



La Cale aux épices

Voyage dans les parfums du monde

nichée dans une petite rue du vieux Paimpol, la Cale aux épices est l'une de ces boutiques que l'on aimerait trouver dans de nombreux

ports bretons. Un lieu qui sent le voyage, qui nous conduit par le bout du nez à Madagascar ou au Népal. Financier reconverti, grand amateur de cuisines du monde, Christophe Lemaire a ouvert la Cale aux épices il y a quatre ans, après avoir occupé de nombreux postes à l'étranger. Il faut l'écouter vous parler de ces recettes de curry qu'il va recueillir en Inde durant l'hiver et qu'il recrée ensuite à Paimpol, dans son arrière-boutique... « Les gens viennent ici pour se faire plaisir », explique Christophe Lemaire.

Passionné, il vous fait humer un poivre blanc de Kampot, des graines de Selim ou des baies de Timur, pour savoir quelle épice vous convient le mieux. Les différences sont nettes et le choix difficile. Les épices sont un vrai univers à découvrir... ●



Christophe Lemaire parcourt le monde pour découvrir de nouvelles recettes d'épices.



Les poivres et les currys sont les épices les plus représentées dans la jolie boutique de Christophe Lemaire. Mais l'on y trouve également du guacamole, de la harissa, de la rouille ou du ras el hanout...



Êtes-vous plutôt poivre blanc
de Kampot ou baies de Timur ?