

Deux parrains d'exception pour Les Délices de Léa, traiteur, au-delà du handicap

Samedi 28 octobre avait lieu l'inauguration de l'atelier cuisine ouvert depuis fin août, Les Délices de Léa, en présence de deux parrains prestigieux : Alexandre Gauthier, chef doublement étoilé de La Grenouillère à La Madelaine-sous-Montreuil et Tony Lestienne, chef étoilé du restaurant La Matelote à Boulogne-sur-Mer.

Par François Wavrant (Clp) | Publié le 30/10/2017



La visite commentée par Christophe Leclercq pour expliquer le fonctionnement du traiteur Les Délices de Léa.

Léa Leclercq souffre d'un retard intellectuel et de problèmes de motricité. Elle a 20 ans et depuis son enfance, sa salle de jeux est sa cuisine ; elle aime préparer les repas avec sa mère, Sandrine. À 13 ans, à l'IME de Longuenesse, elle s'oriente vers une formation d'apprentissage en cuisine. De leur côté, ses parents, Christophe et Sandrine Leclercq, réfléchissent à sa sortie avec une priorité : « *Voir Léa s'épanouir dans son métier. Comme toute personne, elle a le droit d'avoir un objectif professionnel à sa portée* », commente Christophe Leclercq.

Une cuisine dans le garage

Ils décident de créer l'association Les Délices de Léa et de transformer le garage en atelier de cuisine, concrétisant l'embauche d'Yveline en contrat aidé, qui accompagne Léa dans ses réalisations culinaires. Le trail de Seninghem, Courir pour et avec des enfants extraordinaires, permet de récolter 15 353 euros pour la réalisation des travaux et le financement des frais fixes. Le Département, la communauté de communes du pays de Lumbres, la municipalité, la mission locale et des bénévoles participent également à ce projet.

Depuis l'ouverture en août, Christophe et Sandrine Leclercq voient Léa s'épanouir. « *Quand nous rentrons le soir, nous retrouvons une Léa tout sourire ; elle nous raconte sa journée, prépare celle à venir, fait des prévisions*, explique Christophe Leclercq. *Elle est tout simplement heureuse et épanouie. Que demander de plus ?* » Samedi 28 octobre, c'était l'inauguration, en présence de deux parrains d'exception, Alexandre Gauthier et Tony Lestienne, chefs étoilés des restaurants La Grenouillère à La Madelaine-sous-Montreuil et La Matelote, à Boulogne-sur-Mer, émus. « *Vous êtes un exemple* », disent-ils. « *Je n'ai pas de chapeau, mais je vous tire ma toque, vous avez eu raison de croire en vos rêves*, confie Alexandre Gauthier. *Nous serons présents à vos côtés, nos équipes seront à votre disposition, si besoin.* »

« **L'histoire est magnifique** »

Brigitte Bourguignon, député de la sixième circonscription du Pas-de-Calais, à l'origine de la rencontre avec les parrains, dit à quel point « *l'histoire est magnifique* ». Elle ne doit pas s'arrêter là. L'atelier devrait accueillir des stagiaires pour permettre à Léa de rencontrer d'autres personnes. Des contacts ont également été noués avec des parents du département de l'Aisne pour monter un projet similaire.

Les Délices de Léa, 2, impasse du Blanc-Guénon à Seninghem. Ouvert de 9 h à 12 h 30 et de 13 h 30 à 19 h les mardi, jeudi et vendredi. Commande sur réservation uniquement au 03 21 38 05 92.

Les anecdotes

Environ 25 pizzas par jour sont produites par Yveline et Léa aux Délices de Léa. Les herbes fraîches sont cueillies directement à l'entrée de l'atelier. La pizza la plus vendue est la Biquette, suivie de près par la Seninghem.