



L'Afternoon Tea à Singapour

Testées pour vous : trois adresses pour un afternoon tea à Singapour.

Nos amis anglais ont une tradition délicieuse :

I'Afternoon Tea. Le thé est servi accompagné de sandwichs (généralement de la taille d'une bouchée), de pâtisseries et de scones agrémentés de crème fraîche (la *clotted cream* est un péché) et de confiture. *L'afternoon tea*, aussi appelé ***high tea*** est l'occasion de se retrouver dans une ambiance cosy et raffinée,

souvent dans un hôtel chic.

Afternoon Tea à Singapour

À Singapour, les hôtels de renom rivalisent d'élégance pour servir des *high tea* raffinés. Vous pourrez souvent ajouter une coupe de champagne au menu. Les horaires des *high tea* varient selon les endroits et les jours mais c'est **souvent de 14h à 18h, idéal pour un déjeuner léger et tardif.**

Voici trois Afternoon Tea testé par la rédaction (la vie est dure). Attention, il est vivement conseillé de faire une réservation préalable.

L'Afternoon Tea du Raffles Hotel : parce que vous le valez bien

Imaginez-vous au **Raffles**, l'hôtel le plus iconique de Singapour. Vous êtes dans le **Grand Lobby** d'architecture coloniale classique avec piliers victoriens et fenêtres en forme d'arche. Les plateaux à étage débordent de sandwiches et **mignardises**, le thé a la couleur de l'or et le champagne aussi. Vous êtes aux anges! Les **sandwichs** pourtant ultra *british* classiques sont étonnamment délicieux. Et les multitudes de mignardises sont ravissantes. Et bien sûr, pas d'afternoon tea sans **scones** à déguster avec sa **confiture de fraises à la rose**.



Photo: Singapour sur Seine

Pour les boissons vous aurez le choix entre une sélection de **thé Mariage Frères** ou de **café grand cru**. Et pour l'anecdote, des scènes du film *Crazy Rich Asian* ont été tournées dans cet hôtel datant du 19e siècle.

Horaires :

Le **high tea** est servi de 13h à 18h en semaine et de 12h à 18h du vendredi au dimanche. Pour plus de détail c'est ici

L'afternoon Tea d'Atlas Bar : bienvenue à Gotham City

L'Atlas Bar se trouve dans le lobby de la tour de bureaux **Parkview Square**, un bâtiment tout droit sorti d'un film de Batman en face de Kampong Glam. Le cadre du Bar en **style Art déco des années 1920** impressionne par sa taille et par la noblesse des matériaux choisis. Comme pour le Raffles, **le temps semble suspendu dans une autre époque.**

Plaisirs salés - photo de l'auteur



Le menu proposé est moins classique. Pensez à des délices modernes comme le **raviolio de truffes** avec du fromage gorgonzola, du **jamón Iberico** sur toast et un assortiment de douceurs. Le tout est servi sur un élégant présentoir en métal or-rose.

Plaisirs sucrés - photo de l'auteur





Atlas Bar

Attention : Le menu change régulièrement renseignez-vous avant de faire votre réservation.

Horaires :

Visez juste et **réservez impérativement** - lundi au vendredi : 15h à 16h. Samedi et jours fériés : 13h à 16h. Pour plus de détail c'est ici

Afternoon Tea version chinoise : JUMBO Seafood ION un bon deal!



Photo de l'auteur

L'Afternoon Tea de JUMBO Seafood ION Orchard est probablement l'un des moins chers de la ville. A \$48++ pour deux personnes, il ne vous en coûtera que 24 \$++ par personne pour un thé avec 8 (chiffre auspiciieux) mignardises par personnes. Pour moi qui adore les dim sum et autres mignardises chinoises salées ou sucrées, c'est un vrai délice culinaire ! Pensez à demander une table proche de la fenêtre lors de votre réservation pour avoir vue sur Orchard Road.



Photo de l'auteur

Pour la boisson vous aurez le choix entre deux thés soit l'Oriental Beauty with Wolfberries (Beauté orientale aux airelles) ou Fleurs de printemps. Mon moment Zen : la beauté discrète de la fleur de thé qui s'épanouit lentement devant moi dans sa théière transparente.



Photo de l'auteur

Horaires :

De 14h30 à 16h45. Plus d'information ici.

À Singapour, de nombreux endroits proposent des *Afternoon Tea* pour tous les goûts et porte-monnaie. Le bouche à oreille est souvent la meilleure recommandation. On m'a soufflé les adresses suivantes que je n'ai malheureusement pas encore eu l'occasion de tester :

- Grand Hyatt Singapore 10 Scotts,
 - Sofitel City Centre Singapore's 1864,
 - Andaz Singapore Alley on 25,
 - Pan Pacific Singapore Atrium bar,
 - St. Regis Singapore Brasserie Les Saveurs,
 - The Landing Point,
 - MO Bar Mandarin Oriental,
 - Four Seasons Hotel Singapore's One-Ninety Bar.
- ***Depuis la parution de cet article, la rédaction a testé 3 nouvelles adresses pour le high tea, à lire ici.***

Caroline Carfantan