

# Carentan. « Attention, ça risque d'être bon ! », slogan de @Raknor50

## Le cuisinier du collège Gambetta transmet son savoir sur TikTok

**YANN** Morisseau est avant tout le chef cuisinier du collège Gambetta de Carentan mais c'est aussi « un grand geek dans l'âme, passionné de jeux vidéo et amateur du bien manger ».

Mon objectif est de montrer aux élèves et à leurs parents comment sont fabriqués les repas servis au restaurant scolaire mais aussi de montrer qu'avec un budget très contraint, on peut cuisiner de bons petits plats.

Chef cuisinier

Pour nourrir les 330 convives quotidiens du collège, il allie sa passion de la bonne cuisine et celle du jeu en présentant son travail quotidien sur le réseau social TikTok sous le pseudo de @Raknor50.

Chaque repas ne doit pas dépasser le coût moyen d'ingrédients de 1,80 € « mais nous devons introduire de la diversité, des légumes frais, du poisson, de la viande de qualité, si possible bio, de saison et locale ». Pari qui s'avère assez difficile en ces temps d'inflation « où il faut absolument trouver l'équilibre entre quantité, qualité, diversité et attrait pour des adolescents qui sont quelques fois timides face aux nouveautés ». La lutte contre le gaspillage est constante « et nous avons assez peu de retours. Les jeunes apprennent à ne se servir que les quantités qu'ils vont consommer et pour le surplus nous avons des recettes pour cuisiner les restes quand les mesures d'hygiène le permettent ». Ce mardi, le chef proposait du saumon grillé à la sauce à l'oseille, et c'est cette recette qui est mise en ligne sur TikTok avec toutes les étapes de la préparation. « Cela me demande un travail important de montage en dehors de mes heures de travail mais apparemment cela est très apprécié ».

Le chef est toujours en contact avec plusieurs de ses collègues « et nous testons des recettes à proposer aux jeunes ». Les menus sont établis pour cinq semaines à l'avance « afin d'avoir une vue d'ensemble et d'équilibrer les propositions mais aussi les budgets », ils sont validés par toutes les instances aussi bien de gestion que de direction de l'établissement. « Nous devons aussi nous adapter à toutes les indivi-

dualités quant aux allergies et régimes divers ». Chaque jour environ 30 repas végétariens sont servis.

Pour régaler les collégiens, trois personnes sont employées à temps complet « et nous avons du personnel en renfort pour les épluchages des légumes ou autres préparations ».

Yann Morisseau



Yann Morisseau filme chaque étape de la préparation du repas destiné aux élèves du collège Gambetta de Carentan.