

Une Cale aux épices pour le plaisir des sens

« Je voulais remettre en avant les goélettes et le passé maritime de la ville. » Pour ce faire, Christophe Lemaire a apposé l'histoire de l'une d'entre elles (la *Korrigane*, construite à Paimpol en 1915), sur la devanture de son magasin.

Il en a d'ailleurs fait le logo de La Cale aux épices, la boutique qu'il a récemment ouvert dans la rue des Huit-Patriotes. Après avoir séjourné près de vingt-cinq ans à l'étranger, où il a développé sa passion des épices, Christophe, féru de cuisine, a décidé de poser son sac à Paimpol.

Dans son échoppe, l'épicier - au vrai sens du terme - propose un large panel de produits : mélanges, curry, sauces, marinades, graines pour des salades hautes en couleurs, fruits séchés, chocolat aux épices, algues, pâtes aux algues et pas moins de trente poivres différents ! « **Je travaille avec des producteurs locaux comme Blandine, du Safran d'Ar-**



Christophe Lemaire propose un large panel d'épices et de produits dérivés.

mor, à Pludual », tient-il à préciser.

Christophe Lemaire propose aussi aux clients de découvrir des alliances d'assaisonnement par le biais de testeurs d'arômes, un vrai délice...

La Cale aux épices, 6 bis, rue des Huit-Patriotes, près de la maison Jézéquel, est ouverte du mardi au samedi, de 10 h à 19 h ; 7 jours sur 7 en saison. Tél. 06 34 31 03 93.