

Ăn ngon - chill đỉnh - checkin cháy máy: Hội chợ Mùa Thu 2025 biến Hà Nội thành “thiên đường của các giác quan”

12:15 29/10/2025

Nếu mùa thu có mùi vị, thì chắc chắn đó là hương BBQ thơm lừng, là ly bia mát lạnh dưới ánh đèn vàng và là tiếng nhạc EDM vang vọng giữa không gian ngập tràn niềm vui. Tất cả hội tụ tại Hội chợ Mùa Thu lần thứ nhất - 2025, đang “gây bão” khi biến khu Trung tâm Triển lãm Việt Nam (VEC) thành “thành phố không ngủ” với đại tiệc ẩm thực - giải trí quy mô hơn 4.500 chỗ, nơi mùa thu trở nên rực rỡ và sống động hơn bao giờ hết.

Cheer Fest: Đại tiệc không ngủ - nơi bia, lửa và nhạc “bắt vibe” cùng nhau

Được tổ chức bởi Bộ Công Thương, phối hợp với Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch, UBND thành phố Hà Nội, Tập đoàn Vingroup,... Hội chợ Mùa Thu lần thứ nhất không chỉ là điểm hẹn mua sắm đơn thuần mà là siêu lễ hội trải nghiệm - nơi giao hòa giữa công nghệ, văn hóa, ẩm thực và nghệ thuật.



Trong “bản hòa ca đa sắc” ấy, Lễ hội Bia và Nướng Cheer Fest chính là “nốt nhạc ca trào” - nơi khói, lửa, âm nhạc và bia tạo thành một “đại tiệc ẩm thực”, khiến công chúng đặc biệt là giới trẻ “phát sốt” về những trải nghiệm độc đáo, thú vị.

Từ 25/10 đến 4/11, hơn 30 gian hàng mang đến một hành trình vị giác toàn cầu, khiến khu sân Nam giống như một “thành phố không ngủ” giữa lòng Hà Nội, rực rỡ ánh đèn, rộn ràng tiếng nhạc trong không gian lễ hội bia và nướng quốc tế đúng nghĩa.



Hơn 100 loại bia từ những dòng bia thủ công chọn lọc đến thương hiệu nổi tiếng lâu đời của Việt Nam, Đức, Bỉ... khiến ai đi ngang cũng muốn dừng chân. Mỗi ly bia đều mang theo một câu chuyện về văn hóa, vùng đất và con người.

Đi kèm với đó là đại tiệc BBQ không biên giới với mùi thơm quyến rũ của rất nhiều loại đồ nướng nổi tiếng khắp nơi trên thế giới: bê quay nguyên con vàng ruộm, đùi cừu nướng thảo mộc dậy hương, tôm hùm Nha Trang nướng bơ tỏi thơm ngậy, hay hàu Nhật nướng phô mai béo ngọt tan ngay đầu lưỡi...



Chưa hết, cả một “vũ trụ street food” từ Thái, Trung, Âu, Mỹ cũng góp mặt, với pad Thái, bồ câu quay trà Long Tĩnh, hay Spaghetti Bolognese... Tất cả tạo nên một “bản giao hưởng” của khói, lửa và hương vị, đánh thức mọi giác quan.



Điều làm nên đẳng cấp cho Cheer Fest là sự hội tụ hiếm có của “dream team” siêu đầu bếp thế giới như Chef Benoit Leloup (Pháp), Chef Don David (Mỹ) - Phó Chủ tịch Hiệp hội Nướng BBQ Thế giới, cùng các ngôi sao ẩm thực Việt là Chef Phạm Tuấn Hải và Chef Trần Thị Hiền Minh. Giới trẻ trầm trồ không ngớt với các

màn “trình diễn” nghệ thuật ẩm thực đỉnh cao vô cùng hấp dẫn, tạo nên bữa tiệc vị giác với những món ăn vừa lạ, vừa gần gũi - đúng chất fusion Á - Âu.

Khi hoàng hôn buông xuống, Cheer Fest chuyển sang “chế độ lễ hội”: DJ bùng nổ với House & EDM, xen lẫn các tiết mục Flamenco bốc lửa, acoustic chill chill và những màn biểu diễn xiếc, ảo thuật cực hút mắt.



Không khí còn “cháy” thêm với chuỗi minigame “vui nổ trời” như: thi uống bia tốc độ (29/10), bịt mắt ăn xúc xích (27/10 và 3/11), vũ điệu hóa đá, lễ hội hóa trang Halloween (31/10), đập bóng bay, đuổi hình bắt chữ... Ai cũng có thể trở thành “nhân vật chính” của đêm hội. Tất cả hòa quyện thành đêm vui bất tận, đúng chất “Cheer Fest”.

“Tôi tưởng chỉ đến ăn uống thôi, ai ngờ lại thấy mình như lạc vào một lễ hội châu Âu giữa lòng Hà Nội. Âm nhạc, khói nung, ánh đèn - mọi thứ đều khiến mình muốn ở lại đến tận khuya”, Hoàng Anh (phường Hoàn Kiếm, Hà Nội) chia sẻ.

“Cheer Fest đúng kiểu ‘chạm’ được mùa thu bằng tất cả giác quan luôn. Nghe DJ mix, ăn BBQ, rồi chụp ảnh dàn siêu đầu bếp quốc tế - cảm giác như đi du lịch mà chẳng cần rời Hà Nội”, Tuấn Kiệt (phường Hà Đông, Hà Nội) cười nói.



Không quá lời khi nói Cheer Fest là nơi “ăn cũng vui, chill cũng chất”, biến Hà Nội mùa thu thành một “thành phố tiệc tùng” đúng nghĩa.

“Ăn sập” cả Việt Nam chỉ trong một ngày

Nếu Cheer Fest là “đại tiệc quốc tế”, thì khu Một vòng Việt Nam lại là hành trình về nguồn, dẫn lối thực khách thăm quan bản đồ ẩm thực 34 tỉnh, thành với những giá trị truyền thống thân thương, nơi mỗi món ăn là một lát cắt văn hóa, mỗi gian hàng là một câu chuyện quê hương.

Chuyến “du hành vị giác” bắt đầu từ xứ Nghệ với súp lơon trứ danh, dừng chân ở Tây Bắc để nếm thắng cố Tuyên Quang hay xôi trám đen Cao Bằng, rồi xuôi về miền Trung – Tây Nguyên thưởng thức gỏi lá Kon Tum, phở Atiso Đà Lạt, lẩu thả Phan Thiết, trước khi ghé miền Tây để “quẩy” cùng các món ăn dân dã như bánh cốm, bún mắm, cá lóc nướng trui...



Tiếng chảo xào xì xèo, mùi hành phi, nước lèo, lá chuối thoảng trong gió... cùng những gian hàng được decor cực vintage với mái rơm, nong nia, chum sành... khiến ai cũng có cảm giác đang lạc vào phiên chợ quê xưa, vừa hoài niệm vừa thú vị.

Chưa hết, du khách còn được tận mắt chứng kiến các nghệ nhân chế biến đặc sản vùng miền, từ bánh cốm, phở cuốn, nem chua đến các loại mắm, trà và cà phê... Các nghệ nhân vừa trình diễn trực tiếp, vừa kể chuyện về món ăn bằng tất cả sự tự hào, mang đến cho khách tham quan cảm giác vừa thưởng thức, vừa khám phá, học hỏi.

Đáng chú ý, ngày 31/10, sự kiện xác lập Kỷ lục Việt Nam cho bức tranh xôi hoa đậu lớn nhất cả nước do Nghệ nhân Trần Thị Hiền Minh chủ trì. Tác phẩm “siêu to khổng lồ” này hứa hẹn trở thành “tọa độ check-in” hot nhất mùa thu năm nay, minh chứng cho sự tỉ mỉ, sáng tạo và tình yêu với ẩm thực truyền thống Việt.

“Thật xúc động khi giữa một lễ hội sôi động như thế này vẫn có góc tôn vinh những giá trị truyền thống. Nhìn các cô, các chú nghệ nhân làm việc tỉ mỉ mà thấy yêu Việt Nam hơn”, Phương Thảo (du khách từ Đà Nẵng) bày tỏ.



Mỗi gian hàng là một mảnh ghép mang hương vị riêng - từ vị béo bùi của bánh cốm Cần Thơ, bánh vá siêu khổng, đến bánh khọt tôm vàng giòn hay bánh quy dừa thơm lừng... Các món dân gian hấp như bánh bò, bánh chuối, bánh lá gai... cũng được bán với mức giá siêu dễ thương, khiến du khách dễ dàng “ăn một vòng” mà vẫn rủng rỉnh, vừa thưởng thức vừa chụp ảnh sống ảo.

Từ đại tiệc Cheer Fest bùng nổ khói lửa đến hành trình Một vòng Việt Nam ấm vị quê hương, Hội chợ Mùa Thu 2025 đang thật sự “chiếm sóng” mọi mặt trận check-in. Nói không ngoa, đây chính là toạ độ khiến Hà Nội trở nên sống động và đáng yêu nhất mùa này - ai chưa đi là “lạc hậu” nửa mùa thu rồi!

PV