



LA RENAISSANCE DU MARCHÉ COUVERT

Après deux années de rénovation, le marché couvert de La Valette a rouvert ses portes en 2018. Construit au XIX^e siècle, à l'emplacement même d'un marché établi à l'époque des Chevaliers de l'Ordre de Malte, le marché Is-Suq Tal-Belt était tombé dans l'oubli au fil du temps. Il renaît aujourd'hui de ses cendres avec un concept dans l'air du temps. Le marché couvert se répartit sur trois espaces qui occupent chacun un étage. Ils ont respectivement pour thème : « Cuisiner, Manger, Se relaxer ».

Au sous-sol, on trouve un supermarché haut de gamme, une boucherie et une poissonnerie : tout ce qu'il faut en somme pour « cuisiner » un bon repas.

Au rez-de-chaussée, une douzaine de stands de restauration et un bar central attendent les convives. On passe commande au stand de son choix puis on « mange » dans la salle sur place. Côté plats, on a le choix entre toutes sortes de spécialités, aussi bien maltaïses qu'internationales. La plupart de ces échoppes ont par ailleurs un établissement à Malte ce qui leur permet aussi de faire de la promotion pour leur restaurant et de se créer une nouvelle clientèle. Enfin, l'espace « Se relaxer », plutôt dédié à la détente au 1^{er} étage, accueille surtout des événements culturels.

IS-SUQ TAL-BELT

Merchants Street – La Valette – <https://issuqtalbelt.com>

Marché ouvert de 7h à 23h. Stands de restauration ouverts de 11h à 23h et jusqu'à 00h30 vendredi et samedi.



LES BONS PETITS PLATS MALTAÏS

La cuisine maltaïse est typiquement méditerranéenne avec quelques influences anglaises. Les plats en sauce sont récurrents dans la gastronomie maltaïse avec beaucoup de légumes ou de fruits de mer farcis comme les *qarnit mimli* (poules farcies). L'accompagnement typique maltais contient très souvent de l'ail, le fameux *garlic* anglais, et des tomates.

Les poissons ont une place privilégiée. Le *lampuki*, un poisson des côtes maltaïses, proche de la daurade, est souvent accompagné d'une sauce tomate aux câpres ou préparé sous forme de tourte, le *lampuki pie*, est un classique à La Valette.

Mais le plat star maltais c'est le ragoût de lapin aux herbes et à l'ail, le *fenkata*. Le lapin

est fritté et sauté à l'ail après avoir mariné dans le vin rouge. Pendant les fêtes, il est précédé de spaghetti servis dans la sauce du lapin.

Mais, influence italienne oblige, les Maltaïses aiment beaucoup les pâtes et surtout la *timpana*, une tourte aux macaronis avec viande émincée, fromage râpé et œufs. Cependant, pour manger sur le pouce, les locaux raffolent des *pastizzi*, des feuilletés au fromage ou aux pois que l'on trouve partout, notamment chez les boulangers comme le bon pain traditionnel maltais, le *hobza*, délicieux trempé dans de l'huile d'olive.

Côté douceurs, le *Mqaret* est la grande spécialité du pays. C'est une pâte à beignet fourrée de dattes qui fait le délice des petits et grands.



BIJOUX ET ARTISANAT D'ART À LA VALETTE

Les bijoux filigranés faits main sont une spécialité maltaïse. Le travail de l'argent, hérité des Phéniciens, s'est plus particulièrement développé avec les Chevaliers de l'Ordre de Malte. Les artisans bijoutiers utilisent des fils d'or ou d'argent torsadés pour fabriquer chaînes et pendentifs. Plus le motif est complexe, plus le bijou prend de la valeur. C'est à La Valette, dans le quartier des bijoutiers, surtout à St Lucy Street, que se concentrent ces artisans et on peut même en voir travailler certains devant leur boutique.

La sculpture maltaïse est aussi très raffinée. Avec la globigérine, la pierre calcaire de Malte aux nuances de miel, sont créés de beaux objets sculptés et des souvenirs typiques du pays. On peut en acheter dans de nombreuses boutiques du centre de La Valette. La céramique est l'autre artisanat maltais ancestral. Souvent de teintes jaunes et bleues, les objets en céramique, tels que vases et pieds de lampe, évoquent les couleurs de la Méditerranée tout en finesse. On en trouve facilement en vente à La Valette également.

La dentelle de Malte est aussi très célèbre. Cet art pratiqué depuis le XVII^e siècle sur l'île, a été directement hérité des Génois. De couleur miel et à base de fils de soie, la dentelle maltaïse est unique en son genre, et on ne compte plus les croix de l'Ordre de Malte en dentelle dans les magasins de souvenirs de La Valette !