

# Un tour au wet market

Pas motivés pour faire les courses au supermarché ?

On vous comprend !

Et si vous alliez au marché ce week end, ou plutôt au *wet market* comme on dit à Singapour ?

Le nom **wet market** vient de la façon dont sont conservés les produits frais. Ils sont présentés sur un lit de glace qui finit par fondre et couler sur le sol. A côté des étals de viande et de poisson, on trouve profusion de fruits, de légumes, d'épices et produits secs, de fleurs, de café, mais aussi des vêtements et ustensils. Les *wet markets* sont des **lieux de vie, plein de couleurs et d'odeurs, qui reflètent la diversité culturelle et culinaire de Singapour**. Certains proposent plus spécifiquement des produits utilisés dans la cuisine chinoise, malaise ou indienne.

Pourquoi le wet market plutôt que le supermarché ?

- pour trouver un large choix de **produits frais** pour cuisiner des plats locaux (ou non locaux)
- les *wet markets* sont **propres** car régulièrement fermés entièrement pour *spring cleaning*
- certains produits sont beaucoup **moins chers qu'au supermarché** (notamment les poissons et crevettes, la viande)
- on trouve des produits qu'on ne trouve pas, ou difficilement, ailleurs (**citrons combawas, feuilles de bananier, épices, herbes aromatiques, lait de coco frais, germes de soja...**)
- On peut **discuter** avec les vendeurs et découvrir des fruits ou légumes,
- Surtout, on se sent **plus proche de la vie locale** qu'au Cold Storage ou Fair Price du coin !



Whampoa market

## Où sont situés les wet markets ?

Ils sont situés généralement à **proximité de hawkers centers**. Nous vous présentons ici certains de nos *wet markets* préférés. Des incontournables et très connus, mais aussi des plus petits marchés de proximité. La liste n'est pas exhaustive, il en existe beaucoup d'autres. Nous espérons que vous trouverez près de chez vous le marché qui vous conviendra.

## Pour une meilleure expérience du *wet market*

- **partez tôt** pour avoir un grand choix des produits frais (la plupart des étals sont ouverts avant 8 heures et ferment entre midi et 13 heures).
- évitez le lundi (jour de fermeture de la plupart des marchés)
- prenez du **cash** (peu de paiement par carte de crédit)
- munissez-vous d'un **chariot à roulette**, c'est tendance !
- prenez votre temps, regardez, comparez, souriez, posez des questions.
- n'hésitez pas à demander les prix. Vous pouvez essayer de discuter un peu en fonction de la quantité, mais sans insister.
- portez des **chaussures fermées** qui ne craignent pas l'eau (sans aller jusqu'aux bottes en caoutchouc!) et évitez les pantalons ou jupes trop longs...



5 par jour...

# Les incontournables

## TIONG BAHRU MARKET



*Entrée du marché de Tiong Bahru*

Grand marché chinois très propre et ouvert où vous trouverez tout ce que vous cherchez. Sauf peut-être certaines épices (pour cela il vaut mieux aller à Teka Market). Ce marché est très fréquenté par des familles expatriées.

Le marché de Ting Bahru est **connu pour son très grand choix de poissons**. C'est un des meilleurs endroits où acheter son poisson entier ou en filet, des crevettes, coquillages, calamars, cigales de mer etc.

**Nous avons essayé** : toutes sortes de crevettes (y compris des crevettes vivantes qui cherchent à sauter hors du sac !), calamars, thread fin (poisson taillé en filets un peu épais, à chair assez ferme, excellent en papillotes).



*Miam!*

Vous trouverez aussi des étals de viande :

- **porc** (souvent originaire de Malaisie ou Indonésie) – nous avons testé les filets mignons et autres morceaux. Rapport qualité prix très correct –
  - **bœuf** (notamment bœuf australien ou de Nouvelle Zélande)
  - **Œufs**, y compris des œufs affichés bio et des *century eggs* (un *must try* au moins une fois avant de partir de Singapour ! )
- et des étals de **volailles**.

Les fleuristes situés à l'entrée du marché proposent un grand choix de **fleurs coupées ou en pot**, notamment des **orchidées**.

Attention, si vous cherchez des **citrons combawa** pour la cuisine, c'est chez les fleuristes que vous pourrez en trouver.

Vous trouverez également du **café en grain**, chez un torréfacteur installé au fond du marché. Très bon rapport qualité/prix.



*Un petit bouquet pour se faire plaisir...*

En chinant chez les petits marchands situés sur les bords du marché, on trouve parfois des jolis paniers ou articles de vannerie.

*Tiong Bahru Market*

*30 Seng Poh Road*

*Singapore 168898*

*Parking au dessus du marché et dans les rues adjacentes*

*MRT Tiong Bahru sortie B puis 8min de marche*

*De nombreuses lignes de bus.*

## TEKKA WET MARKET

Situé à **Little India**, Tekka Market est **un des plus grands marchés de Singapour**. Vous y trouverez de nombreux étals de fruits, de légumes, de poissons, de viande, d'épices. Un marché haut en couleurs et en odeurs.



*5 par jour aussi...*

On adore y aller pour la **variété de légumes**, pour les **herbes aromatiques** et pour les **épices**. Vous pouvez demander un mélange curry sur mesure en fonction de ce que vous souhaitez cuisiner. Le marchand fera le mélange devant vous (le mélange pour poulet est délicieux).

On y va également pour le **poisson** et les crevettes. Pour les **légumes**, beaucoup de choix sur les étals 01-93 et 01-88.



*Un mélange pour un poulet au curry ?*

A Tekka Market, vous pourrez trouver des **feuilles de bananier pour la cuisine** (très utiles pour le poisson en papillotes), des **noix de coco râpées**, du lait de coco frais et **un choix très varié de fruits**. Certains fruit comme le délicieux fruit du Jacquier (*Jackfruit*) sont découpés et décortiqués devant vous.



*Découpe du Jackfruit*

Ne manquez pas de visiter le **premier étage** très coloré où vous pourrez trouver tissus, robes indiennes et bijoux pour votre prochaine fête sur le thème **Bollywood**... En fouinant vous pourrez trouver des petits hauts, tuniques et pantalon en coton sympas et à bon prix.

Avant de partir, arrêtez-vous au hawker center situé à côté du marché pour un jus frais, un teh tarik ou des rôtis pratas. Pour un plus grand tour dans le quartier, nos conseils de visite dans Singapour en 3 jours.

*Tekka Wet Market*

*Situé dans le complexe Tekka Center*

*665 Buffalo road*

*Singapour 210665*

*MRT Little India*

*Parking au dessus du marché et dans les rues adjacentes  
De nombreuses lignes de bus.*

## Les marchés de proximité

### Quartier de Serangoon

Situé à 200m à peine **derrière Next**, le grand Mall de Serangoon, vous trouverez ce petit Wet Market bien pratique réputé pour la fraîcheur et la qualité de ses produits. Les prix sont très raisonnables même pour les fruits et légumes bio (étal en entrant à gauche). On y trouve aussi poissons, oeufs, volailles.

*Serangoon wet market  
265 Serangoon Central Drive  
Singapore 55065 (derrière le Mc Donald, facile pour se repérer!)  
Ouvert tous les jours de 6h30 à 12h30, fermé le lundi.*

### Ghim Moh Wet Market

Ghim Moh est un petit marché de quartier situé à deux pas de Holland Village.  
Vous trouverez marchands de fruits, de légumes, de fleurs et de produits locaux.  
Mais ce sont surtout les poissons et les fruits de mer (crevettes) qui ont fait la réputation des lieux !

*Ghim Moh Wet Market  
Ghim Moh Road - Block 20  
Singapour 270020  
Ouvert du mardi au samedi jusqu'à 13h.  
Bus 92, 100 et 111*

### Empress Market



*L'entrée d'Empress market*

Situé à **côté de Holland Village** à l'angle de Farrer Road et Empress Road, Empress Market est populaire auprès des expatriés. Grand choix de fruits et légumes.



*une des allées animées d'Empress market*

Certains vendeurs de fruits sont prêts à faire des rabais sur les fruits abimés: un bon plan pour les jus et confitures ! La boulangerie située à côté du 7 eleven a du bon pain.



*Ne pas oublier le pain*

Empress Market  
7, Empress Road – Block 7  
Singapour 268819  
MRT Farrer road.  
Ouvert du mardi au samedi jusqu'à 12h

## Chinatown Wet Market

Dans ce *wet market* situé au **sous sol de Chinatown Complex**, vous trouverez de nombreux étals de fruits et légumes, d'oeufs, de pâtes chinoises fraîches, de volailles, de poissons. Cependant, le choix de poisson n'est pas aussi large qu'à Tekka Market ou Tiong Bahru Market. Ce marché est **réputé pour la vente d'espèces vivantes** (crapauds, tortues, anguilles).

Un stop insolite lors d'une visite Chinatown avec vos visiteurs!

Ne manquez pas l'étal d'herbes aromatiques et autres plantes pour tisanes, sur la gauche après l'escalier, très intéressant.



*Tout ce qu'il faut pour préparer des tisanes...*

Chinatown Wet Market  
Chinatown Complex  
335 Smith Street Singapore  
050335 MRT Chinatown (sortie A)  
Parking : Chinatown complex ou dans les rues adjacentes  
De nombreuses lignes de bus



*T'as d'beaux yeux tu sais!*

## Whampoa Wet Market

Tout près de **Balestier Road**, Whampoa wet market est très pratique pour les habitants du quartier. Il est facile de se garer devant. Bon choix de fruits, de poissons, crevettes, de fleurs coupées à des prix raisonnables. Bon accueil de la part des vendeurs de fruits qui prennent le temps de discuter avec les clients. Le choix de légumes n'est pas très large, mais suffisant. Ce marché n'est pas très loin de Fair Price Finest sur Balestier road.



*Poissons frais*

*Whampoa wet Market*

*90 Whampoa Dr*

*Singapour 320090*

*Parking du marché et dans les rues adjacentes*

*bien desservi par les bus.*

*pas de station de MRT à proximité. Les plus proches: Newton ou Novena*

Pour du poisson bio, pensez à Blucurrent.

Et vous, quels sont vos marchés préférés ? Partagez-vos bons plans avec nous !

*Caroline Combaz*