

SAFER TOGETHER UNE APPLICATION DE CONTACT TRACING

Comment éviter la propagation du coronavirus? La société Drinkotec spécialisée dans l'ingénierie et l'installation de solutions de gestion de boissons pour l'HoReCa, vole au secours des acteurs du secteur.

Comment ça se passe pour vos clients?



Il scanne le code de la table



Il remplit ses coordonnées



Santé & Bon App

* Les données seront effacées après 14 jours, et espérons qu'elles ne seront jamais nécessaires!

VAUD

www.drinkotec.ch

Depuis le début de la pandémie de coronavirus, Franck-Eric Flegbo, CEO de Drinkotec, basée à Duillier (VD), n'a de cesse de suivre l'actualité minute par minute. Il a étudié par cœur le plan de protection pour l'hôtellerie-restauration. Avec toute son équipe, il a cogité sur un moyen d'aider à le mettre en œuvre afin de limiter la propagation du virus. Drinkotec propose aujourd'hui gratuitement à l'ensemble de la branche dans tout le pays une application nommée *Safer Together* permettant de réaliser le *contact tracing* sur base volontaire.

Oui mais comment? Chaque table des établissements publics participant est munie d'un QR CODE que le client scanne à son arrivée. Le convive remplit ensuite ses coordonnées sur l'écran de son téléphone portable et savoure son repas et sa boisson. Le restaurateur crée un compte Safer Together, enregistre son / ses établissement (s) et accepte d'utiliser gratuitement les services numériques de Drinkotec. Le professionnel est responsable de maintenir à jour dans l'application la liste des serveurs, les tables ouvertes, l'attribution des serveurs par table et le calendrier. Si le client n'a pas d'appareil pour s'enregistrer, HoReCa doit scanner le QR CODE et entrer les coordonnées indiquées par le client. Les informations sont stockées sur un serveur en Suisse dans le respect absolu de la loi fédérale sur la protection des données

(LPD). Elles ne sont fournies aux autorités que sur demande expresse. Les données sont automatiquement effacées après 14 jours.

«Notre travail a été de créer l'application, explique Franck-Eric Flegbo. Nous assurons la maintenance de la plateforme et assurons le transfert, le stockage et l'intégrité des données en toute sécurité.» Last but not least: l'application n'utilise aucun cookie à aucune fin, n'accède à aucune information sur les acteurs de la branche, ni sur les appareils grand public, et n'utilise pas la géolocalisation.

<<Traçage essentiel>>

Le traçage des contacts est une mesure essentielle afin d'éviter une nouvelle augmentation de la contamination au coronavirus. La récolte de données dans les restaurants n'est pas suffisamment appliquée.

A partir du 8 juin, il sera obligatoire pour chaque établissement de demander un contact par table de plus de quatre personnes.

La petite histoire des aliments

Un client qui demanderait, de nos jours, à son boucher de lui mettre de côté quelques belles tétines de truie, pour, ultérieurement, les apprêter délicatement dans sa cuisine, serait sans doute accueilli avec passablement de scepticisme, voire de surprise, par le commerçant. Bien que, selon la formule chère au gastronome et auteur culinaire français Jean Anthelme Brillat-Savarin, «tout est bon chez le cochon», rares sont les gourmets contemporains qui, par hasard ou par curiosité, ont eu l'occasion de goûter ce met, pourtant fort apprécié par les Romains de l'Antiquité et les seigneurs du Moyen-Âge.

Un maître de l'art culinaire antique

La recette la plus classique de la recette antique, qui faisait saliver les Romains, nous a été léguée par Marcus Gavius Apicius, un richissime gastronome, à la réputation de jouisseur débauché, qui vécut au 1^{er} siècle, sous le règne de l'empereur Tibère. Il serait l'auteur de plusieurs livres de cuisine dont aucun ne nous est parvenu directement. Ses recettes nous ont été transmises, après sa mort, par d'autres auteurs latins, ainsi que par des becs fins de la Renaissance, curieux de l'art culinaire antique.

Voici la recette de tétines de truie, telle qu'elle est proposée dans un texte de traduction récente:

«Faites bouillir des tétines de truie, puis attachez-les avec des hâtelets (petites broches) de roseau, saupoudrez-les de sel et mettez-les au four ou sur un grill. Faites griller légèrement; ajoutez du poivre pilé, ainsi que de la livèche, et du garum; mouillez de vin pur et de vin liquoreux, liez à la fécule, puis versez sur les tétines, avant de servir». Précisons que le garum était une sauce à base de chair ou de viscères de poisson, ayant fermenté pendant des jours, voire des semaines, dans du sel pour éviter leur pourrissement. Les Romains en étaient très friands, malgré une odeur parfaitement écœurante!

La vulve de truie farcie

Notons que Marcus Gavius Apicius nous a aussi laissé en héritage une surprenante recette de vulve de truie, farcie à la viande hachée, cuite à l'huile d'olive, parfumée à l'aneth, aux pignons de pin, sans oublier l'inévitable garum. Un conseil à ceux qui seraient tentés: pour ne pas défaillir, mieux vaut, de nos jours, remplacer le garum par du Nuoc-mâm vietnamien, une préparation à base d'anchois ou de harengs pilés avec la tête, de sel, et d'huile d'olive.

Ultime précision: faute de tétines de truie, les tétines de vache font aussi parfaitement l'affaire. Parole de Romain!

Les tétines de truie

