

Balade gourmande à Paimpol : les 7 bonnes adresses de Bretagne Magazine

Pays de pêcheurs et de paysans, la région de Paimpol est bien placée sur la carte gourmande de la Bretagne. De la coquille saint-jacques au haricot coco, en passant par les huîtres et le homard bleu de Loguivy, des produits d'exception font sa réputation. Le talent des cuisiniers et des producteurs qui y vivent est à la hauteur. Voici une balade gourmande au pays de Paimpol...

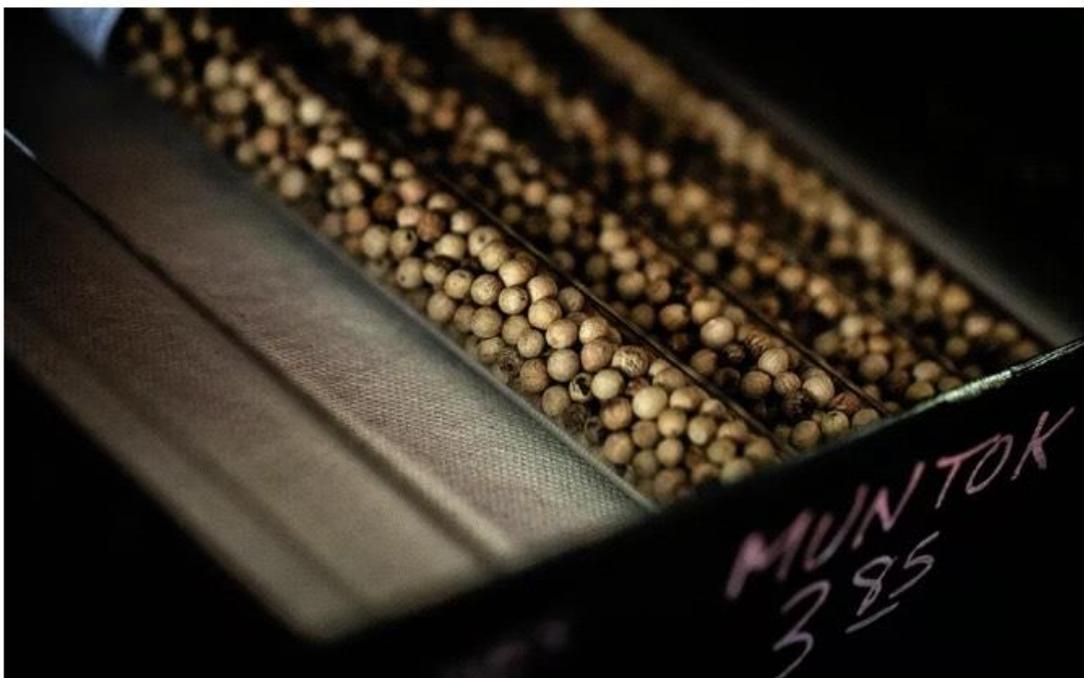
Publié le 16 août 2024 à 10:57 | Modifié le 4 octobre 2024 à 17:15



Tanguy Monnat

Rédacteur en chef de Bretagne Magazine

4 La Cale aux épices : voyage dans les parfums du monde



Les poivres et les currys sont les épices les plus représentées dans la jolie boutique de Christophe Lemaire. Mais l'on y trouve également du guacamole, de la harissa, de la rouille ou du ras el hanout...

(Franck Hamel pour Bretagne Magazine)

Nichée dans une petite rue du vieux Paimpol, la Cale aux épices est l'une de ces boutiques que l'on aimerait trouver dans de nombreux ports bretons. Un lieu qui sent le voyage, qui nous conduit par le bout du nez à Madagascar ou au Népal. Financier reconverti, grand amateur de cuisines du monde, Christophe Lemaire a ouvert la Cale aux épices il y a presque 10 ans, après avoir occupé de nombreux postes à l'étranger.

Êtes-vous plutôt poivre blanc de Kampot ou baies de Timur ?

Il faut l'écouter vous parler de ces recettes de curry qu'il va recueillir en Inde durant l'hiver et qu'il recrée ensuite à Paimpol, dans son arrière-boutique... « Les gens viennent ici pour se faire plaisir », explique Christophe Lemaire. Passionné, il vous fait humer un poivre blanc de Kampot, des graines de Selim ou des baies de Timur, pour savoir quelle épice vous convient le mieux. Les différences sont nettes et le choix difficile. Les épices sont un vrai univers à découvrir...