

Người

DẠN ĐẦU

Đặc san của Ngân hàng TMCP Ngoại thương Việt Nam - Vietcombank

Số 4/2019



**BỮA
TIỆC** CỦA NHỮNG
GIÁC QUAN

Dịch vụ Khách hàng Ưu tiên Vietcombank Priority

- Ưu đãi đặc quyền
- Sản phẩm chuyên biệt
- Chuyên viên chăm sóc chuyên nghiệp

Vietcombank 
PRIORITY

Thông tin chi tiết vui lòng liên hệ
Hotline dành riêng cho hội viên Vietcombank Priority **1800.15.65**
hoặc truy cập website: www.vietcombank.com.vn



Ảnh bìa: MarianVejcik/istockphoto.com

Người **DẪN ĐẦU**

Đặc san của Ngân hàng Thương mại Cổ phần Ngoại thương Việt Nam (Vietcombank)

Chịu trách nhiệm nội dung và xuất bản

Tiến sỹ PHẠM MẠNH THẮNG

Phó Tổng Giám đốc Ngân hàng TMCP Ngoại thương Việt Nam

Biên tập

PHAN KHÁNH NGỌC

NGUYỄN HỮU KIÊN

LÊ HƯNG

NGUYỄN MINH HIỀN

TRẦN LIỄU

Phụ trách Sáng tạo

NGHIÊM HOÀNG ANH (admixstudio.com)

Thiết kế

THU HẰNG



Địa chỉ: 198 Trần Quang Khải - Hoàn Kiếm - Hà Nội
Điện thoại: (84-4) 3824 8919 | Fax: (84-4) 3936 5402
E-mail: nguoidandau@vietcombank.com.vn | Hotline: 0912 469 904

Kích thước: 21x29,7cm. In tại Công ty TNHH Prana Việt Nam, số 8A Khuynh Lương, Phường Trần Phú, Quận Hoàng Mai, Hà Nội

Giấy phép xuất bản Đặc san số 11/GP-XBDS do Bộ Thông tin & Truyền thông cấp ngày 10/01/2019

Trong số này

Số 4/2019



08

Tiêu điểm

- 08** Kinh tế 2019: Vững vàng về đích
- 12** Thị trường tài chính Việt Nam 2019: Thành tựu bứt phá - Phát triển bền vững

Ngân hàng

- 16** Vietcombank: "Người dẫn đầu" và khát vọng vươn ra biển lớn



36



40

Ẩm thực

- 22** Fine dining - Bữa tiệc của những giác quan
- 26** Những "cái nhất" thú vị về Michelin star
- 30** "Vượt chướng ngại vật" đặt chỗ nhà hàng Michelin
- 34** Gaetano Trovato - Kiến trúc sư của nền ẩm thực Ý
- 36** Xu hướng chế biến & thưởng thức món theo phong cách Fine dining Việt
- 40** Những nhà hàng xa xỉ độc đáo nhất thế giới
- 44** Khám phá fine dining mùa lễ hội
- 50** Michelin & những giải thưởng ẩm thực danh giá trên thế giới
- 54** Fine dining - thưởng thức sao cho đúng



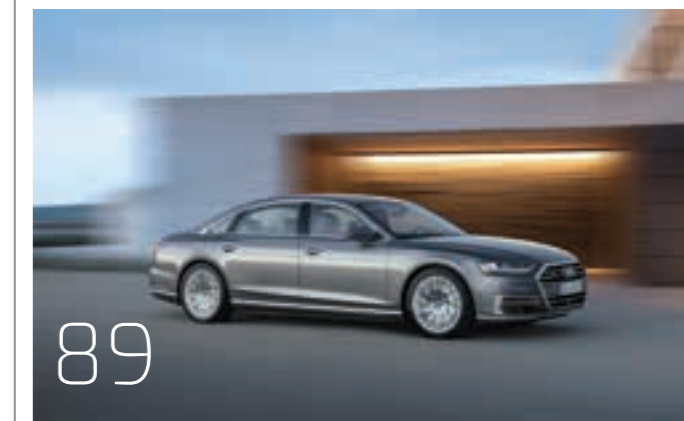
23



68

Chuyên mục Văn hoá

- 66** Vương quốc Bỉ - Sôi động mùa lễ hội
- 70** Hành trình giác ngộ
- 74** Banwa Private Island: Thiên đường nghỉ dưỡng đắt nhất hành tinh
- 78** Burberry Xuân Hè 2020 - Sự vươn mình của một vương quốc
- 84** Angelina Jolie: Nữ ngôi sao định nghĩa lại thành công



89

Công nghệ

- 88** Audi A8L - Đỉnh cao công nghệ thông minh

Không gian đẹp

- 92** Villa 911: Ấn tượng Ngôi nhà đẹp nhất thế giới 2019



Nga thúc đẩy cải cách nền kinh tế

Bộ Phát triển kinh tế Nga soạn thảo và Chính phủ đã nhất trí với kế hoạch cải cách cơ cấu, nhân tố "rất cần thiết" để nền kinh tế Nga đạt tốc độ tăng trưởng trên mức trung bình của thế giới - ít nhất là 3% kể từ năm 2021.

Các cải cách này do ủy ban của Chính phủ về phát triển kinh tế thực hiện và Bộ Phát triển kinh tế đề xuất thành lập một cơ quan quản lý đặc biệt mới phục vụ điều hành cải cách. Cơ quan quản lý mới, sẽ là một tiểu ban đảm bảo tăng trưởng kinh tế và thúc đẩy thực hiện cải cách cơ cấu.



BB&T-SunTrust - Thương vụ sáp nhập lớn nhất ngành ngân hàng Mỹ từ năm 2008

Kế hoạch sáp nhập của hai ngân hàng tầm trung BB&T và SunTrust của Mỹ cuối cùng đã nhận được sự chấp thuận từ giới chức nước này, ghi dấu vụ sáp nhập lớn nhất của ngành ngân hàng Mỹ kể từ cuộc khủng hoảng tài chính năm 2008 tới nay.

Theo đó, cả Cục Dự trữ Liên bang Mỹ (Fed) và Công ty Bảo hiểm Tiền gửi Liên bang Mỹ (FDIC) đều "bật đèn xanh" cho phép hai ngân hàng trên "về một nhà", qua đó tạo ra ngân hàng thương mại lớn thứ 6 của Mỹ.

Thực thể tài chính mới có tên là Trust Financial Corporation với tài sản kết hợp trị giá hơn 450 tỷ USD và lượng tiền gửi hơn 330 tỷ USD. Điều kiện để Fed phê duyệt vụ sáp nhập là BB&T phải thoái vốn khỏi 30 chi nhánh của ngân hàng với hơn 2,4 tỷ USD tiền gửi để giảm thiểu tác động về tính cạnh tranh của vụ sáp nhập.



ADB áp dụng quy định mới về cho vay đối với các nền kinh tế phát triển

Ngân hàng Phát triển châu Á (ADB) vừa phê duyệt việc áp dụng những điều khoản tài trợ đa dạng hóa cho các quốc gia thành viên đang phát triển chỉ vay các khoản vay dựa vào thị trường từ ADB. Cơ cấu định giá mới sẽ có hiệu lực từ ngày 1/1/2021.

Các quốc gia nhận nguồn vốn của ADB được chia thành 3 nhóm theo mức thu nhập bình quân đầu người và khả năng trả nợ. Các quốc gia Nhóm A được nhận viện trợ từ Quỹ Phát triển châu Á (ADF) và vốn vay ưu đãi, các quốc gia Nhóm B được tiếp cận cả vốn vay ưu đãi và vốn vay dựa vào thị trường, còn các quốc gia Nhóm C chỉ được tiếp cận các khoản vay dựa vào thị trường.

Thư Ban Biên tập

Kính chào Quý độc giả!

Chúng ta đang ở trong những ngày cuối cùng của năm 2019, vậy là thêm một năm nữa Đặc san Người Dẫn Đầu được đồng hành cùng Quý độc giả trên hành trình khám phá những trải nghiệm sống xa xỉ. Trong những ngày cuối năm này, hãy tạm gác bỏ lại công việc bận bịu, để cùng chúng tôi "thưởng thức" một bữa tiệc vô cùng đặc biệt và hấp dẫn: "Fine dining - Bữa tiệc của những giác quan".

Ban Biên tập xin giới thiệu tới quý độc giả chùm bài viết xoay quanh xu hướng ẩm thực cao cấp, với nhiều thông tin lý thú về phong cách fine dining và giải thưởng Michelin danh giá. Đó là phong cách thưởng thức ẩm thực độc đáo chưa được nhiều người biết tới, cùng các chi tiết đặc biệt của hệ thống chấm giải Michelin và những quy tắc nghiêm ngặt trong một bữa ăn fine dining.

Theo dòng bài viết, Ban Biên tập xin mời Quý độc giả tham gia một hành trình khám phá những điểm đến xa xỉ nhất trên thế giới, với nhiều chi tiết nằm ngoài phạm vi "ẩm thực" đã làm nên tên tuổi và giữ vững chỗ đứng trong thị trường ẩm thực toàn cầu. Việt Nam, nơi có nền văn hoá ẩm thực "giàu có" và nguồn sản vật phong phú sẽ góp mặt với những nhà hàng xa xỉ được chúng tôi đặc biệt lựa chọn, mang đến Quý độc giả những trải nghiệm không thể quên. Tại chuyên mục Văn hoá, mời Quý độc giả cùng khám phá sự thay đổi mãnh liệt trong thói quen tiêu dùng ẩm thực của người Việt những năm gần đây, khi ngày càng có nhiều các nhà hàng tầm cỡ thế giới xuất hiện, và đặc biệt là show nấu ăn của đầu bếp Michelin vào mỗi dịp chuyển mùa trong năm.

Trong số cuối năm này, hãy cùng Người Dẫn Đầu tổng kết lại tình hình kinh tế Việt Nam cũng như thị trường tài chính năm 2019 với những phân tích sắc sảo của Tiến sĩ Nguyễn Minh Phong và Tiến sĩ Nguyễn Đại Lai, hai chuyên gia kinh tế uy tín, để có thêm niềm tin về nền kinh tế phát triển ổn định và đầy triển vọng.

Hòa mình vào những lễ hội sôi động của Vương quốc Bỉ - "trái tim của châu Âu", chiêm ngưỡng những thiết kế mới nhất trong BST Xuân Hè 2020 của Burberry, sự cách tân táo bạo của BST Hollywood Glamour cho mùa Holiday năm nay, và đừng quên cập nhật những điểm vui chơi giải trí mùa Lễ hội. Chắc chắn, kì nghỉ cuối năm của bạn sẽ nhiều màu sắc, ý nghĩa và đáng nhớ hơn bao giờ hết.

Một mùa Lễ hội nữa đang đến. Năm mới đã cận kề bên cửa, Ban Biên tập xin trân trọng cảm ơn sự đồng hành của Quý độc giả trong suốt thời gian qua.

Kính chúc Quý độc giả một năm mới an vui, hạnh phúc, thành công, thịnh vượng!
Trân trọng!

Ban Biên tập



HOSE chính thức triển khai 3 bộ chỉ số mới

Vừa qua, Sở Giao dịch Chứng khoán TP. Hồ Chí Minh (HOSE) chính thức triển khai 3 bộ chỉ số mới, bao gồm chỉ số cổ phiếu kim cương Việt Nam (VN Diamond), chỉ số các cổ phiếu dẫn đầu ngành tài chính Việt Nam (VNFIN Lead) và chỉ số ngành tài chính chọn lọc (VNFIN Select). Các chỉ số này dự kiến sẽ được các Quỹ xây dựng sản phẩm ETF (một hình thức quỹ đầu tư vào chỉ số), nhằm thu hút sự đầu tư của nhà đầu tư vào các ngành, lĩnh vực cụ thể.

Theo đó, chỉ số VN Diamond bao gồm 14 cổ phiếu thành phần. Trong đó, ngành ngân hàng chiếm tỷ trọng lớn nhất trong danh mục này, ở mức 39,3%; tiếp đến là bất động sản... Chỉ số VNFIN Lead cũng gồm 14 cổ phiếu thành phần. Riêng danh mục của VNFIN Select có 17 cổ phiếu.

Theo HOSE, việc xây dựng các chỉ số đầu tư chứng khoán theo nhu cầu đầu tư của các Quỹ đầu tư là một bước đi tất yếu và đã được các Sở Giao dịch Chứng khoán trên thế giới thực hiện, nhằm đáp ứng nhu cầu đầu tư đa dạng của thị trường. Với sự ra mắt các chỉ số mới này, HOSE kỳ vọng đáp ứng nhu cầu đầu tư của các nhà đầu tư trong và ngoài nước.



Vietcombank khai trương hoạt động Văn phòng đại diện tại Mỹ

Ngày 01/11/2019, tại New York, Mỹ, Ngân hàng TMCP Ngoại thương Việt Nam (Vietcombank) chính thức khai trương hoạt động Văn phòng đại diện (VPĐD) tại Mỹ. Trụ sở VPĐD của Vietcombank được đặt tại Phòng 1428, tòa nhà One Rockefeller Plaza, thuộc khu Trung tâm Manhattan, New York (Tiểu bang New York, Mỹ).

Đây là VPĐD đầu tiên của một ngân hàng thương mại Việt Nam được chính thức hiện diện tại thị trường Mỹ. Sự kiện này đã khẳng định tầm vóc, vị thế và là bước tiến quan trọng mang tính chiến lược của Vietcombank trong mục tiêu vươn tầm ra khu vực và thế giới.



Vietnam Airlines không vận chuyển pin và thiết bị điện tử sử dụng pin Lithium

Cụ thể, kể từ ngày 15/11/2019, Vietnam Airlines cấm vận chuyển lên tàu bay dưới mọi hình thức: pin Lithium bị hư hỏng hoặc nằm trong danh sách bị triệu hồi bởi nhà sản xuất; các thiết bị điện tử sử dụng pin Lithium bị hư hỏng.

Các thiết bị điện tử sử dụng pin Lithium không bị hư hỏng nhưng nằm trong danh sách bị triệu hồi bởi nhà sản xuất chỉ được phép mang dưới dạng hành lý xách tay và tắt nguồn, cấm vận chuyển dưới dạng hành lý và hàng hóa ký gửi. Các thiết bị điện tử sử dụng pin Lithium hư hỏng hoặc nằm trong danh sách bị triệu hồi bởi nhà sản xuất, nhưng đã được thay pin bởi nhà sản xuất và không nằm trong danh sách bị triệu hồi thì không bị cấm vận chuyển.

Tuy nhiên, máy tính xách tay 15 inch Macbook Pro sản xuất và tiêu thụ từ tháng 9/2015 đến tháng 2/2017 nếu đã được thay pin hoặc tắt nguồn vẫn được xách lên máy bay.



Bảo vệ người tiêu dùng trong thương mại điện tử

"Bảo vệ người tiêu dùng trong thương mại điện tử" là chủ đề do Bộ Công Thương lựa chọn để triển khai Ngày Quyền của người tiêu dùng Việt Nam trong năm 2020 khi giao dịch thương mại điện tử ngày càng gia tăng và trở nên phổ biến.

Bên cạnh đó, Bộ Công Thương cũng sẽ lồng ghép sự kiện này với các hoạt động triển khai Chỉ thị số 30/CT-TW ngày 22/1/2019 của Ban Bí thư Trung ương Đảng về tăng cường sự lãnh đạo của Đảng và trách nhiệm quản lý của Nhà nước đối với bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng. Các hoạt động hướng tới Ngày Quyền của người tiêu dùng Việt Nam năm 2020 được triển khai từ tháng giữa tháng 11/2019 đến ngày 29/2/2020.



GDP Việt Nam sẽ đạt khoảng 7%/năm trong giai đoạn 2021 - 2025

Tại Hội thảo khoa học quốc tế "Triển vọng kinh tế Việt Nam giai đoạn 2021 - 2025: Cơ hội và thách thức từ các hiệp định thương mại tự do thế hệ mới" vừa qua, đại diện lãnh đạo Trung tâm Thông tin và Dự báo kinh tế - xã hội quốc gia (NCIF) thuộc Bộ Kế hoạch và Đầu tư cho biết, Trung tâm đã xây dựng hai kịch bản dự báo tăng trưởng kinh tế Việt Nam giai đoạn 2021 - 2025.

Theo đó, NCIF dự đoán rằng, với nhiều khả năng xảy ra hơn, tốc độ tăng trưởng GDP Việt Nam sẽ đạt khoảng 7%/năm trong giai đoạn 2021 - 2025; kinh tế vĩ mô về cơ bản ổn định, lạm phát ở mức 3,5 - 4,5%/năm. Năng suất lao động cải thiện hơn với tốc độ tăng khoảng 6,3%/năm. Và với kết quả tăng trưởng này, đến năm 2025, GDP bình quân đầu người của Việt Nam đạt khoảng 4.688 USD, đưa Việt Nam gia nhập nhóm nước có thu nhập trung bình cao.



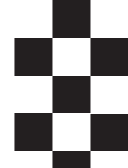
Số doanh nghiệp thành lập mới trong 11 tháng tăng gần 7%

Theo Tổng cục Thống kê, số lượng doanh nghiệp thành lập mới trong tháng 11/2019 đạt mức cao với gần 12,3 nghìn doanh nghiệp, tăng 5,4% so với cùng kỳ năm trước. Tính chung 11 tháng năm nay, tổng số doanh nghiệp đăng ký thành lập mới và quay trở lại hoạt động đạt 163,6 nghìn doanh nghiệp, tăng 6,8%.

Đáng chú ý là vốn đăng ký bình quân một doanh nghiệp thành lập mới trong 11 tháng đạt mức khá cao với 12,4 tỷ đồng, tăng 22% so với cùng kỳ năm trước. Tính chung 11 tháng năm 2019, cả nước có 126,7 nghìn doanh nghiệp đăng ký thành lập mới với tổng số vốn đăng ký là 1,574 triệu tỷ đồng, tăng 4,5% về số doanh nghiệp và tăng 27,5% về vốn đăng ký so với cùng kỳ năm trước.

Nếu tính thêm trên 2,1 triệu tỷ đồng vốn đăng ký tăng thêm của 36,5 nghìn doanh nghiệp thay đổi tăng vốn thì tổng số vốn đăng ký bổ sung vào nền kinh tế trong 11 tháng năm 2019 là 3,675 triệu tỷ đồng.

Bên cạnh đó, cả nước có 36,9 nghìn doanh nghiệp quay trở lại hoạt động, tăng 15,7% so với cùng kỳ năm 2018, nâng tổng số doanh nghiệp thành lập mới và doanh nghiệp quay trở lại hoạt động trong 11 tháng năm 2019 lên 163,6 nghìn doanh nghiệp. Trung bình mỗi tháng, cả nước có gần 14,9 nghìn doanh nghiệp thành lập mới và quay trở lại hoạt động.



KINH TẾ 2019 VỮNG VÀNG VỀ ĐÍCH

TS. NGUYỄN MINH PHONG

BẤT CHẤP NHỮNG KHÓ KHĂN CHUNG CỦA KINH TẾ THẾ GIỚI TRONG NĂM 2019, VIỆT NAM VẪN ĐƯỢC COI LÀ QUỐC GIA CÓ NỀN KINH TẾ ỔN ĐỊNH VÀ TĂNG TRƯỞNG NHANH (ƯỚC TÍNH GDP CẢ NĂM TĂNG 6,8-6,9%), THUỘC TOP ĐẦU KHU VỰC VÀ THẾ GIỚI, DỰ KIẾN CẢ NƯỚC SẼ HOÀN THÀNH TOÀN DIỆN CÁC MỤC TIÊU PHÁT TRIỂN KINH TẾ - XÃ HỘI NĂM 2019. ĐÂY LÀ NĂM THỨ 2 LIÊN TIẾP ĐẠT VÀ VƯỢT TOÀN BỘ 12 CHỈ TIÊU CHỦ YẾU, TRONG ĐÓ 5 CHỈ TIÊU VƯỢT KẾ HOẠCH. THẾ VÀ LỰC CỦA VIỆT NAM KHÔNG NGỪNG ĐƯỢC CÙNG CỐ, UY TÍN QUỐC TẾ ĐƯỢC NÂNG LÊN.

Thế và lực được nâng lên

Một trong những điểm sáng có thể nhắc tới đó là môi trường kinh doanh tiếp tục được cải thiện; Việt Nam được xếp thứ 8 trong số các nền kinh tế tốt nhất thế giới để đầu tư năm 2019, tăng 15 bậc so với năm 2018; năng lực cạnh tranh của Việt Nam được Diễn đàn Kinh tế Thế giới xếp thứ 67/141 quốc gia, vùng lãnh thổ, tăng 10 bậc so với năm 2018.

So với năm 2018, chỉ số năng lực cạnh tranh ngành du lịch cũng tăng 2

bậc, chỉ số đổi mới sáng tạo toàn cầu (GII) tăng 3 bậc, xếp thứ 42/129 quốc gia, vùng lãnh thổ; đứng thứ nhất trong nhóm 26 quốc gia thu nhập trung bình thấp và thứ 3 trong ASEAN. Chỉ số xếp hạng về an toàn thông tin mạng tăng 50 bậc, xếp thứ 50/175 quốc gia, vùng lãnh thổ.

Theo Báo cáo môi trường kinh doanh - Doing Business 2020 (DB 2020) toàn cầu vừa được Ngân hàng Thế giới công bố, chỉ số nộp thuế Paying Taxes, với các tiêu chí như: số

giờ nộp thuế; số lần nộp thuế trong năm; tổng mức thuế suất trên lợi nhuận; chỉ số sau kê khai (hoàn thuế giá trị gia tăng, thanh/kiểm tra thuế thu nhập doanh nghiệp) đã tăng 22 bậc, đưa Việt Nam từ vị trí thứ 131 lên xếp thứ 109/190 quốc gia được đánh giá. Nhờ kết quả này, ngành thuế đã vượt chỉ tiêu của Chính phủ về tiếp tục thực hiện những nhiệm vụ, giải pháp chủ yếu cải thiện môi trường kinh doanh, nâng cao năng lực cạnh tranh quốc gia năm 2019 và định hướng đến năm 2021.

"Sức khỏe" nền kinh tế tốt hơn

Cũng cần nhấn mạnh rằng, số lượng doanh nghiệp thành lập mới và quay lại hoạt động là 2 chỉ số đo lường sức khỏe môi trường kinh doanh và tạo động lực tăng trưởng chính đến nền kinh tế đã ghi nhận mức kỷ lục mới, với ước tính cả năm có khoảng

Việt Nam được xếp thứ 8 trong số các nền kinh tế tốt nhất thế giới để đầu tư năm 2019, tăng 15 bậc so với năm 2018; năng lực cạnh tranh của Việt Nam được Diễn đàn Kinh tế Thế giới xếp thứ 67/141 quốc gia, vùng lãnh thổ, tăng 10 bậc so với năm 2018.

134 nghìn doanh nghiệp thành lập mới và hàng chục nghìn doanh nghiệp hoạt động trở lại. Điều này cũng cho thấy "sức khỏe" tốt hơn của các doanh nghiệp (DN) mới gia nhập thị trường.

Sự lạc quan kinh doanh và tích cực đầu tư được khẳng định, với kết quả 81,7% DN ngành công nghiệp chế biến, chế tạo được Tổng cục Thống kê khảo sát khẳng định kinh doanh của mình trong quý III/2019 là ổn định và tích cực, tốt hơn quý II/2019; 87,9% cho rằng dự kiến quý IV/2019 xu hướng sẽ tốt lên hoặc ổn định so với quý III/2019. Vốn đầu tư trực tiếp nước ngoài (FDI) tiếp tục được cải thiện với quy mô vốn FDI thực hiện ước đạt 14,2 tỷ USD, tăng 7,3%; tổng giá trị góp tăng 82,3% so với cùng kỳ năm 2018 và cao nhất từ trước đến nay.

Tổng vốn đầu tư phát triển toàn xã hội cả năm ước khoảng 33,8% GDP; tỷ trọng đầu tư của khu vực ngoài nhà nước tăng lên 45,3%; đầu tư tư nhân với nhiều dự án lớn được triển khai mạnh mẽ, theo đúng định hướng tăng

cường thu hút các nguồn lực xã hội.

Năng suất lao động tăng 5,9%; đóng góp của năng suất các nhân tố tổng hợp (TFP) đạt 42,7%. Mô hình tăng trưởng chuyển dịch tích cực, giảm dần phụ thuộc vào khai khoáng và tăng tín dụng; đóng góp của khoa học, công nghệ và đổi mới sáng tạo ngày càng tăng. Nhiều địa phương nỗ lực phấn đấu vươn lên, thu hút mạnh các nguồn lực, đạt tốc độ tăng trưởng cao, đóng góp quan trọng cho kết quả chung của cả nước.

Trong điều kiện thị trường tài chính, tiền tệ quốc tế biến động mạnh, chúng ta vẫn duy trì được nền tảng kinh tế vĩ mô ổn định vững chắc. Chỉ số giá tiêu dùng (CPI) dưới 3%, thấp hơn mục tiêu đề ra. Thị trường tài chính, tiền tệ và tỷ giá được điều hành chủ động, linh hoạt và duy trì ổn định phù hợp; dự trữ ngoại hối đạt khoảng 73 tỷ USD. Hệ số tín nhiệm quốc gia được nâng hạng từ BB- lên BB với triển vọng "tích cực". Tổng thu Ngân sách Nhà nước (NSNN) vượt 3,3% dự toán; tỷ

trọng chi đầu tư phát triển tăng, đạt 26,6%; bội chi NSNN khoảng 3,4% GDP; nợ công giảm còn 56,1% GDP (năm 2016 là 64,6% GDP).

Cơ cấu lại nền kinh tế thực chất hơn; các ngành, lĩnh vực chủ yếu vẫn phát triển ổn định, tích cực trong bối cảnh khó khăn. Sản xuất công nghiệp tăng mạnh; trong đó công nghiệp chế biến, chế tạo tiếp tục giữ vai trò động lực tăng trưởng kinh tế. Bảo đảm an ninh năng lượng; phát triển mạnh các dự án năng lượng tái tạo. Khu vực nông nghiệp phát triển ổn định; xây dựng và đưa vào hoạt động nhiều nhà máy chế biến lớn; xuất khẩu nông, lâm, thủy sản đạt trên 41 tỷ USD. Xây dựng nông thôn mới đạt kết quả vượt bậc, đến cuối năm 2019 ước có khoảng 53 - 54% số xã và 110 huyện đạt chuẩn, hoàn thành trước thời hạn gần 2 năm. Khu vực dịch vụ duy trì đà tăng khá cao; tổng mức bán lẻ hàng hóa và doanh thu dịch vụ tiêu dùng tăng khoảng 11,5 - 12%; thương mại điện tử tăng mạnh.

Khách quốc tế ước cả năm đạt 18 triệu lượt, tăng 16,1%. Cơ cấu lại các tổ chức tín dụng gắn với xử lý nợ xấu đạt kết quả tích cực; tỷ lệ nợ xấu nội bảng còn 1,91%; bảo đảm an toàn hệ thống. Thực hiện nhiều giải pháp nâng cao

hiệu quả hoạt động của doanh nghiệp nhà nước (DNNN); tập trung xử lý các dự án, doanh nghiệp thua lỗ, thất thoát lớn, trong đó có dự án bước đầu có lãi và một số dự án từng bước khắc phục khó khăn, vận hành trở lại.

Hoàn thành toàn diện các chỉ tiêu

Khoa học công nghệ được ứng dụng rộng rãi trong nhiều lĩnh vực; hệ sinh thái khởi nghiệp đổi mới sáng tạo quốc gia phát triển mạnh. Triển khai nhiều giải pháp phát triển, ứng dụng công nghệ hiện đại; nhiều thành tựu được ứng dụng nhanh chóng và rộng rãi, trong đó có những lĩnh vực tiệm cận và đạt trình độ khu vực, quốc tế. Hệ thống bảo hộ, thực thi quyền sở hữu trí tuệ tiếp tục được hoàn thiện. Các quỹ phát triển khoa học công nghệ phát huy hiệu quả; có hơn 3.000 doanh nghiệp khởi nghiệp và một số quỹ đầu tư mạo hiểm.

Chất lượng nguồn nhân lực tiếp tục được cải thiện cùng với sự phát triển kết cấu hạ tầng, đô thị và thúc đẩy liên kết vùng. Xếp hạng đại học tăng 12 bậc, từ hạng 80 lên 68. Quy mô nguồn nhân lực ước đạt 55,8 triệu lao động; tỷ lệ lao động qua đào tạo cả năm khoảng 61 - 62%, trong đó tỷ

lệ lao động có bằng cấp, chứng chỉ đạt 24%; tạo thêm 1,62 triệu việc làm; mở rộng diện bao phủ bảo hiểm xã hội. Hệ thống đô thị phát triển nhanh, tỷ lệ đô thị hóa ước đạt 39,2%.

Các lĩnh vực văn hóa, xã hội được chú trọng, cơ bản gắn kết hài hòa với phát triển kinh tế, chất lượng cuộc sống của nhân dân tiếp tục được cải thiện rõ rệt.

Chất lượng dịch vụ y tế tiếp tục được nâng lên; đạt 8,6 bác sỹ, 27,5 giường bệnh trên 1 vạn dân và tỷ lệ tham gia BHYT đạt 89,3%, vượt mục tiêu đề ra. Làm tốt công tác y tế dự phòng; chú trọng vệ sinh an toàn thực phẩm.

Tỷ lệ hộ nghèo theo chuẩn đa chiều giảm 1 - 1,5% (còn khoảng 3,73 - 4,23%); trong đó các huyện nghèo giảm trên 4%. Thành tích giảm nghèo của Việt Nam tiếp tục là một điểm sáng, được cộng đồng quốc tế đánh giá cao. Đặc biệt, theo Báo cáo Chỉ số đói nghèo toàn cầu (GHI) 2019 của Cơ quan viện trợ Concern Worldwide từ Ailen và tổ chức Welt Hunger Hilfe của Đức, Việt Nam đứng thứ 62, tăng 2 bậc so với vị trí thứ 64 trên tổng số 119 nền kinh tế trong bảng xếp hạng toàn cầu. Với vị trí năm nay, Việt Nam tốt hơn một số nước láng giềng Đông

Nam Á như Myanmar, Indonesia, Philippines, Campuchia và Lào. Điểm GHI được tính toán dựa trên 4 chỉ số, bao gồm suy dinh dưỡng, gầy so với chiều cao, thấp còi ở trẻ em và trẻ em tử vong. Cụ thể, chỉ số GHI của Việt Nam đã giảm từ 28,3 trong năm 2000 xuống còn 15,3 trong năm 2019. Tỷ lệ trẻ em dưới 5 tuổi gầy so với chiều cao đã giảm từ 9% năm 2000 xuống còn 6,4% trong năm nay và tỷ lệ thấp còi ở trẻ em đã giảm gần một nửa từ 42,9% năm 2000 xuống 24,6% năm 2019. Chính phủ Việt Nam đã thực hiện nhiều biện pháp để giảm suy dinh dưỡng và xóa đói nghèo. Năm ngoái, Chính phủ đã phát động chương trình "Thanh toán nợ đói" nhằm giảm tỷ lệ suy dinh dưỡng và tăng trưởng chậm thông qua cải thiện dinh dưỡng và sản xuất thực phẩm bền vững.

Về tổng thể, có thể khẳng định Việt Nam đang vững vàng về đích, đạt tất cả các mục tiêu kế hoạch năm 2019 và hướng tới đạt một số chỉ tiêu chủ yếu năm 2020: GDP tăng khoảng 6,8%; tốc độ tăng giá tiêu dùng bình quân dưới 4%; tổng kim ngạch xuất khẩu tăng khoảng 7%; tỷ lệ nhập siêu so với tổng kim ngạch xuất khẩu dưới 3%; tổng vốn đầu tư phát triển toàn xã hội khoảng 33 - 34% GDP.



Về tổng thể, có thể khẳng định Việt Nam đang vững vàng về đích, đạt tất cả các mục tiêu kế hoạch năm 2019 và hướng tới đạt một số chỉ tiêu chủ yếu năm 2020.

Tỷ lệ hộ nghèo (theo chuẩn nghèo đa chiều) giảm 1 - 1,5%, riêng các huyện nghèo giảm 4%; tỷ lệ thất nghiệp của lao động trong độ tuổi ở khu vực thành thị dưới 4%; tỷ lệ lao động qua đào tạo đạt khoảng 65%, trong đó tỷ lệ lao động qua đào tạo có bằng, chứng chỉ đạt khoảng 25%; số giường bệnh trên một vạn dân (không tính giường trạm y tế xã) đạt 28 giường bệnh; tỷ lệ dân số tham gia bảo hiểm y tế đạt 90,7%. Tỷ lệ khu công nghiệp, khu chế xuất đang hoạt động có hệ thống xử lý nước thải tập trung đạt tiêu chuẩn môi trường đạt 90%; tỷ lệ che phủ rừng đạt 42%.

Để bảo đảm thành công, theo chỉ đạo của Chính phủ, các cấp, các ngành cần tiếp tục thường xuyên theo dõi, phân tích, đánh giá tình hình trong nước và thế giới để kịp thời có phản ứng chính sách và phản ứng thị trường phù hợp, không để bị động, bất ngờ; ưu tiên hàng đầu là tiếp tục cải cách mạnh mẽ, hoàn thiện thể chế, tạo môi trường đầu tư, kinh doanh thông thoáng, thuận lợi nhất phục vụ người dân, doanh nghiệp; đẩy nhanh tiến độ thực hiện các dự án trọng điểm và giải ngân kế hoạch vốn đầu tư công đã được giao.

Đẩy mạnh cổ phần hóa, thoái vốn theo các Quyết định đã được Thủ tướng Chính phủ phê duyệt; điều hành chính sách tiền tệ chủ động, linh hoạt. Tập trung vốn tín dụng đối với các lĩnh vực ưu tiên, kiểm soát chặt chẽ tín dụng đối với các lĩnh vực tiềm ẩn rủi ro, tạo điều kiện thuận lợi tăng khả năng tiếp cận vốn cho doanh nghiệp vừa và nhỏ, hộ gia đình, góp phần hạn chế tín dụng đen; Đẩy mạnh thanh tra, kiểm tra thuế, có biện pháp hiệu quả chống thất thu đối với các hoạt động chuyển giá, buôn lậu, gian lận thương mại; thu hồi nợ đọng thuế; bảo đảm trật tự an toàn giao thông, an ninh, an toàn thông tin mạng; phát huy sự đồng thuận, niềm tin xã hội và khát vọng quốc gia về một Việt Nam hùng cường.



Vietcombank được chấp thuận mở chi nhánh tại Úc

Ngày 09/10/2019, Thống đốc NHNN Việt Nam đã có văn bản số 7891/NHNN-TTGSNH về việc thành lập Chi nhánh Vietcombank tại Úc.

Theo đó, Chi nhánh được chấp thuận thành lập có tên đầy đủ bằng tiếng Việt là: Ngân hàng thương mại cổ phần Ngoại thương Việt Nam, Chi nhánh Úc; tên đầy đủ bằng tiếng Anh: Joint Stock Commercial Bank for Foreign Trade of Vietnam - Australia Branch. Chi nhánh có trụ sở tại Sydney - Australia. Văn bản nêu rõ, trong thời hạn 24 tháng kể từ ngày được NHNN chấp thuận, Vietcombank phải hoàn tất việc khai trương hoạt động Chi nhánh tại Úc.

Vietcombank là ngân hàng nộp thuế thu nhập doanh nghiệp lớn nhất Việt Nam

Tổng cục Thuế (Bộ Tài chính) vừa chính thức công bố danh sách 1.000 doanh nghiệp nộp thuế thu nhập lớn nhất Việt Nam năm 2018. Theo kết quả thống kê, tổng số thuế thu nhập doanh nghiệp đã nộp của các doanh nghiệp trong danh sách V1000 năm 2018 chiếm 60,3% tổng thu ngân sách về thuế thu nhập doanh nghiệp.

Trong danh sách, Vietcombank tiếp tục được bình chọn là ngân hàng nộp thuế thu nhập lớn nhất Việt Nam và là 1 trong 2 doanh nghiệp niêm yết nộp thuế thu nhập lớn nhất cả nước.



Vietcombank và FWD ký kết hợp tác độc quyền 15 năm phân phối bảo hiểm qua ngân hàng tại Việt Nam

Theo thỏa thuận, Vietcombank sẽ phân phối các sản phẩm bảo hiểm nhân thọ của FWD. Như một phần trong giao dịch, FWD cũng đồng ý mua lại Liên doanh bảo hiểm nhân thọ Vietcombank - Cardif "VCLI", công ty liên doanh bảo hiểm nhân thọ giữa Vietcombank và BNP Paribas Cardif. Giao dịch này đang chờ sự phê duyệt của các cơ quan chức năng.

FWD có kế hoạch sẽ hợp nhất VCLI vào hoạt động kinh doanh hiện có tại Việt Nam sau khi giao dịch hoàn tất. Trong thời gian này, VCLI sẽ tiếp tục hoạt động như trước đây, thông qua tất cả các kênh phân phối hiện có. Khách hàng của VCLI sẽ không bị ảnh hưởng bởi việc chuyển quyền sở hữu sang FWD; tất cả các hợp đồng bảo hiểm hiện tại sẽ được FWD tiếp quản và chăm sóc sau khi các thủ tục hoàn tất.

Thị trường tài chính Việt Nam 2019: Thành tựu bứt phá - Phát triển bền vững

♥ Ts. NGUYỄN ĐẠI LAI - CHUYÊN GIA TÀI CHÍNH - NGÂN HÀNG

TIẾP ĐÀ PHÁT TRIỂN Ở NHÓM CAO NHẤT THẾ GIỚI TRONG NĂM 2018, NĂM 2019, NHIỀU ĐIỂM SÁNG KINH TẾ CỦA VIỆT NAM ĐÃ VÀ ĐANG "PHÁT QUANG" NGAY TRONG BỐI CẢNH KINH TẾ THẾ GIỚI CÓ NHIỀU BẤT ỔN, TRONG ĐÓ, THỊ TRƯỜNG TÀI CHÍNH (TTTC) LÀ KHU VỰC Ở TOP "PHÁT QUANG" MẠNH NHẤT.



Phát triển lành mạnh, an toàn

Theo Tổng cục Thống kê, vốn đầu tư thực hiện từ nguồn ngân sách Nhà nước (NSNN) tháng 10/2019 đạt 37 nghìn tỷ đồng, tăng 10% so với cùng kỳ năm 2018, bao gồm: Vốn Trung ương 6,7 nghìn tỷ đồng, tăng 7,6%; vốn địa phương 30,3 nghìn tỷ đồng, tăng 10,5%. Tính chung 10 tháng năm nay, vốn đầu tư thực hiện từ nguồn NSNN đạt 260,4 nghìn tỷ đồng, bằng 69,2% kế hoạch năm, tăng 5,3% so với cùng kỳ năm 2018. Đặc biệt, khu vực vốn đầu tư trực tiếp nước ngoài (FDI) thực hiện 10 tháng đạt 16,2 tỷ USD, tăng 7,4% so với cùng kỳ năm 2018.

Trong 10 tháng còn có 7.509 lượt góp vốn, mua cổ phần của nhà đầu tư nước ngoài với tổng giá trị tới 10,8 tỷ USD, tăng 70,5% so với cùng kỳ năm 2018. Trong đó, ngành công nghiệp chế biến, chế tạo thu hút FDI lớn nhất với số vốn đăng ký được cấp phép mới đạt 9.132,5 triệu USD, chiếm 71,2% tổng vốn đăng ký cấp mới, ngành hoạt động kinh doanh bất động sản 1.281,8 triệu USD, chiếm 10%, các ngành còn lại 2.419,5 triệu USD, chiếm 18,8%. Trong số 74 quốc gia và vùng lãnh thổ có dự án đầu tư được cấp phép mới tại Việt Nam trong 10 tháng, nhà đầu tư lớn nhất là Hàn Quốc (chiếm 21,5% tổng vốn đăng ký cấp mới), tiếp đến là Trung Quốc (16,5%), Singapore (14,3%), Nhật Bản (12,7%).

Tổng thu NSNN từ đầu năm đến thời điểm 15/10/2019 đạt 1.133,6 nghìn tỷ đồng, bằng 80,3% dự toán năm, tổng chi NSNN cùng thời gian đạt 1.093,8 nghìn tỷ đồng, bằng 67% dự toán, trong đó chi thường xuyên 774,9 nghìn tỷ, bằng 77,5%, chi đầu tư phát triển 208,6 nghìn tỷ, bằng 48,6%, chi trả nợ lãi 86,9 nghìn tỷ, bằng 69,6%.

TTTC trong nước đã duy trì xu hướng tiếp tục giảm mạnh hệ số thâm hụt tín dụng, xuống mức dưới 1,75 lần (năm 2016 là 2,8 lần, năm 2017 là

1,94 lần). Nếu giai đoạn 2016-2017, dòng vốn tín dụng đóng góp 57% vốn đầu tư toàn xã hội, thì đến năm 2018 và 10 tháng năm 2019, dòng vốn ngân hàng chỉ còn khoảng 46% tổng vốn. Điều này cho thấy dòng vốn phi ngân hàng từ các khu vực tư nhân, chứng khoán, vốn FDI đã trở nên mạnh mẽ và hiệu quả hơn. TTTC Việt Nam đến nay phát triển khá lành mạnh và an toàn với cơ cấu ngày càng hợp lý giữa các thị trường bộ phận cấu thành TTTC, bảo đảm tốt chức năng điều hòa và cung ứng vốn cho nền kinh tế phát triển.

Giá trị vốn hóa thị trường cổ phiếu so với GDP từ 32% năm 2015 đến nay tăng lên 75%, vượt mục tiêu đề ra cho năm 2020. Quy mô thị trường trái phiếu doanh nghiệp so với GDP tăng gần gấp hai lần, từ 3,4% năm 2015 lên 6,7%. Quy mô thị trường trái phiếu Chính phủ so với GDP cũng tăng từ 16,1% lên 27,4%. Thông qua thị trường vốn, doanh số cổ phần hóa, thoái vốn Nhà nước từ các NHTM, DNNN đã thu về hàng trăm nghìn tỷ đồng cho ngân sách, góp phần nâng cao dự trữ ngoại hối.

Đối với các doanh nghiệp tư nhân, thị trường vốn đã tạo nên kênh huy động vốn linh hoạt, trực tiếp, hiệu quả. Tỷ lệ nắm giữ trái phiếu chính phủ của các nhà đầu tư là tổ chức tài chính phi ngân hàng đạt tới 53% (tăng 0,8% so với mức 52,2% tại thời điểm cuối năm 2018), tỷ lệ nắm giữ của các Ngân hàng chỉ còn 47%.



TTTC Việt Nam đến nay phát triển khá lành mạnh và an toàn với cơ cấu ngày càng hợp lý giữa các thị trường bộ phận cấu thành TTTC, bảo đảm tốt chức năng điều hòa và cung ứng vốn cho nền kinh tế phát triển.

Vietcombank giảm đồng loạt lãi suất cho vay

Theo đó, Vietcombank quyết định giảm đồng loạt 0,5%/năm lãi suất cho vay đối với các khoản vay hiện hữu bằng Đồng Việt Nam của doanh nghiệp trong 2 tháng cuối năm 2019. Cụ thể:

Đối với các khoản vay thuộc lĩnh vực ưu tiên: Giảm xuống mức tối đa là 5,0%/năm đối với cho vay ngắn hạn hiện hữu, đưa lãi suất về mức thấp hơn 1,5%/năm so với qui định của NHNN. Các lĩnh vực ưu tiên gồm: Phát triển nông nghiệp, nông thôn; Thực hiện phương án kinh doanh hàng xuất khẩu; Phục vụ kinh doanh của các doanh nghiệp nhỏ và vừa; Phát triển ngành công nghiệp hỗ trợ; Phục vụ kinh doanh của doanh nghiệp ứng dụng công nghệ cao; Lĩnh vực nông nghiệp ứng dụng công nghệ cao; Cho vay doanh nghiệp khởi nghiệp.

Đối với các khoản vay thông thường: Vietcombank giảm đồng loạt 0,5%/năm lãi suất cho vay nhằm chia sẻ, tạo điều kiện thuận lợi cho các doanh nghiệp trong hoạt động sản xuất kinh doanh năm 2019.



Đăng ký sử dụng 3D-SECURE để có cơ hội trúng xe ô tô MAZDA CX5 DELUXE

Từ nay đến hết 22/01/2020, khi đăng ký sử dụng 3D-Secure của Vietcombank, khách hàng có cơ hội quay số trúng thưởng các giải thưởng vô cùng hấp dẫn bao gồm: Ô tô Mazda CX-5 trị giá gần 01 tỷ đồng, tour du lịch Mỹ-Canada, xe máy Honda SH 150i, điện thoại iPhone 11 Pro Max và hàng nghìn giải thưởng tiền mặt khác.

Vui lòng liên hệ Trung tâm Hỗ trợ khách hàng 1900 54 54 13 hoặc chi nhánh Vietcombank gần nhất để được hỗ trợ.

Ưu đãi lớn chưa từng có cho khách hàng đăng ký sử dụng các dịch vụ ngân hàng điện tử tại Vietcombank

Vietcombank triển khai chương trình khuyến mại "Đăng ký Ebank, Rinh nhanh xế xịn" với cơ hội quay số trúng các giải thưởng như xe ô tô Mazda CX-5 Deluxe, điện thoại iPhone 11 Pro Max 512GB, tour du lịch Mỹ - Canada cho 02 người, xe máy SH 150i CBS 2019, các giải thưởng tiền mặt... tổng trị giá lên tới hơn 7 tỷ đồng.

Chương trình diễn ra từ nay đến hết ngày 22/01/2020 dành cho tất cả các khách hàng cá nhân đăng ký lần đầu và sử dụng dịch vụ Ngân hàng điện tử của Vietcombank bao gồm: VCB-Mobile B@nking, VCBPAY, VCB-iB@nking, VCB-SMS B@nking, SMS OTP.



TTTC Việt Nam năm 2019 đã và đang chứng tỏ những thành tựu mang tính đột phá và kiến tạo nhiều kỷ lục ở thành tựu mới.

Tổng tín dụng trên thị trường tiền tệ 5 năm qua tăng bình quân chỉ còn xấp xỉ 17%/năm, nhưng thanh khoản của hệ thống ngân hàng vẫn luôn ổn định. Vốn cung ứng từ hệ thống tổ chức tín dụng (TCTD) lan tỏa tới tất cả các thành phần kinh tế, đặc biệt là các khu vực và ngành kinh tế cần khuyến khích phát triển, hỗ trợ hiệu quả cho tăng trưởng và ổn định kinh tế vĩ mô.

Vấn đề nợ xấu đã được giải quyết cơ bản, tỷ lệ nợ xấu giảm, nhất là sau khi Quốc hội ban hành Nghị quyết 42/2017/QH14 về thí điểm xử lý nợ xấu của các TCTD. Năm 2019, NHNN tiếp tục điều hành CSTT chủ động, linh hoạt, thận trọng, phối hợp hài hòa với chính sách tài khóa và các chính sách kinh tế vĩ mô khác nhằm kiểm soát lạm phát, ổn định thị trường tiền tệ và ngoại hối.

Định hướng tổng phương tiện thanh toán cả năm 2019 tăng khoảng 13%; tín dụng tăng trong vùng 14%, có điều chỉnh phù hợp với diễn biến và tình hình thực tế. Đến ngày 30/9/2019, tổng phương tiện thanh toán tăng (M2) 8,86% so với cuối năm 2018; dư nợ tín dụng đối với nền kinh tế tăng 9,4%, thấp hơn so với cùng kỳ năm 2018 (tăng 9,52%). Nhờ đó, đã có sự chuyển dịch tích cực của dòng vốn đầu tư, giảm phụ thuộc vào tín dụng ngân hàng.

Trong khi tín dụng đi vào các lĩnh vực tiềm ẩn nhiều rủi ro giảm thì tín dụng vào các lĩnh vực được khuyến khích và ưu tiên đã tăng mạnh, như: doanh nghiệp ứng dụng công nghệ cao tăng 22,04%; xuất khẩu tăng 13,2%; doanh nghiệp nhỏ và vừa tăng 11,42%; nông nghiệp, nông thôn tăng 6%. Trên cơ

sở đánh giá diễn biến kinh tế trong và ngoài nước, NHNN đã điều chỉnh giảm 0,25%/năm các mức lãi suất điều hành từ ngày 16/9/2019 để tiếp tục tạo điều kiện hỗ trợ nền kinh tế và thanh khoản của hệ thống TCTD.

Trên thị trường ngoại tệ, tỷ giá khá ổn định, diễn biến linh hoạt phù hợp. Thanh khoản thị trường luôn được đảm bảo. Dòng đầu tư gián tiếp và mua cổ phiếu các ngân hàng lớn tại Việt Nam của các nhà đầu tư nước ngoài cũng đã và sẽ tạo nguồn ngoại tệ lớn. Các giao dịch ngoại tệ diễn ra sôi nổi, các nhu cầu ngoại tệ hợp pháp được đáp ứng đầy đủ, kịp thời.

Thị trường bảo hiểm cũng phát triển mạnh mẽ trên cả 3 lĩnh vực: nhân thọ, phi nhân thọ và dịch vụ tư vấn, tạo điều kiện

cho TTTC phát triển bền vững, hiệu quả hơn nhờ phao bảo hiểm an toàn và sự tham gia TTTC của bản thân nguồn chi trả bảo hiểm tạm thời nhân rồi ở tất cả các lĩnh vực lên tới nhiều ngàn tỷ đồng/năm, đã đạt xấp xỉ 3% GDP năm 2018 và dự báo tăng 20% trong năm 2019.

Giải pháp phát triển bền vững

Mặc dù cơ cấu TTTC Việt Nam đã có những dịch chuyển tích cực rất đáng ghi nhận, song về cơ bản vẫn còn nhiều dư địa cho thị trường vốn phi ngân hàng phát triển mạnh mẽ so với thị trường tiền tệ tín dụng.

Hiện nay, thị trường cổ phiếu dù đã cải thiện về quy mô nhưng nguồn vốn đi vào khu vực kinh tế thực thông qua việc phát hành cổ phiếu lần đầu ra công chúng (IPO) chưa lớn. Thị trường trái phiếu doanh nghiệp (TPDN) chưa đáp ứng các chuẩn mực về minh bạch do chưa có tổ chức định mức xếp hạng. Quy mô thị trường TPDN Việt Nam mới đạt 7% GDP, chỉ bằng 1/3 mức bình quân của các quốc gia khu vực châu Á (21% GDP). Tổng tài sản hệ thống tài chính Việt Nam mới đạt khoảng 203% GDP, thấp hơn so với các quốc gia hàng đầu ASEAN (trên 300% GDP).

Bên cạnh đó, trong bối cảnh Việt Nam đã và đang trở thành điểm đến đầu tư hấp dẫn, nhưng xu hướng tới vẫn cần sàng lọc các dự án FDI không đạt hiệu quả kỳ vọng, thậm chí đã xuất hiện những dự án “núp bóng” đầu tư, gây hệ lụy đến môi

trường, xã hội. Căng thẳng thương mại vẫn đang lan rộng trên phạm vi toàn cầu sẽ ảnh hưởng đến chuỗi cung ứng hàng hóa, giá trị đồng tiền và tài sản.

Bởi vậy, tương lai nền kinh tế Việt Nam 2020 sẽ trở nên khó lường hơn do có thể chịu ảnh hưởng bởi các cú sốc từ thị trường thế giới và cấu trúc TTTC trong nước. Mặc dù vậy, thị trường vốn Việt Nam cũng đang có cơ hội thu hút thêm các nhà đầu tư nước ngoài vào thời điểm cuối năm 2019 và các năm tiếp theo. Từ phía nội tại, xu hướng tăng trưởng của thị trường sẽ vẫn được duy trì nhờ sự thoái vốn, đấu giá cổ phiếu IPO của ngân hàng thương mại, doanh nghiệp nhà nước có quy mô vốn hóa lớn, kinh tế vĩ mô tăng trưởng tốt và ổn định, tình hình sản xuất kinh doanh, lợi nhuận của các doanh nghiệp niêm yết đang tiếp tục phát triển khả quan.

Việc quan trọng nhất là phải cơ cấu lại nền kinh tế theo hướng đổi mới mô hình tăng trưởng - Tăng trưởng bằng sản xuất, sáng tạo, kèm với giảm tỷ lệ bán hàng thô "cây que củ quả, đất, rừng" ở khu vực kinh tế nội. Không chỉ cơ cấu lại nền kinh tế hàng hóa, mà TTTC cũng phải cơ cấu lại để căn bản khắc phục được sự mất cân đối khá lớn còn tồn tại giữa thị trường vốn và thị trường tiền tệ như hiện nay.

Theo đó, thị trường vốn tuy có sự chuyển biến về tỷ trọng cung ứng vốn cho nền kinh tế song còn rất nhỏ bé, vốn cung ứng từ tín dụng ngân hàng vẫn đang đóng vai trò chính. Hút đầu tư nhưng cần phải theo cơ cấu và chiến lược phát triển kinh tế hàng hóa của Việt Nam. Cương quyết không để các dự án FDI/hay ODA tự biến thành những ốc đảo kinh tế ngoại trên đất nội kiểu "rào thép, khép kín và chuyển giá, trốn thuế, phóng uế phế thải, thuê công nhân giá rẻ..." như hiện nay, mà Việt Nam cần phải tham gia sâu vào chuỗi giá trị toàn cầu để phát triển bền vững thành thương hiệu có danh giá của Việt Nam thời đại công nghiệp mới và hội nhập. Tạo thuận lợi và khuyến khích mạnh mẽ đầu tư tư nhân xây dựng năng lực sản xuất kinh doanh mới cho nền kinh tế. Đặc biệt, cần đẩy nhanh giải ngân vốn đầu tư công và nâng cao hiệu quả đầu tư công, đồng thời cần đẩy nhanh quá trình tái cơ cấu, thoái vốn của DN nhà nước, tạo môi trường tái cơ cấu mạnh mẽ cấu trúc nội tại của TTTC.

TTTC Việt Nam năm 2019 đã và đang chứng tỏ những thành tựu mang tính đột phá và kiến tạo nhiều kỷ lục ở thành tựu mới. Trong đó, sự dịch chuyển mạnh mẽ về cơ cấu giữa các thị trường bộ phận trong TTTC, giữa thu hút vốn FDI với thu hút vốn trong nước và sự phát triển an toàn, giảm mạnh rủi ro ở mọi thị trường cấu thành TTTC đã mở ra một diện mạo mới cho xu hướng phát triển đúng hướng của TTTC Việt Nam trong nhu cầu ngày càng cao của nền kinh tế thị trường, hội nhập ngày càng sâu, rộng của kinh tế Việt Nam trong tương lai.

CHƯƠNG TRÌNH "QUỆ THẺ NỘI ĐỊA, NHẬN QUÀ ĐẲNG CẤP"

Chương trình có giải thưởng là xe Mazda 3 và hàng trăm phần quà hấp dẫn bằng tiền mặt, tổng trị giá giải thưởng lên đến 1,8 tỷ đồng. Với mỗi 500.000 VND doanh số chi tiêu tại đơn vị chấp nhận thẻ, chủ thẻ nhận được 01 Mã dự thưởng tham gia chương trình quay số trúng thưởng.

Đối tượng áp dụng: Chủ thẻ ghi nợ nội địa Vietcombank

Thời gian: Từ 21/10/2019 đến hết 15/12/2019

CHƯƠNG TRÌNH KIỂU HỒI TRAO TAY - NHẬN NGAY XẾ HỘP

Từ 23/10/2019 - 22/01/2020, khách hàng nhận tiền kiểu hồi tại Vietcombank có cơ hội trúng các giải thưởng vô cùng hấp dẫn với tổng trị giá lên tới 2,8 tỷ đồng, bao gồm: ô tô Vinfast Fadil Plus, xe máy Honda Air Blade, điện thoại Samsung Galaxy Note 10 và hàng nghìn giải thưởng tiền mặt khác.

Trong thời gian khuyến mại, khách hàng có giao dịch nhận tiền kiểu hồi từ 500 USD trở lên hoặc ngoại tệ khác có giá trị tương đương sẽ được cấp một mã dự thưởng (MDT) để tham gia quay thưởng cuối mỗi kỳ và cuối chương trình.



MỞ THẺ TÍN DỤNG VIETCOMBANK AMERICAN EXPRESS, NHẬN SAMSUNG GALAXY A10S SẴN ĐIỆU

Từ ngày 01/11/2019 - 20/01/2020, khách hàng chưa từng sở hữu bất kỳ chiếc thẻ tín dụng nào của Vietcombank khi mở thẻ tín dụng Vietcombank thương hiệu American Express sẽ được nhận ngay điện thoại Samsung Galaxy A10s sẵn điệu trị giá hơn 3,6 triệu đồng. Chương trình áp dụng cho 900 khách hàng đầu tiên thuộc đối tượng áp dụng và đạt doanh số chi tiêu hợp lệ từ 10 triệu đồng trở lên bằng thẻ tín dụng thương hiệu Amex sớm nhất trong thời gian khuyến mại.

VIETCOMBANK

"Người dẫn đầu" và khát vọng vươn ra biển lớn

LIÊN TIẾP DẪN ĐẦU HỆ THỐNG NGÂN HÀNG VỀ HIỆU QUẢ KINH DOANH TRONG NĂM 2018 VÀ NHỮNG QUÝ ĐẦU NĂM 2019, NGÂN HÀNG TMCP NGOẠI THƯƠNG VIỆT NAM (VIETCOMBANK) KHÔNG NGỪNG TẠO DẤU ẤN ĐỘT PHÁ CỦA "NGƯỜI DẪN ĐẦU" VỚI KHÁT VỌNG VƯƠN RA BIỂN LỚN.

Khẳng định vị trí dẫn đầu

Giai đoạn vừa qua, Vietcombank đã để lại dấu ấn sâu đậm với những mục tiêu liên tiếp được chinh phục. Quy mô tổng tài sản của Vietcombank hiện nay đã đạt trên 1 triệu tỷ đồng, tăng gần gấp đôi so với đầu năm 2015; quy mô lợi nhuận tăng gấp 3 lần, cao nhất ngành ngân hàng; chất lượng tài sản được quản trị thực chất với tỷ lệ nợ xấu dưới 1%. Cơ cấu hoạt động của Vietcombank chuyển dịch mạnh mẽ, hệ thống mạng lưới trong và ngoài nước phát triển mở rộng, giá trị vốn hóa cao nhất trên thị trường chứng khoán, môi trường làm việc được đánh giá thuộc nhóm tốt nhất Việt Nam.

Vietcombank nổi bật ở chất lượng tài sản và hiệu quả kinh doanh. Sau đợt phát hành tăng vốn cho Mizuho Bank và GIC (quỹ đầu tư thuộc Chính phủ Singapore), Vietcombank vươn lên dẫn đầu hệ thống về quy mô vốn chủ sở hữu, đồng thời là ngân hàng đầu tiên đạt chuẩn Basel II. Trong danh sách Global 2000 năm 2019 của Forbes, Vietcombank xếp ở vị trí 1.096, thứ hạng cao nhất tới nay và dẫn đầu trong ba ngân hàng Việt Nam có tên trong bảng.

Với thế mạnh về kinh doanh ngoại tệ, Vietcombank đóng vai trò quan trọng trong hệ thống thanh toán quốc gia. Năm qua, doanh số thanh toán quốc tế - tài trợ thương mại của ngân hàng đạt 78,3 tỉ USD. Không kể các giao dịch liên ngân hàng, doanh số mua bán ngoại tệ của Vietcombank đạt 46,5 tỉ USD, dịch vụ chuyển tiền kiều hối đạt 2,2 tỉ USD. Đây thực sự là các con số nổi bật trong hệ thống tài chính.

Vietcombank cũng là nhà phát hành thẻ số một tại Việt Nam, dẫn đầu về số lượng máy POS và số lượng máy ATM.



Vietcombank và Tập đoàn FWD ký kết hợp tác độc quyền 15 năm phân phối bảo hiểm quả ngân hàng tại Việt Nam, tháng 11/2019



Vietcombank khai trương hoạt động ngân hàng con tại Lào, năm 2018

2019

- ▶ Doanh số thanh toán quốc tế - tài trợ thương mại của ngân hàng đạt 78,3 tỉ USD.
- ▶ Doanh số mua bán ngoại tệ của Vietcombank đạt 46,5 tỉ USD.
- ▶ Dịch vụ chuyển tiền kiều hối đạt 2,2 tỉ USD.

Tháng 8/2019, Forbes Việt Nam công bố Top 50 thương hiệu dẫn đầu, thương hiệu Vietcombank được xác định ở mức 246 triệu USD, dẫn đầu nhóm ngành tài chính, ngân hàng, bảo hiểm tại Việt Nam. Uy tín và thương hiệu giúp Vietcombank sở hữu tập khách hàng lớn bao gồm cả khách hàng cá nhân và doanh nghiệp.

Chia sẻ về những thành tích ấn tượng trong hoạt động kinh doanh thời gian vừa qua, ông Nghiêm Xuân Thành, Chủ tịch HĐQT Vietcombank nhấn mạnh, trước hết, những đột phá ấn tượng đó xuất phát từ nền tảng kinh tế vĩ mô ổn định, tăng trưởng kinh tế cao, công tác điều hành chính sách tiền tệ và hoạt động ngân hàng đạt nhiều thành tựu. Cùng với đó, Vietcombank đã đề ra tầm nhìn và xây dựng chiến lược phát triển đúng đắn, bài bản.

Thứ hai, Vietcombank đã đổi mới mạnh mẽ trong quản trị điều hành, triển khai đồng bộ các dự án chuyển đổi nhằm từng bước áp dụng các chuẩn mực và thông lệ quốc tế tốt nhất. Thứ ba, Vietcombank xác định khách hàng là trung tâm, niềm tin của khách hàng đối với Vietcombank ngày càng gia tăng chính là tài sản vô hình có giá trị to lớn, là cơ sở cho sự phát triển mạnh mẽ của Vietcombank.

Sau cùng, theo Chủ tịch HĐQT Vietcombank, yếu tố con người đóng vai trò then chốt trong thành công của ngân hàng. Vietcombank luôn chú trọng phát triển đội ngũ, nâng cao chất lượng nguồn nhân lực, tạo dựng môi trường làm việc thân thiện, khuyến khích sáng tạo cùng với chính sách đãi ngộ minh bạch gắn với cơ chế đánh giá công bằng, tạo động lực thúc đẩy tăng năng suất, chất lượng, hiệu quả công việc.

Khát vọng vươn tầm thế giới

Chiến lược phát triển Vietcombank đến năm 2025 và tầm nhìn đến năm 2030 đã xác lập trở thành Ngân hàng số 1 tại Việt Nam, một trong 100 Ngân hàng lớn nhất trong khu vực châu Á, một trong 300 tập đoàn tài chính ngân hàng lớn nhất thế giới, một trong 1.000 doanh nghiệp niêm yết lớn nhất toàn cầu, có đóng góp lớn vào sự phát triển của Việt Nam.

Thực hiện chiến lược đó, những năm gần đây, song song với việc củng cố và khẳng định vị trí số 1 tại Việt Nam, Vietcombank đã không ngừng "vươn ra biển lớn". Cùng với các công ty con trước đó tại thị trường Mỹ, Hong Kong (Trung Quốc), Văn phòng đại diện tại Singapore; năm 2018, Vietcombank chính thức khai trương hoạt động Ngân hàng TNHH Ngoại thương Việt Nam tại Lào.

Không dừng lại ở đó, mới đây nhất, ngày 01/11/2019, Vietcombank chính thức khai trương hoạt động Văn phòng đại diện tại Mỹ, với trụ sở tại Phòng 1428, tòa nhà One Rockefeller Plaza, thuộc khu trung tâm Manhattan, thành phố New York (Tiểu bang New York, Mỹ). Trước đó, trong tháng 10/2019 Vietcombank cũng đã được Ngân hàng Nhà nước Việt Nam chấp thuận thành lập Chi nhánh tại Úc.

Với việc gia tăng hiện diện tại nước ngoài, nhất là tại các thị trường phát triển, khát vọng vươn tầm khu vực và thế giới của Vietcombank đang từng bước trở thành hiện thực. Sự kiện này đã khẳng định tầm vóc, vị thế và là bước tiến quan trọng mang tính chiến lược của Vietcombank trong mục tiêu vươn ra khu vực và thế giới.

"Việc một ngân hàng thương mại của Việt Nam vượt qua những điều kiện khắt khe để được các cơ quan quản lý Mỹ cấp phép hoạt động cho thấy hệ thống ngân hàng Việt Nam đã thực sự hội nhập và đáp ứng nhiều chuẩn mực quốc tế", ông Nghiêm Xuân Thành khẳng định.



Vietcombank khai trương văn phòng đại diện tại New York, Mỹ - tháng 11/2019

Kế hoạch chiến lược đến năm 2025

Về các mục tiêu kinh doanh dự kiến đạt được vào năm 2025, ông Nghiêm Xuân Thành - Chủ tịch HĐQT Vietcombank cho biết, ngân hàng chuyển dịch trọng tâm kinh doanh vào bốn trụ cột chính là bán lẻ - dịch vụ - kinh doanh vốn - ngân hàng đầu tư. “Nâng tỷ trọng thu nhập từ ngân hàng bán lẻ và dịch vụ là chủ yếu. Động lực cho tăng trưởng chính là chuyển đổi ngân hàng số, đa dạng hóa các sản phẩm và dịch vụ ngân hàng, gia tăng trải nghiệm khách hàng”, ông Nghiêm Xuân Thành nhấn mạnh.

Để thực hiện mục tiêu tham vọng trên, Vietcombank đã có sự chuẩn bị kỹ lưỡng với những chương trình, kế hoạch cụ thể và chủ động. Đầu tiên phải kể đến bancassurance, sự kết hợp giữa ngân hàng và công ty bảo hiểm. Hiểu đơn giản, ngân hàng sẽ trở thành đại lý phân phối các sản phẩm của một đối tác bảo hiểm cho chính khách hàng của ngân hàng. Với việc “bắt tay” này, công ty bảo hiểm sẽ bán được sản phẩm tới đúng đối tượng tiềm năng, người có thu nhập và tiền nhàn rỗi gửi ngân hàng, còn ngân hàng thu được phí và hoa hồng từ các hợp đồng bảo hiểm.

Từ lợi thế về thương hiệu, khách hàng và mạng lưới cũng sẽ giúp Vietcombank trong tương lai gần có thể bán chéo các sản phẩm. Chẳng hạn, khách hàng vay mua nhà được chào mời mua nội thất, thiết bị điện gia dụng; người mua ô tô được tiếp cận mời mua bảo hiểm xe cơ giới; mua vé máy bay trực tuyến bằng thẻ tín dụng được chào mời đặt phòng khách sạn, mua bảo hiểm du lịch...

Một hướng phát triển rất quan trọng của hệ thống tài chính hiện nay là ngân hàng số. Về xu

Với nền tảng quan trọng đạt được trong hơn 55 năm và những kết quả đột phá mạnh mẽ trong hoạt động kinh doanh những năm gần đây, tin rằng, Vietcombank sẽ thực hiện thành công chiến lược đến năm 2025, tiếp tục khẳng định vị thế dẫn đầu thị trường tài chính Việt Nam.

hướng này, ông Nghiêm Xuân Thành cho biết, Vietcombank hướng đến mục tiêu trở thành ngân hàng đứng đầu về chuyển đổi số. Hiện nay, Vietcombank đã và đang mở rộng hợp tác với các công ty công nghệ tài chính (fintech) để nghiên cứu và đưa ra thị trường các tiện ích thanh toán mới.

Ngay trong tháng 11/2019, Trung tâm ngân hàng số của Vietcombank cũng đã được thành lập. Vietcombank là ngân hàng lớn đầu tiên đưa vào hoạt động Trung tâm ngân hàng số tại Việt Nam. Dự án Ngân hàng lõi Core-banking của Vietcombank sau 5 năm nghiên cứu cũng sẽ chính thức triển khai toàn hệ thống vào đầu năm 2020. Cùng với đó là các dự án hiện đại hoá công nghệ ngân hàng, chắc chắn Vietcombank sẽ là ngân hàng cung cấp các sản phẩm, dịch vụ tiên tiến vượt trội tới các đối tác, khách hàng của mình.

Với nền tảng quan trọng đạt được trong hơn 55 năm và những kết quả đột phá mạnh mẽ trong hoạt động kinh doanh những năm gần đây, tin rằng, Vietcombank sẽ thực hiện thành công chiến lược đến năm 2025, tiếp tục khẳng định vị thế dẫn đầu thị trường tài chính Việt Nam.


Thẻ tín dụng Quốc tế Vietcombank Visa Signature

Sản phẩm thẻ đặc quyền dành cho
Hội viên Vietcombank Priority



Vietcombank
PRIORITY

Thông tin chi tiết vui lòng liên hệ
Hotline dành riêng cho hội viên Vietcombank Priority 1800.15.65
hoặc truy cập website: www.vietcombank.com.vn



**BỮA
TIỆC** *CỦA NHỮNG*
GIÁC QUAN

FINE DINING

BỮA TIỆC CỦA NHỮNG GIÁC QUAN

ĐƯỢC COI NHƯ CHUẨN MỰC ĐỈNH CAO TRONG NGÀNH DỊCH VỤ NHÀ HÀNG, FINE DINING, DỊCH NGHĨA TỪ TIẾNG ANH LÀ “BỮA ĂN TINH XẢO”, NHƯNG DƯỜNG NHƯ CHỈ MỘT TỪ “TINH XẢO” LÀ KHÔNG ĐỦ ĐỂ THỂ HIỆN HẾT MỨC ĐỘ CẦU KỶ VÀ CÁC QUY TẮC KHẮT KHE CỦA NHỮNG BỮA ĂN NÀY. VÌ THẾ, “FINE DINING” CÒN ĐƯỢC HOA MỸ GỌI TÊN: “BỮA TIỆC CỦA NHỮNG GIÁC QUAN”.



Yếu tố “thị giác” gây ấn tượng trước hết qua cách bài trí trang nhã, sang trọng, không gian rộng vừa đủ để tạo cảm giác ấm cúng đồng thời vẫn có sự riêng tư.

Nước Pháp không hổ danh là một trong những cái nôi của ẩm thực thế giới, nơi khai sinh ra các kỹ thuật nấu nướng từ đồ mặn tới đồ ngọt cho tới giờ vẫn được dùng làm tiêu chuẩn đầu bếp. Hình thức “fine dining” xuất hiện từ thế kỷ XVIII, bắt nguồn từ các gia đình quý tộc Pháp, mà có lẽ thời bấy giờ vẫn chưa ai gọi tên cũng như nâng tầm nghi thức chính sở thích tao nhã và cầu kỳ này. Cách mạng Pháp bùng nổ năm 1789 khiến kinh tế suy thoái, các đầu bếp riêng trong những gia đình quý tộc không còn cơ hội trở tài, và từ đó họ đem những bữa ăn đặc biệt gia nhập thị trường, dần tạo thành mô hình nhà hàng fine dining như hiện nay. Nhưng mặc dù vậy, cũng như tất cả thú vui xa xỉ khác, fine dining không chỉ dừng lại ở việc thưởng thức món ăn ngon, mà vẫn bao gồm nhiều quy tắc, lễ nghi đậm nét văn hoá quý tộc châu Âu.

Hành trình thoả mãn các giác quan với bữa ăn fine dining.

“Bữa tiệc của những giác quan” vốn chẳng phải một cụm từ mỹ cảm đơn thuần, mà thực sự mô tả chính xác những gì chúng ta cần biết về fine dining. Tại sao ư? Vì mặc dù là món ăn, nhưng vị giác không phải điều duy nhất thực khách tìm kiếm khi đến với một nhà hàng fine dining, mà đó là sự tổng hoà của vị giác - khứu giác - thính giác - xúc giác, tạo thành một yếu tố “cảm giác” không thể hoàn hảo hơn.

Chúng ta hãy khám phá theo thứ tự thời gian, những trải nghiệm khách hàng có được khi đến với một nhà hàng fine dining đúng nghĩa.

Thông thường, các nhà hàng fine dining chỉ nhận khách đã đặt bàn từ trước. Ngay từ lúc này, đẳng cấp của dịch vụ đã được thể hiện không chỉ qua cách nhân viên giao tiếp với khách hàng, bằng email hoặc điện thoại, mà còn qua giọng nói, ngữ điệu, cách xưng hô chuyên nghiệp được đào tạo bài bản, để thực khách như cảm nhận được “nụ cười tượng tượng” ngay trước mắt.

Sự thoả mãn các giác quan dần được thể hiện khi thực khách đặt những bước chân đầu tiên qua cánh cửa nhà hàng. Yếu tố “thị giác” gây ấn tượng trước hết qua cách bài trí trang nhã, sang trọng, không gian rộng vừa đủ để tạo cảm giác ấm cúng đồng thời vẫn có sự riêng tư. Đi cùng với đó là ánh sáng tiêu chuẩn không quá vàng, không quá tối. Ngay sau đó, “thính giác” được chăm sóc bởi tiếng nhạc ở âm lượng vừa phải. Nhạc dùng trong nhà hàng fine dining thường là nhạc cổ điển hoặc jazz nhẹ nhàng, tùy theo phong cách ẩm thực truyền thống hay hiện đại. Ở tất cả các nhà hàng fine dining, phục vụ bàn luôn chăm sóc thực khách từ việc treo áo khoác, chỉ dẫn tới bàn đặt, kéo ghế, trải khăn ăn, tư vấn thực đơn và danh sách rượu. Trong suốt bữa ăn, phục vụ bàn luôn phải sẵn sàng cho bất cứ yêu cầu nào của khách hàng.

Yếu tố “xúc giác” được thể hiện qua chất lượng của vật dụng dùng trong bữa ăn. Bát đĩa bằng sứ cao cấp, dao đĩa dùng inox chất lượng cao hoặc “sang” hơn nữa là bạc, ly pha lê, khăn ăn, khăn trải bàn cũng dùng vải chất liệu hảo hạng, để mỗi cái chạm tay của khách hàng là một lần thoả mãn xúc cảm trong bữa ăn.

Sự ưu việt của fine dining bắt đầu toả sáng khi thực khách chọn và thưởng thức món ăn. Thực đơn sử dụng nguyên liệu cao cấp, có lựa chọn theo mùa, với cấu trúc hoàn chỉnh từ khai vị tới tráng miệng, và đặc biệt là list rượu “hoành tráng” không những chỉ đầy đủ loại rượu phù hợp với từng món ăn, mà còn thể hiện đẳng cấp giữa các nhà hàng fine dining thông qua những chai rượu quý hiếm và đắt đỏ không dễ dàng mua được. Tới đây, “thị giác” đã quay lại cùng “vị giác” và “khứu giác”, khi các món ăn được dọn lên cùng loại rượu tương thích, kèm theo lời giới thiệu cặn kẽ về thành phần nguyên liệu, cách thưởng thức từ người phục vụ bàn. Một bữa ăn đẹp, ngon, làm từ nguyên liệu hiếm và đắt đỏ, chế biến bằng những cách thức đặc biệt và có sự kết hợp đỉnh cao giữa các hương vị cũng như nguyên liệu khác nhau, chắc chắn sẽ làm thoả mãn tất cả các giác quan của thực khách trong suốt bữa ăn.



Không gian nhà hàng fine dining Alain Ducasse au Plaza Athenée – Paris, Pháp. Nguồn: Alain Ducasse au Plaza Athenée

Fine dining, một thói quen sang chảnh hay sự hiểu biết ẩm thực sâu sắc?

Nói tới đây, đã có nhiều câu hỏi đặt ra về việc “Tại sao món ăn fine dining lại có khẩu phần rất nhỏ?”. Điều này đã gây ra không ít lầm tưởng về khái niệm fine dining, khi nhiều nhà hàng tầm trung đã trình bày món ăn của mình theo trường phái “ít ỏi” và nhận định đó là cao cấp. Tuy nhiên, điều gì cũng có lý do của nó, fine dining không phục vụ món ăn định lượng ít để khẳng định sự “sang chảnh” của mình. Mỗi một bữa ăn tiêu chuẩn luôn có đầy đủ các course (cách gọi tên món ăn trong ẩm thực phương Tây, thường chia thành món khai vị, món chính, món ăn kèm, món tráng miệng hoặc nhiều hơn nữa) từ khai vị tới tráng miệng, tùy theo quy mô bữa ăn mà có thể là 3 courses hay... 12 courses! Mỗi món ăn được dọn ra với định lượng vừa đủ và đạt sự cân bằng tuyệt đối trong nguyên liệu, để mỗi khách hàng có thể thưởng thức trọn vẹn bữa ăn mà không bỏ lỡ món nào vì... quá no hay quá ngán. Hơn thế nữa, fine dining tập trung vào hương vị độc đáo của từng món ăn, nên định lượng bắt buộc phải vừa đủ để những món này không “lấn át” lẫn nhau trong toàn bộ bữa tiệc.



Món ăn tại nhà hàng 2* Michelin Noma – Copenhagen, Đan Mạch. Nguồn: Noma

“Trải nghiệm cao cấp là chưa đủ, chúng ta phải đem đến cho khách hàng những trải nghiệm cao cấp MỚI” - Mauro Colagreco, đầu bếp 3* Michelin của nhà hàng Mirazur (cũng vinh dự đạt 3* Michelin và nằm trong top 50 nhà hàng ngon nhất thế giới) đã nói khi được hỏi về định nghĩa của fine dining. Đó là điều tạo nên sự khác biệt bản chất giữa chuẩn mực fine dining và tiêu chuẩn cao cấp thông thường. Ngoài những quy tắc cứng nhắc và nhiều “gạch đầu dòng” không thể thiếu để nhận định một nhà hàng fine dining, điều giữ cho các nhà hàng này không trở nên lỗi thời và tự loại mình khỏi thị trường đó là “luôn làm mới mình”. Fine dining từ đó dần có những tiêu chuẩn mới về chất lượng, mà trong đó, quan trọng nhất là luôn làm hài lòng và gây ngạc nhiên cho thực khách.

“Một bữa ăn fine dining không phải chỉ được ghi nhớ bằng dạ dày, mà còn bằng tâm trí, bằng cảm xúc, bằng hồi ức, đó buộc phải là một trải nghiệm đáng nhớ suốt cả cuộc đời” - quả thật không ngoa khi José Avillez, chủ nhà hàng 2* Michelin Belcanto đã thốt ra cảm nhận về fine dining sau khi nhà hàng của anh được bình chọn là Nhà hàng số 1 Bồ Đào Nha.

Sao Michelin danh giá và ao ước của ngành ẩm thực.

Có lẽ không cần phải nói nhiều về nguồn gốc của hệ thống đánh giá sao Michelin dành cho nhà hàng và đầu bếp, bởi chắc hẳn ai cũng biết, Michelin là tên một... hãng lốp xe. Michelin Guide ban đầu chỉ nhằm mục đích liệt kê các điểm đến cho tài xế lái xe đường dài, nhưng sau đó đã dần phát triển thành hệ thống chấm điểm cao cấp và đáng ngưỡng mộ cho ngành ẩm thực.

Không có thang đánh giá cụ thể như tiêu chuẩn fine dining, Michelin thử thách, thú vị và bí ẩn hơn

bởi một nhóm những nhà thẩm định bí mật khoảng 80 người, cứ mỗi năm lại đi vòng quanh thế giới để khám phá những nhà hàng mới, “kiểm tra” những nhà hàng sao Michelin cũ. Cũng chính những người này sẽ quyết định nhà hàng hay đầu bếp nào được trao sao Michelin, hay ai sẽ bị... tước sao Michelin. Chúng ta không thể biết được làm sao để đạt được sao Michelin, bởi hệ thống này đầy cảm tính và có phần “độc đoán”, điều đó đã tạo nên sự hấp dẫn khó cưỡng đối với bất kỳ đầu bếp hay nhà hàng nào.

Để đưa ra quyết định trao hoặc tước sao Michelin, những nhà thẩm định sẽ cân nhắc các yếu tố sau:

- ★ Chất lượng nguyên liệu.
- ★ Sự hoàn hảo của từng món ăn và sự điều luyện trong tay nghề nấu bếp.
- ★ Cá tính của người đầu bếp thể hiện trong món ăn.
- ★ Sự tương xứng với giá tiền của món ăn.
- ★ Sự ổn định về chất lượng qua thời gian.

Nếu nói việc đạt được sao Michelin là một thử thách, thì việc duy trì sao Michelin là một thử thách vĩ đại. Vậy nên mỗi nhà hàng giành được sao sẽ ngay lập tức trở thành một điểm đến được săn lùng ráo riết bởi những người yêu ẩm thực. Đối với đầu bếp, số lượng sao Michelin có thể sở hữu là vô tận (phải kể tới huyền thoại Joel Robuchon, người nắm trong tay 31 sao Michelin), nhưng đối với nhà hàng, số lượng sao chỉ dừng lại ở 3 với thang chấm điểm vô cùng hà khắc, và đương nhiên, đầy cảm tính. Đặc biệt hơn, một nhà hàng đạt sao Michelin chưa chắc đã phải là một nhà hàng fine dining.



Bếp trưởng 3* Michelin Mauro Colagreco. Nguồn: South China Morning Post.

★ **1* Michelin:** Một nhà hàng đáng để thử, xứng danh là một trong những nhà hàng tốt nhất trong số các nhà hàng phục vụ cùng sản phẩm, làm ra những món ăn tuyệt ngon có chất lượng ổn định trong thời gian dài.

Nhà hàng 1 nổi tiếng: Beni (Singapore).*

★★ **2* Michelin:** Một nhà hàng đáng để quay lại, phục vụ các món ăn tuyệt hảo có phong cách riêng, thể hiện kỹ năng nấu nướng nhà nghề với món ăn được trình bày đẹp mắt. Mỗi một bữa ăn phải có chất lượng hoàn hảo, và ổn định trong thời gian dài.

Nhà hàng 2 nổi tiếng: Noma (Copenhagen, Đan Mạch).*

★★★ **3* Michelin:** “Một nhà hàng đáng để gạt bỏ mọi thứ và lao tới ăn”. Nơi này phục vụ các món ăn không những ngon, cao cấp, mà phải đặc biệt và không nơi nào có thể làm theo. Các món ăn đều do nhà hàng sáng tạo riêng, kể cả món khai vị hay tráng miệng không thể thông dụng hơn. Một lễ đương nhiên, các nguyên liệu sử dụng phải đặc biệt và cao cấp nhất, cùng với phong độ bền vững theo thời gian.

Nhà hàng 3 nổi tiếng: Nakashima (Hiroshima, Nhật Bản).*

Dù là quán ăn đường phố đạt sao Michelin (Raan Jay Fai, Bangkok) hay nhà hàng đỉnh cao như Astrid y Gastón (Lima, Peru), thì mỗi bữa ăn đều là sự trân trọng tuyệt đối của người đầu bếp. Như Gastón Acurio đã nói về một nhà hàng đúng nghĩa: “Đó là một không gian thư giãn và đầy hứng khởi, là nơi người đầu bếp phải luôn nghiên cứu, mày mò để sáng tạo ra những hương vị mới. Chúng ta đem lại sự hài lòng cho khách hàng, nhưng cùng với đó, chúng ta là đại sứ kết nối mọi mặt trong xã hội, từ người nông dân, người tiêu dùng, tới các vấn đề sức khoẻ và môi trường, mà bất kỳ mất xích nào cũng phải hoàn hảo và được trau chuốt đến tận cùng.”



Món khoai tây nghiền nổi tiếng của Joel Robuchon. Nguồn: Eater

NHỮNG “CÁI NHẤT”

THÚ VỊ VỀ MICHELIN STAR

MỘT BẾP TRƯỞNG VỚI ... HÀNG CHỤC SAO MICHELIN, NHÀ HÀNG UNG DUNG GIỮ 3* SUỐT 50 NĂM, HAY NHỮNG NƠI “CHẬT VẬT” VỚI VIỆC GIỮ HẠNG SAO, HÃY CÙNG KHÁM PHÁ NHỮNG ĐIỀU THÚ VỊ XOAY QUANH NGÔI SAO ĐÁNG MƠ ƯỚC VÀ NHIỀU TRANH CÃI NÀY NHÉ.

1.

Bếp trưởng nhiều sao nhất

Khi nhắc đến sao Michelin, chúng ta không thể bỏ qua huyền thoại Joel Robuchon, người đã xây dựng đế chế ẩm thực của riêng mình trên khắp thế giới, với... 31* Michelin tính đến thời điểm ông qua đời.

Được mệnh danh là “Bếp trưởng của thế kỷ”, Joel Robuchon bắt đầu sự nghiệp “hái sao” của mình vào năm 1981, sau khi đạt 2* Michelin cá nhân, ông mở nhà hàng đầu tiên của mình - Jasmin và ngay lập tức đạt 3* Michelin trong 3 năm đầu tiên vận hành. Năm 50 tuổi, ông giải nghệ nấu



Bếp trưởng sở hữu 31 sao Michelin, Joel Robuchon. Nguồn: The Drinks Business.



Món ăn của Joel Robuchon tại nhà hàng L'Atelier. Nguồn: That Food Cray

nướng và mở rất nhiều nhà hàng đứng tên mình trên khắp thế giới, đều đạt thành công vang dội và nhiều ngôi sao Michelin đáng mơ ước.

Để trở thành huyền thoại, Joel đã làm việc không ngừng nghỉ với tinh thần “sát thủ” trong căn bếp đối với các thành viên, và cả với chính bản thân. Ông được biết đến là người theo chủ nghĩa hoàn hảo cực đoan

tới mức - “không có một món ăn nào là hoàn hảo, vì bất cứ điều gì cũng có thể được làm tốt hơn”. Phong cách ẩm thực của ông, đáng ngạc nhiên, lại không dừng ở haute cuisine truyền thống như nguồn gốc Pháp của mình. Các món ăn của Joel đầy cảm hứng và theo thiên hướng nouvelle cuisine - tôn trọng sự nguyên bản của thực phẩm và ưu tiên các hương vị thanh, ít dầu mỡ và bơ như ẩm thực truyền thống châu Âu.

Món ăn nổi tiếng nhất của Joel, lại một sự ngạc nhiên nữa, chính là món khoai tây nghiền. Nhưng khoai tây nghiền của Joel có kết cấu mịn mượt và xốp nhẹ như kem tươi đánh bông mềm, với vị tinh bột khoai đặc trưng thoảng hương các loại hạt của loại khoai tây chọn lọc. Chính món ăn này, với sự cơ bản tưởng như đơn giản nhưng yêu cầu sự chăm chút chính xác tuyệt đỉnh, đã phác họa con người và tính cách Joel Robuchon - Huyền thoại ẩm thực thế giới.

2. Nhà hàng “bấp bênh” nhất

L2O - một nhà hàng hải sản ở Chicago, Mỹ, đã từng đạt sao Michelin, bị tước sao, rồi giành lại được chỉ trong vòng 2 năm, và ... đóng cửa 2 năm sau đó.



Món ăn tại nhà hàng L2O. Nguồn: Twitter



Đầu bếp tại nhà hàng L2O. Nguồn: L2O Restaurant

Mở năm 2008 bởi bếp trưởng Laurent Gras, L2O là viết tắt của “Lake to Ocean” và tới năm 2010, cùng với Alinea (nhà hàng 3* Michelin cao cấp được nhắc đến trong bài “Những nhà hàng Michelin nổi tiếng thế giới”) là hai nhà hàng duy nhất bang Chicago đạt 3* Michelin. Tuy nhiên, vào cuối năm 2011 khi bếp trưởng Laurent Gras ra đi, L2O đã sụt hạng xuống 1* Michelin. Rich Melman, người sáng lập LEYE - công ty vận hành L2O đã nhanh chóng tìm được một đầu bếp tài năng thay thế - Matthew Kirley, và chính Kirley đã đưa L2O trở lại 2* vào năm 2012 với nhiều đổi mới trong thực đơn. Tuy nhiên, cuối năm 2014, nhà hàng vẫn tuyên bố đóng cửa vì lý do tài chính.

3. Bếp trưởng có duyên với “số ba kì diệu” nhất

Ngoài việc nắm giữ đến 21 sao Michelin, chỉ đứng sau Joel Robuchon, Bếp trưởng Alain Ducasse còn rất có duyên với con số 3 kì diệu.

Năm 1984, Alain nhận được 2* Michelin cá nhân đầu tiên, và trong cùng năm đó, ông gặp tai nạn máy bay và là người duy nhất sống sót trong chuyến bay của Piper Aztec. Năm 1996, nhà hàng



Bếp trưởng Alain Ducasse. Nguồn: Taste Buds

mang tên ông mở tại Le Parc - Sofitel Demeure Hotels, Paris đã đạt 3* Michelin ngay sau 8 tháng vận hành. Nhà hàng mở tại New York của ông (cũng mang tên Alain Ducasse) cũng nhanh chóng giành lấy 3 ngôi sao danh giá. Alain trở thành người đầu tiên trên thế giới sở hữu 3 nhà hàng được 3* Michelin trong cùng một khoảng thời gian. Ông còn được biết đến là “Bếp trưởng giữ 3* trong 3 thành phố”.



Món ăn của Alain Ducasse tại một trong những nhà hàng 3* Michelin của mình. Nguồn: Alain Ducasse Dorchester

4. Quốc gia và thành phố có nhiều nhà hàng Michelin nhất

Không nghi ngờ gì, Pháp chính là quốc gia sở hữu nhiều nhà hàng đạt sao Michelin nhất thế giới, chiếm tới 1/5 tổng số nhà hàng Michelin trên toàn thế giới. Thế nhưng, số lượng nhà hàng đạt 3* cao nhất lại phải nhường chỗ cho Nhật Bản (28 nhà hàng), Pháp ngậm ngùi xếp thứ 2 với chỉ 1 nhà hàng kém cạnh (theo thống kê năm 2017).



Nhà hàng Quintessence *** - Tokyo. Nguồn: Table All

Nhắc đến thành phố có nhiều nhà hàng sao Michelin nhất lại phải kể đến Tokyo với 230 nhà hàng đạt sao trải khắp thành phố, Paris chiếm vị trí thứ hai với 123 nhà hàng. Nhật Bản cũng tự hào có 2 thành phố lọt vào top 5 về số lượng, đó là Kyoto đứng thứ 3, và Osaka đứng thứ 4. Bếp trưởng Takamaya của Masa – nhà hàng Nhật duy nhất tại New York đạt 3* Michelin đã nói: “Sở dĩ Nhật có được nhiều sao Michelin như vậy, vì chúng tôi luôn tập trung vào vẻ đẹp, sự giản đơn, và chi tiết của từng món ăn. Người Nhật có một triết lý sống, triết lý kaizen, đó là luôn làm cho mọi thứ trở nên tốt hơn nữa. Mỗi ngày tôi đều tập trung nấu nướng, và mỗi ngày đều có các nhà phê bình trông ngóng ở tôi”.



Món ăn tại nhà hàng Quintessence. Nguồn: Tokyo Calendar

5. Nhà hàng Michelin nhiều tuổi nhất

L'Auberge du Pont de Collonges, nhà hàng của bếp trưởng Paul Bocuse ở Collonge, Pháp, đã đạt 3* Michelin từ năm 1965, và bình thân giữ vững con số này cho tới hiện nay, trở thành nhà hàng đạt sao Michelin lâu đời nhất thế giới.

Bếp trưởng Paul Bocuse được gọi tên là “cha xứ” của ẩm thực Pháp hiện đại. Và nhà hàng của ông tồn tại như một điều kỳ lạ khi vẫn gần như giữ nguyên phong cách ẩm thực cùng phần lớn món ăn trong suốt 50 năm, mà vẫn không lay chuyển số sao Michelin đã có.

L'Auberge du Pont de Collonges là điểm đến của nhiều chính trị gia và người nổi tiếng ở Pháp. Tuy nhiên, nhà hàng này gây rất nhiều tranh cãi vì thực đơn không theo kịp thời đại và chất lượng đồ ăn cầu thả, không tương xứng với những nhà hàng 3* Michelin mới thời gian gần đây.



Bếp trưởng Paul Bocuse trong căn bếp. Nguồn: The Independent



Nhà hàng L'Auberge du Pont de Collonges ***, Pháp. Nguồn: Bocuse

6. Đầu bếp “phũ phàng” với Michelin nhất

Không có gì ngạc nhiên khi ngày càng có nhiều đầu bếp và nhà phê bình ẩm thực không còn coi trọng sao Michelin, khi giải thưởng này đang trở nên thương mại hoá rộng rãi khắp thế giới. Đối với họ, việc đạt sao Michelin không chứng minh được chất lượng món ăn của nhà hàng. Trong khi đó, việc mất sao Michelin lại ảnh hưởng nghiêm trọng tới danh tiếng và doanh thu. Một trong những tiêu chí đánh giá “đáng sợ” nhất của Michelin chính là sự ổn định. Vì thế, nhiều nhà hàng để giữ vững sao Michelin đã không thay đổi hay sáng tạo gì trong rất nhiều năm, điều đó trực tiếp ảnh hưởng đến bản thân nghề đầu bếp, và biến nó trở thành cuộc đua vô nghĩa. Nhiều nhà phê bình ẩm thực đã có tiếng nói phản đối hệ thống chấm điểm Michelin, trong đó có Anthony Bourdain, đầu bếp, tác giả nổi tiếng, người host chương trình “Anthony Bourdain: Parts Unknown” của CNN. Bourdain đã “phũ phàng” nói: “Chỉ có dân Pháp ở New York mới quan tâm đến sao Michelin. Không có Michelin, chúng ta chả làm sao cả. Tôi không quan tâm cuộc chiến này thế nào, chỉ riêng việc Daniel (một nhà hàng nổi tiếng) mất đi một sao



Cựu đầu bếp, nhà sản xuất, tác giả Anthony Bourdain. Nguồn: Film Daily

đã là cả một sự vô nghĩa vớ vẩn”. Anthony cho rằng, Michelin đang duy trì hệ thống chỉ vì mục đích kinh doanh cá nhân, “với Michelin, bạn có thể ăn được phần thịt ngon nhất của một con cá, được chế biến theo cách hoàn hảo nhất, nhưng nó sẽ vẫn vậy, 10 năm sau vẫn thế, và như thế mãi mãi”. Ông còn so sánh hài hước: “Tiêu chuẩn Michelin cứ như là xúc xích ấy, chẳng ai biết, và cũng không thèm quan tâm nó vận hành ra sao hay được làm ra thế nào đâu”.

“Vượt chướng ngại vật”

đặt chỗ nhà hàng

MICHELIN

NGÔI SAO MICHELIN KHÔNG CHỈ LÀ NIỀM AO ƯỚC CỦA GIỚI NHÀ NGHỀ, MÀ CÒN LÀ ĐỐI TƯỢNG SẴN LÙNG NÓNG BÔNG TAY CỦA TÍN ĐỒ ẨM THỰC. NHỮNG NHÀ HÀNG MỚI ĐẠT SAO MICHELIN SẼ CHUẨN BỊ SẴN TINH THẦN ĐỂ ĐÓN LƯỢNG KHÁCH QUÁ TÀI SUỐT NHIỀU NĂM SAU ĐÓ. ĐẶT CHỖ TRƯỚC LÀ ĐIỀU CƠ BẢN, NHƯNG KHÔNG CHỈ 1, 2 NGÀY, BẠN CẦN SẴN SÀNG “PHỤC KÍCH” TRƯỚC ĐÓ NHIỀU TUẦN, THÁNG, THẬM CHỈ LÀ CẢ NĂM ĐỂ CÓ ĐƯỢC MỘT CHỖ NGỒI TRONG NHỮNG NHÀ HÀNG ĐƯỢC ƯA THÍCH NÀY (MÀ CHƯA CHẮC ĐÃ CÓ THỂ GIÀNH ĐƯỢC).

Những nhà hàng này không chỉ “hot” vì món ăn ngon, mà còn vì lượng khách phục vụ trong một bữa ăn của họ không nhiều. Mỗi nhà hàng chỉ giới hạn số lượng cố định trong một buổi tối để đảm bảo chất lượng đồ ăn và phục vụ tốt nhất. Chính vì thế, danh sách khách chờ cứ thế dài ra, có thể lên tới nửa năm, thậm chí một năm chờ đợi.

noma



1. NOMA Copenhagen, Đan Mạch **



Đứng đầu danh sách là Noma - nhà hàng được nhắc đến nhiều nhất những năm gần đây bởi sự mới lạ khi khai thác ẩm thực Bắc Âu truyền thống và nói không với các nguyên liệu cao cấp quen thuộc. Noma mở đặt bàn online 3 lần trong năm, làm toàn bộ khách hàng phải “chầu chực” trên mạng chờ giây phút mở đặt bàn bởi chỉ cần chậm tay vài phút thôi, toàn bộ bàn cho thực đơn mùa mới đã được đặt hết.

Từ khi lọt vào top 50 nhà hàng tốt nhất thế giới, Noma nhận được hàng ngàn đặt bàn mỗi tháng. Thực khách sẵn sàng chờ đợi chỉ để đặt hàng vào thứ Hai đầu tiên mỗi tháng, đặt trước 3 tháng, và trả toàn bộ chi phí bữa ăn ngay thời điểm đặt bàn. Mỗi lượt đặt bàn Noma mở trong 6 ngày, và tổng số lượt đặt lên tới 20,000 lượt trong ngày đầu tiên. Thậm chí câu đùa vui “Tôi đã ăn tối ở Noma” đã trở thành một câu thời thượng hơn bao giờ hết.



Một bữa ăn 20 courses ở Noma có giá 353\$.

Địa chỉ: Refshalevej 96, 1432 København K, Đan Mạch.

Số điện thoại: +45 32 96 32 97

Đặt bàn: exploretock.com/noma



2. SUKIYABASHI JIRO

*Tokyo, Nhật Bản****

Nhà hàng đình đám của Chef Jiro giữ vị trí thứ hai - một nhà hàng nhỏ với sức chứa 10 người nằm dưới ga tàu điện ngầm Ginza. Bạn cần đặt trước 1 tháng để dùng bữa ở đây, và bắt buộc phải tới đúng giờ nếu không muốn mất chỗ ngay lập tức vào tay những thực khách khác trong danh sách chờ đợi (mà vẫn phải trả tiền). Nhưng thời gian chờ bàn không phải điều duy nhất, như để tăng "độ khó" cho việc đặt chỗ, không một nhân viên nào của Jiro nói tiếng Anh, họ thậm chí không hào hứng với khách hàng ngoại quốc, điều này buộc bạn phải thông thạo tiếng Nhật hoặc có người quen đặt giúp.

Đúng phong cách Nhật, khi ăn tối tại Jiro, bạn buộc phải theo quy định của họ. Ngoài việc tuân thủ thời gian, việc dùng ngay lập tức miếng sushi được đặt trên đĩa cũng là một yêu cầu nếu không muốn nhận được cái nhủu mày của đầu bếp.

Nhà hàng này đã được rất nhiều người nổi tiếng ghé thăm, như David Beckham, Thủ tướng Nhật Shinzo Abe, Tổng thống Mỹ Barack Obama.

Một bữa ăn tại Sukiya-bashi Jiro có giá 300\$

Địa chỉ: Tsukamoto Sogyo Building Basement Floor
12-15, Ginza 4-chome, Chūō, Tokyo
Số điện thoại: +81 3-3535-3600



3. THE FAT DUCK

*Bray, Anh ****



The Fat Duck, 1 trong 3 nhà hàng đạt 3* Michelin của Anh, nằm trong một ngôi làng nhỏ vùng Berkshire đem tới trải nghiệm rất thú vị cho khách hàng không chỉ bởi đồ ăn. Đến cả người phục vụ của The Fat Duck cũng như một diễn viên, dẫn dắt khách hàng vào cuộc hành trình ăn uống tuyệt vời với nhiều thông tin về món ăn, nguyên liệu cũng như đầu bếp.

Đỉnh điểm của The Fat Duck là khi nhận được 30,000 cú điện thoại đặt bàn một ngày. Mỗi ngày nhà hàng mở đặt bàn trong 3 tiếng đồng hồ và hệ thống nhanh chóng quá tải bởi được đăng ký liên tục. Mỗi bữa ăn tại The Fat Duck không hề được báo trước về thực đơn, thay vào đó, trí tưởng tượng và tính thích đùa dai của nhà hàng này đã biến trải nghiệm đặt bàn đầy màu sắc huyền hoặc, bằng cách đưa ra một số gợi ý "đi tìm kho báu" về chủ đề và hình thức món ăn.



Một bữa ăn tại The Fat Duck có giá 327\$

Địa chỉ: High St, Bray SL6 2AQ, Anh
Số điện thoại: +44 1628 580333
Đặt bàn: exploretock.com/thefatduck



4. CHEF'S TABLE

*New York, Mỹ ****

Nằm cùng hệ thống siêu thị Brooklyn Fare, phong cách ẩm thực của Chef's Table là sự kết hợp của ẩm thực Nhật Bản với kỹ thuật nấu ăn tiêu chuẩn Pháp. Để có thể thưởng thức bữa tối ở đây, bạn phải đặt trước ít nhất 6 tuần, với số đặt bàn mở vào thứ Hai hàng tuần lúc 10:30 sáng. Bạn sẽ cần rất nhiều may mắn, bởi ngay giờ phút bắt đầu nhận đặt bàn, đường dây điện thoại Chef's Table sẽ báo bận trong nhiều giờ liền bởi lượng khách gọi đến không ngừng nghỉ.

Chỉ là một trong vô vàn các nhà hàng 3* Michelin khác tại Manhattan sầm uất, nhưng Chef's Table có lẽ là nơi đặt bàn khó khăn nhất, bởi toàn bộ nhà hàng chỉ bao gồm 18 ghế. Một bữa ăn bao gồm 15 course và kéo dài hơn hai tiếng, và đương nhiên không có cơ hội cho lượt khách thứ hai "chen chân".

Một bữa ăn tại Chef's Table có giá 361\$

Địa chỉ: 431 W 37th St, New York, NY 10018, Mỹ
Số điện thoại: +1 718-243-0050
Đặt bàn: opentable.com



5. EL CELLER DE CAN ROCA

Catalonia, Tây Ban Nha

Ngay thời điểm bước chân lên vị trí thứ nhất các nhà hàng trên thế giới do San Pellegrino bình chọn, El Celler de Can Roca đã "ngập lụt" bởi những cú điện thoại đặt bàn. Khách hàng cần đúng thời gian lúc nửa đêm của ngày đầu tiên trong tháng, để đặt bàn cho... 11 tháng sau. Vậy mà chỉ trong vài phút, toàn bộ nhà hàng đã không còn một chỗ trống.

El Celler de Can Roca phục vụ đồ ăn truyền thống Tây Ban Nha của ba anh em Bếp trưởng Joan, Jordi, và Josep Roca. Mặc dù nhà hàng có quy mô trung bình (55 khách), nhưng không vì thế mà bạn có thể dễ dàng đặt chỗ kể cả vào những mùa du lịch thấp điểm nhất.

Một bữa ăn tại El Celler de Can Roca có giá 261\$

Địa chỉ: Carrer de Can Sunyer, 48, 17007 Girona,
Tây Ban Nha
Số điện thoại: +34 972 22 21 57



CHEF GAETANO TROVATO

Kiến trúc sư của NỀN ẨM THỰC Ý

Bếp trưởng Gaetano Trovato tại Arnolfo. Nguồn: arnolfo.com



Món thịt đùi dê nướng với rau củ muối và paté gan bê – Gaetano Trovato. Nguồn: arnolfo.com

“TÔN TRỌNG TUYỆT ĐỐI HƯƠNG VỊ THUẦN NHẤT CỦA NGUYÊN LIỆU, KHÔNG NGỪNG HỌC HỎI VÀ KHÁM PHÁ, LUÔN ĐẶT MÌNH VÀO VỊ TRÍ CỦA NGƯỜI THƯỜNG THỨC”, ĐÓ LÀ NHỮNG TÔN CHỈ CỦA ĐẦU BẾP 2* MICHELIN GAETANO TROVATO ĐẶT RA CHO MÌNH, VỪA ĐỂ BỀN BỈ GIỮ NGỌN LỬA ĐAM MÊ, VỪA ĐỂ TRUYỀN TẢI ĐƯỢC TÌNH YÊU ẨM THỰC VÀ HƯƠNG VỊ TUYỆT VỜI CỦA MÓN ĂN TỚI CHO THỰC KHÁCH.

Chef Gaetano Trovato là Bếp trưởng và đồng sở hữu nhà hàng lừng danh Arnolfo nằm tại Colle di Val d’Elsa, Tuscany, giữa trải dài những ngọn đồi và ruộng nho rực rỡ miền Trung nước Ý. Không chỉ đạt 2 ngôi sao Michelin danh giá, trong sự nghiệp đầu bếp của mình, Chef Trovato còn giành nhiều giải thưởng nghề nghiệp danh tiếng như ba sao Luigi Veronelli, giải thưởng Đầu bếp nổi bật từ L’Espresso Guide, và danh hiệu 3 chiếc thìa từ giải thưởng Gambero Rosso.

Là một đầu bếp nổi tiếng thế giới với nhiều giải thưởng lớn, điều gì đã khơi nguồn niềm đam mê ẩm thực của ông? Và niềm đam mê đó có phải yếu tố làm ông quyết định đi theo nghề bếp?

Tôi sinh ra tại Sicily, một hòn đảo miền Nam nước Ý. Và mẹ tôi, cũng như tất cả các bà mẹ Ý khác, có một tình yêu lớn dành cho ẩm thực và nội trợ. Các món ăn hàng ngày của gia đình tôi hầu như được nấu bằng các nguyên liệu thu hái trực tiếp trong ngày ngoài cánh đồng, do đó luôn có hương vị tươi mới và ngon lành nhất. Tôi cho rằng, chính điều này đã góp phần tạo nền tảng cho phong cách ẩm thực trong suốt sự nghiệp của tôi.

Năm 1982, tôi chuyển tới Tuscany, và bắt đầu đi phụ việc tại các cửa tiệm bánh mì nhỏ để có thêm thu nhập. Theo cách làm truyền thống, bánh mì Ý không sử dụng men mà dùng cách ủ bột chua, nướng trong lò nướng củi. Cho tới bây giờ tôi vẫn không thể quên mùi bánh mì nướng thơm toả rộng nhiều con phố, và tôi luôn cho rằng, một miếng

bánh mì nướng nóng hồi luôn là khởi đầu hoàn hảo cho một bữa ăn ngon. Trong vô thức, tôi bắt đầu định hướng nghề nghiệp cho mình từ đó.

Ông đã từng thực tập tại khách sạn cao cấp Saint Moritz, Thụy Sĩ. Quảng thời gian này có phải đã đặt nền tảng cho tay nghề và sự nghiệp của ông?

Đúng vậy, niềm đam mê trở thành quyết định nghề nghiệp và càng ngày càng vững chắc hơn khi tôi bước chân vào giới bếp chuyên nghiệp. Sau Saint Moritz, tôi bắt đầu được tiếp xúc với các đầu bếp hàng đầu như Angelo Paracucchi tại Locanda dell’Angelo - Ameglia, Roger Vergé tại Le Moulin de Mougins - Paris, và gần đây nhất với đầu bếp bánh huyền thoại Gastone Lenôtre. Tất cả những kỹ thuật cơ bản, quy trình làm việc chuyên nghiệp, cùng tinh thần làm việc không ngừng nghỉ là những gì quý giá nhất tôi đã tích lũy được trong thời gian này. Chính quãng thời gian học hỏi tuyệt vời như vậy đã hình thành nên quan điểm và “triết lý” ẩm thực của tôi, đó chính là sự tổng hoà giữa tình yêu dành cho nấu nướng và những kinh nghiệm tôi có được trong suốt quá trình học hỏi.



Bếp trưởng Gaetano Trovato nấu ăn tại Arnolfo. Nguồn: arnolfo.com

Thiên nhiên luôn chứa đựng những hương vị tươi ngon nhất giấu trong các loại nguyên liệu khác nhau

Ông có nhắc đến cụm từ “triết lý ẩm thực”, vậy yếu tố then chốt nhất trong triết lý của ông là gì?

Toàn bộ “triết lý” đó có thể được mô tả ngắn gọn trong những cụm từ: “giản đơn, tinh khiết, chân thực, có thể biến mọi thứ trở thành một món ăn ngon mà không cần quá nhiều kỹ xảo chế biến cầu kỳ”.

Đối với tôi, sứ mệnh của người đầu bếp thật ra rất đơn giản, bởi thiên nhiên luôn chứa đựng những hương vị tươi ngon nhất giấu trong các loại nguyên liệu khác nhau. Nhiệm vụ của người đầu bếp chỉ là mài giũa cho hương vị đỉnh cao đó xuất hiện mà thôi.

Là người đề cao và tôn trọng hương vị nguyên gốc của thực phẩm, muốn đem những hương vị đó thật trọn vẹn vào món ăn, ông có cảm thấy chính điều đó đã gây khó khăn trong việc sáng tạo các món ăn mới với hương vị phong phú hay không?

Tôi luôn nghĩ rằng, “hãy nấu ra những món ăn làm ngạc nhiên khách hàng, và làm ngạc nhiên chính bạn”. Hương vị của từng loại thực phẩm riêng lẻ là điều chúng ta không thay đổi được, nhưng chính cách kết hợp các loại nguyên liệu với nhau, cách chế biến thực phẩm và thể hiện chúng ở các kết cấu khác nhau đã làm nên sự phong phú và hương vị đặc biệt cho món ăn.

Ví dụ với món thịt đùi dê và rau củ muối cùng paté gan bê, một món ăn có vẻ như sẽ tìm được ở bất kỳ nhà hàng nào, nhưng tại Arnolfo, chúng tôi nấu theo một cách khác. Ngoài việc chọn thịt dê với chất lượng ngon nhất từ Crete Senesi, để đem hương vị rau củ vào trong miếng thịt dê, tôi sous vide (nấu chậm) dê cùng nước ép rau củ. Và ngược lại để phần rau củ muối cũng có hương vị thịt dê nướng thơm ngon, tôi sous vide rau củ cùng giấm và nước cốt thịt dê. Món paté gan bê cũng không xay mịn hoàn toàn như paté truyền thống, mà thay vào đó, tôi xắt miếng nhỏ gan bê, và cũng sous vide để đạt hiệu quả mềm mịn nhất. Các hương vị của rau củ và thịt dê hoà quện với nhau, hỗ trợ lẫn nhau để đạt hiệu quả tốt nhất.

Các món ăn của ông thường được coi như một “tác phẩm” với đầy tình yêu, đam mê và thăng hoa. Ngoài những yếu tố xúc cảm đó, theo ông điều gì làm nên thành công của những món ăn?

Đam mê và cảm xúc phải được dựa trên nền tảng kỹ thuật tốt và tinh thần học hỏi không ngừng nghỉ. Tại Arnolfo, chúng tôi thay đổi menu theo mùa 3 lần một năm, và có tới 3 loại thực đơn nếm thử khác nhau. Nguồn thực phẩm bản địa tới trực tiếp từ cánh đồng, phần lớn do chúng tôi đặt trồng và sản xuất riêng.

Dù đam mê phong cách nấu ăn hiện đại, nhưng hầu hết các món ăn của tôi luôn mang hương vị truyền thống địa phương và không xa rời triết lý nấu ăn cơ bản mà tôi luôn tâm niệm. Đam mê và ngẫu hứng chỉ giúp chúng ta thăng hoa, chính sự kiên định, bền bỉ và tay nghề vững vàng mới làm chúng ta có thể đi xa.

XU HƯỚNG CHẾ BIẾN & THƯỜNG THỨC MÓN THEO PHONG CÁCH FINE DINING VIỆT

ẨM THỰC VIỆT NAM VỚI ĐẶC TRƯNG TRUYỀN THỐNG ĐẦY ĐẸN VÀ “NO ĐỦ” NHỮNG NĂM GẦN ĐÂY ĐÃ TRỞ MÌNH THAY ĐỔI. MỘT MÓN VIỆT NGON CÓ NHẤT ĐỊNH PHẢI LÀ MÓN ĂN TRUYỀN THỐNG KHÔNG? HAY MÀNH ĐẤT MÀU MỠ CỦA NGUYÊN LIỆU VÀ HƯƠNG LIỆU NÀY ĐANG DẦN ĐÓN NHẬN NHỮNG KHÁI NIỆM “NGON” HOÀN TOÀN MỚI?

Món ăn sử dụng nguyên liệu theo mùa - Cá song sốt mắc mật tươi - Luk Lak

Món cocktail được pha từ các nguyên liệu bản địa: Lá thảng cổ, tiêu xanh Phú Quốc - Attic Cocktails & Wine Lab

Những năm gần đây, xu hướng ăn uống đã thoát ra khỏi sự ràng buộc của những “quy tắc ăn” truyền thống bất di bất dịch.

Có nhiều nét tương đồng với ẩm thực Pháp, ẩm thực Việt Nam nổi tiếng với sự cân bằng tuyệt vời giữa các thành phần nguyên liệu, và sự phong phú, linh hoạt đặc sắc ở mỗi vùng miền trong việc sử dụng gia vị để đạt tới điểm hài hoà vị giác. Nhờ đó, ẩm thực Việt trở thành mảnh đất trù phú với đầy đủ chất liệu sáng tạo cho các món ăn hiện đại, cao cấp, và dần dần chạm tới tiêu chuẩn ẩm thực của “fine dining”.

Những năm gần đây, xu hướng ăn uống đã thoát ra khỏi sự ràng buộc của những “quy tắc ăn” truyền thống bất di bất dịch. Sự xuất hiện của các tour nấu ăn bởi đầu bếp đạt sao Michelin trong hàng loạt chuỗi sự kiện của các khách sạn lớn, series phim tài liệu về ẩm thực hiện đại nở rộ trên Netflix, cùng với sự phát triển của công nghệ đã mở ra một cánh cửa dẫn tới sự chuyển mình trong việc chế biến và thưởng thức món ăn Việt. Mặc dù vậy, nhưng không phải bất kỳ một “cái biên” nào cũng được đón nhận nhiệt tình. Bởi có ai lại mua một chiếc bánh chưng không phải nhân đỗ xanh thịt mỡ về cúng lễ gia tiên, cũng rất hiếm người “chấp nhận” được miếng bò hầm kỹ thật mềm được thả vào bát phở thay cho lát mỡ gầu giòn ngậy thơm. Thay vào đó, thực khách quan tâm và hưởng ứng những sáng tạo thực tế hơn, với sự quan tâm rất thời đại về hương vị món ăn, sức khoẻ, và đặc biệt là yếu tố môi trường.

1. Kỹ thuật nấu ăn hiện đại:

Có phải không khi kinh tế phát triển hơn, sức tiêu dùng tăng lên, thì bất kỳ ai cũng sẽ cảm thấy dễ dàng để tiếp cận các yếu tố văn hoá mới? Cụm từ “Ẩm thực phân tử” đã được biết đến từ lâu, nhưng thực sự mới

trở thành một cơn sốt ở Việt Nam vài năm gần đây, đặc biệt khi những khách sạn và nhà hàng lớn tổ chức các buổi “trình diễn” bán vé của bếp trưởng đạt sao Michelin danh tiếng như Bruno Menard, John Burton-Race. Những khái niệm đầy tính kỹ thuật “sous vide”, “nhũ tương”, “infuse” đã không còn lạ lẫm với những người yêu ẩm thực khi chúng bắt đầu xuất hiện trên menu của các nhà hàng hiện đại và thậm chí cả trong căn bếp gia đình.

Sous vide - nấu chậm là một kỹ thuật gần như được sử dụng rộng rãi nhất bởi tính tiện dụng của nó. Nó tối ưu sự mềm mại tan trong miệng, độ ẩm và hương vị thơm ngon của hầu hết các loại thực phẩm sau khi đã làm chín, đặc biệt là thịt đỏ. Cụm từ này khi xuất hiện trên menu các nhà hàng từ khoảng năm 2017 đã trở thành một điểm thu hút đặc biệt: thịt bò nấu chậm, cá hồi nấu chậm, chim câu nấu chậm,... Trong ẩm thực Việt Nam, các món nướng, rán hoặc quay luôn tạo ra cảm giác khá cứng, khô và dai hơn so với các món hấp, luộc. Nhưng bằng sous vide, món ăn đã gần chạm tới ngưỡng hoàn hảo bởi lớp vỏ sém thơm, nhưng lại mềm tan trong miệng khi thưởng thức.

Vậy “sous vide” thực chất là gì? Từ “sous vide” trong tiếng Pháp có nghĩa là “dưới chân không”. Thực phẩm được tẩm ướp kỹ càng, sau đó hút chân không trong túi nylon, dùng một thiết bị ổn định đặc biệt để giữ nhiệt độ nấu thấp trong thời gian dài, làm thực phẩm chín từ từ, mềm, ngọt, và giữ được toàn bộ phần nước cốt không bị bay hơi. Các nhà hàng Việt Nam đã nhanh chóng thử nghiệm phương pháp nấu nướng lạ lẫm và có phần phức



Món thân bò nướng lá lốt được nấu bằng kỹ thuật sous vide – Luk Lak



cốc nguyên cám, các loại hạt và rau mầm đã dễ dàng lan rộng, thậm chí trở thành một trào lưu “ăn sạch, ăn lành”.

Đối với những đầu bếp sao Michelin thế giới, nguồn thực phẩm nguyên cám luôn được quan tâm và ưu tiên không chỉ bởi hương vị nguyên bản đặc biệt của nó, mà còn vì sự thách thức trong chế biến, và sự thoả mãn rất “nhà nghề” khi đem những món ăn như viên ngọc được mài giũa toả sáng đến cho thực khách.

Làm sao để nấu được những món ăn ngon từ ngũ cốc nguyên cám? Liệu chúng có thể thực sự trở thành món ăn để thưởng thức hay chỉ dừng lại ở việc “nhai kỹ thì thấy cũng ngon” như lời chia sẻ từ những người ăn thực dưỡng? Thực chất, việc sử dụng ngũ cốc nguyên hạt không hề đơn giản, bởi việc xử lý được lớp vỏ cám nhiều chất dinh dưỡng yêu cầu nhiều kỹ thuật



Món ăn cao cấp khai thác nguyên liệu bản địa - Bắp cải sốt hạt thông Đà Lạt – Ưu Đàm Chay

và thời gian. Thế nhưng, một số đầu bếp nhanh nhạy đã tận dụng khó khăn này để phát triển những thực đơn đa dạng và thậm chí giàu hương vị hơn cả những món chế biến từ ngũ cốc xay xát. Chỉ từ hạt gạo nếp nguyên cám trên thửa ruộng cao Tú Lệ - Yên Bái, và một số gia vị đơn giản, bằng sự tìm tòi và thay đổi trong cách chế biến truyền thống, một món cơm ngon lạ miệng đã ra đời. Những hạt nếp nguyên vỏ cám dai nhẹ, căng mọng bóng bẩy và vỡ ra trong miệng với lõi dẻo và thơm (Luk Lak) đã trở thành một món ăn nhất định phải thử nếu bạn là người đam mê đồ ăn thực dưỡng. Các loại hạt vốn chỉ được ăn riêng lẻ như một món đồ ăn vặt (hạt thông, hạt điều), hay các loại rau mầm chỉ dùng để trộn salad, đều có thể trở thành món ăn ngon miệng trên mâm cơm người Việt như Bắp cải cuốn hạt thông chấm sốt măng cay, cơm bí đỏ hấp cùng ngó xuân và rau mầm hương dương giòn ngọt (Ưu Đàm Chay), hay menu đầy sáng tạo từ hạt sen Việt Nam của Senté - The flavor of lotus.

3. Ẩm thực bảo vệ môi trường / Ẩm thực bền vững:

Khi vấn đề ô nhiễm đang dần tác động trực tiếp và tức thì tới đời sống của mỗi người, thì ý thức bảo vệ môi trường trong mọi lĩnh vực bắt đầu thu hút được sự quan tâm. Được khởi xướng trước tiên từ những đầu bếp cao cấp không nằm trong vòng tròn “thương mại”, sau đó tới các đầu bếp địa phương, và những thực khách quan tâm tới lối sống bền vững, xu hướng ẩm thực mới này thay thế nhiều nguyên liệu nhập khẩu tốn kém bằng các nguyên liệu bản địa, và khuyến khích việc sử dụng các loại rau củ quả theo mùa để hạn chế sự lan tràn của thuốc bảo vệ thực vật.

Bằng những thay đổi rất nhỏ, trào lưu đó len lỏi vào các nhà hàng bằng menu sản vật theo mùa như thực đơn tiêu chuẩn của các nhà hàng fine dining quốc tế, và những món ăn với mô tả kỹ càng về thành phần và nguồn gốc nguyên liệu Việt Nam: Mùa xuân có rau mầm đá, mùa hạ có trái thanh trà Vĩnh Long, mùa thu với quả mắc mật tươi, mùa đông có nụ mầm bắp cải ngọt thơm (Luk Lak), cùng các loại hạt thông Đà Lạt thay cho hạt thông Pháp, trái vả Huế thay cho quả phỉ, và gạo đỏ Hà Tây thay cho gạo Nhật trong món cơm dẻo với hạt điều (Ưu Đàm Chay).

Mỗi một khoảnh khắc bước chân vào nhà hàng, đối với thực khách giờ đây không chỉ để thoả mãn việc ăn và uống nữa. Họ mong muốn nhiều hơn, và người đầu bếp cũng tham vọng nhiều hơn, về việc đem lại những trải nghiệm mới mẻ, những điểm sáng tạo, và đặc biệt là điều thú vị về văn hoá.



Món ăn cao cấp khai thác nguyên liệu bản địa - Cơm gạo đỏ Đông Anh với hạt điều – Ưu Đàm Chay

tạp này vào các món ăn truyền thống của mình. Từ miếng thân bò bọc lá lốt tròn lẳn nấu hồng màu thịt, khi bỏ vào miệng mềm tan ra mang theo mùi sả ớt nướng và lá lốt thơm dịu (Luk Lak), đến món chim bồ câu ăn kèm xôi với lớp da sém màu caramel và thớ thịt mềm ngấm gia vị như thịt hầm (The T-art).

“Rượu nụ với”, “rượu lá lốt” – Những cụm từ này khi được gọi tên sẽ gợi ngay về hình ảnh những bầu rượu “thuốc” được ngâm trong các gia đình thời kỳ cũ, mà mỗi khi tới bữa ăn cơm hoặc có khách quý ghé thăm, thì người cha thường đem chúng ra, xuyết xoa như trân bảo. Thế nhưng liệu chúng ta có tưởng tượng được, những món rượu nghe có vẻ dân tộc đó lại được phục vụ ở quán bar đầy ắp những vị khách mới đôi mươi?

Khi nhu cầu thưởng thức đồ uống đã dần bão hoà, đòi hỏi những thay đổi mới mẻ và nhiều trải nghiệm hơn, thì phong cách “tìm về truyền thống” ra đời. Áp dụng cách thức infuse - tẩm mùi cho dầu, rượu và chất lỏng dùng trong ẩm thực của phương Tây, một số bartenders đã nảy ra ý định vô cùng đặc biệt. Những loại gia vị Việt Nam độc đáo được mệnh danh là linh hồn Tây Bắc như hạt dổi rừng, hạt mắc khén, lá thắng cổ, tới các đặc sản đồng bằng Bắc Bộ như nụ với tươi, quả trứng cá chín, và bông cúc vạn thọ vàng rực rỡ miền Nam, đều có thể trở thành chất liệu cho sự sáng tạo không giới hạn. Các loại lá, quả, hạt gia vị sau một quá trình chưng cất thủ công phức tạp và nghiêm ngặt đã thấm đẫm hương thơm truyền thống vào các loại tinh dầu, rượu mùi, sẵn sàng để làm nên món đồ uống đầy bất ngờ và mang nhiều màu sắc văn hoá thú vị. Một ly đồ uống lạ lẫm với lá chanh, lá thắng cổ, tiêu xanh Phú Quốc, rượu quế ngâm và ớt cay như một “quả



Cơm gạo đen nguyên cám với thịt bò sous vide – Senté

bom” gia vị bùng lên mùi thơm ngát đặc biệt (Attic Cocktail & Wine Lab) chắc chắn sẽ làm ngạc nhiên bất kỳ một tâm hồn phiêu lưu nào.

2. Sử dụng thực phẩm tốt cho sức khoẻ:

Còn có nền ẩm thực nào cân bằng hơn ẩm thực Việt, với đầy đủ chất xơ từ rau xanh, tinh bột, chất béo, chất đạm trong rất nhiều nguồn nguyên liệu cả thực vật lẫn động vật. Một bữa ăn truyền thống của người Việt cũng đầy đủ các món ăn rau, thịt, cá. Do thói quen đã hình thành từ gốc rễ đó mà phong trào sử dụng thực phẩm tốt cho sức khoẻ như ngũ



Đầu bếp tại Aragawa - Tokyo. Nguồn: Tomostyle

NHỮNG NHÀ HÀNG XA XỈ độc đáo nhất thế giới

NÓI ĐẾN ẨM THỰC XA XỈ, CHÚNG TA NÓI ĐẾN GAN NGỔNG BÉO FOIE GRAS, NẤM CỤC TRUFFLE, TRỨNG CÁ TẦM ĐEN CAVIAR CÙNG VÀNG LÁ VÀ NHIỀU LOẠI NGUYÊN LIỆU ĐẮT ĐỎ KHÁC. NHƯNG VỚI NHỮNG NHÀ HÀNG DƯỚI ĐÂY, NGUYÊN LIỆU CAO CẤP TIÊU CHUẨN ĐÔI KHI LÀ KHÔNG ĐỦ (THẬM CHÍ KHÔNG CẦN THIẾT) ĐỂ LÀM NÊN TÊN TUỔI CÓ MỘT KHÔNG HAI TRÊN THẾ GIỚI.



Steak bò Wagyu tại Aragawa - Tokyo. Nguồn: Voyagin

1. Aragawa - Tokyo, Nhật bản

Nhà hàng 2* Michelin Aragawa chuyên phục vụ món bò wagyu này sẽ đem đến cho bạn phần steak ngon nhất thế giới. Nằm tại tầng trệt của một toà nhà văn phòng cực kỳ bình thường tại quận Shinbashi, Tokyo, nhà hàng này được ưa chuộng tới nỗi để có được một bàn ăn, bạn phải đặt trước cả nhiều tháng. Tại sao ư? Lý do chính vì nguồn nguyên liệu của Aragawa được quản lý rất nghiêm ngặt từ khâu đầu vào bởi sự kỹ tính của người Nhật. Toàn bộ bò dùng tại Aragawa đều được đặt ở một trang trại duy nhất để đảm bảo tính ổn định. Hơn thế nữa, quy trình nuôi bò Tajima vô cùng tốn kém, cần nhiều thời gian và công sức (thậm chí bò còn được massage và cho uống sake), tuy nhiên chưa một thực khách nào buông một lời chỉ trích khi ăn những miếng thịt bò mềm tan tại Aragawa.

Một bữa ăn tiêu chuẩn tại Aragawa có giá 370\$.

📍 2 Chome-15-18 Nakayamatedori, Chuo Ward, Kobe, Hyogo 650-0004, Nhật Bản.

☎ +81 50-3464-7672

📍 Đặt bàn: gnavi.co.jp, ikyu.com, tabelog.com

2. Noma - Copenhagen, Đan Mạch

Noma còn được nói vui là “Nhà hàng giữ vị trí số 1 trong nhiều bảng xếp hạng nhất trên thế giới”. Điều làm Noma trở nên nổi tiếng với danh sách đặt bàn dài dằng dặc trước cả vài tháng, chính là phong cách ẩm thực thuần chất Bắc Âu truyền thống, với đặc trưng săn bắn và ăn thịt thú rừng. Các món ăn của Noma đã gây nhiều tranh cãi khi họ đưa lên bàn nguyên một cặp cánh vịt trời đầy lông vũ, hay chiếc đầu vịt đã được mở hộp sọ với chiếc thìa bên cạnh để xúc lấy... não vịt đã nướng thơm.

Dù là một nhà hàng nhiều năm liền đứng vị trí thứ nhất thế giới, giữ tới 2* Michelin, nhưng Noma gây ấn tượng kỳ lạ ngay từ cửa vào bởi phong cách không giống ai. Thay vì người lễ tân nghiêm cẩn và chải chuốt, lễ tân của Noma là một người đàn ông nhập cư 64 tuổi với nụ cười tươi rói trên



Món óc vịt trời tại nhà hàng Noma - Copenhagen, Đan Mạch. Nguồn: Eater



Nhà hàng Noma - Copenhagen, Đan Mạch. Nguồn: Architectural Digest.

môi. Tới trên bàn ăn, thực khách lại tiếp tục được bất ngờ vì sự “cổ chấp đến điên dại” của đầu bếp René Redzepi. Nói không với tất cả các nguyên liệu tiêu chuẩn bắt buộc và đắt đỏ của các nhà hàng cao cấp khác (thậm chí là cá dầu olive!), René chỉ quan tâm tới nguyên liệu truyền thống Bắc Âu, ông vô cùng hào hứng đem lên bàn ăn cho thực khách những... măng rêu khô, kiến, và thậm chí đôi khi là nấm mốc!

Noma không có thực đơn riêng cho 4 mùa, mà chỉ có 3 mùa dựa trên sản vật sẵn có ở Bắc Âu: Mùa hải sản, Mùa rau, và Mùa thú rừng.

Mỗi bữa ăn ở Noma có giá khoảng 375\$ / người, với 20 món và được ăn trong 3 tiếng.

📍 Refshalevej 96, 1432 København K, Đan Mạch.

☎ +45 32 96 32 97

📍 exploretock.com/noma

3. Ithaa Undersea Restaurant - Maldives

Là nhà hàng ngầm dưới biển đầu tiên trên thế giới, Ithaa (tên tiếng Anh là “Mother of Pearl”) nằm sâu 5m dưới mặt nước biển, có mái vòm hoàn toàn bằng kính để thực khách chiêm ngưỡng rặng san hô cùng sinh vật biển xung quanh, là cá đuối, rùa, và cả... cá mập. Kết cấu mái vòm bằng kính chịu lực dưới làn nước xanh biếc lấp lánh và trong vắt của Maldives làm thực khách đôi khi được phát những cặp kính râm để tránh làm loá mắt khi trời sáng.

Ithaa chỉ phục vụ riêng cho khách của khu resort Conrad Rangali, và dù các món ăn tại đây có chất lượng rất tuyệt vời, nhưng cảnh trí của đáy biển Maldives mới là “ngôi sao” gây choáng ngợp cho bất cứ vị khách nào. Để được dùng bữa tại Ithaa, khách hàng sẽ phải đặt trước 2 tuần.

Mỗi bữa ăn có giá 435\$ / người.

📍 Conrad Rangali Island 20077, Maldives

☎ +960 668-0629



Nhà hàng Ithaa - Maldives. Nguồn: Origin Fire.



4. Masa - New York, Mỹ

Masa là nhà hàng theo phong cách omakase số 1 tại Mỹ, với toàn bộ thực phẩm chất lượng cao nhất nhập khẩu trong ngày từ Nhật, cách trình bày và hương vị được giới phê bình mô tả là “đẹp và ngon đến nghẹn lời”.

Một nhà hàng theo phong cách omakase bắt buộc phải có chất lượng đồ ăn luôn đạt mức cao cấp và ổn định nhất, bởi mỗi thực khách tới dùng bữa hầu như sẽ không biết được hôm nay mình sẽ ăn gì. Các món ăn dọn lên phụ thuộc vào thực phẩm ngon theo ngày và sáng tạo của bếp trưởng. Và dường như để tăng độ cầu kỳ kiểu cách đúng phong cách Nhật, quầy sushi bar trong nhà hàng cũng được làm bằng gỗ Hinoka nguyên khối trực tiếp chuyển tới từ Nhật Bản. Gỗ Hinoka được mài nhẵn hàng ngày, bằng tay, để đạt được độ mịn mượt tuyệt đối và tạo cảm giác dễ chịu cho khách hàng khi bàn tay chạm vào mặt gỗ.

Mỗi bữa ăn ở Masa có giá 595\$ / người, chưa bao gồm đồ uống.

📍 10 Columbus Cir, New York, NY 10019, Mỹ.

☎ +1 212-823-9800

🍴 Đặt bàn: exploretock.com



Bếp trưởng Masayoshi Takayama tại nhà hàng Masa – New York, Mỹ. Nguồn: Foodion



Nhà hàng Masa – New York, Mỹ. Nguồn: Centurio Magazine



Nhà hàng Alain Ducasse au Plaza Athénée – Paris. Nguồn: Archilovers

5. Alain Ducasse au Plaza Athénée – Paris, Pháp

Nhà hàng đứng tên bếp trưởng nắm trong tay 7 sao Michelin – Alain Ducasse gần như đứng đầu danh sách về độ đắt đỏ. Được coi là “thần tài” có khả năng vực dậy tất cả mọi nhà hàng và đưa nó lên đầu danh sách với 3* Michelin, Chef Alain đã “chiếm cứ” toàn bộ toà lâu đài lộng lẫy này và biến nó trở thành một trong những nhà hàng theo trường phái cổ điển đẳng cấp nhất trên thế giới. Toàn bộ hệ thống đèn được làm từ hơn 10,000 viên pha lê tinh khiết, và dao đĩa ăn là những bộ đồ được gìn giữ từ những năm 1970, bởi Roger Tallon. Ngoài những món ăn ngon không cần miêu tả, không gian của Plaza Athénée tạo ấn tượng cực kỳ đặc biệt, như lạc bước vào một câu chuyện cổ tích lộng lẫy không hồi kết.

Một bữa tối tại Alain Ducasse au Plaza Athénée có giá 603\$.

📍 25 Avenue Montaigne, 75008 Paris, Pháp

☎ +33 1 53 67 65 00

🍴 Đặt bàn: dorchestercollection.com, michelin.fr, lafourchette.com

6. SubliMotion - Ibiza, Tây Ban Nha

Không phụ cái tên “Hòn đảo ăn chơi nhất thế giới”, Ibiza cũng là nơi toạ lạc của nhà hàng đắt đỏ bậc nhất, SubliMotion, với giá thành lên tới gần 3.000\$ cho một bữa ăn.

Ngoài bữa ăn theo phong cách ẩm thực phân tử tuyệt đỉnh, SubliMotion đánh gục mọi tín đồ ẩm thực bởi những trải nghiệm có một không hai trên mọi giác quan của mình. Từ chiếc vé vào cổng, tới phòng ăn trắng toát bàn lớn và ghế xoay như phòng thí nghiệm, và bữa ăn đậm chất “thiên đường hưởng thụ” được bắt đầu không phải bằng món khai vị, mà bằng ly cocktail được pha bởi đầu bếp 2* Michelin. Phòng ăn thực tế ảo tạo cho khách hàng nhiều trải nghiệm siêu thực với những loại rau nẩy mầm trở lá... trên bàn ăn, không gian xung quanh thay đổi liên tục theo từng món được dọn lên từ đáy biển sâu, lâu đài cổ kính tới... bàn DJ ở sàn nhảy, và sự kết hợp âm thanh, ánh sáng laser, màn chiếu cùng nhiều thiết bị điện tử khác để tạo nên một trải nghiệm không thể tìm lại trong đời.

📍 Ctra. Playa D'en Bossa, s/n, 07817, Balearic Islands, Tây Ban Nha

☎ +34 618 89 13 58

🍴 Đặt bàn: sublimotionibiza.com



Một trong các cảnh thực tế ảo tại nhà hàng SubliMotion - Ibiza, Tây Ban Nha. Nguồn: Iconic Life



Rau tươi mọc trên bàn trong một cảnh thực tế ảo tại nhà hàng SubliMotion - Ibiza, Tây Ban Nha. Nguồn: Veebrant

KHÁM PHÁ FINE DINING MÙA LỄ HỘI

THỜI ĐIỂM TƯƠNG BỪNG GIAO GIỮA CUỐI NĂM VÀ ĐẦU NĂM MỚI VỚI CHUỖI "HỘI HÈ MIÊN MAN" CỦA CÁC DỊP LỄ LỚN ĐÃ TỚI. ĐÂY CŨNG LÀ THỜI GIAN TIÊU DÙNG MẠNH MẼ NHẤT TRONG NĂM, KHI TINH THẦN LỄ HỘI LEN LÒI TỪ CỬA HIỆU LỚN TỚI NHỮNG QUÁN HÀNG NHỎ NHẤT. VỚI CÁC KHÁCH HÀNG SÀNH ĂN, CÓ LẼ NHỮNG NHÀ HÀNG NỔI TIẾNG LÂU NĂM TRONG KHÁCH SẠN 5* ĐÃ KHÔNG CÒN LÀ GÌ MỚI MÈ. CẨM NANG DƯỚI ĐÂY SẼ GIÚP BẠN CÓ MỘT MÙA LỄ TRỌN VẸN VÀ TƯƠNG BỪNG NHẤT BẰNG NHỮNG TRẢI NGHIỆM ẨM THỰC LẠ HƠN, THÚ VỊ, CAO CẤP NHƯNG THƯ GIÃN, THOẢ MÃN CẢ CÁC TÂM HỒN "KHÓ TÍNH".



HÀ NỘI *La Badiane*



Nhà hàng La Badiane



Món ăn tại nhà hàng La Badiane

Một nhà hàng "rất Pháp kiểu Hà Nội", La Badiane ra đời năm 2008 với đồng sáng lập là bếp trưởng Benjamin Rascalou - người theo phong cách ẩm thực fusion với tình yêu lớn dành cho các loại gia vị châu Á.

Tại sao lại chọn La Badiane? Với không gian ấm cúng trong một biệt thự Pháp cổ được trang trí kiến trúc theo phong cách Indochina với khoảng giếng trời, cột tròn và rèm mỏng, La Badiane tạo cảm giác dễ chịu và riêng tư thích hợp cho những bữa ăn cao cấp. Từ lối cửa vào, La Badiane có bếp mở với cửa sổ kính chạy dọc lối đi, do vậy thực khách có thể thưởng thức việc nấu bếp như một show diễn thú vị nhiều cảm xúc.

Sau sự trở lại vào năm 2015, Chef Benjamin và La Badiane đã có những thay đổi lột xác trong phong cách ẩm thực. Các món

ăn của anh rực rỡ và nhiều màu sắc hơn, với nhiều kết hợp thử nghiệm lạ lẫm và có thể nói là khá thành công của các loại trái cây, gia vị Việt Nam với thực phẩm và kỹ thuật nấu ăn phương Tây. Như món thịt ngỗng áp chảo với mousseline khoai lang tẩm dầu húng tây, quả vải nướng, và sốt vang đỏ với chocolate; hay món khai vị tưởng như không thể nhầm chán hơn - beef carpaccio, nhưng với cú twist đáng ngạc nhiên bằng sự kết hợp của bưởi, hành xào ngọt, gừng và sốt nước tương mù tạt. Mỗi dịp Giáng Sinh, Năm Mới, hay Lễ Phục Sinh, La Badiane đều có những thực đơn được thiết kế riêng với những món ăn chủ đạo đặc trưng mùa lễ hội.

📍 Số 10 Nam Ngự, Hoàn Kiếm, Hà Nội.

☎ 024 3942 4509

The Clover at Ngọc Thuy

The Clover xứng đáng được mệnh danh là nhà hàng fine dining đúng nghĩa nhất tại Hà Nội, với hệ thống hầm rượu tiêu chuẩn và những "kho báu" có giá trị hàng nghìn đô. Nếu cần một địa điểm sang trọng, thoải mái và thư giãn với những món ăn cùng dịch vụ cao cấp, thì có lẽ The Clover là nơi đầu tiên bạn nên nghĩ tới. Đặc biệt, phần sân vườn rộng rãi với hệ thống đèn ấm áp rất thích hợp cho việc tổ chức tiệc hay những lễ kỉ niệm nho nhỏ.

Là một căn biệt thự lớn với sân vườn ngay sát bờ sông Hồng, nhìn thẳng ra cầu Long Biên, The Clover có đầy đủ không gian ăn uống cả trong nhà lẫn ngoài trời và khu rooftop, với toàn bộ ly pha lê, đĩa lót sơn mài, dao đĩa inox cao cấp, cùng các phụ kiện

bàn ăn tiêu chuẩn của các nhà hàng fine dining quốc tế. Ngay cơ với các khách sạn 5*, The Clover tổ chức các show bán vé của đầu bếp sao Michelin như Chef Stephan Paroche (10/2019) hay Chef Richard Toix (11/2019) và những buổi thử rượu dành cho giới sành ăn.

Không cần miêu tả nhiều hơn, các món ăn ở The Clover không chỉ có sự kết hợp nguyên liệu độc đáo, kỹ thuật nấu ăn lành nghề và hình thức đẹp đẽ, mà còn tham vọng đạt tới hình thức fine dining tiêu chuẩn bằng cách sử dụng nhiều nguyên liệu hiếm và đắt đỏ như sò điệp tươi Hokkaido, cá Turbot nhân đỏ từ biển Noirmoutier Bắc Atlantic, cá bon, hay bò wagyu Úc marble 7.

📍 Số 14 Ngõ 53 Ngọc Thuy, Long Biên, Hà Nội.

☎ 024 3969 6333



Món ăn tại nhà hàng The Clover

Akira Back - JW Marriott Hanoi



Nằm trong khuôn viên khách sạn JW Marriott Hà Nội, Akira Back là nhà hàng của Bếp trưởng đạt sao Michelin cùng tên. Sự xuất hiện của Akira Back tại Hà Nội là một tiếng vang lớn trong nền ẩm thực cao cấp vốn đã bão hoà với đồ ăn Pháp. Akira Back tập trung vào ẩm thực Nhật Bản hiện đại với sự sáng tạo phóng khoáng và phiêu lưu - như chính con người Chef Akira.

Sự mạnh mẽ và phiêu lưu không giới hạn đó không chỉ được thể hiện trong món ăn, mà còn từ việc lựa chọn bát đĩa, thiết kế nhà hàng, các chi tiết trang trí, đều sử dụng những gam màu rất mạnh và hiệu ứng ánh sáng để tạo ấn tượng. Không chỉ là các món sushi và sashimi thường thấy ở nhà hàng Nhật, Akira Back kết hợp cách chế biến

và các nguyên liệu khác nhau, để khách hàng vẫn nếm được hương vị của món ăn Nhật Bản trong một hình thức hoàn toàn mới lạ. Như món tortilla nấm đùi gà với dầu truffle và lá tía tô Nhật, salad rau xanh trộn với giấm balsamic tằm gừng, đương nhiên không thể thiếu sự góp mặt của các nguyên liệu cao cấp khác như caviar, foie gras, và cua hoàng đế.

Bên cạnh những nhà hàng cao cấp thanh lịch và tinh tế, Akira Back xứng đáng để được lựa chọn là một điểm đến đặc biệt cho mùa lễ hội của bạn.

📍 Khách sạn JW Marriott - Số 8 Đỗ Đức Dục, Nam Từ Liêm, Hà Nội.

☎ 024 3833 5588

La Table du Chef - Press Club

La Table du Chef là nhà hàng Pháp hiếm hoi có thực đơn được xây dựng bởi đầu bếp 2* sao Michelin Alain Dutournier, cũng là một trong những nhà hàng Pháp số một tại Hà Nội. Với phong cách ẩm thực "haute cuisine" hướng tới các phương pháp nấu ăn truyền thống và nguyên liệu cao cấp, Chef Alain đã thành công trong việc tạo nên một thực đơn duyên dáng, cao cấp, mà vẫn phù hợp cho các bữa ăn thông thường. Chef Alain ghé thăm La Table du Chef mỗi năm một đến hai lần, để đem tới thực đơn mùa mới và những nguồn thực phẩm thú vị giới thiệu đến thực khách qua các show nấu ăn vào trước mỗi mùa lễ hội.

Truyền thống, cao cấp và ngon miệng là những tiêu chí Chef Alain đặt ra khi xây dựng thực đơn của mình. Ông sử dụng

phương pháp nấu ăn cổ điển với các nguyên liệu đắt đỏ như foie gras (gan ngỗng béo) vùng Landes, nấm truffle (nấm cục) đen từ Perigord, "hoa muối" Guerande (một loại muối biển có hương hoa do tảo biển tạo ra), thịt vịt nhập khẩu, và những gia vị Việt Nam phù hợp với từng loại món ăn.

La Table du Chef có thiết kế nội thất đơn giản và sang trọng, tạo cảm giác trầm lắng, yên tĩnh với sàn gỗ được đánh bóng, giấy dán tường Hermes, bàn khảm sơn mài, và các bức tranh đầy tính nghệ thuật. Với ưu thế quầy bar lớn phục vụ nhiều loại cocktail độc đáo, nhà hàng này là địa điểm lý tưởng cho các bữa tiệc nhỏ dưới 10 người.

📍 Press Club - 12 Lý Đạo Thành, Hoàn Kiếm, Hà Nội.

☎ 024 3934 0888



Nhà hàng La Table du Chef. Nguồn: France Vietnam Architecture.



Món ăn của Chef Alain tại nhà hàng La Table du Chef - Press Club

Món ăn của Chef Alain tại nhà hàng La Table du Chef - Press Club

ĐÀ NẴNG La Maison 1888



La Maison 1888 là một nhà hàng fine dining nằm trong khách sạn 5* Intercontinental Danang, lại theo phong cách ẩm thực Pháp, nhưng tại sao La Maison 1888 vẫn được chọn đưa vào danh sách này? Bởi La Maison 1888 hoàn toàn có thể trở thành điểm đến xuất sắc cho kỳ nghỉ mùa lễ hội, với các yếu tố không

thể hoàn hảo hơn của một nhà hàng fine dining, từ nội thất, phong cảnh, cho tới từng món ăn tuyệt vời.

La Maison 1888 không hổ danh khi được tạp chí CNN bình chọn trong top 10 nhà hàng tốt nhất thế giới năm 2016. Được thiết kế theo phong cách biệt thự Pháp cổ của một gia đình quý tộc nhưng vẫn mang một chút hơi thở thuộc địa, mỗi khu của La Maison được thiết kế riêng biệt và khác lạ, kể những câu chuyện khác nhau của "mỗi thành viên trong gia đình".

Điều đáng nhắc tới bên cạnh không gian tuyệt hảo, đó là thực đơn được xây dựng bởi đầu bếp 3* Michelin Michael Roux và Pierre Gagnaire. Các món ăn phong phú và đáp ứng đủ nhu cầu "tưng bừng" của lễ hội quanh năm với đa dạng nguyên liệu như cá mú biển, tôm hùm, thăn bê, các món ngọt hứa hẹn sẽ gây "wow" và một list rượu đủ thoả mãn từ khai vị tới tráng miệng.

📍 Khách sạn Intercontinental - Bãi biển Bắc, Đà Nẵng.

☎ 0236 3938 888

TP. HỒ CHÍ MINH

1. Jardin des Sens



Món ăn tại nhà hàng Jardin des Sens



Món ăn tại nhà hàng Jardin des Sens



Nhà hàng Jardin des Sens



Nhà hàng Jardin des Sens

Có thể coi là số 1 trong những nhà hàng cao cấp tại Sài Gòn, Jardin des Sens xứng đáng được mệnh danh fine dining với nhà

hàng mẹ tại Montpellier, Pháp, đạt 3* Michelin, với nhà sáng lập là hai bếp trưởng song sinh tài hoa - Jaques và Laurent Pourcel.

Trung thành với bản chất của giải thưởng Michelin, Jardin des Sens theo trường phái haute cuisine với các món ăn truyền thống nước Pháp. Thế nhưng, hai anh em nhà Pourcel đã chọn cách phá vỡ những quy tắc, kết hợp nhiều cách chế biến và hương vị bất ngờ, nóng - lạnh, ngọt - đắng. Món cua hoàng đế tại Jardin des Sens gây cảm giác mát lạnh khi được ăn kèm với thạch vị champagne, dứa tuyết,

bơ và chanh. Trong khi đó món bô câu Mieral có phần thịt được chế biến vô cùng truyền thống với phần phi-lê nướng, đùi om mềm nhưng lại ăn kèm sốt cacao đắng nhẹ và củ cải hồng ngọt hăng. Tất cả các món ăn ở đây đều thể hiện tinh thần của hai anh em nhà Pourcel - nấu ăn là cuộc thử nghiệm của hương vị.

Jardin des Sens gây cảm giác thú vị ngay từ những bước chân đầu tiên qua cửa. Một khu vườn bí mật sẽ dẫn lối bạn qua hành lang nhỏ hẹp, và mở ra khu dùng bữa với quy mô vừa phải, tạo cảm giác ấm cúng, riêng tư và cao cấp. Trải nghiệm tại Jardin des Sens vì thế cũng không chỉ gói gọn trong bản thân món ăn, mà còn ở những xúc cảm khách hàng có được qua không gian và phong cách phục vụ khi dùng bữa tại nhà hàng.

📍 251 Điện Biên Phủ, Phường 7, Quận 3, TP. Hồ Chí Minh.
☎ 028 3930 3394

2. Anan



Món ăn tại nhà hàng Anan

Thật thú vị khi một nhà hàng Việt Nam lọt vào danh sách, bởi chính sự độc đáo đến từ cái tên "Anan" - có nghĩa là Ăn-ăn. Bếp trưởng Peter Cuong Franklin khi xây dựng thực đơn cho Anan đã gắn liền với tư tưởng: tái sáng tạo món ăn Việt.

Có thể nói Anan là một lựa chọn không thể tốt hơn nếu bạn vẫn yêu thích hương vị món ăn Việt Nam, mà lại cần một không gian cao cấp theo phong cách fine dining. Tại đây, bạn có thể thưởng thức món pizza Đà Lạt thú vị với phô mai và xúc xích được làm tươi tại Đà Lạt rắc rau thơm Việt Nam.

Không gian của Anan mang phong cách hiện đại của một đô thị sầm uất với khu rooftop có thể ngắm trọn cảnh đêm Sài Gòn sôi động. Quầy cocktails của Anan cũng đậm màu sáng tạo với các món đồ uống như Phojito (mojito vị hồi quế), hay Tra Da (rượu gin ngâm trà đen), lý tưởng cho bữa tiệc trọn vẹn cho nhóm từ nhỏ đến vừa.

📍 89 Tôn Thất Đạm, Phường Bến Nghé, Quận 1, TP. Hồ Chí Minh.

☎ 090 479 29 20

3. Opera - Park Hyatt Saigon

Nhà hàng Opera nằm trong khuôn viên khách sạn Park Hyatt Sài Gòn, là nhà hàng Ý cao cấp theo phong cách truyền thống dưới bàn tay Bếp trưởng Matteo Fracalossi.

Dù vẫn không xa rời phong cách ẩm thực Ý truyền thống với món ăn khẩu phần lớn và dùng nhiều tinh bột, các món ăn ở Opera được Chef Matteo chăm chút để đạt đến độ tinh tế nhất định và mang hơi hướng đương đại như cơm Ý hải sản "fregola sarda ai frutti di mare" được nấu theo kiểu Sardinia, khay hải

sản nướng chanh, hay cá nướng nguyên con.

Opera có khu bếp mở với diện tích rất rộng và bài trí đẹp như mọi khu khác của nhà hàng. Với kết cấu phân khu phòng ăn chung với bàn dài lớn và khu phòng ăn riêng chia khu nhỏ, Opera phù hợp cho cả bữa tiệc đông người và những buổi kỷ niệm rất riêng tư.

📍 Khách sạn Park Hyatt - 2 Công Trường Lam Sơn, Bến Nghé, Quận 1, TP. Hồ Chí Minh.
☎ 028 3520 2357



Nhà hàng Opera - Park Hyatt Saigon



Món ăn tại nhà hàng Opera



MICHELIN & NHỮNG GIẢI THƯỞNG ẨM THỰC DANH GIÁ TRÊN THẾ GIỚI

MICHELIN CÓ PHẢI LÀ GIẢI THƯỞNG ẨM THỰC ĐÁNG MƠ ƯỚC DUY NHẤT HAY KHÔNG? CHẴNG PHẢI CHỈ VỚI RIÊNG GIỚI KINH DOANH ẨM THỰC, MICHELIN CÓ SỨC ẢNH HƯỞNG MÃNH LIỆT TỚI CẢ NHỮNG TÍN ĐỒ ĂN UỐNG NHƯ MỘT KIỂU "THẦN TƯỢNG" THƯƠNG MẠI. VÀ BỔNG NHIÊN, MỌI PHƯƠNG TIỆN TRUYỀN THÔNG ĐỀU KHAI THÁC CHỦ ĐỀ MICHELIN NHƯ MỘT KHO BÁU LẠ LẪM THỜI THƯỢNG. THẾ NHƯNG ĐỐI VỚI GIỚI NHÀ NGHỀ, NGOÀI DANH HIỆU HÀO NHOÁNG TƯỢNG CHỪNG DUY NHẤT ẤY, VẪN CÒN NHỮNG MỐI QUAN TÂM LẠNG LẺ KHÁC, VỚI ĐỐI TƯỢNG KHÁCH HÀNG HẸP HƠN, YÊN LẠNG HƠN, VÀ TẬP TRUNG NHIỀU VÀO CHẤT LƯỢNG ĐỒ ĂN HƠN.

Những năm gần đây, các tour "lưu diễn" vòng quanh thế giới của đầu bếp sao Michelin trở nên chưa bao giờ rầm rộ tới như vậy. Mỗi bữa tối có giá hàng triệu đồng, nhưng vẫn được săn lùng ráo riết bởi những khách hàng đang trong cơn khát ẩm thực đổi mới. Sự bùng nổ của các "cooking show" nối tiếp nhau, các series về nhà hàng và đầu bếp sao Michelin liên tiếp ra đời trên Netflix đã xoay chuyển hoàn toàn quan niệm và thói quen tiêu dùng ẩm thực của khách hàng Việt. Cởi mở hơn, ưa thích những trải nghiệm mới, mong muốn có thêm kiến thức về ẩm thực - đó là những điều Michelin đã đem lại khi mở rộng hình ảnh bằng cách tấn công mạnh vào châu Á và đặc biệt, gần đây nhất, là ẩm thực đường phố.

Thế nhưng bên cạnh giải thưởng Michelin hội tụ đầy đủ các yếu tố của một hình thức giải trí: người khảo nghiệm bí ẩn, tiêu chuẩn nhiều cảm tính, đầu bếp và nhà hàng khai thác thương mại bằng những show diễn phô bày phong cách, giá thành đắt đỏ; thì vẫn tồn tại những giải thưởng khác, nói lỏng các tiêu chuẩn để tập trung vào chất lượng đồ ăn, hướng sự chú ý tới số đông hơn đối tượng tiêu dùng, với khá nhiều những thông tin thú vị.



Đầu bếp Kwame Onwuachi tại nhà hàng Kith/Kin



Đầu bếp bánh Kelly Fields

The James Beard Foundation Awards.

Được giới báo chí mệnh danh là "giải Oscars của ngành ẩm thực", giải thưởng James Beard mang đúng tính chất của một giải Oscars với các hạng mục đề cử thú vị như: Bếp trưởng tuyệt vời nhất, Nhà hàng tuyệt vời nhất, Cố gắng tuyệt vời nhất cho sự theo đuổi chủ nghĩa ẩm thực hoàn mỹ... Điều thú vị nhất ở đây, là giải James Beard không chỉ dành riêng cho đầu bếp và nhà hàng, mà còn dành cho tất cả các đối tượng khác tham gia ngành ẩm thực: Nhà phê bình ẩm thực, thiết kế nhà hàng...

Một số giải James Beard năm 2019.

- 👑 Vinh danh kinh điển: Nhà hàng Pho 79 tại California, Mỹ, thuộc sở hữu của 2 người Việt Nam, Thọ Trần và Liễu Trần.
- 👑 Đầu bếp triển vọng: Kwame Onwuachi, nhà hàng Kith and Kin, Washington, Mỹ.
- 👑 Đầu bếp bánh xuất sắc: Kelly Fields, nhà hàng Willa Jean, New Orleans, Mỹ.
- 👑 Thành tựu trọn đời: Patrick O'Connell, người 5 lần đạt giải James Beard, bếp trưởng 3* Michelin, tác giả, và chủ nhà hàng The Inn tại Washington.



Món ăn tại nhà hàng Mother's Kitchen, Đài Loan




Một món smørrebrød tại nhà hàng Selma, Đan Mạch


Bib Gourmand.

Thuộc cùng hệ thống Michelin nhưng rẽ theo một nhánh hoàn toàn khác, Bib Gourmand chỉ tập trung vào các nhà hàng nhỏ, với chất lượng đồ ăn cực kỳ tương xứng với giá thành không hề đắt.

Xuất hiện từ năm 1997, sau Michelin hơn 80 năm, loại bỏ tất cả các quy tắc cầu kỳ và sự đánh giá phức tạp, Bib Gourmand chỉ quan tâm tới hai yếu tố quan trọng nhất: Chất lượng đồ ăn, và giá thành hợp lý. Bib Gourmand ra đời là sự hỗ trợ rất lớn cho các đầu bếp trẻ với những nhà hàng chưa được đầu tư nhiều về cơ sở vật chất nhưng lại không hề kém cạnh trong kỹ năng thể hiện món ăn.

Một số nhà hàng nổi tiếng đạt Bib Gourmand.

 Maison Gambert - Drome, Pháp: Toạ lạc trong một nông trại trồng nho vùng Tain-l'Hermitage, với bếp trưởng là Sébastien Bergeroux, Maison Gambert tập trung vào các món ăn được chăm chút tỉ mỉ, sử dụng nguyên liệu theo mùa với cách chế biến đơn giản làm nổi bật hương vị thực phẩm. Các món ăn ở đây được miêu tả là "độc đáo, dễ chịu và gây nhiều cảm hứng".

 Mother's Kitchen - Đài Loan: Đúng như tên gọi, Mother's Kitchen phục vụ các món ăn truyền thống Đài Loan như cơm rang trứng và mỡ lợn ăn kèm củ cải muối, thịt cuộn hành, mỳ đậu que với trứng chiên, trong không gian một ngôi nhà gỗ cũ.

 Selma - Copenhagen, Đan Mạch: Selma là nhà hàng bán smørrebrød duy nhất ở Copenhagen nhận được giải Bib Gourmand. Smørrebrød là một loại "sandwiches mở" chỉ với một lớp bánh, là món ăn truyền thống của người Đan Mạch cũng giống như bánh mỳ kẹp trên mọi nẻo đường Việt Nam. Phục vụ những loại smørrebrød ngon miệng nhất, được trình bày đẹp và chuyên nghiệp như một nhà hàng cao cấp, Selma trở nên nổi tiếng từ cuối năm 2018 và được mệnh danh "nơi ăn trưa ngon nhất Copenhagen".



Món ăn tại nhà hàng Maison Gambert, Pháp.
Nguồn: ViaMichelin.

The World's 50 Best Restaurants.

Giải thưởng danh giá này được bình chọn bởi một hệ thống nhà nghề gồm những siêu đầu bếp, chủ nhà hàng nổi tiếng, thực khách sành sỏi và các nhà phê bình ẩm thực dựa trên tiêu chuẩn cao cấp như hệ thống sao Michelin. Những nhà hàng lọt vào danh sách này hầu hết đều theo phong cách cổ điển "haute cuisine" và tập trung nhiều vào cách trình bày món ăn tuyệt diệu.

Không xác nhận số sao như một tấm "huy chương" giống Michelin, danh sách này được bình chọn và thay đổi hàng năm dựa trên phong độ của nhà hàng. Hãy cùng điểm qua danh sách một số nhà hàng lọt vào bảng vàng năm 2019.



Nhà hàng Mirazur, Pháp. Nguồn: CNN

Mirazur - Menton, Pháp: Nhà hàng số 1 thế giới, đồng thời nhận 3* Michelin được điều hành bởi bếp trưởng Mauro Colagreco. Mirazur khép kín bởi hệ thống vườn 3 tầng cung cấp toàn bộ rau củ quả cho nhà hàng. Những món ăn của Chef Mauro tươi tắn đầy hương vị của biển, của núi, và của những trái cam chanh mọng nước đặc sản Menton.



Món ăn tại nhà hàng Noma, Đan Mạch. Nguồn: Fine Dining Lovers

Noma - Copenhagen, Đan Mạch: Có lẽ không cần phải nói nhiều thêm về Noma, nhà hàng liên tiếp đứng trong top đầu và đã tốn quá nhiều giấy mực của giới truyền thông. Được gọi tên là "nhà hàng đại diện thế hệ", dưới tay bếp trưởng René Redzepi, Noma đã đột phá giới hạn của khái niệm "nguyên liệu địa phương" và "món ăn theo mùa" bằng cách đem lên bàn ăn những nguyên liệu và cách trình bày bất ngờ không ai nghĩ tới. Theo đuổi phong cách tối giản và tập trung vào nguyên liệu, Noma chưa bao giờ gây thất vọng cho giới phê bình qua các thực đơn đặc sắc của mình.



Món ăn tại nhà hàng Gaggan, Thái Lan. Nguồn: CN Traveller India

Gaggan - Bangkok, Thái Lan: Trong suốt 4 năm (2014-2018), Gaggan được bình chọn là nhà hàng số 1 châu Á trong danh sách Asia's 50 Best Restaurants. Luôn luôn đổi mới và phát triển là tinh thần rõ rệt nhất của Gaggan và bếp trưởng Gaggan Anand qua menu 25 courses, với các món ăn Ấn Độ hiện đại thay đổi thường xuyên, và thử thách trái tim của khách hàng qua những bất ngờ liên tiếp về hương vị.



Món ăn tại nhà hàng Central, Peru.
Nguồn: Will travel for food

Central - Lima, Peru: Là biểu tượng tinh thần của ẩm thực Peru, cặp vợ chồng bếp trưởng Virgilio Martínez và Pía León khai thác tối đa nguồn nguyên liệu chủ đạo Nam Mỹ như ngô và khoai tây, cùng với những đặc sản chẳng giống ai. Martínez và León đã sáng tạo ra món Waters of Nanay với thịt... cá piranha được trình bày trong chiếc đầu cá đầy răng nhọn lờm chớm của loài cá ăn thịt này.



Món ăn tại nhà hàng Alinea, Mỹ.
Nguồn: Chicago Magazine



Chiếc bánh bí ngô trong suốt tại Alinea, Mỹ.
Nguồn: Fine Dining Lovers

Alinea - Chicago, Mỹ: Không thể không nhắc đến Alinea, nhà hàng với các món ăn đầy tính nghệ thuật và sử dụng những nguyên liệu đắt đỏ bậc nhất thế giới. Nhưng mặc dù sử dụng nguồn nguyên liệu như vậy, điều làm bếp trưởng Grant Achatz trở nên nổi tiếng lại là sự hồi tưởng, sáng tạo và xúc cảm đầy ấp trong từng món ăn, như miếng bánh bí đỏ... trong suốt đã làm mưa làm gió năm 2018, hay món thịt gà lôi ăn kèm... lá sồi hun khói mà Chef Grant đã đặt tên "Hương thơm mùa thu".

FINE DINING

THƯỜNG THỨC SAO CHO ĐÚNG

TẠI SAO LẠI PHẢI MẶC ĐẸP KHI TỚI MỘT NHÀ HÀNG FINE DINING? TẠI SAO MÓN ĂN LẠI ÍT? TẠI SAO MỖI MỘT LOẠI DAO ĐĨA LẠI CHỈ DÙNG CHO MỘT MÓN ĂN RIÊNG BIỆT? VỚI SỐ LƯỢNG NHÀ HÀNG FINE DINING ÍT ỒI - MÀ PHẦN LỚN LẠI NẴM TRONG CÁC KHÁCH SAN 5*, THỰC KHÁCH KHÔNG CÓ NHIỀU CƠ HỘI VỚI TRẢI NGHIỆM CAO CẤP THÚ VỊ NÀY. "CHUẨN MỰC" FINE DINING TRUYỀN THỐNG VỐN ĐÒI HỎI RẤT NHIỀU QUY TẮC BẮT THÀNH VĂN, NHƯNG LẠI ĐẦY TẾ NHỊ, NHẤT LÀ Ở MỘT ĐẤT NƯỚC COI TRỌNG CHUYỆN ĂN UỐNG NHƯ VIỆT NAM.

Nhiều nhà hàng fine dining đã quy định "dresscode" cho thực khách của mình



NHỮNG QUY TẮC "KỶ KHÔI" KHÔNG PHẢI AI CŨNG BIẾT

Dù fine dining vốn dĩ xa lạ và nhiều những quy chuẩn "khó chịu", nhưng với xu hướng quốc tế hoá hiện nay, đặc biệt là khi ngày càng nhiều các nhà hàng châu Á bước chân vào lĩnh vực ẩm thực cao cấp, thì hệ thống quy định của fine dining dường như không còn có thể áp dụng làm chuẩn mực chung được nữa. Tuy vậy, với các nhà hàng fine dining classic, vẫn có những luật rất "trời ơi đất hỡi" mà không phải ai cũng biết.

1. Khuỷu tay "vô duyên":

Không bao giờ chống khuỷu tay lên bàn - đó là quy tắc ngầm không ai nói ra ở bất cứ nhà hàng fine dining đẳng cấp quốc tế nào. Điều này được cho là "không sạch sẽ" khi khuỷu tay hoặc quần áo của bạn đặt lên bàn ăn, gần với món ăn và có thể làm bụi rơi vào món ăn.

2. Khăn ăn "thanh lịch":

Khăn ăn luôn được gấp đôi thành hình tam giác, và đặt lên đùi với mũi nhọn hướng ra ngoài. Ở vị trí đó, thực khách có thể dùng khăn để chấm vết thức ăn trên miệng (tuyệt đối không lau!) rồi đặt lại vị trí cũ mà không làm xô lệch khăn ăn. Mỗi khi rời khỏi ghế ngồi giữa bữa ăn, khăn phải được đặt trên ghế, chứ không phải trên bàn. Khăn ăn gấp lại đặt cạnh đĩa ăn là dấu hiệu nói rằng bạn đã dùng xong bữa.

3. Thực đơn "bất động":

Đối với thực đơn, không bao giờ được nhắc thực đơn lên khỏi mặt bàn. Thông thường ở nhà hàng fine dining, thực đơn chỉ nằm gọn trên một hoặc hai mặt giấy, và người phục vụ sẽ mở nó ra giúp bạn. Nếu có

lưu ý đặc biệt trong ăn uống, hãy nhờ sự hỗ trợ của người phục vụ, chứ đừng "dại dột" mà yêu cầu thay đổi thành phần món ăn, vì đầu bếp sẽ coi đó là sự xúc phạm nặng nề tới tác phẩm của họ.

4. Chiếc ly "đòng đảnh":

Khi có đến 3, 4 chiếc ly khác nhau trên bàn, hãy chú ý. Người phục vụ bàn sẽ rót nước lọc vào ly đầu tiên, khi bạn gọi rượu vang, người phục vụ rượu riêng sẽ rót rượu trắng hoặc đỏ vào ly bên cạnh. Chúng ta có nên chạm cốc hay không? Tuyệt đối không nên trong một nhà hàng fine dining, bởi việc này gặp phải hai điều cấm kỵ: Gây tiếng ồn ào không cần thiết, và làm ảnh hưởng tới độ bền của ly pha lê.

Hơn thế nữa, nếu bạn đã chạm miệng vào vành ly, thì tất cả những lần uống sau bạn vẫn sẽ phải chạm đúng vào vị trí đó.

5. Dao đĩa "rắc rối":

Một nhà hàng chuẩn fine dining luôn có một hàng dao đĩa sắp sẵn trên bàn, trung bình sẽ có 7-8 loại dao đĩa sử dụng riêng cho các loại món ăn khác nhau, từ dao phết bơ bánh mì tới đĩa ăn tráng miệng. Bí kíp để không bị lạc vào "mê cung" này, là sử dụng dao đĩa theo thứ tự từ ngoài vào trong. Khi ăn luôn giữ dao và đĩa trên tay, ăn tới đâu cắt tới đó, hạn chế việc cắt sẵn đồ ăn vì điều này được cho là "không biết thường thức". Khi kết thúc bữa, luôn đặt dao đĩa gọn vào trong đĩa, với mặt cong của đĩa ngửa lên trên.

6. Sự yên tĩnh "kỳ lạ":

Đặc trưng chung của bữa ăn fine dining là ... yên tĩnh. Thực khách chỉ nói chuyện nhỏ nhẹ với nhau, và không gây nhiều tiếng ồn, đặc biệt là tiếng dao đĩa va chạm vào thành đĩa, hay tiếng chạm cốc. Khi không muốn ăn một thành phần của món, thay vì nói ra miệng, bạn phải tế nhị gạt nó lên góc trái bên trên của đĩa ăn, người phục vụ sẽ tự hiểu đó là bạn bỏ lại thay vì chưa ăn xong. Khi muốn ... đi vệ sinh, bạn cũng chỉ cần "Xin lỗi!" và rời khỏi bàn mà không nên nói lý do. Cực đoan hơn, bạn không được chúc nhau ăn ngon, vì điều đó làm như bạn sắp... chết đói và sẵn sàng lao vào bữa ăn ngay lập tức. Thay vì đó, bạn chỉ cần nói "Xin mời!".





ĂN SAO CHO ĐÚNG?

Tuy những quy tắc cứng nhắc của fine dining làm cho phần lớn người thưởng thức đều cảm thấy không thoải mái, cho rằng sáo rỗng hoặc không cần thiết, nhưng vẫn có những quy chuẩn chung làm cho fine dining vượt lên hẳn những nhà hàng cao cấp thông thường.

1. Trang phục:

Luôn ăn mặc lịch sự khi dùng bữa fine dining. Đối với nam giới, quần âu và giày tây, áo sơ mi và cà vạt, có thể thêm áo vest, đây là những điều bắt buộc. Phụ nữ thì đơn giản hơn với những chiếc đầm thanh lịch. Lý do cho chuyện này là gì? Có lẽ tất cả các nhà hàng thuộc phân khúc này luôn muốn giữ bầu không khí đẹp và thanh lịch nhất cho nhà hàng, tạo cảm giác dễ chịu, lịch sự và trang trọng cho tất cả các thực khách đang dùng bữa.

2. Đồ dùng cá nhân:

Tiêu chí này nghe có vẻ cực đoan, khi thời đại điện tử làm bất kỳ ai cũng luôn cầm trên tay chiếc smart phone. Bởi trong các nhà hàng fine dining, điện thoại, chìa khoá, ví tiền hay bất cứ tư trang nào cũng không nên để trên bàn. Các nhà hàng đều trang bị một chiếc ghế thấp chuyên dụng cho đồ dùng cá nhân, được đẩy vào sát chân của người dùng bữa. Việc sử dụng điện thoại trong bữa ăn được cho là thiếu tôn trọng người đi cùng, và không tập trung vào trải nghiệm món ăn đúng thời điểm.

3. Khách mời quan trọng hơn người mời:

Nếu bạn mời khách tại nhà hàng fine dining, hãy luôn nhớ để khách của mình gọi món trước. Tuy nhiên điều này có thể gây khá nhiều bối rối khi bạn là nữ, bởi theo phép lịch sự, người phục vụ sẽ luôn để phái nữ gọi món trước. Trong trường hợp này, bạn cần nhẹ nhàng nói: "Hãy để khách của tôi gọi món trước được không?" để tránh gây khó xử cho cả nhà hàng và người đi cùng. Hơn thế nữa, bạn phải khéo léo sắp xếp việc trả tiền trước khi bữa ăn kết thúc, để tránh việc tranh giành thanh toán giữa bạn và khách mời.

4. Hãy "mạnh dạn" trả lại đồ ăn:

Điều này nghe có vẻ phi lý, nhưng việc trả lại đồ ăn vì chưa ngon, hoặc món ăn chưa được nấu đúng cách tại nhà hàng fine dining là một chuyện... hoàn toàn bình thường, trong khi đối với các nhà hàng khác lại là điều vô cùng to tát. Việc thực khách trả lại đồ ăn, và giải thích lịch sự lý do, là cách để thể hiện sự tôn trọng đối với đầu bếp và cả nhà hàng, hơn là "nhắm mắt" dùng hết bữa ăn và phàn nàn công khai sau đó.



SỰ TRỖI DẬY CỦA FINE-CASUAL

Sự nghiêm ngặt và "chảnh" đã làm nên đẳng cấp của fine dining, nhưng cũng chính điều đó đã ngăn cản một bộ phận lớn khách hàng mới, đặc biệt là người trẻ tiếp cận với loại hình này. Điều này tạo cơ hội cho một xu hướng mới hình thành - fine casual - là nơi phục vụ thức ăn ngon với đầu bếp được đào tạo bài bản, nhưng theo phong cách thoải mái, tiện lợi và ít gò bó hơn.

Nhiều nhà hàng cao cấp đã hạ bớt tiêu chuẩn xuống để tiếp cận gần hơn với giới đam mê ẩm thực mới như La Badiane, El Gaucho. Hoặc nhiều nhà hàng mới đã ngay lập tức "bắt trend" và mở một không gian thân thiện với chất lượng thức ăn xứng tầm nhà hàng cao cấp (T.Coffee Restaurant, Chopsticks). Ranh giới giữa fine dining và fine casual càng mờ nhạt dần đi khi khách hàng ngày càng tiêu dùng nhiều lên, có nhiều kiến thức về ẩm thực hơn, và không ngần ngại thử những điều mới lạ. Khách hàng giờ đây không muốn trói buộc mình trong không gian gò bó nhiều quy định, mà chỉ quan tâm chủ yếu đến hai yếu tố: Không gian đẹp và Chất lượng món ăn ngon.

Khi cơn bão Michelin đổ bộ vào Việt Nam với hàng loạt các cooking show của Bếp trưởng nổi tiếng, mở bán vé ở khắp các khách sạn và nhà hàng lớn, thế hệ thực khách Việt mới sẵn sàng bỏ hàng triệu đồng để thưởng thức những bữa ăn đầy tính biểu diễn đẹp đẽ và ngon miệng này. Không đặt nặng yếu tố trang trọng và kiểu cách, chính những bữa ăn mới lạ và trải nghiệm trực diện này đã thu hút khách hàng trẻ, những người được tiếp cận với đầy đủ thông tin toàn cầu và không còn quá cầu nệ những lễ nghi kiểu cách.



Những chiếc ly "đồng danh"

Vậy liệu fine dining có đi đến hồi kết thúc? Cũng giống như Michelin mở rộng sự quan tâm từ haute cuisine lấn sân sang nouvelle cuisine, fine dining có lẽ sắp phải đối mặt với bước chuyển mình để có thể bắt kịp với xu thế tiêu dùng đang thay đổi chóng mặt hiện nay. Ẩm thực Pháp vốn là mảnh đất diễn rộng nhất cho fine dining, thì nay kém được ra chuộng hơn mà thay vào đó là những nền ẩm thực ít người biết chuyên sâu như Nhật Bản, Hàn Quốc, và gần đây nhất là Tây Ban Nha, Nam Mỹ và Bắc Âu.

Với tốc độ chuyển dịch trong thói quen tiêu dùng hiện nay, không chỉ mô hình fine dining, mà bất cứ mô hình nhà hàng, quán ăn nào mở ra cũng sẽ nhanh chóng bị thay thế bởi các mô hình khác. Chỉ có chất lượng đồ ăn ngon ổn định và sự vận hành đều đặn, quy củ, sẽ giữ cho hình ảnh của một nhà hàng mãi có chỗ đứng trong lòng thực khách.



Những vật dụng set-up trên bàn ăn

A woman wearing a white dress and a hat is lying on a thick, gnarled tree branch that extends over a sandy beach. The background shows the ocean under a clear blue sky. The scene is bathed in warm, golden light, suggesting late afternoon or early morning. The tree's leaves are dense and green, framing the view of the sea.

Chuyên mục
VĂN HOÁ



Mâm cơm Việt truyền thống

FINE DINING & MÓN VIỆT THÚ VỊ HAY VÔ VỊ?

“VỀ NHÀ ĂN CƠM” DƯỜNG NHƯ ĐÃ TRỞ THÀNH MỘT CÂU NÓI KHÔNG THỂ QUEN THUỘC HƠN TRONG ĐỜI SỐNG NGƯỜI VIỆT NAM, ĐI THEO CHÚNG TA SUỐT TỪ KHI BÉ BÔNG TỚI LÚC LỚN LÊN. VIỆC “ĂN CƠM” - NHỮNG BỮA ĂN HÀNG NGÀY ĐÃ GẮN CHẶT VỚI GIA ĐÌNH, VỚI “NHÀ”, VỚI SỰ RÀNG BUỘC HUYẾT THỐNG ĐẦY TÍNH LÀNG XÃ. VỚI ĐẶC TRƯNG VĂN HOÁ MẠNH MẼ ĐÓ, VIỆC HÌNH THÀNH VÀ PHÁT TRIỂN FINE DINING ĐỐI VỚI MÓN ĂN VIỆT NAM LIỆU SẼ LÀ THỬ THÁCH THÚ VỊ HAY MỘT SỰ CỐ GẮNG THỬA VÔ NGHĨA?

Thực tế cho thấy, bất kỳ quốc gia nào có thời tiết đẹp, thiên nhiên ưu đãi với nhiều sản vật thì thường... "lười". Ý, Pháp, Tây Ban Nha, Việt Nam, Hy Lạp, đều là những đất nước trù phú với nền văn hoá và đặc biệt là văn hoá ẩm thực phát triển, điều đó đồng nghĩa với việc cư dân ở các nước này vô cùng yêu thích hưởng thụ. Khi thời gian và tâm sức dành hết cho những món ăn ngon, quần áo đẹp, rượu vang thượng hạng tràn trề, thì sao có thể tập trung làm việc được nữa?

Thế nhưng chẳng nhẽ ăn uống không phải là một trong những công việc cao cả nhất hay sao? Các nền ẩm thực nói trên đã đóng góp cho thế giới vô vàn món ăn ngon, cách thức chế biến tuyệt hảo, và như Pháp, là cả một nền tảng vững chắc cho ngành công nghiệp ẩm thực thế giới. Trong những quốc gia ẩm thực đó cũng chia làm hai phe cánh, nước Pháp đứng riêng một bên với ẩm thực tinh tuý cơ bản, các quốc gia còn lại, bao gồm cả Việt Nam, lại thiên về xu hướng đầy đặn, thư giãn và phổ cập hoá ẩm thực hơn.

Thói quen ăn uống “thâm căn cố đế”

“Hàng phở ngon nhất là hàng phở đầu ngõ nhà mình” - điều này không phải chỉ là câu nói đùa chơi. Thói quen ăn uống đã hình thành khẩu vị người Việt một cách “thâm căn cố đế”, và như mọi đất nước “thích ăn” khác, người Việt rất đam mê tranh cãi về đồ ăn. Ăn phở thế nào cho đúng, phở Nam hay phở Bắc, bún thang thế nào là chuẩn, miến gà

“Hàng phở ngon nhất là hàng phở đầu ngõ nhà mình” - điều này không phải chỉ là câu nói đùa chơi.



Phở bò - món ăn gây nhiều tranh cãi



Bữa cơm gia đình ngày Tết truyền thống của người Việt

ăn cùng rau răm hay mùi tàu, chả rươi rán với thì là hay lá lốt? Tất cả những câu hỏi đó vẫn luôn là chủ đề nóng hổi hàng chục năm nay, đã tốn rất nhiều giấy mực, lý lẽ và... nước bọt mà cuối cùng vẫn bất phân thắng bại. Với một nền ẩm thực không nhiều lý thuyết, phần lớn tiêu chuẩn chỉ dựa trên thói quen ăn uống vùng miền, và chia nhỏ hơn nữa là khẩu vị gia đình, thì việc phát triển fine dining - một thứ đầy tính tiêu chuẩn, với hệ thống quy tắc kiểu mẫu và quy định nghiêm ngặt, thì có lẽ không phải một điều dễ dàng.

Ngoại trừ một bộ phận nhỏ thế hệ tiêu dùng mới cởi mở, hoặc những ai có nhu cầu tiếp khách, hầu hết chúng ta vẫn khó lòng có thể chấp nhận một món Việt đắt đỏ trong nhà hàng cao cấp được nấu “chẳng đúng kiểu gì cả!”. Không phải nền ẩm thực nào cũng có thể phát triển dễ dàng theo hướng fine dining, đặc biệt khi chính định nghĩa “fine dining” được nảy mầm từ cái nôi ẩm thực Pháp, mang đầy đủ tính chất của ẩm thực Pháp, và vốn chỉ dùng để định nghĩa đồ ăn của họ ngay trong những ngày đầu mới hình thành (Xem thêm bài Fine dining: Bữa tiệc của những giác quan). Có phải vì thế mà hầu hết các nhà hàng fine dining đều chủ yếu phục vụ đồ ăn Pháp, và gần đây là Nhật Bản do yếu tố văn hoá nghi lễ đậm đặc, và sự tinh khiết đến mức cực đoan của nguyên liệu trong món ăn của họ. Văn hoá các nước Ý, Tây Ban Nha, hay Việt Nam đều dựa trên sự dễ huê, trù phú của những bữa ăn. Dù những gia đình thành thị kiểu cách khi xưa vẫn nói “ăn cốt cho ngon”, nhưng một bữa ngon mà không no thì e rằng, vẫn còn nhiều thiếu sót lắm, thậm chí là cả về mặt lễ nghĩa nữa kia. Nhà hàng fine dining Ý có không, Tây Ban Nha có không? Chắc hẳn không thể thiếu, nhưng cuối cùng, họ đều dùng tới những đặc sản Pháp để nâng tầm món ăn như foie gras, như những chai vang Pháp đắt đỏ bằng cả gia tài.

Gần đây, một số nhà hàng đã đưa nhiều thử nghiệm vào món ăn Việt Nam, như The T-Art với khẩu hiệu hết sức rõ ràng “Nâng tầm món Việt” bằng nhiều phương thức chế biến món ăn rất khác, nhằm nâng cao hương vị món ăn truyền thống, hoặc đưa khẩu vị truyền thống vào một món ăn mới, cả về hình thức lẫn nội dung. Tuy rằng vậy, khẩu hiệu này gặp phải không ít “phản nản”, rằng “món Việt bản chất đã ngon, tại sao lại phải nâng tầm?”. Nói người Việt bảo thủ cũng được, vì chúng ta chẳng phải quốc gia duy nhất cứ “bo bo giữ của” những giá trị truyền thống của mình một cách cứng đầu. Người Ý cũng vậy, dù thế giới có phát triển ẩm thực phân tử, đồ ăn fusion, thì họ muốn đời nay vẫn trung thành với pizza margherita chỉ có sốt cà chua, phô-mai và lá húng tây, hoặc sẵn sàng mắng mỏ chỉ trích bất cứ kẻ ngoại quốc nào dám... uống cappuccino sau bữa ăn trưa. Đối với họ, chẳng phải tự nhiên mà văn hoá hàng nghìn năm nay đã hình thành cách ăn uống như vậy, việc biến đổi, pha trộn và thử nghiệm trên đồ ăn quả thật là... một sự xúc phạm nặng nề.

Người Việt chúng ta thoải mái hơn, chúng ta khác người Ý ở sự linh hoạt và dễ thích nghi ngay trong cái bảo thủ của mình. Nhưng cho dù như thế, xét một cách công tâm và sâu xa cái giới sành ăn, thì họ vẫn mãi mãi giữ gìn một chuẩn mực chung của đồ ăn truyền thống, điều sẽ không bao giờ mai một, không bao giờ thay đổi, dù có bao nhiêu nhà hàng đang thử nghiệm những đồ ăn sáng tạo tới đâu, đẹp đẽ và bóng bẩy tới đâu đi chăng nữa.



Món xôi chim tại The T-Art

Định nghĩa fine dining mới

Nói như vậy, có lẽ phải thay đổi một chút định nghĩa “fine dining” với đồ ăn châu Á. Chúng ta không sử dụng dao đĩa bạc, chúng ta dùng đũa tre, sang hơn như cung đình khi xưa thì là đũa gỗ kim giao với khả năng thử độc. Chúng ta không dùng rượu vang, người Việt không uống trong lúc ăn, trừ những ly rượu gạo cay thơm, rượu ngâm thuốc Bắc, hoa quả, hoặc ngâm... bìm bịp, tay gấu, và những con vật dễ gây rùng mình khác. Kết cấu bữa ăn của chúng ta cũng không bao gồm các courses, món ăn Việt thường được dọn lên bàn cùng lúc, ăn chơi qua loa rồi ăn kèm cơm, đủ bộ món rau-thịt-cá-canh.

Vậy cũng có nghĩa là, chúng ta không thể áp dụng tiêu chuẩn phương Tây với khăn phủ bàn trắng tinh, khăn lau miệng phẳng phiu trải trên đũa, những bộ ly pha lê cao cấp hay bữa ăn 12 courses cầu kỳ. Những quy chuẩn phương Tây đó hoàn toàn “lệch lạc” khi áp dụng vào bữa ăn thuần chất Á Đông, có phần cầu kỳ và khiên cưỡng, như khi đang ăn một bát bún ốc nóng hổi ngon lành mà lỡ hết đấm bồng nên phải



Pizza Margherita – Món pizza truyền thống được ưa chuộng nhất tại Ý

Người Việt chúng ta thoải mái hơn, chúng ta khác người Ý ở sự linh hoạt và dễ thích nghi ngay trong cái bảo thủ của mình.

dùng chanh thay thế vậy. Về mặt bản chất, fine dining là một trải nghiệm cao cấp, hoàn hảo đối với mọi giác quan, đem đến cho khách hàng những bữa ăn tinh tế nhất được chế biến từ nguyên liệu chọn lọc và cao cấp. Nhưng nếu món Việt mà vẫn dùng dầu olive, vẫn dùng gan ngỗng béo, vẫn dùng thân bò Úc mềm lừ đi nhưng thiếu mất vị ngọt thịt của miếng bò Việt tươi

rói, hăng còn dính vuốt tay mua ngoài chợ, thì sao có thể làm hài lòng những người yêu đồ Việt.

Trong thị trường ẩm thực thế giới gần đây nổi lên Noma, nhà hàng 2* Michelin tại Copenhagen, Đan Mạch. Noma phục vụ ẩm thực cao cấp, dù chưa chạm được tới đẳng cấp fine dining, nhưng đó cũng không phải điều nhà hàng này hướng tới. Noma tập trung vào văn hoá ẩm thực và nguyên liệu bản địa, chế biến theo phong cách thuần Bắc Âu mà không có bất cứ một sự lai tạp nào. Ở đây, họ nói không với dầu olive, với foie gras, với thịt bò wagyu vì những thứ đó, ở Bắc Âu có thể... đào ở đâu ra? Noma dùng rêu đất, thịt thú rừng, rong biển mọc sậy khô, và những loại nguyên liệu khó ai ngờ được khác. Là những thứ hoàn toàn mới mẻ đối với thế giới, mỗi thực đơn mới của Noma “cháy” đặt bàn chỉ trong vài giờ đồng hồ, và để được ăn một bữa ở đây, bạn có thể phải chờ đợi tối thiểu trong 3 tháng liền. Noma không đi theo hướng fine dining, họ tập trung vào ẩm thực Bắc Âu cao cấp, cao cấp nhờ sự nghiêm túc và cẩn trọng trong cả việc lựa chọn



Món ăn được làm từ rêu tại Noma – Đan Mạch

nguyên liệu và chế biến, và bằng sự tinh tế nhạy cảm của người đầu bếp.

Bỏ qua một bên những nhà hàng Việt “tiếp khách” như Nam Phương, Cầu Gỗ ở Hà Nội, Madarin ở Sài Gòn, thị trường ẩm thực Việt gần đây có xuất hiện những cái tên mới. Họ khai thác ẩm thực theo cách mới mẻ hơn, sáng tạo hơn, “Tây” hơn với nhiều nỗ lực đặc biệt để đưa món Việt gần hơn với thực khách quốc tế. Ưu Đàm Chay là một ví dụ điển hình. Với mô hình nhà hàng chay cao cấp, không gian đẹp, món ăn độc đáo và giá thành trên trung bình, Ưu Đàm có lợi thế khi nghiên cứu rất kỹ các món ăn chay để tạo ra hương vị mới, độc đáo, không “chóng ngán” như các món chay quen



Món ăn tại Ưu Đàm Chay. Nguồn: Ưu Đàm Chay

Nền ẩm thực đầy thú vị của chúng ta cho phép những sự “bảo thủ” nhất định, bởi chỉ cần trong phạm vi ẩm thực Việt thôi, chúng ta đã có thừa đất diễn để “tung hoành”.

thuộc vẫn được dọn lên bàn mỗi dịp Rằm, Mừng Một. Hay như The T-Art, dù vẫn mang hình thức của những món ăn phương Tây, nhưng Chef Hải Anh cũng có những tìm tòi và sáng tạo nhất định để đưa hương vị Việt vào những thực đơn theo mùa độc đáo và nhiều bản sắc. Senté - The flavor of lotus cũng đặt một dấu chân vào bản đồ những nhà hàng Việt được ưa thích khi khai thác nguồn thực phẩm chính là sen cho toàn bộ các món ăn cũng như đồ uống của mình.

Tuy nhiên, các nhà hàng trên vẫn chưa thể đưa vào danh sách “nhà hàng cao cấp” do đối tượng phục vụ vẫn là khách hàng đại trà, và dù sao đi chăng nữa, các món ăn làm ra vẫn chủ yếu phục vụ khẩu vị phổ thông. Điều gì làm những sự cố gắng này trở nên khó khăn đến thế? “Đắt quá, ra chợ mua về nấu rẻ gấp mười!” - Người Việt đang và giải việc nội trợ, bếp núc, do đó khó lòng có thể trả một món tiền lớn cho bữa ăn món Việt ở nhà hàng nếu không phải những dịp tiếp khách, hoặc món ăn đó thực sự cao cấp với nguyên liệu thượng hạng, hoặc với cách chế biến không “bắt chước” được. Người ta thường hay ráo riết vì “cái lạ”, chứ sẽ bình tĩnh và thông thả hơn với “cái ngon”.

Có lẽ, fine dining không nhất thiết phải là lối đi duy nhất cho ẩm thực Việt, khi mọi nền tảng văn hoá và thói quen tiêu dùng đều có vẻ “xộc xệch” với loại hình này. Thay vào đó, chúng ta có thể phát triển và giữ gìn ẩm thực Việt Nam theo cách uyển chuyển hơn, như một chiếc áo mặc vừa người, sử dụng đúng những điểm mạnh và hoàn toàn có thể “bảo thủ”. Nền ẩm thực đầy thú vị của chúng ta cho phép những sự “bảo thủ” nhất định, bởi chỉ cần trong phạm vi ẩm thực Việt thôi, chúng ta đã có thừa đất diễn để “tung hoành”.

Q Show2 Liveshow Lệ Quyên 20 năm ca hát

Q Show2 - Liveshow Lệ Quyên 20 năm ca hát được diễn ra sau Liveshow Lệ Quyên 15 năm ca hát - Q Show1 đúng 6 năm, do Đạo diễn Việt Tú thực hiện và Nhạc sỹ Hoài Sa làm Giám đốc âm nhạc. Liveshow có 2 đêm diễn tại TP. Hồ Chí Minh (đêm 20 và 21/12, nhà hát Hoà Bình) và 1 đêm tại Hà Nội (4/1/2020, Trung tâm hội nghị quốc gia Mỹ Đình).

Không như những liveshow trước với dàn khách mời hùng hậu, tại Q Show2 lần này, chỉ có một mình Lệ Quyên đứng trên sân khấu. Đạo diễn Việt Tú dàn dựng quãng thời gian 20 năm ca hát của Lệ Quyên thành 5 chương với các tên gọi: Chương 1 - Ấu thơ, Chương 2 - Vào đời, Chương 3 - Yêu, Chương 4 - Kỉ ức, Chương 5 - Thăng hoa, với khoảng 30 tiết mục sẽ do Lệ Quyên "độc diễn" trên sân khấu. 5 chương gồm 5 câu chuyện kể, Q Show2 - Lệ Quyên 20 năm ca hát được Lệ Quyên chia đều tình yêu âm nhạc cho các dòng nhạc mà cô đã thành công như nhạc trẻ, nhạc xưa, nhạc tiền chiến và Bolero.

Tet Festival 2020 - Tôn vinh những nét đẹp văn hóa Việt Nam

Diễn ra từ ngày 3-5/1/2020, sự kiện Tet Festival 2020 được tổ chức tại TP. Hồ Chí Minh sẽ mang những trải nghiệm Tết Việt cho đông đảo người dân và du khách.

Tet Festival tập trung vào 5 hoạt động chính. "Lễ Tết" tái hiện lại các nghi lễ quan trọng của ngày Tết cổ truyền Việt Nam như: Lễ dựng cây nêu, lễ cúng tổ tiên ông bà, lễ đón giao thừa, phong tục chúc Tết...

"Ăn Tết" sẽ mang đến những trải nghiệm ăn uống tại Lễ hội các món ăn ngày Tết và đặc sản vùng miền Nam - Trung - Bắc thông qua hơn 50 gian hàng ăn uống.

"Chơi Tết" gồm đa dạng trò chơi ngày Tết mà cả gia đình và các em thiếu nhi đều có thể tham dự như: Kéo co, ném lon, ném vòng, bịt mắt đập niêu và nhiều trò chơi tập thể dân gian trong ngày Tết được tổ chức tại các điểm khác nhau trong khu Lễ hội.

"Xem Tết" tái hiện không gian gia đình ngày Tết cổ truyền của Việt Nam, với mâm cỗ Tết 3 miền sẽ được thực hiện qua màn thi biểu diễn của các đầu bếp trẻ hàng đầu trong chương trình Top Chef Việt Nam 2019.

Riêng "Chợ Tết" có sự tham gia của gần 100 gian hàng theo hình thức chợ phiên ngày Tết.



Liveshow Hãy cứ là tình nhân 2

Vietart live concert "Hãy cứ là tình nhân 2" được tổ chức vào 20h, ngày 09/02/2020 tại Trung tâm Hội nghị Quốc gia, Hà Nội. Chương trình đáp ứng niềm mong đợi của khán giả dành cho một thương hiệu nghệ thuật trữ tình đặc sắc, thi vị và lãng mạn, là điểm hẹn không thể bỏ lỡ dành cho những cặp tình nhân trong dịp Valentine ấm áp.

Đến với đêm nhạc, khán giả sẽ cùng đắm chìm trong những bản nhạc tình bất hủ từ các "đôi tình nhân" nổi tiếng trong làng âm nhạc Việt Nam: Bằng Kiều - Thu Phương, Quang Dũng - Hồng Nhung, Tuấn Hưng - Tóc Tiên, violin Hoàng Rob; thư giãn cùng nhóm danh hài Xuân Bắc - Tự Long, cùng sự dẫn dắt của 2 MC dí dỏm Nguyễn Cao Kỳ Duyên và Đình Tiến Dũng.

Với sự hòa âm phối khí tài tình của ban nhạc Anh Em, "Hãy cứ là tình nhân 2" sẽ mang tới cho khán giả dấu ấn đầy bất ngờ và khó quên nhân dịp năm mới và đón chào Lễ Tình nhân ấm áp.

Nhiều hoạt động đặc sắc trong Năm du lịch quốc gia 2020 - Hoa Lư, Ninh Bình

Dự kiến, tên gọi Chương trình là: Năm du lịch quốc gia 2020 - Hoa Lư, Ninh Bình (Visit Viet Nam Year 2020 - Hoa Lu, Ninh Binh), chủ đề là "Hoa Lư - cố đô ngàn năm". Các hoạt động trọng tâm và hoạt động hưởng ứng diễn ra suốt năm 2020, được tổ chức tại Ninh Bình và các tỉnh/thành phố: Hà Nội, Hải Phòng, Quảng Ninh, Hà Nam, Nam Định, Lào Cai, Thanh Hóa, Nghệ An, Quảng Bình, Thừa Thiên Huế, Đà Nẵng, TP. Hồ Chí Minh...

Lễ khai mạc Năm du lịch quốc gia 2020 - Ninh Bình dự kiến diễn ra lúc 20h ngày 22/2/2020 (ngày 29 tháng Giêng âm lịch) tại Quảng trường Đinh Tiên Hoàng, thành phố Ninh Bình. Lễ bế mạc dự kiến diễn ra tháng 12/2020, gắn với Lễ hội hoa Lau hoặc Festival Hang động ở Khu du lịch sinh thái Tràng An. Ngoài ra, Ninh Bình sẽ tổ chức rất nhiều sự kiện lớn khác như Lễ hội chùa Bái Đính, Lễ hội Hoa Lư, Lễ hội Tràng An, Chung kết cuộc thi Hoa hậu kinh đô ASEAN 2020, Tuần du lịch Sắc vàng Tam Cốc- Tràng An, triển lãm Mỹ thuật khu vực II lần thứ 25, Tuần lễ Sắc màu Cúc Phương, hội chợ thương mại du lịch... và hàng chục sự kiện văn hóa, thể thao, du lịch khác trên địa bàn toàn tỉnh.



Cartier mở cửa hàng pop-up đầu tiên và lớn nhất Đông Nam Á

Cartier sẽ mở Clash de Cartier Studio với gam màu đỏ đặc trưng của thương hiệu tại Singapore, là cửa hàng pop-up đầu tiên và lớn nhất từ trước đến nay của thương hiệu tại Đông Nam Á, nơi sẽ trưng bày BST nữ trang Clash de Cartier.

Cửa hàng pop-up nổi bật với gam màu đỏ trưng bày BST Clash de Cartier

Các hoạt động tại Clash de Cartier Studio là một phần của hành trình thú vị để khách mời hiểu thêm về tính hai mặt của BST Clash de Cartier. Những điểm nhấn trong cửa hàng này sẽ cho khách mời hiểu hơn về tính mâu thuẫn và khám phá cái riêng của "Clash". Cửa hàng pop-up này sẽ giới thiệu các chủ đề tương tự về văn học, âm nhạc và nghệ thuật, tất cả đều có trong sự đối lập làm cho BST Clash de Cartier thêm sống động.

Hội chợ Xuân Giảng Võ

TỐI 14/1 - 21/1/2020

CUNG VĂN HÓA HỮU NGHỊ, 91 TRẦN HƯNG ĐẠO, HÀ NỘI



Triển lãm Automechanika Thành phố Hồ Chí Minh

05-07/03/2020

TRUNG TÂM HỘI CHỢ VÀ TRIỂN LÃM SÀI GÒN

799 NGUYỄN VĂN LINH, PHƯỜNG TÂN PHÚ, QUẬN 7. TP. HỒ CHÍ MINH

Vương quốc Bỉ

Sôi động mùa lễ hội

♥ BÀI: NICK M

NẪM GIỮA LÒNG TÂY ÂU VÀ LÀ MỘT QUỐC GIA CÓ DIỆN TÍCH NHỎ BÉ NHƯNG BỈ LẠI ĐƯỢC COI LÀ "TRÁI TIM CỦA CHÂU ÂU" BỞI KHÔNG CHỈ LÀ ĐẦU MỐI QUAN TRỌNG VỀ GIAO THƯƠNG QUỐC TẾ MÀ CÒN QUY TỤ NHỮNG LỄ HỘI VĂN HÓA, NGHỆ THUẬT NHỘN NHỊP SUỐT CẢ NĂM.



Khi những chiếc lá vàng cuối cùng của mùa Thu lìa cành, để lại những hàng cây trơ trụi, cái giá rét của mùa Đông ập đến cùng những bông tuyết trắng xóa. Mùa Đông châu Âu có nghĩa là Mặt trời sẽ "đi ngủ" lúc bốn rưỡi chiều, phố xá vắng hoe, khung cảnh buồn và dòng người trên phố trong những chiếc áo khoác măng tô xám xịt. Nhưng ở Vương quốc Bỉ thì khác, dịp cuối năm và đầu năm mới - thời điểm lạnh nhất của mùa Đông - lại là lúc diễn ra nhiều lễ hội văn hóa, ẩm thực đặc sắc nhất khiến các du khách quên cả cảm giác giá rét để hòa mình vào không khí ngày hội, tận hưởng những nét văn hóa đặc trưng nhất của đất nước xinh đẹp này.

Cùng Người Dẫn Đầu khám phá những lễ hội sôi động và giàu truyền thống của Vương quốc Bỉ để có những gợi ý điểm đến đầy đặc sắc và ấn tượng cho mùa lễ hội đang đến rất gần!



Lễ hội điêu khắc băng tuyết ở Bruges

🕒 Từ 30/11 đến 15/1 hằng năm

Được coi như "Venice của phương Bắc" châu Âu, Bruges là thành phố nổi tiếng và cũng là điểm đến hàng đầu cho bất kỳ du khách nào tới Bỉ. Đây là một thành phố nằm trên mặt nước với nhiều ngõ, hẻm, tháp nhà thờ và những hàng cây sồi già trải dài hai bên bờ kênh rạch. Khi mùa Đông tới, thành phố xinh đẹp này được bao phủ bởi tuyết trắng xóa. Cứ đến cuối tháng 11 hằng năm, lễ hội điêu khắc băng tuyết lại diễn ra trong một tháng rưỡi ở không gian phía bên ngoài của nhà ga trung tâm.

Đây là một lễ hội vô cùng nổi tiếng nên để vào được không gian điêu khắc bên trong một túp lều, nhiều du khách phải đứng xếp hàng dài dưới trời đông giá rét. Mỗi năm, lễ hội băng đảng này lại có một chủ đề khác nhau và phù hợp với trẻ em cũng như cả gia đình. Tuy nhiên, cũng sẽ có những năm mà thời tiết quá khắc nghiệt, lễ hội sẽ không được diễn ra như thường lệ.

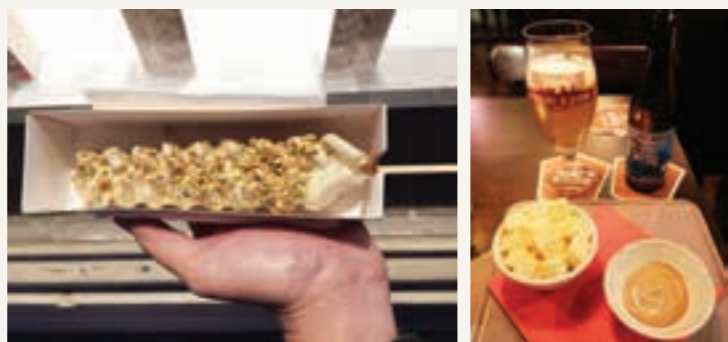
Giá vé vào cửa của lễ hội này là 13 Euro (khoảng hơn 330.000 đồng).

Lễ hội bia Bruges

🕒 Từ 31/1 đến 5/2.

Bỉ có nhiều đặc sản về ẩm thực vang danh khắp thế giới, nhưng nổi tiếng nhất vẫn là bia và chocolate. Lễ hội bia Bruges kéo dài một tuần vào thời điểm lạnh nhất của mùa Đông được đánh giá là sự kiện tuyệt vời nhất dành cho những người yêu bia trên khắp thế giới. Lễ hội này quy tụ khoảng 75 nhà máy sản xuất bia cùng hơn 300 loại bia khác nhau của Bỉ. Du khách có cơ hội gặp trực tiếp các chuyên gia về bia và đặt câu hỏi xung quanh món đồ uống trứ danh này của nước Bỉ.

Ở cửa ra vào, du khách sẽ mua một chiếc ly trị giá 3 euro (khoảng gần 80.000 đồng) và nếm bia với mỗi loại là 1,25 eu (32.000 đồng) cho một ly. Ngoài hàng trăm loại bia ngon miệng, du khách còn được tham gia sự kiện ẩm thực Culinair diễn ra song song với tám đầu bếp nổi tiếng trở tài nấu những món ăn “đưa miệng” với các loại bia khác nhau. Lễ hội này còn có thêm cả hòa nhạc, học trải nghiệm về quy trình sản xuất bia cũng như không gian vui chơi cho trẻ em.



Trong không gian lạnh giá, uống một ly bia gừng thơm ngon hay bia đen đậm vị chocolate và thưởng thức một đĩa khoai tây chiên nóng hổi với loại nước sốt đặc biệt là cảm giác mà bất kỳ du khách nào cũng muốn “đóng băng” khoảnh khắc.

Lễ hội bia Bruges diễn ra ngay ở quảng trường trung tâm thành phố, dưới khu vực Tháp chuông nổi tiếng từng xuất hiện trong bộ phim điện ảnh “In Bruges”.

Lễ hội Carnaval

🕒 Từ tháng 2 đến đầu tháng 4.

Khi mùa Xuân sang, khí hậu trở nên ấm áp hơn dù vẫn lạnh giá, mùa lễ hội lại diễn ra tưng bừng. Bỉ là đất nước mà người dân sử dụng nhiều ngôn ngữ, từ tiếng Pháp, tiếng Hà Lan cho tới tiếng Đức. Vào những ngày cuối tuần ở các thành phố nói tiếng Pháp, từ đầu tháng 2 hằng năm, lễ hội Carnaval sẽ diễn ra và thu hút sự chú ý của nhiều du khách. Binche và Stavelot là hai thị trấn đặc trưng nhất cho lễ hội này với nhiều màn biểu diễn, hóa trang vô cùng kỳ quái và sống động.

Carnaval De Binche lần đầu tổ chức vào thế kỷ 14 và đến nay đã trở thành lễ hội truyền thống được yêu thích nhất của người Bỉ. Tại Binche, lễ hội kéo dài ba ngày liên tục với những con đường trải hoa giấy, đoàn người hóa trang diễu hành trên đường phố. Những người đàn ông diễu hành của lễ hội sẽ ném những quả cam chín mọng về phía đám đông. Sự kiện bế mạc bằng màn bắn pháo hoa đẹp mắt.



Chocolate Festival Of Mons

🕒 Tháng 3 hằng năm.

Bỉ là nơi tạo nên món chocolate hàng đầu thế giới và khi đến đây, bất kỳ du khách nào cũng sẽ phải thử ít nhất một loại đồ ăn hay đồ uống thơm ngon này. Lễ hội chocolate Bỉ là sự kiện mà các tín đồ ưa đồ ngọt đều bị mê hoặc và như bị lạc lối khi bước vào đây.

Vào tháng 3, trên khắp các thành phố của Bỉ là lễ hội chocolate với nhiều hoạt động khác ngoài ẩm thực như vẽ chocolate trên cơ thể, biểu diễn thời trang làm từ chocolate, bảo tàng giới thiệu nguồn gốc hay các lớp học trải nghiệm làm chocolate riêng theo khẩu vị mỗi người. Mỗi khu vực lễ hội có những con đường dài tới 500 mét chuyên bán các loại đồ ăn cũng như đồ lưu niệm làm từ sản phẩm chocolate thượng hạng của Bỉ.



Brussels Animation Film Festival

🕒 Nửa đầu tháng 3 hằng năm.

Bỉ cũng là cái nôi văn hóa châu Âu và nổi tiếng với nhiều series hoạt hình kinh điển như “Những cuộc phiêu lưu của Tin Tin” hay “Xi Trum”. Liên hoan phim hoạt hình thường niên diễn ra tại thủ đô Brussels vào khoảng tháng 2 hoặc tháng 3 hằng năm thường thu hút hàng nghìn người tới tham dự, đặc biệt là các nhà sản xuất phim hoạt hình trên khắp thế giới. Tại đây trình chiếu nhiều phim hoạt hình ngắn và dài của bản địa cũng như thế giới.

Các nhà làm phim hoạt hình sẽ cùng trao đổi về nghề và dự đoán về các xu hướng mới. Điểm nhấn của sự kiện là các buổi chiếu phim hoạt hình ngoài trời trên bãi cỏ rộng lớn mà các gia đình đều có thể đưa con nhỏ tới tham dự.



Ghent Light Festival

🕒 Thời gian: ba năm một lần vào tháng 1.

Là lễ hội ánh sáng nổi tiếng nhất của Bỉ, sự kiện này diễn ra cứ ba năm một lần vào tháng 1 tại thành phố Ghent. Nhiều nghệ sĩ ánh sáng tài năng trên khắp thế giới sẽ hội tụ về đây biểu diễn, tạo nên những khung cảnh ngoạn mục trên các công trình kiến trúc của thành phố và du khách hoàn toàn có thể thưởng thức miễn phí.

Thời điểm gần nhất sẽ diễn ra lễ hội này tại Ghent là vào tháng 1/2021.



Hành trình GIÁC NGỘ

♥ BÀI: HOÀNG LAN ANH

NĂM MỚI, NGÀY XUÂN, KHÔNG CÓ ĐIỀU GÌ HẠNH PHÚC HƠN LÀ LÊN CHÙA CÚNG PHẬT, CẦU MONG MỘT NĂM NHIỀU SỨC KHOẺ, BÌNH YÊN, HẠNH PHÚC CHO CẢ NHÀ. NIỀM ÁY ĐƯỢC NHÂN LÊN NGÀN LẦN, KHI BẠN CHẠM ĐƯỢC ĐẾN NHỮNG NGÔI CHÙA Ở ẤN ĐỘ, NƠI KHỞI NGUỒN CỦA PHẬT GIÁO. ĐẶC BIỆT, KHI BẠN HÍT THỞ THẬT CHẬM, CẢM NHẬN NĂNG LƯỢNG ĐẶC BIỆT CỦA BỒ ĐỀ ĐẠO TRÀNG, CÁI RÓN CỦA VŨ TRỤ, NƠI ĐỨC PHẬT THÀNH ĐẠO SAU 49 NGÀY THIÊN ĐỊNH DƯỚI GỐC BỒ ĐỀ.

Mùa Xuân, khi thời tiết ấm áp, khô ráo và nắng đẹp, cũng là thời gian lý tưởng nhất để Phật tử hành hương về đất Phật.

Phải đến ít nhất một lần trong đời Niềm ao ước của tôi, là được một lần đặt chân tới “tứ động tâm”, bốn thánh tích gắn liền với cuộc đời Đức Phật đã được ghi lại trong Kinh sách.

Chúng tôi hạ cánh xuống sân bay Kolkata của Ấn Độ chỉ sau khoảng hai tiếng rưỡi bay từ Nội Bài. Chuyến bay thẳng của IndiGo từ Hà Nội giúp chúng tôi tiết kiệm được không ít tiền bạc và thời gian vì không phải transit qua các sân bay khác. Nếu trước đây, hành trình đi “tứ động tâm” - bốn thánh tích quan trọng

nhất trong cuộc đời Đức Phật kéo dài đến hai tuần thì nay có thể gói gọn trong bảy ngày.

Nghỉ đêm tại một khách sạn cách sân bay chỉ khoảng 10 phút đi xe bus, chúng tôi đáp thêm một chuyến bay dài hơn một tiếng nữa để tới Varanasi (thành Ba La Nại) thay vì khởi hành từ Kolkata đến Bodh Gaya, qua Lâm Tỳ Ni (Nepal) rồi ngược trở về Varanasi như nhiều người khác. Chúng tôi đi theo hành trình địa lý, chứ không phải chiều dài thời gian cuộc đời của Đức Thế Tôn.

Trong những giây phút cuối cùng của cuộc đời, Đức Phật đã nói với ngài A Nan Đà rằng những người thiện tín nên đến chiêm ngưỡng bốn thánh tích với lòng tôn kính và với tâm thâm tín hoan hỉ. Nếu được như vậy, khi mệnh chung sẽ sinh cõi người hoặc cõi trời. Và với những người theo đạo Phật ở khắp nơi trên thế giới, bốn thánh địa ở Ấn Độ chính là nơi hành hương quan trọng nhất. Đó là Lumbini (Lâm Tỳ Ni) - nơi Đức Phật sinh ra; Bodh Gaya (Bồ Đề Đạo Tràng) - nơi Đức Phật đắc đạo dưới gốc cây bồ đề; Varanasi (Ba La Nại) - nơi Đức Phật chuyển pháp luân và Kushinagar (Câu Thi Na) - nơi Ngài nhập Niết Bàn.

Tuyến hành hương này không dành cho những người đi du lịch với mục đích tham quan và mua



Từng chút, từng chút, ý nghĩa về sự bao dung, khoan hòa, tránh xa những cực đoan hay thái quá ngấm dần trong chúng tôi, để mọi người cùng nở những nụ cười trên hành trình dài nhiều mệt mỏi.

sắm, nhưng với các Phật tử hay những người tâm hướng Phật, đó thực sự là một hành trình khiến người ta thay đổi đến kinh ngạc cả về tâm trí và ý thức, đôi khi, như chợt tìm ra một con người khác của chính mình.

Bình yên dưới gốc bồ đề

Vườn Lộc Uyển (Sarnath, cũng là Mrigadava) cách thành phố Varanasi hơn 10km, nơi Đức Phật đã chuyển Pháp Luân, giảng bài pháp đầu tiên “Tứ Diệu Đế” cho 5 anh em Kiều Trần Như. Mrigadava có nghĩa

là “vườn nai”, nhưng khi tôi đến không còn thấy nai nữa. Hầu hết những toà nhà cổ và những công trình kiến trúc tại vườn Lộc Uyển bị hư hại hoặc tàn phá theo thời gian. Nhưng trong cảnh đổ nát ấy, chúng tôi vẫn xúc động đến lạ kỳ khi ngồi đọc bài kinh Chuyển Pháp Luân, bài kinh đầu tiên của Đức Phật tại tháp Dhamekh. Ngôi tháp này được Vua A Dục (Asoka) xây vào khoảng thế kỷ thứ ba trước Công Nguyên để ghi nhận nơi Đức Phật lần đầu tiên chuyển Pháp Luân. Từng chút, từng chút, ý nghĩa về sự bao dung, khoan hòa, tránh xa những cực đoan hay thái quá ngấm dần trong chúng tôi, để mọi người cùng nở những nụ cười trên hành trình dài nhiều mệt mỏi.

Từ Varanasi đến Bồ Đề Đạo Tràng, bang Bihar, khoảng 260 cây số nhưng đường không dễ đi. Chúng tôi khởi hành ngay sau bữa trưa nhưng hơn 9 giờ tối mới tới khách sạn Maya ở Bồ Đề Đạo Tràng. Quảng đường dài và khá mệt vì nhiều người say lảo lảo, nhưng bù lại, đồ ăn ấm nóng của khách sạn giúp chúng tôi nhanh chóng lại sức. Một người bạn đồng hành của tôi bảo, có lẽ vì năng lượng ở Bồ Đề Đạo Tràng quá mạnh nên không chỉ mệt mỏi trên cơ thể tan biến mà mọi muộn phiền cũng không có chỗ nơi này.

8 giờ sáng, nắng xiên qua những tán cây, rọi xuống mặt đường những bông hoa nắng. Đẹp và bình yên quá đỗi. Chân trần, không điện thoại thông minh, chúng tôi bước vào nơi Đức Phật thiên định 49 ngày đêm dưới gốc cây bồ đề bằng những bước chân rất nhẹ.

Tháp Đại Giác (Mahabodhi Vihar Temple) đứng sừng sững với chiều cao khoảng 52 mét, mỗi cạnh vuông là 15 mét, được Vua A Dục xây dựng vào khoảng 250 năm sau khi Đức Phật nhập Niết bàn để tưởng niệm nơi thành đạo của Đức Phật Thích Ca. Ngôi bảo tháp được bao bọc xung quanh bởi 4 tháp nhỏ với cấu trúc tương tự tháp nhọn, phía trên thờ xá lợi của Đức Phật, còn phần phía dưới là chính điện gọi là tháp Mahabodhi. Tường của tháp được xây dựng bằng gạch xanh trộn với vôi. Cột, cửa chính, cửa sổ được trang trí với vàng và bạc trộn lẫn với xà cừ và ngọc quý. Bên trong tháp có tượng Đức Phật bằng đá mạ vàng với chiều cao khoảng 2m, được tạc vào khoảng năm 380 sau Công Nguyên.

Cây bồ đề lịch sử nằm sau lưng tòa tháp, chung quanh có hàng rào bảo vệ, bao nhiêu thế kỷ đã trôi qua, vòm cây nguy nga, tán trùm rợp ra cả phía ngoài khuôn viên. Để giữ cho cây bồ đề được xanh tươi, người ta phải chống đỡ những cành ngang vươn ra bằng các trụ sắt. Suốt chiều dài lịch sử hơn 2.500 năm, cây bồ đề này đã bị huỷ hoại nhiều lần, nhưng kỳ diệu, ở nơi mà nó bị huỷ diệt, sức sống mãnh liệt lại đâm lên những chồi non, sống mạnh mẽ đến bây giờ.

Khi chúng tôi làm lễ cây bồ đề bồ đề mà Thái tử Tất Đạt Đa ngồi thiền 49 ngày, nhắm mắt, tôi cảm nhận được năng lượng đặc biệt từ vùng đất linh thiêng ấy. Nhẹ nhõm, buông bỏ, hoan hỉ, đó là những trạng thái mà tôi cảm nhận được ở sự thay đổi trong mình. Thỉnh thoảng dưới gốc cây bồ đề rợp bóng mát ấy, người ta có thể nghe một tiếng rơi rất mỏng, một chiếc lá bồ đề rời cây đậu xuống bên cạnh bạn, như một thứ nhân duyên không thể lý giải.

Nơi sát vách phía Đông tháp lớn có một tượng Đức Quán Thế Âm. Tôi đã gặp nhiều vị sư, cả các Phật tử nhắm mắt, chắp tay chí thành đi về hướng tượng Đức Quán Thế Âm được tạc vào thành của ngôi đại tháp... Một Đại đức nói với tôi, nếu ai nhắm mắt mà vẫn đi được đến đứng trước chính diện của tượng thì ước nguyện của mình sẽ thành sẽ thành hiện thực. Nếu không, tự nhiên có một dẫn lực nào đó dắt ta ra khỏi tôn tượng. Cuộc sống, đôi khi có những điều không thể không tin. Độ xa quãng đường đến bức tượng chỉ khoảng 10 mét, nhưng không phải ai cũng chạm được vào bức tượng. Có những người đi một lần đã tới đích, có những người thử nhiều lần vẫn bước sang phải hay sang trái, cảm giác như bị ai xô khỏi con đường thẳng của mình. Tôi cũng có một ước nguyện nho nhỏ. Và may mắn thay, đã không có lực nào xô ra ngoài.

Đôi khi, chỉ qua một cuộc hành trình, bạn có thể có những chuyển biến rất kinh ngạc về tâm trí và ý thức. Đặc biệt, khi vùng đất ấy mang đầy năng lượng của sự chuyển đổi, như đất thiêng Bồ Đề Đạo Tràng.

Người dẫn đường đặc biệt

Đồng hành cùng tôi trên hành trình khám phá nơi khởi nguồn của Phật giáo không chỉ có những người bạn, mà còn là những người dẫn đường đặc biệt, đó là các thượng toạ, đại đức đã từng nhiều năm theo học tại Ấn Độ, là Đại sứ Việt Nam tại Ấn Độ, Bhutan và Nepal - Phạm Sanh Châu.

Đại sứ Phạm Sanh Châu là một người dẫn đường đặc biệt. Ông kể, tuy không phải là một người theo đạo Phật nhưng ông là người hướng Phật, bởi Đạo Phật đã đem lại giá trị cho bất cứ ai trên thế gian này. Đó là tư tưởng của hòa bình, của lòng từ bi hỉ xả, giúp con người vượt qua những thử thách. Đại sứ cũng



Bầu trời trong vắt, ánh trăng phủ lên tháp Đại Giác một màu vàng huyền diệu. Cái không khí ấy làm cho người ta thật sự thấy mình hạnh phúc, mọi muộn phiền, mệt mỏi, lo toan bỗng như được trút bỏ lúc nào.

cho hay, ông mới chỉ đi được hai thánh tích trong “tứ động tâm”, và vì thế, ông rất hứng thú tham gia hành trình này. Với Đại sứ Phạm Sanh Châu, đây là một hành trình rất ý nghĩa mà Phật tử, những người hướng Phật, ngưỡng mộ đạo Phật, nên trải nghiệm ít nhất một lần trong đời.

Đại sứ Phạm Sanh Châu bay đến Bodh Gaya từ New Delhi. Ông gặp chúng tôi vào cuối buổi chiều ở khách sạn Maya, khi chúng tôi vừa từ làng Sujata và Việt Nam Phật Quốc tự về. Buổi tối, ông đưa chúng tôi vào Bồ Đề Đạo Tràng một lần nữa. Ông nói đã có hẹn với thầy Manoir, thầy phụ trách đối ngoại ở Bodh Gaya.

Bầu trời trong vắt, ánh trăng phủ lên tháp Đại Giác một màu vàng huyền diệu. Cái không khí ấy làm cho người ta thật sự thấy mình hạnh phúc, mọi muộn phiền, mệt mỏi, lo toan bỗng như được trút bỏ lúc nào. Thầy Manoir dành cho chúng tôi một đặc ân, đó là đích thân các thầy Ấn Độ làm lễ cho đoàn với những nghi thức chỉ dành cho các đoàn khách quý. Sau đó, dành thêm cho chúng tôi món quà vô giá khác, đó là chiếc áo

của Đức Phật sau khi các thầy làm lễ dâng y. Trải nghiệm cảm giác bước thật chậm dưới ánh trăng huyền hoặc, đón nhận những năng lượng tích cực ở một nơi đặc biệt linh thiêng với món quà vô giá có lẽ sẽ là một trong những kỷ ức đẹp nhất của những ai được đến vùng đất lành này.

Hành trình bảy ngày với hai chuyến bay quốc tế, hai chuyến bay nội địa cùng cả nghìn cây số đường bộ qua những thành phố nghèo nhất Ấn Độ đã giúp chúng tôi hiểu hơn cả về hạnh phúc lẫn khổ đau. Giúp chúng tôi hiểu rằng mình đang có những món quà vô giá của cuộc sống mà trước đây mình còn mãi mê tìm kiếm. Biết đủ là đủ. Đặt những đoá hoa tinh khôi buổi sớm mai nơi Đức Phật nhập niết bàn sau 49 năm thuyết pháp ở Kushinagar (Cầu Thi Na), đọc bài kinh Chuyển Pháp Luân, bước ra khỏi tháp đại Niết Bàn, tôi thở một hơi thật sâu, tự nhiên, thấy mình đã có thể bỏ lại phía sau những hờn giận, âu lo, chỉ để nghĩ về những niềm vui, những điều tốt đẹp.



Hoàng hôn ở Lâm Tỳ Ni

Chúng tôi đến Lâm Tỳ Ni khi hoàng hôn đã buông những giọt nắng cuối cùng xuống những vạt lau. Thánh tích nơi Đức Phật đản sinh trong buổi chiều về tối đã chuyển sang màu hồng sẫm. Đại sứ Phạm Sanh Châu nhiệt tình giới thiệu về nơi Hoàng hậu Maya hạ sinh Thái tử Siddhattha Gotama dưới gốc cây sala (vô ưu). Theo tập tục của người dân bấy giờ, Hoàng hậu Maya phải về quê ngoại để sinh nở. Khi nghỉ chân tại vườn Lâm Tỳ Ni, Hoàng hậu tắm trong một hồ nước trong xanh, mát lành. Sau khi tắm gội, bà đi dạo trong vườn khoảng hai mươi bước chân, tay vin vào nhánh cây Vô ưu quay về hướng Đông và hạ sinh Thái tử.

Dù là thánh tích quan trọng nhưng một thời gian rất dài, Lâm Tỳ Ni bị lãng quên. Đến tận năm 1896, tức là khoảng 2.500 năm sau, hai nhà khảo cổ người Đức Alois A. Fuhrer và Khadga Samsner mới khai quật và phát hiện tại nơi đây một trụ đá có ghi khắc sắc lệnh của Vua A Dục (Asoka), mới biết đây là nơi Đức Phật đản sinh. Sau khi được các nhà khảo cổ xác nhận các chứng tích lịch sử, năm 1997, UNESCO đã chính thức công nhận Lâm Tỳ Ni là Di sản văn hóa của nhân loại.



Banwa Private Island:

*Thiên đường nghỉ dưỡng
đắt nhất hành tinh*

ĐƯỢC VÍ NHƯ THIÊN ĐƯỜNG THANH BÌNH, KẾT HỢP PHONG CÁCH THIẾT KẾ ĐẲNG CẤP ĐƯƠNG ĐẠI VỚI VÉ ĐẸP NGUYÊN SƠ VÀ ẢO TƯỢNG CỦA QUẦN ĐẢO PALAWAN (PHILIPPINES), TẦM NHÌN HƯỚNG BIỂN CÙNG NHỮNG NGỌN NÚI XANH TƯƠI HUYỀN BÍ, CÁC DỊCH VỤ SIÊU ĐẲNG CẤP, HÒN ĐẢO TƯ NHÂN BANWA PRIVATE ISLAND THỰC SỰ XỨNG ĐÁNG ĐỂ DU KHÁCH RÚT HẦU BAO MUA NHỮNG TRẢI NGHIỆM QUÝ GIÁ.

Với giá thuê 100.000 USD/đêm nhưng phải mua combo ít nhất 3 đêm, Banwa Private Island chính thức trở thành resort có giá thuê đắt nhất thế giới hiện nay. Mức giá siêu khủng này khiến nhiều người choáng váng và không khỏi tò mò xem bên trong resort siêu sang trọng này ẩn chứa những gì!

Trải nghiệm nơi thời gian ngừng trôi

Với diện tích gần 6ha, khu nghỉ dưỡng đảo Banwa Private Island được xây dựng trong 10 năm và chính thức hoàn thành vào tháng 4/2019. Được thiết kế bởi Manosa & Co, một trong những công ty tư vấn thiết kế nội thất và kiến trúc nổi tiếng nhất châu Á, hợp tác với MAP HK và Aquos Group, kiến trúc tại Banwa Private Island sang trọng và vô cùng thanh lịch, hòa hợp với thiên nhiên hoang sơ rất đổi nên thơ nơi này. Khu nghỉ được bao quanh bởi

bờ cát trắng xóa như tuyết, làn nước biển xanh trong tựa pha lê.

Với dịch vụ đẳng cấp vượt trội, Banwa Private Island không khai thác thương mại như mở tour tham quan cho khách ngoài mà chỉ phục vụ khách sử dụng dịch vụ lưu trú ở đây, đảm bảo tính riêng tư tuyệt đối. Công suất tối đa phục vụ khách ở đảo Banwa chỉ là 48 người.

Để tới đảo Banwa, du khách có thể đi thủy phi cơ hoặc máy bay từ thủ đô Manila với thời gian khoảng 2 tiếng bay. Ngồi trên chiếc phi cơ, ngắm nhìn toàn bộ khung cảnh biển thần tiên cũng là một trải nghiệm đáng giá.

Khu nghỉ có 6 villa hướng biển, mỗi villa có từ 1 đến 4 phòng ngủ. Thiết kế thoáng đãng, trang nhã với tone màu trắng và xanh, gần gũi với biển khơi. Mỗi căn biệt thự đều có một bể bơi vô cực, một bể sục jacuzzi, các căn phòng đều có cửa kính hướng biển, chỉ cần kéo rèm, duỗi chân là đường chân trời đã ở ngay trước mắt.

Những người điều hành khu nghỉ dưỡng này giới thiệu về Banwa là một thế giới riêng tư - nơi thời gian ngừng trôi với những tiện ích phục vụ hoàn hảo tối đa và ngập tràn sự lãng mạn. Mỗi villa đều có 1 hướng dẫn viên 24/24h có thể hỗ trợ khách mỗi khi có bất kỳ yêu cầu gì hoặc muốn trải nghiệm các hoạt động vui chơi trên đảo.



Không gian trên đảo hoàn toàn riêng tư và thoáng đãng do nằm trong khu vực có hệ sinh thái đa dạng. Toàn bộ hòn đảo rộng 6 ha và có độ an toàn cao, nhiệt độ ở đây cũng hiếm khi xuống dưới 30 độ C. Thời điểm tốt nhất để nghỉ dưỡng tại đảo là từ tháng 11 đến tháng 5 hằng năm.

Nơi lý tưởng để tập thể thao

Là khu nghỉ dưỡng hạng sang và muốn mang tới du khách những trải nghiệm hiếm có, resort giới thiệu cho du khách nhiều hoạt động ngoài trời trong những ngày lưu trú ở đây như lặn snorkel, chèo thuyền kayak, jet skiing, yoga, chơi golf trên sân golf ngắn 9 lỗ, bóng đá và tennis.

Đặc biệt, môn lặn biển tại đảo Panwa được rất nhiều du khách yêu thích. Còn gì tuyệt vời hơn khi được khám phá thế giới bí ẩn dưới lòng đại dương, ngắm những rạn san hô Araceli chưa từng được biết tới, lướt qua bờ sông ngập mặn Barbacan, hoặc trôi qua các hẻm núi đầy màu sắc của Tubbataha.

Đối với những người thích phiêu lưu mạo hiểm, bộ phận dịch vụ của khu nghỉ có thể lên lịch cho bạn trải nghiệm các chuyến thám hiểm hòn đảo bằng trực thăng, ngắm động vật và cỏ cây hoang dã dọc theo những con đường mòn quanh co. Hơn thế nữa, đến đảo Banwa nghỉ dưỡng, bạn vẫn có thể duy trì thói quen tập thể dục hằng ngày với khu tập

Không gian trên đảo hoàn toàn riêng tư và thoáng đãng do nằm trong khu vực có hệ sinh thái đa dạng.





trọng luôn bật nhạc du dương mang lại những trải nghiệm ẩm thực khó quên. The Terrace Bar là nơi hoàn hảo để du khách vừa thưởng thức những ly cocktail thượng hạng vừa ngắm cảnh hoàng hôn ngoạn mục ở Palawan. Bạn cũng có thể dùng bữa ngoài trời tại những địa điểm lãng mạn như Rừng dừa, Heliotrope Haven hoặc Khu bảo tồn Mặt trời mọc hay thậm chí là bên dưới những tán cây hoang dã.

Với nguồn nguyên liệu có nguồn gốc địa phương, đầu bếp Nadedja Bouacha và đội ngũ đầu bếp giàu kinh nghiệm tại khu nghỉ đã thiết kế một loạt các trải nghiệm ẩm thực tuyệt vời dành cho du khách. Bouacha đã từng là chuyên gia dinh dưỡng của Hoàng gia Qatar, được Goldan James Ramsay (đầu bếp nổi tiếng người Scotland và là ngôi sao truyền hình) đánh giá cao. Nadedja Bouacha cũng đã từng phục vụ các bữa ăn cho những nhân vật nổi tiếng thế giới như Paris Hilton, Leonardo Di Caprio, David và Victoria Beckham, Kate Moss.

Banwa Private Island thực sự như một thế giới khác, nơi dành cho sự yên tĩnh và những trải nghiệm quý giá.

TechnoGym được trang bị đầy đủ máy móc dụng cụ cao cấp nhất thế giới hiện nay. Sau khi tập, bạn có thể bổ sung năng lượng tại quầy phục vụ nước ép trái cây tươi ngon được trồng ngay tại đảo.

Đối với du khách trẻ tuổi, hòn đảo không chỉ là sân chơi mà còn là lớp học. Trẻ em có thể tham gia vào một loạt các hoạt động giáo dục để tìm hiểu về hệ sinh thái, sinh học biển và động vật hoang dã đa dạng của Banwa.

Thưởng thức ẩm thực sạch lành

Thực đơn lành mạnh là một niềm tự hào đối với khu nghỉ dưỡng Banwa. Phần lớn sản phẩm được trồng tại địa phương trong trang trại hữu cơ của resort, phục vụ thực đơn theo mùa. Hải sản dùng để chế biến món ăn cũng được đánh bắt ở khu vực biển Sulu xung quanh đảo, đảm bảo tươi ngon, sạch sẽ.

Thậm chí, hầu hết mật ong được dùng ở đảo Banwa cũng do chính những nhân viên ở đây thu hoạch trên đảo, đảm bảo organic mọi khâu. Là người đi tiên phong trong tiêu dùng bền vững, khu nghỉ dưỡng Banwa tự sản xuất nước đóng chai với tên gọi Banwater để phục vụ khách lưu trú. Nguồn nước được lấy từ giếng Artesian, sâu hơn 150 mét dưới bề mặt cát mịn của hòn đảo, đảm bảo tinh khiết và an toàn tuyệt đối.

Phòng ăn Latitude có thể phục vụ tối đa 50 khách, bao gồm 20 chỗ ngồi nhìn ra hồ bơi. Khu bếp mở sang



Khu spa tại đảo Panwa mang tới cho bạn vô số phương pháp trị liệu hấp dẫn và hoàn toàn miễn phí trong khung cảnh yên tĩnh tuyệt đẹp, nơi để bạn khám phá sự hài hòa bên trong mình. Du khách có thể tận hưởng các trị liệu spa không giới hạn trong phòng mát-xa hoặc bên dưới tán cây Bantique, lắng nghe âm thanh của những con sóng vỗ bờ.

Banwa Private Island thực sự như một thế giới khác, nơi dành cho sự yên tĩnh và những trải nghiệm quý giá. Tại đây, bạn không chỉ đắm chìm trong niềm vui khám phá thế giới thiên nhiên mà còn giúp đỡ cộng đồng địa phương trong nỗ lực bảo tồn vùng đất cho các thế hệ tương lai. Mỗi hoạt động đều hướng đến việc mang tới cho bạn những khoảnh khắc đặc biệt, những khoảnh khắc mà bạn sẽ trân trọng mãi mãi.



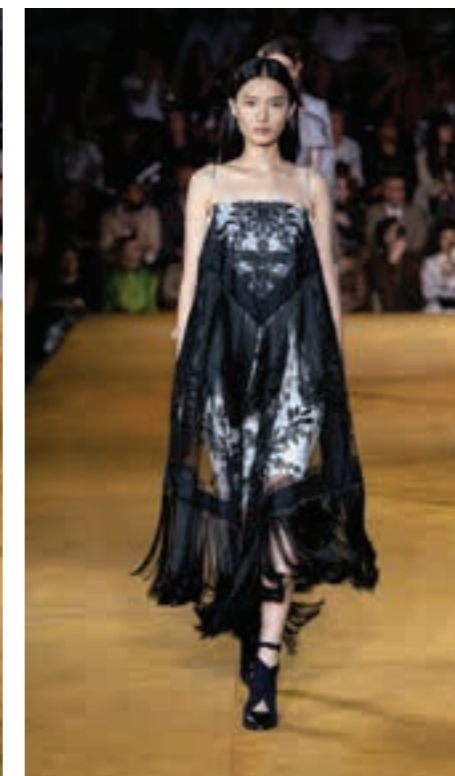
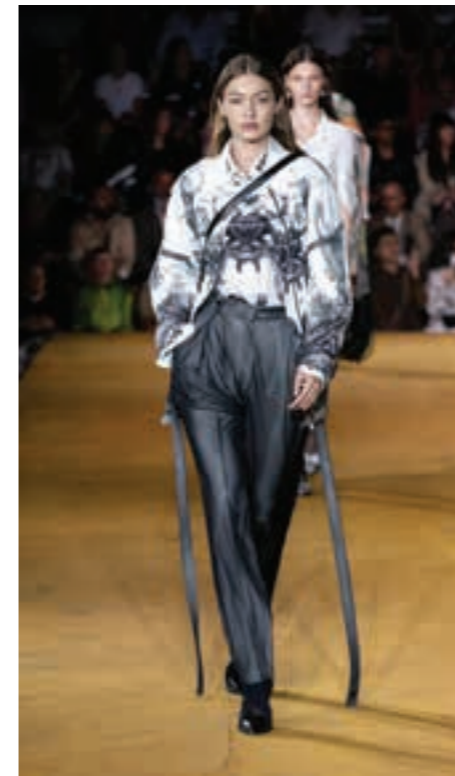
BURBERRY

XUÂN HÈ

2020

Sự vươn mình của một vương quốc

BURBERRY DƯỚI THỜI ĐẠI CỦA RICCARDO TISCI ĐÃ CÓ NHỮNG THAY ĐỔI, VỚI CẢM HỨNG TỪ THỜI VICTORIA, NHÀ MỐT TÔN VINH DI SẢN QUÁ KHỨ VÀ BIẾN HÓA NÓ THEO DÒNG CHẢY CỦA THỜI GIAN NHƯ MÓN QUÀ DÀNH CHO TƯƠNG LAI QUA BỘ SƯU TẬP XUÂN HÈ 2020 MANG TÊN "EVOLUTION".



Nhà thiết kế người Ý Riccardo Tisci đã mượn cảm hứng từ chất liệu trên trang phục vào thời kì Victoria để biến tấu thành nguồn cảm hứng mới hòa với những đường phối sắc sảo kết hợp một cách thú vị cùng hơi thở thời trang đường phố, nhằm chinh phục một bộ phận tín đồ thời trang trẻ tuổi hiện nay. Tisci đã sử dụng những gam màu đơn giản như xám, đen, trắng và be, đặc trưng của thương hiệu, cùng với những mảng màu đỏ, xanh, hồng và vàng cho bộ sưu tập mới nhất của mình.



Dòng trang phục nam giới giới thiệu những bộ suit được cắt may thủ công tinh xảo đầy chất Ý và những chiếc trench coats với chất liệu hiện đại đi kèm thắt lưng. Những chi tiết như đính kết pha lê, dây kéo hay những mảng đan bằng kỹ thuật rib-knit làm điểm nhấn khiến cho bộ sưu tập thêm nét sang trọng.



Chiến thuật tiếp cận khách hàng trẻ tuổi được thể hiện qua những mẫu thiết kế casual, không chỉ dừng lại ở mẫu logo TB, mà còn qua những thiết kế áo phông, áo khoác snazzy, giày thể thao, dép và mũ bóng chày.



Với BST mang tên "Evolution", Riccardo Tisci đã tìm thấy chất liệu sáng tạo trong kho lưu trữ của nhà sáng lập thương hiệu Thomas Burberry, mang vào trong những thiết kế mới nhất. Những họa tiết in trên chân váy và phần thân áo, lấy cảm hứng từ thiên nhiên, như cây cối và muôn thú làm nên họa tiết mới mẻ cho mùa Xuân Hè 2020. Các chi tiết tua rua duyên dáng nằm ở chân váy hay tay áo, hay những mảng ren cầu kỳ tinh xảo đề cao tính sang trọng và cao cấp của Burberry.



Sau những bước đầu tái sinh Burberry dưới một phong cách mới, vị Giám đốc sáng tạo mới của thương hiệu ra mắt bộ sưu tập Xuân Hè 2020 với bộ ba ngôi sao danh tiếng: Kendall Jenner cùng chị em nhà Gigi và Bella Hadid, bên cạnh đó còn có sự tái xuất của Agyness Deyn sau nhiều năm vắng bóng. Burberry Xuân Hè 2020, dưới thời Riccardo Tisci, như lời giải đáp thuyết phục cho những kì vọng dành cho nhà mốt trăm năm của xứ sở sương mù.

HOLLYWOOD GLAMOUR

Sự cách tân & táo bạo

**NHÀ MỐT Ý FERRAGAMO
TUNG CHIẾN DỊCH QUẢNG
BÁ CHO MÙA HOLIDAY 2019
GÂY BẤT NGỜ CHO GIỚI MỘ
ĐIỆU VỚI NHỮNG Ý TƯỞNG VÔ
CÙNG TÁO BẠO.**



Địa chỉ cửa hàng Salvatore Ferragamo được phân phối chính thức bởi DAFC:

Tại TP. Hồ Chí Minh:

📍 TTTM Diamond, 34 Lê Duẩn, Q1;
☎ 028 3823 1204

📍 Khu mua sắm cao cấp Rex Arcade, 4-6 Lê Lợi, Q.1;
☎ 028 3823 2004

Tại Hà Nội:

📍 TTTM Tràng Tiền, 24 Hai Bà Trưng, Q. Hoàn Kiếm;
☎ 024 39367129

Với xu hướng tiếp cận thế hệ mua sắm mới là Millennials và Gen z, nhà mốt Ý cũng đã bắt đầu chuyển mình với những ý tưởng táo bạo, nổi loạn và trẻ trung hơn trong những mùa gần đây. Ở mùa lễ hội năm nay, giới mộ điệu sẽ không còn thấy sự nghiêm nghị có phần cứng nhắc thường thấy của Salvatore Ferragamo, vẫn là những chiếc túi xách lấp lánh, kiểu dáng độc đáo hình học... Ferragamo muốn truyền tải với thông điệp mới mẻ hơn.

Các người mẫu xuất hiện trong chiến dịch lần này cũng đa dạng quốc tịch từ Âu sang Á, các tạo dáng của họ cũng vô cùng độc đáo. Giám đốc sáng tạo Paul Andrew đã bắt người mẫu phải thực hiện những động tác đòi hỏi kỹ thuật Yoga kết hợp võ thuật vô cùng khó và phức tạp. Tạo nên những khung hình vô cùng sinh động, hài hước nhưng không kém phần thu hút cho chiến dịch lần này.

Ngoài ra, những trang phục tối màu có phần đơn điệu đã được thu hút hơn với những tạo dáng táo bạo của các người mẫu. Thêm vào đó, BST phụ kiện túi và giày ánh bạc màu đặc trưng của mùa lễ hội cũng góp phần tạo nên những điểm nhấn vô cùng đắt giá.

Những mẫu túi được giới thiệu trong chiến dịch lần này thiết kế rất bắt mắt, sang trọng rất phù hợp với các buổi tiệc nhẹ hay dạo phố dành cho các quý cô.

Táo bạo, tươi mới và đầy tính ứng dụng là những gì giới mộ điệu dành cho chiến dịch Holiday 2019 của Salvatore Ferragamo.

make.be"

A

JU

Angelina

Jolie:

NỮ NGÔI SAO

định nghĩa lại

THÀNH CÔNG

SC

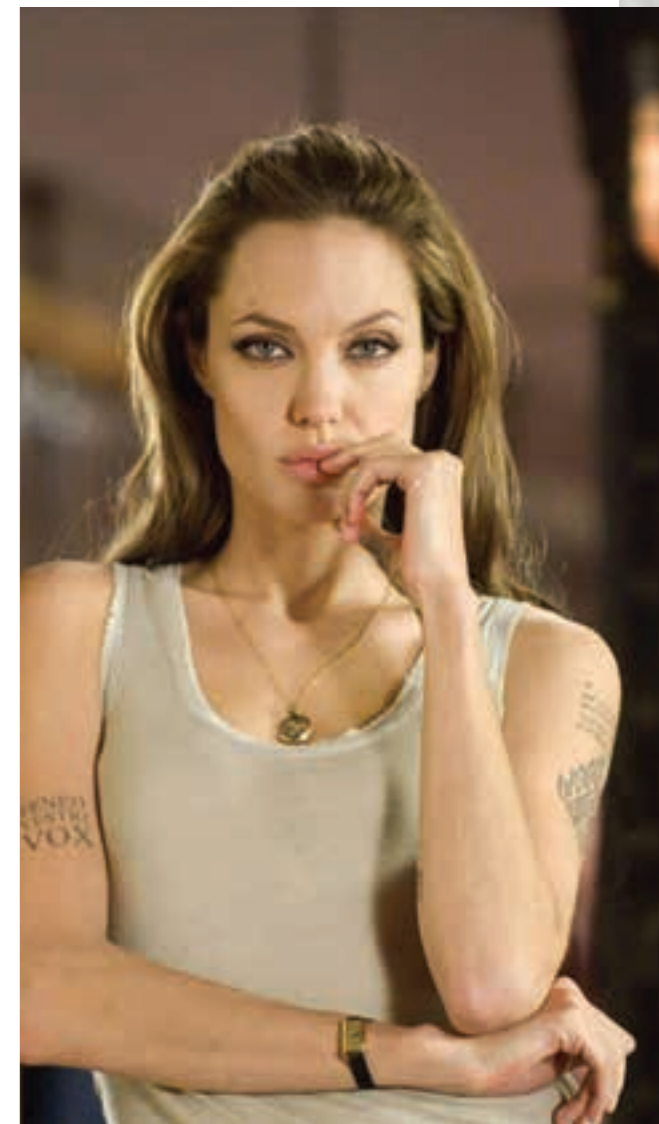
mak

Nhắc đến Angelina Jolie, giờ không chỉ là danh xưng đả nữ hàng đầu Hollywood với các vai diễn hành động đi vào huyền thoại của loạt phim Bí mật ngôi mộ cổ hay Truy Sát mà là một nhân vật đang mở rộng quyền lực từ điện ảnh, showbiz đến đấu tranh vì hoạt động nhân đạo và quyền bình đẳng của phụ nữ. Kết hôn hay ly hôn, nhận con nuôi đa quốc tịch hay sinh con, bảo vệ con các trước ánh đèn flash, nhất cử nhất động của người phụ nữ này đều trở thành tâm điểm của một thế giới vốn đang dư thừa sự kiện và chiêu trò gây chú ý. Bằng cá tính độc đáo, quyết liệt của mình, Angelina Jolie đã viết nên định nghĩa mới của thành công, những thành tựu vô cùng đáng nể trong sự nghiệp điện ảnh cả ở vai trò diễn viên và nhà sản xuất.

Lý hôn để con cái có một cuộc sống tốt hơn

Angelina Jolie và Brad Pitt đệ đơn ly hôn vào năm 2016 sau hai năm kết hôn.

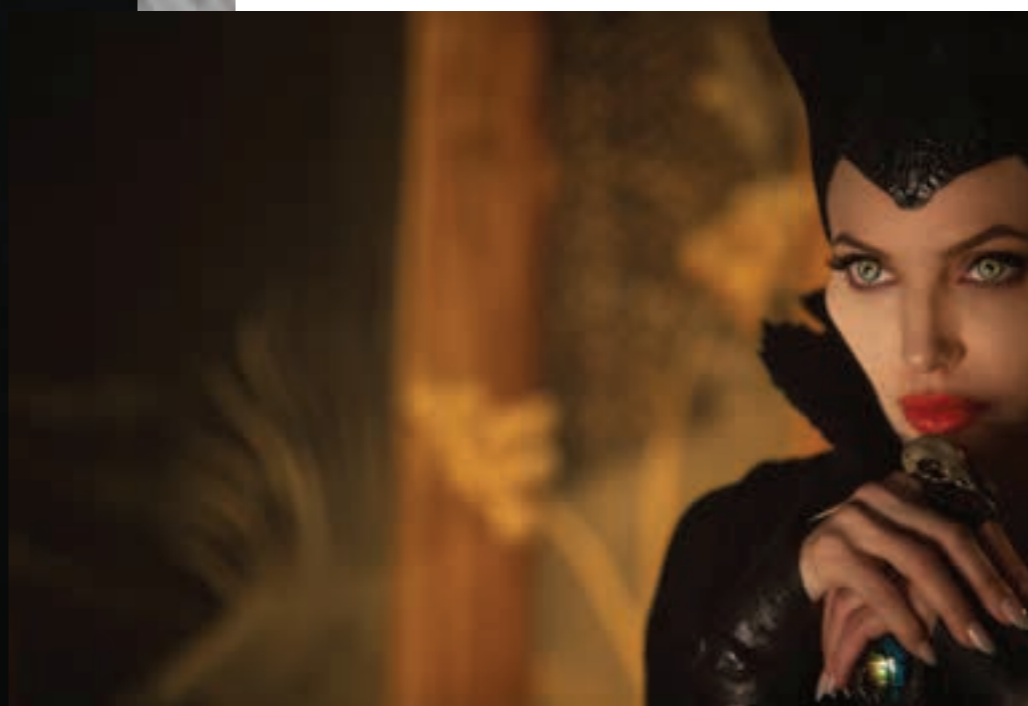
Cuộc hôn nhân và sự kiện ly hôn tốn nhiều giấy mực của cặp đôi ảnh hưởng nhiều đến cuộc sống của con cái chung. Nhận nuôi toàn bộ sáu đứa con sau đổ vỡ, Angelina Jolie thổ lộ tất cả thành viên gia đình mình đã trải qua một giai đoạn khó khăn. Sau nhiều tranh luận, cả hai ngôi sao điện ảnh quyết định sẽ cùng nuôi dạy con dù phần lớn thời gian con cái sẽ ở với Jolie. Nữ diễn viên khẳng định "Tôi rất thích sống ở nước ngoài và sẽ làm như vậy ngay



Bằng cá tính độc đáo, quyết liệt của mình, Angelina Jolie đã viết nên định nghĩa mới của thành công, những thành tựu vô cùng đáng nể trong sự nghiệp điện ảnh cả ở vai trò diễn viên và nhà sản xuất.

khí các con tôi 18 tuổi, nhưng tại thời điểm hiện giờ, tôi và bọn trẻ phải sống ở nơi mà cha chúng chọn sinh sống". Cô không muốn chia rẽ tình cảm của các con với cha chúng.

Jolie còn có vài năm nữa để rời đi ra nước ngoài, nhưng cô cũng truyền cảm hứng cho con cái đi du lịch. Nữ diễn viên thường xuyên thu xếp cho bọn trẻ đến trường quay hay tham dự sự kiện cùng mình, thi thoảng cùng đi du lịch xa. Cô tự hào về





Là một người thực tế và thẳng thắn, Angelina Jolie cho rằng phong trào #MeToo sẽ không dẫn đến sự tiến bộ tại Hollywood nếu không có sự thay đổi cốt yếu về pháp lý.

"khả năng khuyến khích các con tôi khám phá thế giới, bao gồm cả thể giới ý tưởng và biểu hiện, mà không có giới hạn cho những gì chúng được phép nghiên cứu hoặc biết hoặc tưởng tượng mình sẽ làm trong tương lai". Cô cũng nói về khả năng cả gia đình sẽ cùng sống ở Châu Phi trong một tương lai không xa. "Tôi muốn những đứa trẻ lớn lên ở thế giới mà sẽ không chỉ học về nó mà còn sống và có bạn bè từ đó. Năm tới, chúng tôi sẽ bắt đầu kế hoạch bằng việc dựng một ngôi nhà ở Châu Phi".

Điều khiến Angelina Jolie tự hào nhất trong sự nghiệp làm mẹ của mình là các con của cô hòa thuận và yêu thương nhau hết mực. Cô sắp phải chia tay con trai nuôi Maddox đi học đại học tại Đại học Yonsei ở Hàn Quốc. Khi được hỏi cô có khóc hay không khi nghĩ tới chuyện này, dù nói "không" để mong con có cơ hội học hỏi nhưng mắt nữ minh tinh đầm lệ.

Angelina Jolie cũng tiết lộ không ai trong số những đứa con của cô có hứng thú và muốn theo đuổi ngành công nghiệp giải trí. Cô khẳng định Shiloh, Maddox, Knox, Zahara, Pax và Vivienne quan tâm đến các vấn đề kinh doanh và nhân đạo



hơn là diễn xuất. Cô còn kể cả cô con gái út của mình, Vivienne, từng đóng chính vai cô công chúa nhỏ của phần đầu Maleficent, đã tránh xa các máy quay khi cô đang quay ở London quay phần 2.

Dẫn đầu xu hướng nữ quyền thời đại mới

Ngoài sự nghiệp điện ảnh, Jolie đã dành gần 20 năm với Cơ quan Tị nạn Liên Hợp Quốc đấu tranh cho quyền và tự do của những người di cư, và hơn 10 năm tài trợ cho trường học và chương trình cho các cô gái từ Afghanistan đến Kenya đến Campuchia. Cô cũng là giáo sư thỉnh giảng về thực hành tại Trường Kinh tế Luân Đôn, giáo dục sinh viên về hòa bình và an ninh đồng thời đấu tranh cho quyền phụ nữ trên phạm vi quốc tế.

Là một người thực tế và thẳng thắn, Angelina Jolie cho rằng phong trào #MeToo sẽ không dẫn đến sự tiến bộ tại Hollywood nếu không có sự thay đổi cốt yếu về pháp lý. Còn rất nhiều việc phải làm nếu cộng đồng muốn chấm dứt các hành vi sai trái tình dục và lạm dụng nơi làm việc. Cô cũng đề xuất một cuộc điều tra độc lập của các chuyên gia về vấn đề nhạy cảm và khó tìm kiếm bằng chứng này. Ngôi sao của Maleficent cho rằng chỉ có các chuyên gia đủ kinh nghiệm và thẩm quyền mới thực sự lật mặt được kẻ phạm tội để đòi lại công bằng cho nạn nhân: "Như mọi người biết,

điểm khởi đầu thông thường trong mọi tình huống như thế này là một cuộc điều tra chuyên môn chi tiết để có thể nhìn vào thực tế và xác định những thay đổi và biện pháp bảo vệ nào là cần thiết cho nhân chứng và nạn nhân đã tổn thương và càng dễ dàng bị kết tội khi vấn đề được công khai".

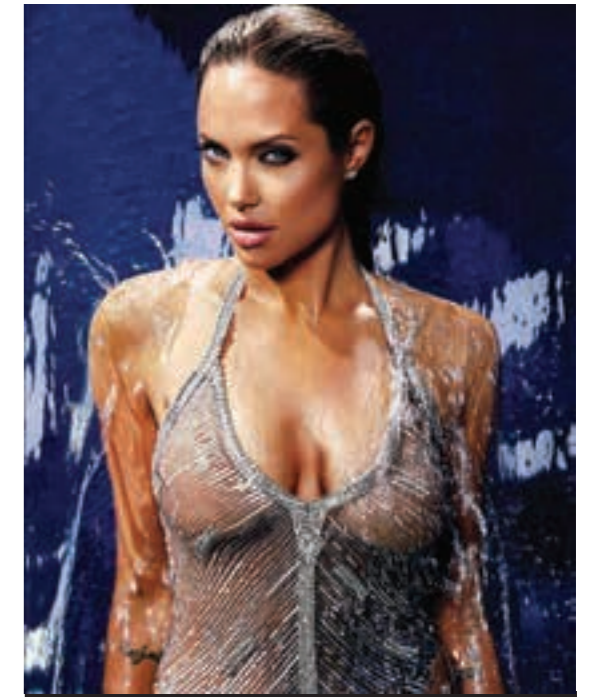
Nữ diễn viên 44 tuổi tiếp tục giải thích rằng trong công việc từ thiện hiện tại của mình, cô đang tập trung ưu tiên vào việc thiết lập và duy trì nền giáo dục dành cho nữ giới ở các nước kém phát triển. Điều khiến cô thường xuyên cảm thấy "tức giận và bất lực" là sự trì trệ trong biện pháp giáo dục, cảnh báo và bảo vệ các cô gái trẻ. "Tôi không tin chúng ta sắp bước vào kỷ nguyên mới của nữ quyền cho đến khi tiến bộ thực sự của quá trình cải thiện đời sống phụ nữ toàn cầu xuất hiện. Phải làm sao để cho những kẻ lạm dụng hãm hiếp phụ nữ, trẻ em gái ở Syria, Myanmar hay Cộng hòa Dân chủ Congo, phải chịu trách nhiệm và chịu trừng phạt vì tội ác của chúng".

Từng là một ngôi sao nổi loạn của Hollywood, từng dùng ma túy, tự làm đau mình bằng dao, có 3 cuộc hôn nhân đều gây tranh cãi, Angelina Jolie chia sẻ một cách thẳng thắn về những vết sẹo có thể nhìn thấy và vô hình, về cuộc chiến vì tự do trên khắp thế giới, và tại sao cô không ngại chia sẻ ngôi nhà mới của mình ở Campuchia với một gia đình sóc chuột. "Tôi đã có mọi thứ người ta ao ước về cuộc sống của một người nổi tiếng và cũng chịu từng đẩy những khổ ải của một nhân vật của công chúng. Giờ tôi cần một cuộc sống bình dị, tự tại, gần gũi với thiên nhiên nhất có thể".

Là một bệnh nhân ung thư, từng phải điều trị cắt bỏ một bên vú, Angelina cũng kể về những trải nghiệm sức khỏe của chính mình trong những năm qua một cách thành thật và cởi mở. Chia sẻ của cô về cuộc chiến

sức khỏe, đặc biệt là điều trị ung thư bằng cả phẫu thuật, xạ trị và dinh dưỡng khiến những người bệnh có thêm dũng khí để giành giật sự sống.

Cuộc đời của Angelina Jolie đến nay, là một quá trình không ngừng nghỉ để mang đến những thay đổi tích cực cho những người cô yêu thương.



Vài tiết lộ thêm về Angelina Jolie

Angelina Jolie sinh ra trong một gia đình có cha mẹ, anh trai, cha dượng, cha mẹ đỡ đầu...đều là những người hoạt động điện ảnh.

Jolie đã nhận một Giải Oscar, hai Giải thưởng của Hội Diễn viên Điện ảnh, ba Giải Quả cầu vàng và được công nhận là nữ diễn viên Hollywood có thu nhập cao nhất.

Cặp vợ chồng cũ quyền lực, Jolie Pitt kết hôn năm 2014 sau 10 năm hẹn hò. Họ cùng nhận nuôi và sinh sáu đứa con gồm: Maddox, 18 tuổi, Pax, 15 tuổi, Zahara, 14 tuổi, Shiloh, 13 tuổi và cặp sinh đôi Vivienne và Knox, 11 tuổi.



Audi A8L

AUDI A8L THẾ HỆ MỚI LÀ MỘT TRONG NHỮNG DÒNG XE ĐI KÈM VỚI VÔ SỐ CÔNG NGHỆ AN TOÀN, ĐƯỢC NÂNG CẤP VỀ CẢ THIẾT KẾ, TIỆN NGHI VÀ NHỮNG CÔNG NGHỆ HỖ TRỢ LÁI XE ĐỈNH CAO, TỐI TÂN. VỚI HÀNG LOẠT CÔNG NGHỆ ĐƯỢC TÍCH HỢP TRONG XE, AUDI A8L CÓ THỂ ĐƯỢC COI LÀ SẢN PHẨM SEDAN CAO CẤP, TIÊN TIẾN NHẤT HIỆN NAY CỦA HÃNG.

Đỉnh cao công nghệ thông minh

Tháng 10/2019, tại Triển lãm ô tô Việt Nam (VMS) 2019, Audi A8L đã chính thức được ra mắt khách hàng Việt Nam. Mẫu sedan đỉnh bảng của Audi từng đạt danh hiệu cao quý nhất - quán quân "World Luxury Car 2018" vào thời điểm mẫu xe này ra mắt toàn cầu.

Ngoại thất sang trọng

Không khác biệt quá nhiều so với phiên bản trước đó, tuy nhiên, Audi A8L mới lại cho thấy được sự sang trọng, tinh tế, mang đậm nét nam tính. Audi A8L mới có kích thước tổng thể dài x rộng x cao lần lượt là 5.302 x 2.130 x 1.488 mm, trong khi chiều dài cơ sở lên tới 3.128 mm.

Phần đầu Audi A8L nổi bật với kiểu lưới tản nhiệt lục giác cỡ lớn, cùng với những nan ngang mạ chrome cao cấp. Các thanh nẹp crom ở lưới thể hiện được sự sang trọng, chắc chắn và cân bằng tốt hơn, đường viền crom xuất hiện ở cản dưới nổi qua thân và chạy dọc quanh đuôi của xe Audi A8L, giúp cho xe trở nên cân bằng hơn. Audi A8L được trang bị cụm đèn trước Full-LED công nghệ LED Matrix HD thiết kế sắc cạnh. Thân xe cũng được xây dựng với sự tổng hợp giữa 4 loại chất liệu là nhôm, thép cường lực, magnesium và nhựa gia cường bằng sợi carbon giúp xe có trọng lượng khá nhẹ.



Cụm đèn hậu được thiết kế hoàn toàn theo phương thức nối liền mạch, nằm giữa cụm đèn hậu của xe Audi A8L là một thanh ngang mạ chrome, cực kỳ tạo điểm nhấn. Ngoại thất phía sau của Audi A8L nổi bật với trang trí đèn OLED nằm ôm trọn chiều ngang xe.

Trên thị trường, Audi A8L có tất cả 12 phiên bản màu sơn ngoại thất cho khách hàng thoải mái lựa chọn.

Nội thất tinh tế

Khoang nội thất được tích hợp vô số công nghệ đỉnh cao. Dải ốp gỗ mượt chạy xuyên suốt bảng điều khiển trung tâm, khi điều khiển xe thì ba cửa gió điều hòa ốp gỗ mới hé mở. Bảng tablo 2 tầng với hai màn hình cảm ứng, có nhiệm vụ điều tiết hệ thống thông tin giải trí và điều chỉnh hệ thống điều hòa, sưởi ghế,... Công nghệ MMI trên hai màn hình này được trang bị bộ xử lý Nvidia mạnh mẽ hơn 50 lần so với phần cứng bên trong hệ thống thông tin giải trí, đây là điểm mới nhất so với các phiên bản trước đó. Các nút bấm cơ học, các nút chỉnh âm thanh, chế độ lái, chỉnh kênh và chỉnh camera đầu xe của Audi A8L được loại bỏ, thay vào đó là bảng điều khiển sử dụng công nghệ hiện đại với kiểu dáng vô cùng đẹp mắt.

Các hốc gió điều hòa hay loa âm thanh và điều chỉnh mức gió hay bật tắt đèn trần bằng các thao tác cảm ứng. Vô-lăng 4 chấu có thiết kế lạ mắt nhưng nó có phần hơi mỏng manh, cụm các nút bấm cũng khá nhỏ, phía sau là lẫy chuyển số và cần cài đặt ga tự động, giới hạn tốc độ. Cụm cần số được bọc da, trong khi nút bấm khởi động và phanh tay điện tử cũng được chế tạo tinh xảo với chất liệu kim loại thật.

Audi A8L mới lại cho thấy được sự sang trọng, tinh tế, mang đậm nét nam tính



So với các đối thủ cạnh tranh, Audi A8L là dòng xe được phát triển trên nền tảng đầu tiên của công nghệ trí tuệ thông minh của Audi.



Ngoài ra, ở hàng ghế sau, người ngồi cũng được trang bị một màn hình có thể tháo rời, giúp điều khiển hệ thống sưởi và hệ thống massage chân.

Theo công bố tại triển lãm, Audi chỉ phân phối 1 phiên bản Audi A8L duy nhất là 55 TFSI quattro với động cơ tăng áp 3.0L V6 phun xăng trực tiếp và mô-tơ điện Mild hybrid MHEV 48V cho công suất tối đa 340 mã lực tại 5.000 - 6.400 vòng/phút, và mô-men xoắn cực đại 500Nm từ 1.370 - 4.500 vòng/phút. Đi kèm động cơ này là hộp số tự động 8 cấp tiptronic cho khả năng tăng tốc từ 0 - 100 km/h trong 5,7 giây, cùng tốc độ tối đa giới hạn ở 250 km/h.

So với các đối thủ cạnh tranh, Audi A8L là dòng xe được phát triển trên nền tảng đầu tiên của công nghệ trí tuệ thông minh của Audi. Audi A8L có thể nhận lệnh thông qua các nút bấm và tự xử lý các dữ liệu với vận tốc 60km/h. Mức độ an toàn còn được thể hiện rõ rệt hơn khi Audi A8L còn sở hữu một camera nhận diện khuôn mặt được kích hoạt với hệ thống tự lái hoạt động, hệ thống này có vai trò đánh thức tài xế khi tài xế có dấu hiệu ngủ gật.

Ngoài ra, với công nghệ đỗ xe tự động, Audi A8L có thể đỗ xe song song hay vuông góc mà không cần người lái hoặc có thể điều khiển từ xa thông qua điều khiển hoặc smartphone. Tài xế cũng có thể quan sát tình hình xung quanh bằng camera thông qua ứng dụng trực tiếp trên điện thoại.



Để đảm bảo được sự an toàn tuyệt đối cho người lái xe, Audi A8L được trang bị tính năng cảnh báo khi có sự cố bất ngờ xảy đến, điều này sẽ giúp ích rất nhiều cho người lái xe trong việc tránh được những nguy hại không đáng có.

Để tối ưu khả năng vận hành, Audi A8L còn được trang bị hệ thống dẫn động bốn bánh toàn thời gian với hệ thống treo đệm khí thích ứng, cùng chế độ lái tùy chỉnh Audi Drive Select, hệ thống hiển thị thông tin lái xe điện tử Audi Virtual Cockpit, hỗ trợ đỗ xe tích hợp camera 360, hệ thống kiểm soát hành trình, tay lái trợ lực, cảnh báo áp suất lốp và cảnh báo chống kéo xe. Ngoài ra, để sử dụng nhiên liệu hiệu quả hơn, mẫu xe này còn được trang bị hệ thống tắt/mở động cơ và tái tạo năng lượng phanh.

Audi A8L phiên bản mới tích hợp nhiều hệ thống hiện đại với công nghệ cao cấp, người lái hoàn toàn có thể kiểm soát và điều chỉnh kịp thời, tránh gây ra những tổn thất không đáng có. Audi A8L ra đời với sứ mệnh đem đến sự an toàn tuyệt đối cho người sử dụng.

Villa 911

*Ấn tượng Ngôi nhà
đẹp nhất thế giới 2019*

VỚI THIẾT KẾ HIỆN ĐẠI, SANG TRỌNG VÀ KHÔNG GIỐNG VỚI BẤT CỨ THIẾT KẾ NÀO TRÊN THẾ GIỚI, VILLA 911 ĐÃ "HỚP HÒN" VÀ GÂY KINH NGẠC CHO BAN BIÊN TẬP TẠP CHÍ ARCHDAILY - MỘT TẠP CHÍ CHUYÊN VỀ KIẾN TRÚC, NỘI THẤT CỦA MỸ. CÙNG VỚI HAI CÔNG TRÌNH KHÁC CỦA VIỆT NAM, BIỆT THỰ 911 ĐÃ ĐƯỢC ARCHDAILY VINH DANH LÀ MỘT TRONG 50 NGÔI NHÀ ĐẸP NHẤT THẾ GIỚI NĂM 2019.





Với diện tích hơn 1.000m², Villa 911 mang đậm hơi hướng kiến trúc đương đại hòa cùng hơi thở nhiệt đới giữa lòng Sài Gòn, được thiết kế bởi VACO Design, tọa lạc tại phường Thảo Điền, quận 2, TP. Hồ Chí Minh. Phương án thiết kế là câu trả lời “duyên dáng” cho lối sống tối giản của một người trẻ thành đạt có niềm đam mê sưu tập siêu xe.

Lấy cảm hứng từ biệt thự Savoye kinh điển của kiến trúc sư Le Corbusier người Pháp, cộng hưởng với sự cởi mở của kiến trúc bản địa, ngôi biệt thự 911 mang hình dáng của một chiếc hộp thép được đỡ bởi các cây cột, giải phóng hoàn toàn không gian tầng trệt khỏi những bức tường bê tông.

Theo thông tin trên trang Kienviet.net, để đảm bảo tính riêng tư cho gia chủ với các ngôi nhà xung quanh, kiến trúc sư đã khéo léo xử lý cho tất cả các không gian chức năng “mở với bên trong nhưng đóng với bên ngoài”. Ở vị trí tiếp giáp giữa hai biệt thự liền kề, đơn vị thiết kế sử dụng hàng cây dừa (loài cây địa phương) ngăn cách giữa 2 ngôi nhà. Giải pháp này không những tăng tính riêng tư, thẩm mỹ mà còn tăng mảng xanh cho công trình.

Kienviet.net bình luận, Sài Gòn với khí hậu điển hình của vùng nhiệt đới gió mùa, Villa 911 với phần mái hiên dài hơn 4m, ôm trọn căn nhà có tác dụng chống nóng và giảm cường độ ánh sáng. Để cho khi ánh nắng từ vườn len lỏi vào nhà, đi qua mái hiên dài đến mắt người chỉ còn là thứ ánh sáng mờ ảo, dễ chịu và chính thứ ánh sáng gián tiếp này tạo nên nét duyên dáng cho ngôi nhà. Việc sử dụng tông màu trung tính nguyên sơ của gỗ, làm ánh sáng trong công trình trở nên dịu nhẹ, tạo cảm giác thư giãn và tĩnh lặng cho toàn bộ không gian của căn nhà.

Villa 911 cũng mang đậm dấu ấn chủ nhân với thiết kế hầm hờ đầy phóng khoáng. Hầm để xe được mở ra hoàn toàn với sân trong, không chỉ giúp thông thoáng, giảm bớt mùi khói xe bí bách mà còn giúp chủ nhà có thể ngắm nhìn bộ sưu tập xe quý giá của mình từ tầng trệt. Ở không gian phòng khách của ngôi nhà, không có các chi tiết trang trí thông thường như tranh, ảnh mà thay vào đó, ở vị trí nổi bật nhất trong phòng khách là nơi đặt đũa con tinh thần của một người yêu xe.

Thiết kế ấn tượng của Villa 911 đồng thời cũng là một cách ứng xử khéo léo với khí hậu địa phương – nơi chỉ có 2 mùa nắng, mưa và một nền văn hóa bản địa coi trọng sự riêng tư cá nhân, tính kết nối giữa con người và thiên nhiên.

Thiết kế biệt thự 911 còn được lấy cảm hứng từ hành động “xếp lớp” trong văn hóa truyền thống Việt Nam. Chẳng hạn như những bộ quần áo truyền thống là sự kết hợp của nhiều lớp vải mỏng xếp lớp, duyên dáng nhưng vẫn gợi cảm, là đáp án cho cả điều kiện khí hậu lẫn các phép tắc truyền thống. Kiến trúc bản địa Việt Nam cũng phản ánh tập quán tương tự. Các tòa nhà đều được xây dựng theo nhiều lớp, làm từ gỗ hoặc vật liệu tự nhiên,

Villa 911 cũng mang đậm dấu ấn chủ nhân với thiết kế hầm hờ đầy phóng khoáng. Hầm để xe được mở ra hoàn toàn với sân trong, không chỉ giúp thông thoáng, giảm bớt mùi khói xe bí bách mà còn giúp chủ nhà có thể ngắm nhìn bộ sưu tập xe quý giá của mình từ tầng trệt.



ví dụ như mái hiên, hành lang, phòng sinh hoạt chung... Tập quán này không chỉ là một giải pháp cho điều kiện khí hậu địa phương, mà còn chứng tỏ một nền văn hóa coi trọng sự riêng tư lẫn sự kết nối giữa con người và thiên nhiên.

Tầng “ngóc gác” của căn biệt thự, với lối thiết kế độc đáo và phong cách đẳng cấp sẽ gây ấn tượng mạnh với bất kỳ ai. Tầng hầm của Villa 911 có sức chứa lên đến 7 chiếc xe hơi, với sảnh trung tâm hút ánh sáng tự nhiên và thông gió. Đây cũng đồng thời là lối vào chính, thông qua một đoạn đường đầy



Từng “ngóc ngách” của căn biệt thự, với lối thiết kế độc đáo và phong cách đẳng cấp sẽ gây ấn tượng mạnh với bất kỳ ai.

cây xanh, dẫn lên tầng trên với không gian phòng khách, nhà bếp và phòng ăn mở.

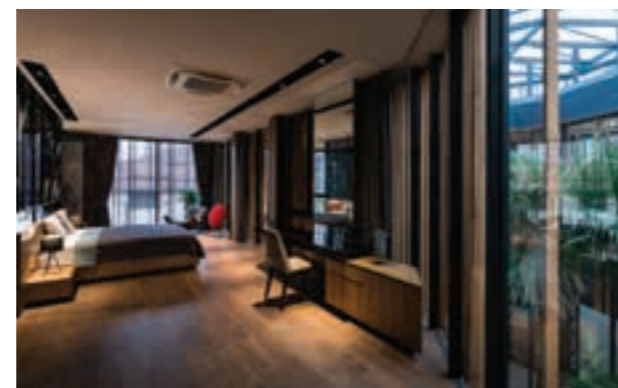
Phần mái hiên dài hơn 4m, ôm trọn căn nhà có tác dụng chống nóng và giảm cường độ ánh sáng hiệu quả. Nếu nhìn vào buổi tối thì căn nhà được thắp đèn điện xung quanh, làm sáng bừng cả một khu và thu hút sự chú ý của bất kỳ vị khách nào.

Phòng khách của ngôi nhà nằm ở tầng 1, không gian cực kì rộng rãi và thoáng đãng. Đồng thời đây cũng là nơi trưng bày những siêu xe. Phòng bếp đơn giản nhưng toát lên được vẻ hiện đại và sang trọng với tông màu đen trắng tương phản. Tiếp đó

là căn phòng ăn ấm áp, gần gũi với thiết kế hoàn toàn từ gỗ cao cấp.

Không gian phòng ngủ với gam màu sáng tối kết hợp, rộng rãi và đầy đủ tiện nghi, mang đến cho người dùng cảm giác thoải mái và thư giãn nhất. Cũng góp phần tạo nên đẳng cấp của ngôi nhà sang trọng bậc nhất thế giới này chính là phòng tắm rộng với phong cách thiết kế lịch lãm và ấn tượng.

Ngôi nhà đẹp nhất thế giới năm 2019 sở hữu một bể bơi lớn ngoài trời, nơi có thể tổ chức những bữa tiệc đẳng cấp với phong cách hoàng gia. Sân sau chính là khoảng không gian riêng tư cho gia đình, được bao phủ bởi một tán cây lớn giúp bảo vệ ngôi nhà khỏi ánh nắng mặt trời vùng nhiệt đới và gió mùa, đồng thời cho phép chủ nhà trải nghiệm các yếu tố thiên nhiên.



Thông tin dự án:

Đơn vị thiết kế: VACO Design
 Vị trí: Thảo Điền, TP. Hồ Chí Minh
 Kiến trúc sư chủ trì: Đỗ Quốc Hiệp
 Nhóm thiết kế: Lê Đình Trung Quân, Võ Trường Giang, Võ Ksor Y Nhật, Vũ Anh Tuấn
 Quản lý dự án: Đỗ Trung Châu
 Kỹ sư kết cấu: Nguyễn Hữu Tuấn
 Diện tích: 1083 m²
 Năm hoàn thành dự án: 2018
 Ảnh: Quang Dam



SASCO nỗ lực từng ngày để nâng tầm dịch vụ với mong muốn mang tới những trải nghiệm phong phú và đáng nhớ cho các hành khách khi đặt chân tới Sân bay Quốc tế Tân Sơn Nhất.

- Kinh doanh hàng miễn thuế
- Kinh doanh hàng mỹ nghệ, đặc sản địa phương
- Dịch vụ Phòng chờ thương gia
- Dịch vụ ăn uống
- Dịch vụ du lịch
- Dịch vụ xe vận chuyển
- Dịch vụ quảng cáo
- Khu vui chơi trẻ em miễn phí, phòng ngủ, khu ngủ miễn phí, spa



Công ty cổ phần dịch vụ hàng không Sân bay Tân Sơn Nhất (SASCO)

(08) 3844 8358

sasco@sasco.com.vn

SASCO Vietnam

www.sasco.com.vn



Ngân hàng xanh Vì một Việt Nam xanh

VIETCOMBANK CHÚC QUÝ KHÁCH HÀNG
MỘT MÙA GIÁNG SINH VÀ NĂM MỚI
AN LÀNH, ẤM ÁP