

Paimpol et son pays

Avec ses épices, il sublime les plats de ses clients

Depuis huit ans, Christophe Lemaire « triture » les épices. Dans sa boutique, La Cale aux épices, il vend une centaine de poivres et des assemblages issus de recettes traditionnelles.

« Pour devenir un grand cuisinier, il importe d'abord d'être un excellent Masalachi, c'est-à-dire un parfait mélangeur d'épices. » Ce proverbe indien arbore l'un des murs de l'échoppe de Christophe Lemaire, implantée dans le cœur historique de Paimpol et dont la réputation dépasse largement les frontières de la ville. Ses clients peuvent donc compter sur ce mélangeur d'épices hors pair pour en faire de bons cuisiniers. Le credo de ce tritrateur est d'ailleurs de mettre la cuisine à la portée de tous.

Après avoir passé la moitié de sa vie à voyager aux quatre coins du globe, Christophe Lemaire revient en France il y a une quinzaine d'années. Lors de ses périples, il se prend de passion pour les épices et le poivre, au point de vouloir y consacrer un commerce à Paimpol, où il pose ses valises pour des raisons personnelles. « Je voulais être dans le partage et la transmission de mes connaissances », explique le globe-trotter qui continue de parcourir les continents.

Des recettes ancestrales et des créations

En 2015, Christophe Lemaire ouvre la Cale aux épices, avec pour emblème une Goélette en hommage à l'histoire de la cité des Islandais. Mais pas n'importe laquelle, « l'une des dernières construites à Paimpol, en 1915, avec la particularité d'avoir navigué jusqu'en Nouvelle-Zélande et d'être passé par des endroits où il y avait des épices ». Tout un symbole.

Dans son échoppe joliment agencée aux allures de boutique d'apothicaire, les odeurs ainsi que les couleurs se mélangent, et invitent au voyage.

Pour exhausser les plats de ses clients, il propose une centaine de variétés de poivres, une vingtaine de currys différents ainsi qu'une cinquantaine de mélanges. « Je travaille qu'avec de petits producteurs. Beaucoup viennent de l'Asie du Sud



Après avoir ouvert sa première échoppe à Paimpol en 2015, Christophe Lemaire, secondé par sa sœur Mélanie, s'est aussi implanté à Vannes et Rennes.

PHOTO: OUEST-FRANCE

est et d'Europe du Nord », affirme Christophe Lemaire.

« Cela donne envie de cuisiner »

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. Par exemple, le Chiche Taouk est la recette de la grand-mère d'un traiteur libanais », détaille Christophe Lemaire. D'autres mélanges sont des créations qu'il élabore avec sa sœur, Mélanie, venue le seconder après être restée au Cambodge pendant treize ans. Parmi elles, Morredenn, élaborées pour les 30 ans du festival du Chant de marin confectionné

pour relever les plats à base de poissons et coquillages.

Après Paimpol, Christophe Lemaire a ouvert deux autres comptoirs à épices, à Vannes puis Rennes, en 2021. Il emploie six salariés et collabore avec l'établissement et service d'aide par le travail de Plourivo, dont les salariés en situation de handicap sont en charge du conditionnement. « Tout ce que les gens achètent a été fait depuis notre laboratoire entre une et trois semaines. »

Dans la cité des Islandais, il est environ 11h, ce samedi-là, et les clients affluent. Monique et Henri sont des habitués. Le couple de retraités qui a habité le coin par le passé vient de la région parisienne. « La première fois, on est rentré car ça sentait bon. On aime bien les boutiques comme cela. Maintenant, je n'achète plus

mon poivre – le Kampot – ailleurs qu'ici », lance Monique.

Claude et Lorenza viennent deux fois par an faire le plein. Ils ont déjà placé plusieurs flacons en verre dans leur panier.

« On a reçu des épices en cadeau et on a adoré. Du coup, on revient pour découvrir de nouvelles choses à chaque fois. Ça fait voyager et cela donne envie de cuisiner », relate Claude. Au-delà du goût, Yolaine venue avec sa fille de Lannion, apprécie également « les conseils de qualité » et les « recettes sur les réseaux sociaux », de cet intarissable mélangeur d'épices.

Angélique BOILET.

La Cale aux épices, 6 bis, rue des Huit-Patriote, à Paimpol.