



COMMUNIQUE DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Paris, le 4 avril 2024

Pour la première fois à Malte, le Guide MICHELIN révèle un restaurant deux Etoiles dans sa sélection

- **Un nouveau restaurant intègre la sélection du Guide MICHELIN avec deux Etoiles, une première dans l'histoire du Guide à Malte**
- **Un autre établissement maltais s'ajoute à la liste des étoilés avec une Etoile MICHELIN**
- **Un nouveau Bib Gourmand et cinq autres restaurants font leur entrée dans la sélection Malte, pour un total de 40 restaurants sélectionnés et récompensés**

Le Guide MICHELIN Malte est ravi de présenter sa nouvelle sélection de restaurants de l'année 2024. Depuis la première sélection du Guide sur l'île, le nombre de restaurants et la qualité des menus n'ont fait qu'augmenter, preuve du dynamisme et de l'attractivité de la destination pour les gourmets du monde entier. La Valette et ses environs s'investissent dans l'offre culinaire locale, pour garantir un niveau toujours plus haut et des expériences toujours plus généreuses aux voyageurs.

« Nos inspectrices et inspecteurs anonymes ont parcouru la scène culinaire locale, qui ne cesse d'évoluer tant dans son nombre de restaurants, que dans la qualité de la cuisine proposée et des produits utilisés. Cette année marque un tournant dans l'histoire du Guide MICHELIN à Malte, avec l'entrée d'un premier deux Etoiles MICHELIN dans le palmarès, démontrant l'engagement des professionnels à offrir le meilleur à leurs clients » commente Gwendal Poullennec, le Directeur International des Guides MICHELIN. « Les inspecteurs ont également remarqué que l'esprit culinaire maltais évolue pour demeurer toujours aussi dynamique et innovant. Les chefs s'engagent de façon croissante envers une gastronomie locale, mettant en avant l'économie agricole de l'île, et renforcent ainsi une approche plus durable de la cuisine maltaise. Les petits potagers et jardins privés rattachés aux restaurants fleurissent, permettant aux chefs de profiter de produits locaux et sourcés, aux parfums de Méditerranée. »



GUIDE MICHELIN

Un premier deux Etoiles MICHELIN dans la sélection 2024, ION Harbour by Simon Rogan. Le chef voit son institution maltaise se revêtir de deux Etoiles MICHELIN. Son restaurant L'Enclume, du Lake District au Royaume-Uni détient déjà trois Etoiles MICHELIN. Ici aussi le service est impeccable et la cuisine créative et innovante. Les chefs Oli Marlow et Eoin Smith proposent des plats complexes, aux inspirations asiatiques, composés des produits phares de l'île : légumes locaux, poissons méditerranéens, mais aussi de produits plus luxueux et internationaux. Le voyage se compose de crevettes rouges crues et d'un tartare de poisson lampuki avec des baies, d'une vue époustouflante sur le grand Harbour et de vins locaux qui impressionneront les amateurs.

Tous les restaurants une Etoile de la sélection sont confirmés pour cette année et voient un nouvel arrivant sur leurs bancs, **Rosamì**. Surplombant la baie de Spinola, **Rosamì** est une belle villa de style maltais qui abrite un restaurant classique, élégant et résolument romantique. Quatre menus de longueurs différentes sont proposés (Vapeur, Pétale, Bulbe et Feuille), avec des plats modernes aux saveurs internationales. La carte des vins comprend des crus du monde entier ainsi que des vins locaux, tandis que le Negroni de la maison est une spécialité à tester absolument.

La sélection Bib Gourmand s'agrandit également avec l'addition de **AYU**. Dans ce restaurant, situé juste en face de l'île de Manoel, trois frères voyageurs proposent des plats aux influences internationales marqués de souvenirs et de leurs expériences passées. Parmi leurs meilleures recettes, le ragoût de daurade au soja et au gingembre, ou le curry de porc noir à la sri-lankaise, tous deux très savoureux et épicés, adaptés aux palais à la recherche d'expériences exotiques. L'excellent rapport qualité-prix et l'atmosphère informelle en font un point de rencontre incontournable lors d'une promenade sur le front de mer de Gzira.

L'intégralité de la sélection des restaurants maltais est disponible gratuitement sur le site web du Guide MICHELIN et l'application. Y est également disponible la sélection d'hôtels du Guide MICHELIN, qui met en avant les établissements les plus exceptionnels en leur genre, pour séjourner à Malte, ou dans le monde entier.





GUIDE MICHELIN

La sélection du Guide MICHELIN Malte 2024 en un clin d'œil.

40 restaurants dont :

- 1 deux Etoiles MICHELIN (1 nouveauté)
- 6 une Etoile MICHELIN (1 nouveauté)
- 5 Bib Gourmands (1 nouveauté)
- 28 recommandés (5 nouveautés)

La sélection du Guide MICHELIN Malte 2024 :

L'établissement deux Etoiles MICHELIN

La Valette	ION – The Harbour nouveau
------------	----------------------------------

Les établissements une Etoile MICHELIN

Balzan	Bahia
La Valette	Noni
La Valette	Under Grain
Mdina	De Mondion
Sliema	Fernandõ Gastrotheque
St Julian's	Rosami nouveau

Les Bib Gourmands

Birgu	Terrone
Gżira	AYU nouveau
La Valette	Grain Street
La Valette	Rubino
Mellieħa	Commando

Les établissements recommandés

Ħ'Attard	Terroir nouveau
Gżira	Brijju
Kalkara	Marea
La Valette	59 Republic
La Valette	Aaron 's Kitchen
La Valette	AKI
La Valette	Guzé

GUIDE MICHELIN

La Valette	The Harbour Club
La Valette	Kaiseki nouveau
La Valette	Leglign
Marsaxlokk	Tartarun
Mdina	The Medina
Mellieha	One80 St.Christopher Street nouveau
Mellieħa	Rebekah's
Mġarr	Level Nine by Oliver Glowig nouveau
Mġarr	Tmun
Naxxar	Giuseppi's
Rabat	The Fork and Cork
Rabat	The Golden Fork
Rabat	Grotto Tavern
Rabat	Root 81
Sliema	Chophouse
St Julian's	Caviar & Bull
St Julian's	KuYa
St Julian's	Zest
St Paul's Bay	LOA
Xagħra	Ta' Frenc
Xagħra	Al Sale nouveau



MICHELIN

2024

MALTA



VisitMalta

DESTINATION PARTNER



GUIDE MICHELIN

À propos de Michelin

Michelin, entreprise leader dans le secteur de la mobilité, a pour mission d'améliorer la mobilité et la durabilité de ses clients ; en concevant et en distribuant les pneumatiques, les plus adaptés aux besoins de ses clients ; en offrant des services numériques, des cartes routières et des guides pour enrichir leurs voyages et déplacements afin d'en faire des expériences uniques ; et en développant des matériaux de haute technologie destinés à de nombreux secteurs. Basé à Clermont-Ferrand, en France, Michelin est présent dans 175 pays, compte 132 200 employés et dirige 67 sites de fabrication de pneumatiques pour une production totale d'environ 167 millions de pneus en 2022. (www.michelin.com)

RELATIONS PRESSE DU GROUPE MICHELIN

+33 (0) 1 45 66 22 22

7 jours / 7

www.michelin.com

 [@MichelinNews](https://twitter.com/MichelinNews)

112, avenue Kléber – 75116 Paris