

Raffles in Singapur: Neue Gastronomie mit Ducasse, Pic & Leung

Die Hotel-Legende startet mit einem starken kulinarischen Konzept

Das Raffles Hotel in Singapur will sich nach seiner Renovierung Anfang 2019 mit einem starken kulinarischen Konzept zurückmelden und hat dazu gleich drei berühmte Küchenchefs verpflichtet: Alain Ducasse, Anne-Sophie Pic und Jereme Leung. Die Besinnung auf gute Gastronomie ist auch längst überfällig, denn die letzten Jahre und Jahrzehnte machte das Hotel nicht gerade mit hochwertiger Küche auf sich aufmerksam. Das Raffles begeht sein 130-jähriges Jubiläum und wird einer größeren Renovierung unterzogen. Zwar bleiben die Tore des legendären Luxushotels voraussichtlich noch bis Anfang 2019 geschlossen, General Manager Christian Westbeld und sein Team verraten jedoch bereits erste Details zum neuen Kulinarik-Konzept des Hauses. So soll das bestehende kulinarische Angebot unter anderem um drei herausragende Restaurants unter der Leitung der weltbekanntesten Küchenchefs ergänzt werden.

BBR by Alain Ducasse



Paella von Ducasse

Im Bar & Billiard Room, kurz BBR, wird mit der Neueröffnung Alain Ducasse die kulinarischen Geschicke lenken. Im BBR by Alain Ducasse dürfen sich Gäste künftig auf das weltweit erste mediterrane Sharing- und Grillkonzept des Meisterkochs freuen, das mit Aromen aus Portugal, Spanien, Italien und Frankreich verwöhnt. Dabei soll das 122 Jahre alte Restaurant mit einer offenen Küche mit Holzkohlegrills und Pizza-Öfen, einer Bar und einer Lounge seine ursprüngliche Clubatmosphäre beibehalten. Entsprechend laden zahlreiche Gerichte des Chefkochs zum Teilen und Genießen ein.

La Dame de Pic



Cornish Crab von Pic

Die ebenfalls mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnete Anne-Sophie Pic wird mit dem La Dame de Pic ihr Debüt auf dem asiatischen Markt geben. Im offiziellen Speisesaal im Hauptgebäude des Fünf-Sterne-Hotels gelegen, soll das Restaurant ganz im Sinne der Küchenchefin mit zarten Pastelltönen und natürlichen Elementen wie Holz und Leder ausgestattet werden. Die Getränkekarte beinhaltet neben Weinen, Cocktails, Whiskys und Sake auch Tee, Kaffee, Dashi und andere Sud-Varianten und will damit den Geschmack der Gerichte ergänzen und verstärken. Die Weinkarte konzentriert sich neben internationalen Tropfen besonders auf Frankreich und die Heimat der Köchin, das Rhône-Tal.

□ **yì by Jereme Leung**



Tintenfisch in Sesamdressing

Jereme Leung zählt zu den einflussreichsten Küchenchefs der modernen chinesischen Küche. Mit dem yì by Jereme Leung kehrt der weltbekannte Koch nun in seine Heimat Singapur zurück. Das zeitgenössische chinesische Restaurant soll im dritten Stock in der neurenovierten Arkade Einzug halten und wird neben kantonesischen Klassikern auch mit neu interpretierten Delikatessen locken. Besonders exklusiv ist die „multi-sensory dining experience“ im Experience Room, bei der beinahe schon poetische Gerichte die fünf Sinne der Gäste ansprechen sollen. Der künstlerische Anspruch, der bereits im Restaurantnamen mit dem chinesischen Wort yì für „Kunst“ zum Ausdruck kommt, spiegelt sich auch im Inneren des Restaurants wider.