



High Tea à Singapour : Regent, Kempinski et Goodwood Park

Il faut bien se trouver une excuse pour enchaîner les *afternoon tea*... On l'a trouvée ! On a testé quelques adresses rien que pour vous. Du Regent au Kempinski, en passant par le Goodwood Park hotel, un parcours en 3 *high tea*.

LIRE AUSSI : L'AFTERNOON TEA À SINGAPOUR : Raffles, Atlas Bar et Jumbo Seafood

Au Regent, la déception

Moquette épaisse, lumière tamisée, et fauteuils enveloppants, **l'endroit est confortable et l'ambiance feutrée**... La **carte des thés** nous inspire suffisamment pour y trouver notre bonheur mais il sera livré en sachets. On aurait préféré du vrac, gage en général de qualité et surtout bien plus écologique !

Les petits fours... Nous ne sommes pas franchement emballées et pourtant du genre à finir notre assiette. **Nous avons calé sur le sandwich œuf et caviar, trop de pain de mie pas assez de caviar,** sur le bun dont nous n'avons toujours pas identifié les ingrédients même à la lumière du menu. Les **quiches** sont honnêtes, nous mettons un **bon point** à la **pork Bak Kwa** à l'oignon, plutôt gouteuse.

Nous n'avons pas été conquises par la **pâtisserie**, du bonbon à l'orange (pourtant dit *auspicious*) au **Kueh Lapis** en passant par l'**egg tart** revisitée. Les **scones** servis avec leur crème, leur confiture et leur *lemon curd* étaient un peu secs.



Le personnel est plutôt sympathique même si la logique du service nous échappe parfois, à nous occidentaux. A 16h40, on nous presse «attention, on va bientôt fermer» (en français dans le texte, mention spéciale au serveur), à 16h45, on nous (re) propose la carte des thés... Cherchez l'erreur.

L'afternoon tea du Regent est servi de 14h à 17h en semaine le weekend à 12h et à 14h30 sous la forme d'un buffet. Les prix montent le weekend et les jours fériés.

Les menus changent au fil des mois. En ce moment et jusqu'au mois de mai, les saveurs *Thai* sont à l'honneur et peut-être à tenter...

Au Goodwood Park Hotel, le retour du buffet !

Le Goodwood Park Hotel est un des hôtels Heritage qui abritent une histoire et qu'on aime traverser. En revanche, l'Afternoon tea est proposé à L'Espresso et l'ambiance n'y a rien de vintage. Ni boisseries, ni lumière tamisée, mais un espace ouvert et clair. L'Espresso donne sur une jolie terrasse avec piscine. Nous y avions réservé une table mais la chaleur nous a fait renoncer, nous sommes restés au frais, comprenez sous la clim.

A l'Espresso, l'*afternoon tea* est servi en semaine sous la forme d'un **buffet (oui, il est de retour!)** à partir **de 12h**. Un tea time qui peut donc largement faire office de **déjeuner** mais pas de gouter, vous serez sommés de libérer la table **à 14h30**.

Après avoir passé commande de nos boissons, nous avons fait nos allers retours au buffet salé où nous avons rempli nos assiettes : croissants garnis, beignets de fruits de mer, quiches et canapés divers, crèmes brûlées, viandes et poissons en sauces, quelques spécialités locales... La variété est au rendez-vous mais l'**assortiment est sans surprise** ou presque. La **présence insolite d'un cassoulet** est tout

de même à noter ! Les traditionnels scones sont moelleux à souhait.



Joli buffet au Goodwood park hotel

Le buffet des desserts est dans le même esprit que le buffet salé ; de la variété (un peu moins peut-être) mais tout est assez banal, de la mousse de fruit au gâteau au chocolat. **Nous avons tout de même apprécié l'éclair au café auquel nous avons consacré plusieurs allers retours.**

Mieux qu'au Regent, mais pas encore satisfaisant, *l'afternoon tea* du Goodwood Park Hotel mérite d'être challengé... Nous tentons donc une troisième adresse.

Au Capitol Kempinski, l'explosion de saveurs !

On entend peu parler du Capitol Kempinski et jamais de son *afternoon tea* et pourtant il nous a emballés sur bien des aspects... **Le lieu est élégant et confortable, le service discret et efficace, le menu raffiné et surprenant.**

Ici, on ne peut réserver qu'entre 14h30 et 17h. *L'afternoon tea* est **très copieux**, allez-y un peu

affamé et en début d'après-midi pour l'apprécier de bout en bout et sans vous presser.

À l'arrivée, désormais en mode routine, nous cherchons le QRCode pour accéder au menu des thés... Notre hôtesse nous arrête immédiatement. Ici nous ne choisissons pas notre boisson, la maison a prévu un **Tea pairing. Quelle bonne surprise...** On se laisser faire, rien n'est à commander, tout est à découvrir !

L'afternoon tea se déroule en cinq services :

- D'abord une planche à quatre compartiments pour quatre bouchées toutes savoureuses et dont la plus étonnante mérite d'être citée : **foie gras rocher, chocolat Valrhona et noix.**
- Vient ensuite un **plateau garni de sandwichs, toasts, œufs brouillés** qui mériteraient photos et légendes. Car il est plus question de **roasted black angus beef avec Perilla Leaf Kimchi et Goshung Emulsion** que de simples sandwiches et on pourrait renouveler l'exercice pour les toasts et pour les œufs brouillés.



Bref, c'est de la gastronomie.

S'agissant des traditionnels scones, la Maison fait là aussi montre d'originalité : ils sont parfumés au café et accompagnés de confiture de lait.

- Pour le **troisième service**, on nous propose une petite pause, **sorbet de concombre parfumé au yuzu arrosé d'un vin pétillant**, intéressant et rafraîchissant !
- C'est reparti pour le **quatrième service**.

Certaines calent (il ne fallait pas déjeuner avant !), d'autres sont impatientes de découvrir la suite des réjouissances !

Arrive le **pudding, arrosé devant nos yeux d'un rhum planteur 1850**. Il ne remporte pas tous les suffrages, qu'à cela ne tienne, on trouvera un consensus autour du cinquième service.

- Apparaissent enfin sur un arbre perchées les **mignardises** (tarte au pandan, profiterole, mousse...) qui viennent conclure ou plutôt prolonger ce moment gourmand ! Présentation audacieuse dont on peut discuter l'esthétique mais unanimement reconnaître l'effort. **C'est beau, c'est bon, c'est généreux !**



Les desserts du High Tea au Kempinski

Et c'est aussi au Kempinski, que **l'addition** est la plus légère :

S\$60 par tête toutes taxes comprises alors qu'il faut plutôt compter **S\$70** pour le Regent ou le Goodwook Park Hotel.

Il reste de nombreuses adresses à tester...Mais nous faisons une pause (pas gourmande) pour nous remettre de nos agapes et vous invitons à prendre le relais ! C'est parti pour *l'afternoon test*? On attend vos retours avec impatience !

Marie-Odile Genès

- Afternoon tea du Regent
- Afternoon tea du Goodwood Park Hotel
- Afternoon tea du Kempinski