



Nos restaurants Peranakans préférés

Empruntant des techniques et ingrédients aux cuisines chinoises, malaises, mais aussi portugaises et indiennes, la cuisine des Peranakans est une véritable invitation au voyage.

Voici notre sélection de restaurants où déguster cette cuisine savoureuse et raffinée

à Singapour.

La culture peranakan (appelée aussi **Nyonya** ou **Baba Nyonya**) est née dans le détroit de Malacca, entre Penang et Singapour, des unions entre les premiers migrants – souvent des négociants venus de Chine – et leurs épouses locales. **Cette mixité a généré de nouvelles traditions parmi lesquelles l'art de la table et la cuisine ont une place importante.** Une cuisine pleine de saveurs qui utilise de nombreuses épices et herbes aromatiques pilées longuement dans un mortier. Parmi les ingrédients, on retrouve notamment citronnelle, gingembre, galangal, curcuma, tamarin, lait de coco, feuilles de pandan, feuilles de laksa. Un autre ingrédient phare de la cuisine peranakan, la buah keluak, est une noix issue d'un arbre qui pousse dans les mangroves de l'Asie du Sud Est. Très toxique pour l'homme lorsqu'elle est crue, elle nécessite une préparation spéciale et minutieuse avant d'être consommée.

Les plats peranakans incontournables sont le **otak otak** (à base de poisson cuit dans une feuille de bananier), **Acar** (pickles de légumes), **Kuay pie tee** (bouchées salées dans un biscuit), **Ayam buah keluak** (poulet aux buah keluak), **laksa** (sauce épicée), le **beef rendang** (beuf mijoté dans une sauce épicée et parfumée).

Dégustez-les dans un de nos restaurants peranakans favoris !

 Dry laksa (photo credit: courtesy of Violet Oon Singapore)

Violet Oon

Un grand coup de cœur pour les restaurants de Violet Oon ! Dans un cadre charmant mélangeant le style bistrot du siècle dernier (sol noir et blanc, tables en marbre et chaises bistro) et des carreaux de porcelaine peranakans aux murs, la carte propose de nombreuses spécialités délicieuses et joliment présentées. Le service est attentionné et le rythme excellent. L'idéal est de commander plusieurs entrées et plusieurs plats à partager (menu).

 *Kay Pie Tee (photo credit: courtesy of Violet Oon Singapore)*

En entrée, essayez le Acar, les Kuay Pie Tee et le Ngoh Hiang. Un régal ! Poursuivez ensuite par le Ayam buah keluak, un grand classique de la cuisine peranakan, le beef rendang, la joue de bœuf et les rotis jala. Le cabillaud avec une sauce laksa est également excellent. Pour une touche sucrée en dessert, essayez le Pulot Hitam (riz noir gluant, gula melaka et glace à la noix de coco...).

Violet Oon est une grande Chef singapourienne, maintes fois récompensée. Vous pouvez déguster sa cuisine à la National Gallery (National Kitchen), à ION Orchard et à Jewel.

 Ngoh Hiang (photo credit courtesy of Violet Oon Singapore)

www.violetoon.com

Candlenut

* Michelin pour la « nouvelle cuisine peranakan » du chef **Malcolm Lee**, dans un cadre chic, au décor soigné.

Où ? A Dempsey, enclave verte et tranquille, dans une « barrack » récemment réhabilitée qui abrite deux autres restaurants du groupe Como.

Le serveur est ravi de conseiller et d'expliquer la cuisine et plus largement la culture peranakan.



La carte du déjeuner est ramassée. Il est recommandé de partager les plats ; c'est alors une succession de belles découvertes et surprises - goûts acides, sucrés - on goûte les épices, les longues heures de cuisson. On apprécie le *beef rendang* (le bœuf Wagyu est japonais !) fondant à souhait, les *tiger prawns* dans une sauce équilibrée à base de noix de coco, citronnelle et basilic.

Chez Candlenut, le chef Malcolm Lee utilise le **Buah keluak** aussi bien dans un curry, *Buah Keluak of braised local chicken, Peranakan signature Black nut sambal* que dans un dessert, *Buah Keluak Ice cream, Valrhona Chocolate, Chilli, Warm chocolate Espuma*.

Une mention spéciale pour un dessert (qui n'est pourtant pas une marque de la cuisine asiatique !) : *Candlenut's classic chendol cream, pandan jelly, gula melaka*, à base de crème de noix de coco, sucre de palme de noix de coco, feuilles de pandan.

Avant de repartir, n'hésitez pas à quitter la salle pour prendre le café à l'extérieur, sous les pales des ventilateurs, dans de confortables fauteuils.



Kay Pie Tee à la texture fine

 Enfin, précisons que le terme candlenut désigne la noix d'un arbre tropical utilisée localement pour faire des bougies - d'où son nom. En cuisine, elle remplace l'amidon ou la farine utilisées dans la cuisine chinoise et sert à lier les sauces, qui font la richesse de la cuisine peranakan.

Candlenut

Block 17A Dempsey Road
S249676
Tél 1800 304 228
www.comodempsey.sg

The Blue Ginger

Préparez-vous ici à **un véritable voyage de saveurs à travers l'histoire des Peranakans**. The Blue Ginger propose une cuisine de qualité, des plats copieux et délicieusement parfumés. Le tout dans une atmosphère typique et familiale. Les amateurs de saveurs épicées seront conquis.



La carte propose l'incontournable *beef rendang* pour les plus carnivores. Mention spéciale pour le *assam puteh*. Cette soupe de fruits de mer bouillie dans le jus de tamarin assaisonnée aux feuilles de citron vert et de citronnelle est à se damner. Pour ceux qui désirent terminer sur une note sucrée, vous pourrez opter pour le *gula melaka*, un « must-try » de la maison.

The Blue Ginger
97 Tanjong Pagar Road
S088518
Tel. +65 6222 3928
<https://www.theblueginger.com/>

True Blue Cuisine



Situé dans une shophouse à deux pas du musée Peranakan, True Blue Cuisine propose dans **un décor typique** toutes les spécialités peranakans. Une bonne façon de prolonger l'expérience après une visite du musée en restant dans le cadre d'une demeure traditionnelle.

True Blue Cuisine
47/49 Armenian Street
Singapore 179937
www.truebluecuisine.com

(mise à jour par leurs auteurs d'un article publié initialement dans Singabuzz.sg)