

# Singapour

## L'ASIE TOUS AZIMUTS

Cette île à la fois ville et État n'est pas si froide et aseptisée que cela. Fascinante et très gourmande, c'est un concentré hétéroclite des quatre coins d'Asie.

*Texte Emmanuelle Jary. Photos Jean-François Mallet.*



Ultra-urbanisée, Singapour est surnommée la ville jardin, pour tous les espaces verts recensés qui sont un peu comme des poches de respiration dans cette forêt de béton.

Singapour est une escale avant de partir plus loin en Asie, la vraie, celle qui procure le dépaysement total. Mais pas uniquement. Car la ville offre davantage que des *shopping centers* et autres grands centres commerciaux. Plus charmelle qu'on veut bien le croire et le dire, la cité-État dévoile ses charmes aux visiteurs qui savent regarder au-delà des clichés. Trop aseptisée, trop policée ? Certes Singapour est ainsi mais elle est tout autre chose également. En bas des buildings, elle devient ethnique. Cette ville de quatre millions d'habitants est une nation d'immigrés. 77 % de Chinois, 14 % de Malais, 8 % d'Indiens et de nombreuses autres minorités. C'est aussi un lieu de festivités. Melting-pot oblige. À chacun son nouvel an, ses ancêtres, ses processions. Parmi les plus connus, le *Hungry ghost festival* (festival des fantômes affamés) au mois d'août pour convoquer la mémoire des défunts ; le *Moon cake festival* célébré en septembre au moment de la pleine lune ; le *Deepavali festival*, festival de la lumière en octobre et

novembre qui commémore la victoire remportée par le seigneur hindou Krishna sur le démon Narakasura. Festivités indiennes, nouvel an chinois, fête nationale le 9 août, rassemblant dans un même élan tous les peuples car avant d'être chinois, indien ou malais, on est singapourien. Certains vont prier à la mosquée dans le quartier d'Arab Street, d'autres se livrent aux plaisirs du shopping et de la cuisine à outrance dans les *food courts* de Chinatown. Temples hindous, confucéens, bouddhistes se visitent et le quartier de Little India se vit avec délice au sens propre comme au figuré. Le marché Tekka, sur plusieurs étages, propose des bracelets de pacotilles, des DVD bollywoodiens, des boutiques de saris, d'épices, d'encens.

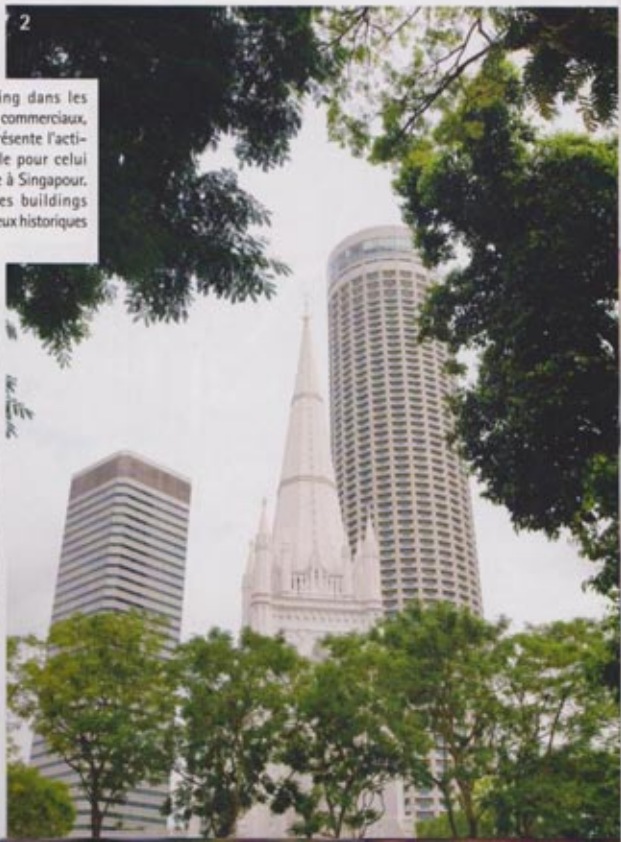
### Une assiette sans frontière

Capitale gastronomique du Sud-Est asiatique, Singapour offre dans l'assiette l'Asie tous azimuts. À commencer par la cuisine chinoise : *dim sum*, plats relevés du Sichuan, riz au poulet, nouilles en tout genre... À \*\*\*

*En un seul lieu sont réunies toutes les cuisines d'Asie.*



1. Le shopping dans les grands centres commerciaux, ou malls, représente l'activité principale pour celui qui fait escale à Singapour.  
2. Partout les buildings côtoient des lieux historiques préservés.



\*\*\* deux rues, l'Inde du Sud - végétarienne, épicée - ou du Nord, carnée, grillée, plus douce, aux parfums de cardamome, de clou de girofle avec des plats emblématiques tels que les *tandoori*, les *naans*... L'Inde musulmane et ses *biryanis*, son mouton, ses *roti*... La Malaisie, toute proche, est présente avec une cuisine particulièrement savoureuse, parfumée à la citronnelle, au galanga, au gingembre, aux feuilles de curry... Des curry doux et des sauces *satay* onctueuses. Autre particularité de cette région et plus spécifiquement de Singapour, la cuisine *peranakan*, du nom de la communauté homonyme. Des descendants de commerçants chinois sont venus s'installer dans toute l'Asie du Sud-Est mais à Singapour en grande majorité il y a plusieurs siècles. Cette culture très raffinée, mélangeant des influences chinoises, malaises et européennes empruntées aux colons britanniques, a connu ses heures de gloire à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle et au début du XX<sup>e</sup> siècle. La cuisine *peranakan* possède certains plats emblématiques tels que le *ayam buah kelua*. Après ce tourbillon ethnique, la balade dans les *malls*

gigantesques est un autre exotisme. Ça pulse, ça clignote, à l'horizontal comme à la verticale. On y est pris comme dans un tourbillon de vie sans relâche. Mais c'est au sous-sol de ces monstres de verre et d'acier que la ville se livre dans sa plus belle expression. Gourmande. C'est en effet l'étage de la restauration. Ce n'est plus l'Asie mais le monde à portée de bouche. Singapour semble ne jamais vouloir choisir entre des *yakitori* japonais, un canard laqué à la pékinoise, une soupe de nouilles, une pizza italienne, un *nasi goreng* indonésien, des raviolis à la vapeur, des plats coréens, vietnamiens, mongols, de la cuisine de bistrot française. À chacun ses goûts.

### Y'a pas d'heure pour manger

On commande à un stand et on se réunit au centre, attablés tous ensemble. La diversité des choix est une des qualités de Singapour. Mais la ville a tout de même ses spécialités. Le crabe au piment, le curry de tête de poisson et le petit déjeuner, constitué de toasts beurrés et recouverts d'une confiture à base de sucre \*\*\*

Dans les centres commerciaux, la cuisine est mondiale...



1

1. Ici, les portiers sont d'élégantes jeunes femmes. 2. Le linge pendu aux fenêtres des grands immeubles ne laisserait pas imaginer que nous sommes sur l'une des places financières mondiales.

2



## BIRYANI DE POULET

*Indo-singapourien*

Préparation : 40 mn. Cuisson : 45 mn.

Pour 4 personnes :

- 4 cuisses de poulet ■ 500 g de riz basmati
- 3 gros oignons ■ 4 c. à soupe de curcuma
- 4 gousses d'ail ■ 2 bâtons de cannelle ■ 2 petits piments verts longs ■ 150 g de gingembre frais
- 5 étoiles de badiane ■ 5 graines de cardamome verte ■ 100 g de beurre clarifié (ghee) ou 1 petit verre d'huile de tournesol ■ 1 botte de coriandre fraîche
- 1 c. à soupe de graine de cumin ■ Sel et poivre

**Pour la sauce** ■ 25 cl litre de lait de coco ■ 2 c. à soupe de curry

- Épluchez, hachez l'ail, les oignons et le gingembre. Lavez et hachez la botte de coriandre fraîche avec les queues. Lavez le riz 3 fois à l'eau tiède. Équeutez et émincez les piments.
- Chauffez le beurre dans une grande marmite. Saisissez les cuisses de poulet dans le beurre chaud et colorez-les sur toutes les faces.
- Ajoutez les piments hachés, l'ail, les oignons, le curcuma et les épices préalablement écrasées dans un mortier (sauf la cannelle).
- Laissez roussir 10 mn à feu doux en remuant. Ajoutez 10 cl d'eau. Baissez le feu et laissez mijoter 35 mn à feu doux en remuant.
- Cuissez le riz dans une grande quantité d'eau (ou dans un rice cooker) et égouttez-le. Ajoutez le riz dans la grande marmite et mélangez pour bien le colorer.
- Salez, poivrez et ajoutez la coriandre hachée.
- Dégustez immédiatement accompagné éventuellement d'un œuf dur et du lait de coco tiède mélangé avec le curry.

Notre conseil vin : un vouvray moelleux.



3

4

**3.** Vue imprenable et vertigineuse depuis le dernier bijou architectural de la ville, le Marina Bay Sands.

**4.** Melting-pot des populations et mélange des cuisines sont au menu.

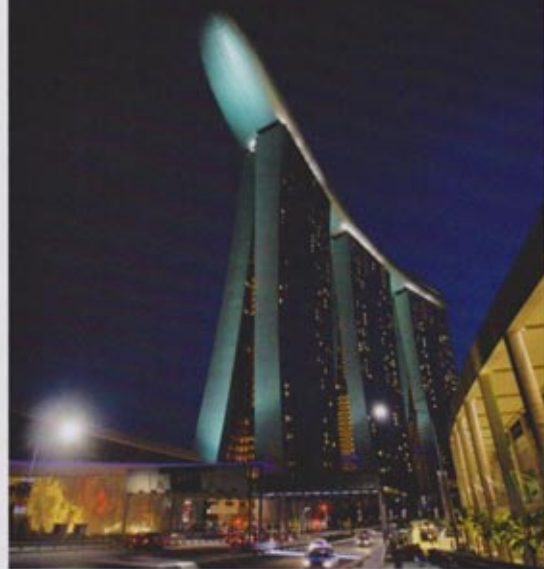


\*\*\* de noix de coco appelée *kaya*, accompagnés d'un œuf mollet cassé dans une soucoupe et de thé. Les Singapouriens sont réputés pour manger à toute heure. Une expression désigne cette activité, le *chit chat*, « manger-parler ». À 7 heures, on prend le petit déjeuner puis un déjeuner précoce avant midi, un déjeuner entre 12 et 13 heures, une pause thé à 15 heures, un dîner à 18 heures et pour finir un souper à 22 heures.

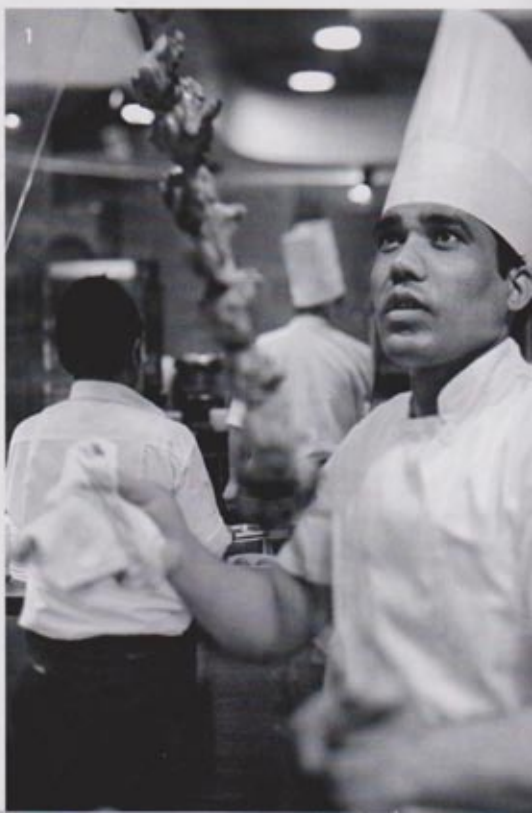
Si la cuisine étonne par sa diversité, les marchés sont un autre aspect fascinant de Singapour à ne pas manquer. Tortues, requins, serpents, grosses grenouilles, des fruits, des légumes, de l'encens, un autel, quelques offrandes, tandis que les néons ne cessent d'éclairer cette ville sans sursis. Singapour est une ville fascinante et gourmande. Une escale obligatoire. ♦

### MONUMENTAL

À Singapour, on ne voit plus que lui. Au-dessus de la cime des arbres, le Marina Bay Sands, nouvel hôtel extravagant, est à l'image de cette ville : vertical. Le plus grand port du monde a construit son petit dernier tel un navire en partance qui ne semble pourtant pas vouloir prendre le large. Ni sur terre, ni dans les airs. Bien au contraire. Face à la mer en tout cas. Si bien que du haut de la terrasse, désormais très hype, appelée the Sands SkyPark, on jouit de la plus belle vue de Singapour. Cet hôtel hors norme réunit des restaurants au nom des plus grands chefs de la cuisine internationale : George Tanasijevich, Daniel Boulud (New York), Wolfgang Puck (Los Angeles), Mario Batali (New York), Tetsuya Wakuda (Sydney), Justin Quek (Singapour), Guy Savoy (Paris).



FICHE  
PAGE 133  
CHILI CRA





**1.** L'un des six restaurants du Marina Bay Sands, est dédié à la cuisine indienne.  
**2.** Pause dans l'un des poumons verts de la ville.  
**3.** Singapour, le second port au monde après Shanghai.

2



3

*Ille escale, Singapour permet de rayonner dans l'Asie du Sud-Est.*

4

5

**4.** La prouesse architecturale du Marina Bay Sands est confirmée par la vue imprenable depuis sa piscine.  
**5.** Les buildings ancienne génération émaillent la ville de leurs couleurs vives.



1 et 3. Nous ne sommes pas dans les rues de New Dehli, mais la population indienne arrive en troisième position à Singapour. 2. La cuisine du monde entier s'invite au menu des restaurants des shopping centers.



*Surnommée la Suisse de l'Asie, on y mange des plats épicés*



## SE RENSEIGNER

• **SINGAPORE AIRLINES**, compagnie leader sur l'Asie Pacifique, propose un vol quotidien en A380 vers Singapour. Les menus exclusifs proposés à bord sont concoctés par un panel de 8 grands chefs internationaux, dont Georges Blanc et Yoshihiro Murata, tous deux 3 étoiles Michelin. Vol A/R Paris Singapour à partir de 705 € TTC en classe économique. [www.singaporeair.fr](http://www.singaporeair.fr). Tél. : 0.821.230.380.

• **ASIA**, le spécialiste du voyage en Asie propose un petit forfait "City break à Singapour" en 6 jours/3 nuits incluant : vols aller/retour sur Singapore Airlines, les transferts aéroport/hôtel/aéroport en voiture privée + chauffeur et guide anglophone, 3 nuits à l'hôtel Marina Bay Sands, une demi-journée de découverte de Singapour en voiture particulière, chauffeur et guide anglophone. Prix total du forfait : 1634 € par personne TTC. [www.asia.fr](http://www.asia.fr). Tél. : 01.44.41.50.10.

## Les hôtels

## ✓ Marina Bay Sands

[www.marinabaysands.com](http://www.marinabaysands.com). Tél. : +65.65.88.88.97. L'extravagance faite hôtel : un vaisseau dans les airs, ainsi pourrait-on décrire l'incroyable nouvel hôtel ouvert en 2010 à Singapour. Trois tours reliées les unes aux autres en leur sommet par une plateforme de plus de 12 000 m<sup>2</sup> accueillant une piscine de 150 mètres de long. À plus de 200 mètres d'altitude, la vue permet d'admirer le panorama sur une forêt de buildings. Impressionnant et démesuré à l'image de cette ville sans répit. Cet hôtel possède également six restaurants aux noms des plus grands chefs mondiaux, dont le Français Guy Savoy mais aussi Tetsuya Wakuda ou encore Daniel Boulud. À voir. Entre 400 et 700 € la nuit selon les périodes.

## Naumi hotel

41 Seah Street. Tél. : +65.64.03.60.00. [www.naumihotel.com](http://www.naumihotel.com)

Un petit hôtel - 40 chambres, oui c'est petit à Singapour - au confort douillet. Chambres réputées pour être parmi les plus spacieuses de la ville, design soigné. Piscine à débordement, restaurant, business center. En plein centre ville. Prix sur demande. Nombreuses offres spéciales.

## The Fullerton

1 Fullerton Square. Tél. : +65.67.35.83.88. [www.fullertonhotel.com](http://www.fullertonhotel.com)

Le grand hôtel de luxe à la singapourienne avec tout ce que ces lieux peuvent proposer de services tels que spa, restaurants chinois, italien... piscine avec vue, moquette épaisse et personnel dévoué. Env. 600 € la double.

## Les tables

## ✓ Minang

18 Kandahar Street. Tél. : +65.62.94.48.05. [www.minang.sg](http://www.minang.sg)

Originaires de l'île de Sumatra en Indonésie, les Minangkabaos sont réputés pour leur cuisine riche. Ce petit restaurant ouvert sur la rue propose une multitude de plats, tous plus appétissants les uns que les autres. Maquereaux marinés en aigre-doux, bœuf mariné cuit longuement au feu de bois, escargots cuits dans un bouillon pimenté. La carte des légumes est très longue avec de délicieux épinards d'eau saisis au piment, omelette indonésienne, fruit du jacquier au curry... Un véritable délice à prix très doux. Env. 6 €.

## Red House

Bk 1204, #01-05, East Coastseafood center. Tél. : +65.64.42.31.12. [www.redhouseseafood.com](http://www.redhouseseafood.com)

Une institution à Singapour où manger le fameux chili crab, plat signature de la cité, et autres spécialités à base de crabe : au poivre noir, frit au wok, grillé au barbecue, ainsi que les très étranges drunken prawns, traduisez les « crevettes ivres », car plongées dans un bouillon de vin. En bord de mer, fréquenté par des Singapouriens. Entre 30 et 40 €.

## Ya kun Toast

Far East Square, 18 China Street, #01-01. Tél. : +65.64.38.36.38. [www.yakun.com](http://www.yakun.com)

Le petit déjeuner singapourien typique à base de thé ou café, toasts beurrés et accompagnés d'une confiture à la noix de coco, très sucrée. À cela s'ajoute un œuf coque qu'on casse dans une coupelle et qu'on accompagne d'une sauce type soja. Ça change des œufs brouillés. Quelques euros.

## Yum Cha Restaurant Pte

20 Trengganu Street, #02-01. Tél. : +65.63.72.17.17. [www.yumcha.com.sg](http://www.yumcha.com.sg)

Une maison de thé où déguster tous les dim sum possibles et inimaginables, des classiques aux plus raffinés à la viande et au cresson. Ou encore quelques plats chinois de luxe, comme la soupe aux ailerons de requin ainsi que le canard laqué à la mode pékinoise. Pour un repas dim sum, allez-y si possible en fin de matinée : les dim sum se consomment le matin et jusqu'à 14 h traditionnellement. Env. 30 € par personne.

## Soon Heng Restaurant

39, Kinta Road. Tél. : +65.62.94.73.43. [www.soonhengrestaurant.com.sg](http://www.soonhengrestaurant.com.sg)

Cuisine chinoise de Singapour, donc un mélange d'influences culinaires asiatiques en somme. Originaire du Fuzhou, à l'est de la Chine, le patron mixe ses préparations avec des saveurs du sud de l'Inde. Le plat signature du lieu, une autre grande spécialité de la ville, le curry de tête de poisson. Également de délicieux ikan bills (anchois frits), différents curry masala aux crevettes, au chou-fleur... Une cuisine locale de très grande qualité. Entre 10 et 15 € par personne.



## ZOOM

La ville est connue pour ses food courts. Un lieu regroupant des dizaines de stands. En fonction des quartiers, les food courts sont spécialisées dans la cuisine, chinoise, indienne, ou plus largement asiatique. Lau Pa Sat est une des plus connues et des plus anciennes. Cuisine asiatique du Japon jusqu'au Pakistan en passant par le Vietnam, la Chine, la Thaïlande, l'Indonésie... Dans le quartier indien, Tekka market and food center propose une cuisine du sous-continent indien absolument délicieuse avec des biryani excellents. Également de bonnes food courts dans le quartier chinois ainsi que dans les sous-sols des malls (centres commerciaux) comme celui de Ion Orchard : délicieuses nouilles entre autres.



Ne manquez pas le chili crab du restaurant Red House !