LE RENOVATEUR
NUMÉRO 503
Hebdomadaire d'informations générales de la République Démocratique Populaire Lao
Lundi 1er Septembre 2008
10000 kip

Remise de diplômes à 4 858 étudiants de L'UNL



Troisième édition de Miss Laos



BP 8706, Vientiane, RDP Lao. Tel.: (856-21) 21 78 72, Télécopie: (856-21) 21 78 73
www.lerenovateur.org.la



ภาษาลาว
Lao Airlines

Volez chaleureusement et en toute sécurité avec Lao Airlines

www.laoairlines.com

2 Pangkham Rd Vientiane, LaoPDR
Tel: (+856 21) 212051-54
Fax: (+856 21) 212056 & 212058

LE RENOVATEUR

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 et photographes :
Manila Vanthanouvong, Phong Thammavongsa, Somphavanh Siramath, Bouaphanh Vibounsak, Sonesavanh Souliyaphack, Phetphosay Sèngpaseuth, Vayorath Xayasomroth, Khampheui Manokoun

Correcteurs/contributeurs :
André Piozet, Julie Gommes.

Maquettiste et publicité:
Viphaphone Phommabout, Sounidda Saiyasith, Somsanith Sensouphon.
Edition Internet:
Vansoukkhy Thammavong
Design : BlueGrass

BP 8706, rue Pangkham, Vientiane,RDP Lao
Tel . (856) (21) 217872, Fax (856) (21) 216365
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



Le Premier ministre du Laos en RPD de Corée

En réponse à l'invitation de son homologue coréen, M. Kim Yong Il, le Premier ministre de la République Démocratique Populaire lao, M. Bouasone Bouphavanh, se rendra en visite officielle en République Populaire Démocratique de Corée du 30 août au 2 septembre. Cette visite vise à renforcer les relations traditionnelles et la coopération entre les peuples des deux pays.

- Actualités
P 4. Secours internationaux dans la lutte contre les inondations
P 5. Le 23 août : une page de l'histoire de la nation
P 6. Pour Yannick Upravan, le bonheur est dans le pré
P 7. Vientiane prépare ses 450 ans
P 8. De nouvelles villes

- Commerce
P 9. « Dites- le avec des fleurs »

- Education
P 10. Un nouveau plan éducatif pour la rentrée
P 11. Nationalité - nationality - sanh xad
P 12. Remise de diplômes à 4 858 étudiants de L'UNL

- Micro-Troittoir
P 13. Le prix des légumes à la hausse !

- Société
P 14. A vos stylos !
P 15. Troisième édition de Miss Laos

- Francophonie
P 16. Forum sur les études en France

- Restaurant
P 17. Davone, le cordon bleu de la soupe de nouilles au poulet

- Page de l'éditeur
P 18. Cambodge – Laos Mékong song de Christine Nilsson

- Profil
P 19. Souvandy Sisavath, responsable du Musée Kaysone Phomvihane.

- Ethnobotanique
P 20. Galant de nuit

- Cuisine
P 21. Gratin dauphinois

- Adresses utiles
P 22.

- Sport
P 23. Le Vietnam invité à des tournois de football à l'étranger

- 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

4 858 nouveaux diplômés de l'UNL

Photo: Khamphanh

Secours internationaux dans la lutte contre les inondations

PHONG THAMMAVONGSA

Ce sont plus de 150 000 personnes, sur l'ensemble des sept provinces du pays qui sont touchées par les inondations.

Selon l'UNICEF en RDP Lao, le 19 août dernier, l'organisation des Nations Unies (ONU) a félicité le gouvernement lao pour son plan de lutte contre les inondations des villes et des cultures.

Face aux événements, Mme Sonam Yangchen Rana, représentante de l'ONU au Laos et ainsi du programme des Nations Unies pour le développement (PNUD) a contacté le gouvernement lao pour travailler avec lui dans l'urgence : *« Je suis très satisfaite d'avoir vu autant de solidarité dans la population pour créer des digues le long de la rive du Mékong pour prévenir les inondations, »* a-t-elle confié.

L'association des fonctionnaires des réseaux de l'ONU a aussi distribué des financements, des aliments et des médicaments aux victimes des inondations.

Le ministère des Affaires étrangères (MAE) veut aujourd'hui travailler non seulement avec les ministères mais aussi avec les organisations concernées pour venir en aide aux victimes et aux familles touchées par les inondations.

L'ONU et ses partenaires ont aidé et vont continuer d'apporter leur soutien au gouvernement lao.

L'organisation mondiale de l'alimentation (WPF) et l'organisation pour l'agriculture et l'alimentation (FAO) aideront les populations directement sur le terrain.

L'UNICEF prendra en charge l'extension du réseau d'eau potable et son acheminement vers certains villages.

L'organisation mondiale de la santé (OMS) et l'UNICEF réalisent, par ailleurs, diverses actions tout au long de l'année dans les domaines de la santé et de l'alimentation.



Mouvement de solidarité dans la lutte contre les inondations.

La ville, la nuit

PHETPHOXAY SENGPASEUTH

Depuis 2004 jusqu'à aujourd'hui, le bureau d'aménagement de la capitale œuvre pour la propreté des rues de la capitale et l'entretien des espaces verts. On compte parmi ces derniers les sentiers de promenade et les jardiniers de rond-point et de terre plein central.

Le travail des fonctionnaires attachés à ce service dont les bureaux se trouvent à Ban Phakhao, à Vientiane est très important pour l'image touristique de la ville. En effet, si les rues sont nettoyées chaque jour, si les espaces verts ne brûlent pas sous le soleil et si des fleurs fraîches égaient nos rues, nos avenues et nos monuments, c'est grâce au travail de ces hommes.

Ils sont discrets car le plus souvent ils travaillent de 18 heures à 5 heures du matin. La nuit, ils arrosent, nettoient, réparent ce qui doit l'être et enlèvent les objets encombrant déposés sur la rue. Leur objectif, que tout soit propre au petit matin pour que la ville inspire sérénité et quiétude aux citadins et aux touristes.

En tout, ce sont 150 employés qui s'activent ainsi chaque nuit. 50 d'entre eux sont affectés au nettoyage des rues. Ce service compte également 10 camions citernes pour l'arrosage des espaces verts ainsi que le nettoyage des rues.

Le directeur de ce service M. Bouddy Khamsyvoravong, témoigne :

« Nous pompons l'eau dans le Mékong et aussi dans l'étang de Beung That Luang quand nous travaillons dans ce secteur. Les principaux obstacles que nous rencontrons sont les voitures garées le long du trottoir et les détritus laissés par les commerçants des rues. Si une réglementation pouvait atténuer ses effets négatifs, le travail se ferait dans de meilleures conditions. »|



M. Bouddy Khamsyvoravong.

Le 23 août : une page de l'histoire de la nation

KHAMPHOUTH XAYASOMROTH

Plusieurs centaines de fonctionnaires dépendant des autorités administratives de la capitale et de vientianais ont assisté la semaine dernière au Don Chan Palace à un meeting fêtant le 33e anniversaire de la prise du pouvoir de Vientiane (23 août 1975).

Cet événement décisif dans l'histoire de la Nation lao et des habitants de Vientiane a marqué la fin de la lutte sanglante de longue haleine du peuple lao sous la direction du Parti Populaire révolutionnaire contre le colonialisme et la féodalité et annoncé l'avénement du nouveau régime.

Le vice-Premier ministre permanent du gouvernement, M. Somsavat Léngsavad, a rappelé que durant ces 33 dernières années la RDP Lao s'est développée dans tous les domaines permettant au pays d'acquérir la stabilité politique, le maintient de l'ordre social. La croissance économie est sur une courbe ascensionnelle, les conditions de vie de la population se sont nettement



M. Somsavat Léngsavad remet des médailles aux dirigeants de la capitale.

améliorées, la position, le rôle et le prestige de la RDP Lao se sont vus rehausser davantage sur la scène internationale.

Il a appelé le comité du Parti pour la capitale, les autorités de tous les niveaux et le peuple à suivre et appliquer les résolutions du 8e Congrès du PPRL afin de faire de Vientiane le centre du développement socioéconomique national.

« Tranquillité, propreté, splendeur, verdoyante, civilité et charme » sont les six critères fixés par le gouvernement pour faire de Vientiane une capitale à la hauteur de ses ambitions.

Le vice-Premier ministre a saisi cette occasion pour remettre des médailles, et des tableaux de félicitations aux fonctionnaires et aux habitants qui ont contribué au développement de la capitale durant ces 33 dernières années.

La victoire Lam Son 719

KHAMPHOUTH XAYASOMROTH

Dans le cadre des célébrations du 60e anniversaire de l'Armée populaire lao (20/1/1949-20/1/2009), nous publions un article sur un haut fait d'armes en la victoire conjointe de l'armée et miliciens révolutionnaires des trois pays (Laos, Vietnam, Cambodge) lors de la bataille Lam Son 719.

Cette bataille a été une des plus importantes menées contre le néocolonialisme pendant la guerre d'Indochine.

Elle survient peu après les victoires en 1969 et 1970 du peuple indochinois sur les américains à la bataille de « Koukiet » qui signifie récupérer la dignité, dans la plaine des jarres et celle de « Mangkone Kiet » qui signifie la dignité du dragon passée qui a eu lieu près de la rivière Houaykong, district de Lao Ngam, province méridionale de Saravane.

Les Américains qui avaient à l'époque Richard Nixon pour président appliquaient une stratégie qui consistait à créer des conflits armés entre les pays voisins et avaient ouvert trois fronts de bataille.

L'ennemi a alors livré plusieurs batailles dans les provinces cambodgiennes de Kompong Cham et Kratie, les provinces vietnamiennes de Quang Trung et Tay Nguyen et dans la province lao de Savannakhet.

La bataille de Lam Son 719 a eu lieu sur la ligne de partage entre le Vietnam Nord et le Vietnam Sud située sur la route n° 9, au centre du Laos. Elle a été la plus grande bataille jamais connue au Laos, l'ennemi y avait engagé 55 000 hommes dont 40 000 soldats sud-vietnamiens, 15 000 soldats américains et deux régiments lao.

Soutenus par l'aviation composée de chasseurs, de bombardiers et d'hélicoptères ainsi que par une artillerie lourde, camions, chars, canons, la résistance ennemi s'est étiolée au bout de 43 jours de combats face à des combattants patriotes, formés de soldats, miliciens et révolutionnaires des trois pays opposés aux impérialistes. Pourvu d'une logistique de guerre plus que modeste, la volonté, le dévouement et le courage de ses hommes pour la liberté et l'indépendance ont suffi à anéantir les forces ennemies.

A l'issue de cette bataille qui a fait des milliers de morts, l'armada ennemie a été partiellement détruite et les forces patriotiques ont fait prisonniers plus 21 000 hommes.

Cette victoire allait faire prendre un tournant décisif à la guerre avec le désengagement de forces indochinoises aux cô tés de l'ennemi pour rejoindre la Révolution et des accords de cessez-le-feu entre les belligérants.

Pour Yannick Upravan, le bonheur est dans le pré

BOUAPHANH VIBOUNSAK

« *J'ai trouvé le bonheur au Laos* », a déclaré M. Yannick Upravan, un franco-lao. Né au Laos d'un père lao et d'une mère française, il a quitté ce pays pour la France en 1980. Il est revenu vivre ici en 1998. Dans sa ville natale de Luang Prabang, il a créé plusieurs entreprises dont le restaurant l'Eléphant, devenu depuis, le temple de la gastronomie française dans la ville du Patrimoine mondial de l'Unesco. Un autre restaurant, le Café Vat Sène, s'est ouvert dans la rue principale.

Yannick Upravan gagnait plus d'argent en France qu'il n'en gagne ici. « *Mais ici, je suis heureux. Je vis au milieu de la nature.* » Là, il veut parler de son jardin potager.



Ses entreprises emploient plus de cent personnes.

En effet, Yannick Upravan rencontrait, au départ, quelques problèmes de ravitaillement. Ses légumes et fruits, en particulier, étaient importés de Thaïlande via Vientiane. Un simple retard dû à un éboulement sur la route et la marchandise était gâtée. Il a donc décidé de créer son propre potager. Sur quatre hectares, d'abord. Mais cela s'est avéré vite suffisant pour satisfaire les besoins de ses restaurants et la demande des clients. Alors la surface a augmenté peu à peu. Il se passionne aujourd'hui pour les légumes biologiques et envisage même d'en produire davantage pour exporter. Ses entreprises emploient plus de cent personnes.

Il a engagé également des villageois pour planter des fleurs sur un terrain de deux hectares. "*Il y a de plus en plus de restaurants et d'hôtels et ils ont besoin de plus en plus de fleurs pour leur décoration*" dit Yannick Upravan. La culture des fleurs n'était pas du tout développée à Luang Prabang. Cela était dû probablement à un manque de connaissances parmi les agriculteurs locaux ou à une absence de motivations ou d'encouragements et aussi à l'étroitesse du marché.

Mais ce marché s'est vite développé et à ce jour, le Laos n'a pas été en mesure de produire suffisamment de fleurs pour répondre à la demande. La plupart des fleurs sont importées des pays voisins comme la Chine, le Vietnam et la Thaïlande. Yannick Upravan pense que la production de fleurs est un bon créneau. Il a envoyé son personnel se former en Thaïlande pour améliorer les techniques de production. Actuellement il cultive dix variétés de fleurs dont des héliconias, des tubéreuses, des gingembres. Yannick Upravan fait la promotion de la culture bio. Il utilise les déchets alimentaires de ses restaurants pour nourrir ses porcs et le crottin de ses chevaux comme fumier et le cycle est bouclé.

Soif de générosité

MANILA VANTHANOUVONG

Brita et Action contre la Faim s'associent pour favoriser l'accès à l'eau au Laos

C'est un partenariat presque tout naturel qui a poussé Action Contre la Faim et Brita à travailler main dans la main. La première est une ONG qui a pour mission d'intervenir auprès des victimes de conflits ou de catastrophes naturelles pour leur fournir eau potable et nourriture, tandis que la seconde est spécialisée dans le traitement de l'eau.

Fortes de leurs vocations communes, les deux organisations se sont donc tournées vers un projet dont l'objectif est de sécuriser et pérenniser l'accès à l'eau potable pour 200 000 habitants du Laos.

Il s'agit de rassembler les 150 000 euros nécessaires à la construction ou la réhabilitation de points d'eau dans 35 villages. Il y a bien sûr le projet sur place, le concret, mais il y a aussi les non moins palpables et nécessaires appels aux dons et campagnes de sensibilisation.

Sur le site www.soifdegenerosite.com vous pourrez suivre la mise en place de la mission sur le terrain, pas à pas, comprendre tous les enjeux autour de l'accès à l'eau, compléter la liste d'inscrits en ligne pour lesquels Brita s'engage à reverser 1• à Action Contre la Faim et enfin soutenir vous même l'organisation par un don.

Action contre la Faim est présente au Laos depuis 1991 et a pour but de développer les capacités des plus vulnérables, qui font souvent partie des minorités ethniques vivant dans les régions montagneuses reculées. Les projets mis en place par Action contre la Faim visent à améliorer de manière durable les conditions sanitaires et la sécurité alimentaire de ces populations.



L'eau potable est une nécessité pour tout le monde.

Vientiane prépare ses 450 ans

PHONG THAMMAVONGSA

Les 450 ans de Vientiane seront célébrés en 2010 et les préparatifs de cet événement important pour le pays sont déjà lancés.

C'est pour en expliquer leurs déroulements, que le maire de Vientiane, le Dr Sinlavong Khoutphaythoune a accordé un entretien aux journalistes locaux.

Le maire a souligné que lors de ces célébrations, tous les succès du pays dans les domaine politique, économique et social ainsi que dans celui de la cohésion nationale seront mis en valeur.

D'une part, les célébrations visent à faire connaître aux Lao expatriés et aux pays étrangers le développement de Vientiane ainsi que le rôle de premier plan que tient maintenant la République Démocratique Populaire Lao sur la scène internationale. D'autre part, cet événement fera figure de festival national qui attirera les investisseurs étrangers.

Un grand nombre d'activités et d'animations des 450 ans de Vientiane tourneront autour de ces succès.

« Pour n'en citer que quelques un, a annoncé le Dr Sinlavong Khoutphaythoune, *je commencerai par la stabilité politique, le règlement de la pauvreté à Vientiane, l'arrêt total de la culture sur brûlis au profit de cultures de substitution, la création d'activités rémunératrices pour élever le niveau de vie des populations des zones rurales isolées, l'augmentation des exportations des produits nationaux et aussi la réussite de la 1ère phase de construction sur 200 hectares de la ville nouvelle de Bung That Luang. »*



Le parc Patouxay aujourd'hui.

Plusieurs grands chantiers seront terminés avant les célébrations comme : les infrastructures routières urbaines et périphériques de la capitale, la consolidation des berges du Mékong face au Vat Chanh, la rénovation de l'esplanade du That Luang, la construction d'un monument au soldat inconnu, le parc de Xaysettha et l'illumination de la place de Nam Phou. Ces travaux devraient être terminés dans le courant de l'année 2009.

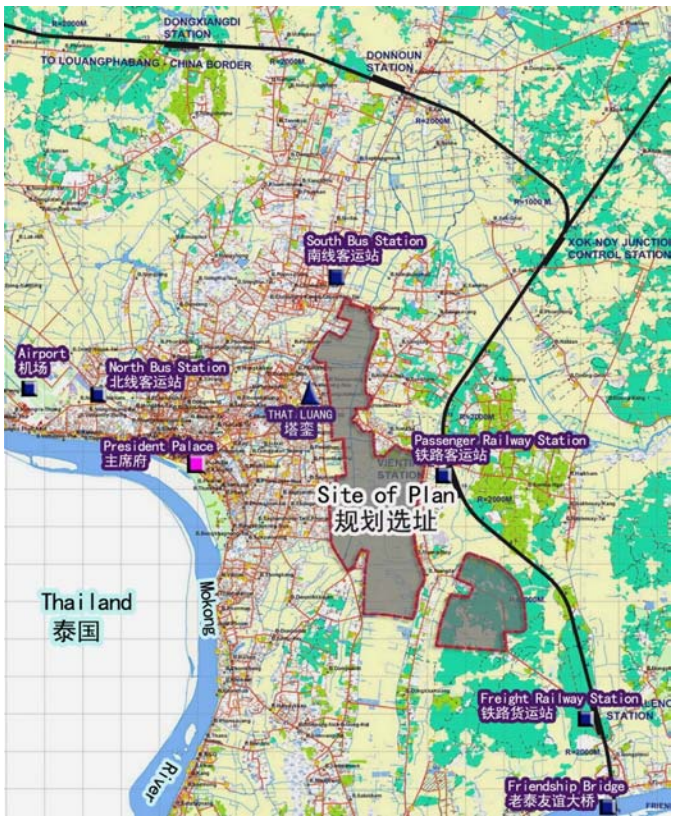
Ce projet d'aménagement et de rénovation de grands édifices, comprend la finalisation de la route A1, la voie de chemin de fer et la zone industrielle de Khoksa-ath et les marchés frontaliers. Viennent s'ajouter l'érection de la statue du prince Phetsarath, la pose d'une stèle commémorative de la déclaration de l'Indépendance en 1945 et la création des parcs du roi Anouvong et celui de Sithong.

Les six plus grands marchés de la capitale sont ou vont être réfectionnés : Talat Thongkhankham, Talat Sao, Talat That Luang, Talat Sikhay, Talat Nong Douang et Talat Nong Chanh.

Des mettings se tiendront également sur le stade national de Dong Naxay.



L'esplanade de That Luang d'hier en 1975.



Plan de la nouvelle ville de Bung That Luang.

De nouvelles villes

PHONG THAMMAVONGSA

Le pays connaît actuellement un développement sans précédent, trente-trois ans après la libération nationale.

Le projet de construction des nouvelles villes correspond à la politique du gouvernement sur le développement socio-économique du pays. Les nouvelles villes se composeront de bâtiments modernes : bureaux administratifs, écoles, hôpitaux, restaurants, hôtels, lieux de distraction, centres commerciaux.

Du côté de l'étang de That Luang où une nouvelle ville appellée « Bung That Luang » sortira de terre, *« la construction d'une nouvelle ville est une grande satisfaction pour les habitants de la capitale,* dixit M. Anouphab Tounalom, adjoint au maire de Vientiane. *La première étape du projet est la construction d'un grand bassin pour stocker l'eau de pluie afin d'éviter les inondations.»*

Piloté par une société lao-chinoise sur une surface de 1 000 ha, ce projet sera divisé en deux parties. La première, sur 640 ha, couvre la zone de l'étang de That Luang. La seconde, sur 360 ha, est située au Km 18 du quartier de Khoksa-at de l'arrondissement de Xaythany. La construction de cette nouvelle ville commencera à la fin de l'année.

« Bien que le développement de cette nouvelle ville rencontre quelques difficultés, tous les problèmes ont été réglés en sensibilisant les habitants des quartiers riverains du projet sur la politique du développement socio-économique liée à la mondialisation, » explique le maire.

Libérés sous conditions

KHAMPHOUTH XAYASOMROTH

La police a libéré le mois denier, trois jeunes délinquants qui s'en étaient pris à un poste de police en octobre 2007. Ils étaient aussi accusés d'avoir tenu tête aux autorités.

Après avoir purgé une peine de 9 mois dans une prison de la capitale, ils sont aujourd'hui en liberté conditionnelle pour une durée de 9 mois.

L'histoire remonte au 7 octobre 2007. La sœur d'un de ces deux adolescents avait commis des infractions aux codes de la route en circulant en mobylette sans casque. Le véhicule était dépourvu de rétroviseurs. La police avait dû saisir provisoirement sa mobylette. Celle-ci avait raconté l'histoire à son frère qui se rendit au poste de police avec ses amis. Ces jeunes s'en sont violemment pris aux locaux. L'enquête avait permis de les interpeller.

Le tribunal avait jugé qu'un aménagement de peine était possible puisque ces jeunes avaient avoué leurs forfaits et fait preuve de bonne conduite lors de leur détention. Ces deux adolescents sont aujourd'hui placés sous la responsabilité de leurs familles.

Recul de la pauvreté

SOMPHAVANH SIRAMATH

Le recul de la pauvreté est une des priorités du gouvernement qui ne cesse de mancer des projets de constructions des routes, la mise en place de nouvelles cultures, le renforcement des systèmes électriques, etc...

La recherche de fonds se fait aussi auprès d'ONG, d'autres pays ou de structures privées étrangères et le gouvernement favorise les campagnes et les zones éloignées, qui sont les plus pauvres du pays.

Selon le rapport du gouvernement, 39% des familles du Laos sont considérées comme pauvres. 80% d'entre elles sont installées à la campagne ou dans les zones éloignées. Le gouvernement a donc donné 8 millions d'hectares de terres cultivables aux populations de 7 130 villages. Aujourd'hui, plus de 2 400 familles plantent du maïs et 1000 familles plantent l'hévéa. En 2010, la culture sur brûlis devrait avoir totalement disparu.

Ces cinq dernières années, le gouvernement a envoyé des fonctionnaires et des fonds à hauteur de plus de 565 milliards de kip pour soutenir les travaux de lutte contre la pauvreté. Ils ont permis la rénovation de certains villages, l'amélioration et la reconstruction des routes, des rues, des irrigations, l'implantation d'hôpitaux ou de systèmes d'apport d'eau courante.

D'ici à 2011, 20 millions de dollars seront distribués pour mener à leur terme 1 500 projets dans six provinces : Luang Namtha, Houaphanh, Xiengkhouang, Savannakhet, Saravane et Champassak. En tout, 1 678 villages bénéficieront concrètement de cette aide. Ces fonds proviennent de la Banque Mondiale et l'organisation SDC.

Il s'agira de développer les connaissances et les capacités des administrateurs locaux, développer l'urbain pour faciliter la circulation des marchandises et des personnes.

« Dites-le avec des fleurs »

SONESAVANH SOULIYAPHACK

Le langage des fleurs est universel, et, en recevoir fait toujours plaisir. En toutes occasions, les fleurs sont devenues le cadeau et l'ornement favoris de ceux qui aiment offrir.

Au Laos comme ailleurs, pour se témoigner leur amour, les amoureux, s'offrent des fleurs le jour de la Saint-Valentin. Mais pas seulement, les bouquets de fleurs et autres compositions florales sont aussi présents lors de fêtes et de cérémonies officielles, de mariage, d'inauguration, de remise de prix ou de diplômes et aussi celle plus funeste de funérailles. La fleur du frangipanier n'est-elle pas le symbole de la République Démocratique Populaire Lao?



Les fleurs se vendent très bien lors d'une remise de diplôme.

Autant dire que le commerce des fleurs au Laos est plutôt florissant et selon les statistiques du ministère du Commerce, le marché de la fleur a commencé à s'épanouir depuis 2000.

Une passionnée de fleurs âgée de 62 ans, Mme May, exerce la profession de fleuriste au marché Khouadine de Vientiane depuis 1992. Et, de bouquets en corbeilles, la voilà maintenant propriétaire de deux boutiques de fleurs en plus de sa place sur le marché. L'une appelée May 2 est située sur la rue Nongbone en face du ministère de la Sécurité et l'autre May 3 se situe sur la rue Dongpalane.



Mme May

Pour Mme May les fleurs sont aussi une histoire de famille, en effet ses enfants l'aident à tenir ses commerces.

Ses fleurs sont importées de Chine de Thaïlande et du Vietnam. En moyenne, une botte de100 roses, lui revient à 80 000 kip.

« Actuellement les fleurs à la mode sont les Dok Lilly, les Dok Kouaymai, et le Dok jibella, assure Mme May. *Mais les roses conservent un succès traditionnel indétrônable.*

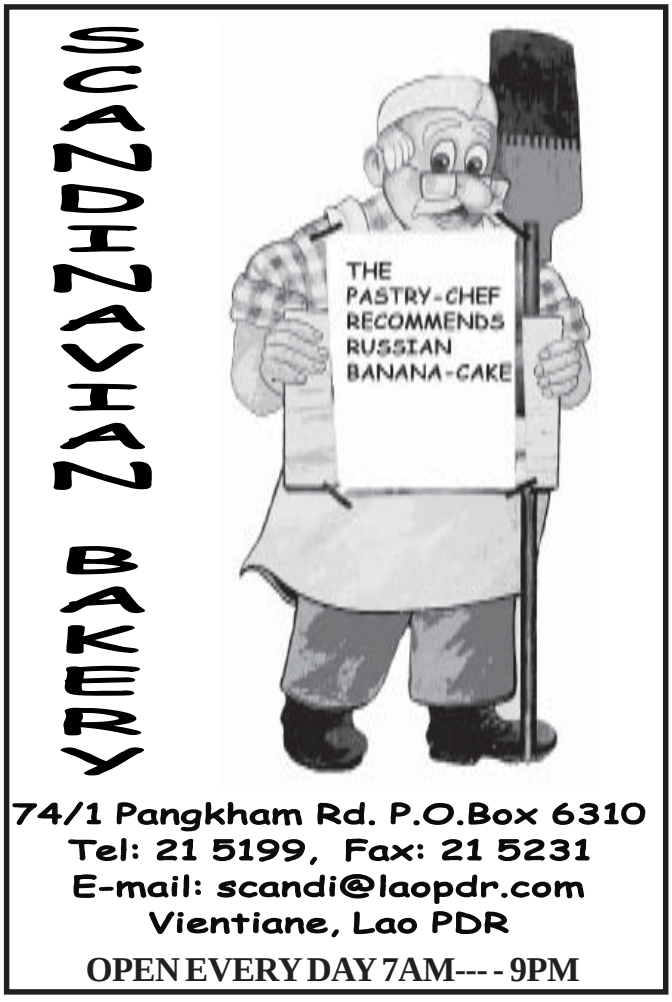
Et en 16 ans d'activité, j'ai appris à connaître les préférences des clients. Il faut aussi savoir faire preuve d'imagination pour les compositions et conseiller les clients dans leur choix de bouquets. Selon l'occasion on préférera un bouquet à dominante blanche pour d'autres des couleurs plus vives et chatoyantes. Je considère mon métier comme un « Art » ».

Mme May n'est pas avare de son talent car un bon nombre de ses confrères sont venus se former chez elle à l'art de la composition florale et certains sont mêmes devenus de sérieux concurrents.

« Oui c'est vrai, il y a beaucoup plus de fleuristes qu'avant, mais certains le sont qu'occasionnellement. Quoi qu'il en soit, le marché de la fleur se porte bien. La fleur reste un article accessible à toutes les bourses. Rien qu'une fleur suffit pour faire plaisir. » a-t-elle conclu.

Les fleurs vous parlent…

Bleuet délicatesse - Hortensia caprice - Lis pureté - Narcisse égoïsme - Perce-neige espérance - Rose rouge amour, passion - Rose jaune infidélité - Violette modestie



Un nouveau plan éducatif pour la rentrée

PHONG THAMMAVONGSA

Dans le cadre de la réforme de l'éducation nationale, le ministère de l'Education appliquera, pour l'année scolaire 2008-2009, quatre mesures prioritaires qui sont l'amélioration de la qualité de l'enseignement, l'extension des réseaux éducatifs, l'augmentation des effectifs du corps professoral et la création d'écoles professionnelles.

La province de Luang Namtha dispose au total de 386 écoles où 19 853 enfants sont scolarisés. 23 collèges avec 5 455 élèves et 10 lycées avec 3 316 élèves et les enfants de 24 villages isolés ont accès à l'éducation.

La province de Luang Prabang, compte 792 écoles primaires avec 73 000 élèves, viennent s'ajouter 48 écoles secondaires, dont 18 lycées comprenant en tout 29 000 élèves. Le taux de réussite aux examens pour l'ensemble de ces établissements est de 90 %. En outre, le service provincial de l'éducation a annoncé la suppression totale de l'illettrisme dans plusieurs villages ciblés d'ici 2010.

En matière d'éducation et de développement, les autorités de la province de Houaphanh ont pour objectif d'alphabétiser les populations ethniques des zones éloignées. Des classes supplémentaires seront ouvertes dans trois districts ciblés : Viengthong, Xiengkho et Viengxay.

Le service éducatif de la province de Khammouane, s'est, quant à lui, concentré sur l'augmentation des effectifs de son corps professoral en zone éloignée. Il prévoit 100 enseignants supplémentaires.

Les écoles primaires et secondaires sont en nombre suffisant.

Dans le cadre de sa campagne d'alphabétisation, le service de l'éducation provinciale organisera des ateliers de lecture et d'écriture dans les écoles à l'attention des personnes déscolarisées ou d'un âge avancé. Cette campagne concerne 3 000 personnes âgées de 15 à 40 ans.

Le plan de développement de l'éducation de la province de Savannakhet correspond à la politique du gouvernement dans l'extension des institutions éducatives. La province dispose 215 écoles maternelles, dont 12 sont privées avec 8 420 élèves, 1 155 écoles primaires, dont six sont privées, 512 écoles secondaires avec 123 843 étudiants, 2 internats pour les ethnies et 11 écoles professionnelles.



Préparation des classes pour la rentrée.

Hi VILL

Love Where You LIVE

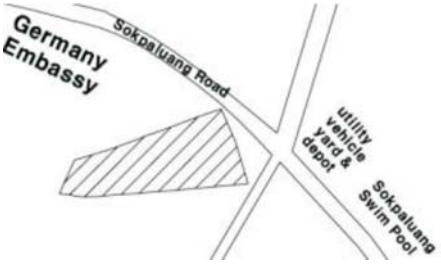
RESIDENCE FEATURES
- 1, 2 and 3 Bedrooms
- Full Furnished Furnitures
- Full Size Washer and Dryer
- European Style Gourmet Kitchen
- Balcony w/Views

COMMUNITY AMENITIES
- Courtyard Garden
- Resort Style Pool w/Baby Pool
- Personal Safety Entry Card Key System
- Private Community w/24-hour Staffed Gated Entry
- Monitoring Home Phone Camera w/CCTV Recording
- Guaranteed Private Parking more than 1 Car/ Household

NEIGHBORHOOD FEATURES
- Walking Distance To Honour Int'l School
- Walking Distance To Various Country



European Style Resort in Sokphaluang Village

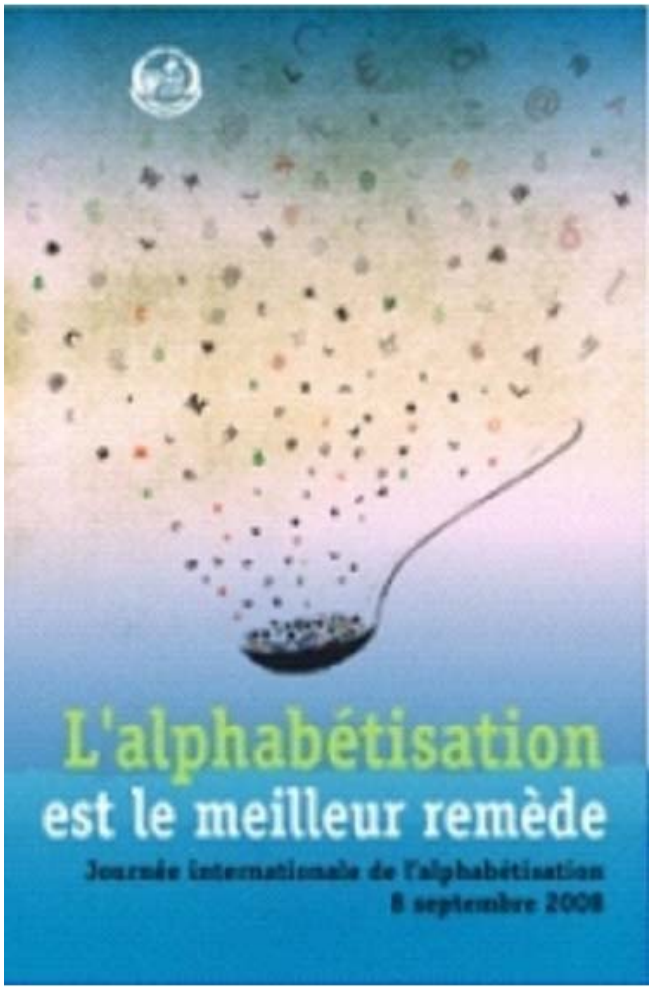


Contact Information
Unit 05, Sokphaluang Village,
Sisattanak Dist.,Vientiane
hhind@hhind.co.kr
T) 021.353.753
F) 021.353.754
HHI Lao Co., Ltd.

Nationalité - nationality - sanh xad

KHAMPHOUTH XAYASOMROTH

- Tiao penh khone sanh xad daï (khone= personne =person),(daï= mot interrogatif quel, quelle, interrogative word, which)
- Quelle est votre nationalité? vous êtes de quelle nationalité?
- What is your nationality? what the nationality are you?
- Khoy pénh khone sanh xad…..
- Ma nationalité est de…. je suis…..
- My nationality is ……, I am…….
  Tiao ma tiak pathed daï (ma=venir=come), (tiak= de =du= from)
- Vous venez de quel pays ?
- Where are you from, where do you come from?
- Khoy ma tiak pathet lao, ma tiak lao (pathed = pays= country)
- Je viens du Laos,
- I am from Laos, I come from Laos
- Sanh xad khoy mène lao, khoy mène khone lao (mène= être= be)
- Ma nationalité est lao, je suis lao
- My nationality is Lao, I am Lao or I am Laotian
- Pathed
- Pays
- Country
- Khone
- habitant
- people
- Laos-lao –laotien
- Laos –Lao-Laotian
- frang, français, French
  Pathet angkid –le Royaume-Uni de la Grande-Bretagne- , the Kingdom of Great Britain,
- Khone = angkid,
- habitant, britannique, je suis britannique, il est britannique, elle est britannique
- People= British, I am British, we are British, he is British …
  América , United State of America, Etats-Unis d'Amérique, américain, je suis américain, nous sommes américains, il est américain
  Khoy penh khone américa,
  USA, I am American, we are American, he is American…
  Khoy pénh khone rassia
- Russie, russe, je suis russe, il est russe, elle est russe
  Russia, I am Russian, we are Russian, he is Russian,
  Khoy pénh khone nhipoune-Japon,
  Japon, je suis japonais, nous sommes japonais, elle est japonaise,
  Japan, we are Japanese, he is Japanese, she is Japanese
  Khoy pénh khone viet
- Vietnam, je suis vietnamien, nous sommes vietnamiens, elle est vietnamienne
  Vietnam, I am Vietnamese, we are Vietnamese, she is Vietnamese
  Khoy pénh khone Phama
- Myanmar, je suis birman, nous sommes birmans, elle est birmane.
  Myanmar, I am Myanmese ou (Myanmar) We are Myanmese ou(Myanmar) she is Myanmese ou(Myanmar)
  Pathet Thaï,
- Thaïlande, Thailand,
  Khone, habitant, people, thaï, thaïlandais, Thai,
  Chinh, Chine, China
  Khone, habitant, people, Chinh, chinois, Chinese
- Kampuchia, Cambodge- Cambodia
- Khone, habitant et people
- Kampuchea, cambodgien, Cambodian.
- India, Inde- India,
- Khone, habitant, people, indien, Indian etc….



8 septembre : Journée internationale de l'alphabétisation

MANILA VANTHANOUVONG

Chaque année, lors de la Journée internationale de l'alphabétisation, l'UNESCO dresse devant la communauté internationale le bilan de l'alphabétisation et de l'éducation des adultes dans le monde.

En dépit d'efforts multiples et répétés, l'alphabétisation est un objectif encore bien difficile à atteindre : près de 774 millions d'adultes n'ont aucune notion de lecture et d'écriture ; un adulte sur cinq, dont deux tiers de femmes, ne sait ni lire ni écrire; 72,1 millions d'enfants ne sont pas scolarisés et ils sont plus nombreux encore à fréquenter l'école de manière irrégulière ou à abandonner leurs études.

Le slogan de cette année est « L'alphabétisation est le meilleur remède ». Cette Journée accorde un intérêt particulier au rapport entre l'alphabétisation et la santé. Ce thème est la priorité de l'exercice biennal 2007-2008 de la Décennie des Nations Unies pour l'alphabétisation.

L'UNESCO et ses partenaires axeront leur action de sensibilisation sur l'importance de l'alphabétisation pour des sociétés saines, l'accent étant mis plus particulièrement sur les épidémies et les maladies transmissibles telles que le VIH, la tuberculose et le paludisme. Celles-ci constituent quelques unes des plus importantes préoccupations mondiales pour la santé publique.

Remise de diplômes à 4 858 étudiants de L'UNL

SONESAVANH SOULIYAPHACK



Le Premier ministre remet les certificats aux nouveaux diplômés.

Les 4 858 étudiants de l'Université nationale du Laos de la 8ème promotion ont reçu leur diplôme, vendredi dernier à l'Université nationale du Lao (ULN) à Vientiane. Parmi eux, 98 ont reçu leur diplôme de niveau Master, 3 655 de niveau Licence et 1 105 d'Enseignement supérieur. Ils ont tous étudié entre cinq et sept ans dans les facultés de Pédagogie, Science sociale, Science naturelle, Economie et gestion, Agriculture et forêts, Architecture, Ingénierie, Droit, Lettres et certain viennent aussi du Centre d'Education pour l'environnement et le développement.

Parmi les 170 hautes personnalités invité à la remise, on a remarqué les présences du ministre de l'Education nationale, le Dr Somkot Mangnomek, le maire de la capitale le Dr Sinlavong Khoutphaythoune, les vice-présidents de l'UNL, le Dr Saykhong Saynasinh, le Dr Lammay Phiphakkhavong, le Dr Phetsamone Khounsavad et le Dr Bounphong Kèorodom.



Certains diplômés entourés par leur famille.

Les étudiants ont eu l'honneur de se voir remettre leur diplôme par le Premier ministre M. Bouasone Bouphavanh.

« L'UNL a pu développer ses programmes d'étude et ainsi accroître les effectifs en ressources humaines sous l'impulsion du gouvernement, explique le président de l'UNL, M. Soukongsèng Sayaleuth. *On s'est combien la République Démocratique Populaire Lao a besoins de jeunes formés et qualifiés dans tous les domaines. Cette 8e promotion devrait répondre aux attentes et aux besoins du marché national du travail. Maintenant je souhaite qu'ils puissent tous intégrer rapidement une filière professionnelle adaptée à leurs compétences. »*

Le Premier ministre a quant à lui félicité les étudiants et les enseignants et rappelé le rôle initial de l'UNL et la stratégie du gouvernement en matière d'Education :

« Je suis fier de constater aujourd'hui que la relève est assurée pour tenir des postes importants dans tous les secteurs d'activités socio-économiques en développement dans notre pays. Je suis heureux et satisfait que tous ces étudiants aient pu bénéficier d'un enseignement d'excellence supérieur à celui des générations passées. Les ressources humaines que constitue notre jeunesse estudiantine sont l'espoir d'un avenir prometteur. Avenir qui laisse présager le retrait du Laos de la liste des pays en voie de développement à échéance 2020. Objectif que se sont fixé le parti et le gouvernement. »

«L'UNL a pu développer ses programmes d'étude et ainsi accroître les effectifs en ressources humaines sous l'impulsion du gouvernement.»

Le prix des légumes à la hausse !

PHETPHOXAY SENGPASEUTH

Nous savons bien que les catastrophes naturelles génèrent de nombreux problèmes. Il faut aider à les résoudre.

Aujourd'hui, les récentes inondations ont des effets négatifs sur notre quotidien, sur l'économie et la société, sur la vie des gens qui habitent au bord du Mékong. La semaine dernière, un haut fonctionnaire du Département du commerce intérieur de Vientiane, M. Khamsamlet Khanephoxay, a noté des changements en contrôlant les prix sur les marchés *« le prix des légumes a augmenté de 50 à 70 % à Vientiane. Dans les autres provinces, il stagne. L'inondation des champs fait qu'il n'y a pas assez de légumes sur les marchés et l'offre est beaucoup plus basse que la demande. Les commerçants ont donc augmenté les prix, ils savent qu'ils vendront leurs marchandises même à des tarifs plus hauts. Sur les marchés de Vientiane, le riz gluant a aussi pris 5% d'augmentation ».*



Maintenant les légumes sont plus chers sur les marchés.

Le Rénovateur : Comment résoudre ce problème ?

M. Khamsamlet : « *Cette problème touche l'ensemble du pays. Il est une conséquence de la catastrophe naturelle que nous venons de vivre. Les commerçants peuvent augmenter le prix mais il ne faut pas trop augmenter sinon c'est trop cher. Dans le passé, nous avons déjà lutté contre ce problème :*

1. Nous avons rendu visite aux commerçants pour contrôler et chercher des informations.

2 Les informer sur les règles en vigueur pour lutter contre la hausse des prix.

Nous avons commencé le 10 août et je pense que d'ici au 10 octobre, les prix des légumes redeviendront normaux ».

Le Rénovateur : pourquoi augmenter le prix de légumes ?

Mme Say, une commerçante au marché Thongphanthong a rappelé que « *la principale raison de cette augmentation est la hausse des coûts de transport dans les zones reculées, à cause de la hausse du prix du pétrole. Tous les jours, je me lève à 4h du matin pour acheter les légumes qui viennent de la campagne. Le prix d'achat a aussi augmenté pour nous. Par exemple, avant les inondations, la menthe coûtait 3000 kip le kilo, maintenant, il faut dépenser 7000 pour en avoir un. Idem pour le coriandre qui est passé de 20000 à 30000 kip le kilo.* ».

Que pensez –vous du prix des légumes ?

M. Somsak, un acheteur : " *Si, nous pensons que les légumes sont chers aujourd'hui, il faut changer nos habitudes alimentaires et planter nous-même des légumes".*

ISO 9001: 2000

Lao Air



Effective from 01 January 2008

Vientiane - Phongsaly – Vientiane

Route	Date	Departure		Arrival		Aircraft
		Airport	Time	Airport	Time	
VTE - PSL	Wed	Wattay	09:00	Bounneua	10:30	Cessna
VTE - PSL	Fri	Wattay	13:30	Bounneua	15:00	Cessna
PSL - VTE	Wed	Bounneua	11:00	Wattay	12:30	Cessna
PSL - VTE	Fri	Bounneua	15:30	Wattay	17:00	Cessna

Vientiane - Samneua - Vientiane

Route	Date	Departure		Arrival		Aircraft
		Airport	Time	Airport	Time	
VTE - SN	Tue	Wattay	13:30	Nathong	14:50	Cessna
VTE - SN	Sat	Wattay	13:30	Nathong	14:50	Cessna
SN - VTE	Tue	Nathong	15:20	Wattay	16:40	Cessna
SN - VTE	Sat	Nathong	15:20	Wattay	16:40	Cessna

Vientiane - Xayabouly – Vientiane

Route	Date	Departure		Arrival		Aircraft
		Airport	Time	Airport	Time	
VTE - XYB	Thu	Wattay	09:00	Xayabouly	09:50	Cessna
VTE - XYB	Sat	Wattay	09:00	Xayabouly	09:50	Cessna
XYB - VTE	Thu	Xayabouly	10:20	Wattay	11:10	Cessna
XYB - VTE	Sat	Xayabouly	10:20	Wattay	11:10	Cessna

For information please contact:
Tel: (856-21) 513 007, Mobile: (856-20) 6632854
Fax: (856-21) 513 007. E-mail: info@lao-air.com; www.lao-air.com

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 Viensay, Stand Pepsi en face de Namphou.
5. Minimart, Quai Fa Ngoum, au bord du Mékong.
6. Bureau de distribution de presse, rue Pangkham.

A vos stylos !

BOUAPHANH VIBOUNSAK



Pour les jeunes, il est important d'avoir une nouvelle tenue pour la rentrée.

L'augmentation générale des prix due à la flambée de celui du pétrole et aux récentes inondations, ne se répercute pas sur le matériel scolaire et éducatif.

C'est une bonne nouvelle pour les parents d'élèves pour qui la rentrée est souvent synonyme de dépenses en matière de fournitures ou d'uniformes.

Les parents achètent en moyenne deux uniformes par an pour chaque enfant. De l'école à l'université, la tenue réglementaire ne change pas : sin foncé (noir, bleu marine...) et chemise blanche pour les filles, pantalon foncé et chemise blanche pour les garçons. Tous doivent porter le traditionnel foulard aux couleurs de l'école : « *Septembre, c'est une bonne saison pour nous et la rentrée scolaire 2008-2009 s'annonce florissante,* commente Mme Hay, vendeuse d'uniformes au marché Khouadine. *Nos prix n'ont pas variés. Le modèle courant coûte 25000 kip et nous avons toutes les tailles. Nous avons aussi des tenues de qualité supérieure confectionnées au Laos et en Thaïlande. Chaque année, des nouveaux modèles sont proposés aux clients car les jeunes aiment la nouveauté.* »

Mme Somphavanh, parent d'élève, rappelle l'utilité de ce fameux nouvel uniforme : « *C'est important pour eux d'avoir une nouvelle tenue, Ils se sentent plus sûr d'eux. De même pour les fournitures, c'est devenu un rituel de les renouveler à chaque rentrée.* » Le budget dédié à la rentrée scolaire inclut aussi le renouvellement des chaussures, du cartable et tous ce dont un élève a besoin pour suivre ses cours.

Le 1er septembre tous les établissements scolaires du Laos, ouvriront leur porte.Cette rentrée était très attendue : retrouvaille entre amis et professeurs, accès à une classe supérieure, découverte du nouveau programme : « *Je suis très heureuse de retourner à l'école,* confie Mlle Souvankham, élève qui rentre en classe de troisième de l'école de Salakham, arrondissement de Hatsayfong. Ces *vacances sont beaucoup trop longues pour moi. J'ai révisé une heure par jour. J'espère bien réussir mon année scolaire car j'aimerais entrer à l'Université nationale.* »

Du côté des institutions, c'est le grand nettoyage de la rentrée. Les équipements ont été repeints ou changés selon leur état pour accueillir les élèves.

La direction de chaque école enregistre les nouveaux inscrits et expose la liste des élèves qui seront répartis dans les différentes classes, selon leur âge et leur niveau scolaire. Leur premier devoir, un test culture générale, permettra d'évaluer le niveau de chacun. Cet examen a pour objectif d'intégrer les élèves dans les classes correspondant à leur niveau.

SPECIAL OF WEEK
11:30 - 22:30
Closed Monday
- ITALIAN COLD CUTS
la Gondola
ITALIAN RESTAURANT
Take away available
39/ A Ban Vatchane
Phone: (856-21) 264 057
Chao Anou Rd,
Chanthabury district
Mobile : (856-20) 5926232
P.O.Box : 9198, Vientiane
Lao P.D.R



Troisième édition de Miss Laos

SONESAVANH SOULIYAPHACK

Le concours « Miss Aphone Lao » ou Miss Laos 2008 est lancé. La présélection des jeunes filles en lice pour le titre de la « reine » de beauté du Laos se déroulera depuis le 1er et jusqu'au 15 septembre.

Sur les 50 candidates retenues pour l'ensemble du pays, dix viendront des provinces du nord, dix autres des provinces du sud et les 30 restantes seront de la capitale et de ses environs. En procédant par élimination, le jury ne retiendra que 18 de ces participantes pour la finale du concours prévue le 20 décembre 2008. Cette année, elle aura lieu au Palais national de la culture.

Le coup d'envoi du concours 2008 a été donné au cours d'une conférence de presse lundi. Les journalistes ont assailli de questions les organisateurs parmi lesquels la directrice adjointe du département de la promotion de la formation et de la culture de l'Union des femmes lao, organisation responsable du concours, Mme Soudala Chanthavithong, la directrice de la société K&C, opératrice de l'événement, Mlle Panita Pankham, l'un des membres du jury, le vice-président de l'Association des Journalistes Lao, M. Somsanouk Mixay, ainsi que le directeur adjoint du département des médias de l'UFL, M. Saysamone Bouddara, et le chef adjoint du service des divertissements culturels et des loisirs du ministère de l'Information et de la culture, M. Bounthong Xayaséne. Egalement présente, la lauréate du concours Miss Aphone Lao 2007, Mlle Touny Latsasombath, a répondu avec grâce aux nombreuses questions des journalistes.

« Les deux concours précédents (2006-2007) avaient été organisés à l'hôtel Don Chanh Palace, qui est certes un lieu très agréable mais le choix du Palais national de la culture s'est imposé pour accueillir un plus large public, explique Mme Soudala Chanthavithong. *Cet événement suscite un tel enthousiasme, qu'il attire chaque année de plus en plus de monde. »*



Touny Lasasombath, Miss Laos 2007, et les membres du comité répondent aux questions des journalistes. *--Photo Sonesavanh*

Le concours est ouvert aux jeunes filles de nationalité lao, âgées de 18 à 25 ans. Outre le fait d'être toutes séduisantes, elles seront sélectionnées sur la base de divers critères : éducation, savoir vivre... Elle devront aussi être naturelles, ne pas avoir subi de chirurgie esthétique, être étudiante ou posséder le bac, être polyglotte et célibataire, être assurée sociale.

« L'objectif premier de ce concours est de promouvoir notre culture, ajoute Mme Soudala Chanthavithong. *Nous insistons plus sur l'esthétique générale que sur la plastique de nos jeunes filles. La tenue obligatoire des candidates est le Sinh traditionnel lao. Cependant lors de la finale du concours pendant lequel sera élue notre Miss 2008, le public pourra assister au défilé de mode. Il comprendra trois styles de costume : ethnique, contemporain et tenue de soirée. »*

En plus du titre, la reine remporte un prix de 30 millions de kip et un diadème d'une valeur 15 millions de kip. Si elle est etudiante, son école recevra une prime de trois millions de kip.

Touny Ladsasombath a invité les concurrentes à bien préparer leur prestation. Plusieurs d'entres elles auront pour mission de promouvoir les sponsors du concours par de nombreuses apparitions médiatisées.



Forum sur les études en France

MANILA VANTHANOUVONG



Le forum a permis, entre autre, aux participants de mieux connaître les programmes de bourse de l'ambassade de France.

L'Agence universitaire de la Francophonie a été invitée à participer le samedi 16 août à un forum sur les études en France organisé par l'Union des étudiants vietnamiens en France (UEVF) et Campus France Vietnam. Ce forum, qui s'est tenu à l'Espace, le centre culturel français de Hanoï, a rassemblé de nombreux étudiants ou futurs étudiants.

L'Agence universitaire de la Francophonie a assuré une présentation de ses programmes de mobilité devant une salle de conférence plus que pleine. Le Département de l'emploi francophone (DEF) a par ailleurs tenu une table dans le hall de l'Espace pour proposer un atelier de rédaction de *Curriculum Vitae* qui a intéressé de nombreux étudiants.

Le forum a permis aussi aux participants de mieux connaître les programmes de bourse de l'ambassade de France, ceux du ministère vietnamien de l'éducation, les démarches administratives à faire avant le départ et une fois arrivé en France et de manière générale a donné des informations sur les études supérieures et la vie des étudiants étrangers en France.

Il est à noter que parmi les responsables de l'Union des étudiants vietnamiens en France sont de nombreux anciens étudiants des filières universitaires francophones soutenues par l'AUF et d'anciens boursiers de l'AUF. L'un de ces étudiants a ainsi pu présenter son expérience en France de boursier de l'AUF aux participants à ce forum.



Davone, le cordon bleu de la soupe de nouilles au poulet

VAYORATH XAYASOMROTH



Il est arrivé à cette jeune cuisinière de servir 450 soupes en une seule journée.

Amateurs de soupes? Ne manquer pas d'aller goûter celles de Mme Davone Séngsikèo dites Joy pour les familiers. En effet, la soupe de nouilles au poulet de Joy est l'une des plus appréciées de Vientiane et les clients qui attendent patiemment qu'une table se libère les jours de grande affluence l'attestent. Il faut préciser que le restaurant, le Phapho ne sert que 50 couverts, Joy fait le plus gros de sa recette avec la vente à emporter.

Pour ceux qui ne le connaissent pas encore, le Phapho, se situe dans le village du même nom, rue du That Khao, quartier de Khouvieng. Voilà maintenant 30 ans que Joy est installée dans ce quartier. Elle confiera humblement que c'est sa mère qui lui a appris à cuisiner :

« Oui cette recette de soupe est un secret que l'on se transmet de génération en génération. Mon père dit souvent pour taquiner ma mère que sa cuisine est l'une de ses principales qualités et que celle-ci a la faculté de le mettre toujours de bonne humeur. »

Il est arrivé à cette jeune cuisinière de 30 ans de servir 450 soupes en une seule journée.

Elle découpe en moyenne 60 poulets par jour mais pas n'importe lesquels, ces poulets sont des « kaï ban » entendez par là, poulets élevès naturellement (fermiers). C'est un argument qui ne laisse pas indifférent sa clientèle connaisseuse, qui compte autant de Lao que d'étrangers en résidence à Vientiane. Et, argument de poids, les nouilles de riz sont préparées maison.

Quand on lui demande quel est son secret pour servir une soupe aussi goûteuse, elle répond amusée qu'elle la prépare avec amour.

« Je ne coupe pas le poulet en dés, je fais cuire les morceaux entiers avec les os (sans la peau), le bouillon est meilleur, avance Joy. *Ce n'est qu'au dernier moment, quand c'est cuit, que je déchire le poulet en lanières. Je mélange champignons noirs et champignons parfumés. Je saupoudre de coriandre fraîche au dernier moment. Maintenant vous en savez assez, le dernier tour de main je le garde pour moi sinon ce n'est plus un secret et c'est la mort du commerce. »*

Joy apprête ces nouilles de diverses façons, séchées ou réfrigérées avant la cuisson, c'est selon le désir du client. Il se dit même que la soupe de nouilles au poulet de Joy posséderait des vertus thérapeutiques. Cela, nous vous laissons le soins d'aller le constater vous-même. En tout cas, tous sont unanimes pour dire quelle est fameuse.

Le Phapho est ouvert tous les jours de 15 00 h à 19 00 h, bon appétit…

SWEDISH PIZZA & BAKING HOUSE

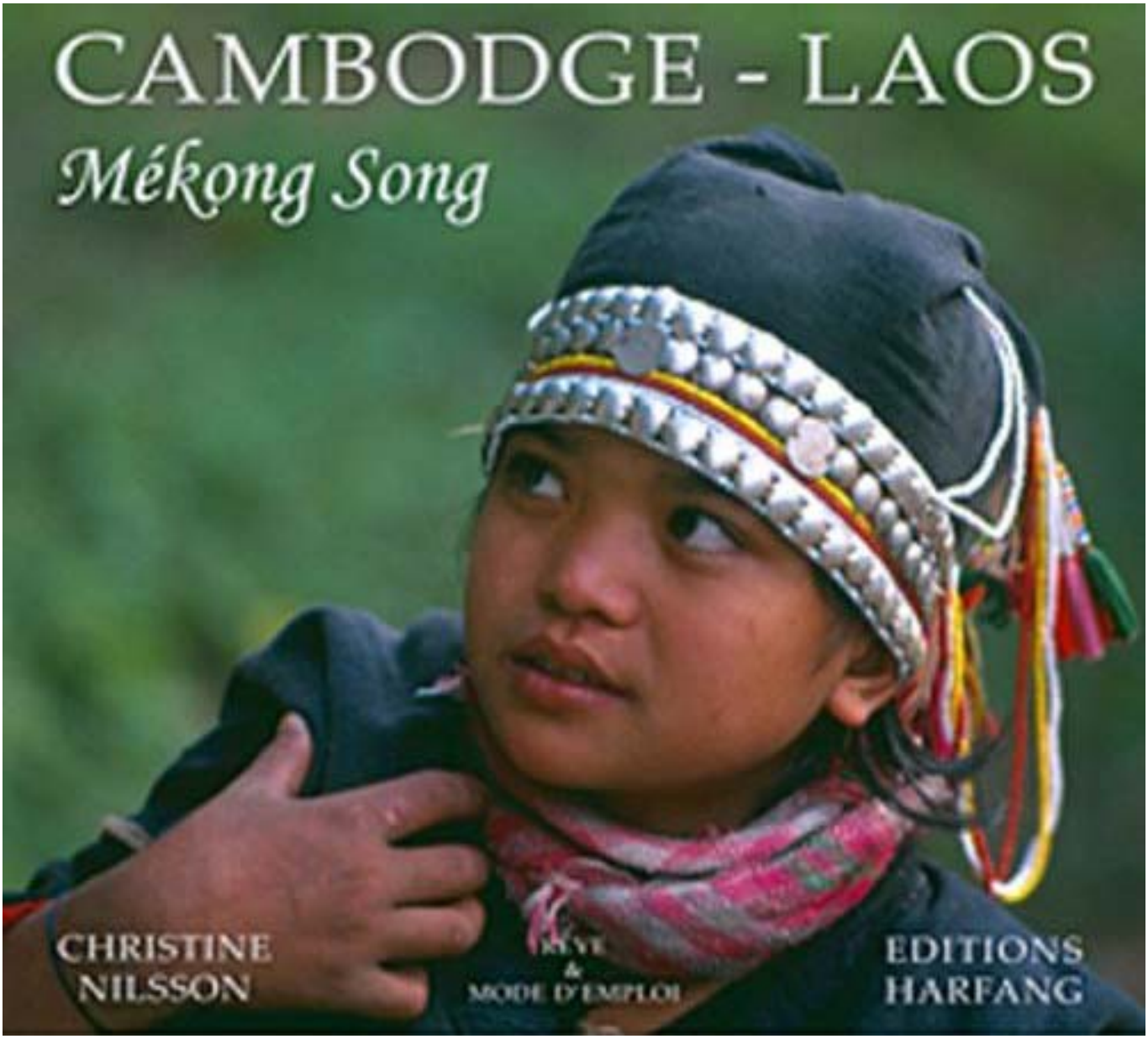
At Anou, Center Point. (Close to Anou Hotel)
Open everyday 7:00-21:00
Tel: 21 5705



SWEDISH PIZZA & BAKING HOUSE

Now we have home delivery

Cambodge – Laos Mékong song de Christine Nilsson



A l'instar de ses livres précédents *Une Femme sur la Route de la Soie*, *Vietnam Blues* et *Soleils Birmans*, cet ouvrage est de conception originale, sous forme de triptyque : un texte romancé pour s'immerger dans le pays, sentir, comprendre et aimer ; auquel répondent de superbes photographies pour rêver et en corollaire, un précieux carnet de voyage, illustré de dessins de l'auteur, qui donne sur le plan pratique toutes les clés indispensables à la réussite d'un voyage original au Cambodge et au Laos. Par cet ouvrage hors du commun qui est une initiation au voyage véritable, érudit, humaniste, poétique et tendre, chacun pourra découvrir les aspects cachés de ces deux pays au charme surprenant.

Biographie de l'auteur

Photographe, écrivain, Christine Nilsson nomadise avec passion de par le monde depuis de nombreuses années, avec un faible certain pour l'Orient extrême. Ses reportages, toujours sensibles, sont régulièrement publiés dans les plus grands magazines. Farouchement indépendante, Christine Nilsson assure la réalisation intégrale de ses œuvres personnelles : textes, photographies, dessins, maquettes et suivi impression... Ses livres illustrent parfaitement sa volonté de maîtrise totale et ses dons polyvalents. Les photographies de Christine Nilsson sont sciemment éloignées de toute recherche de sensationnel ou d'actualité non décryptée. Elle cherche le petit fait vrai qui donne l'image forte, le geste ou l'expression qui esquisse d'un trait l'âme d'un peuple ou d'une culture, ou les charmes cachés d'un site. Son art est de tout saisir au moment béni, avec cette infinie tendresse, sans laquelle, dit-elle, le voyage n'est que voyeurisme.

Editeur : Harfang
Collection : Rêve & mode d'emploi
Prix éditeur : 29.5 Euros

Souvandy Sisavath, responsable du Musée Kaysone Phomvihane



M. Souvandy Sisavath.

MANILA VANTHANOUVONG

Début d'après-midi dans les sous-sols du Musée. Monsieur Souvandy nous attend. Il exprime de chaleureux vœux de bienvenue de l'équipe de Rénovateur ; « Ça *me fait très plaisir que la presse lao francophone s'intéresse à l'histoire du musée de Kaysone Phomvihane. En plus, ce sera un autre moyen de faire connaître l'œuvre du Président Kaysone.* » Après ces mots de bienvenue convenus, il nous a raconté sa vie, sa carrière et ses études et tout de suite l'homme s'est dévoilé, tout d'émotion et de sensibilité.

M. Souvandy a 62 ans, il est originaire du village de Katup-Tha de la province de Champassak. C'est un homme aimable, gentil et très accueillant. Son bureau est modeste, son attitude l'est tout autant. C'est une personne qui dégage de la sensibilité, une tranquillité rassurante et une honnêteté difficile à cacher.

En 1960, il termine ses études à l'école primaire de Katup- Tha. Puis, il part dans le district de Viengsay, province de Houaphanh pour suivre ses études au collège. La vie est dure, il suit des cours pendant la nuit parce que dans la journée, il travaille à l'instar des autres collégiens.

Il termine ses études en 1968 avant de commencer sa carrière en 1972. Il devient secrétaire privé de l'ex-Président Kaysone. Un an plus tard, grâce à son travail, il est sélectionné pour poursuivre ses études dans un lycée au Vietnam. Sa dernière année scolaire, 1975, est celle qui marque l'indépendance du Laos.

De 1972 jusqu'au décès du Président Kaysone, Souvandy est un homme travailleur. Cette période de sa vie le transporte encore aujourd'hui, en témoigne son émotion lorsqu'il évoque cette période. Il est ensuite promu chef adjoint du service et enfin directeur adjoint.

De 1985-1989, il poursuit ses études à l'école supérieure de politique de Moscou avant de reprendre ses fonctions auprès du président. Très apprécié, il est promu directeur général en 1993.

Quelques années plus tard, il obtient son poste actuel : « *J'étais très fier de servir ce dirigeant de haut rang. De plus, je sens que le Parti, l'Etat et le peuple pluriethnique me font confiance pour cette tâche cruciale et honorable* ». Il est très sérieux dans sa carrière tout en attachant de l'importance à son humanité. Il souhaite maintenir l'histoire et la mémoire de ce grand homme, en particulier ses grandes œuvres consacrées à la révolution lao, son mode de vie, sa méthode du travail et ses autres activités. Tout ceci doit rester comme un lien pour les générations présentes et futures.

Selon lui, le travail au musée contient des avantages des inconvénients. Il a suivi une formation sur la scénologie et l'organisation-gestion d'un musée au Vietnam. Il a notamment suivi des cours concernant la construction, l'exposition et les services avec les responsables du musée de Ho Chi Minh. Cette formation était très intéressante et validait tout ce que Souvandy espérait pouvoir faire pour ce musée consacré à son Président. Cependant, en ce qui concerne les inconvénients, ce travail de musée est un nouveau travail pour le Laos. De plus, l'aspect historique et à la fois humain est parfois difficile à diffuser.

En revanche, du début jusqu'aujourd'hui, le musée peut accueillir un public local et étranger. « *Nous avons des guides expérimentés pour servir le public étranger. Les langues de visite sont l'anglais, le français, le vietnamien et le russe.* »

Il nous a présenté également en bref l'histoire de musée. Toute la vie de l'ex - Président Kaysone, a été consacrée à la révolution, à l'édification et la sauvegarde de la nation, à la prospérité du peuple. Grâce à son œuvre, le Parti, le gouvernement et le peuple pluriethnique lao ont toujours considéré le Président Kaysone Phomvihane comme le plus grand dirigeant, le héros, l'enfant précieux du peuple lao.

Afin de faire un devoir de mémoire, le gouvernement a accepté de construire son musée dès 1992. Ce musée a été construit sur une superficie de 4 800 m^2 au bord de la route 13 du sud au Km 6. Le bâtiment de 3 étages a été dessiné par un architecte lao. La superficie du bâtiment est de 3 500 m^2 et la salle d'exposition est au 2^e étage. Devant le musée, la statue en bronze mesure 8,50 m.Cette statue est un don du gouvernement de la Chine au gouvernement lao. Des deux côtés, deux statues de groupe montrent les activités de combat de la révolution. Le musée est ouvert tous les jours, de 8h00 à 16h00. Ce musée marque le caractère historique, politique et scientifique de l'histoire et de la culture lao.

Divers mémoriaux disséminés dans trois provinces tels que Savannakhet, Houaphanh et la Capitale Vientiane lui donnent du travail supplémentaire. Afin de faire vivre son histoire et son œuvre, trois activités ont été mises en place : l'exposition au musée, la présence de son histoire dans le programme d'éducation et l'organisation de meeting à l'occasion de son anniversaire : « C*e qui me pousse encore à travailler avec et pour l'ex-Président Kaysone, c'est que je trouve la tâche importante et honorable. C'est rare de trouver des personnes dignes de confiance pour honorer ce poste. Il fallait une personne qualifiée et fidèle. Après avoir travaillé avec lui, ce travail est une continuité parce que j'ai eu la chance d'apprendre de lui par sa méthode de travail et son mode de vie* », a confié M. Souvandy.



Le musée du Président Kaysone Phomvihane.

Galant de nuit

BIBA VILAYLECK

Cestrum nocturnum Solanaceae
Dok ban deuk, dok ban kham : lao
Ratri : thaï
Nagri : cambodgien
Lady of the night : anglais
Galant de nuit : français

Le Galant de nuit est une solanacée originaire des Antilles et d'Amérique centrale. Cette plante arbustive est abondamment cultivée dans les régions tropicales pour le parfum très intense de ses fleurs, qui ne s'ouvrent que durant la nuit. C'est un arbuste ligneux à feuilles persistantes pouvant atteindre environ 4 mètres de haut. Ses feuilles sont simples, lancéolées, lisses et luisantes; leur limbe est à bord uni. Les fleurs sont vert pâle à blanches et se composent d'une corolle fine très allongée, terminée en cinq lobes à bouts pointus. Les fleurs apparaissent en inflorescences terminales et sont fortement parfumées. Le fruit est une baie blanche toxique.

La « nuit » et le « parfum » se retrouvent dans tous les noms vernaculaires du *Cestrum* qui sont très nombreux ; ainsi, en français, on aura, entre autres, Reine des nuits, Galant de nuit, Jasmin de nuit. En lao la fleur se nomme Dok ban deuk ou dok ban kham, c'est-à-dire « la fleur qui s'ouvre le soir ». Si dok ban deuk est planté dans les jardins pour son parfum, des réticences se font jour ça et là quand à ses bienfaits. Si vous en avez fait l'expérience vous savez que brutalement, entre 21 et 22 heures un parfum très violent envahi l'espace au point de réveiller les dormeurs et de rendre nauséeux ceux qui ne dorment pas encore. Certains Lao disent même que cette plante est celle des Phi, car eux seuls peuvent dégager une odeur aussi puissante. Et en effet les études chimiques montrent que toutes les parties de la plante sont toxiques et spécialement le fruit qui peut causer poussées de fièvre, palpitations cardiaques, nausées plus ou moins violentes. L'odeur elle-même peut incommoder certains jusqu'à produire des difficultés respiratoires, des irritations de la gorge et du nez, des maux de tête. Mais cette toxicité est aussi utilisée en médecine traditionnelle puisque en Amérique centrale elle est employée pour traiter les crises d'épilepsie.

Autre inconvénient de cette plante, dans certaines régions tropicales où elle a été introduite, comme les îles du Pacifique, elle devient vite invasive et il est difficile de s'en débarrasser.

Cependant le *Cestrum nocturnum* intéresse beaucoup les biologistes qui ont pu étudier l'apparition assez brutale de son odeur qui n'est pas forcément liée à la nuit mais plutôt à un rythme constant des conditions de température et de lumière et se produit toutes les 24 heures ; le contrôle de ce mécanisme semble être localisé dans des cellules de la corolle. L'interactivité entre plantes et animal est ici à l'œuvre puisque l'on sait que les fleurs qui restent ouvertes la nuit sont souvent de couleur claire et avec une odeur forte pour attirer les papillons de nuit qui faciliteront la pollinisation.

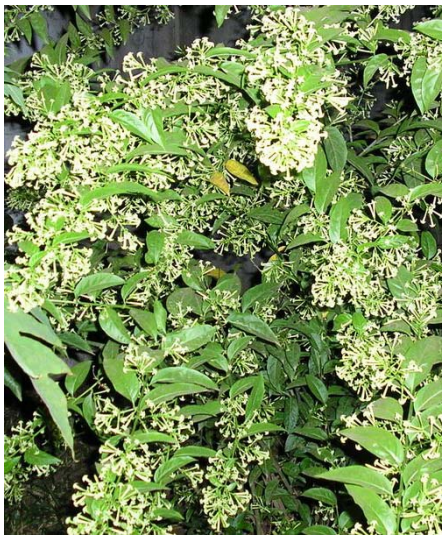
Ajoutons en fin qu'il existe une variété de *Cestrum nocturnum* à fleurs jaunes que nous n'avons jamais vue au Laos où nous avons, en revanche, trouvé dans un jardin un pied de *Cestrum diurnum*, en anglais China inkberry**,** car on fait de l'encre avec ses petits fruits noirs.



Dans la journée les fleurs de dok ban deuk restent complètement fermées.



Quelques fleurs sont parfois encore ouvertes le matin venu



Il faut un flash pour photographier les fleurs ouvertes de dok ban deuk



Un pied de Cestrum diurnum.

Gratin dauphinois



Préparation et cuisson : 60 mn

1) Epluchez un kilo de pommes de terre. Ne les lavez pas mais essuyez-les avec un torchon, puis coupez-les en rondelles de 3 mm environ. L'amidon participera à la liaison des ingrédients en rendant le plat plus onctueux.
2) Etalez les rondelles de pommes de terre sur un torchon propre, puis saupoudrez-les 10 à 15 grammes de sel dessus, et pratiquez 4 ou 5 tours de moulin à poivre.
3) Avec les mains, massez délicatement les pommes de terre pour bien répartir le sel et le poivre. N'attendez pas trop longtemps avant de passer à l'étape suivant car les pommes de terre vont rendre beaucoup d'eau.
4) Dans une casserole, portez le lait à ébullition avec une gousse d'ail épluchée et grossièrement écrasée. Baissez le feu au minimum, puis ajoutez les rondelles de pommes de terre, couvrez et laissez cuire 10 minutes. Mieux vaut placer la casserole sur un petit feu, pour éviter que le lait ne déborde.
5) Ajoutez la crème liquide, ainsi qu'une bonne pincée de noix de muscade râpée. Faites cuire, à découvert cette fois-ci, pendant environ 15 minutes sur feu doux, en mélangeant régulièrement pour empêcher les pommes de terre et la crème d'attacher. Mélangez délicatement pour ne pas écraser les pommes de terre, surtout en fin de cuisson.
6) Versez les pommes de terre dans un plat à gratin beurré, et recouvrez-les de quelques généreuses noisettes de beurre.
7) Placez votre plat au centre d'un plat plus grand et versez de l'eau jusqu'à mi-hauteur pour une cuisson au bain-marie. Préchauffez votre four et faites cuire à 200°C jusqu'à ce que le gratin obtienne la jolie couleur dorée que vous souhaitez (comptez une dizaine de minutes environ). La cuisson au bain-marie n'est pas indispensable, mais elle offre plus de moelleux au gratin.

Pour finir... Le gratin dauphinois ainsi préparé gratine naturellement. Toutefois, les amateurs de fromage peuvent choisir de saupoudrer un peu d'emmental râpé sur le gratin avant de le passer au four. Laissez reposer votre gratin quelques petites minutes, puis savourez-le. C'est l'accompagnement idéal pour une viande rouge.

Ingrédients : pour 4 personnes

- 1 kg de pommes de terre
- 35 cl de lait demi écrémé
- 1petite brique de crème fraîche
- 1 gousse d'ail
- Noix de muscade
- 50 g de beurre
- 100 g de gruyère râpé
- sel, poivre

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

ADRESSES UTILES

Lao Airlines
Siège social 2, rue Pangkham, BP 6441
Tel : (856-21) 212057
FAX : (856 21) 212065
www.laoairlines.com
Aéroport de Wattay-Vientiane
Tel : (856-21) 512028 (vols internationaux)
Tel : (856-21) 512 000, 512 004 (vols domestiques)
Tel : (856-30) 5256921
Aéroport de Luang Prabang
Tel : (856-71) 212173
Fax : (856-71) 252264
Email : lpq@laoairlines.com
Aéroport de Paksé
Tel : (856–31) 212252
Fax : (856–31) 212751
Tel : (856–31) 251460
Email : pkztoqv@laotel.com

Vietnam Airlines
Bureau au Laos
1er étage, hôtel Lao Plaza
63 rue Samsènthai, Vientiane
Tel : 217 562 / 252 618
Thai Airways International
70/101-103, rue Luang Prabang, Quartier Khounta
Tel : 222 527,222 528/
Fax : 512 096,216 143
Lao Air
Aéroport de Wattay, rue Asean Quartier Akat
Tel : 242 896, 512 027,
020 550 4794, 550 5284
Lao Westcoast Helicopter
Aéroport de Wattay,
703 rue Luang Prabang
Tel : 512023, 512054
Lao Air Booking
44/03 rue Setthathirath,
Tel : 213197, 252 868
Kian Min (Laos)
Rue Samsènthai, Vientiane
Tel : 212 368

AMBASSADES

Allemagne
Quartier Sokpaluang.
Tel : 312 110-1
Australie
Rue Nehru, quartier Phonxay.
Tel: 413 610
Brunei Darussalam
Quartier Thongkang. Tel : 352 294
Cambodge
Rue Thadeua (km 3). Tel : 314 952-4
Chine (République Populaire de)
Quartier Vat Nak. Tel : 315 100-6
Corée (République de)
Rue, Lao-Thai Tel : 352 031-3
Corée (RPD de)
Quartier Thaphalanxay. Tel : 315 261
Cuba
Saphanthong Neua. Tel : 314 902
Etats-Unis d'Amérique
Rue Thatdam, Bartholonie. Tel : 212 582
France
Rue Sethathirath, quartier Sisaket
Tel : 26 74 00
Inde
Rue Thadeua (km 3).Tel : 352 302-4
Indonésie
Rue Phonkhéng Tel : 413 909
Japon
Rue Sisangvone Tel : 414 400-3
Malaisie
Rue, That Luang. Tel: 414 205
Mongolie
Rue Lao-Thai, quartier Vatnak Tel : 315 220
Myanmar
Rue Lao-Thai. Tel : 314 910
Philippines
Quartier Phonsinouane. Tel : 452 490-1
Pologne
Rue Thadeua (km 3). Tel : 312 940
Russie
Quartier Phanmanh . Tel: 312 219
Singapour
Quartier Naxay. Tel : 416 860
Suède
Quartier Thongkang. Tel : 313 772
Thaïlande
Rue Phonkkéng Tel : 214 582
Vietnam
Rue That Luang. Tel : 413 400

RESTAURANTS:
Tamnak Lao
Quartier Phonexay, rue Thatluang.
Tel : 413 562
Kualao
141 rue Samsènthai, Vientiane
Tel : 215 777
Khop Chai Deu
54, rue Sethathirath, place Nam Phou, Vientiane Tel : 251 564
Xayoh Café
A côté du palais de la Culture
Rue Samsènthai, Tel : 020 5502545
Lanexang Cruise (bateau)
Tel : 314 585
Full Moon Café
Face à l'hôtel Taipan. Tel : 243 373
Cuisine occidentale
Sticky Fingers
Face à l'hôtel Taipan.
Tel: 215 972
Hare & Hound Pub
Rue François Nginn, Vientiane
Ouvert de 11h- 12 h/ 17h-23h30.
Tel : 7708543
Français
Le Silapa
17 rue Sihom , Vientiane Tel : 219 689
Le Central
Rue Setthathirath, Vientiane
Tel : 243 703
Nadao
Place Patouxay, Vientiane
Tel : 020 550 4884
La Terrasse
Rue Nokèo Koummane, Tel : 218 550
Le Vendôme
Quartier Vat Inpèng
Tel : 216402
Le Côte d'Azur
Quai Fa Ngoum
Italien
La Gondola
39/A quartier Vatchan, rue Chao Anou
Tel : 020 5926 232
Opera
Place Nam Phou, Vientiane

Indien
Fathima
Quai Fa Ngoum près de l'hôtel Lane Xang
Tel : 020 569 5845
Rashmi'
Rue Samsènthai face à l'hôtel Lao Plaza
Tel : 020 2212021
Taste of India
Hotel Lao 43/7, rue Hèngboune, Vientiane Tel : 217 436

Japonais
Jicafe Laos
Quartier Vatchan, rue Chao Anou Tel : 262 863
Yume Restaurant
Tel: 251 911
IV-Japan, en face du parc Fa Ngoum.
Tel: 55108561

BOULANGERIES/PATISSERIES
JOMA Bakery
Vientiane, rue Setthathirath Tel : 412 792
Scandinavian Bakery
Place Nam Phou - Tel: 215 199
Swedish Pizza & Baking House
Rue Sènglao, quartier Anou, Vientinae
Tel : 215 705
Croissant d'Or
Nokèo Koummane, quartier Mixay, Vientiane Tel : 223 740

HOTELS
Lao Plaza Hotel
Rue Samsènthai, Vientiane
Tel : 21 88 00
Don Chan Palace
Unité 6 quartier Phiavat, arrondissement Sisatanak, Vientiane Tel : 244 288
Settha Palace
Tel : 217581
Novotel
9, rue Samsènthai, Vientiane
Tel : 213 570

CENTRES COMMERCIAUX
Lao-ITECC
Tel : 416 002 452 751
Route T4, Unité 13, quartier Phone Thanh Neua
Muong Saysettha, Vientiane
Talat Sao Mall et Marché
Avenue Lane Xang Tel : 285 001-3
Ouvert de 8 – 22 h

BANQUES
BCEL
Rue Pangkham, Tel : 213 200-1
Lao Development Bank
3 rue Pangkham, Tel : 213 300-3
Phongsavanh Bank
Rue Samsènthai quartier Anou, Vientiane, Tel : 212 666
Public Bank
Rue Talat Sao, Vientiane Tel : 216 614

Le Vietnam invité à des tournois de football à l'étranger

BOUAPHANH VIBOUNSAK

La Fédération japonaise de football (FJF) a invité la sélection des moins de 16 ans de la Fédération vietnamienne de football (FVF), à participer au Prix « Mekong Exchange Year Programme 2009 » qui aura lieu du 2 au 11 juin 2009.

Il s'agira d'un tournoi amical international, réservé aux jeunes sélections, qui, organisé par la FJF et le ministère japonais des Affaires étrangères, vise à renforcer les échanges culturels et sportifs entre les pays de la région du Mékong. Outre le Vietnam, le comité d'organisation a invité aussi le Cambodge, le Laos, le Myanmar et la Thaïlande à y participer.

La FVF a fait savoir que deux arbitres vietnamiens, Dinh Van Dung et Nguyên Hiên Triêt, qui ont participé à une formation spéciale lors du Festival U14 (moins de 14 ans) d'Asie 2008, suivront une autre formation (Projet de la Fédération asiatique de football) du 4 au 9 novembre à Kuala Lumpur (Malaisie). Celle-ci s'inscrit dans le cadre du programme « Vision d'Asie » dont l'initiative revient au président de la Fédération asiatique de football, Bin Hammam, dans le but de développer pleinement le football de ce continent.

Par ailleurs, Phan Thi Anh Dao, après avoir reçu son certificat d'entraîneur au Festival U14 d'Asie, suivra une formation d'entraîneur en football-projet « Avenir de l'AFC » qui aura lieu du 3 au 12 novembre prochains à Kuala Lumpur en Malaisie. Si elle est reçue, elle pourra participer à la formation d'entraîneurs organisée tous les deux ans dans le cadre de ce projet.

Enfin, le programme d'échanges entre jeunes footballeuses vietnamiennes et américaines vient de commencer. Baptisé « Échange d'expériences dans le football Vietnam-Etats-Unis », celui-ci est mis en oeuvre par le Conseil au commerce États-Unis-Vietnam avec le financement du Département d'État américain.

Il se compose de deux parties. La première comprend trois séances d'entraînement pour 300 footballeuses âgées de 12 à 18 ans et pour 35 à 40 entraîneurs de Hanoi, Dông Nai et Hô Chi Minh-Ville. La 2e consiste en une visite d'un groupe de footballeuses et d'entraîneurs aux États-Unis pendant 8 à 10 jours vers la fin de cette année.

Clôture des Jeux de Pékin

BOUAPHANH VIBOUNSAK

La flamme des Jeux olympiques s'est éteinte dimanche soir au Nid d'oiseau (Stade national). Le président du Comité international olympique (CIO), Jacques Rogge, a clôturé les jeux Olympiques de Pékin-2008, par la formule traditionnelle: « Et maintenant, selon la tradition, je proclame la clôture des Jeux de la XXIXe Olympiade et je convie la jeunesse du monde à se rassembler dans quatre ans à Londres pour y célébrer avec nous les Jeux de la XXIXe Olympiade ».

C'est gonflé de l'orgueil légitime de leurs 100 médailles, que la Chine et Pékin ont dit au revoir au monde au terme d'une monumentale et festive cérémonie de clôture, où David Beckham a presque volé la vedette à Yao Ming.

Pendant les 16 jours de compétitions, 38 records mondiaux ont été battus et de nouvelles légendes ont été écrites.

Selon la tradition, le marathon et les finales des sports collectifs en salle ont mis un terme aux compétitions olympiques dimanche, avant la cérémonie de clôture.

L'image de la journée restera celle du match d'anthologie livré par les Etats-Unis et l'Espagne en finale du tournoi de basket, remporté finalement par les Américains.

Tableau des médailles - Pékin 2008

	Pays				Total
1	Chine	51	21	28	100
2	Etats-Unis	36	38	36	110
3	Russie	23	21	28	72
4	Grande Bretagne	19	13	15	47
5	Allemagne	16	10	15	41
6	Australie	14	15	17	46
7	Corée du Sud	13	10	8	31
8	Japon	9	6	10	25
9	Italie	8	10	10	28
10	France	7	16	17	**40**

Des hôtesses dans les stades

BOUAPHANH VIBOUNSAK

Cent jeunes femmes vont être recrutées pour être hôtesses à l'occasion des 25e jeux d'Asie du Sud-Est. Du 1er au 15 septembre, les jeunes femmes intéressées de Vientiane doivent se rendre au bureau du comité national des sports situé dans l'enceinte du stade national. Par ailleurs, chaque province doit aussi sélectionner les représentantes de leur province.

Les candidates doivent être belles, en bonne santé, savoir marcher à la manière des miss et maîtriser la lanque anglaise. Une connaissance des traditions lao, de culture et de l'histoire du pays est bien entendu un atout non négligeable puisqu'elles feront office d'ambassadrices du Laos.

Le vice-président du comité national des sports lao, M. Boualane Siripanya, ne prend pas cette sélection à la légère : « *c'est un travail important parce que ces Miss seront la vitrine du pays. Ce sont elles qui transmettront la culture traditionnelle lao aux étrangers qui seront ici à l'occasion des Jeux.* »

Elles devront porter les enblèmes de chaque équipe lors de l'ouverture et de la clôture de ces jeux, recevoir les comités sportifs des pays de l'Asean, les visiteurs VIP, et remettre des médailles aux sportifs victorieux.



Le Président de la République Démocratique Populaire Lao, M. Choummaly Sayasone, est salué sur les marches du palais présidentiel avant son départ pour l'Inde par le vice-Président, M. Bounnhang Vorachith,



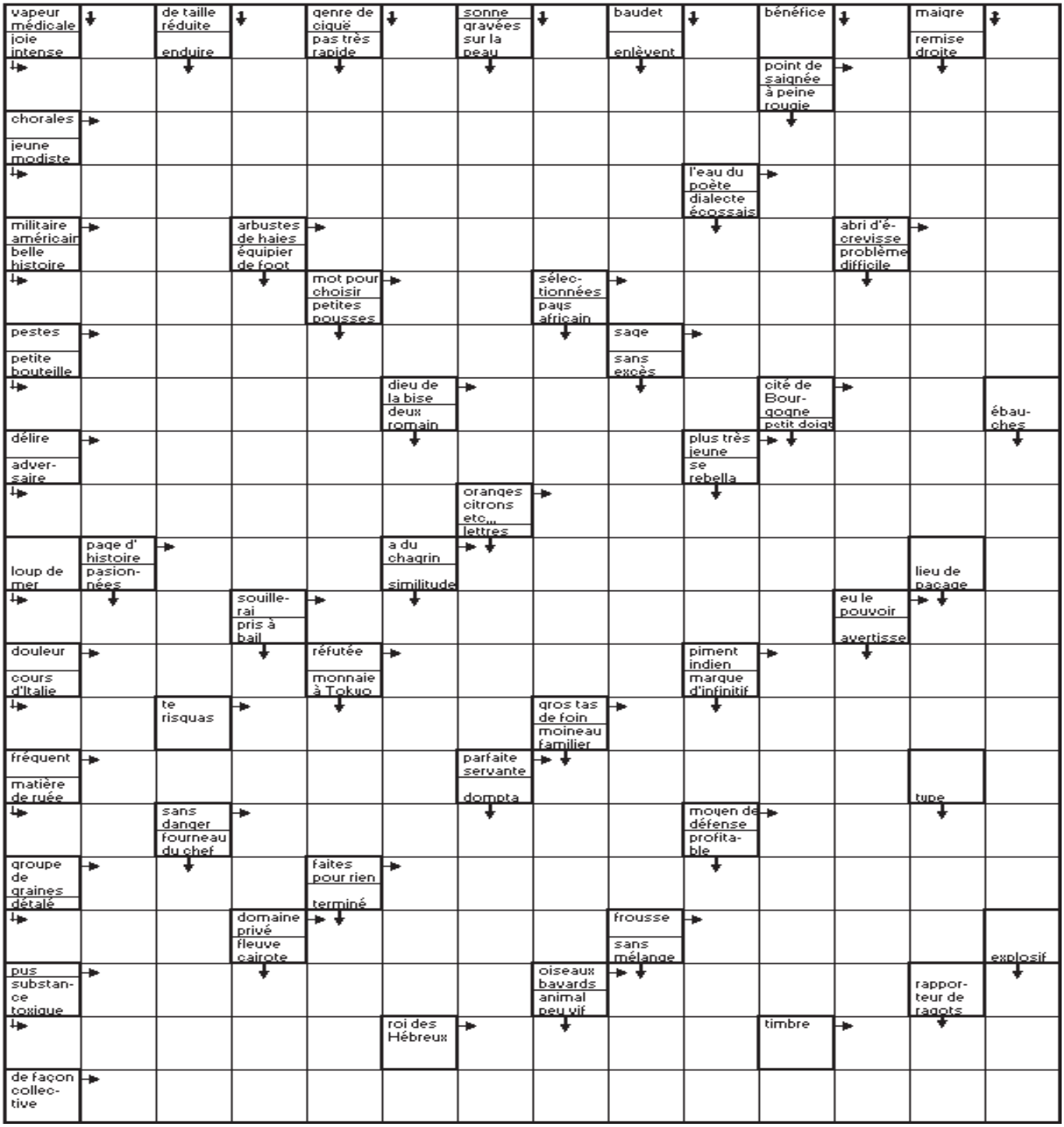
L'ambassadeur de Chine au Laos, M. Pan Guangxue, a remis la semaine dernière à Vientiane, la somme de 100 000 dollars au vice-Premier ministre et président du comité national contre les inondations, M. Somsavat Léngsavad. Ce don est destiné à venir en aide aux victimes de la catastrophe.



M. Bounhieng Phorkadouad, originaire de la province de Savannakhet et chauffeur de Touk Touk de profession, est l'heureux gagnant du jeu-concours Beerlao. Il devient ainsi le deuxième consommateur chanceux à avoir décapsulé la bonne bouteille de bière et gagné la Ford série Ranger. Son Prix lui a été remis par le directeur commercial de l'entreprise Beerlao, M. Khamsone Phengrattanavong.



Le secrétariat de la Commission internationale du Mékong (MRC) a organisé le 27 août à l'hôtel Lao Plaza de Vientiane, la 28e conférence du comité joint de la MRC. Elle a été coprésidée par les secrétaires généraux de la MRC de Thaïlande et du Vietnam, respectivement M. Saksit Tridech et M. Nguyen Hong Toan. *—photo : Vayorath Xayasomroth*



Mots fléchés
Solution du N. 502

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

Le proverbe de la semaine

Plaie d'argent n'est pas mortelle

ເງິນຄໍາຫາໄດ້ມ້ໍາໃຈຫາຍາກ

UN BRIN D'HUMOUR

(Ils l'ont dit)

Un conducteur dangereux, c'est celui qui vous dépasse malgré tous vos efforts pour l'en empêcher.

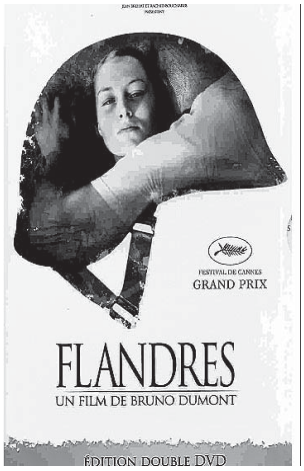
Woody Allen.

HOROSCOPE

Bélier 21 mars - 20 avril
Vous baignez dans une ambiance positive qui vous fera faire quelques pas en avant. Votre courage est décuplé et votre besoin d'agir vous aide à avancer.
Taureau 21 avril - 21 mai
Vous avez la faculté d'enjôler sans avoir l'air d'y toucher et cela vous promet une entente harmonieuse avec ceux que vous aimez. Vous aurez envie d'intimité.
Gémeaux 21 mai - 21 juin
Bon physique et bon moral. Seul le climat social et relationnel dans lequel vous baignez peut perturber votre dynamisme.
Cancer 22 juin - 22 juillet
Des nouvelles heureuses arrivent et concernent certains de vos projets les plus chers.
Lion 23 juillet - 22 août
Votre intelligence fait mouche et votre sens de la répartie vous aidera cette semaine, surtout si vous devez prendre des contacts, vendre vos idées ou vous présenter à un travail.
Vierge 23 août - 22 septembre
Le partenaire qui partage votre couette aura tendance à vous faire la morale. Et si personne ne dort à vos côtés, vous risquez de faire une rencontre dingue !
Scorpion 23 octobre - 22 novembre
Vous êtes en très grande forme. Vous bénéficiez d'un regain de dynamisme qui vous rend efficace.
Balance 23 septembre - 22 octobre
Vous aurez toutes les chances pour réussir. A condition de ne pas trop prétendre, ni vous vanter des propositions juteuses que l'on peut vous faire.
Sagittaire 22 novembre - 20 décembre
Les planètes soutiennent vos amours et même les légalisent.
Capricorne 21décembre - 19 janvier
Vous risquez de ressentir un peu de fatigue ou de stress. Pas d'inquiétude, car cette perte d'énergie est probablement due aux efforts fournis jusqu'ici. Ménagez-vous tout de même !
Verseau 20 janvier - 18 février
Cette semaine annonce une grande mutation dans vos rapports affectifs.
Poisson 19 février - 20 mars
Votre forme et votre tonus se renforcent. Votre entourage vous envie. Si vos amis ont besoin de chaleur et d'enthousiasme, ils peuvent compter sur vous.

CINÉ CLF

« Flandre »
Réalisé par Bruno Dumont
Avec Samuel Boidin, Adélaïde Leroux, Henri Cretel…
Sujet : De nos jours, dans les Flandres, Demester et de jeunes gars du pays partent soldats dans un conflit lointain. Amoureux de la jeune Barbe, Demester supportait ses moeurs étranges et ses amants.
Attendant les soldats, seule en Flandres, Barbe dépérit…
Mardi 2 et jeudi 4 septembre à 18h30 et samedi 8 septembre à 17h45.



EXPOSITION

« Pirogues hors ligne » photographies de Thongkhoun Soutthivilay. Chef de département du Musée national de Luang Prabang, Thongkhoun Soutthivilay est également co-directrice du Centre d'Art traditionnel et d'ethnologie ouvert dans cette ville en 2007. L'exposition propose une sélection d'images en noir et blanc, aux cadrages audacieux, prises pendant la fête des pirogues en 2006.
Du 2 au 27 septembre au Centre de langue française, vernissage le 2 septembre.

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.*

RADIO

➢ **Comme-ci comme-ça**
Emission musicale qui vous 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 des actualités de la semaine Dimanche à 19h

TV5 MONDE

« Les choses de la vie »
Réalisation : Claude Sautet, 1969
Avec : Michel Piccoli, Romy Schneider, Léa, Gérard Lartigau, Jean Bouise, Boby Lapointe
Sujet : Pierre est victime d'un terrible accident de voiture. Mortellement blessé, il revoit sa vie en accéléré. Il réalise alors l'importance de ces multitudes petites choses de l'existence, ces joies et ces peines qui constituent le bonheur de toute une vie.
Mardi 2 septembre à 20h00.



ທະນາຄານການຄ້າຕ່າງປະເທດລາວ
BANQUE POUR LE COMMERCE EXTERIEUR LAO

www.bcellaos.com E-mail: bcelhovt@etllao.com

Modern Quick Reliable



Real Time Online Banking

Free transfer within BCEL accounts

24 Hours ATM Service

(International and Domestic Card)



- Foreign Exchange
- Deposits
- Lending Services
- Bank Guarantee
- Letter of Credit
- International Money Transfer Services
- International Settlement Services
- ATM (Cash and Fund transfer)
- Credit Card Services
- Packing Credit
- Other Services

Head Office

01 Pangkham Street, Ban Xiengnhun Chanthabouly District Vientiane Lao P.D.R

Tel: 856-21-213200, 223243-4; Fax: 856-21-213202, 214944, 223012; Post Box: 2925

Telex: 4301,4332 BCE VTELS; Swift Code: COEBLALA; Cable: LAOCOMBANK

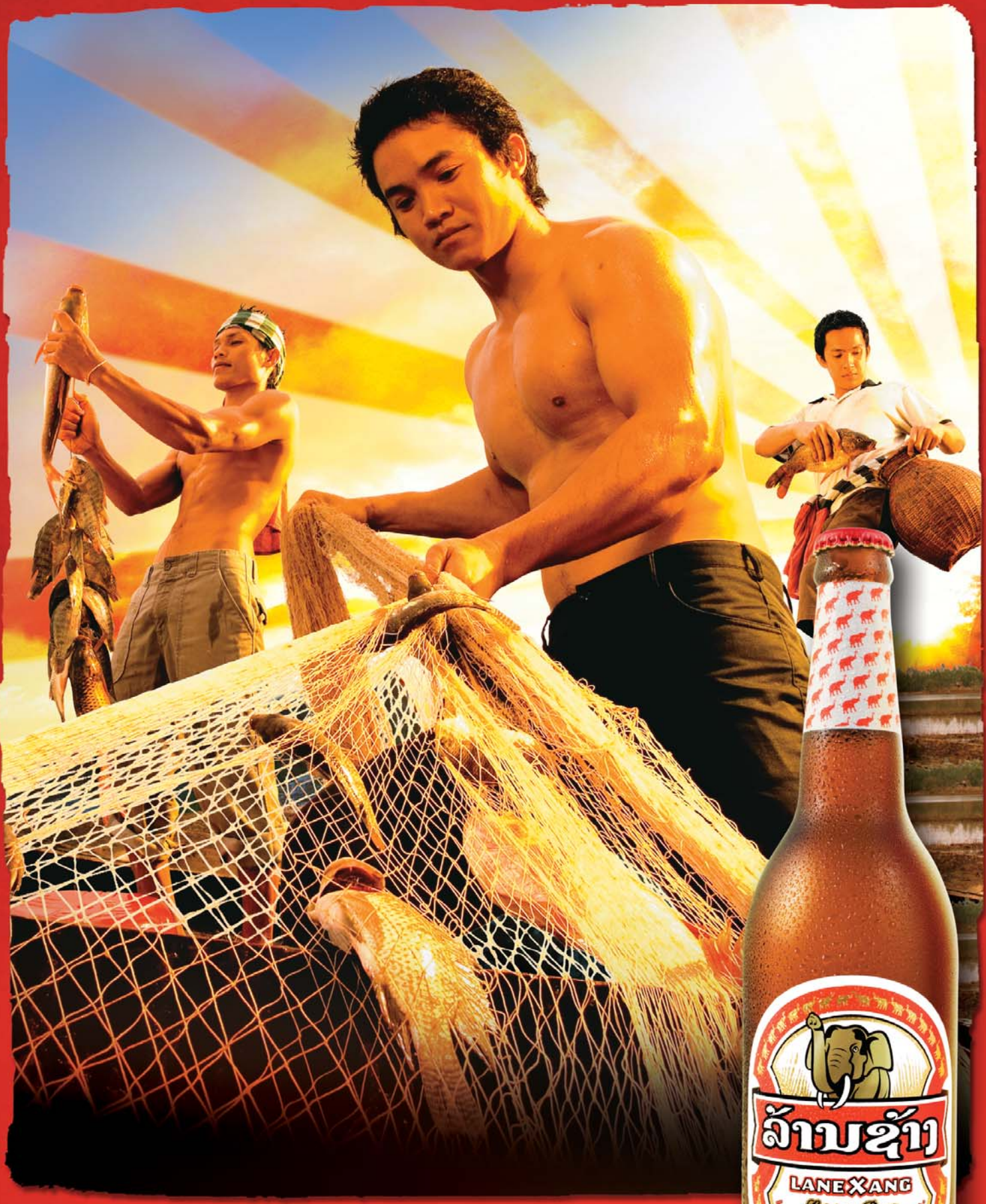


Maestro · MasterCard · VISA · JCB · Diners Club International · AMERICAN EXPRESS · SWIFT · MoneyGram

Oudomxay Branch	LuangNamtha Branch	LuangPraBang Branch	Vangvieng Services Unit	Vientiane Capital Branch	Khammuan Branch	Savanhnaketh Branch	Champasak Branch
Tel: 856-81-211260-1 Fax: 856-81-211262	Tel: 856-86-211316-8 Fax: 856-86-211319	Tel: 856-71-252814 Fax: 856-71-252815	Tel: 856-23-511448 Fax: 856-23-511433	Tel: 856-21-213205 Fax: 856-21-219765	Tel: 856-51-212686-8-9 Fax: 856-51-212685-7	Tel: 856-41-212722-261 Fax: 856-41-212723	Tel: 856-31-212770-1 Fax: 856-31-212974

Xayabouri: 856-74 550 051; Fax: 856-74 550 053 Xieng Khouang: 856-61 Bokeo: 856-84 212 162; Fax: 856-84 212 162 Attapeu: 856-36 211 919

YOU DESERVE A COLD BEER AFTER WORK



POWERFULLY 5.5 REFRESHING