

Sau Michelin Guide, Hà Nội là điểm đến ẩm thực hàng đầu thế giới 2024

18:21 16/01/2024

Tác giả: Đang cập nhật

Hàng triệu du khách trên khắp thế giới đã bình chọn Hà Nội là điểm đến ẩm thực hàng đầu thế giới 2024 trên Tripadvisor. Sau sự xuất hiện của Michelin Guide với 3 nhà hàng được gắn 1 sao, ẩm thực Hà Nội đã tiếp tục thăng hoa và được ví như “ngôi sao đang lên” trên bản đồ du lịch toàn cầu.

Mới đây, Tripadvisor nền tảng du lịch lớn nhất thế giới với hơn 500 triệu lượt người dùng mỗi tháng đã công bố giải thưởng cao quý nhất trong năm là Travelers' Choice Award: Best of the Best 2024 cho các điểm đến, khách sạn, ẩm thực và hoạt động giải trí. Trong hạng mục điểm đến ẩm thực năm nay, Hà Nội tự hào đứng vị trí đầu tiên trong danh sách 10 điểm đến được các độc giả thế giới bình chọn, vượt qua cả những thiên đường ẩm thực như Rome (Ý), New Delhi (Ấn Độ), New Orleans (Mỹ),...



Ẩm thực Hà Nội xuất sắc giành vị trí số 1 trên thế giới theo Tripadvisor

Danh sách năm nay có tới hơn một nửa là các quốc gia đến từ châu Âu có nền ẩm thực danh tiếng. Thủ đô Hà Nội, Việt Nam, đã xuất sắc leo hai bậc để giành vị trí số 1 trên thế giới.

Ẩm thực Hà Nội đang được ví như “ngôi sao đang lên” bởi liên tiếp “làm mưa làm gió” trên các bảng xếp hạng uy tín thế giới. Bước ngoặt lớn nhất phải kể đến sự xuất hiện của Michelin Guide. Tháng 12/2022, với sự đồng hành của Sun Group, Michelin Guide chính thức ra mắt tại Việt Nam, bắt đầu việc đánh giá thẩm định chất lượng các cơ sở ăn uống ở Hà Nội và TP. HCM. Đến tháng 06/2023, ba nhà hàng tại Hà Nội gồm Hibana by Koki bên trong khách sạn Capella Hanoi, tầm vị và gia lần đầu tiên được Michelin Guide - Giải thưởng danh giá trong làng ẩm thực thế giới đánh giá 1 sao. Hà Nội còn có 13 nhà hàng nhận giải quán ăn ngon với giá cả phải chăng (Bib Gourmand), 32 nhà hàng thuộc danh sách Michelin tuyển chọn (Michelin Selected) và 1 giải thưởng Michelin dành cho đầu bếp trẻ xuất sắc.



Michelin Guide đã tạo nên bước ngoặt ẩm thực Hà Nội nói riêng và Việt Nam nói chung

Danh hiệu Michelin đã khiến khách hàng đến quán vốn đã đông, nay còn đông hơn gấp bội, đặc biệt là khách nước ngoài. Không khó để bắt gặp hình ảnh các thực khách xếp hàng dài chờ đợi hay tự tay xếp ghế nhựa, bê phở và ngồi thưởng thức trên vỉa hè.

Gia, nhà hàng Hà Nội nhận 1 sao Michelin trong sự vỡ òa, gần như đã kín khách cho tới 3 tháng sau, ngay từ khi ngôi sao hạng lớp xe công bố. Để ăn được nhà hàng Ăn Sàì Gòn, cũng phải mất 1-2 tháng đặt lịch. Peter Cường, ông chủ của nhà hàng nói nếu trước kia, khách đến nhà hàng chủ yếu là người nước ngoài thì nay, khách Việt Nam đã tìm đến nhiều hơn. Bếp trưởng của nhà hàng Nhật Bản Hibana by Koki, Yamaguchi Hiroshi, thì cho biết, ngôi sao Michelin mang đến sự tăng trưởng tốt cho nhà hàng, dẫu chi phí bữa ăn tại đây ở mức cao, từ 8,5 triệu đồng/người. Ông cũng cho biết thêm, đã rất nhiều du khách quốc tế đặt bàn sớm 1-2 tháng trước chuyến du lịch tới Hà Nội. Những tên tuổi của cơm tấm Ba Ghiền, miến gà Kỳ Đồng, bún chả Đắc Kim,... được tìm kiếm nhiều hơn ở các diễn đàn du lịch quốc tế. Và sau 6 tháng, sức hút của những nhà hàng, quán ăn này vẫn không hạ nhiệt.

Bà Đặng Hương Giang, Giám đốc Sở Du lịch Hà Nội khẳng định: “Giải thưởng Michelin là cơ hội tốt để quảng bá rộng rãi ẩm thực Hà Nội ra thế giới đồng thời cũng là động lực để các nhà hàng, quán ăn chuẩn chỉnh lại phong cách phục vụ, bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm, sáng tạo trong cách chế biến và tạo được không gian đặc trưng để mang lại nhiều trải nghiệm cho khách hàng.”



Hiệu ứng tốt từ việc vinh danh của các giải thưởng uy tín thế giới đã thúc đẩy du khách đến với Việt Nam

Cũng trong năm 2023, Hà Nội đã vượt qua Kuala Lumpur, Đà Bắc và Kyoto để giành danh hiệu thành phố ẩm thực mới nổi tốt nhất châu Á tại Giải thưởng Ẩm thực Thế giới (World Culinary Awards). Trước đó, tờ Telegraph của Anh cũng từng vinh danh Hà Nội là một trong những thành phố có nền ẩm thực hấp dẫn. Nhiều món ăn được các trang du lịch nước ngoài vinh danh, đưa vào cẩm nang du lịch cho du khách khi đến Hà Nội. Kênh truyền hình CNN đã từng xếp “Phở” vào top các món ăn phải thử và nằm trong danh sách top 50 món ăn ngon nhất thế giới. Hay kênh truyền hình National Geographic từng tôn vinh Bún chả là một trong 10 món ăn đường phố ngon nhất thế giới.

Với nhiều món ăn đặc trưng cùng hiệu ứng tốt từ việc vinh danh của các giải thưởng uy tín thế giới, thủ đô của Việt Nam đang ngày càng hấp dẫn hơn với các tín đồ du lịch ẩm thực từ khắp nơi trên thế giới.

PV

Link bài viết: <https://nguoilambao.vn/public/sau-michelin-guide-ha-noi-la-diem-den-am-thuc-hang-dau-the-gioi-2024>