

Un chef étoilé pour nourrir les élèves de cette école près de Dieppe

Didier Protti, le cuisinier de la cantine de l'école La Salicorne, à Rouxmesnil-Bouteilles, a décroché une médaille d'argent et quatre étoiles au concours Best of gastronomie.



Didier Protti, cuisinier à l'école de Rouxmesnil-Bouteilles (Seine-Maritime) a décroché une médaille d'argent au concours Best of gastronomie.

Les 140 enfants de Rouxmesnil-Bouteilles (Seine-Maritime) qui déjeunent quotidiennement au self du groupe scolaire La Salicorne et l'équipe enseignante ne se doutent certainement pas que leur repas est élaboré et préparé par un chef étoilé.

Didier Protti, le chef cuisinier du groupe scolaire, vient de décrocher une médaille d'argent au concours Best of gastronomie.

Il s'est inscrit, en toute discrétion, à ce concours international qui s'étend sur 170 pays et qui est relayé sur les réseaux sociaux et Internet. « La mairie était au courant, car j'ai dû demander de l'aide pour préparer mon dossier, sinon je n'aurais rien dit avant la parution des résultats », explique le chef, tout sourire.

Plus à l'aise derrière les fourneaux que devant un clavier, Didier Protti a dû faire appel à Émilie et Aurélie, des agents communaux, qui l'ont aidé à préparer sa fiche technique, assurer les vidéos et photos nécessaires à la sélection.

[Ille-et-Vilaine : il a travaillé avec des chefs étoilés, Matthias Garnier vient cuisiner chez vous](#)

Tout a commencé lors d'une rencontre avec le chef Romuald Moreau, traiteur à domicile dans l'Eure et ambassadeur de Best of gastronomie pour la Normandie.

Didier Protti lui a montré sa passion pour la cuisine. « C'est là que j'ai appris qu'il était ambassadeur de ce concours et à la fin du service, il m'a dit : je t'inscris ! »

Ainsi, dès le mois d'octobre, tout s'est accéléré, avec la visite de Romuald Moreau dans la cuisine du groupe scolaire. Il a observé le travail de Didier Protti pour confirmer son premier avis et envoyer le chef au concours.

Face à 40 candidats

Après la constitution de la fiche technique de son plat, des photos et vidéos de ses préparations, Didier Protti a pris la route, direction la région parisienne pour démontrer ses talents face à 40 participants, tous cuisiniers, sauf le Rouxmesnil qui est cantinier.

La différence avec un cuisinier, c'est qu'un cantinier ne prépare qu'un plat unique chaque jour, pour l'ensemble des convives.

Devant un jury de dix personnes, composé de chefs, de professionnels des métiers de bouche et même d'un coutelier, que Didier Protti a dû préparer du poisson.

[Dans l'Eure, un jeune chef passé par des restaurants étoilés vient cuisiner chez vous](#)

Selon les règles du concours, les participants résidant en bord de mer doivent proposer une recette de poisson et ceux vivant à l'intérieur des terres, un plat de viande.

Une sauce qui sort des sentiers battus

Même s'il avait une préférence pour la viande, le cantinier s'en est très bien sorti avec son filet de limande accompagné d'une sauce au lait concentré non sucré, agrémenté d'un zeste de citron et de poivrons snackés. Le tout servi avec du riz de Camargue à la fleur de safran.

Cette assiette lui a permis de décrocher une médaille d'argent et quatre étoiles. « Je pense que ma sauce, qui sort des sentiers battus, a fait la différence », souligne Didier Protti.

Ainsi, une plaque sera apposée à l'intérieur du self et à l'extérieur du groupe scolaire pour que le souvenir de cette distinction reste dans les mémoires.

Car en janvier 2026, le cantinier rangera ses ustensiles de cuisine pour la retraite. Ce qui ne l'enchantait guère, car il est passionné par son métier et reconnaissant envers la commune pour sa confiance depuis 2018.





Didier Protti, cuisinier à l'école de Rouxmesnil-Bouteilles (Seine-Maritime) dévoilant sa distinction du concours Best of gastronomie.

« Ce que j'aime avant-tout, c'est de pouvoir avoir carte blanche pour le choix des plats et surtout avoir les clés de la cuisine », dit-il.

À 66 ans, après un CAP de cuisine à 21 ans, l'homme ne se voit pas arrêter si vite. Son inventivité pour surprendre les enfants, tout en respectant un budget, l'éducation au goût et aux saveurs, l'aspect nutritionnel, sont pour lui des valeurs à défendre, même à la retraite.

Aussi, il a déjà quelques projets qu'il ne dévoile pas encore, mais avec son regard malicieux, il affirme : « Le plus dur, ce sera quand il faudra déposer les clés de la cuisine, ce qui signera la fin de ma carrière professionnelle. Mais je sais que la commune m'écouterà lorsque je lui proposerai d'autres projets culinaires. »