



La cale aux épices
Publié par Bruno Jarry · 23 h ·

Un grand merci à [Entre Nous Cultures](#) pour ce portrait et cet article sur La Cale aux Epices 😊.





Entre Nous Cultures
18 septembre, 09:41 ·

Mon portrait du lundi ; Christophe LEMAIRE (par Maryline HUBER).

En vadrouille à Paimpol, et au hasard de petites rues piétonnes, je suis tombée amoureuse de cette jolie boutique bleue aux effluves attirantes !!! Après avoir voyagé pendant près de 25 ans autour du monde surtout dans des pays exotiques, Christophe Lemaire a décidé de jeter l'ancre en Bretagne.

Effectivement, depuis 2014, « La Cale aux épices » nous offre un éventail de parfums enivrants qui nous fait voyager dans des pays lointains ! Christophe LEMAIRE, « le trituteur » comme il dit, rapporte de ses voyages autour du monde, les meilleures épices, on trouve dans sa boutique pas moins de 100 variétés de poivres, de nombreuses baies et une quinzaine de currys. Il connaît et sélectionne des cultivars (variétés cultivées issues de sélections) parfois issus d’une seule petite parcelle qu’il a repérée dans une bourgade. Le poivre est une liane, je l’ignorais ! Et ses différentes couleurs, vert, blanc, rouge, noir reflètent sa maturité.

Il y a aussi de nombreuses baies aromatiques, qui ne sont pas des poivres, et dont certaines poussent même en Europe, sous nos latitudes. Christophe aidé de Grégory et de sa sœur Mélanie, confectionne de savants mélanges dans son labo, il est devenu un connaisseur très pointu. Il m’a gentiment expliqué les couleurs et la maturité des grains, m’a raconté l’histoire des masalas ou masalés, mélanges d’épices traditionnels servant à confectionner les caris, ces plats en sauce qui sont devenus curry en passant à la langue anglaise. Autant Christophe invente des mélanges, autant il reprend aussi des recettes traditionnelles pour ses masalas.

Il vend ses produits dans des petites fioles en verre pour offrir un maximum de fraîcheur car la saveur s’évente facilement à l’air.

Il fournit bien sûr des restaurateurs, soucieux de remettre les vraies épices au goût du jour.

Si vous passez par Paimpol n’hésitez pas à pousser sa porte ou allez voir sur son site ! Cela en vaut vraiment le détour !

[Http/www.lacaleauxepices.com](http://www.lacaleauxepices.com)
La cale aux épices
6 bis rue des Huit-patriotes
à Paimpol, Côtes d’Armor
06 34 31 03 99