



Quatre restaurants spécial foodies

Rien de tel qu'un bon restau pour vous mettre en joie.
En meme temps, que faire d'autre en ce moment?
Alors avant ou après un spectacle du festival Voilah!,
ou bien simplement pour sortir de la maison, réservez
une table dans une des quatre adresses de Clara, notre
distinguée foodie singapourienne !

Mais d'abord : le Bib Gourmand de Michelin Singapour
2021.

Le Michelin Bib Gourmand Singapore 2021 est disponible depuis le mois d'août, il recommande les restaurants offrant « une nourriture exceptionnelle à des prix modérés ». À ne pas confondre avec les étoilés Michelin. Le prix maximum des restaurants listés est de 45 S\$.



@ <https://guide.michelin.com/sg/en/order-guide-sg>

En 2021, le Bib recense 69 restaurants dont 12 nouveaux établissements : 3 restaurants et 9 *hawkers*. C'est 11 de plus qu'en 2019. Notez que parmi les 9 *hawkers*, la plupart se situent dans le quartier de Jurong. L'occasion de faire une promenade digestive aux Chinese Gardens? Nous vous en donnons la liste en fin d'article.

Pourtant à un guide, je préfère les bonnes tables testées par mes copines locales :-)

Chez mon amie Clara j'admirais le charisme et l'élégance discrète. Et hourra, en période pre-post-covid, elle s'est aussi révélée être une vraie *foodie*. Elle partage avec nous ici quatre adresses testées récemment.

Mustard Seed à Serangoon Gardens

Cuisine singapourienne moderne et prise d'assaut!



RESTAURANT MUSTARD SEEDS -Photos Courtesy of Clara C.

Faire une réservation à Mustard Seed relève du parcours du combattant. Non seulement la réservation doit être effectuée trois mois à l'avance par internet, mais les créneaux n'ouvrent qu'à 10 heures le premier jour de chaque mois. **Clara a mis plus d'un an à obtenir une réservation**, car elle n'était pas assez rapide pour saisir les informations demandées.

Mustard Seed, sous la régie du chef Gan Ming Kiat et sous-chef Shin Yin, propose une cuisine singapourienne moderne. L'exécution de chaque plat est impeccable. **Pour Clara, les saveurs multi-sensorielles des plats sont celles avec lesquelles elle a grandi.** Avec son mari, ils ont craqué sur le **Rojak de calmar** (rojak signifie « mélange » en malais). Le petit détail, le chef avait choisi d'utiliser du kurosato (sucre noir japonais) à la place du sucre de palme habituel. Le résultat : un plat rafraîchissant et *umami*. **Unami est un mot japonais signifiant savoureux**, on considère qu'il s'agit d'une des cinq saveurs de base avec le sucré, l'acide, l'amer et le salé.



Mais pour Clara, le plat vedette est indéniablement **le dessert**, prosaïquement intitulé *Rice*. Un dessert à base de riz composé d'un **biscuit de riz** ultrafin, d'une glace à la lie de saké et de boules de **mochi**

glutineux, le tout arrosé de **sirop** de riz brun. La sensation en bouche était parait-il inégalable et sublime : de l'onctuosité, du croquant joint à une consistance légèrement collante.



Photos Clara C

Tipo – des pâtes fraîches comme en Italie.

Tipo *pasta bar* (785 North Bridge Rd) est un **restaurant italien** qui propose des **pâtes faites maison à la main**. Le concept est simple. Chaque client peut personnaliser sa commande en choisissant le type de pâtes, la sauce et ses ingrédients. L'endroit est plutôt petit mais accueillant. Un peu comme en Italie, des pâtes fraîchement préparées sont suspendues sur des supports en bois pour sécher. Lors de la visite de Clara, les pâtes du jour étaient : **mafalde au citron et à l'oignon, fusilli aux pois bleus, et spaghetti aux carottes et à la tomate**. Pour les sauces, il faut faire son choix entre viandes, fruits de mer, ou végétarienne. Tipo propose aussi des garnitures comme du caviar, des olives, des fromages et des tomates.

Clara a opté pour des **crevettes, de l'ikura (caviar de saumon), des tomates séchées au soleil et du parmesan**. Une **combinaison parfaite**! La sauce rose était délicieuse, épaisse, crémeuse : un régal.

Un petit conseil, n'oubliez pas de préciser si vous voulez vos pâtes *al dente*.



Restaurant Tipo – Photos Clara C

Maddie's Kitchen à Far East Plaza – Un très bon plan !

Attention, bon plan surprenant. Far East Plaza, c'est plutôt le *mall* pour faire retoucher ses vêtements, une mani-pedi rapide ou pour trouver des déguisements. Mais le restaurant maîtrisait le *wok hei*, et Clara se devait donc de tester Maddie's Kitchen.

La **décoration intérieure est de style kampong** (village en Malais), avec des **cages à oiseaux** suspendues, des tables en bois et des **chaises vertes**. Il n'y a pas de service à table – Il faut commander son repas au comptoir et le récupérer lorsque le buzzer vibre. Clara a commandé un *Seafood Hor Fun* regorgeant de *wok hei*.

Le **wok hei est un arôme grillé** complexe qui enveloppe fugitivement les sautés chauds servis dans les restaurants cantonnais. C'est aussi le **signe distinctif d'un chef exceptionnel**. Littéralement le *wok hei* se traduit par « souffle du wok » – D'après les connaisseurs celui-ci résulte d'une interaction complexe de facteurs qui relève à la fois de la science, de l'art et de la magie.

Le **Seafood Hor Fun** est accompagné d'une portion généreuse de **fruits de mer** tels que des crevettes, du poisson et des palourdes. Son deuxième plat une portion généreuse de **ngoh hiang** farci au **porc et crevettes** parfaitement assaisonné. Le fait que les châtaignes d'eau soient soigneusement coupées en cubes donnant ainsi au ngoh hiang son croquant rafraîchissant n'a pas échappé à Clara. Mais le plat vedette est pour elle sans l'ombre d'un doute, **l'omelette aux huîtres, servie avec une généreuse garniture d'huîtres fraîches. L'omelette est comme il se doit, croustillante à l'extérieur mais moelleuse à l'intérieur.**





Photos Clara C

Euphoria – une ode à l'oignon

L'oignon un ingrédient extrêmement polyvalent. Vous pouvez les faire frire, les rôtir, les griller, les mariner ou les caraméliser, et même les servir crus. Et entre les mains expertes du **chef Jason Tan du restaurant Euphoria**, l'humble bulbe se transforme en œuvre d'art. Son plat signature, l'**Oignon Jamboree**, met en valeur l'oignon sous toutes ses formes. Un parfait d'oignons cévenols repose sur une purée d'oignons jaunes, elle même entourée d'oignons perlés marinés en forme de pétales de fleurs. Un bouillon d'oignons rouges carbonisés habille le plat, qui est ensuite surmonté d'une généreuse portion de **caviar Kaviari Oscetria Prestige**, le tout agrémenté d'un filet d'huile d'oignon de printemps

Le restaurant est réputé pour ses **saucés végétariennes** à base d'extraction et de réduction de légumes. Ces essences sont ensuite utilisées pour assaisonner les plats phares, comme le Jamboree d'oignons, ainsi que les plats de fruits de mer et de viandes.

Le **Bomba rice**, qui s'inspire de la paella espagnole et du clay pot rice Singapourien fut une découverte pour Clara. Un savant mélange de saveur, les algues donnaient un fumé tout particulier au noix de Saint-Jacques.



Bomba Rice – Photo Clara C

Le riz et ses ingrédients sont enveloppés dans une tuile de riz fermenté. Mordre dans cette tuile est un clin d’œil aux morceaux légèrement carbonisés qu’on trouve au fond du traditionnel pot d’argile. Pour Clara Ce diner fut une expérience euphorisante.

Ce ne sont que quelques-unes des pépites de Clara.

Savourons donc les plaisirs non défendus!

Et pourquoi pas, chers lecteurs, partager vos adresses avec Singapour Live?

Les nouveaux hawkers distingués par le Bib Gourmand sont :

- Fei Fei Roasted Noodle (Yuhua Village Market and Food Centre)
- Heng Heng Cooked Food (Yuhua Village Market and Food Centre)
- Lai Heng Handmade Teochew Kueh (Yuhua Market & Hawker Centre)
- Jian Bo Tiong Bahru Shui Kueh (Jurong West 505 Market & Food Centre)
- Soh Kee Cooked Food (Jurong West 505 Market & Food Centre)
- Hainan Zi (Chong Pang Market and Food Centre)
- Joo Siah Bak Koot Teh (Kai Xiang Food Centre)
- Jun Yuan House Of Fish (Old Airport Road Food Centre)
- Kwang Kee Teochew Fish Porridge (Newton Food Centre)

Caroline C. & Clara C