

LA CALE AUX ÉPICES. La malle aux senteurs

Les effluves qui embaument depuis quelque temps le début de la rue des 8 Patriotes mènent droit devant la silhouette de La Korrigane, élément du patrimoine maritime paimpolais. La belle goélette islandaise qui outre les campagnes de pêche, fut utilisée pour le transport du sel, indique l'entrée de la Cale aux épices.

Ici, le maître à bord, c'est Christophe Lemaire, un passionné de voyages et de cuisine. C'est d'ailleurs au cours de ces longs séjours à l'étranger, notamment en Asie et en Afrique du Nord, qu'il a pu développer son goût et sa culture des épices.

Véritable malle aux trésors en la matière, les étagères aux teintes ébène sur fond rouge terre battue regorgent d'épices colorées venues des quatre coins de la planète : Curry du Sri Lanka aux notes de café, Timut du Népal pour relever les Saint-Jacques ou épices cajuns, une merveille pour nos crustacés.

Voyages et découverte

Pour Christophe Lemaire, l'idée première est « de faire voyager la clientèle à travers la découverte de bons produits. » Pour ce faire, il se fournit auprès de maisons anciennes et de référence. Une collaboration étroite avec un



Une panoplie d'éprouvettes permet de découvrir tous les épices et arômes présentés dans la boutique.

tritrateur d'épices lui permet de créer des mélanges que ce dernier peut produire ensuite à grande échelle.

Outre la multitude d'épices proposée, de grands bocaux de verre renferment un choix de fruits secs (très moelleux !) : abricots, raisins, pruneaux, de saveurs plus exotiques (combava), de racines (cannelle moulue ou en poudre, curcuma), un véritable bouquet de sels du monde (perles du sud de Djibouti ou un très rare sel rose d'Australie,) une déclinaison du piment d'Espelette (marinades,

poudres, sauces), les aromates et même une gamme d'étonnants chocolats belges en tablette ou en poudre à l'ancienne associés aux épices (cardamome, poivre de Sichuan, baies roses), « à peine rentrée aussi vite dévalisée ! ».

Si la spécialité de la Cale aux épices demeure le poivre, trente variétés proposées dont les prestigieux noir sauvage de Tasmanie, blanc du Vietnam, poivre des cimes ou Lampung de Sumatra, Christophe Lemaire entend développer son offre de curry du monde entier.

Enfin, toujours dans cette volonté de « faire découvrir », une panoplie d'éprouvettes permet de pouvoir apprécier tous les arômes qui sont ici présentés avec en plus, chaque semaine, une proposition de recette inscrite sur le tableau comme ce « confit de pommes et poivre aux épices ».

DK

■ La Cale aux épices. 6, bis, rue des 8 Patriotes (accolé à la boutique Jézéquel). Paimpol. Tél. : 06 34 31 03 93.