



Quatre restaurants recommandés par la rédaction

Bumbu Restaurant

Cuisine Peranakan, thaï et indonésienne

Niché dans une shophouse de la jolie **Kandahar Street**, au cœur de Kampong Glam et à deux pas du Malay Heritage Center, Bumbu est un oasis pour le visiteur lassé des restaurants bruyants et sans âme de Singapour.

Dans cet authentique **restaurant peranakan**, on voyage dans le temps grâce à la déco vintage (voire kitsch); on apprécie l'accueil courtois, la musique discrète et surtout la cuisine : plats Peranakans mais aussi thaïs et indonésiens.

LIRE AUSSI: NOS RESTAURANTS PERANAKAN PRÉFÉRÉS

À essayer absolument : le Buah Keluak, plat traditionnel peranakan composé de poulet, de sauce au tamarin et de noix de Buah Keluak. Il est normalement servi avec du riz. La légende veut que le Buah

Keluak soit l'un des plats préférés du Premier ministre fondateur de Singapour, Lee Kuan Yew et de son fils, Lee Hsien Loong, l'actuel premier ministre.

Bumbu, 44 Kandahar Street, Kampong Glam, Singapour 198897

FOC Sentosa – la plage

Sur la plage de Palawan

Inspiré par les restaurants de plage de Barcelone, FOC Sentosa est situé sur la plage de Palawan et propose une cuisine méditerranéenne qui fait la part belle aux grillades et tapas. Aussi un très large choix de cocktails à siroter face à la mer. Mention spéciale pour **Ferrero géant** à partager en dessert. Service efficace et sympathique. Réservation nécessaire le weekend.

FOC Sentosa -110 Tanjong Beach Walk, 098943 Sentosa Singapore – +65 6100 1102



FOC Sentosa – En dessert je demande le Ferrero Géant.

Le Clos Pasoh – Brasserie haut de gamme

Le Clos Pasoh a ouvert lundi 1er mars, foncez-y !

Le restaurant est né de l'association entre le **jeune chef Louis Pacquelin** (qui a fait ses classes chez **Ducasse** et officiait précédemment au BBR de l'hôtel Raffles) et **Jean-Christophe Cadoret** (à qui l'on

doit déjà les restaurants Gaston et Napoléon).



Le Clos Pasoh - Le bar ☐

Il propose une **cuisine française esprit brasserie « twistée » de touches asiatiques**. Le lieu est magnifique, au second étage d'un bâtiment historique des années 1840. Il offre une belle **terrasse** d'une vingtaine de places, avec vue sur la rue Bukit Pasoh (qui abrite, surprise du chef, un « jardin d'hiver » avec une table de 4, pour les personnes en quête d'intimité), et une salle très cosy. Les menus déjeuner sont à 38 et 45 SGD, le soir on dîne à la carte, et il faut compter de 36 à 48 SGD pour un plat, *sides* non inclus.

Nos entrées coup de cœur : les dumplings aux champignons, comté et vin jaune, et la bisque coco-homard.

Le Clos Pasoh – 48a Bukit Pasoh Road, Singapour 089859 – +65 6980 0672

Cinq by Sans Façon – Seletar

L’aile ou la piste

Par les temps qui courent, on a envie de se réfugier dans les restaurants pour se nourrir, pour savourer la vie au jour le jour, aussi pour échapper au masque et à la morosité ambiante ; l’équipe de Singapour Live aussi.

Laurent a ouvert à l’automne dernier un restaurant qui célèbre le chiffre 5, porte-bonheur en soi, bien avant le monde des arômes, et dont le nom remercie tout un chacun franchissant le seuil du jardin.

Car il faut le trouver ce **petit coin de paradis aéronautiquement placé**.

Prenez plein Nord et ajustez à l’Est, et rejoignez la plaine de Seletar ; vous y découvrirez un aéroport civil, construit en 1928, qui abritait la base aérienne de la Royal Air Force.

Non loin de la piste, le quartier résidentiel des forces britanniques est divisé en deux ; l’une l’est restée et l’autre est devenue professionnelle.

Autrefois cible de “tapis de bombes”, le terrain est dorénavant attaqué par les délices du palais.

Cinq by sans façon, restaurant singapourien, **invite à une bataille de tartines et de moules**, de produits qui rappellent notre terroir à nous. Laurent célèbre la cuisine française avec une équipe singapourienne qu’il fédère depuis plusieurs années déjà. L’atmosphère incite au partage, à la fidélité ; supplanter la chaleur humide par la chaleur de la taverne, et du tavernier !

Car c’est cela qui vient chatouiller notre sensibilité, au delà du **bon rapport qualité-prix**. On y goute le plaisir d’être reconnu, d’avoir un échange avec notre hôte, de partager un moment hors du temps.

Ce n’est pas tant le fait d’imaginer les bombardiers anglais ou les hydravions japonais, c’est un mélange de bout de piste qui se conjugue avec le bout d’un monde, fait de passions. Celle des avions d’aujourd’hui

et celle de se nourrir simplement, sans “chichi” ; celle d’un homme pour l’hôtellerie et la restauration conjugée à celle de la culture locale.

Il faut bien être un peu **aventurier et aventureux pour venir jusque-là**, installer ses pignons gastronomiques et observer le fruit du mélange, jour après jour, malgré les adversités.

Laurent est venu déployer ses forces en Extreme-Orient, largement après les années 40, et y a conjugué plusieurs histoires de famille, photos à l’appui, près de la fenêtre.

A tous ceux qui sont partis depuis bien longtemps, cela parle du besoin de s’asseoir à **une table conviviale qui nous entend et qui ne nous floue pas, qui nous donne envie de revenir, pour être comme à la maison**. Le petit air de campagne ventile nos poumons fatigués des circuits *orchardesques*, et la proximité de ces adorables *jets* nous fait croire au voyage et à l’escapade potentielle.

La clientèle vient le signifier; majoritairement locale, elle afflue particulièrement le weekend, s’offrant une tranche de **dimanche champêtre** donc il vous faudra réserver!

Ouvert entre 8h30 et 11h30 pour les douceurs du **petit déjeuner**, et de 12h à 21h30 pour les repas plus complets.

La semaine rassemble davantage les residents des environs, pour le déjeuner, le diner ou pour une pause pâtissière.

Attention, la corbeille de pain est à commander à part... Sans façon et sans gâchis !

Cinq by sans façon

5 The Oval, The Oval @ Seletar Aerospace Park Seletar, Singapore 797863

Delphine Reygrobellet

Marie-Hélène Mansard

A. Bou