

# du smalltalk



Pour pratiquer le smalltalk, rangez votre téléphone portable! DR

## Comment s'ouvrir aux autres

**LECTURE.** Si vous n'êtes pas encore prêt à prendre part aux jeux de rôle proposés en atelier, commencez par lire un ouvrage sur le smalltalk. Cela vous permettra de vous exercer devant le miroir ou en abordant des inconnus dans la rue. «Le grand art de la petite conversation» (Ed. Leduc.S), de la papesse américaine du smalltalk, Debra Fine, couvre tout ce qu'il faut savoir sur le

sujet. Des phrases «brise-glace» aux formules-prétex-tes pour s'échapper d'une discussion qui tourne mal, en passant par la maîtrise des introductions et le réseautage, cet ouvrage constitue la bible en la matière. Dans «Small talk, Comment engager la conversation et se faire des amis» (Ed. Leduc.S), Florence Le Bras donne des pistes pour trouver la bonne phrase au



bon moment et dans diverses situations, comme les transports publics. Quant à la conférencière et formatrice québécoise Lise Cardinal, elle livre des outils pour développer son réseau dans plusieurs de ses livres (www.lisecardinal.com). -ceo

## Quoi dire? Quelles questions éviter? Mémento

Pour s'assurer que la sauce prenne lorsqu'on engage une conversation, il faut à tout prix éviter les questions fermées, du genre «Vous allez bien?», car elles ne déboucheront que sur un «oui» ou un «non». Parmi les thèmes porteurs, il y a bien sûr le temps qu'il fait, l'actualité ou les événements sportifs et culturels. Mais pour se donner toutes les chances de parvenir à faire du bon smalltalk, outre le fait de privilégier les questions ouvertes, il faut s'intéresser à l'autre.



Abordez votre interlocuteur en lui posant toutes sortes de questions sur ses intérêts, en parsemant la conversation d'affirmations sur soi. Exemples. Au théâtre: «Permettez que je jette un œil à votre programme? Je cherche le nom du comédien, il est si doué!» Lors d'un cocktail: «Laissez-moi deviner votre profession!» A une fête privée: «Comment avez-vous fait la connaissance de Nathalie?» Dans un premier temps, évitez d'aborder les sujets qui fâchent, comme la religion ou la politique. -ceo

## Un plat en 20 minutes

En collaboration avec **Cuisine de Saison**

### Tarte au séré et aux abricots

Pour un moule à tarte de 24 cm de Ø. Pour 8 parts

- 1 abaisse de pâte brisée octogonale de 320 g
- 1 œuf
- 250 g de séré maigre
- 7 cs de sucre
- 2 cs de farine
- 1 dl de lait
- 400 g d'abricots surgelés, légèrement décongelés avant utilisation



Préchauffer le four à 180°C. Foncer le moule de pâte avec le papier. Piquer le fond à l'aide d'une fourchette. Réserver au réfrigérateur jusqu'à utilisation. Séparer le jaune du blanc d'œuf. Dans une jatte, lisser le jaune d'œuf, le séré, 6 cs de sucre, la farine et le lait. Battre le blanc en neige ferme. Y verser le reste du sucre en pluie et continuer de fouetter jusqu'à ce que la masse brille. Incorporer délicatement à l'appareil au séré. Couper les abricots en petits dés. Mettre un peu

de liaison sur le fond de pâte et l'étaler. Y répartir les abricots. Verser le reste de la liaison dessus et lisser. Faire cuire la tarte dans la moitié inférieure du four pendant 40-45 min. La sortir du four et la laisser refroidir. **CONSEIL** Servir avec de la crème fouettée.

**Valeurs nutritives par personne environ:** Calories: 8 g de protéines, 10 g de lipides, 39 g de glucides, 1150 kJ/280 kcal



**VOS COMMIS PAR SMS** Pour recevoir la liste des produits ci-dessus, envoyez **INGRÉDIENTS** au 2020 (40 ct./SMS, max. 2 SMS selon la recette).

**INFO-SERVICE SMS** Pour recevoir le thème de la recette du jour, chaque matin à 11 heures (lu-ve, un SMS/jour à 20 ct.), envoyez **START RECETTE** au 2020. Pour arrêter le service en tout temps, envoyez **STOP RECETTE** au 2020.

Retrouvez toutes les recettes sur → [cuisine.20min.ch](http://cuisine.20min.ch)

## La nouvelle adresse

### Fabergé ressort de sa coquille à Genève

LUXE. D'accord, la moindre pièce de Fabergé coûte son salaire annuel. Mais le fait que la légendaire maison russe ouvre une boutique à Genève vaut son pesant d'œufs, euh... d'événements. Une adresse hors de Russie, cela ne s'était pas vu depuis 1915! Pourquoi en Suisse? Parce que c'est là qu'est mort Peter Carl Fabergé en 1920. Aujourd'hui, son arrière-petite-fille relance la marque sur internet et avec cette boutique aux airs de musée, qui se décline sur deux niveaux dessinés par Jaime Hayon. Pure élégance. Pur luxe.

Fabergé Suisse  
Rue Pierre-Fatio 5, Genève,  
022 700 84 57,  
[www.faberge.com](http://www.faberge.com)

