

Raknor50 est le cantinier normand star de TikTok

Il s'appelle Yann Morisseau, il a 46 ans et il est chef de cuisine au collège de Carentan. Sur TikTok, le père de famille se fait appeler Raknor50. Il livre ses recettes et partage son irrésistible bonne humeur.

Les gens d'ici

« **Alors, tu as mangé quoi, ce midi, à la cantine ?** » Cette question, comme tous les parents, Yann Morisseau l'a souvent posée à ses trois enfants. « **Ils me répondaient de la viande, un truc vert, etc. Comme beaucoup, ils ne savaient pas vraiment ce qu'il y avait dans leur assiette** », se souvient le chef de cuisine en commandant un café, sur le port de Carentan-les-Marais. La serveuse le reconnaît. Une ancienne élève du collège où il est cantinier. « **Je vous suis sur TikTok !** » lui sourit la jeune femme.

Un outil pédagogique pour ses collègues

Une petite notoriété qui amuse et « **fait plaisir** » à Raknor50, suivi par plus de 98 00 abonnés. « **C'était mon pseudo dans le jeu vidéo *World of Warcraft*. Je joue beaucoup moins qu'avant, mais je suis toujours un gros geek** », rigole le quadragénaire. Il passe désormais du temps sur son téléphone, à filmer la « **rampe** » de sa cantine « **pour que les enfants montrent les plats à leurs parents le soir et les rassurent** ». Dans ses vidéos, il teste les distributeurs de produits locaux du Val-de-Saire, rend visite à ses fournisseurs manchois, donne ses recettes et astuces – sauces, cuisson basse température ou encore anti-gaspillage – à ses collègues cantiniers et cantinières.

« **On n'apprend pas à cuisiner pour 500 personnes à l'école. Quand j'ai commencé dans la restauration collective, j'aurais bien aimé que quelqu'un m'aide. J'ai vraiment pensé ce compte comme un outil pédagogique et puis, j'aime bien transmettre** », poursuit l'ancien formateur d'État, qui propose aussi une version « **dînette** » de ses recettes, avec des proportions familiales. « **À l'époque dans les cantines, on était quand même un peu machos et on disait qu'on ne faisait pas de la dînette. Les petites quantités, c'est bien aussi alors j'ai réutilisé l'expression.** »

« Vivre avec son temps »

Il utilise aussi celles de ses élèves, comme la vidéo dans laquelle il s’amuse avec le mot Quoicoubeh. Il n’a pas peur de porter un tablier humoristique abdos lorsqu’il cuisine à la maison, de se transformer en Jacques Villeret dans *la Soupe aux Choux* ou de se mettre en scène pour jouer les cantiniers aigris, ce qu’il ne réussit d’ailleurs pas vraiment. « **On n’y croit pas trop. On voit bien qu’il est tout sympa ce cantinier !** » commente un abonné.

La seule crainte de Yann Morisseau, c’est de « **devenir un vieux con. Bien sûr, pour les gamins et gamines de 16 ans, je suis un daron. Mais je suis forcément le jeune d’un autre ! Certains disent que c’était mieux avant. Je crois qu’il faut vivre avec son temps** ».

Crème, beurre et huile d’olive

C’est pour cette raison qu’à 43 ans, il s’est lancé sur TikTok. Pour créer du lien avec sa fille, une ado de 14 ans. « **Elle est pile dans la cible ! Au départ, je voulais qu’elle me filme mais au bout de trois vidéos, elle en a eu marre alors j’ai investi dans un trépid** », s’amuse celui qui a longtemps travaillé en Ehpad. En bon Normand, il cuisine à la crème et au beurre, « **mais je suis ouvert à tout** ». Il a même organisé une journée à thème spéciale huile d’olive, c’est dire !

Le cuisinier, qui a commencé sa carrière par un apprentissage à Cherbourg à 17 ans, s’est pris au jeu des directs. « **J’aime bien échanger et les gens adorent ! Ils ont besoin de s’identifier. Je dirais que je suis gentil et accessible dans mes vidéos comme dans la vie** », résume le TikTokeur avant de remettre sa casquette. Cet après-midi-là, il a prévu d’aller à la pêche, sa deuxième passion. « **J’aime les choses simples. J’ai peut-être pas la plus belle voiture ou la plus belle maison, mais je profite !** »

Marielle BASTIDE.



Yann Morisseau, chef cuisinier dans un collège de Carentan, poste ses recettes sur TikTok et cartonne avec 98 000 abonnés. Michel Coupard / Ouest-France