



PHOTO: THIERRY JEANDOT

La Cale aux épices

Épices voyageuses

La Cale aux épices, à Paimpol, est une véritable invitation au voyage. Elle est tenue par Christophe Lemaire, grand voyageur passionné d'épices, et sa sœur Mélanie. Dans cette boutique au parfum d'ailleurs, plus de 80 poivres et baies, 55 épices, 15 currys, et 35 mélanges, mais également des sels, du chocolat... et bien d'autres trésors venus des quatre coins du globe.

Branchez Christophe Lemaire, maître à bord de La Cale aux épices, sur les trésors gustatifs qui garnissent les belles étagères en bois de son comptoir, et vous embarquez vers des contrées lointaines. Le Vadouvan, par exemple. « C'est un mélange d'épices et de condiments qui a été créé par les familles françaises présentes dans la région de Pondichéry en Inde il y a plusieurs générations. Aujourd'hui il n'y a juste que quelques familles qui le fabriquent encore. » Composé notamment d'oignons, d'ail, de cumin et d'huiles, ce mélange est une explosion aromatique, « à cuisiner avec

des poissons, du lait de coco », poursuit Christophe Lemaire. De telles curiosités culinaires, La Cale aux épices en regorge. Des épices sèches, comme le gingembre d'Inde, une quantité impressionnante de poivres et baies, des currys, tels que le Colombo des Antilles, mais également de savoureux mélanges comme les épices de Dame Catherine (voir Côtes d'Armor magazine n° 180).

25 années de voyages partout dans le monde

Tous ces trésors, le capitaine des lieux les déniché aux quatre coins du monde, en début de chaque année, pendant deux mois. « Je travaille avec des petits producteurs, avec qui j'ai tissé des liens solides. Quand je vais au Cambodge par exemple, c'est une vraie histoire de famille ». Il faut dire qu'avant de jeter l'ancre à Paimpol pour ouvrir sa boutique en 2014, Christophe Lemaire n'avait pas les deux pieds dans le même sabot. Sa première vie professionnelle dans la finance lui a permis de vivre des séjours au long cours aux quatre coins de la planète, et notamment en Asie et en Afrique du Nord, où il a développé sa passion pour la cuisine et les épices. Depuis l'ouverture de sa boutique



PHOTO: THIERRY JEANDOT

▲ Le Vadouvan, mélange d'épices et de condiments venu de Pondichéry en Inde.

LA RECETTE



PHOTO: THIERRY JEANDOT

Curry d'aubergines Vadouvan au lait de coco

RÉALISÉE PAR GWEN NICOLAS,
DU RESTAURANT LE PETIT JAGU À PLOËZAL

Ingrédients (6 personnes)

- 4 aubergines moyennes coupées en gros morceaux
- Un oignon émincé
- Une gousse d'ail et un morceau de gingembre frais émincés
- Deux cuillères à soupe de Vadouvan
- Une cuillère à soupe de noix de coco râpée
- Une cuillère à café de garam masala, piment (facultatif)
- Une boîte de lait de coco
- Une poignée de noix de cajou torréfiées

Faire chauffer dans une poêle une cuillère à soupe d'huile. Y faire frire l'oignon, l'ail et le gingembre. Ajouter l'aubergine, faire colorer à feu vif. Saupoudrer de Vadouvan, de coco râpée, éventuellement de garam masala et piment. Bien mélanger.

Verser le lait de coco et les noix de cajou. Saler à votre convenance. Laisser mijoter à feu doux une vingtaine de minutes, ou jusqu'à ce que les aubergines soient un peu fondues et le lait de coco devenu crémeux, ou jusqu'à ce que vous trouviez le plat très appétissant.

Servir avec du riz basmati et/ou des chapatis, ou des parothas, des pois chiches à la cannelle, des pommes de terre Bombay... Et de la coriandre fraîche. Peut se faire la veille et se réchauffer.

paimpolaise, le globe-trotter s'est taillé une solide réputation. À tel point qu'il a ouvert une Cale aux Épices à Vannes et à Rennes, avec toujours la même envie: « Faire voyager à travers la découverte de bons produits, à petit prix car tout le monde doit pouvoir se faire plaisir ».

◀ Stéphanie Prémel

► La Cale aux épices
6 bis, rue des Huit-Patriotes
à Paimpol

lacaleauxepices.com