



Spécial Foodies : notre marché gourmet à Singapour

Où se procurer des produits de qualité à Singapour? Voici notre sélection de produits durables goûtés sur place au marché de la gastronomie. **C'était le 12 mars dernier à la fête de la Francophonie sur le Campus de l'EHL.**

De quoi vous remplir un bon panier, en vrai ou en ligne.

Concoctés sur place

- Les **chocolats** français de **Laurent Bernard**. Coup de cœur pour sa **ganache** parfaite et son atelier du matin. Car on y a appris que la qualité du produit ne se repérait pas au pourcentage de cacao, mais à son **origine** : la plantation (que l'artisan prend soin de visiter) et la variété de **cacaoyer** dont sont extraites les fèves. Son préféré, le Criollo (5% du marché mondial), le plus qualitatif. La rédaction se fournit de longue date chez Laurent Bernard pour Pâques ou tout autre moment nécessitant du chocolat...
- Les **fromages** français **Singular Matters** de Laurent Baron, fabriqués avec du lait de Malaisie et de Singapour. On a adoré ses petits fromages frais Névé (lait de vache) aux épices et aux herbes, ses **Singspread** (le **Bonito et à la truffe!**) à prendre en *dip*.



Les fromages Singular Matters

- Le **café** rwandais **Kawah** de Michaelle Kubwimana. **100% arabica**. Le grain qui demande le plus grand soin. **Torréfié à Singapour**. Cultivé à Boneza, sur les rives du lac Kivu, dans une ferme familiale respectueux et **durable** où travaille une grande majorité de **femmes**. Délicieux avec une belle histoire dans chaque tasse.
- Les savoureux **desserts** de la table **égyptienne**, signatures du **chef Khaled Elelimi**, que vous pourrez retrouver au restaurant Pistachio sur Orchard Rd.



Ahhhh les gâteaux de Pistachio

Venus d'ailleurs

- Les **poivres** et épices bios traditionnelles de **Kampot /la Plantation**. Ils sont récoltés au **sud Cambodge**, dans une ferme familiale. C'est Guy et Nathalie qui l'ont montée il y a près de 10 ans. Et se sont engagés dans une **politique durable et responsable**. À commander et choisir depuis Singapour via thegourmettravel.com



Poivre de Kampot La Plantation

- De France, l'or noir **caviar** ! **Sturia** de Bordeaux. En plus, les **charcuteries** relevées de **Pierre Oteiza** et les intenses pâtes molles AOP du fameux fromager affineur **Mons** de Roanne MOF sont à commander fissa via Classic Deli. – NB. La plateforme propose aussi des fromages pâtes dures **Suisse** mémorables (Challerhocker et gruyère des Grottes affinés 18 mois au goût intense).



Le caviar Sturia de Bordeaux chez Classic Deli

- Les bons **vins bio** italiens et français d'**Angra**, large panel et à tous les prix.
- Le **Gin Ginealogy** du Québec, artisanal et haut de gamme. Dont les bouteilles aux étiquettes vintage appellent direct au cocktail et au voyage sur le Saint-Laurent. /
- Le **Mezcal Zunte** mexicain (c'est aussi de l'agave mais pas de la Tequila !) proposé via lamexicana.sg. Et le **café** à la cannelle typique de **Mexico Unico**.