

La Cale aux épices ouvre une nouvelle boutique

Depuis 2015, Christophe Lemaire mélange les épices dans sa boutique, La Cale aux épices.

Et voilà que le gérant a tout juste ouvert une toute nouvelle boutique, face à sa première échoppe.

Vitrine

Voilà quelques jours, début juillet, que la Cale aux épices de Christophe Lemaire a trouvé son annexe. C'est d'ailleurs même le nom de son nouveau local, situé juste en face, de sa boutique.

« Je n'avais au départ pas le projet d'agrandir mais, après le départ du magasin Algologie, plusieurs boutiques éphémères se sont installées et sont reparties. Je souhaitais faire de cet endroit dans la rue un lieu pérenne », explique celui qui est revenu en France il y a plus de quinze ans. « C'est en quelque sorte une opportunité », complète-t-il.

Du Cambodge à Paimpol

À l'intérieur de L'Annexe, mieux, « c'est une continuité avec les produits que l'on a déjà dans la Cale aux épices ». Après des périples au travers des quatre coins du globe, le gérant s'est pris de passion pour les épices et le poivre au point de vouloir y consacrer un commerce à Paimpol. C'est chose faite en 2015. Il propose une centaine de variétés de poivres, une vingtaine de currys ainsi qu'une cinquantaine de mélanges.



De gauche à droite, Guy Porré, Nathalie Chaboche, de La Plantation, et Christophe Lemaire, gérant de la Cale aux épices.

PHOTO : QUÉBÉCOIS

Certains assemblages, comme les currys, sont triturés à partir de recettes traditionnelles qu'il compile dans son carnet de voyage. « On me les transmet, je n'invente rien. Parfois, elle émane de secrets de famille que

je mets des années à avoir », confiait-il dans nos colonnes en 2023.

Dans l'Annexe, place cette fois, aux produits finis. Et notamment à ceux de La Plantation, domaine de 40 hectares à Kon Sat, dans la province de

Kampot, au Cambodge, qui cultive toutes sortes de poivres. Nathalie Chaboche et Guy Porré, à la tête du lieu et habitués de l'île de Bréhat, ont fait renaître l'or noir dans la région. De là, un partenaire de longue date s'est créé entre les deux entités, le domaine et la boutique paimpolaise.

Sur les étagères de l'Annexe, il faut donc retrouver du sucre de fleurs de palmier, des gammes de noix de cajou, des mangues et ananas séchés avec - forcément - une note de poivre, une panoplie de sauces et de moutardes, etc. Soit plus de 20 références. Toutes sont certifiées bio et ISO 2200.

S'y mêlent, à côté, d'autres sauces venues de Mexique, de l'huile de sésame, du bouillon, du riz, des lentilles, pois chiche et d'autres encore.

Après Paimpol en 2015, Christophe Lemaire a ouvert deux autres comptoirs à épices, à Vannes puis Rennes en 2021.

Léa COUPAU.

L'Annexe, 7, rue des Huit Patriotes. Les dates et horaires d'ouverture sont les mêmes que celles de la Cale aux Épices.