



V lednu roku 1985 se konal druhý ročník kulinářské přehlídky „Salon des Métiers de Bouche“ (dnešní Sirha), který zaznamenal velký úspěch. Tehdy ho poctilo svou návštěvou 750 vystavovatelů a 70 tisíc návštěvníků. Cestou do místního televizního studia, kde měli poskytnout rozhovor, si ředitel lyonského výstaviště Albert Romain a renomovaný šéfkuchař a držitel tří michelinských hvězd **Paul Bocuse**, pohrávali s myšlenkou na vytvoření kuchařské soutěže. Ta měla lyonské gastronomické přehlídce dodat nový rozměr a získat ještě větší pozornost veřejnosti.

V té době existovalo mnoho kuchařských soutěží, ale žádná z nich se neodehrávala před **živým publikem**

. Pro účely soutěže proto byly zhotoveny

speciální průhledné kuchyňské boxy

. Tam na svých výtvorech pracovali mladí kuchaři z celého světa s cílem oslovit porotu složenou z gastronomických hvězd i přítomné diváky, kteří celé dění pozorovali a podporovali své favority.

Prvním držitelem prestižního ocenění se v **roce 1987** stal francouzský **šéfkuchař Jacky Féon**. Úspěch v soutěži měl za následek i úspěch profesní. Pozornost médií přilákala nové zákazníky a příjmy restaurace vzrostly o 40 procent.

Vítězem zatím posledního 13. ročníku se stal **Rasmus Kofoed**, šestatřicetiletý šéfkuchař a majitel dánské restaurace **Geranium**.

I Česká republika má v nedávné historii soutěže svůj „zářez“. V **roce 2009** se do finále probojoval **Jan**

Všetečka se svým pomocníkem Ondřejem Landou a obsadili 14. místo

. Ve stejném roce

v **porotě velkého finále zasedl také Marek Raditsch**

, který je prezidentem české národní kvalifikace Bocuse d'Or a zároveň Executive Chef ve společnosti Kampa Group.