

Beste de savoir

Interview : Rencontre avec Taguan

12 août 2019

Table des matières

:Taguan

Salut Taguan, et merci pour cette interview! Peux-tu te présenter en quelques mots ?

Hello. Alors : Chantal, 28 ans, toutes mes dents! Passionnée d'info, de cuisine, de lecture et de basket-ball.

Peux-tu nous parler de ton métier ?

Depuis janvier 2014, je travaille dans une petite start-up à Bruxelles, qui s'occupe de la gestion et de la diffusion de données de points de vente. Nos clients sont exclusivement des retailers avec de nombreux points de vente (entre 30 et 1000 je dirais). Nous centralisons les données de ces points de vente (adresse, heures d'ouverture, promotions locales, ...), puis nous les diffusons vers divers médias et partenaires, comme Google My Business, Foursquare, des systèmes de GPS ou des annuaires. Nous récupérons ensuite des statistiques sur les clics, vues et autres pour mettre sur pied un rapport mensuel pour nos clients.

Moi, là-dedans, je m'occupe de tout le développement et de la gestion de notre infrastructure. Mon titre officiel c'est "lead developer", mais en réalité, je suis aussi sysadmin, analyste, **DBA**, architecte et fournisseuse officielle de douceurs pour la pause café. En fait, c'est simple, à part moi, côté technique, il n'y a que le **CTO** qui n'est là que 2,5 jours par semaine.

C'est à la fois très enrichissant, et fatiguant. Enrichissant parce que j'apprends énormément, j'ai à peine le temps de finir quelque chose qu'un nouveau challenge se présente. Enrichissant également parce que je jouis d'une très grande liberté. Mon **CTO** est toujours là pour valider mes choix techniques ou me donner des conseils, mais il ne m'impose presque rien. Il préfère me laisser faire un "mauvais" choix (tant que ça ne mets pas l'avancée des projets trop en danger bien sûr) pour me forger ma propre expérience plutôt que de m'obliger à faire quelque chose dont je ne suis pas convaincue. Mais les semaines où je dois corriger des bugs, faire une modification demandée par un client et comprendre pourquoi tel serveur s'est planté, tout en continuant à développer la dernière killer feature qui a été vendue aux clients, il me faudrait 6 mains et deux cerveaux.

Côté technos pour ceux que ça intéresse : nos applications sont codées en Java, avec les framework [Spring](#) [Dropwizard](#) pour notre API et [Stripes](#) pour les applications web. Et pour la base de données, nous utilisons [MongoDB](#) .

Quelles études as-tu faites ?

J'ai un parcours plutôt atypique puisque j'ai commencé par des études de biologie. J'ai fait un baccalauréat (équivalent belge d'une licence en France, bac+3) à l'Université Libre de Bruxelles. Pendant ce bac, j'ai eu un petit cours d'introduction à l'informatique, et je me suis éclatée! Et

coup de bol, au moment où je devais choisir mon Master s'est ouverte une toute nouvelle option : le Master en Bioinformatique et Modélisation. J'ai sauté dessus et ne l'ai jamais regretté!

Par la suite, j'ai commencé une thèse à l'Université de Genève mais la recherche ne m'a pas plu. J'ai donc tout arrêté et cherché un boulot. Les opportunités en bioinformatique étant rares, je me suis tournée vers l'informatique pure. J'avais fait un petit projet en Java pendant ma thèse donc j'ai cherché dans ce domaine là, et j'ai rapidement trouvé un poste dans une entreprise qui développait des logiciels financiers. Depuis, j'ai changé encore deux fois de boulot pour atterrir à mon poste actuel.

Partir de la bio pour arriver à l'informatique, c'est (un peu) original! Qu'est ce qui t'a tant attirée dans ce monde?

J'ai toujours eu un esprit très logique et une prédilection pour les mathématiques. J'ai d'ailleurs longtemps pensé à faire des études de maths plutôt que de bio. Du coup, alors que mes congénères biologistes galéraient à comprendre le principe des variables pendant notre cours d'introduction à l'informatique, moi j'ai trouvé ce cours super amusant, facile et incroyablement intéressant (et pourtant, on ne faisait jamais qu'afficher des sapins à l'aide du caractère "*" hein...).

Mais le vrai déclic, je l'ai eu l'année suivante, pendant un cours qui s'intitulait "Génomique et évolution". En gros, on y apprenait la théorie de l'évolution, et les techniques permettant de relier les espèces entre elles à partir de séquences ADN (je schématise beaucoup...). Le professeur nous a notamment expliqué qu'on pouvait utiliser un algorithme génétique pour ça. J'ai trouvé ça incroyable et élégant, non seulement le principe même de ce genre d'algorithme, mais surtout le fait d'utiliser les principes de la génétique pour comprendre comment les mutations génétiques ont mené à la diversification des espèces d'êtres vivants à travers les âges! Une espèce de raisonnement récursif, ou de serpent qui se mord la queue, je sais pas trop, mais waouh quoi!

A partir de là, dès qu'on m'a parlé d'un master en bioinformatique qui s'ouvrait l'année suivante, j'ai su que c'était ce que je voulais faire. J'ai fait mon travail de fin d'études avec ce professeur de génomique qui m'avait tant passionné, et je l'ai même suivi en Suisse lorsqu'il a changé d'Université pour faire ma thèse chez lui. Bon, finalement j'ai laissé tomber la recherche et même ce domaine-là, sans regrets d'ailleurs, mais ça reste une super expérience.

Quoique discrète, tu te caches derrière les publications sur les réseaux sociaux de Zeste de Savoir. Peux-tu nous parler un peu de ton rôle au sein de la communication?

En effet, ShigeruM, elyppire et moi formons l'équipe comm' de ZdS. Sur le site même, nous n'avons pas énormément de boulot, parce que la communauté s'anime très bien toute seule, comme on a pu le voir récemment avec le Concentré de Savoir par exemple. Par contre, nous nous chargeons d'essayer de la faire connaître à l'extérieur. Par exemple, nous avons rédigé un communiqué de presse lors de la sortie de Zeste de Savoir. Nous nous sommes également chargés de contacter les auteurs d'un cours sur OpenClassrooms que nous voulions pouvoir reprendre ici, pour leur demander la permission (même si la licence le permettait, c'est toujours mieux) et leur proposer de créer un compte sur le site pour qu'on puisse leur attribuer le tutoriel.

Et bien sûr, nous publions des nouvelles de ZdS sur les réseaux sociaux. Nous écumons donc régulièrement les forums à l'affut d'un sujet intéressant et partageons les nouveaux articles et tutoriels. C'est le plus gros du travail actuellement côté comm'. Pour nous aider, nous utilisons [Buffer](#) , qui nous permet de publier sur tous les réseaux à la fois et d'avoir des statistiques sur nos publications.

Tu as dit être aussi passionnée de cuisine. S'il y avait une recette que tu conseillerais à nos agrumes, laquelle serait-ce ?

Oui, j'adore cuisiner, principalement des pâtisseries mais des plats salés également. J'avais même un blog de cuisine à une époque mais je ne le mettais quasiment plus à jour donc j'ai fini par me résoudre à l'abandonner.

Depuis pas mal de temps, je traverse une grosse période macarons, mais vu que ce n'est pas le plus simple à réaliser, je vous propose plutôt une des recettes préférées de mon homme : des moelleux au chocolat, coeur de chocolat blanc. En plus elle est ultra facile et rapide à faire.

0.0.1. Ingrédients

Pour 12 petits moelleux

- 3 oeufs
- 60 g de farine
- 80 g de sucre
- 120 g de chocolat noir (idéalement du chocolat patissier/culinaire)
- 100 g de beurre
- 12 carrés de chocolat blanc

0.0.2. Matériel

- un saladier en inox, autrement appelé cul-de-poule en pâtisserie (mais n'importe quoi de suffisamment grand et dans lequel vous pouvez mélanger la pâte peut faire l'affaire)
- une casserole + un bol métallique pour le bain-marie, ou à défaut (de matériel ou de courage) un petit poëlon avec un fond qui n'attache pas
- un fouet (de cuisine, pas de dressage)
- un moule à petits muffins. La recette est pour 12 petits moelleux faits dans un moule ayant des empreintes d'environ 5cm de diamètre, 3cm de profondeur. Si vos empreintes sont plus grosses, vous pourrez faire moins de moelleux avec la même quantité d'ingrédients (merci Cap'tain Obvious...) et il faudra rallonger un peu la cuisson. Je conseille **fortement** un moule en silicone parce que ça reste un peu humide même après cuisson et donc c'est pas facile à démouler.
- un four (à préchauffer à 180°C avant de commencer)

0.0.3. Recette

Dans un saladier en inox, mélangez les oeufs, le sucre et la farine au fouet.

Faites fondre le beurre et le chocolat noir au bain-marie, ou sur feu **très très** doux. Ajoutez ce mélange dans le saladier et mélangez à nouveau au fouet.

Remplissez vos empreintes jusqu'à environ la moitié et déposez un carré de chocolat blanc dans chaque empreinte (sans l'enfoncer). Remettez un peu d'appareil par dessus le chocolat blanc (remplissez aux 2/3, maximum 3/4, ça va gonfler à la cuisson).

Table des matières

Faites cuire vos moelleux 12 minutes à 180°C, option chaleur tournante si possible. Laissez refroidir quelques minutes avant de démouler et dégustez sans trop trainer pour que le chocolat blanc soit bien chaud et fondu à l'intérieur !



FIGURE 0. – Moelleux au chocolat, coeur chocolat blanc

Un grand merci à Taguan pour avoir répondu à cette interview ! Si vous avez des remarques ou des questions, ou si vous voulez poster le rendu de votre moelleux chocolat, rendez-vous en zone commentaires !

Liste des abréviations

CTO Chief Technical Officer - Directeur Technique. [1](#)

DBA DataBase Administrator. [1](#)