



Croissants à Singapour : le Match

Arrivés à Singapour, vous avez eu envie de vous fondre dans le décor, d'adopter les usages de la table, petit-déjeuner compris. Vous avez goûté au kopi et au kaya toast. Pas franchement conquis, vous êtes revenus à l'expresso, le pain, la confiture, mais vous cherchez toujours LE croissant. Et si le *blind test* de SG live vous aidait à le trouver ?

Notre méthodo

Nous avons **sélectionné** quelques **boulangeries/pâtisseries** et veillé à **panacher** les genres : enseignes historiques ou récentes, françaises ou locales, artisanales ou industrielles, discrètes ou show off. Vous jugerez sans doute qu'il manque à ce benchmark quelques marques. Nous en sommes bien

d'accord. Mais notre estomac a des limites et nous les avons fixées à **7 croissants**... sortis des fours de : **Au croissant, Cédric Grolet, Kamone Bakery, Konditori, Nick Vina, Paul, Tiong Bahru Bakery.**

Après avoir fait **les courses**, nous nous sommes retrouvés **dans la foulée** autour de la table et avons procédé à **un blind test**... Chacun a évalué de son côté les 7 spécimens sur **3 critères** : **croustillant/feuilletage, goût, allure**. Puis nous avons mis en commun les résultats pour établir notre palmarès.

Les résultats !

Du moins bien noté au mieux noté (ordre croissant, forcément !)

Paul



Raplapla, ni vraiment bon, ni vraiment beau mais vraiment cher. Quelle petite mine, Paul ! Allez, un p'tit effort, on croit toujours en toi...

Poids : 57g - Prix : 4,20 SGD

Nick Vina



On aurait aimé le noter un peu mieux. Mauvaise surprise pour cet artisan boulanger dont on ne déteste pas le pain. Son croissant **n'est pas cher, mais pas lourd et pas ouf**... Ni feuilleté, ni gouteux.

Poids : 53g - Prix : 2,70 SGD

Au croissant



Ce n'est pas « Ô Croissant ». Et tant mieux ! Car la viennoiserie ne mérite pas ici l'extase. Une allure moyenne, un feuilletage honnête, mais le **goût** « **un peu industriel** » n'a pas conquis les testeurs du jour... On vous laisse juges.

Poids : 64g – Prix : 3,80 SGD

Cédric Grolet



Il faut avouer qu'il a **belle allure**, le croissant Grolet ! Et qu'il pèse lourd en grammes, comme en dollars. Mais il **manque cruellement de croustillant** et son goût ne remporte pas tous les suffrages... Le croissant star aurait dû nous emballer, il nous a partagés. Une sacrée déception !

Poids : 92g – Prix : 9 SGD

Tiong Bahru Bakery



Au blind test, le croissant de la célèbre enseigne reste **un bon deal**. Il s'approche de notre croissant français, cochant à peu près toutes les cases. Mais sans pour autant provoquer l'effet « wahou » !

Poids : 78g – Prix : 4,58 SGD

Kamone Bakery



Nous avons aimé ce croissant modeste. Son allure n'est pas ronflante, mais **il croustille franchement** et on sent, dans le goût, **l'esprit de la boulangerie traditionnelle**. Bravo Kamone !

Poids : 80g – Prix : 3,20 SGD

Konditori, incontestable champion



Le croissant appétissant, bien brillant, bien feuilleté, bien beurré, dont le goût nous rappelle la France et Paris. Merci Konditori ! On aimerait l'avoir à la table du petit-déjeuner tous les dimanches. Elu meilleur croissant de ce benchmark à l'unanimité.

Poids : 74g – Prix : 4,50 SGD

Et vous, quel est votre gagnant ?

Ils ont lu et regretté de ne pas voir apparaître dans ce match leur champion :

Fredo's baker pour Cécilia

Pullman Bakery pour Fabien

Brera Bakery pour Fanny

Kura pour Sabrina

Micro red Bakery pour Marzena

Le petit Croissant pour Alain

Petit Paris Opera Estate pour Alexandre