

LA VOIX DU NORD

SENINGHEM

Les Délices de Léa, une passion et un travail au-delà du handicap

À 20 ans, Léa Leclercq souffre d'un retard intellectuel et de problèmes de motricité. Un handicap qui ne l'empêche pas de se consacrer à sa passion : la cuisine. Pour lui offrir un avenir professionnel adapté, ses parents ont pris une décision : transformer le garage en cuisine et en lieu de vente...

Publié le 25/11/2016



Léa est passionnée par la cuisine. L'une de ses recettes préférées ? Les congolais, qu'elle réalise par dizaine, sans l'aide de ses parents.

En 2009, Sandrine et Christophe Leclercq, épaulés par 150 bénévoles, organisaient le premier [trail Évasion, à Seninghem](#). Une course qui a rapidement rassemblé plus d'un millier de participants. « *On reverse l'intégralité des bénéfices à des associations qui œuvrent pour les enfants handicapés, les Enfants Extraordinaires* », explique Christophe Leclercq.

En huit ans, 47 145 € ont été récoltés et onze projets (soins, fauteuils tout terrain) financés. « *On ne s'attendait pas à une telle réussite* », confie son épouse. Un engagement fort, initié pour le village, les associations, mais aussi pour leur fille, Léa, handicapée par un retard intellectuel et des problèmes de motricité fines. « *Elle va à l'IME de Longuenesse depuis qu'elle a 6 ans* », indique Sandrine Leclercq.

Une solution adaptée

Dans quelques mois, la jeune fille aura 20 ans. Un âge auquel les familles sont obligées de faire un choix. « *Il y avait trois possibilités pour Léa : trouver un travail, travailler en ESAT (établissement et service d'aide par le travail) ou bénéficier de l'amendement Creton et rester à l'IME encore deux ans* », détaille Christophe Leclercq.

Fort de sa réussite du trail Évasion, le couple a pris une décision : permettre à Léa de vivre de sa passion : la cuisine. Une volonté qui a abouti à la création d'une association – Les Délices de Léa – dont le but est de « *favoriser l'insertion sociale et professionnelle en situation de handicap* » en créant un espace où Léa peut cuisiner et vendre ses produits. Et c'est sur le garage du domicile familial, rue du Blanc-Guénon, que s'est porté le choix. « *Le service d'hygiène est passé, il nous a donné l'accord.* »

D'importants travaux

À la création d'un comptoir et d'une vitrine s'ajoutent l'achat de fours à pizza et à pâtisserie, de frigo... Coût total : 18 000 €. « *On réalisera les travaux nous-mêmes, avec l'aide de bénévoles, souligne le couple. On aimerait commencer les travaux en décembre, si les subventions sont arrivées. L'idée, c'est de donner un but à Léa, de l'inciter à se lever le matin pour travailler.* »

Une personne sera employée en contrat aidé pour encadrer la jeune femme, bénévole dans un premier temps. « *Par la suite, on pourra accueillir des jeunes en stage de découverte* », imagine Christophe Leclercq. Pour réaliser le projet, le couple mise sur les dons, le mécénat, la vente des produits et les recettes du trail Évasion – le prochain a lieu le 19 mars –, qui va « *permettre de financer les frais fixes des deux premières années. On aimerait que dans deux ans, les bénéfices soient suffisants.* »

« *On travaille à l'aide de fiches de cuisine, avec des couleurs pour distinguer les étapes.* »

De son côté, Léa s'exerce. « *On va proposer une carte avec des produits de qualité.* » Des plats salés, avec les pizzas, la flammekueche, les flamiches. Mais aussi du sucré, avec les congolais, les muffins, les crèmes brûlées... « *On travaille à l'aide de fiches de cuisine, avec des couleurs pour distinguer les étapes.* » Ouverture prévue le mardi, jeudi et vendredi, à compter du 16 août 2017.

lesdelicesdelea@orange.fr, 03 21 38 05 92.