

Présentez-vous-en quelques mots

Je suis née en Suisse Alémanique en 1966, 4^{ème} enfant dans une famille d'enseignants, dans un milieu plutôt intellectuel, très ouvert vers le monde. Depuis tout petite, j'avais fortement en moi cette passion pour la cuisine, mais à l'époque, devenir chef de cuisine était impensable. Enfant de professeurs dans une famille de professeurs, il fallait d'abord avoir un diplôme supérieur dans la poche !

Je suis donc devenue d'abord institutrice pour rentrer dans le moule familial. Mais peu après j'ai suivi ma passion et j'ai intégrée l'école hôtelière de Lausanne (EHL) – une révélation pour moi, je me sentais enfin à ma place.

Après plusieurs années dans l'hôtellerie et le catering aviaire (Gate Gourmet), j'ai suivi mon mari à Singapour en 1996. Un véritable choc culturel au début, mais qui m'a permis de découvrir une toute nouvelle cuisine et une palette d'ingrédients inouïe.

Cette première expatriation m'a beaucoup inspirée dans ma façon de cuisiner et de retour en France j'ai décidé de lancer mon école de cuisine en 2004. Le Concept « Kitch'n Coach » était né : Cuisine française avec un zeste asiatique.

Nous avons ensuite décidé de revenir à Singapour en 2011 et j'avais bien sûr en tête d'y lancer cette activité. Singapour avait incroyablement changé et était devenue une ville dynamique où les gens adoraient la nourriture. J'ai immédiatement eu du succès, ce qui m'a permis de lancer rapidement mon école de cuisine ici.

Quelle est l'origine de votre passion pour la cuisine ?

Elle vient de ma grand-mère qui était une cuisinière absolument incroyable. Elle formait des jeunes filles aux tâches ménagères, destinées à travailler dans des maisons bourgeoises. Ses recettes étaient légendaires et dès l'âge de 3 ans je prenais plaisir à participer dans la confection des gâteaux et sablés – je me rappelle encore du parfum de cannelle et de cardamome qui envahissait toute la maison au moment de Noël. J'étais un enfant très difficile à table, très sensible aux goûts et aux textures – au grand désespoir de ma mère. Ainsi, presque naturellement, c'est moi qui cuisinais de plus en plus pour la famille, ce qui arrangeait ma maman qui avait repris le travail.

Il y avait des moments de déclic – comme ce livre de recettes italiennes qu'une amie m'avait offert pour mes 14 ans. Je me souviens encore avoir été séduite par cette cuisine gourmande et généreuse - particulièrement par des tagliatelle au pesto. J'allais acheter les ingrédients dans une épicerie tenue par un vieil italien à prix d'or, l'huile d'olive extra vierge, basilic frais et pignons de pin – payé par mon argent de poche.

Parlez-nous de vos goûts culinaires.

A la base, je suis plutôt saveurs sucrées – j'ai une véritable béguin pour la Tarte Tatin. J'adore travailler avec des fruits de saison : la mangue, les fruits rouges, les agrumes ... mais aussi avec des saveurs plus complexes comme le caramel beurre salé, le pralin, des

chocolats d'origine. Mais progressivement, j'ai appris à travailler d'autres produits, le poisson, la viande, les fruits de mer. Et de plus en plus les légumes qui prennent maintenant une place d'honneur dans ma cuisine. L'influence de la cuisine asiatique est également caractéristique pour mes plats.

Dans un menu, je préfère préparer les entrées et les desserts. Cela permet de flâner la présentation, ce que l'on a moins le temps de faire avec les plats principaux qui doivent être généralement servis chauds et tout se fait dans la précipitation.

Quand je compose un plat, je cherche toujours l'équilibre : une touche d'acidité pour contrebalancer le sucré, quelque chose de croustillant pour contraster avec le moelleux. J'essaie de préserver la beauté d'un produit, ses couleurs et ses saveurs naturelles et bien sûr les textures.

La notion de « umami » (Umami est un emprunt au japonais umami (うま味?), signifiant « goût savoureux ») est pour moi le secret d'un bon plat – en ajoutant des ingrédients qui contiennent une grande concentration de glutamate naturel, on peut lui donner de la profondeur et le rendre irrésistible. Des tels ingrédients sont la sauce soja et la sauce poisson, le parmesan fraîchement râpé, des tomates à maturité, un bouillon de champignons shiitake ou de bonite, des viandes fumées etc.

Un autre élément très important sont les épices. Je les achète rarement déjà mélangées, j'aime les torréfier moi-même. J'adore le curcuma, j'aime beaucoup le cumin qui fait instantanément vibrer un plat ou le paprika pour sa rondeur, sa couleur et son goût pas trop fort.

Comme beaucoup de chefs, j'ai un faible pour le poivre – évidemment toujours fraîchement moulu ou concassé au mortier! Il existe tellement de différentes variétés qu'ils permettent de faire autant de recettes différentes. Le poivre blanc de Kâmpôt et l'un de mes préférés, Il est pour moi le poivre type que l'on peut employer de manière universelle dans sa cuisine.

J'adore également le poivre Voatsiperifery, poivre sauvage qui vient de Madagascar. C'est un poivre incroyable, il est tellement fleuri, il a tellement d'arômes !

Pour éveiller un poisson ou un dessert à base de fruits rouges, j'utilise un poivre aux saveurs d'agrumes comme le poivre d'Andaliman, du nord de l'île de Sumatra.

Comment avez-vous eu l'idée de créer une école de cuisine ?

Lorsque j'étais à l'Ecole Hôtelière de Lausanne en Suisse, je devais faire des stages dans la restauration.

J'ai eu la chance de travailler dans un restaurant gastronomique 3 macarons, qui avait également une école de cuisine. J'ai adoré dès le premier moment cette atmosphère incroyable, la transmission du savoir, aider les personnes à cuisiner. J'ai tout de suite senti que c'était quelque chose qui pouvait me convenir pour le futur.

Les métiers de la restauration sont difficilement compatibles avec une vie familiale, encore plus quand on est chef. Je voulais créer un concept qui me permettait de vivre ma passion sans renoncer à une vie familiale.

Une école de cuisine allait de soi : la synergie de ma passion pour la cuisine avec ma formation initiale d'enseignante.

Vous avez lancé l'école de cuisine Kitch'n Coach pour particuliers et entreprises à Singapour en 2011. Racontez-nous comment vous avez démarré l'activité.

C'est le bouche-a-oreille qui m'a permis d'avoir mes premiers clients. J'ai démarré tout d'abord en proposant des cours pour particuliers. Mes premières participantes étaient des amies que j'avais rencontrées en arrivant. Elles ont beaucoup aimé le concept et en ont donc parlé autour d'elles à des amis, qui à leur tour en ont parlé à des amis ... et Kitch'n Coach renaissait à Singapour.

Les team buildings sont venus plus tard et c'était un pur concours des circonstances, comme c'est souvent le cas à Singapour : j'ai organisé mon premier team building pour mes anciens collègues de la SSiS (Swiss School in Singapore) dans un grand studio chez Tott's. Voyant l'évènement, la responsable du magasin m'a tout de suite proposé une collaboration.

Le public des team building est composé en majorité par des locaux – il fallait donc adapter mes recettes, car les singapouriens m'identifient avec la cuisine française. J'ai créé des menus simples à reproduire mais authentiques et savoureux. Dans ces événements, je partage avec les participants également l'art de vivre à la française. J'aime beaucoup les Team Buildings, c'est toujours bon enfant et dynamique et les singapouriens ont la patate.

Ponctuellement, je travaille avec l'école française (ateliers chocolat sponsorisés par Valrhona) et j'ai été appelé trois fois pour élaborer le menu du Gala annuel du Swiss Chamber of Commerce, un projet très intéressant et complémentaire avec mes autres activités.

Des cours de cuisine comme activité de team building pour les entreprises, c'est un moyen efficace et ludique d'apprendre travailler ensemble. Avez-vous développé une méthode ?

Souvent on travaille sur des objectifs. Par exemple avec le Mystery Cooking, je vais donner des ingrédients de base et une liste d'ingrédients supplémentaires à ajouter pour faire un plat inventif. On va travailler ainsi la créativité des équipes, la mise en place de synergies, la gestion du stress.

Quand l'objectif du cours est de travailler le leadership, je vais organiser des équipes avec des "chefs" avec lesquels je vais communiquer les instructions. Charge à eux de communiquer et d'organiser ensuite la répartition des tâches pour exécuter les recettes. Certaines entreprises veulent tout simplement passer un bon moment ensemble mais dans la plupart des team buildings, il y a des enjeux pour l'entreprise.

Des ateliers thématiques, une cuisine fusion, la découverte des produits locaux... parlez-nous des cours que vous donnez aux particuliers.

Ma spécialité est la cuisine française avec une touche asiatique et mes cours s'adressent surtout à un public français. J'ai remarqué que lorsque les français arrivent à Singapour ils

sont déboussolés, ne trouvent plus les produits et les ingrédients auxquels ils sont habitués. Dans mes cours, je leur propose plein d'idées de recettes et menus dans lesquels ils peuvent remplacer les produits habituels par des produits locaux mais avec des techniques françaises.

J'organise des visites du wet market et je leur fais découvrir le galanga, la citronnelle, les kailan (variété de choux locaux ...), et plein d'autres produits excellents que nous avons à disposition ici.

Ensuite au fil des années, j'ai commencé à développer des ateliers autour de différents pays. J'adore voyager, et je me plonge systématiquement dans la cuisine locale. Ainsi je donne des cours de cuisine thaï, vietnamienne, japonaise, israélienne, du Moyen-Orient, italienne ... J'ai bien sûr également des ateliers plus spécifiques sur la pâtisserie (apprendre à faire les macarons par exemple), ou encore faire son pain au levain, les pâtes maison...

L'inscription aux cours se fait en me contactant directement – par e-mail ou whatsapp. Pour simplifier le côté administratif, je demande aux intéressées de s'inscrire dans un groupe de 6 personnes (ou plus pour un roulement) en fin d'année scolaire pour la rentrée. Actuellement, j'ai environ 10 groupes. Chaque groupe choisit son programme sur mesure (basé sur un programme annuel) et également le nombre de cours qui lui convient (en moyenne 8 cours).

Cette formule a rencontré beaucoup de succès et la majorité de mes clients s'inscrivent année après année. Le fait de se retrouver entre amis à cuisiner et ensuite à déjeuner autour d'une table joliment décorée plaît visiblement. C'est un moment de partage et de convivialité !

Quels sont les nouveaux projets ?

Je fais du conseil, et j'aide d'autres passionnés de cuisine. En ce moment, je travaille sur le projet d'une pâtisserie / salon de thé en France en phase avec le développement durable. Je conçois des recettes salées pour la restauration à midi, avec des plats équilibrés et à base de produits de saison. C'est passionnant et me permet de rester au courant de l'actualité et des tendances culinaires.

Quels sont vos conseils pour réussir à Singapour ? Est-ce compliqué en tant qu'école de cuisine de se démarquer de la concurrence ?

A Singapour, il y a de la place pour tout le monde. C'est une métropole dynamique et c'est génial pour lancer de nouvelles activités. Je pense qu'il est important de se spécialiser et de trouver sa niche.

Il faut vraiment aller de l'avant, ne pas hésiter à s'investir et d'avoir des objectifs clairs. La motivation vient de soi-même, on se met sous pression et il y a une réelle satisfaction à mener son propre projet. L'erreur à ne pas commettre à Singapour est de perdre du temps à hésiter. Après avoir fait de bonnes études de marché, il faut se lancer rapidement.

Je ne viens pas d'une famille d'entrepreneurs, mais je suis mariée à un chef d'entreprise, et aujourd'hui notre mode de vie y est adapté. Au fil des années, j'ai beaucoup appris car je n'avais pas cette fibre à la naissance.

Bien-sûr être entrepreneure, c'est aussi accepter d'être seule par rapport à certaines décisions, certains doutes, c'est l'envers de la médaille. Et c'est beaucoup de travail, on ne compte pas ses heures – mais l'auto motivation est importante et donne l'énergie nécessaire.

Je suis fière d'avoir créé mon entreprise, de la gérer et surtout que l'activité marche ! Je me sens chanceuse d'avoir cette passion et de la vivre depuis toute petite.

J'ai l'impression d'avoir trouvé mon "ikigai" (Ikigai (生き甲斐) est l'équivalent japonais de la « joie de vivre » et de la « raison d'être ».) et de donner un sens à ma vie. Les nombreux témoignages et retours positifs sont pour moi la meilleure motivation.

Les adresses de Suzanne à Singapour

Ses restaurants coup de cœur

Le Tippling Club, c'est funky, innovatif, j'aime l'ambiance décontractée.
38 Tg Pagar Rd, Singapore 088461

Odette, tout simplement ; Julien Royer est absolument incroyable, chaque plat est préparé à la perfection !

1 St Andrew's Rd, #01-04 National Gallery, Singapore 178957

Le Zen, une expérience avec autant de "Umami", cela a complètement changé mon concept de cuisine, une cuisine rare et innovante !

41 Bukit Pasoh Rd, Singapore 089855

Din Tai Fung, c'est une chaine de restaurant taiwanaise qui propose des dumplings absolument délicieux. Tout est fait maison, à la minute. Pour un prix raisonnable, on y mange très bien.

Ses adresses pour faire les courses

Phoon Huat, on y trouve tout le nécessaire pour faire la pâtisserie, du matériel, la boulangerie, mais aussi c'est un delicatessen et les produits laitiers sont à des prix encore raisonnables. Il y a plusieurs magasins à Singapour.

Fair Price Finest de Serangoon Gardens, j'aime ce magasin petit et compact avec une bonne sélection de produits, d'autant que Culina y propose une boucherie dedans.

Como à Dempsey, j'y achète leurs excellentes sauces exotiques sans additifs en vente dans le restaurant

Bengawan Solo, pour les meilleurs Pandan Cakes. C'est une chaine que l'on retrouve partout à Singapour.

Tekka Market, pour les fruits, légumes, herbes, rhizomes et épices

Thompson Road, Ji Mei Flower, pour les fleurs fraîches à des prix incroyables.

Isetan à Orchard, pour des produits de qualité japonais, du poisson à Sashimi. L'avantage du magasin est qu'il y a toujours quelqu'un pour expliquer et aider dans le choix des produits.

Golden Mile, c'est un centre de commercial des années 70 sur Beach road. Il y a un super marché de produits thaïlandais qui propose aussi des produits vietnamiens.

Foodie Market Place, Quartier Tiong Bahru, ce magasin propose des viandes de très bonne qualité. 225 Outram Road

Open taste, pour des produits de qualité d'origine australienne avec commande en ligne.