

Le Flâneur

Un pays à partager

Magazine

N° 49 Été 2023

Guingamp-Paimpol-Lannion-St-Brieuc

Balades :
Kerbors
Bourbriac
Cesson-Saint-Brieuc
et Belle-Isle-en-Terre

Gratuit



**Des lieux
qui valent le détour**

La Cale aux épices de Paimpol « Une ode au voyage des sens »

Vous souvenez-vous du gringo de la fameuse publicité Jacques Vabre, toujours en voyage, toujours en quête du *nec plus ultra* en matière de grains de café ? Et bien, pour Christophe Lemaire de *La Cale aux épices*, c'est un peu pareil. Son truc à lui, ce sont les épices qu'il dénêche patiemment au cours de ses nombreux déplacements auprès de petits producteurs d'Asie du Sud-Est, d'Iran, du Liban ou, encore, du Maghreb.

La petite boutique bleue située dans l'étroite rue des Huit-Patriotes est à elle seule une curiosité et a indéniablement quelques similitudes avec ces officines d'apothicaire d'antan. Mais ici, point de médicaments ; l'esprit est plutôt aux expériences sensorielles. Et lorsque vous poussez la porte, parfois capricieuse, de ce commerce atypique, les senteurs exotiques des innombrables poivres, baies et currys présents sur les étagères vous emportent instantanément vers le grand large, vers l'aventure.

Certains parlent « d'une ode au voyage des sens » quand d'autres évoquent « une expédition gustative, un tour du monde en 85 saveurs. »

Ce bel éventail de parfums venus d'ailleurs doit tout, ou presque, au long travail de l'inlassable globe-trotteur Christophe Lemaire. Celui-ci, amené à sillonner la planète -Pays-Bas, Angleterre, Liban, Madagascar, Asie, Afrique du Nord- de par son travail d'alors (dans la finance) s'est un beau jour pris de passion pour le poivre et, plus largement, pour les épices. C'était lors de l'un de ses séjours en Inde. Il a, à cette occasion, approché un éminent spécialiste avec qui il a « vraiment découvert ce qu'était le poivre. »

Il s'est alors formé avec opiniâtreté et a approfondi ses connaissances pour devenir l'un des très fins connaisseurs français de ces produits, qui apportent des touches si subtiles à nos préparations culinaires.

Et, depuis, il multiplie voyages et rencontres afin de dénicher d'improbables pépites auprès de petits producteurs « toujours respectueux de leurs terres. »

Et, à force de patience et de ténacité, une relation basée sur la confiance s'est instaurée et beaucoup n'hésitent plus à lui confier leurs petits secrets et, très important, leurs recettes traditionnelles.

Ainsi, lorsque Christophe Lemaire ouvre en 2014 sa toute première *Cale* à Paimpol - d'autres suivront à Vannes en 2018 puis à Rennes en 2021 - l'idée première est de partager cette riche expérience avec le plus grand nombre.



Ici aux côtés de Grégory Thieulent de la boutique de Paimpol, (cinq personnes travaillent sur l'ensemble des *Cales*), Christophe Lemaire est avide de partage et de... voyages. Janvier et février prochains devraient le voir s'envoler vers Pondichéry, à moins que ce ne soit pour le Kerala : « De toute façon, j'ai besoin de partir et de voir les gens. »

Si Christophe, au charisme certain, aime « rendre hommage à ce qui existe en matière d'épices », il ne s'interdit pas de proposer ses propres créations, ses propres mélanges moulus, torréfiés, assemblés et conditionnés au labo de l'ESAT de Plourivo. Il est à noter que les prix restent très raisonnables.



La Cale aux épices

85 à 90 poivres et baies, 55 épices, 15 currys,
35 mélanges, sels, chocolats, piments.

6 bis, rue des Huit-Patriotes à Paimpol

06 34 31 03 99

Recettes sur www.lacaleauxepices.com

Également présent à Vannes et à Rennes.

