www.lerenovateur.org.la

Le Rénovateur

NUMÉRO 578

Hebdomadaire d'informations générales de la République Démocratique Populaire Lao

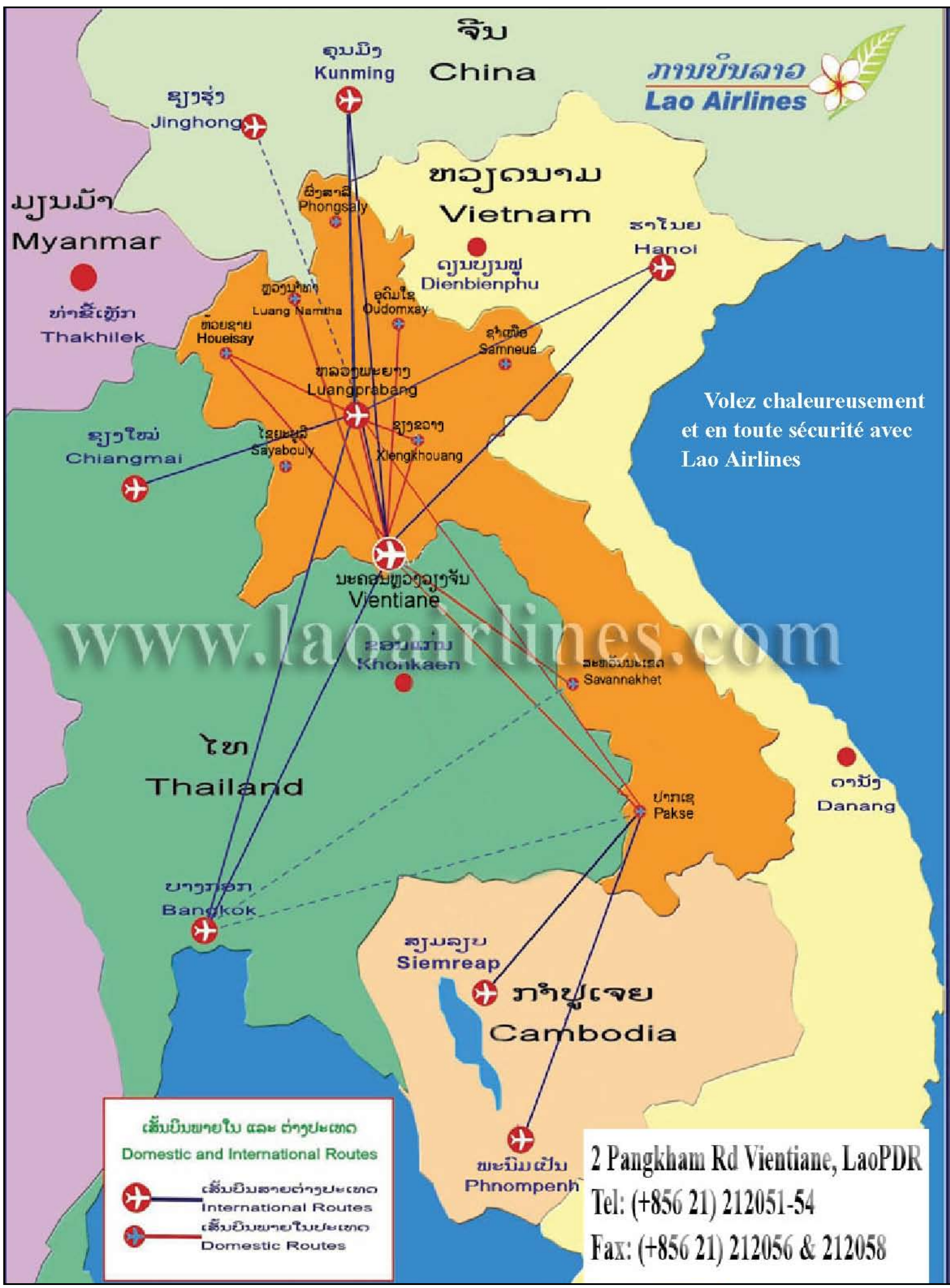
Lundi 15 février 2010 10000 kip



Les Chinois, les Vietnamiens et les Thaïdam fêtent leur nouvelle année

(Page 16)

BP 8706, Vientiane, RDP Lao. Tel.: (856-21) 21 78 73, Télécopie: (856-21) 25 26 31


ຈີນ
China
ສາທາລະນະລັດ ປະຊາທິປະໄຕ ປະຊາຊົນລາວ
ภาษาลาว
Lao Airlines
ຄຸນມິງ
Kunming
ຈິງຮຸ່
Jinghong
ມຽນມ້າ
Myanmar
ຫ້ວຍຊາຍ
Houeisay
ຫລວງນ້ຳທາ
Luang Namtha
ຜົ້ງສາລີ
Phongsaly
ອຸດົມໄຊ
Oudomxay
ຫວຽດນາມ
Vietnam
ດຽນບຽນຟູ
Dienbienphu
ຮ່ານ
Hanoi
ຊຳເໜືອ
Samneua
ຫລວງພະບາງ
Luangprabang
ຊຽງຂວາງ
Xiengkhouang
ໄຊຍະບູລີ
Sayabouly
ຊຽງໃໝ່
Chiangmai
ວຽງຈັນ
Vientiane
ຂອນແກ່ນ
Khonkaen
ສະຫວັນນະເຂດ
Savannakhet
ไทย
Thailand
ປາກເຊ
Pakse
ດານັ
Danang
ບາງກອກ
Bangkok
ສຽມລຽບ
Siemreap
ກຳປູເຈຍ
Cambodia
ພະນົມເປັນ
Phnompenh
Volez chaleureusement
et en toute sécurité avec
Lao Airlines
www.laoairlines.com
ເສັ້ນບິນພາຍໃນ ແລະ ຕ່າງປະເທດ
Domestic and International Routes
ເສັ້ນບິນສາຍຕ່າງປະເທດ
International Routes
ເສັ້ນບິນພາຍໃນປະເທດ
Domestic Routes
2 Pangkham Rd Vientiane, LaoPDR
Tel: (+856 21) 212051-54
Fax: (+856 21) 212056 & 212058

Sommaire

Hebdomadaire d'informations générales de la RDP Lao édité par la Presse lao en langues étrangères ministère de l'Information et de la culture

Directeur :
Savankhone Razmountry
Rédacteur en chef :
Khamphouth Xayasomroth
Secrétaire général de la rédaction :
Somsanouk Mixay
Rédacteurs en chef adjoints :
Manila Vanthanouvong,
Phong Thammavongsa
Journalistes :
Somphavanh Siramath,
Bouaphanh Vibounsak,
Sonesavanh Souliyaphack,
Phetphoxay Sèngpaseuth,
Vayorath Xayasomroth
Correcteurs/contributeurs :
André Piozet,
Sébastien Perret,
Chloé Gwinner
Elisabeth Galland
Maquettiste et publicité:
Viphaphone Phommabout,
Samly Singhanath,
Somsanith Sensouphon.
Edition Internet:
Vansoukkhy Thammavong
Design : BlueGrass
BP 8706, rue Pangkham, Vientiane,RDP Lao
Tel . (856) (21) 217873, Fax (856) (21) 25 26 31
www.lerenovateur.org.la
email:editor@lerenovateur.org.la

NUMÉROS UTILES

Pompiers	**190**
Police	**191**
Ambulance	**195**
Hôpital Mahosot	**214780**
Hôpital Setthathirath	**351111-4**
Hôp. de l'Amitié	**561312, 710002, 711185**
Médecin amb. de France	**214150**
Electricité du Laos	**199**
Nam Pa Pa (eau)	**412882**
En cas d'accident	**222222**



La deuxième biennale internationale de l'image met les jeunes photographes lao à l'honneur

- Actualités
P 4. Réunion mensuelle du gouvernement
P 5. Le Japon finance la construction d'un nouveau pont au Laos
P 6 . Démission du président de la FNP lao
P 7. Les prix flambent à l'approche du Nouvel An chinois

- Santé
P 8. Les jeunes de 15-24 ans face au HIV
P 9. Xiengkhouang, province « phare » de la lutte contre la tuberculose

- Micro-trottoir
P 10. La Saint-Valentin et les jeunes lao

- Société
P 11. Le festival de la gastronomie lao, un événement culturel majeur

- Francophonie
P 12. Du matériel pédagogique et informatique offert aux filières universitaires francophones

- Tourisme
P 13. Pour Green Valley Travel, le Laos est la meilleure destination

- Biennale internationale de l'image de Luang Prabang
P 14. La deuxième biennale internationale de l'image met les jeunes photographes lao à l'honneur
P 15. Le festival Off donne de l'ampleur à la Biennale de l'image

- Culture
P 16. Les Chinois, les Vietnamiens et les Thaïdam fêtent leur nouvelle année

- Compte à rebours des 450 ans de Vientiane
P 17. Débat : les médias et l'environnement

- Restaurant
P 18. Les canards rôtis du Mê Chay
P 19. Le Ton Nam, nouveau restaurant pour tous à Vientiane

- Ethnobotanique
P 20. Badamier chébule

- Cuisine
P 21. Pâté de tête aux champignons

- Exposition
P 22. Une artiste peintre lao d'art abstrait expose à Ban Naxay

- Sport
P 23. Un nouveau stade pour les 10e Jeux nationaux d'Oudomxay

- Dans l'objectif
P 24. Evénements - La semaine en photos

- Guide
P 25. Mots fléchés - Un brin d'humour - Le proverbe
P 26. Programmes de télévision et de radio - Agenda

COUVERTURE

Les Chinois, les Vietnamiens et les Thaïdam fêtent leur nouvelle année

Photo: Phetphoxay Sèngpaseuth

Réunion mensuelle du gouvernement

Khamphouth Xayasomroth



Le Premier ministre a demandé d'appliquer les mesures visant à assurer la stabilité sociale et le maintien de la croissance économique.

Le gouvernement de la République Démocratique Populaire Lao s'est réuni sous la présidence du Premier ministre, M. Bouasone Bouphavanh, les 2 et 3 février pour la réunion mensuelle de janvier 2010. Les participants ont fait le point du travail passé et prévu le travail du mois courant. Le Premier ministre a demandé aux ministres de suivre scrupuleusement les instructions données par le président de la République et secrétaire général du Parti populaire révolutionnaire lao, M. Choummaly Sayasone et d'appliquer les mesures visant à assurer la stabilité sociale et le maintien de la croissance économique.

Il a été demandé de continuer la promotion du succès des 25e Jeux d'Asie du Sud-Est sur l'ensemble du pays ainsi que celle des résultats de la conférence des commissions de coopération lao-vietnamienne. Il a été conseillé de renforcer la production agricole pendant la saison sèche, notamment le riz et de créer des campagnes d'émulation dans la perspective du 55e anniversaire du Parti. Les ministères ont été invités à mener à bien leur plan de travail afin d'obtenir les succès escomptés. Le gouvernement, après avoir approuvé les résultats de la coopération vietnamo-lao, a demandé à l'ensemble des autorités territoriales, d'établir un programme de coopération avec le Vietnam et d'améliorer les mécanismes de coordination, et d'autre part de suivre le plan stratégique du développement national pour la période 2010 à 2020, défini par le ministère au Plan et à l'investissement.

Le gouvernement a demandé aux ministères de la Santé publique et de la Justice d'améliorer leurs plans de formation des ressources humaines. Deux projets de décret concernant les personnes handicapées, et la gestion des employés lao travaillant pour les organisations internationales ont été présentés. Le premier est proposé par le ministère du Travail des affaires sociales concernant le développement des capacités des handicapés afin qu'ils puissent prendre part au développement national. Le second, proposé par le ministère des Affaires étrangères porte sur la protection des droits et des intérêts des travailleurs. Ces décrets seront soumis pour approbation à la prochaine session.

Lutte contre le blanchiment d'argent

Phong Thammavongsa

La Banque de la RDP Lao en collaboration avec la Banque Mondiale a organisé du 1er au 5 février dernier, à Vientiane, le troisième et denier séminaire sur la lutte contre le blanchiment de capitaux et le financement du terrorisme.

Le séminaire a été co-présidé par le chef du secteur de la lutte contre le blanchiment de capitaux de la banque de la RDP Lao, M. Leuane Vongphranakhone et le représentant de la Banque Mondiale, M. Chris Batt et s'est déroulé en présence des fonctionnaires des ministères en charge des finances et du secteur bancaire.

Ce troisième séminaire visait à renforcer les capacités des professionnels lao sur le travail de lutte contre le blanchiment : prévention - détection - contrôles - étude des procédures - analyse des dossiers bancaires faisant l'objet d'éventuelles fraudes, ou de suspicion de blanchiment d'argent.

Le premier séminaire avait été organisé en août 2009, par les formateurs de la Banque Mondiale, le deuxième en octobre de la même année. Les actes, méthodes et pratiques terroristes sous toutes leurs formes et dans toutes leurs manifestations visent l'anéantissement des droits de l'homme, des libertés fondamentales et de la démocratie, menacent l'intégrité territoriale et la sécurité des États et déstabilisent des gouvernements légitimement constitués. La RDP Lao est membre de l'organisation des Nations Unies de lutte contre le blanchiment en région de l'Asie-Pacifique et entend prendre les mesures nécessaires pour renforcer la coopération en vue de prévenir et de combattre le terrorisme.

Où acheter Le Rénovateur ?

1. Simeuang Minimart, rue Samsenthaï, en face du Vat Simeuang.
2. Phimphone, 3, rue Setthathirath, à côté du Rénovateur.
3. Oudom Phathana, à côté du Vat Dongpalane.
4. Mme Viengsay, stand Pepsi en face de Namphou.
5. Minimart, quai Fa Ngoum, au bord du Mékong.
6. Bureau de distribution de presse, rue Pangkham.

Le Japon finance la construction d'un nouveau pont au Laos

Somphavanh Siramath



Le nouveau pont est un axe essentiel de communication pour la circulation des biens et des personnes.

La population du district de Hinheup, province de Vientiane, emprunte depuis peu de temps le nouveau pont construit avec le soutien du gouvernement japonais, qui vient d'être officiellement inauguré.

Ce pont, dont le coût s'élève à 933 millions de yens est accessible par la route n°13 du nord, à environ 200 mètres de l'ancien pont datant de 1918 et dont l'état de délabrement ne garantissait plus la totale sécurité de son passage. Pourvue d'un tablier de 195 mètres de long sur 10 mètres de large, le nouveau pont est un axe essentiel de communication pour la circulation des biens et des personnes, reliant le nord et le sud,

« *Ce nouveau pont permettra d'accélérer le développement économique de la région*, a déclaré le ministre des Travaux publics et des transports, M. Sommath Pholséna. *Le transport des marchandises sera facilité et les marchés seront mieux approvisionnés. La réalisation de ce projet, témoigne encore une fois des bonnes relations, de coopération entre le Laos et le Japon* ».

Depuis de nombreuses années, le Japon coopère au développement socio-économique du Laos, notamment au développement des infrastructures des ponts et chaussées. Cette coopération se traduit par la réalisation de plusieurs ouvrages importants: ponts dans les provinces du nord et du sud ; route n° 9 de Séno, district de Phine ; route n° 1, Vientiane capitale ; zone d'embarquement de l'aéroport de Wattay. Le gouvernement japonais a également apporté son soutien, à la construction d'écoles et a attribué des bourses aux étudiants lao afin qu'ils puissent poursuivre leurs études au Japon.

La Norvège soutient le déminage

Somphavanh Siramath

La Norvège a donné un fonds de 12,1 milliards de kip (1 433 990 de dollars) pour servir dans le domaine du déminage dans la province d'Attopeu.

Un mémorandum d'accord a été signé récemment à Vientiane entre le directeur de l'Autorité nationale de régulation (NRA), responsable du secteur UXO et des mines antipersonnel au Laos, le docteur Maligna Saignavongs et le chargé de programme d'aide norvégienne (NPA), M. Charles Frisby.

La cérémonie de signature a été honorée de la présence du consul honoraire de Norvège, M. Henrik Schmith et de celle du chef du département du Travail et des affaires sociales de la province d'Attopeu, M. Bounpénh Sangsonsack. La province d'Attopeu est la province la plus contaminée par les engins non explosés avec celles de Saravan et de Xékong.

La durée du projet est d'un an (2010-1011). Les districts de Phouvong, Xanexay, de Xaysettha, de Sanamxay et de Samakkhixay de la province d'Attopeu sont concernés par le projet.

Selon le programme, 200 hectares de terrains minés seront nettoyés.

Le docteur Maligna a ajouté lors de la cérémonie qu'en plus de ce fléau, ces trois provinces avaient récemment été frappées par de sérieuses inondations causées par la tempête tropicale Ketsana, élevant ainsi les risques pour les populations locales.

Selon le protocole d' accord, les activités du NPA auront un coût de 22, 5 milliards de kip (2, 5 millions de dollars) dans la province de Saravan et de 13, 7 milliards de kip (1, 6 millions de dollars) dans celle de Xékong.

Par le passé, entre 1997 et 2003, le NPA avait soutenu l'opérateur en déminage local, UXO lao, en fournissant une aide technique et financière.

« *La vision du NPA est d'être un partenaire de premier ordre de l'Autorité nationale de régulation de lutte contre les engins non explosés*, a déclaré M. Frisby. *De l'aider dans ce secteur, afin que chaque individu et communauté concernés vivent dans un environnement sûr. Cette action porte aussi sur les victimes d'UXO afin qu'elles s'intègrent parfaitement dans la société.* »

En décembre 2008, a Oslo, le gouvernement royal de Norvège et celui de la RDP Lao avait signé une convention sur les bombes à fragmentations. Le but étant d'éliminer progressivement la prolifération de ces engins.

Le docteur Maligna confie que ce projet en partenariat avec le gouvernement lao, permettra au pays d'accélérer l'élimination de ces bombes et donc des accidents potentiels. Selon un rapport du projet, déjà près de 200 hectares de terrains ont été « décontaminés » et peuvent être désormais utilisés à des fins agricoles ou industrielles.

Démission du président de la FNP lao

Bouaphanh Vibounsak

Après 13 années de service, le président de la Fédération nationale de pétanque lao (FNP lao), M. Khammouy Kèomany, a démissionné de son poste. Cette décision fait suite à la décevante prestation des boullistes lao lors des 25e Jeux d'Asie du Sud-Est. En effet la FNP lao prévoyait au minimum quatre médailles d'or pendant les Jeux et n'en a obtenu que deux avec une d'argent et six de bronze.

« *Depuis que j'ai été placé à la présidence du comité de la FNP lao, mon objectif a été de mener à bien ma mission et de promouvoir cette discipline,* a expliqué M. Khammouy Kèomany. *Je souhaite bonne chance à mon successeur et je souhaite qu'il insuffle un nouveau souffle dans le développement de cette activité, notamment dans le système du travail et de l'organisation pour l'avenir de la pétanque lao* »



M. Khammouy Kèomany

M. Khammouy Kèomany était membre de la FNP lao depuis 1997. Occupant le poste de secrétaire, la présidence lui a été confiée en 2002. Malgré cette ombre à sa carrière, M. Khammouy Kèomany a contribué à faire briller la pétanque lao lors de rencontres nationales et internationales.

Pour rappel : le Laos a gagné une médaille d'or, deux d'argent et une de bronze aux 21e Jeux d'Asie du Sud-Est en Malaisie en 2001. Une médaille d'or en 2003 lors des 22e Jeux d'Asie du Sud-Est au Vietnam. Deux médailles d'or et une médaille de bronze en 2005 lors des 23e Jeux d'Asie du Sud-Est aux Philippines en 2005 et deux médailles d'or en 2007 lors des 24e Jeux d'Asie du Sud-Est en Thaïlande.

« *Je reste attaché au sport car maintenant je vais m'occuper de la promotion du volley-ball et du kator,* confie M. Khammouy Kèomany. *Ce sont deux sports que je connais très bien et je souhaite former des champions dans ces deux disciplines* ».

Colis contenant de l'opium du Laos saisi aux Etats-Unis

Khamphouth Xayasomroth

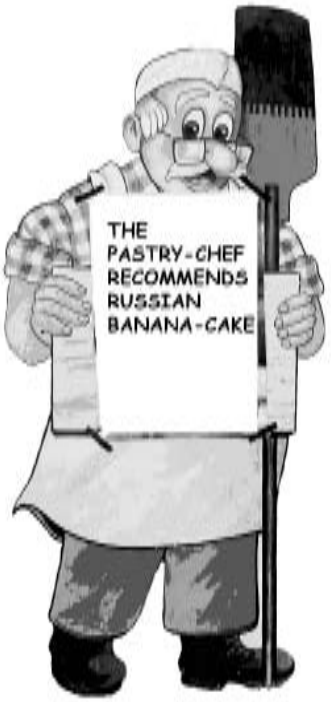
Selon les informations en provenance de l'étranger et parues dans le journal Khouamsa-ngob, le 26 janvier dernier, les chiens antidrogues de la douane américaine ont découvert, lors d'un contrôle de bagages à l'aéroport d'O'Hare de Chicago, quatre colis contenant des stupéfiants en provenance du Laos. La fouille a permis de découvrir 273 paquets en plastique contenant des brindilles et de feuilles d'arbres imbibées d'opium. Ces colis avaient pour destination finale l'état du Minnesota. Selon le journal, cette découverte n'est pas la première, l'année précédente, la douane américaine avait saisi 195 kilogrammes de produit mélangé à de l'opium, destinés aux états du Minnesota et du Wisconsin.

Des chasseurs d'éléphants activement recherchés par la police

Khamphouth Xayasomroth

La police judiciaire de la province méridionale d'Attopeu, a interpelé un homme soupçonné d'avoir abattu deux éléphants sauvages dans les montagnes du district de Xanexay, province d'Attopeu. Le suspect, M. Phoukham, 45 ans a été arrêté et son arme confisquée après que la police ait découvert de la viande de pachyderme fumée et d'autres parties de l'animal dont les défenses cachées dans la brousse. Après l'interrogatoire, il a avoué avoir tué, lors d'une partie de chasse entre amis, plusieurs animaux sauvages protégés par la loi, dont ces deux éléphants et un gaur pendant la saison des pluies en 2009. La police a ouvert une enquête pour complément d'informations et le dossier sera porté devant les tribunaux. Ces complices sont activement recherchés par la police.

CCIFL
CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE FRANÇAISE AU LAOS
ສະພາການຄ້າ ແລະ ອຸດສາຫະກຳຝຣັ່ງປະຈຳ ສປປ ລາວ
Chambre de Commerce et d'Industrie Française au Laos (CCIFL),
association agréée nr. 5598/MdAE 03
B.P. 11781, Vientiane, R.D.P. LAO Site internet :
www.ccifl.org E-mail: contact@ccifl.org

SCANDINAVIAN BAKERY


74/1 Pangkham Rd. P.O.Box 6310
Tel: 21 5199, Fax: 21 5231
E-mail: scandl@laopdr.com
Vientiane, Lao PDR
OPEN EVERY DAY 7AM--- - 9PM

Les prix flambent à l'approche du Nouvel An chinois

Phetphoxay Sèngpaseuth

Les communautés chinoises, de Chine et d'ailleurs, se préparent à fêter le Nouvel An, prévu pour le 14 février. Chaque année est associée à un signe du zodiaque et à un des cinq élements. 2010 sera ainsi placée sous le signe du tigre de métal. Le premier jour des festivités marque le début de la fête du printemps qui se déroule sur quinze jours et s'achève avec la fête des lanternes. Comme chaque année, c'est l'occasion pour les chinois du monde entier de retourner dans leur pays natal pour se réunir en famille, ce qui engendre une période de migration intense.

C'est également l'occasion pour les commerçants de doubler leur chiffre d'affaires, en gonflant leur prix, notamment pour les produits de consommations utilisés pour la cérémonie, comme le poulet et le riz. Ainsi nombreux sont ceux qui s'inquiètent de ce qu'ils vont bien pouvoir mettre sur la table le soir du Nouvel An, alors que les commerçants se frottent les mains. M. Zu, qui tient une petite épicerie dans le quartier de Sokpalouang à Vientiane se ravit : « *Les gens affluent au magasin et nos stocks disparaissent à vue d'œil. Généralement, nos ventes génèrent entre 300 000 et 500 000 kip par jour, mais pendant la période du Nouvel An, nous arrivons à doubler voire tripler nos revenus, qui atteignent entre 800 000 et un million de kip par jour.* »



Les commerçants se frottent les mains.

Aussi de nombreux commerçants préfèrent exploiter cette aubaine, au dépend de leur vie de famille. « *J'ai préféré ne pas rentrer en Chine cette année,* ajoute M. Zu, *même si cela veut dire que je ne verrai pas ma femme ni mon fils qui vient de naître. Je préfère travailler pour pouvoir ensuite leur envoyer plus d'argent.* »

Du coté des consommateurs, on s'inquiète de cette inflation jugée abusive. M. Son, tente de faire ses courses dans le quartier de Saphanethong Kang : « Je ne sais vraiment pas quoi acheter. Chaque année, les prix flambent, surtout pour les produits alimentaires. Un poulet est normalement vendu 20 000 à 25 000 kip le kilo, mais pendant le Nouvel An chinois, les prix atteignent plus de 30 000 kip le kilo. Et c'est comme ça pour tout. Les commerçants ne se soucient pas des familles pauvres, ils ne pensent qu'à leur profit immédiat. Des plafonds devraient être fixés pour limiter les abus. »

La Banque mondiale finance quatre projets au Laos

Bouaphanh Vibounsak

La Banque mondiale accorde une nouvelle aide financière d'un montant de 66,5 millions de dollars au gouvernement lao, afin de stimuler et développer les actions entreprises dans les secteurs de l'éducation, de l'environnement, de l'énergie et de la production minière.

La signature de cette nouvelle attribution de subvention a eu lieu lors d'une cérémonie entre la vice-ministre des Finances, Mme Viengthong Siphandone, et la directrice de la Banque mondiale pour la région d'Asie du Sud, Mme Annette Dixon.

Un soutien supplémentaire de 15, 5 millions de dollars est destiné à la deuxième phase du projet de développement de l'éducation, à savoir, financer les inscriptions à l'école primaire et favoriser l'achèvement des scolarités entreprises dans les 19 districts les plus pauvres du Laos. Les projets initiaux visaient à améliorer la qualité de l'éducation dans le primaire, à renforcer la capacité d'élaboration de politiques d'administration scolaire et à mettre en œuvre des stratégies éducatives approuvées par le gouvernement lao et ses partenaires de développement.

20 autres millions de dollars serviront à financer la deuxième phase d'électrification du réseau en zone rurale. Ce projet vise, d'une part, à permettre à 37 700 familles de bénéficier de l'électricité provenant du réseau national ou hors-réseau, et d'autre part et d'améliorer les rendements de la production d'électricité au Laos. Ces projets contribueront à l'objectif du gouvernement lao qui est d'électrifier 90 % de l'ensemble du pays d'ici 2020. Le reste de la subvention sera utilisé pour renforcer les capacités des secteurs hydroélectrique et minier ainsi que pour les projets de développement environnemental et social.

A cette occasion, Mme Viengthong a déclaré que le gouvernement lao avait toujours hautement apprécié le soutien de la Banque mondiale dans ses efforts de développement socio-économique : « *Aujourd'hui, la signature de quatre projets est une marque importante dans l'amélioration et la stimulation d'une coopération plus étroite entre le Laos et la Banque mondiale.* »

Les jeunes de 15-24 ans face au HIV

Phetphoxay Sèngpaseuth

La semaine dernière à Vientiane, la Jeunesse Populaire Révolutionnaire Lao (JPRL) a organisé une conférence qui avait pour thème « les risques d'infection du HIV chez les jeunes de 15 à 24 ans », tranche d'âge la plus exposée aux dangers du virus. Cette conférence s'est tenue en présence du vice – président de la JPRL, M. Vanna Douangphananh et d'une centaine de participants venus des différentes unions de jeunesse des pays de l'ASEAN. Lors de son discours, M. Vanna a déclaré :« *Je tiens à remercier chaleureusement tous les délégués présents à cette conférence. Au nom de la jeunesse révolutionnaire du peuple lao et au nom de l'Union des jeunes des différentes ethnies lao du pays, c'est pour moi un grand honneur de prononcer le discours d'ouverture de cette conférence. C'est un plaisir pour le Laos, en particulier pour la JPRL, d'être le pays hôte de cette importante réunion. La conférence régionale de l'ASEAN va discuter des risques d'infection du HIV pesant sur la jeunesse, mais c'est aussi l'occasion de renforcer une fois de plus, les liens entre les dix pays de l'ASEAN, mais aussi avec les représentants des organisations internationales et régionales et d'autres parties prenantes pour trouver les meilleures solutions pour protéger nos jeunes et résoudre le phénomène de propagation du virus. En règle générale, tous les pays du monde accordent une grande importance à la jeunesse. La jeunesse est la force de l'avenir et la force de la nation. Le gouvernement et le parti de la RDP Lao se sont toujours considérés comme les descendants de la jeunesse et prêtent une grande attention à l'éducation et à la protection de nos jeunes, les encourageant à être solidaires, fiers de leur nation, de sa culture et de ses traditions. En même temps, toutes les conditions sont réunies pour aider les jeunes dans leur développement. Aujourd'hui, c'est une nouvelle époque de relations et d'échanges qui s'ouvre, favorable au développement économique ; il y a naturellement des échanges, des visites, une coopération globale dont nous ne pouvons pas nier aussi les effets négatifs: perte de l'identité culturelle, maladie, et autres impacts sur nos jeunes, la force forte de la nation. Selon le rapport de la commission Asie en 2008, près de la moitié de toutes les nouvelles infections dans le monde touche la tranche d'âge des 15-24 ans* ». Suivirent les débats et les forums de discussion entre les participants sur les partages d'expériences, les informations à faire passer parmi les jeunes. Les organisations internationales et les autres intervenants répondant aux questions pour aider à trouver des solutions pour protéger les jeunes des risques d'infection du HIV.



Les représentants de la jeunesse de l'ASEAN.

Ministère de l'Éducation

Département de l'Enseignement Secondaire

Bureau de Valorisation du Français

Classes Bilingues

Contact : Cellule Bilingue
Tél/Fax : (856 21) 24 14 97
Portable : (856 20) 22 29 654
(856 21) 44 77 257
(856 21) 25 60 013
Courriel : Cellulebilinguelaos@gmail.com

QU'EST CE QUE LE PROGRAMME BILINGUE?

Le cursus bilingue est mis en œuvre depuis 1995, il est reconnu et validé par le Ministère de l'Education laotien. Il débute en primaire, au niveau P3, jusqu'au baccalauréat (niveau L3).

QU'APPREND ON EN CLASSE BILINGUE ?

Le programme bilingue suit l'intégralité des programmes nationaux auxquels s'ajoute un enseignement intensif du français. Les matières scientifiques sont également enseignées en français.

En primaire : 7-9 heures de français et 2-3 heures de mathématiques en français par semaine.

En secondaire : 6-8 heures de français hebdomadaire et un enseignement des sciences en français : biologie, chimie, physique et mathématiques.

POURQUOI CHOISIR LE PROGRAMME BILINGUE?

Le programme bilingue a plusieurs atouts :

- **La qualité de l'enseignement** : assuré par des enseignants francophones bénéficiant régulièrement de formation continue ;
- **Des structures d'accueil performantes** : classes bien équipées, médiathèque et matériel pédagogique à la disposition des élèves ;
- **Un suivi personnalisé des élèves** : bulletins trimestriels.
- **Des effectifs limités** : maximum 40 élèves par classe
- **Une participation aux événements liés à la francophonie.**

PERSPECTIVES :

L'obtention de certifications :
- Baccalauréat (Diplôme national) ;
- Certificat avec mention francophone ;
- Diplôme d'Études en Langue Française.

Plus de chances d'intégrer une formation universitaire de qualité :

- Meilleur taux de réussite au concours d'entrée à l'Université ;
- Accès privilégié aux filières universitaires francophones et aux formations nécessitant une connaissance de la langue française.

LES ÉTABLISSEMENTS ACCUEILLANT LES CLASSES BILINGUES:

	Vientiane	LuangPrabang	Savannakhet	Paksé
	Nahaidiao	Luangprabang	Samakhi	Banthong
Primaires:	Sokpaluang	Sithane	Sounantha	Paksé
		Aphay		
Lycées :	Vientiane	Pasathipatay	Savanh	Phonxay

COMMENT S'INSCRIRE ?

Concours début mai pour l'entrée en primaire

Frais d'inscription :

A Vientiane :	250.000 k. au primaire 300.000 k. au secondaire
A Luang Prabang :	205 000 k au primaire 300.000 k. au secondaire
A Savannakhet :	150 000 k au primaire 300.000 k. au secondaire
A Champassack :	150 000 k au primaire 300.000 k. au secondaire

Xiengkhouang, province « phare » de la lutte contre la tuberculose

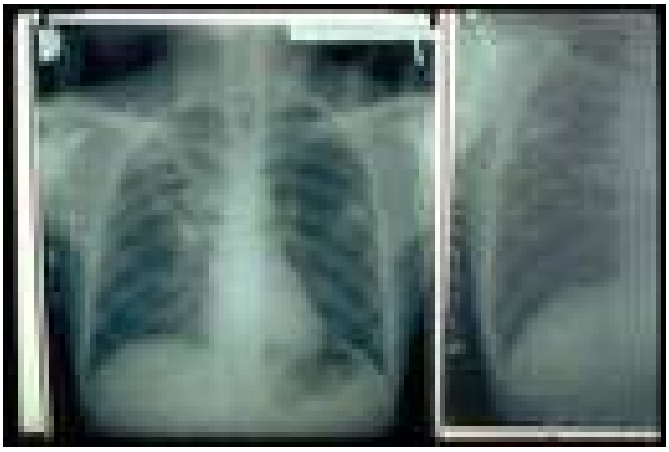
Phetphoxay Sèngpaseuth



Au Laos, la tuberculose est toujours présente et reste une préoccupation majeure.

La tuberculose est une infection bactérienne pouvant toucher de nombreux organes. Elle est en recrudescence depuis une quinzaine d'années (environ 10 millions de nouveaux cas par an dans le monde). L'homme est le seul réservoir du germe et représente le principal agent de transmission de la bactérie. La maladie peut évoluer en plusieurs phases : La primo-infection tuberculeuse ; elle correspond au premier contact de l'organisme avec la bactérie. La contamination se fait par voie aérienne (inhalation de micro-gouttelettes contenant les bactéries présentes dans les sécrétions respiratoires des patients infectés) entraînant des lésions pulmonaires (on parle de chancre pulmonaire). La multiplication de la bactérie entraîne une réponse immunitaire et une nécrose caséeuse (défense de l'organisme destinée à empêcher le développement des bactéries et à favoriser leur destruction). Dans 9 cas sur 10, la primo-infection tuberculeuse évolue spontanément vers la guérison définitive. La tuberculose maladie : certaines maladies favorisent sa survenue (diabète, alcoolisme, dénutrition...) après une primo-infection tuberculeuse. La bactérie peut alors atteindre de nombreux organes (poumons, reins, os, cerveau). La bactérie responsable de la tuberculose humaine est le bacille de Koch (Mycobacterium tuberculosis) appartenant à la famille des mycobactéries. La tuberculose représente un problème majeur de santé publique dans les pays pauvres (Asie, Amérique du Sud, Afrique). Les facteurs de risque de la maladie sont bien identifiés: alcoolisme, dénutrition, déficit immunitaire lié à une maladie (infection à VIH, cancers) ou à un traitement (chimiothérapie). La maladie survient tout particulièrement dans les milieux sociaux défavorisés (sans-logis, toxicomanes, détenus) et touche particulièrement les femmes. La tuberculose est une maladie à déclaration obligatoire. Bien que le nombre de patients guéris ne cesse d'augmenter, des millions sont encore abandonnés à leur sort par manque d'accès à des soins de qualité. En nombre de décès, la tuberculose vient en second après le VIH/sida et, en 2008, elle a tué 1, 8 million de personnes, dont plus d'un demi-million en association avec le VIH. Nombre d'entre elles n'étaient pas sous traitement antirétroviral.

Au Laos, la tuberculose est toujours présente et reste une préoccupation majeure. La réduction sensible du taux de tuberculose a été annoncée comme prioritaire dans le programme fixé dernièrement par le Ministère de la Santé lao pour les cinq prochaines années. A cet effet la province de Xiengkhouang a été choisie pour être la province « phare » dans la lutte antituberculeuse, en application du programme déterminé par l'Organisation Mondiale de la Santé. Le chef du service de la santé de la province de Xiengkhouang, Dr Bouasone SInouanthong, joint par téléphone, a pu apporter quelques précisions sur le programme de lutte contre cette maladie: « *La province de Xiengkhouang est une province pauvre où une grande partie de la population habite dans des zones reculées et très éloignées de l'hôpital de district. De ce fait, la lutte contre de la tuberculose rencontre beaucoup de difficultés. Ces dernières années nous avons travaillé sur la prévention et l'information. A cet effet, nous nous sommes rendus dans les villages, pour informer les populations des dangers de la tuberculose. Nous avons aussi organisé un séminaire d'information sur le programme de lutte contre cette maladie avec des volontaires de tous les villages. Le séminaire terminé, ces volontaires vont à leur tour transmettre ces informations dans tout leur entourage. A l'heure actuelle, nous avons répertorié 931cas de tuberculose et 700 patients sont déjà guéris. 470 personnes sont mobilisées pour ce programme, 25 médecins niveau master, 40 médecins niveau licence et 120 infirmières, tous répartis à travers les 52 dispensaires de la province. Pour ce nouveau programme d'éradication de la maladie, nous avons étendu sa portée aux habitants des trois districts de la province: Pèk, Kham et Nonghèd* ».



Micro-trottoir

La Saint-Valentin et les jeunes lao

Sonesavanh Souliyaphack

La Saint-Valentin, fête des amoureux était traditionnellement fêtée le 14 février de chaque année principalement en Europe. Aujourd'hui, presque tous les pays dans le monde la célèbrent. Et au Laos aussi ! Les jeunes, garçons et filles accordent de plus en plus d'importance à cette journée. Cette année le 14 février tombe un dimanche, quelle aubaine! Tout le monde aura le temps et le loisir de préparer et de célébrer avec l'élu de son cœur, le copain, la copine, les amis et même la famille , pour échanger un cadeau le plus souvent une rose, des chocolats, ou bien dîner ensemble.

Le Rénovateur : Quelle importance accordez-vous à la Saint Valentin ?

Mlle Tanoy Chanthavong, étudiante en 5e année de pédagogie, à l'Université nationale du Lao (UNL) : Normalement cette journée était célébrée en Europe, aujourd'hui nous la fêtons chez nous, les jeunes lao sont de plus en plus touchés par cette journée.

Mlle Thipphavanh Souphannamath, étudiante



en 3e année au département Informatique à l'UNL : Quand j'étais au lycée je ne



comprenais pas ce qu'était la Saint-Valentin. Par la suite, j'avais vu les jeunes lao célébrer cette journée comme les étrangers, alors j'ai compris petit à petit et je sais que le Saint-Valentin est une journée importante pour moi. Actuellement, je suis amoureuse d'un garçon et je veux bien sortir pour diner avec lui ce soir-là , comme pour ajouter de la couleur à notre amour comme tous les autres amoureux.

M. Anourak Soulignavong, étudiant en 4e année à la faculté des Sciences, à l'UNL : Pour moi la Saint Valentin est la journée où tous les amoureux offrent une rose, un cadeau à son copain ou à sa copine. Je pense que les jeunes lao ne pensent plus



beaucoup à leur famille, ils accordent plus d'importance à leurs amis. Pour moi, chaque jour est important, ce n'est pas la peine d'avoir une Saint -Valentin.

LR : Qu'est que vous allez faire pour la Saint-Valentin ?

Mlle Nouphalin Sisanon, étudiante en 3e année au département de Coréen à l'UNL: Pour la Saint-Valentin je n'ai pas d'activité spéciale, je vais seulement dîner au restaurant avec ma famille. Cette année, ma petite sœur et moi irons au Free concert au centre commercial ITECC, parce qu'il il y a un concert organisé par l'entreprise Lao



Telecom pour célébrer la Saint-Valentin et le Nouvel An chinois en même temps Beaucoup d'activités pour les jeunes qui iront au concert. Le plus important est de voir plusieurs artistes lao et deux artistes célèbres thaïlandais.

LR : Est-ce que la rose est le symbole de l'amour ?

M.AnongsackPhongsavath, qui travaille dans une société privée : j'ai vu beaucoup de personnes offrir une rose au copain ou à la copine. C'est peut-être le symbole de l'amour, mais un jour après, la rose part à la poubelle. Je pense qu'il faut donner autre chose comme un arbre en fleurs ou un petit chien, ce serait mieux que la rose. Si le chien ou l'arbre en fleur grandissent ça voudra dire que l'amour durera plus longtemps!

Situation 70

Musée et temples à Luang Prabang
Musée national
L'ancien palais royal, qui a été construit entre 1904 et 1909, sous le règne du roi Sisavangvong, est maintenant transformé en un musée national. Une collection d'objets personnels appartenant à l'ancienne famille royale, des photographies historiques, des instruments de musique et des cadeaux à la nation offerts par des pays étrangers sont en exposition.
Wat Vixoun
Le roi Vixounnarath a construit en 1503 le temple Wat Vixoun, puis il lui donna son nom. Il est connu pour son grand stupa, en forme exceptionnelle placé dans la pagode. En raison de sa forme, le stupa est connu comme «le stupa» Makmo ou «le stupa pastèque »
Museum and temples in Luang Prabang
National Museum
The former Royal Palace, which was constructed between 1904 and 1909 during the reign of King Sisavangvong, has now been converted into the National Museum. A collection of personal artifacts belonging to the former Royal Family, historical photographs, musical instruments and gifts to the nation from foreign countries are on display.
Wat Vixoun Temple
King Vixounnarath built Wat Vixoun Temple in 1503 and then named it after himself It is known for the large, unusally shaped stupa placed in the grounds. Because of its shape, the stupa is known as « That Makmo » or « Watermelon Stupa »
Ho hiphittaphanh lè vat you Luang Phabang
Pha lassavang kao, sangkhun lavang pi nung phan kao hoy si ha nung phanh kao hoy kao, nay rassakan khong Phatjiao Sisavangvong, nay pattjiouban day pien ma pén ho phiphittaphan hèngxad xung day sasom vatthou kheuangxay xouantoua khong khobkhoua kasat, houbphab pavassat, kheuang donti lè khongkhouan tjiak tang pathed mob haykè xad tjiamnouan nung day thuk namma vang sadèng hay hén.
Vat vixoun
Phatjiao Vixounnarat day sang vat Vixoun nay pi nung phan ha hoy sam lè day hay xu vat tam xu khong ton éng. Vat ni ko pén thi houkandi nhon houb laksana khong that thi sang vay nay vat dangkao. Nhonva that mihoub khu kan kab nouay makmo tjiung eunva that Makmo.
Ho phiphittaphanh= musée= museum, kao= ancien= former, phalassavang= palais royal= Royal palace, nay rassakan= sous le règne = during the reign, pien pén= transformé en = converted into, sasom= collection= collection, kheuangxay souantoua= objets personnels= personal artifacts, pénkhong= appartenir à = belong to houphab pavassat= photographies historiques= historical photographs, kheuang donti= musical instruments= instruments de musique, khongkhouan= cadeua =gift,tang pathet= foreign countries= pays étrangers, vangsadèng= exposition= dispay,
Phatjiao= roi= king, houbhang larsana= shape= forme, phised= exceptionnel=unusual, makmo= pastèque= watermelon.

Le festival de la gastronomie lao, un événement culturel majeur

Sonesavanh Souliyaphack

Les gourmets, les gourmands et autres amateurs de bonnes cuisines, se sont pressés à cette quatrième édition du festival de la gastronomie lao qui s'est déroulée du 5 au 7 février au Palais national de la culture. Coorganisé par l'Association des femmes d'affaires lao et l'Union des femmes lao, le festival a été inauguré en présence de la vice-présidente de l'Assemblée nationale, Mme Pany Yathotou et de la présidente de l'Union des femmes lao, Mme Sisay Leudetmounsone.

Le public venu en nombre a pu découvrir et goûter les différentes spécialités gastronomiques de chaque province du pays. Par exemple, le stand de la province de Xiengkhouang proposait la fameuse sauce Chèobong, celui de la province de Savannakhet, un large assortiment de viandes séchées, ou encore celui de la province de Houaphanh, où l'on pouvait déguster différentes soupes de bambou accommodées de divers légumes. Les poissons et les légumes biologiques étaient à l'honneur sur les stands du district de Vangvieng, province de Vientiane.

« *Le festival de la gastronomie est un des événements phares de la culture lao* », a déclaré la présidente de l'Association des femmes d'affaires lao, Mme Chanthao Pathammavong. *Lancé en 2006, il n'a cessé de prendre de l'ampleur avec chaque année un public toujours plus nombreux. Il suscite un élan de solidarité partage au sein des femmes lao et permet aux visiteurs, quelle que soit leur nationalité, de connaître les produits et les spécificités culinaires de nos régions. De ce fait, le festival participe à la promotion du tourisme car en découvrant les saveurs culinaires de nos provinces, il est naturel de souhaiter les visiter. Cette année, le festival a insisté sur la qualité des produits en invitant notamment les agriculteurs de l'arrondissement de Sangthong à venir présenter leurs légumes biologiques.*»



Foule des grands jours au festival 2010 de la gastronomie lao.

Cette édition 2010 présentait aussi la gastronomie d'autres pays : malaisienne, dont l'organisation du stand a été soutenu par l'épouse de l'ambassadeur de Malaisie au Laos et l'agence de voyage Malaysia ; japonaise, représentée par le Centre professionnel IV Japan et le restaurant *Shushi*, ainsi que thaïlandaise de la province d'Udon Thani.

Les étudiantes du collège Pakpasak ont effectué une démonstration de sculpture sur légumes et sur fruits et le service de la promotion de la santé alimentaire du département du ministère de la Santé a proposé un atelier consacré à la cuisine pour bébés.

« *L'objectif de ce festival est de promouvoir l'héritage traditionnel du talent et du savoir-faire des femmes lao dans la préparation de plats et d'informer le public sur la diversité culinaire du Laos* », a conclu Mme Sisay Leudetmounsone.



Du matériel pédagogique et informatique offert aux filières universitaires francophones

Sonesavanh Souliyaphack



Nouveaux outils pour les étudiants francophones.

Le mardi 9 février, une petite cérémonie s'est déroulée au Centre Provincial Francophone (CPF), situé au sein de l'Université nationale du Laos (UNL) sur le campus de Dong Dok.

Etaient réunis autour du vice-président de l'UNL, le Dr Phetsamone Khounsavat, de Mme Kinsoukhone Sipaseuth, présidente de la Cellule d'appui Valofrase de Mme Emilie Viret, responsable du CPF et de M. Bernard Vanthomme, directeur de l'antenne de l'Agence Universitaire de la Francophonie (AUF) au Laos, les doyens ou leurs représentants, des facultés d'agriculture, de droit, d'économie, d'ingénierie, des lettres, des sciences, des sciences de l'éducation, d'agriculture, les responsables des filières universitaires francophones de droit, d'économie de la gestion, de génie civil et génie électrique, de médecine, des représentants du Service de coopération et d'action culturelle de l'ambassade de France, des enseignants de français et des étudiants francophones.

Cette rencontre visait d'abord à fêter la fin des travaux de rénovation du CPF qui ont permis d'intégrer complètement dans la structure nouvellement créée dans le cadre du projet Valofrase, l'ancien espace francophone de l'Ecole des études fondamentales soutenu par l'AUF, mais aussi de rafraîchir les locaux, notamment la salle informatique, de remettre à niveau le matériel informatique et d'assurer une bonne connexion Internet.

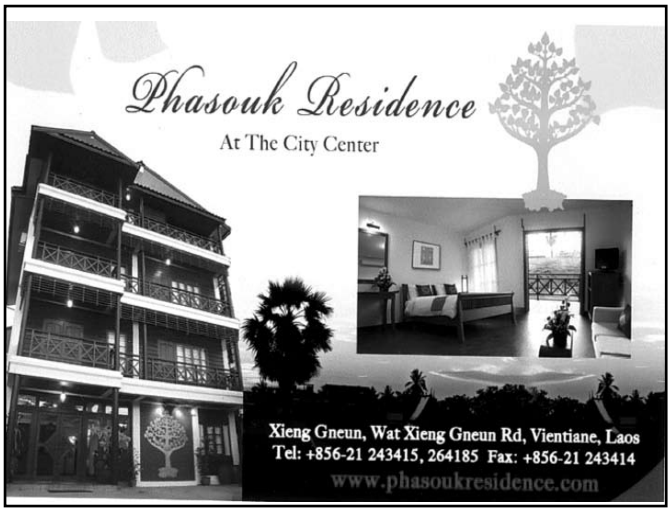
L'antenne AUF de Vientiane a également profité de cette occasion pour remettre officiellement à l'Université le matériel pédagogique et informatique offert aux filières universitaires francophones, à la faculté d'agriculture et au CPF : 13 ordinateurs multimédia, 5 ordinateurs portables, 6 imprimantes, 3 vidéo-projecteurs et 9 CD pour l'enseignement sont ainsi mis à leur disposition, pour un montant global de 17.600 $. L'ensemble de ce matériel affirme la volonté de l'AUF de promouvoir les TIC dans l'enseignement et la recherche.

« *Tout le matériel informatique sera remis aux filières universitaires francophones, a confié la responsable du CPF, Emilie Viret. Chaque année l'AUF remet du matériel aux filières qui fournissent des soutiens pédagogiques et techniques mais pour le CPF, c'est la première fois.* », a dit Emilie.

Le Centre Provincial Francophone (ou CPF) de Vientiane est un centre de ressources en français installé à l'UNL sur le campus de Dong Dok. Il a pour objectif de fournir aux étudiants francophones un soutien par le biais de ressources documentaires, audiovisuelles et informatiques et également par l'organisation de séances de formations ou d'activités à caractère culturel et/ou ludique.

Ce centre est né en janvier 2009 de la collaboration entre l'Ambassade de France au Laos, l'Agence Universitaire de la Francophonie et l'UNL dans le cadre du projet Valofrase.

En un an, le CPF de Vientiane a fait l'objet de près de 4 800 visites. En moyenne, un peu plus de 110 visiteurs fréquentent ce centre chaque semaine et près de 200 y sont inscrits comme membres. Ceux-ci y viennent consulter des livres et magazines (on compte plus de 2 500 ouvrages dont une centaine nouvellement acquis grâce à l'aide de la coopération française), profiter des ordinateurs pour utiliser Internet, taper ou imprimer des documents (on y trouve une trentaine de postes informatiques), regarder des films en français ou écouter de la musique. Un certain nombre vient également pour obtenir des informations diverses sur la langue française, les études et les bourses de formation francophones, etc. D'autres enfin viennent participer aux séances de formation, concours et autres ateliers de pratique de la langue française organisés sur une base régulière.



Pour Green Valley Travel, le Laos est la meilleure destination



Mme Khamphet Phimmavongda

Vayorath Xayasomroth

Le Laos reste le pays le moins développé et le plus énigmatique des anciennes colonies françaises. Le manque de modernité offre aux voyageurs un aperçu inégalé de la vie traditionnelle du Sud-Est asiatique. De la population, des plaines fertiles de la vallée du Mékong, à celle des hautes terres accidentées annamite frontalière du Vietnam, les voyageurs qui parcourent le Laos ont tendance à penser qu'il est le point culminant de l'Asie du Sud-Est.

Lorsque l'on évoque le Laos, de nombreux voyageurs pensent à la faune, aux randonnées ou au VTT. Même si vous avez seulement un ou deux jours et envie de faire une pause, arrêtez-vous au Laos.

Vous n'y trouverez pas de problèmes de surpopulation, le Laos n'étant peuplé que de six millions d'habitants. Sans littoral, le Mékong joue un rôle très important dans la vie des Lao.

Le voyagiste Green Valley Travel organise de voyages expérimentés avec des guides biens formés pour vous faire découvrir les endroits les plus insolites et exotiques, en RDP Lao. Green Valley Travel est l'une des grandes agences de voyage au Laos.

« *Nous avons observé que l'année dernière le nombre de touristes avait diminué*, explique la directrice de la compagnie Green Valley Voyage, Mme Khamphet Phimmavongda. *C'est une des conséquences de la crise financière mondiale, des maladies émergentes et de la situation politique du pays voisin. Cependant, pour la période des 25e Jeux d'Asie du Sud-Est, nous avons constaté une hausse de touristes. Pour 2010 je crois que le secteur du tourisme au Laos continuera sa courbe ascensionnelle .* »

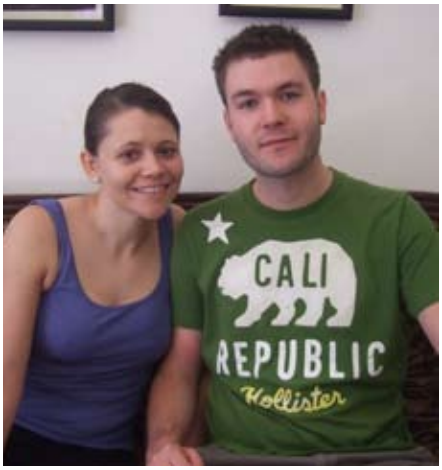
Privilégiez le « cœur » du pays!

Vayorath Xayasomroth

Être capable de passer du temps avec des populations qui vivent à un rythme de tranquillité défiant toute tentative de description, et avoir en même temps une petite idée de la façon dont ces gens gèrent ce temps, comprendre leur mode de vie et surtout comment ils parviennent à se débrouiller parfaitement avec si peu de ressources - est un cadeau fait à ceux qui font l'effort aujourd'hui de se rendre au Laos, et qui consacrent du temps à le découvrir et à le pénétrer; cadeau qui perdurera et qui enrichira sans cesse l'âme du voyageur audacieux sortant des sentiers battus du tourisme traditionnel pour prendre les chemins de la découverte de l'intérieur du pays.

Nous avons rencontré Mme Nicola Johnson et M. Thomas Thorns, touristes anglais, qui nous ont fait part avec plaisir de leurs impressions de leur séjour au Laos, sans avoir débuté leur séjour par Vientiane: « *Nous avions entendu parler du Laos par des amis qui étaient venus le visiter et qui étaient rentrés enchantés. Nous avons décidé alors de partir pour peu de temps hélas, découvrir à notre tour ce pays merveilleux. Que de richesses et de sites à découvrir. Nous avons débarqué directement à Luang Prabang, cet ancien royaume aux nombreuses pagodes, où il fait bon de flâner dans le cœur de la ville aujourd'hui classé au patrimoine mondial de l'UNESCO, à travers ces venelles où se côtoient maisons traditionnelles lao et architecture coloniale. Nous avons été émerveillés par les marchés, celui de nuit bien sûr, mais aussi par les beaux étals de fruits et légumes. Les environs nous ont conquis, particulièrement le pèlerinage en bateau au sanctuaire bouddhiste favori du dernier roi, niché dans des grottes calcaires surplombant le Mékong, mais aussi la ballade aux impressionnantes cascades dans un cadre végétal incomparable. Notre étape suivante fut Vangvieng, petite ville de campagne idyllique, cachée au milieu des montagnes, au bord de la rivière Nam Xong. Nous avons admiré la vue impressionnante sur les formations calcaires environnantes rougissantes au moment du coucher du soleil et apprécié l'atmosphère particulière très décontractée. Vangvieng convient particulièrement aux voyageurs aventureux. La région est idéale pour pratiquer des activités sportives comme l'escalade et le canoë-kayak. L'ambiance décontractée, dans la ville le soir et la convivialité de ses habitants ont fait de notre séjour à Vangvieng, un moment inoubliable.* »

Bien que le Laos soit un petit pays comparé à ses voisins, le visiteur ne doit pas avoir l'ambition de le découvrir entièrement en très peu de temps. Les voyages programmés ne peuvent pas toujours se réaliser comme ils avaient été pensés en raison de l'insuffisance des infrastructures routières et des horaires parfois aléatoires, un voyage annoncé de trois heures d'autobus peut facilement se transformer en l2 heures de galère. Prendre son temps, et si celui-ci vous manque, limitez vos ambitions à quelques sites seulement et ne commencez pas la découverte du pays par Vientiane, lancez-vous directement dans l'intérieur du pays, dans le « Laos réel », et peut-être qu'en fin de séjour, il vous restera un peu de temps pour découvrir aussi les charmes de la capitale



Mme Nicola Johnson et M. Thomas Thorns.

La deuxième biennale internationale de l'image met les jeunes photographes lao à l'honneur

Chloé Gwinner

La deuxième biennale internationale de l'image a officiellement ouvert ses portes le 8 février dernier, lors d'une cérémonie organisée dans les jardins du musée national, au cœur de l'ancienne capitale du royaume de Lane Xang.

Encadrés par l'artiste photographe et commissaire artistique de la biennale, Mme Françoise Huguier, une vingtaine d'artistes de divers horizons ont présenté leurs travaux avec 21 expositions, projections et ateliers à travers la ville. La programmation 2010, centrée sur les artistes asiatiques, et notamment les jeunes photographes lao, a permis une rencontre et un échange entre professionnels expérimentés et jeunes expérimentateurs, reporters photographes et artistes plus conceptuels, auteurs d'Asie, d'Europe et d'Afrique.

Ainsi, les infinies variations de noir et de lumière de Rasi, célèbre maître de la photographie lao, font échos aux noirs et blancs panoramiques du journaliste photographe chinois Zeng Nian, qui relatent la construction du plus grand barrage du monde et la destruction simultanée du site mythique des Trois Gorges. Plus loin, les immenses tirages suspendus au dessus des marais couverts de végétation, révèlent à la lueur des flambeaux, les rêves d'autres vies des filles de joie de Calcutta.



Le jeune Sengsong Saykouxiong recoit le premier prix Rasi des mains de l'ambassadeur de France au Laos, M. Sénémaud.

Souvent graves, parfois ludiques mais toujours intrigantes, les expositions amènent le spectateur à déambuler dans la ville et redécouvrir le patrimoine architectural de Luang Prabang, au sein même de ses hauts lieux de l'art et de la culture mais également à travers d'autres endroits plus insolites, à l'écart des sentiers battus.

La biennale de l'image fut aussi l'occasion d'attirer l'attention sur de jeunes artistes émergents lao, avec la remise du prix Rasi. Créé pour l'occasion, le prix est venu récompenser les meilleurs travaux parmi les six photographes lao et trois Singapouriens encadrés par l'ONG My Library.

Le premier prix est venu honorer le travail de Sengsong Saykouxiong, originaire d'Oudomxay qui, à 19 ans seulement, présente un ensemble d'images décalées, par lesquelles son œil averti nous invite à admirer les associations de couleurs et le graphisme des détails du quotidien.

Le deuxième prix a été remis à Ya Seng Li, jeune photographe hmong de 21 ans, qui dévoile des instants de vie et d'absence dans une série de cliché autour de lits. Enfin, à 14 ans seulement, la très jeune artiste lao Mor Thor partage le 3ème prix avec le philippin Mauricio Pocholo.

Coïncidant avec les célébrations du 15e anniversaire de l'inscription de Luang Prabang au Patrimoine Mondial de l'Unesco, cette seconde biennale de l'image, par son originalité et par son ampleur, confirme la place de Luang Prabang comme l'une des nouvelle capitale culturelle du sud-est asiatique.



La série Another Me d'Archinto Bhadra (Inde), consacrée à 126 filles et femmes maltraitées par la vie, leur permet de retrouver une estime d'elles-même.

Le festival Off donne de l'ampleur à la Biennale de l'image

Chloé Gwinner

En parallèle à la Biennale internationale de l'image, le festival Off de la photographie, s'est ouvert le 8 février dernier, avec plus d'une vingtaine d'exposants disséminés à travers la ville de Luang Prabang. Organisé en quelque mois, à l'initiative du photographe Mika Perier, l'évènement est venu complémenter la biennale, élargissant les rencontres entre des grands noms de la photographie et de jeunes talents, et multipliant le panel d'images et d'intervenants.

Ouvert à tous, Mika Perier a particulièrement encouragé la participation de jeunes photographes lao. Pour les quatre jeunes exposants, c'est une première occasion de montrer publiquement leurs travaux et d'exposer parmi des professionnels. Une reconnaissance pour ces jeunes autodidactes qui tentent de se faire un nom dans un secteur encore peu reconnu, où les opportunités sont rares.



L'exposition descend dans la rue, avec ici, les photos de Mika Perier, installées le long des berges du Mékong

En choisissant d'exposer hors des lieux conventionnels, Micka Perier a également cherché à démocratiser l'évènement, à rendre l'art plus accessible et à interpeller les habitants et tous ceux qui n'auraient pas le reflexe de pousser la porte d'une galerie d'art.

La cérémonie d'ouverture s'est ainsi déroulée en deux temps. Un premier vernissage s'est tenu au restaurant Roots and Leaves, où les grands formats en noir et blanc du photographe Stanislas Fradelizi révèlent la relation de complicité et de connivence entre l'éléphant et son cornac. Les participants ont ensuite été invités à se rendre dans une maison en bois sur pilotis, abandonnée depuis une dizaine d'année et laissée en l'état. C'est à la lueur des bougies que chacun à pu découvrir les scènes de vie d'habitants de Chine, du Népal ou encore du Mexique. Happening ou improvisation de dernière minute, l'événement n'est pas sans susciter l'intérêt des voisins, qui apprécient de se joindre aux spectateurs et d'alimenter l'atmosphère des histoires de la maison et de ses anciens occupants.

Cette ouverture tout en contrastes, à l'image du festival, avec une sélection éclectique, une approche décalée et audacieuse, aura réussi à éveiller la curiosité d'un large public et permis de donner davantage d'ampleur à la biennale. Le rendez-vous est déjà pris pour 2012, laissant présager encore de nouvelles surprises.

Média lab, rencontre artistique et échanges de savoirs

Chloé Gwinner et Phetphoxay

Les trois semaines de collaboration entre les écoles des Beaux-Arts de Bourges, Vientiane et Luang Prabang se sont clôturées par une présentation de leurs travaux, à l'occasion de la biennale de la photographie à Luang Prabang.

Ces trois semaines ont été l'occasion pour les étudiants et les enseignants français et lao d'échanger leur savoir-faire, avec d'un côté l'enseignement de l'utilisation de nouveaux média et de technologies contemporaines, de l'autre des techniques traditionnelles propres à la culture lao. Ainsi, le graffiti se mêle au pochoir, les sculptures de bambou aux lignes épurées, nous racontent l'histoire de Nam tao Poung, les montages vidéo donnent vie aux dessins de Ramayana. Une expérience qui ouvre de nouveaux horizons pour les élèves lao, plus habitués à la reproduction et aux techniques classiques de peinture ou de sculpture sur bois, qu'à l'utilisation transversale des média et des matières dans l'expression d'idées ou de concepts. Côté français, outre un échange culturel et artistique intense, c'est une redécouverte des matériaux traditionnels et l'apprentissage de techniques ancestrales.





Les jeunes des Beaux-Arts mélangent graffiti hip-hop et pochoir.

Pour permettre la continuité du projet, l'ENSA de Bourges, en collaboration avec Bandits-mages et la galerie du cartable, laisse derrière eux trois ordinateurs portables avec des logiciels libres en lao et adaptables selon l'évolution des besoins. L'association Bandits-mages reviendra également proposer une formation sur les pratiques audio-visuelles de trois mois. Conquis par l'expérience, Souliya Phoumivong, enseignant aux Beaux-Arts de Vientiane, espère pouvoir mettre en place un département multimédia permanent.

Les Chinois, les Vietnamiens et les Thaïdam fêtent leur nouvelle année

Phong Thammavongsa

Chaque année, à la même période, les Chinois, les Vietnamiens et les Thaïdam fêtent leur Nouvel An, qui tombera cette année, le 14 février, correspondant au 1er jour de la pleine lune du 4e mois du calendrier lao.

Lors des préparatifs du Nouvel An, les Chinois nettoient l'intérieur et l'extérieur de leurs maisons. Une fois que ce grand nettoyage est fait, ils affichent un peu partout des souhaits écrits sur papier rouge, symbole de santé, de chance et de prospérité.

A cette occasion, les Chinois de la capitale forment une troupe de danseurs qui sillonnera la ville, en exécutant la traditionnelle danse du lion, devant les commerces où lors de mariages, car, elle apporte chance, bonheur, prospérité et chasse les mauvais esprits. Le lion est à la fois un symbole de force, de courage et de sagesse.

« *Nous répétons la danse du lion depuis le début du mois de novembre 2009*, a expliqué le président de l'Association des chinois de la capitale M. Xay Inthilath. *A cet effet, nous disposons des locaux de la fondation chinoise de la pagode du quartier de Dong Palèb, dans l'arrondissement de Chanthaboury à Vientiane. Plus d'une centaine des garçons volontaires sont venus de divers établissements éducatifs chinois à Vientiane et nous avons commencé nos prestations dans après-midi du 14 février, pour clore l'année de bœuf et accueillir le Nouvel An du tigre*».

Dans les rues principales et commerçantes de Vientiane, on pourra voir et entendre ce joyeux cortège de garçons en costumes jaunes et rouges portant deux immenses lions, se livrer à des acrobaties et exécuter la danse de maisons en maisons à la demande des propriétaires. Le cortège du lion est accompagné d'un joyeux tintamarre des tambours, des gongs et des cymbales. Le lion est formé de deux parties. La tête et le corps animés par deux acrobates. Aux rythmes des percussions, la marionnette géante est mise en mouvement. Elle s'articule, s'ébroue, se love, se dresse et ouvre une gueule béante pour y recevoir l'angpao, (enveloppe rouge contenant de l'argent, accrochée au pas-de-porte des maisons et commerces).



Le lion est à la fois un symbole de force, de courage et de sagesse.

Origine de la fête :

Il y a plus de trois mille ans, en Chine, une grande tempête s'est abattue sur le pays. Au cours de la première nuit de la lune croissante, des hommes, des femmes, des enfants et des animaux domestiques ont été tués par les éléments déchainés. La plupart des gens croient que le génie affamé s'est rassasié de leurs âmes. Afin de se protéger, certains décidèrent de sacrifier des cochons ou des poulets et de faire des offrandes de fruits, de fleurs, de baguettes d'encens et de bougies au génie pour apaiser sa colère.

Le jour suivant, la tempête disparut et le calme revint dans le pays. Grâce à cela, les chinois, pendant la fête du Nouvel An, purent se rassembler en cortège et danser dans la rue pour chasser les mauvais esprits, à grand renfort de pétards de coups de gongs, de tambours et de cymbales.

Quant aux Vietnamiens, ils célèbrent aussi leur Nouvel An ou « Têt », le même jour que les chinois et les thaïdam. Ils honorent ainsi leurs ancêtres en leur offrant une tête de cochon, du poulet et des œufs durs. En même temps, ils brûlent des bâtonnets d'encens, des bougies ainsi que des papiers d'or et d'argent. Ces rites traditionnels apporteront la chance, le bonheur et la prospérité à leurs familles. Ces fêtes sont également l'occasion de distribuer de nombreux cadeaux aux enfants.

Le 9 février dernier, l'ambassade du Vietnam en RDP Lao a célébré le Nouvel An vietnamien, en présence du président de l'Assemblée nationale, M. Thongsing Thammavong, du ministre des Affaires étrangères, M. Thongloun Sisoulith et de plusieurs membres du gouvernement.

A cette occasion, M. Ta Minh Chau, ambassadeur du Vietnam au Laos a souhaité que les relations de coopération multiforme et de solidarité spéciale entre les deux pays se renforcent davantage.

En ce qui concerne les thaïdam, ils fêtent la nouvelle année aux mêmes dates que les chinois et les vietnamiens. Leur cérémonie est moins spectaculaire que les deux précédentes communautés. Chaque famille rend hommage aux ancêtres et accueille des amis ou des membres éloignés. Les femmes thaïdam, lors de la cérémonie, revêtent une longue tunique noire et une ceinture de tissu rouge et vert et se couvrent d'un turban brodé. Les hommes sont habillés tout de noir. Le Nouvel An thaïdam ne comprend ni procession, ni danse, ni pétard, mais c'est une excellente occasion de renouer les liens familiaux avec les proches éloignés.

Débat : les médias et l'environnement

Phong Thammavongsa

Le département de l'Environnement a organisé le 9 février dernier à Thalat, district de Kèo-oudom, province de Vientiane, un séminaire sur le rôle des médias concernant l'environnement. Cette réunion a été co-présidée par le directeur adjoint du département de l'Environnement, M. Khampadith Khammounheuang et le vice-président de l'Association des journalistes lao et rédacteur en chef du journal quotidien Pasaxon, M. Boualaphanh Thanphilom, en présence d'une soixantaine de journalistes locaux.

Il a été question des impacts du réchauffement climatique sur la population mondiale et de ses causes. L'un des facteurs principaux de ce réchauffement est l'émission de gaz à effet de serre comme le gaz CO2 rejeté par l'industrie (usines, automobiles, etc.), qui est devenu un sujet de préoccupation mondiale.

En outre, le débat a aussi porté sur la nécessité de concilier le développement socio-économique national et la protection de l'environnement. Tous les secteurs ont fait l'objet d'observations : hydroélectricité, urbanisme, aménagement des espaces publics (parcs, marchés, etc.), voirie, collecte et recyclage des déchets, canalisation des eaux usées.

Dans le cadre des préparatifs du 450e anniversaire de la capitale, le programme Vientiane ville propre, a été relancé et ce séminaire visait à mobiliser les journalistes de la presse écrite, de la radio et de la télévision sur le travail de communication et d'information qu'ils auront à effectuer jusqu'au mois de novembre, date des célébrations. Les participants ont débattu des sujets et des angles de leurs articles et reportages : sites, villages, portraits de personnes… Les medias consacreront des volets quotidiens sur l'hygiène et l'urbanisme.



M. Boualaphanh Thanphilom et M. Khampadith Khammounheuang

« *Nous savons qu'aujourd'hui, notre planète est confrontée à de graves problèmes environnementaux qui représentent une menace pour la biodiversité et la santé de la population,* a déclaré M. Khampadith Khammounheuang. *La République Démocratique Populaire Lao (RDP Lao) subit aussi les conséquences du réchauffement climatique: Inondations, sécheresses, tempêtes tropicales ont touché de plein fouet notre pays. Pour faire face à ces événements et concilier développement et environnement durable, le gouvernement de la RDP Lao a créé, depuis mai 2007, l'Autorité des ressources en eau et de l'environnement, qui coordonne tous les départements administratifs en charge de la protection environnementale. Des projets de loi sur la protection de l'environnement ont été ainsi conçus et ils seront étudiés à la prochaine session ordinaire de l'Assemblée nationale. La protection de l'environnement et des ressources naturelles, c'est aussi l'affaire de tous et j'encourage les medias à ne pas ménager leurs efforts dans le travail d'information et de sensibilisation auprès du public.* »



L'accent a été mis sur le nettoyage des espaces verts et des rues.

Les canards rôtis du Mê Chay

Vayorath Xayasomroth

Cette semaine, nous vous présentons un restaurant dont la spécialité est très appréciée des gourmets lao et étrangers. Il s'agit des délicieuses grillades de canard de barbarie du restaurant Mê Chay. Ici, le canard est servi à toutes les sauces, en rôti, en soupe, en lap, sans oublier le fameux leuat ped (sang de canard caillé), assaisonné de feuilles de menthe et d'oignons nouveaux.

Ouvert depuis 2005, le Mê Chay s'est rapidement forgé une excellente réputation et il faut souvent réserver pour trouver place libre. En effet, pas moins d'une centaine de clients est accueillie chaque jour dans le restaurant et M. Chanthaly Phanouvong, son propriétaire, sacrifie quotidiennement plusieurs dizaines de canard pour satisfaire sa clientèle.

« *Oui, c'est vrai que mon restaurant est très fréquenté*, confirme M. Chanthaly Phanouvong. *Je dois ce succès à quelques recettes dont je garde le secret. Chez moi, le client sait qu'il trouvera des produits de qualité, par exemple, nos préparations sont toujours faites avec des légumes du jour et nous laissons reposer la viande de canard pendant une journée avant de la cuire afin quelle dégage toute sa saveur. Ce sont des petits plus forts appréciés des connaisseurs et nos prix sont très raisonnables.*»



M. Chanthaly Phanouvong

Une assiette de canard rôti, assortie de légumes et accompagnée de diverses sauces, toutes succulentes, vous coutera 20 000 ou 25 000 kip, selon la portion demandée et une assiette de sang caillé, souvent servie en entrée, seulement 7 000 kip.

Situé dans le quartier de Nongtha Neua, (route de Dong Dok), arrondissement de Chanthaboury à Vientiane, le Mê Chay est ouvert de 15 heures à 22 heures.

M. Chanthaly Phanouvong a tenu à rassurer ses clients, en ce qui concerne la grippe aviaire :

« *Il y a quatre ans, mon affaire a souffert de la pandémie de grippe aviaire qui a sévi dans toute l'Asie. Les clients ne mangeaient plus de canard évidement, alors j'ai ajouté au menu du porc et du bœuf. A cette époque, on ne trouvait plus de volailles sur le marché, car le sang de canard caillé représentait un danger, mais la viande rôtie, aucun. Maintenant il n'y a plus de danger, les gens peuvent manger du sang et de la viande de canard en toute confiance car les contrôles vétérinaires sont de plus en plus rigoureux. Et, au cas où il y aurait une nouvelle alerte, j'enlèverais le canard du menu.* ».



Villa à louer

Quartier calme : Ban Phonsavan-Neua Muang Sisattanak
2 ch, cuis, sdb, séjour, cour et jardin.
300 $/mois
Contact 5628957 (anglais-français-lao)

SWEDISH PIZZA & BAKING HOUSE

At Anou, Center Point. (Close to Anou Hotel)
Open everyday 7:00-21:00



SWEDISH PIZZA & BAKING HOUSE

Now we have home delivery

Le Ton Nam, nouveau restaurant pour tous à Vientiane

Luang Souryavongsa



A l'ouverture des vedettes de la télévision et de la chanson thaïe posent avec les invitées.
–Photo Souryavongsa

C'est une affaire entre deux cousins, Sourinhan et Souksavan Chaikhampheng, tous les deux âgés de 32 ans. Ils étaient déjà contaminés par le virus de la restauration puisqu'ils avaient ouvert un restaurant dans la maison familiale de Savannakhet il y a cinq ans.

Montés à Vientiane, ils ont vu grand. L'établissement qu'ils viennent d'ouvrir sur la nouvelle route qui va de Patouxay à l'hôpital de l'Amitié, sur presqu'un hectare de rizières comblées, est aussi vaste qu'une cathédrale: architecture d'inspiration lao, ouverte à tous les vents, toiture de pagode, tuiles en bois, 70 tables avec une capacité de 300 couverts. L'investissement est proportionnel : cent mille dollars.

Le restaurant, servi par une nuée de garçons et de filles très efficaces, propose des plats lao mais aussi de la cuisine thaïe et chinoise. La carte, en ce qui concerne la gastronomie lao, est variée, avec des prix raisonnables, de 20.000 à 70 000 kip le plat, allant des classiques lap ou sautés de viandes diverses aux aromates pour un déjeuner sur le pouce, jusqu'aux plats élaborés à déguster le soir, en famille ou avec des amis.

La carte des poissons est assez fournie. On peut essayer le brochet séché au soleil et frit, le Pa beuk (silure géant du Mékong) cuit à la vapeur, la classique soupe d'estomac de poissons ou la plus rare soupe de têtes de poissons au tarot. Côté crustacées, on a le choix entre les crevettes crues dans un bain de saumure et de piments et les moules frites. Pour ceux qui aiment la venaison, il y a du sanglier ou du chevreuil à la sauce piquante.

« *Nos prix sont assez bas car nous voulons fidèliser les employés des bureaux situés dans le quartier, qui viennent volontiers déjeuner chez nous. Nous nous attendons aussi à recevoir des touristes et leur faire connaître les subtilités de la cuisine lao*», dit Sourinhan qui ajoute que les gastronomes lao et étrangers de Vientiane y trouveront également satisfaction. Les dîners sont animés par un orchestre et des chanteurs. Pour l'ouverture du Ton Nam, les deux jeunes restaurateurs ont fait venir des vedettes de la télévision et de la chanson thaïlandaise qui ont mis de l'ambiance et ont ravi l'assistance.

Chers lecteurs,

Qu'est-ce qui fait vivre un journal ?

Ses lecteurs bien entendu, encore faut-il avoir une idée de ce qu'ils aiment, de ce qu'ils pensent, des critiques qu'ils sont en droit de nous faire, des idées qu'ils sont en devoir de nous soumettre…

C'est pour toutes ces raisons que nous vous proposons dès à présent de participer à la vie de notre journal, de votre journal, de façon plus active, car rares sont ceux qui osent nous écrire.

Pour cela, nous avons décidé de réactiver le courrier des lecteurs, vous pourrez donc nous soumettre vos remarques, suggestions, critiques et commentaires à l'adresse suivante : courriersreno@gmail.com

Nous nous efforcerons de répondre à tous les mails que vous nous enverrez.

Alors n'hésitez plus, si vous avez des idées, la boîte est d'ores et déjà ouverte.

Europcar
ASIA VEHICLE RENTAL Co., Ltd.
Fully Licensed Rental & Leasing Service
♦ Tous types de véhicule
♦ Avec ou sans chauffeur
♦ Spécialiste des voyages en 4X4
♦ Assurance complète par la compagnie AGL
♦ Crédit-bail « business », « projet » ou pour particuliers
♦ Trajets à l'intérieur et à l'extérieur de la RDP Lao
Ford Lao Ford City
354-356 Samsenthai Rd, Vientiane Lao P.D.R
Email: avr@loxinfo.co.th
Website: www.avr.laopdr.com
Tel: (856-21) 217493 - 223867
Fax: (856-21) 217493
Mobile (856-20) 5511293, 5514867
AGL Assurances Allianz Group

Badamier chébule

Terminalia chebula Commelinaceae

Biba Vilayleck

Som mò : lao
Samo : thaï
Sramar : cambodgien
Cay Kha tu xanh : vietnamien
Haritaki : Inde
Myrobolan wood : anglais
Badamier chébule : français

Voici encore l'un de ces innombrables petits fruits qui poussent au Laos à l'état sauvage et dont sont friands enfants et parents mais aussi oiseaux et singes.

Le **Maak Som mò** pousse sur un arbre d'une trentaine de mètres des forêts mixtes et sèches du Nord et du Centre du Laos. Ses feuilles alternes sont ovales, légèrement poilues, puis coriaces en vieillissant, de 12 à 25 cm de long ; elles se forment à la toute extrémité des tiges d'où le nom du genre *terminalia* du latin *terminus*. Ses fleurs solitaires sont jaune pâle et parfumées. Le fruit de la grosseur d'un citron, se caractérise par cinq côtes plus ou moins marquées ; il contient une graine entourée de pulpe et mûrit de septembre à décembre.

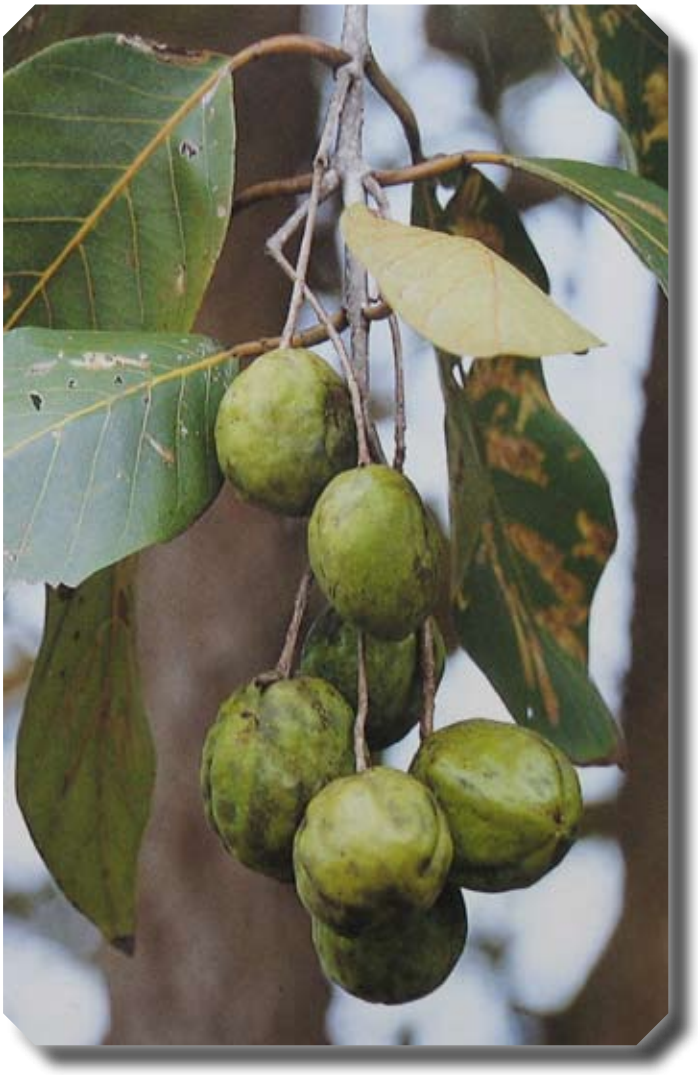
Comme son nom l'indique ce fruit est acide **(som)** et plusieurs techniques sont employées pour le rendre plus agréable au goût. On peut le mettre à fermenter pour en diminuer l'acidité et l'amertume; il est alors mangé avec une sauce piquante, ou ajouté à une salade. En le cueillant vert on peut le mettre dans du vinaigre ou de la saumure ou encore le faire cuire dans un sirop de sucre ; il est parfois aussi cuit comme un légume.

Le bois de *Terminalia chebula* est recherché pour faire des meubles, des bateaux et les paysans lao en font leurs outils, lorsqu'ils trouvent l'arbre qui est de plus en plus rare. Autre usage artisanal de cette plante : l'écorce brun foncé et le fruit donnent une couleur noire pour le cuir et les tissus.

Mais **ton Som mò** a aussi des propriétés médicinales. On recommande les fruits encore verts comme laxatifs, expectorants ; la décoction de l'écorce est donnée en cas de diarrhée ou de fièvre. *Terminalia chebula* qui pousse aussi en Inde (et jusqu'au Vietnam en passant par la Chine du Sud), y est considéré comme une véritable panacée ; il est utilisé depuis des siècles en médecine traditionnelle indienne et tibétaine. Il est appelé « le roi des médicaments » et est en tête de la liste de la *materia médica* Ayurvédique ; il est réputé pouvoir soigner toutes sortes de maladies et conserver la santé de tous ceux qui l'utilisent.

Bien entendu cette réputation a éveillé l'attention des biochimistes et ils ont montré, en autres, une activité forte d'extraits de la plante contre le typhus.





Le maak som mò est caractérisé par ses cinq côtes.



Des maak som mò sont emballés pour être offerts à la pagode lors de la fête des morts.

Pâté de tête aux champignons

Manila Vanthanouvong



Préparation et cuisson:

1) Nettoyez soigneusement les morceaux de porc en enlevant les soies au feu et les impuretés contenues dans les oreilles dans l'eau. Mettez ensuite dans un grand faitout, le porc, l'oignon coupé en quartier, salez et couvrez d'eau, à feu moyen en couvrant. Dès les premiers bouillons, enlevez le couvercle et continuez la cuisson pendant 2h 30 à feu doux, à petite ébullition. Veillez à remuer les morceaux de temps à autre pour éviter qu'ils ne collent au fond.

2) Pendant ce temps, mettez les champignons noirs séchés dans une casserole pleine d'eau et réchauffez pour les réhydrater. Au bout de quelques minutes quand les champignons sont bien ouverts et tendres, rincez-les à l'eau vive puis coupez les pieds. Au bout de 2h 30 de cuisson, le bouillon aura pris une consistance particulière avec la diffusion du collagène contenu dans les parties du porc bouilli : sortez les morceaux, égouttez-les et laissez refroidir.

3) Continuez la cuisson du bouillon, toujours à découvert, qui sera de plus en plus concentré. Au bout de 5 mn, commencez le dépeçage du porc : désossez et dégraissez la tête ainsi que le jarret en gros blocs. Découpez ensuite les oreilles en grosses lamelles et mettez l'ensemble avec les champignons noirs dans le jus de cuisson qui continue à chauffer pour 15 minutes encore. Rajoutez dans le bouillon, le nuoc mam et le poivre et mélangez bien. Ecumez, dégraissez et laissez légèrement refroidir.

4) Quand la viande est tiède, répartissez-la dans deux terrines: une couche de viande de porc fondante, une couche de champignons et une couche de lamelles d'oreilles dans le sens de la longueur et couvrez avec le jus de cuisson (pour faciliter le démoulage, on peut tapisser la terrine de film alimentaire...)

5) Laissez reposer pour un refroidissement complet puis mettez le tout au réfrigérateur pendant 24 heures, avec un poids pour comprimer le pâté. Le lendemain, ce plat est servi accompagné de banh chung et de condiments à l'occasion du nouvel an vietnamien.

Démoulez, coupez en tranches et dégustez avec la sauce.

Ingrédients : pour deux pâtés (10 personnes)

- 1 demi-tête de porc
- 2 oreilles de porc
- 1 jarret
- 100 g de champignons noirs
- 1 cuillère et demie à soupe de poivre
- 1 cuillère à soupe rase de sel
- 3 cuillères à soupe de saumure de poisson (nuoc mam)
- 1oignon



Une artiste peintre lao d'art abstrait expose à Ban Naxay

Sonesavanh Souliyaphack

L'artiste peintre, Simone Onsyphanla, présente ses œuvres à la Maison de la culture de Ban Naxay, à Vientiane jusqu'au 26 février.

L'exposition comprend une vingtaine de toiles (huile) en couleur, et une dizaine en noir et banc. L'art de Simone Onsyphanla ne représente pas des sujets ou des objets du monde naturel, réel ou imaginaire, mais des formes et des couleurs pour elles-mêmes.

« *C'est la première fois que j'expose mon travail et j'attends beaucoup de la réflexion du public devant celui-ci. Toutes les lignes et les couleurs m'ont été inspirées de mes longues promenades contemplatives dans les pagodes du pays. Je n'essaie pas de représenter les apparences visibles du monde extérieur, mais je tente de donner une contraction du réel ou encore d'en souligner la beauté. Je m'inspire également de mon travail photographique que je réalise en parallèle lors de voyages à travers le pays. La vie quotidienne des femmes me sert de fil conducteur, j'en retire des sensations, visuelles et acoustiques, pour en donner une vision intérieure.* »



Mme Simone Onsyphanla (à droite) lors du vernissage de l'exposition.

Simone Onsyphanla, a étudié six ans à l'Institut national des Beaux-Arts entre 1991 et 1997. Ensuite, elle est entrée au service de l'organisation Ecole sans Frontière jusqu'en 1998 et a enseigné la peinture au lycée privé Phonekèovithaya, à Vientiane. De 1999 à 2001, elle a travaillé pour la société Exprim Advertising Laos, en tant que graphiste-designer et agent de publicité. Actuellement, elle se voue totalement à sa passion, la peinture.



Les toiles en noir-blanc ont été peintes en 2001 et celles en couleur pendant l'année 2009. Elles sont mises en vente au premier prix de 220 dollars pour atteindre 1850 dollars. Simone Onsyphanla, actuellement dans sa « période » noir-blanc, projette de créer une nouvelle série de toiles dans ces deux tons, autour du thème « génération et société ». Elle souhaiterait aussi participer à des ateliers collectifs, comme cela a déjà été le cas il y a quelques années au Centre de langue française. Pour transmettre son savoir, elle donne aussi des cours de peinture à quelques initiés âgés de 7 à 18 ans.





ຮ້ານ ເສີມສວຍ ດາຣານີ

DHARANI

Salon de beauté

Ban Mixay, Francois Nginn Rd, Vientiane Lao PDR. (*Opposite the Taipan Hotel*)
Tel: (856-21) 252761

Un nouveau stade pour les 10e Jeux nationaux d'Oudomxay

Bouaphanh Vibounsak

La province d'Oudomxay a été sélectionnée pour organiser les prochains Jeux nationaux, qui auront lieu en 2014.

Pour ce faire, la province compte se doter des infrastructures nécessaires à la réalisation d'un tel événement. C'est dans ce cadre que la semaine dernière, a eu la cérémonie de pose de la première pierre d'un nouveau stade provincial, en présence du vice-Premier ministre, membre permanent du gouvernement, M. Somsavat Léngsavad, ainsi que des autorités concernées.

Ce nouveau stade situé à proximité du village de Chèng, district de Xay, sera le plus grand de la province. Il accueillera les cérémonies d'ouverture et de clôture des 10e Jeux nationaux ainsi que la plus grande partie des épreuves sportives.



M. Somsavat Léngsavad lors de la cérémonie de pose de la première pierre.

« *Notre province est fière d'avoir été sélectionnée pour accueillir les 10e Jeux nationaux,* a déclaré le vice-gouverneur de la province d'Oudomxay et responsable de la construction du stade, M. Bounpone Vannachith. *Et nous saurons nous montrer dignes de cette tâche. Le stade sera bâti sur une surface de 25 000 m² et comprendra 10 000 places. Il comprendra également neuf aires consacrées à différentes disciplines sportives.* »

Les coûts de construction ont été évalués à 223 milliards de kip. Ce complexe multisport comprendra également des salles de réception, une salle de conférence, une infirmerie, une salle de presse et autres. Après les Jeux nationaux, le stade sera aussi utilisé pour l'organisation de divers festivals, des concerts et autres manifestations festives.

Promotion de la boxe traditionnelle lao

Bouaphanh Vibounsak

Les boxeurs de mouay lao (boxe traditionnelle lao), sont, pour la plupart, des fonctionnaires du ministère de la Sécurité et du ministère de la Défende nationale. Ils s'entraînent actuellement dans les salles de ces ministères qui accusent aujourd'hui une certaine vétusté.

Pour offrir des conditions idéales d'entraînement aux boxeurs, les deux ministères ont décidé de procéder à la réfection de ces salles et de les équiper.

« *Selon les directives du gouvernement, nous allons rénover nos salles de boxe afin de permettre à nos athlètes d'atteindre un niveau professionnel élevé*, a déclaré le secrétaire de la Fédération nationale de boxe lao, M. Phon Kèochomsy. *Maintenant les boxeurs, au nombre de 19, peuvent se consacrer tous les jours à leur sport car une prime leur a été attribuée par leur ministère. Cette décision a été prise suite aux excellents résultats obtenus pendant les 25e Jeux d'Asie du Sud-Est à Vientiane.* »

A Vientiane, il y a seulement deux rings, le ring de Xokxay à ban Dong Palèb et le ring M-150 monté pour les soirées de combats sur la piste du cirque national à Ban Savang. Lors des combats organisés dans ces deux lieux, les sportifs perçoivent une prime allant de 200 000 kip à 800 000 kip par combat, selon la catégorie et l'importance de la rencontre.

«*Actuellement il y a environ 16 clubs officiels de boxe dans tout le pays, deux dans la province de Savannakhet, deux dans celle de Champassak et 12 à Vientiane*, explique M. Phon Kèochomsy. *Nous allons visiter ces clubs et contrôler leur conformité. Des équipements leur seront fournis et l'on demandera aux directeurs de ces clubs de tenir à jour des fichiers sur les boxeurs de bon niveau afin de commencer à constituer la sélection lao pour les 26e Jeux d'Asie du Sud-Est 2011 en Indonésie.* »



Combat sur le ring M 150 au cirque national.

Dans l'objectif



A l'occasion de l'arrivée de son nouveau chef pâtissier français, le propriétaire de la croissanterie-pâtisserie-glacier- salon de thé, Café Sinouk, M. Sisanouk Sisombat (à droite), a organisé une petite fête dans sa nouvelle boutique, rue Samsenthay. Parmi les nombreux invités présents on a remarqué la présence de l'ambassadeur de France et de son épouse M. et Mme Sénémaud.



Pour la remercier de son efficace collaboration, le directeur de la Presse lao en langues étrangères, M. Savankhone Razmountry, a remis un présent à la journaliste stagiaire du Rénovateur, Mlle Chloé Gwinner, qui va terminer prochainement sa mission au sein de la rédaction.

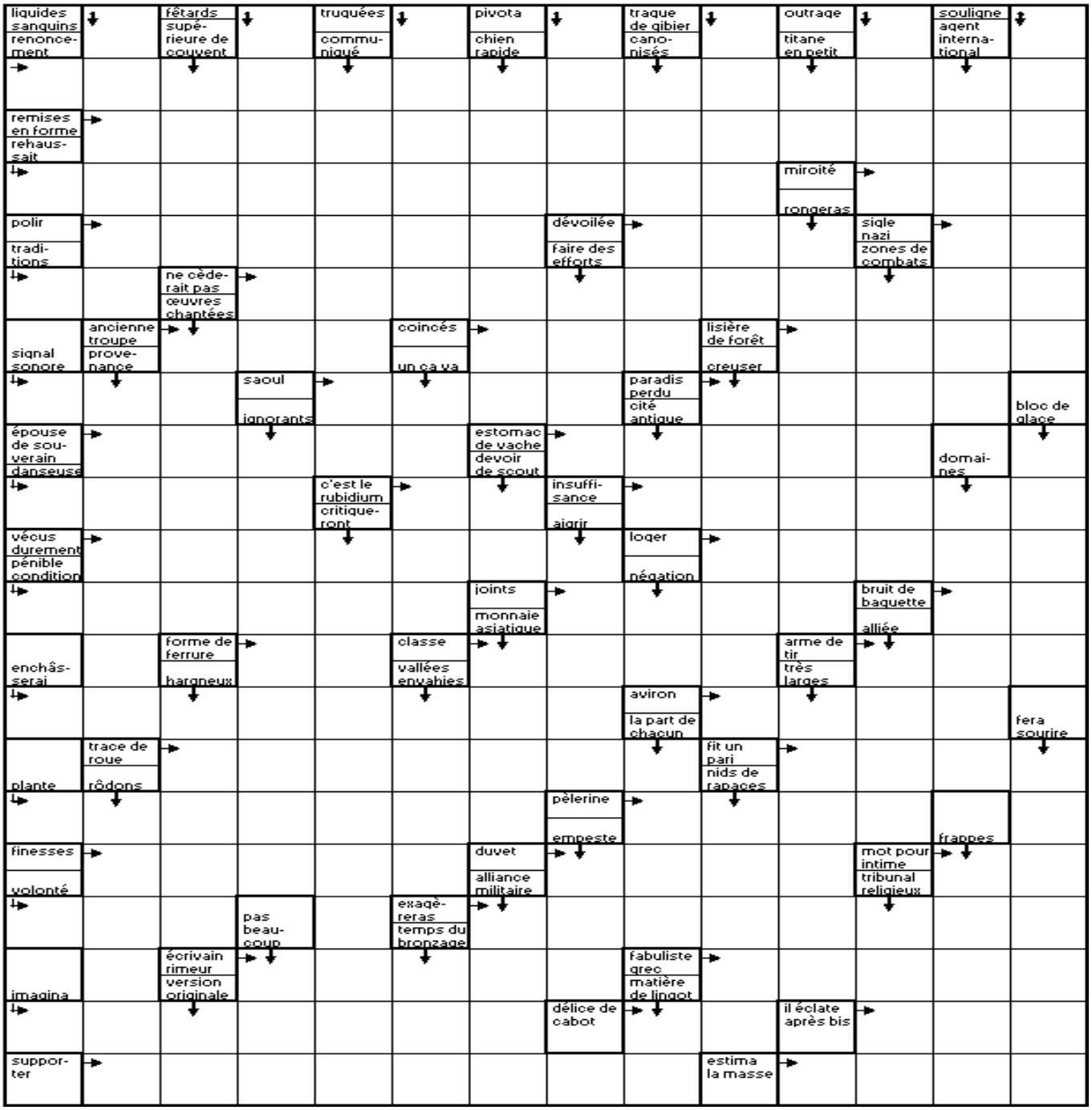


Plusieurs groupes d'étudiants des écoles technico-professionnelles de la capitale ont participé au huitième concours de robot, organisé par la faculté d'ingénierie de Sokpalouang en coopération avec l'ambassade du Japon au Laos, l'Université nationale du Laos et les écoles privées de Vientiane. Le premier prix a reçu le trophée 2010, une prime de 250 dollars et un diplôme.



Les commerçants du marché de Nongchanh espèrent tenter les passants avec les fagots de feuilles de stachyphynium qu'ils ont disposé bien en vue le long de la route. Ces feuilles sont utilisées par les Chinois, les Vietnamiens et les Thaïdam, pour envelopper les gâteaux et autre préparations traditionnelles, qu'ils iront ensuite distribuer en offrande dans les pagodes ou déguster en famille à l'occasion du Nouvel An chinois.

liquides sanguins
renoncement
fêtards
supérieure de couvent
truquées
communiqué
pivota
chien rapide
traque de gibier
canonisés
outrage
titane en petit
souligne
agent international
remises en forme
rehaussait
miroité
rongeras
polir
traditions
dévoilée
faire des efforts
sigle nazi
zones de combats
ne cèderait pas
œuvres chantées
signal sonore
ancienne troupe
provenance
coincés
un ça va
lisière de forêt
creuser
saoul
ignorants
paradis perdu
cité antique
bloc de glace
épouse de souverain
danseuse
estomac de vache
devoir de scout
domaines
c'est le rubidium
critiqueront
insuffisance
aigrir
vécus durement
pénible condition
loger
négation
joints
monnaie asiatique
bruit de baguette
alliée
enchâsserai
forme de ferrure
hargneux
classe
vallées envahies
arme de tir
très larges
aviron
la part de chacun
fera sourire
plante
trace de roue
rôdons
fit un pari
nids de rapaces
pèlerine
empeste
frappes
finesses
volonté
duvet
alliance militaire
mot pour intime
tribunal religieux
pas beaucoup
exagèreras
temps du bronzage
imagina
écrivain rimeur
version originale
fabuliste grec
matière de lingot
délice de cabot
il éclate après bis
supporter
estima la masse



Mots fléchés
Solution du N. 577

•	S	•	A	•	E	•	A	•	C	•	P	•	A
A	P	O	S	T	R	O	P	H	E	R	O	N	T
•	R	U	S	E	R	•	T	A	P	E	R	•	T
R	I	V	E	T	A	G	E	S	•	P	E	U	R
•	N	E	N	E	•	O	R	A	G	E	•	N	I
A	T	R	E	•	P	U	E	R	A	I	S	•	S
•	E	T	R	O	I	T	•	D	I	N	E	N	T
B	R	U	•	B	E	T	E	S	•	D	R	U	E
•	•	R	O	U	G	E	S	•	T	R	I	E	R
D	E	E	S	S	E	•	T	Y	R	A	N	•	A
•	C	•	S	I	R	E	•	A	I	S	E	E	S
A	R	D	U	E	•	C	L	O	S	•	S	N	•
•	A	R	•	R	A	L	E	U	S	E	•	V	A
A	B	U	S	•	V	I	T	R	E	R	A	I	S
•	O	P	E	R	E	S	•	T	E	M	P	E	S
Q	U	E	T	E	U	S	E	•	S	I	R	•	I
•	I	•	T	U	•	E	R	S	•	T	E	T	S
A	L	I	E	N	E	S	•	P	I	E	•	R	•
•	L	O	R	I	S	•	N	I	D	•	N	O	E
L	A	D	•	E	S	P	A	C	E	R	O	N	T
•	S	E	N	S	E	E	•	S	E	A	N	C	E

Le proverbe de la semaine

Corps meurtri mais la tête haute

ເຈັບແຕ່ກາຍ ແຕ່ຈິດໃຈຍັງເຂັ້ມແຂງ

UN BRIN D'HUMOUR

(Ils l'ont dit)

La meilleure façon d'imposer une idée aux autres, c'est de leur faire croire qu'elle vient d'eux.

Alphonse Daudet

HOROSCOPE

Bélier 21 mars - 20 avril
Cette période est favorable à l'esprit d'équipe. Que vous fassiez du sport ou une activité artistique, vous avez le vent en poupe et on apprécie votre volonté de participer.
Taureau 21 avril - 21 mai
Cette semaine sera une période des plus bénéfiques en ce qui concerne vos projets. Votre moral sera au beau fixe, et vous verrez l'avenir sous un jour radieux.
Gémeaux 21 mai - 21 juin
Côté sentiments, vous pouvez consacrer un peu plus de temps et d'attention à vos relations amicales, à écouter leurs avis et partager vos opinions.
Cancer 22 juin - 22 juillet
La période actuelle est propice à un avancement dans le cadre de votre activité. Les efforts passés payent et tout est possible, dans la mesure où vous faites preuve de volonté et de sérieux.
Lion 23 juillet - 22 août
Comme Vénus est en harmonie, l'argent ne devrait pas tarder à montrer le bout de son nez, et du coup, l'Amour aussi, puisque les deux sont souvent liés. Soyez aux aguets !
Vierge 23 août - 22 septembre
Cette semaine, vous aurez des envies d'aventures. Vous aurez besoin d'évasion, de faire un break ou de voyager. Parlez-en à vos proches et voyez si ça les intéresse
Scorpion 23 octobre - 22 novembre
Cette semaine sera sans doute l'occasion de montrer que vous n'avez pas froid aux yeux et que vous pouvez vous surpasser dans le cadre de votre activité.
Balance 23 septembre - 22 octobre
La période actuelle sera favorable à un avancement dans le cadre de votre activité. Les efforts passés payeront et tout sera possible, dans la mesure où vous ferez preuve de volonté et de sérieux.
Sagittaire 22 novembre - 20 décembre
Cette semaine, vous aurez parfois du mal à communiquer. Aussi, en évitant les conflits et les joutes verbales, vous risqueriez de perdre ! Soyez plutôt à l'écoute en mettant de côté vos intérêts personnels.
Capricorne 21décembre - 19 janvier
Vous vivez une période où l'imaginaire et les rêves prennent plus de place que d'habitude. Neptune vous inspire, surtout si vous avez des capacités artistiques.
Verseau 20 janvier - 18 février
Avec Uranus en harmonie, vous ne tenez pas en place, vous faites mille choses à la fois mais vous arrivez le plus souvent à vous en sortir.
Poisson 19 février - 20 mars
Vous retrouvez une certaine confiance en vous, en vos réelles capacités. Et vous avez parfois l'impression de vivre une seconde naissance.

MUSÉES



Le musée Kaysone Phomvihane
Ce musée de construction récente retrace la vie de l'ancien Président du pays, Kaysone Phomvihane, décédé en 1992. Inauguré en 1995, il permet de suivre les pas de l'ancien dirigeant, porte-drapeau et idéologue de la révolution lao. La simplicité de l'homme et sa modestie transparaissent à travers le montage muséographique qui met notamment en valeur des photos et certains objets lui ayant appartenus. On peut vérifier cette impression à la visite de sa demeure, en face du musée. *Au Km 6 sur la route du Sud.*

EXPOSITION

« ***Mégalithes*** » de François Sagnes

La série de photographies Mégalithes du Haut-Laos regroupe les photographies des divers sites de la Plaine des Jarres et des pierres dressées du Nord.
Au Centre de langue française jusqu'au 28 février.
Entrée libre

CINÉ CLF

Trois courts-metrages
« Soigne ton gauche » de René Clément avec Jacques Tati, Max Martel – 1936 – 13 min.
« L'école des facteurs » de Jacques Tati avec J. Tati, Paul Demange -1947.
« Cours du soir » de Jacques Tati avec J. Tati – 1967 – 27 min.
Mardi 16 et jeudi 18 février à 18h30 et samedi 20 février à 17h30.



RADIO

➢ **Comme-ci comme-ça**
Emission musicale qui propose un grand choix de musiques francophones et anglophones.
Tous les samedis à 14h
(FM1- 103.7)

➢ **Informations**
- Actualité mondiale : 17h50, 19h et en fin de soirée (à partir de 22h), tous les jours
(reportages de Canal France International)

➢ **RFI**
- Radio France Internationale.
Difusée en modulation de fréquence sur **100.5**

TNL 1

➢ **Informations**
Journal d'informations nationales et internationales.
En français : les mardis, jeudis et samedis à 19h45 et à 23h.
En anglais : les lundis, mercredis et vendredis à 19h45 et à 23h00.

➢ **Informations en lao**
Journal d'informations nationales et internationales
Tous les jours à 7h, 12h, 19h et 21h

<< Edition Spéciale >> : résumé de l' actualité de la semaine, le dimanche à 19h

TV5 MONDE

« Les temps qui changent »
Réalisation : André Téchiné (2004)
Avec : Catherine Deneuve, Gérard Depardieu, Malik Zidi, Gilbert Melki, Lubna Azabal ...
Sujet : Antoine est envoyé à Tanger pour superviser un chantier. Il y retrouve Cécile... Ils se sont aimés il y a trente ans, se sont quittés, et ne se sont jamais revus. Elle s'est mariée au Maroc et a refait sa vie. Lui, n'a jamais su oublier, ni guérir...



Mardi 16 fevrier à 20h00.


4th edition
LNTA-ADB
ElefantAsia
ບຸນຊ້າງ
ແຂວງ ໄຊຍະບູລີ
ສປປ ລາວ
The Elephant Festival
2010 "Back to Hongsa"
★ 20 - 21 ภุมพา
เมือง หิงสา
แขวง ไซยะบูลี
สปป ลาว
★ 20 - 21 February
Hongsa district
Sayaboury Province
Lao PDR
New Show!
"Elephants of Fire"
For more information visit
http://festival.elefantasia.org
ล้านช้าง
LANEXANG
tigo
Ford
Lao Ford City
Lao Airlines
Assurances Générales du Laos
AGL
JCB
ACE
NTPC



Beerlao Gold

Golden Beer brewed with Saphire aroma hops.

Beerlao Gold *Sign of success*