



Épices

Producteur

POSTÉ LE 12 FÉVRIER 2022 PAR [AUX GOÛTS DU JOUR](#)

## La Cale aux Épices 🔗

**Bonjour Christophe LEMAIRE, vous êtes le fondateur des boutiques "la Cale aux Épices". D'où est née cette idée de commerce d'épices et pourquoi ici en Bretagne ?**

J'ai beaucoup baroudé autour du monde pour le plaisir, pour visiter de la famille mais aussi pour affaires ; au total j'ai vécu plus de la moitié de ma vie hors de France : en Europe, à Londres, en Hollande mais aussi en Asie, Thaïlande, Cambodge, en Afrique du Nord, au Maroc, sans oublier l'Inde où j'ai vécu 6 mois d'affilée... Ayant partagé la vie quotidienne et donc la cuisine de nombreux continents, j'aime et j'apprécie les différentes épices utilisées. Ces saveurs évoquent pour moi les voyages et le dépaysement et j'ai un immense plaisir à les partager.

Quand j'ai choisi d'arrêter de courir le monde, après plus de 20 ans de vie loin de la France, c'est en Bretagne que j'ai posé pied à terre : à Paimpol, au bord de la mer ! Ce projet de commerce d'épices m'a permis de garder des liens avec toutes les escales faites précédemment et de poursuivre mes découvertes. Avec 'La cale aux épices' j'ai continué l'aventure en ouvrant mon propre comptoir sur la route des épices ! La création de

l'entreprise remonte à 2014, aujourd'hui 3 boutiques sont ouvertes : à Paimpol, Vannes et Rennes.



*Christophe Lemaire sur une plantation de poivre.*

**En quoi consiste exactement votre métier et votre savoir-faire ?  
Vous êtes à la fois explorateur et chercheur, mais aussi créateur  
et inventeur, presque un peu 'alchimiste', non ?**

En effet, chaque région du monde possède ses propres habitudes culinaires, souvent dictées par des spécificités historiques, géographiques ou climatiques ; j'explore sans cesse et je cherche à compléter ma connaissance des modes de vie, des cuisines traditionnelles, des modes de cuisson, de conservation, des ingrédients... En étudiant l'histoire des navigateurs, des colonies, de l'immigration, par des recherches dans les archives, et aussi en retournant sur place, je parviens à retrouver des savoir-faire et à dénicher des formules authentiques pour mes mélanges : je suis passionné de cuisine et de recettes anciennes ! A ce titre je suis parfois sollicité comme expert pour des expositions ou des événements (pour "La fabuleuse odyssée des épices" au château de La Roche Jagu en 2018). J'adore transmettre et contribuer ainsi, à mon échelle, à valoriser une certaine ouverture au monde.

Par exemple : Pour les 30 ans du festival de chants de marins, en 2019, nous avons créé « Morredenn » (courant marin en breton), un mélange pour poissons et coquillages, associant notre terroir breton aux saveurs

des mers d'ailleurs. Ce mélange a été offert aux marins des vieux gréements accueillis au port de Paimpol et est encore disponible sur l'e-shop.

C'est là mon côté 'alchimiste', comme vous disiez : je travaille à partir d'épices pures pour créer des mélanges inédits ou reproduire ces recettes anciennes. 95% des mélanges proposés sur le site de la 'cale aux épices' sont fabriqués, c'est-à-dire assemblés, ici en Bretagne, dans mon laboratoire. Concrètement j'y passe plus de 50% de mon temps. Il est actuellement installé derrière la boutique à Paimpol. C'est là que je décortique, torréfie, broie, mouls, râpe... Je travaille à flux tendu car je ne produis jamais plus de quelques kilos par type de mélange.

Le reste de mon temps est consacré à l'accueil et à l'échange avec les clients en boutique, aux travaux de gestion et de logistique, et à l'approvisionnement bien sûr !



*La boîte du mélange 1915 avec une noix de muscade enveloppée de son arille, appelée macis.*

**Quels sont vos fournisseurs ? Certains sont-ils français, voire bretons peut-être ?**

Le "sourcing" est une part essentielle de mon activité, je déniché des fournisseurs, je crée des contacts directs avec chacun d'eux que j'entretiens régulièrement. Les épices proposées par 'la cale aux épices' proviennent du monde entier : mes fournisseurs sont de petits fabricants qui produisent des quantités assez modestes et respectent ainsi les produits, leur saisonnalité. Le plus souvent je les connais, je les ai choisis eux et leurs produits. Je recherche des produits bruts, les moins transformés possible : écorces, baies, feuilles, fèves, pistils, graines, gousses, fleurs...

Et, oui : certains de mes fournisseurs sont bretons ! Un paludier de Saint-Armel (56) me fournit en sel, je trouve aussi du safran bio cultivé près de Paimpol (22) et les algues bien sûr... Il y a aussi les caramels au poivre, qui sont faits par l'Ambr1 à Paimpol, et les chocolats qui sont réalisés par un chocolatier français, à partir de cacao de Madagascar.

Malgré les origines souvent lointaines de vos matières premières, vous défendez une vraie tradition bretonne d'ouverture au monde à travers le commerce des épices : on peut vraiment vous considérer comme un producteur local .bzh ?

Bien sûr, cette ouverture est symbolisée par la goélette paimpolaise, logo de l'enseigne, qui figure sur les vitrines de nos trois boutiques bretonnes. Mon respect de ces valeurs artisanales et d'ouverture se retrouve aussi dans une démarche éco-solidaire plus large. Nos produits sont conditionnés en Bretagne dans les Côtes d'Armor par des personnes en situation de handicap au sein d'un E.S.A.T. (établissement de service d'aide par le travail). Nous allons bientôt y installer un plus grand laboratoire et un espace de stockage.

Très impliqué dans la vie culturelle et économique locale, 'la cale aux épices' est partenaire de la SNSM, soutien de l'association Port Louis Épices, impliqué auprès du Centre culinaire de Rennes...



*Les currys d'Asie du Sud-Est se préparent avec des ingrédients frais (citronnelle, feuilles de coriandre, galanga, tamarin ...), contrairement aux currys de type indien majoritairement élaborés avec des épices sèches.*

**Quels sont vos produits au final ? Comment et où les découvrir, les goûter et les acheter ?**

Nos 3 comptoirs sont de véritables lieux d'échange, de découvertes, de partage et de rencontre. Avec ma sœur, Mélanie, nous aimons échanger des anecdotes de voyages et des recettes de cuisine avec les clients, leur faire respirer des parfums d'ailleurs et des odeurs savoureuses ! Les visiteurs peuvent y trouver, plus de 85 poivres, 55 épices, 15 currys, 35 mélanges, des sels aux épices, du chocolat aux poivres, des purées de piments, des aromates, piments, boîtes découverte, moulins, mortier, mais aussi du vrac, des idées cadeaux vraiment originales...

Cette tradition bretonne de commerce des épices et des produits d'ailleurs est très ancienne et si nos boutiques s'ancrent dans le présent, l'avenir c'est aussi le développement de l'[e-shop](#) et la vente en ligne.



*Boutique de Paimpol – 6 bis rue des 8 Patriotes – 06 34 31 03 99 – [contact@lacaleauxepices.com](mailto:contact@lacaleauxepices.com)*



*Notre collaborateur, Bruno, dans la boutique de Vannes, au 10 rue des Orfèvres*  
06 20 23 87 82 – [vannes@lacauleauxepices.com](mailto:vannes@lacauleauxepices.com)

*La boutique de Rennes se situe 3 rue Jules Simon (06 13 24 34 49 )*  
[rennes@lacauleauxepices.com](mailto:rennes@lacauleauxepices.com)