



petitfuté_rennesbretagne
Rennes



[Portrait de breton • 📍]

On l'attendait sur Rennes depuis quelques années. Christophe Lemaire vient d'ouvrir La cale aux épices au 3 rue Jules Simon.

Retour sur le parcours d'un baroudeur.

📍 **Son parcours** 📄

Il a voyagé autour du monde pendant plus de 20 ans, a vécu en Asie du Sud Est, au Maghreb, à Amsterdam, à Londres.

Il y a 7 ans, il a jeté l'ancre à Paimpol pour ouvrir son comptoir aux épices.

C'est à ce moment qu'on le rencontre. Depuis il a également ouvert une échoppe à Vannes.

📍 **Zoom sur la boutique** ✨

Christophe Lemaire voue une véritable passion pour les épices et plus particulièrement pour les poivres. Il possède 85 variétés de poivres et baies dont certains très rares (qu'il est le seul à avoir en Europe !)

Les spécialistes s'accordent à dire qu'il possède la plus importante variété de poivres au monde.

C'est dans le labo de Paimpol qu'il moule, torréfie, assemble ses mélanges d'épices et ses currys.

Il a aussi créé des éditions spéciales pour des festivals [@festivalpaimpol](#) ou des sites comme [@la_roche_jagu](#) ou encore des collab avec les [@sauveteurs_en_mer](#) pour récolter des fonds pour la SNSM.

Quand on lui parle de la philosophie de sa boutique, il précise « on est dans le partage, les prix sont accessibles à tout le monde, on peut faire de la qualité à petits prix. » 🙌

📍 L'équipe 🤝

On retrouve Bruno à Vannes, Mélanie (la sœur de Christophe) à Paimpol et Marven (originaire du Sri Lanka) à Rennes. 😊

📍 Ses lieux de prédilection sur Rennes... et ailleurs ❤️

- Le Saint-Charles pour prendre un café le matin
- [@bistrotcocagne](#) pour sa terrasse
- Le Petit Vélo pour l'ambiance
- L'île de Bréhat (hors saison !) pour se ressourcer 🌴