



La Cale aux épices a ouvert 3 rue Jules Simon à Rennes.

LA CALE AUX ÉPICES À RENNES : DES SAVEURS D'AILLEURS À PROXIMITÉ



Par Luna Beaudouin-Goujon

24 juin 2021

Après Paimpol en 2015 et Vannes en 2018, la boutique **La Cale aux épices** s'est trouvée une petite place aux côtés des commerces rue Jules Simon à Rennes. Ouvert depuis mai 2021, ce ravissant comptoir vous invite à faire le tour du monde en quelques saveurs. Immersion et rencontre avec son capitaine, **Christophe Lemaire**.

La Cale aux épices a ouvert à Rennes le 19 mai 2021, à la faveur de la réouverture des boutiques et de la reprise complète des activités commerciales pour faire suite à la crise sanitaire. Après Paimpol et Vannes, **Christophe Lemaire** explique cette nouvelle implantation par la « *volonté des clients* ». Les gens qui le connaissent et connaissent sa boutique – dirigée par sa sœur et lui – ne cessaient de lui demander à quand une boutique dans la capitale bretonne. C'est chose faite



Christophe Lemaire devant sa boutique de Rennes.

L'une des premières choses qui frappe quand on entre dans la boutique sise rue Jules Simon, c'est l'importance accordée à l'écoute. Celle des clients, mais aussi celle des épices.

Selon **Christophe Lemaire**, toutes ne se mélangent pas : il faut savoir allier des saveurs et respecter d'autres mélanges issus de pays habitués à tels ou tels goûts.

En ce qui concerne les prix, ils sont tout à fait raisonnables. **Christophe Lemaire** nous démontre derechef qu'ils sont plus bas que la plupart des épices en grande surface. Pour quasi le même prix, la quantité est plus importante et le goût totalement différent, plus puissant, plus authentique.

Fruit des nombreux voyages que **Christophe Lemaire** a débutés il y a 15 ans, l'entreprise familiale récolte des épices partout dans le monde. Enfin, partout est un bien grand mot : l'essentiel se situe dans le bassin méditerranéen et en Asie, la diversité et la quantité étant moindre dans les autres contrées – Amérique du Sud et du Nord. La Cale fait ainsi découvrir les saveurs orientales importées en

France avec l'aide des petites mains françaises, mais aussi des habitants du pays. Il travaille avec quelques collaborateurs dont un historien spécialiste culinaire, des proches – dont sa sœur – et des personnes rencontrées qu'il forme ensuite et qui lui apprennent aussi beaucoup.



Les nombreuses épices exposées dans la boutique rennaise.

Christophe Lemaire aime à la souligner : lorsqu'on voyage, on rencontre des personnes qui vivent sur des terres depuis des années ; il faut faire preuve de respect quand aux traditions des régions ; un monde caché et odorant s'ouvre alors à vous. Que ce soit dans le sud-est de l'Inde ou au Cambodge, le baroudeur accorde une place capitale à la préservation des recettes traditionnelles. Certains mélanges actuels sont selon lui à éviter, car il faudrait changer le nom de la recette, dès lors réinventée. Certaines marques utilisent des noms de recettes traditionnelles alors que leurs mélanges ne le

sont pas. Le curry noir du Sri Lanka, spécialité tamoule, est parfois assemblé avec du charbon végétal, du sésame noir, afin de donner la couleur, mais qui n'est jamais utilisé là-bas. « *C'est pareil avec les crêpes bretonnes, si on enlève les œufs et le lait, c'est peut-être une crêpe vegan mais plus une véritable crêpe. C'est la même chose avec les épices* », explique le gérant.

Il revient également sur l'erreur commune de penser le curry comme *une* épice. Or, elle constitue un mélange de celles-ci, rappelant le mot « massala » de la langue hindi, et qui s'apparente à un mélange de coco dans le sud de l'Inde, avec des variantes dans le sud-est.



Rayon des épices les plus utilisées et sans mélange.

Raconter l'histoire des épices et l'impact des puissances coloniales dans son exportation, notre amoureux de saveurs exotiques s'y attèle avec passion. Le rôle de la Compagnie des Indes orientales et

le tracé des principales routes maritimes est pour beaucoup dans cette exportation massive d'épices.

Dans cette démarche, l'emblème de la boutique est évocateur : la goélette. Elle représente à la fois l'héritage de la pêche à Paimpol, où est implantée la première **Cale aux épices**, et celle du commerce mondial des épices. Le fier navire transportait, à sa création en 1915, du sel entre l'Islande et le Canada puis elle effectua le cabotage sur les côtes bretonnes après la Première Guerre mondiale. Elle représente en même temps l'idée de traversée, d'excursion, et d'échange commercial entre plusieurs lieux.

L'entreprise comprend également deux laboratoires, dont un en préparation. Là, ils sont trois, dont **Christophe Lemaire** et sa sœur, à la recherche de nouveaux assemblages de curry. Ils travaillent également avec des jeunes de l'ESAT (Établissement et service d'aide par le travail) qui étiquettent et participent au conditionnement des produits. *« L'idée est aussi de pouvoir aider à l'insertion professionnelle de personnes en situation de handicap. »*



Les nombreuses variétés de poivre du magasin.

En plus d'une impressionnante offre de curry, Christophe s'est également spécialisé dans les épices et surtout dans les poivres. Quelques dizaines de catégories garnissent les étagères de sa boutique, toutes issues de plantations de petits producteurs. C'est l'un des mots d'ordre de la boutique : *« Le fait de ne travailler et de collaborer qu'avec des petits producteurs respectueux de l'environnement et de la qualité des récoltes, nous encourage à n'utiliser que ces filières traditionnelles pour nos approvisionnements. »*

La Cale aux épices se fait aussi connaître à l'étranger. Des touristes de retour chez eux se font envoyer des produits, en particulier en Allemagne, en Belgique, en Italie et en Espagne. Ils postent sur [Instagram](#) des photos de leur flacon de curry dans les plus célèbres lieux du monde...

Christophe Lemaire continue de voyager en Inde et en Asie du sud-est afin de glaner de nouvelles épices et proposer des saveurs inédites. L'objectif est de faire découvrir des recettes originales issues de pays éloignés, de proposer des assortiments en accord

avec les goûts de chacun et de respecter les traditions culinaires de ses pays. Avant de sortir du magasin, nous sommes aiguillés vers l'épice qui semble la plus proche de nos goûts, pour une dégustation personnalisée et artisanale... quelle sera la vôtre ?



INFOS PRATIQUES

[Site de la Cale aux épices](#)

3, rue Jules Simon, 35000 Rennes

Boutique ouverte du mardi au vendredi de 10h à 19h

lacaleauxepices@gmail.com

6 bis Rue des 8 Patriotes
22500 Paimpol – France
+33 (0)6 34 31 03 99

10 rue des Orfèvres
56000 Vannes – France
+33(0) 6 20 23 87 82