

## RUE DES HUIT-PATRIOTES La Cale aux épices nous invite encore plus loin

La Cale aux épices s'agrandit, rue des Huit-Patriotes. Christophe Lemaire étend sa boutique dans les locaux devenus vacants d'Algo-logie, juste en face de son magasin historique.

L'invitation au voyage gourmand s'enrichit. Christophe Lemaire renforce notamment sa collaboration avec la Plantation, la ferme d'épices créée par Nathalie Chaboche et Guy Porré au Cambodge. Ils y travaillent avec de petits producteurs locaux et contribuent à révéler le potentiel agricole haut de gamme de ce pays longtemps resté à l'ombre de son grand frère vietnamien.

Qui ne connaît pas le célèbre poivre de Kampot ? C'est d'ailleurs avec la plantation de poivriers que l'aventure a commencé pour Nathalie et Guy il y a 12 ans. Depuis, la gamme des productions (en commerce équitable) s'est largement enrichie et la Plantation est devenue une destination touristique et gastronomique avec près de 150 000 visiteurs par an.

### La Plantation

Après la gamme des poivres (IGP), la coopération se renforce donc avec la Cale aux épices. Toute une partie du nouveau local est dédiée aux produits de la Plantation : 11 sauces (douces ou non), 5 moutardes aux épices (fabriquées en collaboration avec un producteur français d'Eure et Loire). « Nous

mettons aussi en avant les noix de cajou du Cambodge qui est le deuxième producteur mondial, nous les achetons aux producteurs et nous les torréfions » indique Nathalie Chaboche. Subtilement épiciées, elles sont disponibles en trois versions dont la « jumbo », très grosse. A goûter absolument, les mangues et ananas séchés au poivre.

A découvrir peut-être, le sucre de palmier à sucre, arbre symbole du Cambodge dont on tire un sucre IGP au parfum caramélisé et qui possède un

faible indice glycémique. Sans oublier les tisanes (curcuma, gingembre, badiane, fleurs de frangipaniers...) ou en mélange (mangue-gingembre...).

### Japon, Inde, Mexique...

Sur les étagères d'en face, le voyage continue en Asie avec tout ce qu'il faut pour réussir dahls et currys : lentilles, haricots, pois cassés. A cela s'ajoute toute une gamme de riz (gluant, à sushi...).

Avec, aussi, des conditionnements par 5 kg du célèbre riz de

Battambang (Cambodge) « un des meilleurs riz au monde qui gagne tous les concours en Asie » assure Christophe Lemaire. Corée, Japon, Inde... : ghee, Papadum, mélasse de grenade, sauces soja de grands crus... Périples aussi, en Amérique du Sud, avec de nombreux produits mexicains.

Bref, tout ce qu'il faut pour faire entrer l'air épicié du large dans sa cuisine.

■ A consulter les recettes du compte Instagram de la Cale aux épices.



Christophe Lemaire, créateur de la Cale aux épices avec Nathalie Chaboche et Guy Porré, fondateurs de la Plantation, une ferme à poivre et épices au Cambodge. Le couple a des attaches à Bréhat, Christophe a vécu en Asie, la rencontre était inévitable.