



COMMUNIQUE DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Paris, le 19 février 2025

## La sélection du Guide MICHELIN Malte 2025 célèbre un nouveau restaurant une Étoile MICHELIN

- Le GV fait son entrée dans la sélection en décrochant sa première Étoile
- 3 nouveaux restaurants rejoignent la catégorie des restaurants sélectionnés
- Cette nouvelle édition compte 43 établissements

MICHELIN a dévoilé aujourd'hui la nouvelle sélection du Guide MICHELIN Malte. Lancée en 2020, cette quatrième édition met à l'honneur 43 établissements, dont un nouveau restaurant qui décroche sa première Étoile. D'année en année, la scène culinaire maltaise se réinvente et s'épanouit, mêlant cuisines fusion audacieuses et adresses dédiées aux trésors de la mer.

Entre créativité foisonnante et maîtrise du savoir-faire classique, chaque table affirme son identité. Portée par une quête constante d'excellence et une attention minutieuse à la qualité des produits, qu'ils viennent des eaux méditerranéennes ou du riche terroir local, cette effervescence témoigne de la maturité grandissante de la gastronomie maltaise.

"Avec une identité culinaire forte en constante évolution, Malte affirme aujourd'hui sa place sur la carte gastronomique mondiale. La diversité de son offre, mêlant influences internationales et valorisation de son terroir, témoigne d'un dynamisme qui ne cesse de séduire nos équipes d'inspection. Cette nouvelle sélection du Guide MICHELIN met en lumière l'engagement des chefs maltais offrant plus que jamais une cuisine d'excellence, ancrée dans son territoire tout en restant ouverte sur le monde." se réjouit Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN.

### Une nouvelle Étoile illumine la gastronomie maltaise

Perché au onzième étage de l'hôtel 1926 Le Soleil, **le GV** – acronyme de Grand Voyage – incarne une véritable invitation à l'évasion. Son décor raffiné, inspiré des luxueux wagons de l'Orient-Express, mêle élégance et nostalgie, tandis que sa terrasse panoramique dévoile une vue imprenable sur la ville. Depuis leur cuisine ouverte, les chefs **Andrew Borg** et **David Tanti** proposent un menu à la fois créatif et mettent leurs talents au service d'un menu raffiné et volontairement restreint. Parmi les plats préférés des inspectrices et inspecteurs : l'ambre jaune cru sublimé par une touche d'oursin, un filet de fenouil confit et une onctueuse crème de pamplemousse rose.



## MICHELIN GUIDE

Portés par de nouveaux chefs, ces deux restaurants conservent leur Étoile : **Rosamì**, avec l'arrivée du talentueux **Eoin Smith**, dont les menus dégustation sont une excellente occasion de découvrir l'excellence des produits maltais, et le restaurant **Fernando Gastrotheque**, où le chef **Hiram Cassar** élabore des recettes créatives à partir d'ingrédients soigneusement sélectionnés pour un résultat subtil et élégant.

### 3 nouveaux restaurants sélectionnés rejoignent la nouvelle édition

**La Pira** – Situé en plein cœur du centre historique de La Valette, l'un des sites les plus visités de l'île, cet établissement propose une cuisine traditionnelle maltaise authentique et savoureuse dans un cadre simple à l'ambiance conviviale. Parmi les plats phares : rigatoni au lapin effiloché, courgettes farcies maltaises, poulpe poêlé et Aljotta, l'incontournable soupe de poisson typique de l'île.

**Risette** – Face à la basilique Notre-Dame du Mont-Carmel, cet établissement élégant et moderne offre une cuisine à son image : contemporaine et raffinée, mettant en avant la qualité des ingrédients. Les plats font écho aux produits emblématiques de Malte tout en reflétant le savoir-faire acquis par le chef lors d'expériences internationales.

**The Seafood Grill Market** – Niché à l'écart des circuits touristiques, ce restaurant célèbre la mer sous sa forme la plus pure. Dès l'entrée, un étalage met en scène la pêche du jour, promesse d'une fraîcheur irréprochable. Au menu, un festin iodé : fruits de mer crus, ceviches vibrants, huîtres délicates, caviar d'exception, crustacés et coquillages. Le chef sublime la pêche locale par des techniques classiques faisant de cette adresse un véritable sanctuaire pour les amoureux des produits de la mer.

### La sélection en chiffres

**43 restaurants sélectionnés au total dont :**

- **1 restaurant** distingué par deux étoiles
- **6 restaurants** distingués par une étoile dont une nouveauté
- **5 restaurants** récompensés par un Bib Gourmand
- **31 restaurants** "Sélectionnés" dont 3 nouveautés

ION Harbour by Simon Rogan	2 Etoiles
Fernandõ Gastrotheque	1 Etoile
Le GV <b>Nouveau</b>	1 Etoile
De Mondion	1 Etoile
Noni	1 Etoile
Rosamì	1 Etoile
Under Grain	1 Etoile

## MICHELIN GUIDE

AYU	Bib Gourmand
Grain Street	Bib Gourmand
Rubino	Bib Gourmand
Terrone	Bib Gourmand
Commando	Bib Gourmand

59 Republic	Sélectionné
Aaron 's Kitchen	Sélectionné
AKI	Sélectionné
Al Sale	Sélectionné
Bahia	Sélectionné
Briju	Sélectionné
Caviar & Bull	Sélectionné
Chophouse	Sélectionné
Giuseppi's	Sélectionné
Grotto Tavern	Sélectionné
Guzé	Sélectionné
Kaiseki	Sélectionné
La Pira <b>Nouveau</b>	Sélectionné
Leglign	Sélectionné
Level Nine by Oliver Glowig	Sélectionné
LOA	Sélectionné
Marea	Sélectionné
One80 St.Christopher Street	Sélectionné
Rebekah's	Sélectionné
Risette <b>Nouveau</b>	Sélectionné
Root 81	Sélectionné
Ta ' Frenc	Sélectionné
Tartarun	Sélectionné
Terroir	Sélectionné
The Fork and Cork	Sélectionné
The Golden Fork	Sélectionné
The Harbour Club	Sélectionné
The Medina	Sélectionné
The Seafood Grill Market <b>Nouveau</b>	Sélectionné



## MICHELIN GUIDE

Tmun	Sélectionné
Zest	Sélectionné Sélectionné



iOS



Android

[guide.michelin.com](https://guide.michelin.com)

[facebook.com/MichelinGuideWorldwide/](https://facebook.com/MichelinGuideWorldwide/)

[instagram.com/michelinguide](https://instagram.com/michelinguide)

[youtube.com/@MICHELINguideInternational](https://youtube.com/@MICHELINguideInternational)

### À propos de Michelin

Michelin construit un manufacturier leader mondial des composites et expériences qui transforment notre quotidien. Pionnier de la science des matériaux depuis plus de 130 ans, Michelin s'appuie sur une expertise unique pour contribuer significativement au progrès humain et à un monde plus durable. Grâce à sa maîtrise inégalée des composites polymères, Michelin innove constamment pour fabriquer des pneus de haute qualité et des composants critiques pour des secteurs aussi exigeants que la mobilité, la construction, l'aéronautique, les énergies bas carbone ou la santé. Le soin apporté à ses produits et sa connaissance intime des usages lui permettent de faire vivre à ses clients des expériences exceptionnelles, qu'il s'agisse de solutions basées sur les data et l'intelligence artificielle pour les flottes professionnelles, ou de la découverte des restaurants et hôtels remarquables que le Guide MICHELIN recommande. Basé à Clermont-Ferrand, en France, Michelin est présent dans 175 pays et emploie 132 200 personnes.

### RELATIONS PRESSE DU GROUPE MICHELIN

**+33 (0) 1 45 66 22 22**

**7 jours / 7**

**112, Avenue Kléber, 75016 Paris**

**[www.michelin.com](https://www.michelin.com)**

**Suivez toutes nos actualités sur X**

**X@Michelin**

**<https://x.com/Michelin>**



MICHELIN GUIDE

