



MALTE



Malta - Malto

« Par le courage et la constance »

Situé en Europe du Sud, l'archipel de Malte (316 km²) est situé au sud de la **Sicile**, à l'est de la **Tunisie**, au nord de la **Libye** et à l'ouest de la **Grèce**. Il occupe une position centrale en Méditerranée.

C'est un archipel constitué de neuf îles dont quatre sont habitées **Malte**, **Gozo**, **Comino** les plus importantes et **Manoel**.

C'est le plus petit État de l'Union européenne.

Année d'adhésion: 2004.

Régime politique: république.

Capitale: La Valette.

Superficie: 316 km².

Population: 0,4 million.

Densité : 1250 habitants au km².

Monnaie: euro adopté en 2008.

Langues officielles : Maltais (langue afro-asiatique sémitique) et Anglais.

Fête nationale : le 21 septembre (Indépendance de Malte en 1964.)

Plat traditionnel : Fenek ou étouffée de lapin.

Monument : le Palais du Grand Maître des Chevaliers de Malte.

Géographie

Relief

L'île de Malte est formée de **collines** et de **plateaux** dont le point culminant, le **Ta'Dmejrek** (près de Dingli), est à 253 m. Ces plateaux se terminent vers le Sud par de hautes falaises.

Hydrographie

L'archipel dispose d'une réserve très limitée en eau douce et utilise de plus en plus la désalinisation.

Climat

Malte bénéficie d'un climat **méditerranéen** avec des hivers doux et humides et des étés chauds et secs.

La température moyenne est de 19 C. la moyenne des mois d'hiver est de 14°C, celle des mois d'été est de 29°C à 30°C. La pluviométrie moyenne sur l'année est de 600 mm.

Subdivisions administratives

Malte est subdivisée en **68 conseils locaux** (également appelés *localités*), qui sont d'ailleurs l'entité administrative la plus petite : il en existe 53 sur Malte et 15 sur Gozo. Il n'y a pas d'entité intermédiaire entre ces localités et le gouvernement national.

Quelques Maltais célèbres

Les Écrivains : **Dun Karm Psaila** (1871-1961) poète qui a écrit l'hymne national maltais *L-Innu Malti* (*L'hymne de Malte*), **Francis Ebejer** (1925-1993) et **Joseph Attard** (1925 - 2002).

L'architecte **Giorgio Grognet de Vassé Mosta** (1774 - 1862),

Les Peintres **George Hysler**, **Michele Busetti** et **Thommaso Medion**

Malte est réputée pour son artisanat, notamment la **dentelle**, le **tissage**, le **verre soufflé** et les **filigranes en argent**.

Pièces de monnaie

0,01 €



0,02 €



0,05 €



Temple mégalithique de Mnajdra

0,10 €



0,20 €



0,50 €



Armoiries de Malte

1,00 €



2,00 €



Gravure sur la tranche (2€)

2**2**2**2**2**2**2**2**2**

Croix de Malte

Sise au cœur de la Méditerranée, Malte est un creuset de civilisations, dont l'histoire remonte à plusieurs millénaires. Ses îles sont habitées depuis environ 5200 av. J.-C. et une civilisation préhistorique importante y

a existé avant l'arrivée des Phéniciens, qui ont donné à l'île principale le nom de *Malat*, qui signifie havre/refuge. Par la suite, pendant des siècles, Malte a été le siège de l'ordre des chevaliers hospitaliers de Saint-Jean, avant de faire partie de l'empire britannique. Elle est devenue indépendante en 1964.

Cuisine. *Gigolla* : gâteau préparé pour Pâques et décoré d'œufs peints. *Soppa ta' l-Armla* : soupe de la veuve. *Minestra* : soupe. *Kawlata* : soupe. *Brodu* : consommé. *Brodu tat tigiieg bil-bajd* : bouillon de poulet. *Brodu tal hut* : soupe de poisson. *Ravjul* : raviolis. *Ross fil-forn* : risotto. *Timpana* : timbale. *Garnita* : ragoût de seiches ou de poulpes. *Majjal fil-forn* : rôti de porc. *Majjal ghad-dobbu* : jambon cuit à l'os. *Pulpettum* : pain à la viande. *Bulfut* : boeuf bouilli. *Bragoli* : carbonade. *Rikotta* : fromage frais. *Kannoli* : rouleaux de pâtisserie fourrés.

Si la cuisine maltaise témoigne d'une forte influence sicilienne, elle est mâtinée d'accents britanniques, comme en témoignent des plats locaux tels que les côtelettes grillées, les saucisses à la purée de pomme de terre et le rôti accompagné d'une garniture de trois légumes. Parmi les spécialités locales plus typiquement méditerranéennes figurent les *pastizzi* (pâtisseries salées au fromage), la *timpana* (gratin de macaronis aux œufs) et le *fenek* (lapin) frit, en ragoût ou en tourte.