

Đà Nẵng có nhà hàng đầu tiên được gắn sao Michelin

10:55 28/06/2024

Tại lễ công bố Michelin Guide Việt Nam 2024, TP. Đà Nẵng có 35 nhà hàng lần đầu được vinh danh. Trong đó, 1 cơ sở đạt một sao Michelin; 1 cơ sở đạt danh hiệu Sao Xanh.



Những cơ sở ăn uống, nhà hàng tại Đà Nẵng, TP.HCM và Hà Nội lần đầu tiên được vinh danh tại hạng mục được Michelin tuyển chọn

Tối 27/6, Michelin Guide công bố danh sách các nhà hàng Việt Nam đạt giải thưởng sao Michelin (Michelin Star), điểm đến do Michelin đề xuất (Michelin Selected) và nhà hàng có đồ ăn ngon với giá cả phải chăng (Bib Gourmand) 2024.

Trong đó, TP. Đà Nẵng, điểm đến mới được bổ sung trong lần công bố thứ 2 tại Việt Nam đóng góp 35 địa điểm vào cuốn cẩm nang, bao gồm: Một nhà hàng một Sao Michelin, một nhà hàng Sao Xanh (Michelin Green Star) đầu tiên ở Việt Nam, 19 cơ sở Michelin Selected và 16 cơ sở ăn uống đạt giải Bib Gourmand.

Cụ thể, về giải thưởng Michelin Star, nhà hàng La Maison 1888 nằm trong khuôn viên InterContinental Danang Sun Peninsula Resort là địa chỉ duy nhất tại TP. Đà Nẵng đạt một sao Michelin 2024.



Nhà hàng đầu tiên được gắn sao Michelin tại TP. Đà Nẵng. Nguồn: La Maison 1888

Cơ sở này phục vụ thực đơn gồm 5-7 món với nguyên liệu thượng hạng từ Việt Nam, Pháp và Nhật Bản.

Đáng chú ý, điểm nhấn của Michelin Guide năm nay là giải Ngôi sao xanh Michelin (Michelin Green Star) lần đầu tiên công bố tại Việt Nam. Nếu ngôi sao đỏ tương ứng với chất lượng món ăn ngon, độ tuyệt hảo, sao xanh Michelin dành cho các nhà hàng là “kiểu mẫu” khi nhắc đến ẩm thực bền vững.

Nén Danang là cơ sở đáp ứng tiêu chí ngon và thân thiện với môi trường ở Việt Nam. Ngoài ra, nhà hàng này cũng đạt giải Michelin Selected 2024.

Nhận định về ẩm thực Đà Nẵng, ông Gwendal Poullennec, Giám đốc Quốc tế của Michelin Guide cho biết, việc mở rộng giải thưởng là yếu tố giúp các lựa chọn của Michelin Guide thêm phong phú và đa dạng với các món ăn, đặc sản địa phương độc đáo, đại diện cho ẩm thực miền Trung Việt Nam và đồng thời

phản ánh sự ảnh hưởng từ ẩm thực Pháp, cũng như các nền văn hóa Đông Nam Á khác.



Đà Nẵng nổi tiếng với những nhà hàng hải sản bình dân luôn tấp nập du khách. Nguồn: Quang Bé Ni.

“Trên thực tế, 3 thành phố của Việt Nam bao gồm: Hà Nội, TP. HCM và TP. Đà Nẵng đều sở hữu những sắc màu riêng. Văn hóa ẩm thực của Việt Nam thể hiện nguồn năng lượng dồi dào, niềm đam mê và sự sáng tạo không ngừng mang đến sự ngạc nhiên cho thị trường”, ông Gwendal Poullennec bình luận.

Ngoài ra, cũng theo vị giám đốc, bên cạnh xu hướng các đầu bếp danh tiếng đang tăng cường mở nhà hàng tại Việt Nam, hợp tác cùng thế hệ đầu bếp Việt mới phát triển theo định hướng lấy khách hàng làm trung tâm. Vì vậy, Việt Nam thật sự đã và đang trở thành điểm đến hấp dẫn trên bản đồ ẩm thực thế giới trong mắt của du khách và thực khách.

Về hạng mục Bib Gourmand, thành phố thuộc miền Trung Việt Nam có đến 16 cơ sở.

Ăn thôi

Bà Đông

Bánh xèo Tôm nhảy Cô Ba

Bé Ni 2

Bún bò Bà Rơi (Hải Châu)

Bún chả cá 109

Bún chả Cá Hồn

Cô Chủ Nhỏ

Indian Aroma Restaurant

Mỳ Quảng Sứa Hồng Vân

Năm Hiền (đường Phan Thanh)

Ngọc Chi

Phú Hồng

Quán Nhân

Rang

Thìa Gõ

Michelin ghi nhận 19 cơ sở ở Đà Nẵng (tất cả đều là những cái tên mới) vào danh sách Michelin Selected năm nay.

Đại diện Michelin cho biết, những cơ sở ăn uống này góp mặt trong danh sách được tuyển chọn khi thể hiện tiềm năng thăng hạng lên Sao Michelin hoặc chuyển qua hạng mục Bib Gourmand trong tương lai. Một số “gương mặt” sáng giá bao gồm:

Bà Diệu (đường Trần Tống)

Bánh canh YẾN

Bếp Người Hội An

Bếp Hên

Bé Mặn

Cơm gà Lan

Mỳ quảng 1A

Mỳ Quảng Cô Sáu

Mỹ Hạnh seafood

Năm Đánh

Nén Danang

Nu đồ kitchen

Olivia's Prime

Si Dining

The Temptation

Đình Lương