

La Cale aux épices offre 1 040 € à la SNSM

Paimpol – La boutique a créé un mélange d'épices, dont une partie des ventes était destinée aux sauveteurs en mer de Loguivy-de-la-Mer.



Christophe Lemaire (en gilet noir) a remis 1 040 € à Charlotte Spillemaecker (à gauche), Toussaint Le Calvez et Sylvia Brossault (à droite), bénévoles à la station de Loguivy-de-la-Mer.

PHOTO : OUEST-FRANCE

Devant sa boutique, Christophe Lemaire montre le petit flacon baptisé « Canot Zant Ivy », du nom du bateau de la station de la SNSM (Société nationale de sauvetage en mer) de Loguivy-de-la-Mer, à Ploubazlanec. Le patron de la Cale aux épices, située rue des Huit-Patriotes, à Paimpol, a créé ce mélange d'épices pour rendre hommage à l'engagement des bénévoles de la SNSM. Depuis avril, 1 € est versé à la station ploubazlanecaine sur chaque vente.

Destiné à l'entretien des moyens nautiques

Hier, Christophe Lemaire a remis un chèque de 1 040 € au président de la structure de Loguivy-de-la-Mer, Toussaint Le Calvez. « C'est une reconnaissance de notre région pour ce qu'on fait », a salué ce dernier. « L'idée a plu aux gens. Ils ont voulu participer », a acquiescé le créateur de la Cale aux épices. Lui-même s'est demandé « quoi faire pour aller plus loin que l'argent collecté grâce aux petits bateaux installés dans le magasin ».

Celui qui décrit la SNSM comme une « association importante, qui n'a pas hésité à nous donner un coup de main dans l'organisation du championnat de godille », a alors décidé de mettre au point une recette inédite. Paprika fumé, baies de Batak, poivre de Sarawak, gingembre, graines de moutarde, ail, aneth et sel de Saint-Armel ont séduit les clients des boutiques de Paimpol, Vannes et Rennes.

Environ 21 kg ont été écoulés. « On a conçu le mélange pour qu'il accompagne le poisson ou les coquilles Saint-Jacques, sans avoir besoin de l'incorporer dans une sauce », précise Christophe Lemaire, qui espère monter à 1 400 flacons en 2023.

L'argent sera directement utilisé pour l'entretien des moyens nautiques, selon Toussaint Le Calvez. « Et grâce à la Cale aux épices, des entreprises nous ont contactés pour nous aider à leur tour. »

Kathleen PLAISANTIN.