



# Faye Sai: Coffee Break depuis 3 générations

Coffee Break est un *stall* des *hawkers* centres de Amoy et Hong Lim. **Du traditionnel kopi au latte à la cannelle, en passant par les kaya toasts et les toast à la crème d'Earl Grey, le choix est large!** Rencontre avec Faye Sai: troisième génération à la tête de Coffee Break.

Singapour Live : Faye, parle nous de ta **famille** et de la **création de Coffee Break**?

Faye Sai : Nous sommes une **famille de cinq enfants** : ma sœur aînée **Min**, décédée il y a 12 ans, mon frère ainé **Jack**, ma sœur jumelle **Anna**, ma jeune sœur **FJ** et **moi**. Notre mère est retraitée après presque 50 ans au service de l'état singapourien et mon **père James est dans le business du café depuis son adolescence**.



*James Sai adolescent avec un petit cousin*

Coffee Break nait en 1999, quand mon père s'installe au *food centre* de Amoy Street. Auparavant, mon **grand père Sua était arrivé à Singapour en 1935** en provenance de l'île chinoise de Hainan pour démarrer son activité de *kopitiam*, d'abord dans l'ancienne East Reclamation Road, appelée maintenant Keppel Wharves.

Ensuite, son *coffee shop* déménage à Telok Blangah. Puis en 1993, le bâtiment est détruit et mon père s'installe à Telok Ayer où il gère une petite cafétaria avec son plus jeune frère. Malheureusement, l'activité s'arrête après 2 ans. Mon père trouve alors un *stall* au **Food Court de Amoy Street Food Centre**. En 1999, Coffee Break ouvre ses portes et est toujours là !



*James Sai dans la stalle de Amoy Food Centre*

SL: Présente nous votre fratrie?

FS : **Jack** est diplômé de sciences politiques et avant de rejoindre à plein temps notre activité, il était **rédacteur à CNN** et écrivain free lance. **Anna**, est titulaire d'un Bachelor in Fine Arts et a été **enseignante** pendant 4 ans avant que je la convainque de nous rejoindre.

Pour ma part, je suis diplômée en marketing et j'ai été **membre de l'équipe nationale de beach volley** ball de Singapour pendant 7 ans. J'ai travaillé deux ans comme responsable marketing et évènementiel de l'Association Singapourienne de volley ball. Ensuite, j'ai passé deux ans à travailler dans différents cafés pour apprendre les cafés spéciaux. **J'ai participé deux fois au World Coffee Championships** à Melbourne. J'ai pu y côtoyer des perspectives différentes des professionnels du café. Et me faire ma propre opinion sur les opportunités de développement de notre **kopi**.



*Faye avec des amis*

SL: Décris nous votre activité et de vos différents sites ?

FS : Nous servons des **cafés** et des **thés** avec une touche **moderne** et personnalisée pour chacun. Nous servons aussi des **toasts**, du traditionnel kaya toast au toast à la crème d'Earl Grey par exemple. Nous sommes au food court de **Amoy Street** depuis 21 ans, et au food court de **Hong Lim** depuis 6 mois. Nous servons la même chose sur les deux sites, mais la clientèle est très différente, nos best sellers sont donc aussi différents... Nous sommes fiers de la qualité de nos boissons et de notre service, et **nous encourageons les interactions entre nos employés et les clients**.



*Thé matcha au lait avec toasts à la crème d'Earl Grey*

SL: C'est vrai que j'adore votre **café latte au potiron et épices**! C'est vraiment excellent. Comment vois-tu les différentes cultures du café à Singapour et dans les autres pays du monde ?

FS: La culture du café dans chaque pays révèle les pratiques quotidiennes et les préférences en terme de goût et d'arômes.

**Singapour a la chance d'avoir une forte culture du café, ancrée dans le traditionnel *kopi* de style Nanyang.** Associée avec les cafés spéciaux de plus en plus populaires, la qualité du café s'est améliorée avec l'éducation des consommateurs et a mis en lumière notre *kopi* local.

C'est aussi **passionnant de noter comment les différentes nationalités commandent leur café et comment leur commande désigne un café différent selon l'endroit où l'on se trouve.**

SL : Combien de pays as-tu visité ?

FS : Seule ou avec mon frère et mes sœurs, j'ai visité la Suède, la France, la Finlande, la Norvège, l'Allemagne, les Etats-Unis, la Thaïlande, la Corée, le Japon... pour n'en citer que quelques-uns !



Faye et son frère Jack en France

SL: Combien de langues parles-tu ?

FS : **Je parle anglais et mandarin**, ma langue maternelle, couramment. Le dialecte hainanais est difficile à maîtriser et nous ne le parlions pas à la maison, donc je le connais peu. Je comprends un peu le **cantonais** (que parle ma mère), le **thaï** et le **coréen**.

SL : A quoi ressemble **une journée** dans la vie de Faye Sai ?

FS : Je me **réveille à 5 heures, à 6h je suis à notre stall, prête pour l'ouverture** avec l'eau bouillante, les ingrédients et outils.

Notre activité est très intense et il n'y a pas vraiment le temps pour une pause, excepté un déjeuner expédié en 15 minutes. Les clients arrivent vers 8h pour le petit déjeuner et vers midi pour le déjeuner. Nous fermons à 14h30, ensuite nous nettoyons le *stall* et les outils. Après le départ de l'équipe vers 16h, je vérifie les stocks et je prépare tout pour le lendemain. J'arrive chez moi vers 17h, je fais les comptes, je me connecte via texto ou Zoom avec mes sœurs et mon frère pour nous tenir informés des événements de la journée et de l'avancement du **développement de notre système de commande en ligne**.

SL : Qu'est-ce que tu fais quand tu ne travailles pas ?

FS : **Je bois du café!** Avec mon époux, **nous essayons les nouveaux cafés et kopitiams locaux** pour

comprendre les nouvelles tendances et la **troisième vague de style de cafés à Singapour**.

Nous sommes aussi assez sportifs et nous passons nos dimanche après-midi à jouer au **beach volley** sur la plage de Tanjong Beach à Sentosa.



*Faye pendant un match de beach volley Singapour-Thaïlande*

SL : Quel est ton **plat préféré**?

FS: Singapour est le paradis des gourmands! Pas facile de choisir. Je dirai le **Hainanese Chicken Rice**, avec du **poulet bien tendre** servi sur un lit de **concombres** croquants, arrosé d'une **sauce soja** légère, et accompagné de **riz parfumé au gingembre** et, très important : le **trio piment, gingembre et sauce noire sucrée**.

SL : Quelle est ta boisson préférée ? Je m'attends un peu à la réponse...

FS : un *kopi*!



*Kopi avec toasts au sésame noir et toasts traditionnels au kaya*

SL: Quel est ton personnage de fiction préféré? Pourquoi?

FS : Mathilda du roman de Roald Dahl. C'est une jeune fille d'une grande sagesse, acquise au fil de ses lectures, de ses observations de ses proches et de son environnement et cependant pragmatique, et aussi capable de trouver la joie dans les petites choses de la vie.

SL: Et dans la vie ?

FS : **Mon père James**. Il m'a beaucoup appris à propos de la vie, des affaires et du café lorsque nous travaillions côte à côte dans la stalle. Il **m'a transmis beaucoup de sagesse** et je suis confiante pour gérer notre activité avec ce que j'ai appris, en l'observant et en écoutant ses leçons.

SL: Comment as-tu vécu le **circuit breaker**? Quel impact sur l'activité? Et comment ça se passe maintenant?

FS: **Ce ne fut pas une période facile**, car nous avons dû mettre en œuvre rapidement les **nouvelles règles** pour pouvoir opérer. Du point de vue administratif, il a fallu gérer en temps et en heure les

requêtes gouvernementales et les demandes de subventions. Sur le terrain, nous avons mobilisé nos salariés à temps plein et on les a fait travailler par roulement pour respecter les règles. **Jack, Anna et moi sommes devenus livreurs** et organisateurs de tournées, en faisant de notre mieux pour livrer les boissons sans altérer leur qualité.

En arrière-plan, j'ai géré nos **demandes de subventions diverses** pendant que Jack gardait un œil sur nos **approvisionnements** pour nous assurer d'avoir du stock compte tenu des restrictions à l'importation. Anna s'est occupée d'acheter les **équipements sanitaires** pour les employés : masques, thermomètres infra rouges, gels désinfectants et signalétique pour les distances de sécurité.



*Faye et sa sœur jumelle Anna dans leur stall de Hong Lim Food Centre*

SL: Quels sont tes plans pour le futur ?

FS : Vu la fragilité de notre environnement, **nous avons réalisé l'importance d'être visibles en ligne**, pour que les clients puissent passer commande ou juste nous trouver sur Internet. Nous voulons **ouvrir un 3eme point de vente** et nous investissons du temps et de l'argent pour construire la notoriété de Coffee Break en ligne.

**Nous serions aussi ravis d'accueillir les guides touristiques et leurs groupes francophones en visite pour un café chez Coffee Break et une découverte de la culture des hawkers centres et des kopitiams.** En outre, nous voulons rendre à la communauté ce que nous avons reçu et aider à **accroître la sensibilisation et la connaissance de la culture des hawkers centres et de notre héritage.**



*Article de journal*

SL: Y a-t-il une question que tu voulais que je te pose et que je n'ai pas posée ?

FS : J'aimerais qu'on nous demande, mais personne ne le fait vraiment, **quel est le futur des hawkers centres à Singapour.** Nous sommes **optimistes** quant à leur croissance, en particulier s'ils deviennent réputés mondialement. J'espère que les diverses initiatives et les aides financières vont contribuer à soutenir les anciens et les nouveaux hawkers et ainsi préserver leur façon de vivre, et par la même occasion, **préserver aussi une icône culturelle unique à Singapour.**

J'ai été ravie de croiser la route de Faye Sai à l'occasion d'une **initiative de valorisation des entrepreneurs des hawkers** centres à laquelle mon entreprise est associée avec la chambre de

commerce suédoise et la NEA (National Environment Agency). Et **je me régale de mes petits déjeuners de chez Coffee Break!**

Propos recueillis et traduits par Marie Hélène Mansard

Site web: <https://coffeebreaksg.com/>

Points de vente:

Amoy Street Food Centre, 7 Maxwell Road, #02-78 Singapore 069111

Hong Lim Food Centre, 531A Upper Cross Street, #02-41 Singapore 051531