

# PAIMPOL

## L'avis du Petit Futé sur LA CALE AUX ÉPICES



Ce comptoir est une véritable invitation au voyage. Il est tenu par Christophe Lemaire, un grand voyageur passionné d'épices, qui ferme chaque hiver pendant deux mois pour partir en quête de nouveaux trésors gustatifs. Ses belles étagères de bois regorgent d'aromates venus des quatre coins du monde, de currys, de sels, de mélanges maison... Le patron propose aussi une variété considérable de poivres, son péché mignon. On se laisse embarquer par le Voatsyperifery noir de Madagascar. Essayez aussi le sel rouge de Hawaï, qui ensoleillera vos planchas !

# VANNES

## L'avis du Petit Futé sur LA CALE AUX ÉPICES



papilles.

La Cale aux épices est de ces pépites que *Le Petit Futé* aime à recommander. Petite sœur de l'ancre paimpolais créé par le globetrotteur Christophe Lemaire, cette accueillante échoppe morbihannaise née en 2018 vous propose pas moins de 85 poivres et baies, 55 épices, 15 currys, 40 mélanges, une vingtaine de variétés de piments, condiments exotiques et précieux... Le tout provient exclusivement de plantations à taille humaine d'Asie et d'Afrique, toutes visitées à domicile. Un voyage immobile aux quatre coins du monde, qui enchantera vos yeux et ravira vos

# RENNES

## L'avis du Petit Futé sur LA CALE AUX ÉPICES



Après avoir créé le comptoir aux épices à Paimpol en 2014 et l'échoppe de Vannes en 2018, c'est avec la même passion que Christophe Lemaire, baroudeur dans l'âme et fin connaisseur d'épices, rejoint la capitale bretonne. La boutique tenue au quotidien par Marven, originaire du Sri Lanka, dénombre pas moins de 85 poivres et baies, des currys parfumés ainsi que différents mélanges moulus, torréfiés et assemblés avec soin dans le labo de Paimpol. Une véritable ode au voyage des sens et une volonté de partager et de fournir de la qualité à petits prix.