

# Les Délices de Léa, un service traiteur, au-delà du handicap

Léa Leclercq a 20 ans. Elle souffre d'un retard intellectuel et de problèmes de motricité. Sa passion, c'est la cuisine. Elle vient d'ouvrir, dans le garage de la maison de ses parents, à Seninghem, un service de traiteur, Les Délices de Léa.

Par François Wavrant (Clp) | Publié le 31/08/2017



Léa Leclercq et Évelyne Compiègne, qui l'assiste, dans leur cuisine installée dans le garage familial.

### **Le local**

Le garage familial a été transformé en cuisine professionnelle. Avec quatre zones : préparation, cuisson, stockage et plonge. Coût de l'investissement, 20 200 euros, un peu plus que ce qui était prévu. « *La main-d'œuvre est bénévole. Chacun des membres a apporté sa compétence professionnelle ou son savoir-faire, commente Christophe Leclercq, le papa de Léa, à l'origine du projet. Sans les bénévoles, ç'aurait été impossible.* »

### **Le fonctionnement**

L'atelier des [Délices de Léa](#) est ouvert les mardi, jeudi et vendredi. Les produits proposés sont de qualité et proviennent de la région. Mais il s'agit avant tout d'un atelier d'insertion, sans but lucratif – l'idée étant de permettre à Léa de développer sa passion pour la cuisine. À compter de 2018, Léa et Evelyne Compiègne, qui va l'encadrer, devraient pouvoir accueillir d'autres enfants souffrant d'un handicap. L'atelier servirait ainsi de base pour un stage découverte.

### **L'association**

Elle a été reconnue d'utilité publique en avril, les dons peuvent désormais être défiscalisés. Évelyne Compiègne, 54 ans, qui cherchait une nouvelle orientation professionnelle dans le secteur de l'encadrement des jeunes en difficulté, vient de signer un contrat aidé. Elle accompagne Léa dans le déroulement des recettes, qui ont été adaptées à son handicap. Aujourd'hui, l'association compte plus de 200 adhérents.

## **Comment commander**

« *Il s'agit d'un apprentissage professionnel et social* », commente Sandrine Leclercq, la maman de Léa. Pour une meilleure organisation, il est impératif de commander (au minimum la veille) l'une des six pizzas ou l'un des six desserts proposés. À la livraison, les clients deviennent aussi des acteurs de l'apprentissage avec le paiement, l'addition, le rendu de monnaie... L'atelier est ouvert de 9 h à 12 h 30 et de 13 h 30 à 19 h les mardi, jeudi et vendredi.

## **L'avenir**

L'inauguration devrait avoir lieu courant octobre avec deux parrains de choix, Alexandre Gauthier de [La Grenouillère](#) à La Madelaine-sous-Montreuil, [auréolé de ses deux étoiles](#), et Tony Lestienne, [une étoile au Michelin](#), de La Matelote à Boulogne-sur-Mer. Léa rêve d'aller visiter leurs cuisines, et pourquoi pas, de participer à un service.

## **Le financement**

Trente-deux dossiers de subventions ont été déposés, quatre ont répondu favorablement : la CCPL (1 500 euros), le Département (2 000 euros), Seninghem (400 euros) et Groupama (1 000 euros). MDA (discount électroménager) a fourni 3 500 euros de matériel. Le trail Évasion finance aussi le projet, ainsi qu'une cagnotte leetchi.

Les Délices de Léa : 2, impasse du Blanc-Guénon, à Seninghem – commande sur réservation uniquement au 03 21 38 05 92. Les Délices de Léa est aussi sur Facebook.