

26 février 2020

Le tout premier guide MICHELIN de Malte paraît aujourd'hui.
Il révèle trois restaurants une étoile et trois Bib Gourmands

Le guide MICHELIN Malte 2020 sort aujourd'hui et met en lumière 26 restaurants répartis sur les îles de Malte et de Gozo. Trois restaurants se sont vu décerner des étoiles MICHELIN dans cette première édition : **De Mondion** dans la cité historique de Mdina, **Noni** et **Under Grain** dans la capitale La Valette.

Du village de pêcheurs de Marsaxlokk, au sud, jusqu'à Xagħra, sur Gozo, au nord, nos équipes inspecteurs anonymes et indépendants se sont attachés à découvrir des restaurants qui proposent la meilleure cuisine des îles, dans tous les styles et à tous les tarifs.

Gwendal Poullennec, directeur international des guides Michelin, déclare : « Nous sommes ravis de présenter notre toute première édition du guide MICHELIN des îles de Malte et de Gozo. Cette sélection reflète la diversité de la gastronomie insulaire, le talent de ses chefs et la qualité des produits auxquels ils ont accès. »

« Les plats traditionnels de Malte et de Gozo sont représentés, au sein de cuisines largement influencées par les pays du bassin méditerranéen. Certains restaurants adoptent un style plus moderne. La scène culinaire est pleine de vitalité et la cuisine évolue constamment sur ce territoire. »

À Mdina, ancienne capitale de Malte, le restaurant De Mondion est installé dans le luxueux Xara Palace Hotel. Les convives y profitent de la vue splendide et d'un décor élégant et dégustent les meilleurs produits de l'île préparés de manière sophistiquée et classique. La Valette, ville d'histoire, abrite les autres établissements étoilés que sont Noni et Under Grain. Le chef et propriétaire de Noni, Jonathan Brincat, a une approche moderne des plats enracinés dans les traditions insulaires. Chez Under Grain, dans un cadre détendu, la cuisine méditerranéenne moderne flatte l'œil avant de séduire le palais par la grande harmonie de ses saveurs et de ses contrastes.

En outre, ce nouveau guide présente trois restaurants Bib Gourmands. Le « Bib » est décerné par Michelin aux établissements offrant une cuisine de bonne qualité à un bon prix ; il est très populaire auprès de nos lecteurs. **Terrone**, dans le sud, est un charmant bistro cuisinant magistralement au feu de bois pour tirer le meilleur parti d'excellents produits. À La Valette, **Rubino** est un établissement renommé depuis longtemps, qui sert des classiques maltais et italiens. Ne manquez pas l'occasion de goûter la cassata sicilienne, à la carte depuis 1906 ! Malgré un nom plutôt inhabituel, **Commando** est un restaurant dont l'hospitalité n'est plus à démontrer, connu pour sublimer les produits frais des îles.

Ce nouveau guide contient également 20 restaurants auxquels Michelin a attribué une Assiette, dans lesquels vous découvrirez des « produits frais, bien préparés, un bon repas tout simplement ». De la cuisine maltaise classique aux diverses combinaisons de la cuisine fusion, en passant par les plats de fruits de mer et toute la créativité de la cuisine moderne, vous trouverez de quoi satisfaire tous les goûts et toutes les occasions.

Service de Presse : +33 (0) 145 66 22 22

Michelin a pour ambition d'améliorer la mobilité de ses clients, durablement. Leader dans le secteur de la mobilité, Michelin conçoit, fabrique et distribue les pneumatiques les plus adaptés à leurs besoins et à leurs usages ainsi que des services et des solutions pour améliorer l'efficacité des transports. Michelin propose également des offres qui font vivre à ses clients des moments uniques au cours de leurs voyages et de leurs déplacements. Michelin développe aussi des matériaux de haute technologie destinés à de nombreux domaines. Basé à Clermont-Ferrand, Michelin est présent dans 170 pays, emploie plus de 127.000 personnes et exploite 69 usines de pneumatiques qui ensemble ont produit environ 200 millions de pneus en 2019. (www.michelin.com).

