



La Cale aux Épices : le  
repaire des amateurs  
d'épices



C'était il y a quatre ans, dans le joli port de pêche des Côtes-d'Armor de Paimpol. Le globe-trotter Christophe Lemaire, ex-financier, décide d'y poser ses valises et d'y ouvrir sa boutique d'épices. Il choisit le centre historique de Paimpol et met la main sur une ancienne fabrique d'ustensiles de pêche classée monument historique. Sur les vingt mètres carrés de surface de vente de sa boutique aux airs de souk indien, sont aujourd'hui vendues des épices sèches venant des quatre coins du monde, en particulier d'Inde et d'Asie. Au menu :

des épices pures, dont des classiques comme la coriandre, le curcuma, le gingembre, la cannelle ou la cardamome (une cinquantaine au total) – constituant la majorité des ventes – mais aussi des piments et poivres (une soixantaine de références). Toutes sont vendues en flacons de verre de 40 à 50 grammes, le vrac étant jugé "trop compliqué à conserver". Seuls quelques rares piments et paprika venant des îles sont proposés en bocaux. Pour la sélection, Christophe Lemaire mise sur sa connaissance des produits et sur son goût, tout en veillant à respecter les saisons et à sélectionner de petits producteurs locaux détenteurs de licences d'exportation.

### **Au royaume des épices, les mélanges sont rois**

Et le patron va plus loin. Faisant profiter de son expérience, Christophe Lemaire se mue en tritrateur et confectionne dans son atelier ses propres currys d'après un savant mélange d'épices. Une vingtaine sont proposés à la vente. Il collabore avec deux blogueuses qui testent les épices, les utilisent en recettes et communiquent sur leurs produits. Des marque-pages homologués des recettes sont à disposition des clients pour leur apporter de l'inspiration.



Chaque année durant deux mois (janvier et février), la boutique reste porte close, le temps que le globe-trotter aille dénicher de nouveaux trésors. Et l'offre en exotisme plaît car les clients, locaux ou étrangers, sont nombreux à pousser la porte de la boutique. Pour expliquer son succès, Christophe Lemaire explique : "Une offre large en épices est une réponse à la curiosité des gens qui voyagent de plus en plus" mais aussi aux jeunes qui "aiment déstructurer les plats (...) Il faut démystifier le fait de faire un plat avec des épices" conclut-il.

Fort de son succès et sous la pression de ses clients, le patron a ouvert début mai une Cale aux Épices à Vannes dans le centre historique, et prévoit une nouvelle ouverture à Rennes en novembre. Son créneau toujours et encore : la qualité à petit prix car "tout le monde doit pouvoir se faire plaisir" !

**Claire-Sophie Martin**

**La Cale aux Épices : 6 bis rue des Huit Patriotes 22500 Paimpol. Tél. 06 34 31 03 99**