

---

*le guide*  
EPICURE

---

SIGNATURE



Châteaux-hôtels  
Grands chefs et leurs recettes  
Artisans et producteurs

ÉDITION GRAND-OUEST 2023/2024

  
MICHEL DE MAULE



# La Cale aux Épices

## Le lieu

Ne passez pas à côté de cette échoppe qui vous fera voyager à travers les épices du monde entier. Christophe Lemaire, véritable globe-trotter depuis plus de 25 ans, a décidé de poser ses valises à Paimpol, et a ouvert deux autres comptoirs à Vannes et Rennes. Plus de 85 références de poivres et baies, 55 épices, 15 currys, 35 mélanges, des sels aux épices, du chocolat aux poivres, des purées de piments et bien d'autres produits aux saveurs et parfums d'ailleurs. Il déniche lui-même ses produits en faisant appel à des petits producteurs qui respectent au maximum la Terre et les Hommes.



### LA CALE AUX ÉPICES

6 bis rue des Huit Patriotes  
22500 Paimpol  
06 34 31 03 99

3 rue Jules Simon  
35000 Rennes  
06 13 24 34 49

10 rue des Orfèvres  
56000 Vannes  
06 20 23 87 82

## Les épices

Les currys : Khary, kari, carry, curry... Le « curry » vient d'un anglicisme du mot tamoul khary qui signifie plat en sauce. Aussi nommé kari dans la région de Madras en Inde pour désigner un plat de légumes, ce terme concerne également les plats assaisonnés par un mélange d'épices avec du lait de coco, du yaourt ou du ghee (beurre clarifié). Les piments, eux, sont originaires d'Amérique Centrale et sont consommés depuis plus de 9 000 ans. Il a toutefois fallu attendre l'expédition de Christophe Colomb en 1492 pour qu'ils parviennent en Europe, puis se répandent dans le reste du monde, à l'instar du tabac et de la vanille. Les poivres : « Pippali en sanskrit puis Piperi en grec pour devenir Piper en latin », le poivre autrefois appelé « Plaisir de Vénus » est issu d'une liane exotique de la famille des pipéracées, la plus connue étant le « piper nigrum » qui donne les poivres vert, noir, blanc et rouge.



## La recette

LE KORMA EST UN PLAT DE CURRY INDIEN QUE L'ON CUISINE TRADITIONNELLEMENT AVEC DE LA VIANDE (AGNEAU, POULET...) ICI, UNE VERSION VÉGÉTARIENNE AVEC DU TOFU

20 minutes • 2 h de temps de pause • 2 personnes

150 g de tofu, coupé en cubes  
1 cs d'huile de coco  
1 oignon jaune, haché finement  
1 gousse d'ail, hachée finement  
1 cc de gingembre frais, haché finement  
20 cl de lait de coco  
2 poignées d'épinards frais  
Fleur de sel de St Armel  
Poivre noir Rajakumari (Inde)

**Pour la marinade**  
1 yaourt grec nature  
2 cc d'épices korma  
1 pincée de piment de cayenne (facultatif)

Dans un bol, mélangez tous les ingrédients pour la marinade et ajoutez les cubes de tofu puis laissez mariner pendant au moins 2 h au frais.

Dans une poêle, faites chauffer l'huile à feu moyen, ajoutez la gousse d'ail hachée finement ainsi que le gingembre et l'oignon, faites cuire jusqu'à ce que l'oignon soit translucide. Ajoutez la marinade et le tofu. Bien mélanger. Puis ajoutez le lait de coco, mélangez, ajoutez les épinards frais et laissez mijoter une dizaine de minutes.

Pendant ce temps faites cuire une portion de riz pour l'accompagnement de ce plat. Salez et poivrez au goût. Servez bien chaud et dégustez sans plus attendre.