



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Paris, le 17 février 2026

La 7^e sélection du Guide MICHELIN Malte vient d'être dévoilée

- 48 restaurants, dont 6 nouvelles tables recommandées, composent cette édition.
- Les 7 établissements Étoilés MICHELIN l'an passé conservent leur distinction.
- 3 professionnels reçoivent un prix spécial MICHELIN

Le Guide MICHELIN présente aujourd'hui sa sélection de restaurants Malte 2026, qui met en lumière la sublime scène culinaire de cette destination. Ce millésime compte 48 restaurants, dont 6 nouvelles tables recommandées, et 7 établissements déjà Étoilés MICHELIN qui maintiennent cette année encore leur distinction. Enfin, la catégorie des Bib Gourmand s'enrichit d'une nouvelle adresse tandis que 3 professionnels de talent sont récompensés de Prix Spéciaux MICHELIN.

Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN, a déclaré : « Au cours de leurs visites, nos inspectrices et inspecteurs ont constaté que les îles traversent une période particulièrement porteuse en matière de tourisme et de développement des infrastructures. Nous pouvons donc nous attendre à voir ouvrir de nouveaux restaurants haut de gamme, ce qui contribuera à sublimer l'offre gastronomique de l'archipel. Par ailleurs, les sept restaurants Étoilés MICHELIN de Malte conservent leur distinction, témoignage de leur engagement continu en faveur de l'excellence culinaire, et de la qualité constante de leur offre. »

Les établissements Étoilés conservent leur distinction

Les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN ont été particulièrement impressionnés par **ION Harbour by Simon Rogan**, qui conserve ses deux Étoiles MICHELIN grâce à sa cuisine moderne parfaitement équilibrée, mais aussi au souci du détail que le chef et son équipe insufflent à chaque plat, ainsi qu'à sa philosophie de la ferme à l'assiette.

Ils ont également été séduits par **Rosamì**, qui a conservé son Étoile MICHELIN sous la houlette du nouveau chef Davide Marcon, connu pour son excellence et pour ses créations aux saveurs méditerranéennes.

3 Prix Spéciaux MICHELIN

Les Prix Spéciaux MICHELIN viennent célébrer mes talents et qui animent le secteur de la restauration et contribuent largement, par leur savoir-faire, à enrichir l'expérience des gourmets.

Le Prix MICHELIN du Jeune Chef est attribué à **George Attard**. C'est en 2025, à 31 ans et après avoir acquis une solide expérience à l'international, qu'il choisit de revenir sur son île natale de Gozo. À son arrivée, il prend les commandes de **Level Nine at The Grand**, un restaurant situé au dernier étage du Grand Hotel Gozo, qui surplombe le port animé de Mgarr. C'est dans cet écrin qu'il imagine pour ses convives des plats méditerranéens contemporains portés par une esthétique recherchée et des saveurs authentiques. Sa cuisine mêle inspirations locales, techniques modernes et saveurs épurées. L'équipe d'inspection a particulièrement aimé la manière dont le chef travaille et dresse son rumsteak d'agneau, qu'il accompagne d'anchois, d'échalotes et d'une sauce parmentière.

Le Prix MICHELIN du Service revient au restaurant **Rosamì**, porté par le directeur **Charlo Cachia** et son équipe. Installée dans une splendide villa de style traditionnel, cette adresse offre une vue imprenable sur Balluta Bay. Son équipe passionnée a décroché ce prix grâce à l'atmosphère chaleureuse qu'elle crée et à la superbe expérience qu'elle offre aux gourmets. Professionnels, les membres qui la composent présentent le menu avec sobriété, et ajoutent une véritable valeur ajoutée au repas des clients.

Le Prix MICHELIN de la Sommellerie est attribué à **Miljan Radonjic** qui officie au sein du célèbre restaurant Étoilé MICHELIN **De Mondion**, à Mdina. Miljan a attiré l'attention des inspectrices et inspecteurs grâce à sa politesse et à sa capacité naturelle à mettre à l'aise les convives. Fort d'un grand professionnalisme, il s'appuie sur sa riche culture vinicole pour offrir de précieuses recommandations, ce qui fait de lui un élément clé du restaurant.

1 nouvelle table décroche un Bib Gourmand, tandis que 5 restaurants rejoignent les adresses recommandées

Vebena situé à Mgarr rejoint la sélection des Bib Gourmand.

Nouveaux restaurants recommandés :

Osteria Scottadito – Nadur

Bistro Boca – Ta' Xbiex

Anima – St Julian's

Le Majoliche – St. Julian's

Scala – Mdina

La sélection en un coup d'œil : 48 restaurants parmi lesquels

- 1 restaurant deux Étoiles MICHELIN
- 6 restaurants une Étoile MICHELIN
- 5 restaurants Bib Gourmand (1 nouveauté)
- 36 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN (5 nouveautés)

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 129 800 personnes (www.michelin.com).