

## Singapour, paradis des gourmets

Texte : Sylvain Ouchikh

Rassemblant de nombreuses communautés et nationalités sur un petit territoire prospère, Singapour est un eldorado pour les gastronomes à la recherche de nouvelles saveurs. Des marchés traditionnels aux tables de grands chefs internationaux, la ville-État a de quoi aguicher les papilles. Voici quelques bonnes adresses.



Décoration et cuisine traditionnelles au True Blue, le restaurant de Benjamin Seck. Photo courtesy of the Singapore Tourism Board

**D** Petite enclave d'à peine 5 millions d'habitants, indépendante depuis 1965, Singapour a su trouver sa place sur l'échiquier mondial. On entend beaucoup parler de son dynamisme économique, de ses banques... Un peu moins de ses nombreux festivals consacrés à la gastronomie. Pourtant, Singapour est sans doute l'un des endroits au monde où l'on trouve le plus de restaurants. On dit même que manger est le sport national ! Pas un mois sans qu'une adresse ouvre avec un nouveau concept, pas une semaine sans que soit organisée une nouvelle dégustation de vin.

Tous les grands noms de la gastronomie ont leur restaurant : Guy Savoy, Robuchon... Des jeunes pâtissiers et boulangers s'installent dans des lieux improbables. Les cartes de vins sont parmi les plus belles du monde ! Si le bordeaux reste une valeur sûre, la bourgogne est aujourd'hui plébiscitée, et les flacons en biodynamie gagnent du terrain. Prêts à découvrir un autre visage de la cité ? C'est parti...

### La cuisine peranakan

Appelée également cuisine nyonya, elle est un savant mélange de cuisine chinoise et malaise transmis par les premiers immigrants chinois installés dans les colonies britanniques des Détroits à Malacca, Penang et donc Singapour. Elle est au en train de revivre sous l'impulsion de jeunes chefs qui souhaitent retrouver leurs racines.

#### Le True Blue

Le restaurant se trouve dans une magnifique maison témoin d'un temps qui paraît déjà loin. On y goûte la cuisine peranakan préparée par Benjamin Seck. Une sorte de *fusion food* avant l'heure, puisqu'elle existe depuis la découverte de cet îlot par Sir Raffles. Goûtez une *buah paya titek*, une soupe de papaye épicée, enchaînez avec des *udang gorengassam*, des

gambas à la sauce au tamarin accompagnées de *kangkong kledek lemak*, des patates douces cuites dans la noix de coco, puis avec un *nasi ubi kayu*, un riz au jasmin avec du tapioca. 49, Armenian Street. Tél. : +65 6440 0449.

### Du local revisité

Singapour est un brassage permanent de nombreuses nationalités. Le pays lui-même a été bâti sur cette mixité entre les Chinois, les Indiens et les Malais. La bonne santé économique de la ville a naturellement attiré de nombreux expatriés qui ont apporté avec eux certaines recettes.

#### Le Wild Rocket

Le cadre impressionne. Devant le restaurant, des sculptures trônent dans un jardin. Des artistes travaillent dans une sérénité impeccable tandis que la cité s'agite en contrebas. Le chef et propriétaire, un Singapourien trentenaire, a délaissé une brillante carrière d'avocat d'affaires pour se lancer dans la restauration. « *Par passion* », affirme-t-il. Il a voulu avec ce restaurant retrouver les bases d'une cuisine traditionnelle singapourienne fine, fraîche et pleine de saveurs. Pour cela, il fait son marché dans les échoppes et marchés locaux, notamment le Tekka Market, en plein cœur du quartier indien. Willin y trouve tous ses épices, viandes et poissons.

10A, Upper Wilkie Rd. Tél. : 0065 6339 9448.

#### Open Door Policy

Une adresse dirigée par le propriétaire du Tipping Club, Ryan Clift. Pour y arriver, on se perd dans une partie de Chinatown un peu délaissée par les touristes. On flâne. On découvre des endroits insolites et des anciens qui pratiquent le tai chi. On passe plusieurs fois devant le restaurant sans le voir. Pourtant, l'entrée est spacieuse, bien éclairée. On tombe directement sur la cuisine. Les chefs s'activent. Épices et herbes locales accompagnent des plats traditionnels, les rendant par conséquent moins conventionnels. La carte des vins essaie de sortir des sentiers battus en proposant des vins nature.

19 Yong Siak Street (Yong Siak View), Singapore 168650. Tél. : +65 6221 9307.

#### 7 Adam

Le jeune et talentueux chef singapourien Reynaldo P. Arriola a repris les cuisines de cet établissement. La vieille maison *black and white* sur les hauteurs, loin du centre, offre un dépaysement total. La décoration intérieure est

réalisée par des artistes. Les peintures et les sculptures envahissent le lieu comme pour rappeler que la gastronomie est également une forme d'art. Aux fourneaux, cet ancien élève de Thierry Marx récite sa leçon avec un plaisir évident. Il pioche dans le gingembre, la citronnelle... avec une touche européenne bien maîtrisée. Les prix sont doux. Une bonne adresse.

7 Adam Park, Singapore 28926. Tél. : 00 65 6875 0407.

## Le brunch, immanquable

Une tradition ! Incontournable le dimanche. Il faut se laisser tenter au moins une fois. Ne pas prendre de petit-déjeuner avant, afin de bien en profiter. Il existe de nombreux brunchs à Singapour, et de toutes les sortes. L'un des meilleurs est assurément celui du Ritz Carlton.

### Ritz Carlton Millenia Singapore

Champagne millésimé à volonté, jus de fruits frais... Les crustacés semblent tout droit sortis de la mer. On cuisine devant vous, on surfe sur les mets du monde avec une déconcertante évidence. Avant de partir, il ne faut surtout pas rater les 4 200 œuvres disséminées dans l'hôtel, signées par les plus grands artistes. Incroyable !

7, Raffles Avenue, Singapore 039799.  
Tél. : 00 65 6337 8888.

## Toqués de gastronomie

On a l'embarras du choix. Tous les hôtels invitent les plus grands chefs du monde. Les belles toques ouvrent aussi des restaurants sous leur nom.

### Restaurant André

Dans une vieille maison chinoise, entièrement rénovée, se tient l'une des adresses les plus courues de Singapour. Il faut dire que le jeune chef, André Chiang, est bourré de talent. Après avoir fait ses classes chez les plus grands en France, il a posé ses toques dans le quartier chinois. Il vient d'être classé parmi les cinq meilleurs chefs asiatiques par le 50 Best Asia. Seulement une trentaine de couverts : la maison se veut confidentielle. Un menu unique baptisé "Octaphilosophy" offre un superbe voyage sensoriel. On aimerait citer des plats, mais la carte change régulièrement. La carte des vins est divine avec notamment un Sancerre blanc du domaine Vacheron et le champagne de David Leclapart. Réservation impérative.  
41, Bukit Pasoh Road. Tél. : 00 65 6534 8880.

## Trois questions à...

### Julien Royer,

jeune chef au Jaan Restaurant, Singapour.

Du haut de son restaurant au 70<sup>e</sup> étage, avec une vue à 360 degrés sur la ville, Julien Royer, jeune chef (à peine 30 ans au compteur et déjà beaucoup de talent), contemple "son" Singapour. Il vient d'être élu "chef à suivre" par le 50 Best Asia, un classement regroupant les 50 meilleurs restaurants asiatiques.

### Il existe de nombreux marchés à Singapour. Quel est celui que vous fréquentez ?

Il y en a deux. J'adore me rendre à celui de Little India, le Tekka Market. On y trouve de tout, notamment une très grande variété d'épices indiennes. J'ai un faible également pour le Wet Market en plein cœur du quartier chinois. J'y vais pour y acheter des herbes fraîches et pour me familiariser encore



Photo Scott A. Woodward/Fairmont

plus avec toutes les saveurs de la région : galanga, gingembre, citronnelle...

Les produits sont très frais et l'ambiance y est toujours haute en couleur.

### En dehors de vos heures de travail, où aimez-vous traîner ?

Singapour offre de multiples endroits, avec des cultures très différentes. J'aime flâner

dans le quartier arabe, notamment sur Haji Lane. On y trouve des boutiques vintage. Sur Club Street dans Chinatown, on peut encore admirer des maisons typiques. Comme à Emerald Hill, avec ses "shophouses", des maisons traditionnelles chinoises perdues au milieu des centres commerciaux d'Orchard Road. C'est assez incroyable qu'un tel endroit existe encore. Et Dempsey Road, avec ses nombreux antiquaires et restaurants dans la nature, est idéal pour se relaxer.

### Quelques adresses pour se restaurer ?

Les Singapouriens adorent manger, les adresses sont donc nombreuses. On peut déguster d'excellents murtabaks, les crêpes fourrées indiennes, au Sha Zah Confectionary (105, Joo Chiat Road). J'aime aussi aller boire un verre au Café Gavroche (sur Trats Street dans Chinatown). Ici, on trouve toutes les cuisines du monde, je n'ai que l'embarras du choix.



Au Ritz Carlton, des œuvres d'art et l'un des meilleurs brunchs de la ville.  
© KC Eng/Ritz

## Cherchez le croissant

Dans une ville aussi cosmopolite, on est à peine surpris de trouver d'excellentes viennoiseries.

### Tiong Bahru Bakery by Gontran Cherrier

Pour déguster un croissant comme en France, il faut se rendre... en plein cœur du quartier chinois, non loin d'un food court où, du petit matin jusqu'à la nuit, on se presse pour manger du poulet-riz, des nouilles sautées, des plats malaisiens... Tout Singapour se presse ici pour goûter les croissants, ainsi que les tartes et les merveilleux sandwiches de Gontran Cherrier, le jeune boulanger charismatique de la rue Caulaincourt, Paris 18<sup>e</sup>.

56, Eng Hoon Street, Singapore 160056.  
Tél. : 00 65 6220 3430.

## Cocktail time

Déguster un cocktail, c'est facile, mais un bon, il faut chercher. Voici deux adresses incontournables.

### Tipping Club

Dans un écrin de verdure, non loin du centre très animé que constitue Orchard Road (les Champs-Élysées de Singapour), se tient le Tipping Club. Carte des vins très intéressante : Georges Vernay dans la vallée du Rhône, Thierry Germain dans la Loire... On sent les amateurs éclairés. On vient ici pour se détendre. Les barmen sont un spectacle à eux seuls. Prenez place au bar, et en avant le show ! Un véritable ballet. Et au final, les cocktails sont-ils bons ? Of course. Simply delicious !  
8D, Dempsey Road, 249672 Singapore. Tél. : 6475 2217.

### Gallery & Bar at 1- Altitude

Le quartier des affaires se vide à la nuit tombée. C'est à ce moment précis qu'il faut pénétrer dans l'une des tours de la cité financière, pour apprécier l'une des plus belles vues de Singapour. À plus de 282 mètres, au 63<sup>e</sup> étage, on déguste en plein air son mojito. Singapour paraît minuscule. Le soleil se couche, les lumières se reflètent sur les surfaces vitrées. À voir absolument, d'autant qu'il est également possible de dîner.

OUB Centre (Level 63), 1, Raffles Place.  
Tél. : 00 65 64380410.