

# Paimpol et son pays

## Un mélange épicé aux couleurs de la SNSM

La Cale aux épices de Paimpol a concocté une nouvelle création en lien avec la station SNSM de Loguivy. Baptisé « Canot Zant Ivy », il permet de collecter des dons pour les sauveteurs en mer.

L'initiative



La Cale aux épices, basée à Paimpol, Vannes et Rennes, a sorti un nouveau mélange qui met à l'honneur la SNSM.

(PHOTO: OUEST-FRANCE)

En pays de Paimpol, le canot *Zant Ivy* est un navire connu comme le loup blanc. Avec sa coque verte et son cockpit orange, le bateau de la station de la SNSM de Loguivy-de-la-Mer est le symbole de l'engagement des sauveteurs bénévoles qui protègent les marins, tout au long de l'année.

Mais depuis un mois, c'est aussi le nom d'un mélange d'épices concocté par Christophe Lemaire, patron de la Cale aux épices, située rue des Huit-Patriotes. « Cela fait plusieurs mois que je planche sur ce projet, confie-t-il. La Société nationale de sauvetage en mer nous aide dans l'organisation du championnat de godille. Plus globalement, les bénévoles de la SNSM font preuve d'humilité, de courage. Ils forcent le respect. Je voulais faire quelque



Charlotte Spillemaecker et Catherine Thomas, bénévoles à la SNSM, avec Christophe Lemaire, patron de la Cale aux épices.

(PHOTO: OUEST-FRANCE)

chose avec eux afin de pouvoir les aider, à mon échelle, financièrement. »

### Une belle aventure

Pour le festival du Chant de marin ou encore pour le château de La Roche-Jagu, le patron de la Cale aux épices a déjà réalisé des créations pour met-

tre en valeur le territoire. « Mais là, cela va au-delà d'une simple opération marketing. Sur chaque vente, 1 € est versé à la station de Loguivy-de-la-Mer », dévoile Christophe Lemaire.

Féru de cuisine et de voyages, ce passionné des épices a mis plusieurs mois pour trouver une recette aux

couleurs de la SNSM. « L'idée de départ était de faire un mélange pour accompagner les poissons ou les coquillages. Mais dans le labo, trouver la bonne alchimie peut prendre du temps. »

Aneth, ail, gingembre, paprika fumé, moutarde jaune, poivre blanc de Sarawak, baies de Batak, sel de Saint-Armel... Le résultat est particulièrement réussi.

« Nous avons de bons retours, confie, soulagé, le créateur. Nous en avons déjà vendu une centaine à Paimpol, mais aussi à Vannes et Rennes. Le logo de la SNSM aide aussi, il y a un véritable attachement pour les sauveteurs. »

Pour la station de Loguivy-de-la-Mer, l'initiative est une aubaine. « Nous avons toujours besoin de dons. L'argent c'est le nerf de la guerre, c'est ce qui nous permet de réaliser nos missions, souligne Charlotte Spillemaecker, bénévole à la SNSM. Et puis c'est un très joli produit, nous sommes fiers d'être associés à cette réalisation. »

Une pincée sur des noix de saint-jacques, pour sublimer un tartare ou donner du pep's à une cuisson en papillote, « le mélange Canot Zant Ivy est très simple à utiliser. L'objectif est d'en faire un produit pérenne », avance Christophe Lemaire.

Si les clients sont au rendez-vous, l'épicier paimpolais envisage de concocter d'autres mélanges, pour d'autres stations qui voudraient rejoindre l'aventure. Un joli projet qui regroupe dans un même bocal, finesse et générosité.

Charles DROUILLY.