

# Ẩm thực Việt sẽ được “vinh danh” trên hành trình của Michelin Guide

04:11 09/12/2022

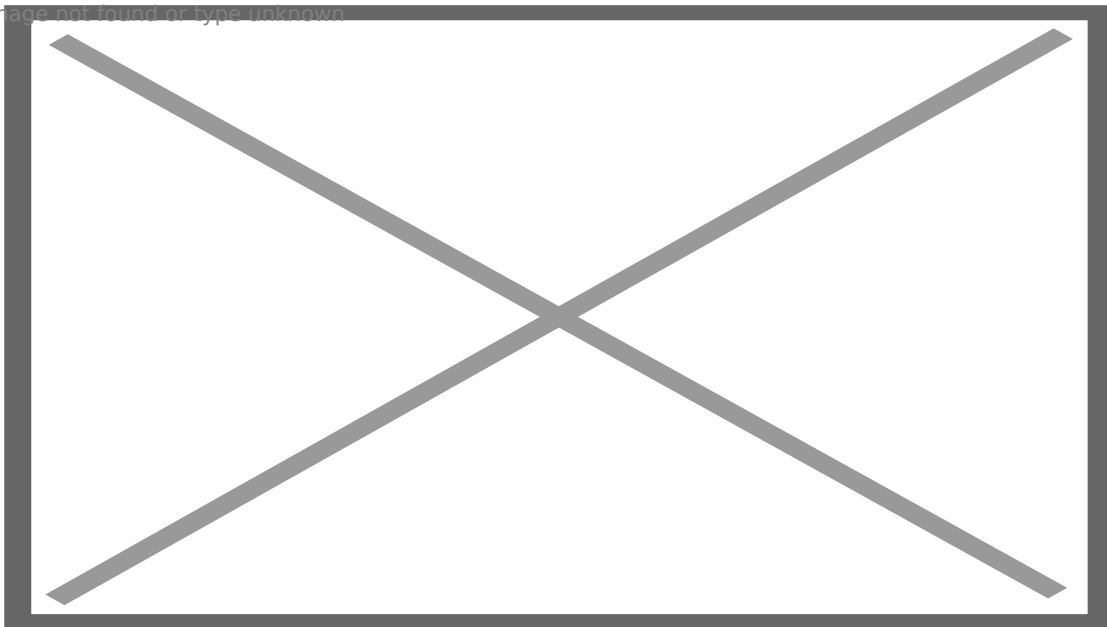
Tác giả: Lê Hà

**Với sự đồng hành của Tập đoàn Sun Group, việc Michelin Guide tới Việt Nam với những ngôi sao ẩm thực danh giá đang được kỳ vọng sẽ góp phần đưa ẩm thực và du lịch Việt Nam “toả sáng” trên bản đồ thế giới.**

## Những ngôi sao danh giá

Quán ăn vỉa hè của đầu bếp 76 tuổi người Thái Lan - Jay Fai đã nhiều năm được gắn mác “có tiền nhưng chưa chắc được ăn”. Từ khi quán nhỏ nhận được 1 sao Michelin vào năm 2017 với món ăn trứng cuộn cua trứ danh, thực khách từ khắp nơi trên thế giới đã đổ về và phải xếp hàng dài, thậm chí chờ tới 4 tiếng, để được xếp lượt ăn trong không gian chỉ chứa vừa 7 chiếc bàn. Jay Fai từng lên tiếng rằng Michelin khiến cuộc sống của bà rối tung lên vì khách đến quá đông, không thể kiểm soát nổi.

Image not found or type unknown

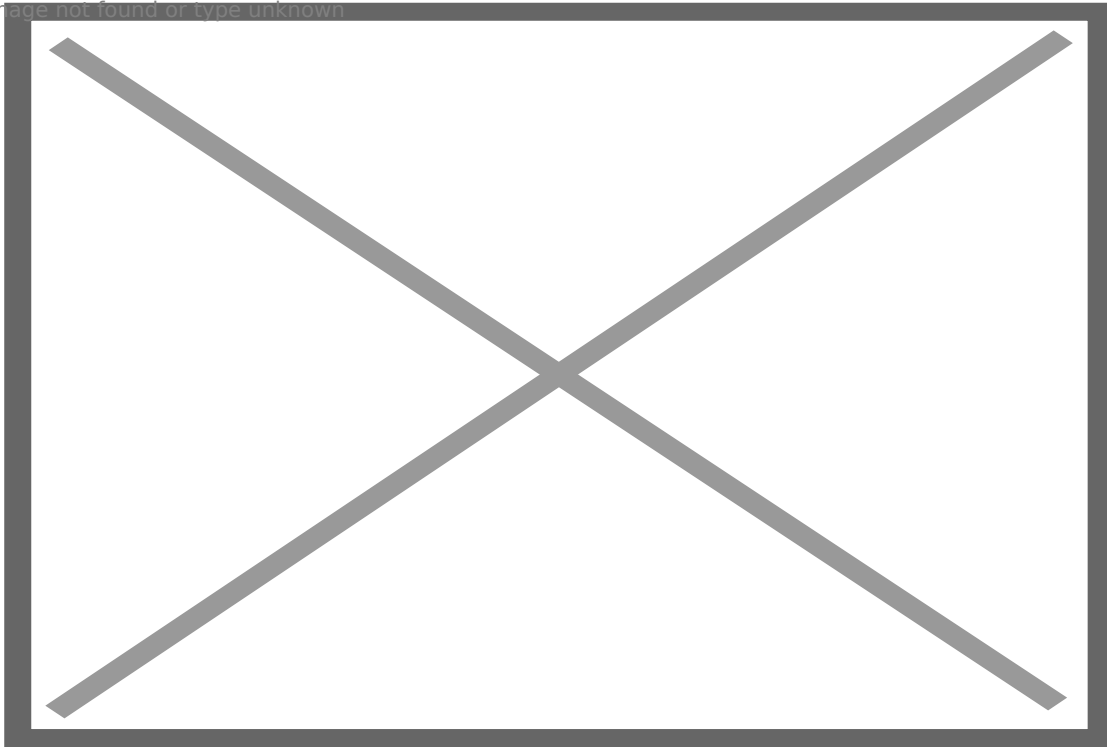


*Bà Jay Fai tại quán ăn nhận được 1 sao Michelin của mình.*

Nằm khiêm tốn trong trung tâm ẩm thực ABC của Singapore, quầy hàng đạt sao Michelin của cụ ông 73 tuổi Toh Seng Wang luôn có một hàng dài người chờ đợi được thưởng thức món mì vàng xào với tương ớt sambal. 40 năm đứng bếp, Toh Seng Wang luôn gắn với hình ảnh vừa nấu bếp

vừa đeo tai nghe, nhưng không phải say sưa với âm nhạc, mà để nhận đơn đặt hàng qua điện thoại.

Image not found or type unknown



*Quầy hàng đặt sao Michelin của cụ ông Toh Seng Wang ở Singapore.*

Đây chỉ là hai ví dụ nhỏ về tác động của những ngôi sao Michelin tới sự nổi tiếng và tình hình kinh doanh của các nhà hàng. Trên thế giới, mức độ danh giá của sao Michelin trong ngành ẩm thực được so sánh với giải Oscar của điện ảnh hay Grammy của âm nhạc.

Bộ sưu tập địa chỉ ẩm thực danh tiếng bậc nhất toàn cầu xuất phát vốn là một cuốn sách hướng dẫn nhỏ có màu đỏ nổi bật từ một nhà sản xuất lốp xe hơi của Pháp là Michelin, có mục đích ban đầu chỉ là nhằm khuyến khích nhiều người đi xe ô tô và thúc đẩy doanh số bán lốp xe Michelin.

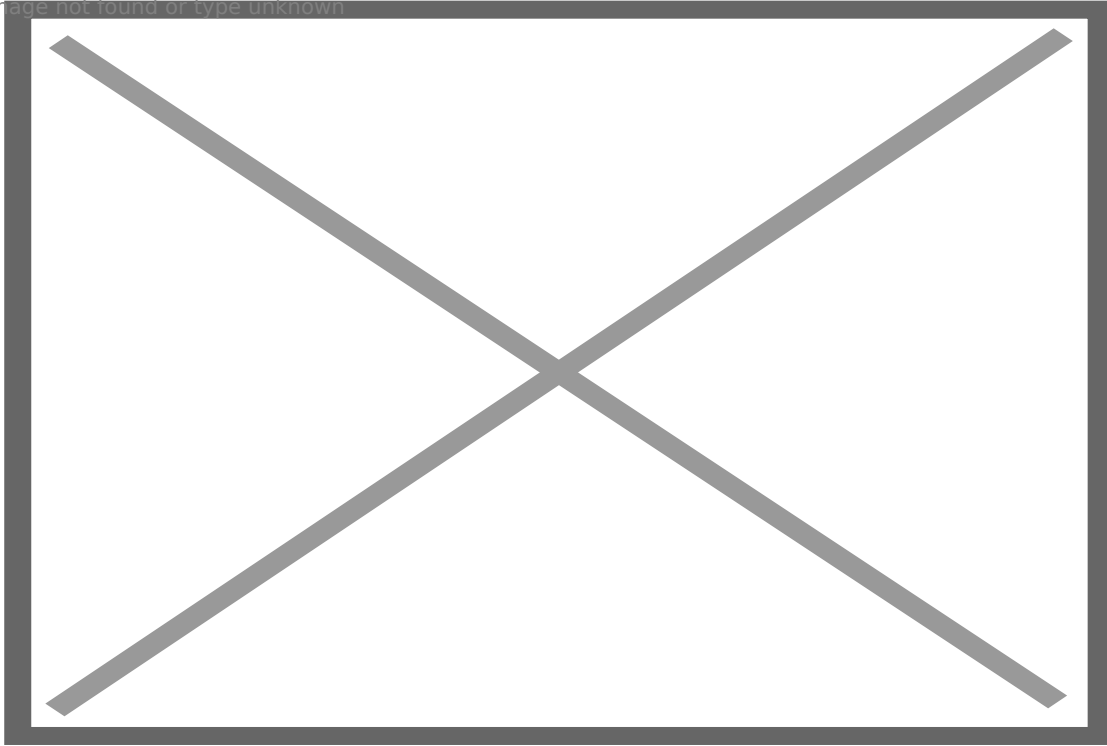
Nhưng trải qua hơn 120 năm, Michelin Guide đã vượt xa chức năng một nguồn tham khảo địa chỉ ẩm thực của các lái xe, trở thành tiêu chuẩn tin cậy để đánh giá chất lượng của nhà hàng, tay nghề của các đầu bếp trên toàn thế giới. Những “ngôi sao danh giá” có sức hút tới độ không ít du khách chỉ có nhu cầu bay tới một thành phố để thưởng thức bữa ăn tại một nhà hàng gắn sao Michelin rồi về. Michelin Guide đã tạo được sức mạnh và uy tín mà không một hệ thống đánh giá ẩm thực nào trên thế giới vượt qua được, bởi nó đại diện cho những tiêu chuẩn cao nhất về chất lượng món ăn, cách phục vụ và những tiện ích khác của các nhà hàng.

### **Khát khao của mọi quốc gia**

Các tiêu chí đánh giá của Michelin để phong sao cho các nhà hàng bao gồm: Chất lượng của

nguyên liệu sử dụng; kỹ thuật nấu điêu luyện; sự hài hòa trong hương vị; cá tính của đầu bếp và chất lượng ổn định theo thời gian của các món ăn. Trên các tiêu chí này, các nhà hàng sẽ được tặng sao Michelin theo 3 cấp: 1 sao là rất tốt so với mặt bằng chung, 2 sao là có chất lượng xuất sắc, 3 sao là nhà hàng có phong cách ẩm thực đặc biệt- được xem là đã đạt đến đỉnh cao ẩm thực.

Image not found or type unknown



*Ẩm thực Việt Nam đặc sắc và đa dạng.*

Với uy tín, sức ảnh hưởng đã được chứng minh, Michelin Guide đã trở thành niềm tự hào và khát khao của không chỉ các nhà hàng, đầu bếp, mà cao hơn nữa là của các quốc gia. Bởi các địa chỉ ẩm thực được gắn sao Michelin không chỉ giúp gia tăng uy tín, thu hút đông đảo thực khách, tăng doanh thu cho các nhà hàng mà còn tác động tới cả kinh tế xã hội của điểm đến, của quốc gia đó.

Theo khảo sát chung về Michelin Guide, 67% du khách sẽ lựa chọn điểm đến có Michelin thay vì điểm đến không có “ngôi sao” này. Còn theo khảo sát của Ernst & Young – Dịch vụ kiểm toán chuyên nghiệp quốc tế, 57% du khách sẽ kéo dài thời gian lưu trú tại điểm đến có Michelin.

Không chỉ các nhà hàng được hưởng lợi, Michelin Guide còn gián tiếp giúp những người dân địa phương cải thiện cuộc sống. Năm 2018, Michelin Guide đã giúp San Francisco và Singapore tạo được 2.650 việc làm mới tại những nhà hàng đạt sao Michelin.

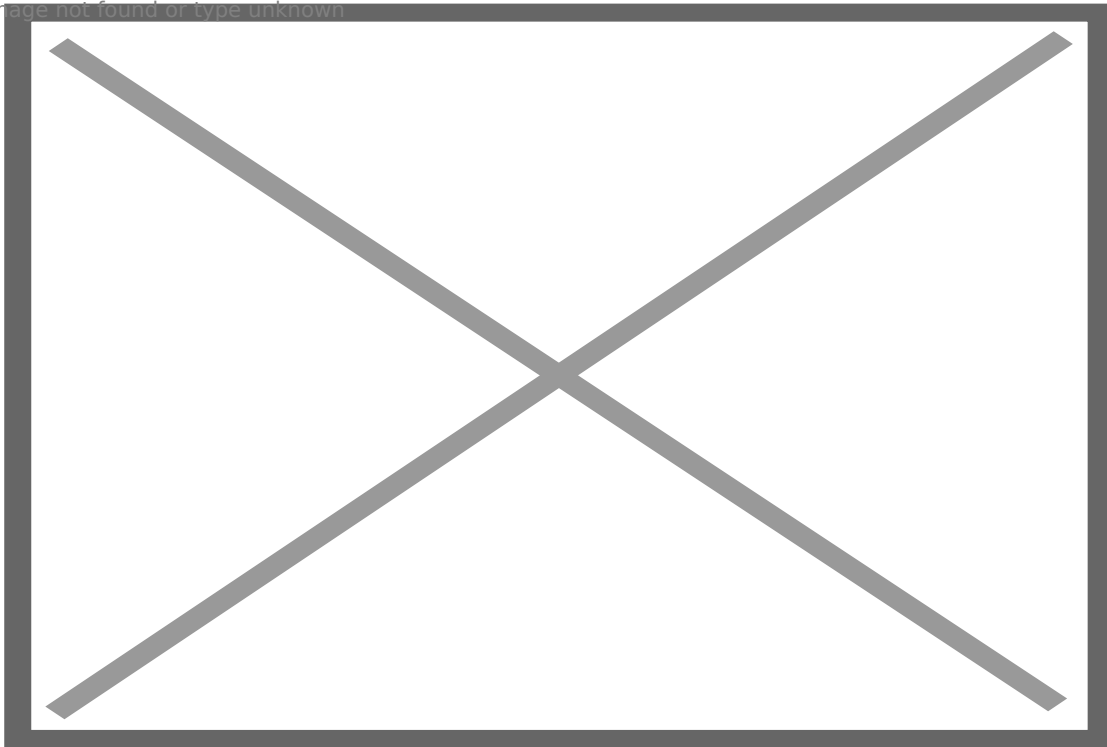
Mỗi điểm đến mà Michelin Guide đi qua đều tạo nên sự khác biệt cho ngành ẩm thực và du lịch của địa phương. Đại diện Tổng cục Du lịch Singapore từng chia sẻ: sự có mặt của Michelin Guide đã

“củng cố” vị thế của Singapore như một trung tâm ẩm thực của khu vực. Tổng cục Du lịch Thái Lan từng dự đoán rằng Michelin Guide sẽ góp phần tăng tổng chi tiêu cho ẩm thực trên mỗi khách du lịch ở Thái Lan lên 10%.

### **Ẩm thực Việt Nam “ngôi sao mới” trên hành trình Michelin Guide**

Ngày 1/12/2022, với sự đồng hành của tập đoàn Sun Group, Michelin Guide chính thức công bố sự hiện diện của mình tại hai thành phố lớn nhất Việt Nam là Hà Nội và TP. Hồ Chí Minh. Danh sách các nhà hàng được gắn sao Michelin tại hai điểm đến này sẽ được công bố vào tháng 6/2023.

Image not found or type unknown



*Sự kiện Họa báo ra mắt Michelin Guide tại Việt Nam.*

Sự kiện được giới chuyên gia coi như một cột mốc góp phần đưa ẩm thực Việt Nam đạt tới những chuẩn mực được cho là đỉnh cao nhất của các tiêu chuẩn ẩm thực quốc tế. Và ẩm thực Việt Nam, với đa sắc màu trong cả nguyên liệu lẫn phong cách chế biến mỗi vùng miền, từng được thế giới ngợi ca với nhiều danh xưng, giải thưởng, xứng đáng có được những ngôi sao từ Michelin.

Bà Elisabeth Boucher-Anseli Giám đốc Truyền thông Michelin Experiences chia sẻ tại lễ công bố ra mắt Michelin Guide Vietnam: “Khi Michelin Guide đặt chân đến Việt Nam, chúng tôi dự định sẽ thúc đẩy phát triển điểm đến ẩm thực này mạnh mẽ hơn nữa để đảm bảo rằng khách du lịch cũng như các doanh nhân sẽ dành nhiều thời gian hơn ở đất nước này và khám phá nhiều hơn”.

Image not found or type unknown



### *Sự kiện Họp báo ra mắt Michelin Guide tại Việt Nam.*

Michelin sẽ bắt đầu quá trình tìm kiếm những nhà hàng, cơ sở ăn uống ngon nhất và đẳng cấp nhất tại hai thành phố, thông qua những cuộc thẩm định bí mật do các điều tra viên của thương hiệu này thực hiện. Sẽ có những nhà hàng sang trọng, có cả những quán ăn rất đời bình dân được gắn sao Michelin. Nhưng ngôi sao đó sẽ không phải là vĩnh viễn nếu nhà hàng hay đầu bếp không giữ được phong độ ổn định. Điều này cũng đồng nghĩa với việc, sao có thể “đổi ngôi”, và cơ hội sẽ được tặng cho những cơ sở ẩm thực mới có sự thay đổi vượt trội, để đạt tới những chuẩn mực khắt khe của Michelin Guide. Do đó, các nhà hàng sẽ phải không ngừng phấn đấu, để đạt sao và giữ được sao lâu dài. Cũng chính sự nỗ lực và cạnh tranh không ngừng này sẽ đưa ẩm thực Việt Nam nói chung từng bước cải thiện về nhiều mặt, trong từ việc kiểm tìm nguồn nguyên liệu sạch, độc đáo đến cách nấu và nghệ thuật trình bày hay phục vụ, để Việt Nam có thể trở thành một “điểm đến ẩm thực đẳng cấp thế giới”.

**PV**

**Link bài viết:** <https://nguoilambao.vn/public/index.php/am-thuc-viet-se-duoc-vinh-danh-tren-hanh-trinh-cua-michelin-guide>