

Boulogne-Billancourt, 9 avril 2021

La deuxième édition du Guide MICHELIN Malte est dévoilée et distingue deux nouveaux restaurants d'Une Etoile Michelin

- Le Guide MICHELIN Malte 2021 sort aujourd'hui et présente 31 restaurants répartis sur les îles de Malte et de Gozo.
- Deux nouvelles étoiles MICHELIN ont été décernées cette année, portant à cinq le nombre de restaurants Une Etoile

Bahia est un charmant bistrot qui porte le nom des oranges qui font la réputation de la région. Le talentueux Tyrone Mizzi maîtrise les classiques mais aime aussi tester les ingrédients régionaux de grande qualité dont il dispose, ce qui signifie que le menu change fréquemment. Les plats, simples en apparence, vont à l'encontre de l'idée que l'on peut s'en faire et se caractérisent par des combinaisons complémentaires et une merveilleuse profondeur de goût. **ION - Le Port** entre directement dans le Guide avec une Etoile. Il est situé au 4^e étage d'un hôtel de style et dispose d'une fantastique terrasse avec vue sur le Grand Port. La cuisine y est raffinée et classique avec des influences méditerranéennes et des accents modernes. Les plats, habilement préparés par Andrew Borg, sont un plaisir à déguster. Les menus quotidiens sont rythmés par les meilleurs produits de saison fournis par des agriculteurs et des pêcheurs locaux.

" L'année 2020 a été un énorme défi pour le secteur de la restauration dans le monde entier et nous sommes de tout cœur avec tous ceux qui sont confrontés à des difficultés immenses. Il nous tenait à cœur de révéler nos découvertes malgré le contexte, pour encourager la profession dans l'attente de la reprise et inciter les gourmets à retrouver le chemin des bonnes tables dès que la situation le permettra. Nos inspecteurs, tout comme les restaurants, ont dû s'adapter, mais nous sommes très heureux qu'ils aient pu passer du temps sur les îles et découvrir, outre les deux nouveaux restaurants étoilés, cinq nouvelles adresses Assiette MICHELIN. » a déclaré Gwendal Poullennec, directeur international des Guides MICHELIN.

The Fork and Cork à Rabat ; **Chophouse et Fernandõ Gastrotheque**, tous deux situés à Sliema ; **Zest** à St Julian's et **Mezzodi** à La Valette entrent dans la catégorie Assiette MICHELIN, dont le symbole indique les adresses où les clients pourront déguster "des ingrédients frais, préparés avec soin ; tout simplement un bon repas".

Terrone, Commando et Rubino, les trois restaurants déjà Bib Gourmand ont conservé leur distinction, destinée aux adresses proposant « une cuisine de qualité et de bon rapport qualité-prix ».



GUIDE MICHELIN

Enfin, cinq restaurants ont été identifiés comme prenant des mesures positives pour travailler de manière plus durable et leurs entrées dans le Guide MICHELIN sont accompagnées d'une courte description de leurs pratiques inspirantes. **The Harbour Club** et **Noni** à La Valette, **Briju** à Gżira, **De Mondion** à Mdina et **Tmun** à Mgarr sont les établissements mis en avant pour leurs initiatives en matière de gastronomie durable.

Gwendal Poullennec, directeur international des guides MICHELIN, a poursuivi : " Nous sommes ravis de poursuivre sur la lancée du succès de la toute première édition du guide MICHELIN de l'année dernière sur les îles de Malte et de Gozo. Cinq restaurants étoilés MICHELIN sur un total de 31 restaurants, c'est un pourcentage impressionnant et la qualité de la cuisine dans les îles continue de nous enthousiasmer. De plus, nous sommes heureux de constater une prise de conscience croissante des pratiques positives en matière de durabilité et nous nous réjouissons de voir leur développement se poursuivre dans les années à venir".

"En attendant, nous espérons que les gourmets locaux et les visiteurs utiliseront ce guide pour découvrir les nombreux grands restaurants des îles et pour explorer leur cuisine fascinante et variée", a conclu Gwendal Poullennec.

La sélection complète et actualisée est disponible sur le site du guide MICHELIN :

<https://guide.michelin.com/en/mt/restaurants>

et sur l'application du Guide MICHELIN, disponible gratuitement sur iOS :



Michelin a pour ambition d'améliorer durablement la mobilité de ses clients. 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 123 600 personnes et exploite 71 usines de pneumatiques qui, ensemble, ont produit environ 170 millions de pneus en 2020. (www.michelin.com).



GUIDE MICHELIN

SERVICE DE PRESSE DU GROUPE MICHELIN
+33 (0) 1 45 66 22 22
7J/7J

www.michelin.com
 [@MichelinPress](https://twitter.com/MichelinPress)

27 cours de l'Île Seguin, 92100 Boulogne-Billancourt