L’Annexe (de la Cale aux Épices) : épicerie fine à Paimpol

Publié par Mathilde Bourge le 12 août 2025

Christophe Lemaire, chef d’orchestre des senteurs à **La Cale aux Épices**, vient d’ouvrir une seconde adresse en plein cœur de Paimpol. Baptisée **L’Annexe**, cette nouvelle boutique ne remplace pas la première : elle l’enrichit. Ici, pas de créations maison, mais une sélection de produits venus d’artisans et de producteurs que le fondateur affectionne particulièrement.

Une vitrine des savoir-faire d’ailleurs… et d’ici

Parmi les trouvailles qui garnissent les étagères de L’Annexe, on découvre une **sauce soja made in France** de Shinko, élaborée artisanalement et longuement fermentée, dont la profondeur aromatique surprend dès la première goutte. À ses côtés, les produits de **La Plantation –** maison de référence installée au Cambodge **–** offrent un voyage olfactif grâce à des épices cultivées dans le respect des terroirs et de ceux qui les travaillent, transformées en sauce pimentée, infusion et autres produits dérivés. On y trouve aussi différentes variétés de riz de qualité, ainsi que des spécialités venues tout droit du **Mexique**, qui apportent aux tables bretonnes un éclat de soleil et une pointe d’exotisme.

Chaque référence présente à L’Annexe est choisie par Christophe Lemaire avec le même soin que pour les épices de sa boutique historique. Derrière chaque flacon, chaque paquet, il y a une rencontre, une histoire et une philosophie commun défendre le goût, la qualité, et des circuits respectueux.

Complémentarité et cohérence

La boutique d'origine reste le lieu des mélanges maison et des épices brutes travaillées sur place. L'Annexe, elle, se positionne comme un prolongement naturel : une invitation à découvrir d'autres gestes, d'autres cultures culinaires, tout en restant dans l'univers raffiné et curieux de La Cale aux Épices.

En ouvrant L'Annexe, Christophe Lemaire ne se contente pas d'agrandir son empire aromatique. Il tisse un réseau de goûts et de savoir-faire, et offre à Paimpol une porte ouverte sur le monde, à portée de panier.

Où ? L'Annexe, 7 rue des Huit Patriotes, 22500 Paimpol

La Cale aux Épices à Paimpol

Publié par Mathilde Bourge le 12 août 2025

À deux pas du port de Paimpol, une petite boutique à l'allure d'apothicaire a le pouvoir de vous embarquer pour un tour du monde gustatif sans quitter la Bretagne. Bienvenue à **La Cale aux Épices**, signée Christophe Lemaire, un passionné d'arômes qui capture dans ses flacons l'essence des voyages et des traditions culinaires.

L'art des épices, distillé au gré des escales

Christophe Lemaire, ancien trader devenu explorateur infatigable, a semé sa passion dans son laboratoire paimpolais dès 2014, avant d'ouvrir d'autres comptoirs à Vannes et à Rennes. Il y assemble, mélange et "triture" les épices, pratiquant à la manière d'un alchimiste moderne. Sa boutique rassemble des centaines de flacons ordonnés avec soin.

On y trouve près de **80 variétés de poivres et baies**, une vingtaine de currys et une trentaine de mélanges pour marinades, sans oublier des épices aux noms mystérieux comme Ajowan, Amchoor ou Combawa, venus d'Inde, de Turquie, d'Indonésie, ou encore d'Espagne. Chaque flacon, à peine ouvert, diffuse des fragrances qui invitent au dépaysement, et le prix demeure doux – autour de 4 à 6 € selon l'assaisonnement.

SUMAC
CURCUMA
GALANGA
CANNELLE

Une éthique de fraîcheur et de partage

Christophe Lemaire veille à ne conditionner que de petites quantités, afin de garantir une fraîcheur optimale – un conseil précieux pour les amateurs de cuisine juste et savoureuse. Avec un vrai goût du partage, il raconte volontiers ses découvertes épicées et l'histoire des mélanges, entre botanique, géographie et mémoire des cultures.

Évasion et proximité

Plus qu'une boutique, La Cale aux Épices est une invitation délicate à voyager à travers les sens. En franchissant la porte, c'est non seulement l'évasion qui vous saisit, mais aussi la transmission : chaque flacon porte une histoire, chaque mélange un lien entre un petit producteur lointain et votre cuisine.

Où ? La Cale aux épices, 6bis rue des Huit Patriotes, 22500 Paimpol