

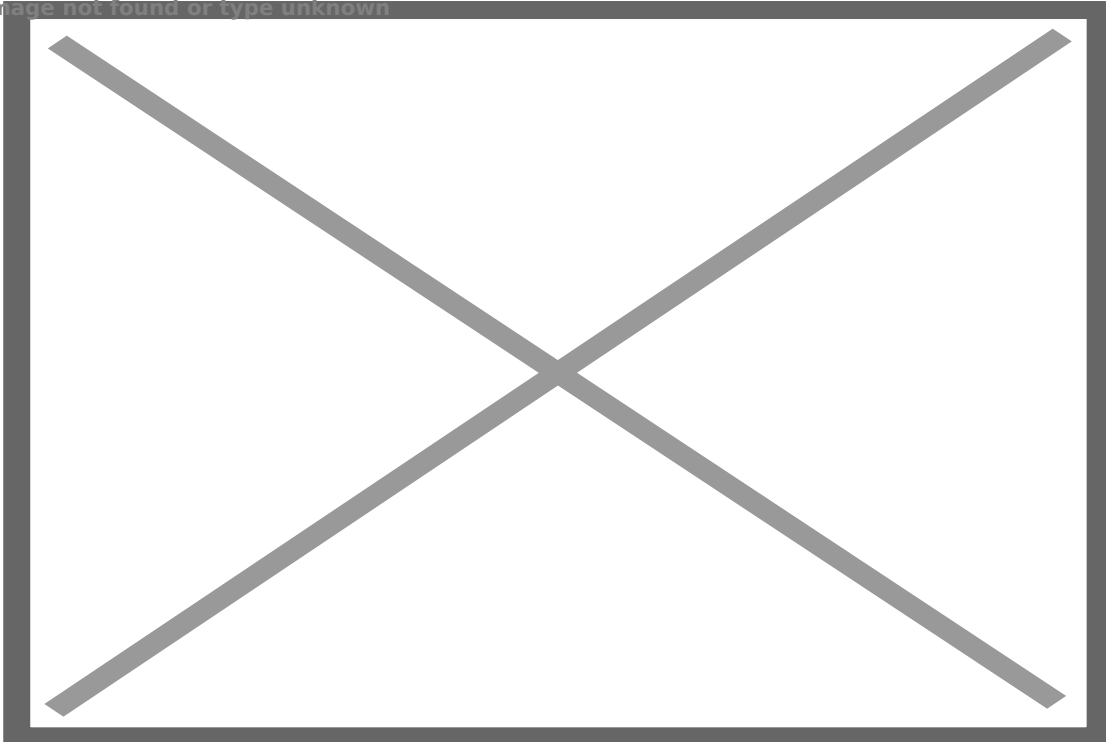
Sun Group đồng hành cùng Michelin nâng tầm ẩm thực Việt

03:50 02/12/2022

Tác giả: Lê Hà

Michelin Guide sẽ chính thức đặt chân đến Việt Nam, với sự đồng hành của “đối tác điểm đến” là Tập đoàn Sun Group, hứa hẹn mở ra một chương mới trong hành trình vươn tầm thế giới của ẩm thực Việt nói riêng và du lịch Việt Nam nói chung.

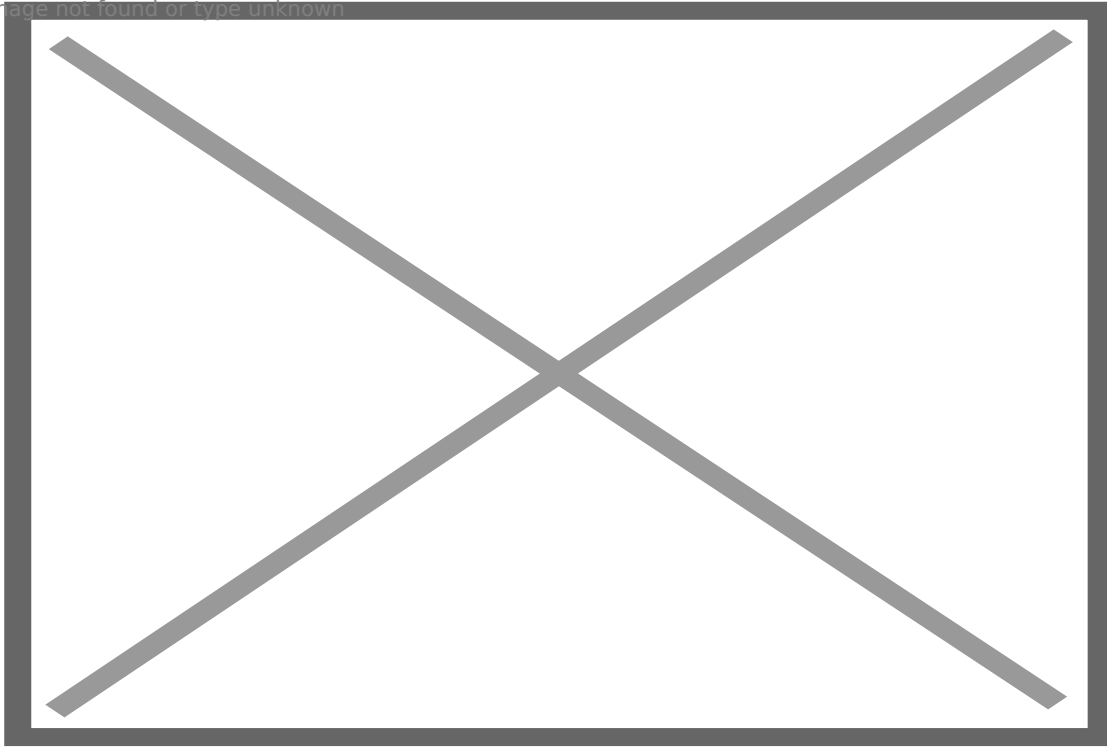
Image not found or type unknown



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

Sáng 1/12/2022, tại khách sạn Capella Hanoi, Michelin chính thức công bố Hà Nội và thành phố Hồ Chí Minh (TP.HCM) sẽ là hai điểm đến mới nhất có tên trong hành trình quốc tế của Michelin Guide- Bộ sưu tập địa chỉ ẩm thực danh tiếng bậc nhất toàn cầu. Danh sách các nhà hàng được chọn đưa vào Michelin Guide Hà Nội và TP. Hồ Chí Minh sẽ ra mắt vào tháng 6/2023. Trong khuôn khổ buổi Lễ công bố ra mắt Michelin Guide Việt Nam, Michelin cũng cho biết Tập đoàn Sun Group sẽ là “đối tác điểm đến”.

Image not found or type unknown

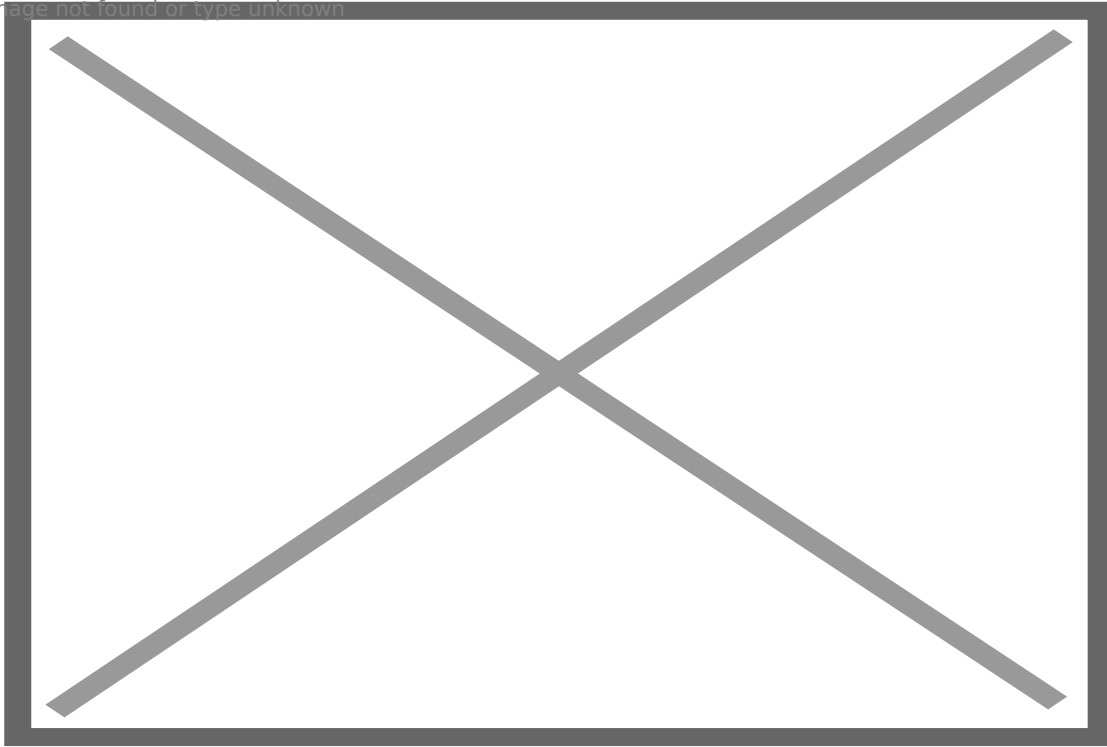


Ông Ahmad Faiez Mohamed Pisal Giám đốc điều hành Michelin Việt Nam.

Phát biểu tại Lễ công bố, ông Ahmad Faiez Mohamed Pisal- Giám đốc điều hành Michelin Việt Nam nói: “Với một lịch sử và di sản ẩm thực vô cùng thú vị, những hương vị đặc trưng độc đáo, công thức nấu ăn mang tính biểu tượng và những món ngon nổi tiếng, ẩm thực Việt Nam đã được biết đến khắp thế giới. Trong đó, Hà Nội và TP.HCM xứng đáng được tôn vinh như hai viên ngọc. Ở đó, người dân địa phương coi ẩm thực đường phố là một lối sống và chủ các cơ sở ẩm thực, dù là người bản địa hay từ nước ngoài tới đều là những tài năng. Hành trình đánh giá của các chuyên gia đánh giá ẩn danh đã được tiến hành và sớm thôi, danh sách Michelin Guide Việt Nam đầu tiên sẽ được công bố”.

Ra đời năm 1900 bởi một nhà sản xuất lốp xe hơi, bộ sưu tập ẩm thực Michelin Guide đã nhanh chóng tạo sức ảnh hưởng mạnh mẽ từ Pháp sang các nước châu Âu và toàn thế giới, bởi những nguyên tắc khắt khe và quy định đánh giá đặc biệt khách quan.

Image not found or type unknown

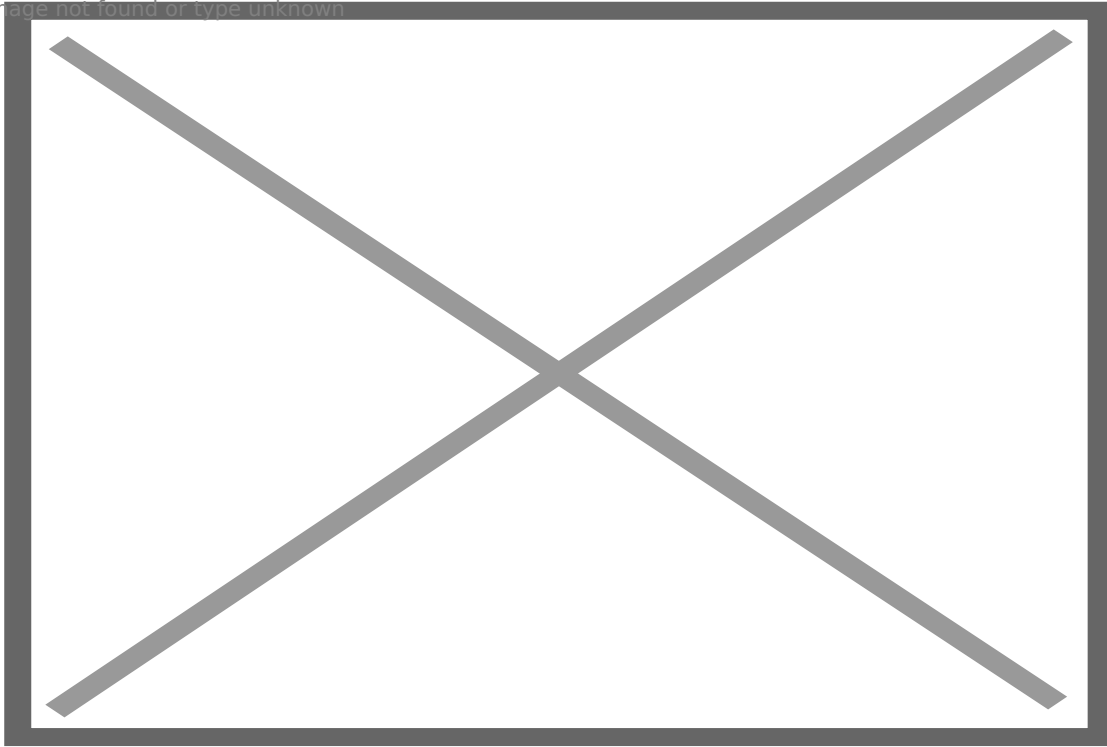


Bà Elisabeth Boucher-Ansel Giám đốc Truyền thông Michelin Experiences.

Các hạng mục đánh giá của Michelin dựa trên 5 nguyên tắc: Chất lượng của nguyên liệu sử dụng; Kỹ thuật nấu điều luyện; Sự hài hòa trong hương vị; Thể hiện được cá tính độc nhất vô nhị của đầu bếp; và Chất lượng ổn định theo thời gian của các món ăn. Michelin cũng rất quan tâm đến chất lượng phục vụ và sẵn sàng loại trừ những nhà hàng không có cách phục vụ tốt, cho dù món ăn có ngon đến thế nào. Ban giám khảo của Michelin Guide là những chuyên gia ẩm thực ẩn danh, không được phép tiết lộ nghề nghiệp với bất kỳ ai và luôn “chấm điểm” các nhà hàng trong vai một vị khách.

Với lịch sử hơn 120 năm, Michelin Guide là bộ sưu tập ẩm thực uy tín bậc nhất trên thế giới. Các đầu bếp và nhà hàng có tên trong Michelin Guide được ví như nhận giải Oscar của ngành ẩm thực toàn cầu, với một vinh dự lớn và cơ hội quảng bá hình ảnh ra toàn thế giới.

Image not found or type unknown



Trên thế giới, sự xuất hiện của Michelin Guide với những “ngôi sao danh giá” đã tạo nên tầm ảnh hưởng lớn đến không chỉ ẩm thực, mà còn tạo hiệu ứng tích cực cho nền kinh tế, đặc biệt là ngành du lịch của các quốc gia. Theo những khảo sát, khi so sánh giữa những điểm đến, 67% du khách sẽ lựa chọn điểm đến có Michelin thay vì điểm đến không có “ngôi sao” này. Hiệu ứng Michelin Guide còn dẫn đến sự gia tăng về số lượng và chất lượng nhu cầu khi 57% du khách thường xuyên sẽ kéo dài thời gian lưu trú tại điểm đến có Michelin.

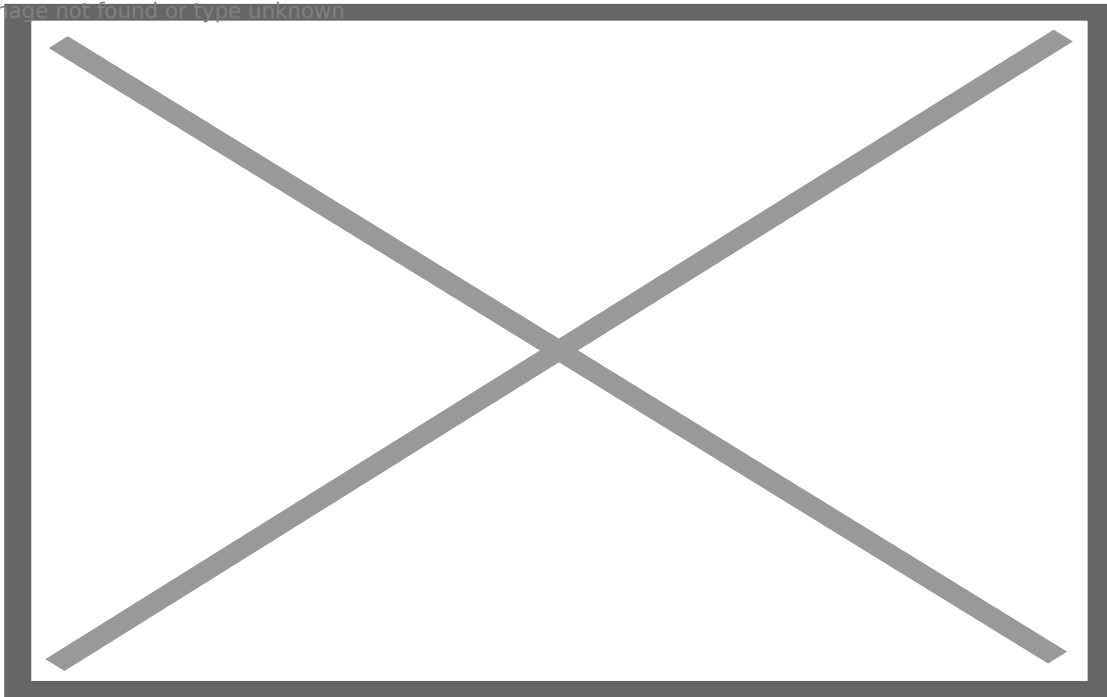
Các nhà hàng trong danh sách Michelin Guide có 71% khách du lịch thường xuyên tăng chi tiêu, giúp nhân rộng tác động của bộ sưu tập đối với mỗi nền kinh tế, thúc đẩy sự xuất hiện của nhóm khách hàng cao cấp và khách du lịch có chi tiêu cao hơn. Sự có mặt của Michelin Guide và việc đánh giá phân hạng sao còn giúp lực lượng lao động ở những nhà hàng nhận sao Michelin tăng đến 80%. Năm 2018, Michelin Guide đã giúp San Francisco và Singapore tạo được 2.650 việc làm mới tại những nhà hàng đạt sao Michelin.

Bởi lẽ đó, sự xuất hiện của Michelin Guide tại hai thành phố lớn của Việt Nam cũng được kỳ vọng sẽ trở thành dấu mốc quan trọng, không chỉ trong việc giới thiệu, quảng bá tinh hoa ẩm thực Việt tới thế giới, mà còn tác động tích cực tới tư duy và phong cách phục vụ của các đầu bếp và nhà hàng, cũng như thúc đẩy sự phát triển mạnh mẽ hơn nữa của ngành ẩm thực và du lịch Việt Nam, từ đó tiếp sức cho sự tăng trưởng kinh tế xã hội.

Ẩm thực Việt Nam được thế giới biết đến với sự đa dạng, mang đậm sắc màu văn hoá, lịch sử và

đặc trưng vùng miền. Năm 2020, tổ chức Giải thưởng Du lịch thế giới (WTA) trao tặng Việt Nam danh hiệu Điểm đến ẩm thực hàng đầu châu Á. Mới đây, Tạp chí du lịch nổi tiếng The Travel công bố danh sách 10 quốc gia có nền ẩm thực hấp dẫn hàng đầu thế giới do độc giả bình chọn, trong đó Việt Nam đứng ở vị trí thứ 5 với những món ăn rất quen thuộc như phở, bánh mì, nem rán, bún chả... Thủ đô Hà Nội cũng vừa được Tripadvisor bình chọn trong top “25 điểm đến hàng đầu thế giới cho những người yêu ẩm thực” bởi di sản ẩm thực lâu đời tiếp với vẻ đẹp các khu phố cổ của thành phố duyên dáng. TP.HCM lại hấp dẫn du khách bởi nền ẩm thực là sự giao thoa của nhiều vùng miền, sự kết hợp của ẩm thực Á Đông và Tây phương giữa thành phố hoa lệ sầm uất.

Image not found or type unknown



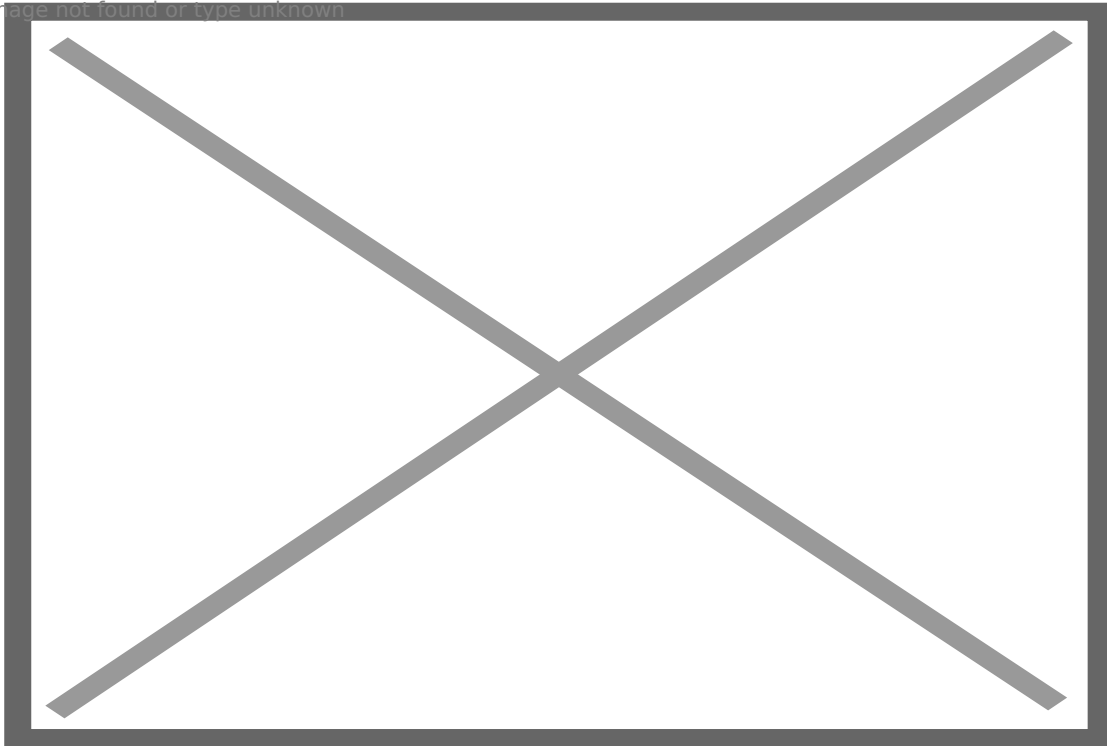
Ông Đặng Minh Trường Chủ tịch Hội đồng quản trị Tập đoàn Sun Group.

Chia sẻ lý do đồng hành với Michelin Guide trong vai trò đối tác điểm đến, ông Đặng Minh Trường, Chủ tịch HĐQT Tập đoàn Sun Group cho biết: “15 năm qua, trong hành trình đồng hành cùng sự phát triển du lịch Việt Nam, Sun Group luôn nỗ lực đưa tinh hoa thế giới về Việt Nam, kiến tạo nên các công trình du lịch nghỉ dưỡng, vui chơi giải trí và hạ tầng đẳng cấp quốc tế. Hôm nay, với việc đồng hành đưa Michelin Guide tới Việt Nam, chúng tôi mong muốn Việt Nam không chỉ được thế giới biết đến như một điểm đến có thiên nhiên tươi đẹp, những khu nghỉ dưỡng đẳng cấp hay những tổ hợp vui chơi giải trí tầm cỡ, mà còn là điểm đến ẩm thực của thế giới, với những nhà hàng mang sao Michelin danh giá”.

“Việc Michelin Guide tới Việt Nam sẽ giúp chúng ta có một hệ thống đánh giá tiêu chuẩn quốc tế cao nhất cho ẩm thực Việt. Việt Nam sẽ có những nhà hàng được gắn sao Michelin, đó có thể là

một quán phở đã có từ lâu đời, hoặc một nhà hàng đặc biệt sang trọng. Điều đó sẽ không chỉ gia tăng uy tín mà còn nâng tầm đẳng cấp của ẩm thực và du lịch Việt Nam.

Image not found or type unknown



Đây cũng là cơ sở, để Việt Nam đón thêm dòng khách du lịch có khả năng chi tiêu cao, từ đó thúc đẩy các điểm đến cạnh tranh, nâng cao chất lượng ẩm thực cũng như chất lượng phục vụ khách, nâng cao tay nghề của các đầu bếp lẫn nhân viên phục vụ của các nhà hàng, hướng tới đạt các tiêu chuẩn quốc tế, đủ sức cạnh tranh với những điểm đến ẩm thực hàng đầu thế giới”, ông Đặng Minh Trường nhấn mạnh.

Đây không phải lần đầu tiên Sun Group hợp tác với những “người khổng lồ” về ẩm thực trên thế giới. Năm 2016, nhà hàng La Maison 1888 thuộc InterContinental Danang Sun Peninsula Resort của Sun Group tại Đà Nẵng từng hợp tác với top 10 bếp trưởng giỏi nhất thế giới - ông Pierre Gagnaire, để đưa La Maison 1888 có mặt trong danh sách những nhà hàng đẳng cấp bậc nhất thế giới. Năm 2019, nhà hàng Pink Pearl của khu nghỉ dưỡng JW Marriott Phu Quoc Emerald Bay đã thực khách thực đơn của đầu bếp 2 sao Michelin -Ophélie Bares đến từ nước Pháp. Mới đây nhất, Sun Group hợp tác với Junichi Yoshida - đầu bếp nổi tiếng người Nhật đã được phong tặng sao Michelin, mang phong cách ẩm thực Teppanyaki nổi tiếng toàn cầu của vị đầu bếp này tới nhà hàng Koki của khách sạn Capella Hanoi.

Trở thành “đối tác điểm đến”, đồng hành đưa Michelin Guide tới Việt Nam, Sun Group một lần nữa cho thấy những tâm huyết của Tập đoàn, trong nỗ lực góp phần đưa ẩm thực Việt đạt tới các tiêu

chuẩn quốc tế cao nhất, đồng thời khẳng định vị thế Việt Nam trên bản đồ du lịch toàn cầu./.

Link Youtube chia sẻ của Ông Gwendal Poullennec, Giám đốc toàn cầu Michelin Guide:

<https://www.youtube.com/watch?v=FQ-BT0w8Q-c>

Link download clip chia sẻ của Ông Gwendal Poullennec, Giám đốc toàn cầu Michelin Guide

https://drive.google.com/drive/folders/1QOajrnAviPaEP3WVvKAVO7BcNWFd1-5dO?usp=share_link

PV

Link bài viết: <https://nguoilambao.vn/public/sun-group-dong-hanh-cung-michelin-nang-tam-am-thuc-viet>