



## Hawker culture à Singapour

Singapour est sur le point d'obtenir l'inscription de la culture des *hawkers* au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO. Si comme nous, vous adorez les *hawkers*, entrons ensemble au food court avec Michel, l'auteur du livre [Dévorer Singapour](#).

Nous vous avions déjà parlé des [six plats iconiques](#) de Singapour. Michel a choisi de nous en faire découvrir six de plus.

## Le hawker

S'il y a bien un point commun entre français et singapouriens, c'est bel et bien une passion mutuelle pour la cuisine!

Quel incroyable voyage culinaire que de devoir faire une liste des spécialités de Singapour! À moins de dix mètres de distance, tous vos sens sont transportés dans toute l'Asie. Des dialectes, des senteurs, des saveurs, des couleurs, toutes plus différentes les unes que les autres et pourtant, toutes unies en harmonie en un seul et même lieu : le food center, le fameux hawker!

Par où commencer? Nous allons découvrir ensemble **trois plats ainsi que trois desserts incontournables, respectivement chinois, malais, et indien.**

**En prime, je vous donne mes meilleures adresses, après plus de 200 hawkers stall testés.** Prêt? Commençons!

## Culture chinoise

**:arrow:** Hokkien Mee



*Hokkien mee*

Apportées par les **migrants hokkien de la région du Fujian**, les *hokkien mee* font partie des spécialités favorites des Singapouriens. De bonnes **nouilles** et des vermicelles de riz sont sautées au wok, gorgées de **bouillon**, et servies avec des **crevettes**, du **sambal** (une pâte sucrée-salée épicée), et de **petits citrons verts** que l'on appelle calamansi.

**Adresse recommandée:** Nam Sing Hokkien Mee 51 Old Airport Rd, #01-32, Singapore 390051

**:arrow:** Tau Huay (ou Dou Hua)



### Tau Huay

L'équivalent de notre bon vieux **yaourt**, le **tau huay** est tout simplement du **lait de soja caillé**. Soyeux, fondant, il se déguste accompagné de divers ingrédients, coulis, sirops ou encore nature. Ce dessert est un des plus consommés et certainement **un des préférés des Singapouriens**.

**Adresse recommandée:** Rochor beancurd house 745 Geylang Road Lor 39, Singapore 389653

## Culture Malaise

**:arrow:** Nasi Lemak



### Nasi Lemak

Considéré comme **le plat national en Malaisie**, *nasi lemak* est également un plat **incontournable** dans les pays alentours comme Singapour ou l'Indonésie. Il est tellement célèbre que même McDonald's s'en est inspiré pour attirer les locaux. Du bon **riz cuit au lait de coco, accompagné de poulet ou de poisson frit**, sans oublier quelques condiments comme des **cacahuètes** et des **ikan bilis** (de minuscules poissons très croustillants). Le tout bien sûr avec le fameux **sambal** : une sauce épicée relevée.

**Adresse recommandée:** Punggol Nasi Lemak 965 Upper Serangoon Road, 534721

**:arrow:** Cendol



### Cendol

Peut-être bien le dessert préféré des locaux en Malaisie, le **cendol** est aussi extrêmement apprécié à Singapour, et ce pour une bonne raison. Et oui, un **bol de lait de coco avec des nouilles au pandan, de la glace pilée, accompagné de quelques haricots rouges et d'un délicieux sirop gula melaka** (sucre de palme)... dans un pays où la température et l'humidité sont aussi élevées, forcément le succès est immédiat !

**Adresse recommandée:** Jin Jin Dessert - 6 Jalan Bukit Merah, #01-21 ABC Brickworks Market Food Center

## Culture Indienne

**:arrow:** Roti Prata



#### *Roti Prata*

Croustillant à l'extérieur et tendre à l'intérieur, le **roti prata** nous vient de l'**Inde du Sud** et se sert généralement avec du curry, un combo ô combien addictif.

*Roti* signifie pain et *prata* signifie plat en hindi. En **Malaisie** par contre, on l'appelle **roti canai** (prononcé tchanaille). Longtemps décliné en seulement deux variantes, nature ou avec de l'œuf, le prata se mange aujourd'hui à toutes les sauces. Fromage, champignons, bananes, simplement sucré, ou même avec du chocolat !

**Adresse recommandée:** Zam Zam 697-699 North Bridge Rd, Singapore 198675

**:arrow:** **Gulab Jamun**



Gulab Jamun

Préparez-vous à découvrir de **nouvelles bombes caloriques indiennes** totalement irrésistibles. Terriblement sucrées et addictives, à consommer avec modération évidemment ! Mes préférées sont les gulab Jamun, un dessert en forme de petites boules avec un délicieux goût de **cardamone** et de **rose**.

**Adresse recommandée :** Moghul Sweet Shop 48 Serangoon Rd, #01-16, Singapore 217959

## Réservez le livre !

En espérant que ce bref aperçu de la *street food* singapourienne vous aura plu. **Pour plus de détails sur mon livre, je vous invite à vous rendre sur la page de présentation** de mon projet disponible ici.

Si vous êtes intéressé, vous pouvez **soutenir mon projet et réserver le livre** sur ma page kickstarter. Kickstarter est une plateforme de financement participatif, ou vous pouvez m'aider à financer les coûts d'impression tout en réservant le livre ou encore mieux : une **visite du food court à mes côtés !**

Je compte sur vous pour votre soutien ! Merci beaucoup.

Michel Parreno

*Extrait de la recommandation du comité de l'UNESCO*

« ***La culture des hawkers à Singapour, les pratiques culinaires et de restauration en communauté dans un contexte urbain multiculturel*** », candidature proposée par Singapour, est un dossier bien préparé qui reflète l'esprit de la Convention de multiples manières, notamment par sa mise en valeur du patrimoine culturel immatériel, de la diversité, du dialogue et de la durabilité. Le dossier rend compte de méthodes de travail exemplaires en matière de participation, d'inclusion et d'implication d'une grande variété d'acteurs, et il présente des mesures de sauvegarde qui favorisent une approche viable de la pratique du patrimoine culturel immatériel.