www.lerenovateur.org.la

Le Rénovateur

NUMÉRO 576

Hebdomadaire d'informations générales de la République Démocratique Populaire Lao

Lundi 1er février 2010

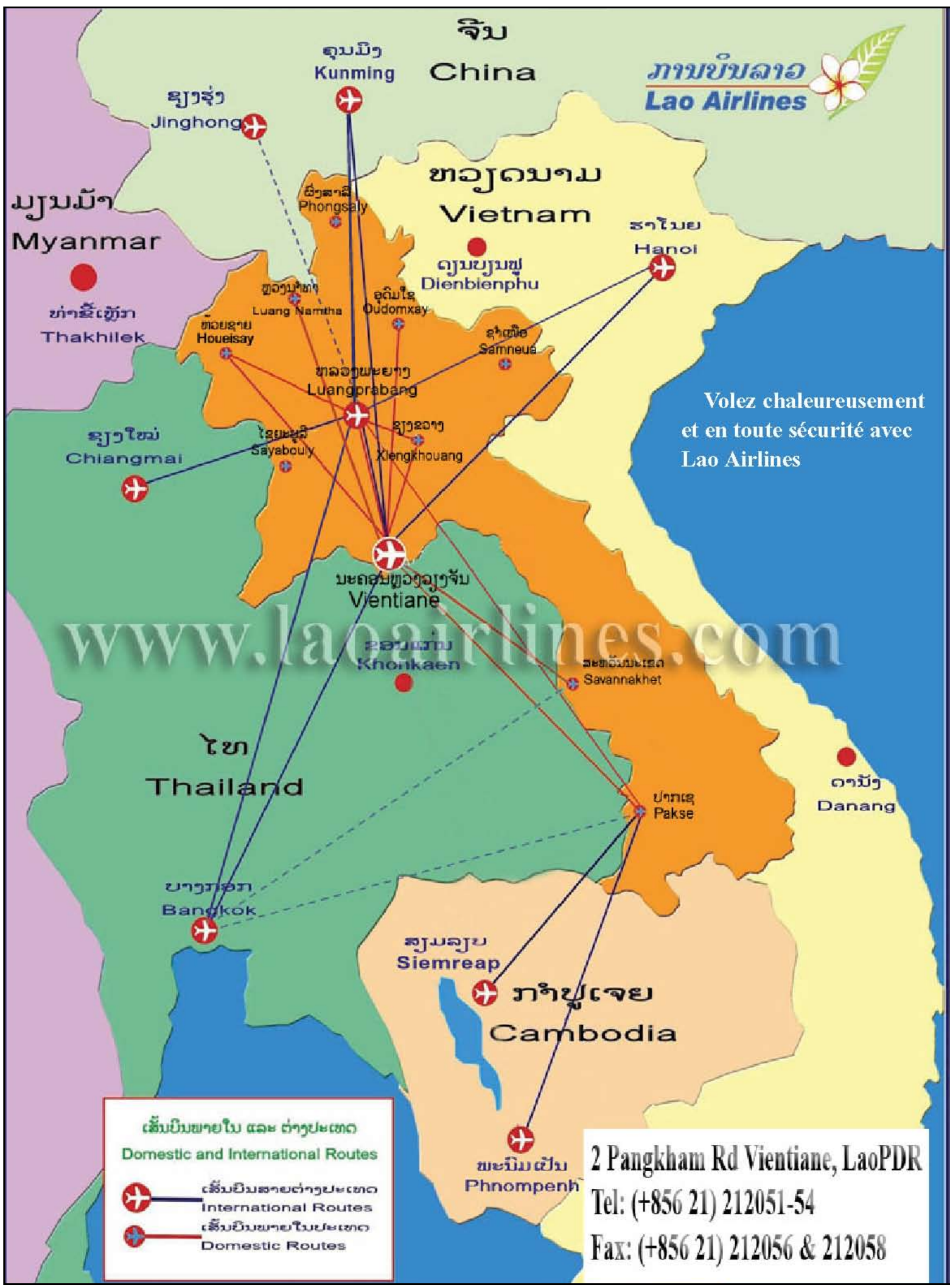
10000 kip

Pakbèng développe son potentiel touristique



(Page 14)

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 gastronomie lao en fête

- Actualités
P 4. La réinstallation des rapatriés hmongs se poursuit dans de bonnes conditions
P 5. Promotion du secteur agricole
P 6 . Viengkèo s'apprête à accueillir le 4e Festival des éléphants
P 7. Le Congrès international de la Société de pathologie exotique à Vientiane

- Education
P 8. Projet « Livre pour l'Asie »

- Santé
P 9. Congrès Mékong Santé, une rencontre salutaire

- Développement
P 10. Pakbèng

- Industrie
P 11. Au sein de l'armée une usine bien spéciale

- Commerce
P 12. Un coiffeur nouvelle vague

- Fracophonie
P 13. Lycée Hoffet et Classes bilingues

- Tourisme
P 14. Pakbèng développe son potentiel touristique

- Livre
P 15. « Festivals of Laos » (Fêtes du Laos)

- Société
P 16. Nikone, un Centre de tissage, mais aussi une femme entrepreneur lao assez exceptionnelle

- Patrimione
P 17. Coup de foudre éléphantesque

- Culture
P 18. Vientiane: règne du roi Sourignavongsa Thammikarath (1638-1690)

- Profil
P 19. M. Bounlamphay, le Sinxay des temps modernes

- Ethnobotanique
P 20. Careya

- Cuisine
P 21. Oreille de cochon rôtie

- Loisir
P 22. La gastronomie lao en fête

- Sport
P 23. Mlle Paylor Xaypao, étoile montante de la boxe lao

- 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

Pakbèng développe son potentiel touristique

Photo: Sisay

La réinstallation des rapatriés hmongs se poursuit dans de bonnes conditions

Khamphouth Xayasomroth

Le chef adjoint de l'état-major général de l'Armée populaire lao, le général de brigade Bouasieng Champaphanh, président du sous-comité de coopération pour le maintien de l'ordre et de la sécurité le long de la frontière lao-thaïe, a donné le 25 janvier à Vientiane une conférence de presse à laquelle étaient invités les journalistes de la presse nationale et étrangère ainsi que les membres du corps diplomatique et les représentants organisations internationales présentes au Laos, au sujet du rapatriement des Lao hmongs qui étaient entrés illégalement en Thaïlande.



Le général Bouasieng Champaphanh

Lors de cette conférence, le général Bouasieng Champaphanh a rappelé au nom du gouvernement lao que les 4 537 rapatriés provenant du camp de Houay Nam Khao, district de Khaokho, province de Petchabun, et du poste d'immigration de Nongkhaï avaient été d'ores et déjà réinstallés dans des centres d'accueil ou bien étaient retournés dans leurs provinces natales s'installer auprès de leurs familles, ou encore dans d'autres endroits à leur gré. Le général Bouasieng Champaphanh a précisé que 7800 ressortissants lao au total, depuis 2004, avaient été abusés par des trafiquants d'êtres humains et avaient quitté leur pays en nourrissant l'espoir de s'établir dans un pays tiers. Le gouvernement de la Thaïlande a considéré qu'il fallait résoudre ce problème en coopération avec le gouvernement du Laos et qu'il valait mieux rapatrier ces clandestins. Le gouvernement du Laos, a rappelé le général Bouasieng Champaphanh, s'est préoccupé du sort de ses ressortissants et a formulé des propositions à l'intention du gouvernement et de l'armée de la Thaïlande. Les deux pays ont finalement mis au point ensemble les modalités de ce rapatriement, à charge pour le Laos d'accueillir les rapatriés, sans ingérence d'aucune tierce partie. 7 800 citoyens lao étaient concernés, y compris ceux du poste d'immigration de Nongkhaï. Ils étaient considérés comme des clandestins et non comme des réfugiés. Après leur retour au Laos, a ajouté le général, ceux des rapatriés qui souhaiteraient quitter le pays pourraient le demander au gouvernement lao, de même que des pays tiers qui seraient disposés à accueillir certains d'entre eux.

Le général Bouasieng Champaphanh a rappelé aussi que, sur la base de l'accord ainsi conclu entre les deux gouvernements, le rapatriement de ces clandestins a commencé vers la fin de 2006 et qu'à la fin du mois de septembre 2009, 20 rapatriements avaient été réalisés, concernant au total 3 173 personnes. Le 28 décembre 2009, les autorités thaïlandaises ont effectué un dernier rapatriement de 4 537 personnes. Il a précisé que les autorités lao, le 15 janvier 2010, avaient envoyé tous ces rapatriés, selon les cas, vers des villages d'accueil ou vers d'autres destinations dans le pays pour ceux qui le souhaitaient. Tous ont été assurés de leur sécurité pleine et entière. Le gouvernement du Laos, a-t-il poursuivi, a veillé à ce qu'ils reçoivent toutes les informations nécessaires sur la politique du Parti et du gouvernement à l'égard de tous les citoyens lao ainsi que sur les dangers que présentent les manœuvres de groupes malintentionnés et de trafiquants d'êtres humains, de manière à ce qu'ils puissent retrouver confiance en leur avenir. Le gouvernement est disposé à accepter sans condition leurs choix de réinstallation et à en faciliter la mise en œuvre. Les rapatriés qui souhaitent se réinstaller dans un centre d'accueil recevront gratuitement du riz pendant un an. Ceux qui préfèrent regagner leur village natal auront du riz pour un mois. Le gouvernement construira une maison pour chaque famille installée dans un centre, et l'électricité lui sera fournie gratuitement pendant un an également. Dans la province de Borikhamxay, le gouvernement va terminer la construction de plus de 500 maisons, pour près de 2 000 personnes, dans le centre de Phonkham, à environ 50 kilomètres du chef-lieu de la province centrale de Borikhamxay et à 150 kilomètres de la capitale. Ce centre est bâti sur une superficie de plus de 100 hectares. En même temps, le gouvernement accélère les travaux de construction des infrastructures sanitaires et des canalisations d'eau, des écoles, des rues et des voies qui permettront l'accès aux routes principales. On est d'autre part en train de défricher plus de 2000 hectares de terre cultivables pour les habitants de ce centre et le gouvernement prévoit de construire sur la Nam Xoun un barrage d'irrigation qui pourra assurer l'irrigation des ces terres et permettra la culture du riz.

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. M^me Viengsay, stand Pepsi en face de Namphou.
5. Minimart, quai Fa Ngoum, au bord du Mékong.
6. Bureau de distribution de presse, rue Pangkham.

Promotion du secteur agricole

Phong Thammavongsa



Les riziculteurs observent une nouvelle variété de riz.

Pour répondre aux besoins alimentaires de la capitale Vientiane, dont la croissance démographique est de 3, 3% par an, les autorités se sont fixé pour objectif d'augmenter leur production de riz de 1, 2 million de tonnes par an d'ici 2015. Selon les estimations du service de l'Agriculture et des forêts de la capitale, la production agricole globale atteindra alors 1, 2 milliard de tonnes.

Un rapport établi sur les cinq dernières années fait état d'une augmentation constante des produits alimentaire, tous secteurs confondus :

maraîchage : 616 400 tonnes ; viande (porcine, bovine, volaille) : 217 800 tonnes, soit 26 100 tonnes; riz : 1, 5 million de tonnes dont 315 000 tonnes en riziculture, ce qui représente 420 kg par personne par an. Un effort sera entrepris pour agrandir le cheptel national de bovins. Dans la province de Vientiane, le cheptel a été évalué à 91 791 bœufs et de 18 743 buffles et l'on compte 292 fermes.

De même, le cheptel porcin va être élevé à 133 000 têtes. Il y aurait deux millions de volailles sur l'ensemble du pays.

Le rapport fait état de la production du secteur piscicole en mentionnant que celui-ci s'est considérablement développé au cours de ces cinq dernières années. On ne compte pas moins de 11 670 hectares de pisciculture gérées par des entreprises familiales et des nouvelles pisciculture vont être créées sur 479 hectares.

Pour exploiter de nouveaux produits, le service de l'Agriculture et des forêts prévoit la construction d'un centre expérimental de production de poisson à Nam Houm et la construction d'un centre de développement agricole à Houayxone-Houayxoua, arrondissement de Naxaythong.

12 ans de prison pour homicide volontaire

Khamphouth Xayasomroth

Un homme de 53 ans habitant à Donmeuang, district de Khongxédone, province de Saravane, a été condamné récemment par le tribunal populaire de la province à 12 ans de prison pour le meurtre de son employé.

Les faits remontent à l'année 2008. Le meurtrier, Mixay, a avoué avoir mortellement assommé son ouvrier, Po, âgé de 19 ans, qui demeurait à Nalong, district de Xanasomboun, province de Champassak, puis avoir fait disparaitre son corps dans la rivière. Celui-ci a été découvert en aval trois jours plus tard, à quelques dizaines de kilomètres, flottant sur l'eau. Les explications du coupable sont cependant restées confuses et le mobile du crime reste à élucider.

Saisie d'amphétamines en décembre dernier

Khamphouth Xayasomroth

Informé par des particuliers, la police antidrogue du ministère de la Sécurité a interpellé le 21 décembre dernier, dans le quartier de Dong Naxok, arrondissement de Sikhottabong à Vientiane, trois individus en possession de 2,7 kilogrammes d'amphétamines et soupçonnés d'appartenir à un réseau international de trafiquants de drogue. Ces trois ressortissants chinois, MM Long Jia Hong, 36 ans, Seun Along, 32 ans, et Jong Fang 34 ans, sont tous les trois ouvriers dans les pont et chaussées, et résidaient provisoirement dans les villages de Khoualouang, arrondissement de Sikhottabong, et de Phontong Savat, arrondissement de Chanthaboury, à Vientiane. La police a ouvert une enquête pour remonter la filière et préparer le dossier qui sera confié à l'instruction dans l'attente de leur jugement.

Rectificatif

Une erreur s'est glissée dans **Le Rénovateur** numéro 575, à la page 23, dans l'article intitulé Les sportifs lao aux 15e Jeux d'Asie. Dans l'article et la légende illustrant la photo de l'article, prière de lire M. Vilasak Khouandy. Veuillez nous en excuser.

La rédaction

Viengkèo s'apprête à accueillir le 4e Festival des éléphants

Phetphoxay Sèngpaseuth

Le village de Viengkèo, dans le district de Hongsa, province de Xayaboury s'apprête à accueillir le quatrième Festival des éléphants, les 20 et 21 février prochains. Mis en place par l'association ElephantAsia, en collaboration avec l'Autorité nationale du tourisme, ce Festival a pour but de sensibiliser la population au risque de disparition des éléphants d'Asie. Organisé dans le village de Viengkèo, célèbre pour ses nombreux éléphants et l'expertise de ses cornacs, le festival sera l'occasion de présenter les traditions très anciennes qui unissent l'homme à l'animal.

Réunissant une cinquantaine de pachydermes, les spectateurs pourront assister à une procession, au bain des éléphants ainsi qu'à une démonstration de débardage. Une cérémonie de baci sera organisée en leur honneur, ainsi que l'élection de l'éléphant de l'année. Plus



La caravane des éléphants en route pour Hongsa.

tard dans la soirée, la nuit sera animée de feux d'artifices, de marchés nocturnes, de concerts, de spectacles de danses traditionnelles et de séances de cinéma en plein air.

Lancé en 2007, l'événement attire une foule de curieux de plus en plus grande.

« *Le festival est un bon moyen d'éduquer les populations locales et les touristes sur le sort de cette espèce menacée*, explique M. Gilles Maurer, directeur du programme ElefantAsia. *En 2007, lors de la première édition, nous avions reçu plus de 40 000 visiteurs. L'année suivante, 50 000 personnes ont participé au festival. En 2009, pas moins de 80 000 participants nous ont rejoints, dont 95 % de Lao. Le Festival est rapidement devenu un des événements culturels majeurs du pays*. »

Le directeur du département du tourisme de la province de Xayaboury, M. Sangviene Sèngkhannaly précise: « *Cette année, le festival présentera plus de 50 éléphants accompagnés de leurs cornacs, dont 10 éléphants originaire du village de Viengkéo. Les autorités et les populations locales ont beaucoup insisté pour que le festival prenne place dans le village de Viengkèo, la première commune de la province à avoir été désignée village culturel en 1999*. »

Situé dans les montagnes proches du Mékong, le Festival est aussi l'occasion pour le petit village de Viengkèo et sa région dont les populations comptent parmi les plus démunies, de promouvoir ce site exceptionnel et de générer des revenus complémentaires aux activités de subsistance traditionnelles.

Plus de renseignements sur le programme, les moyens d'accès au site ou encore les possibilités de logements, sont disponibles sur le site officiel du Festival, à l'adresse suivante : http://festival.elefantasia.org/

Des journalistes thaïlandais ont rendu visite à leurs confrères lao

Sonesavanh Souliyaphack

Un groupe de 51 personnes de l'ISRA Institute, Thai Press Development Foundation, accompagné du directeur de cet institut, M. Chavarong Limpattamapanee, ont effectué du 22 au 23 janvier, une visite des medias lao.

Cette visite, organisée en collaboration avec le ministère de l'Information et de la culture et l'Association des journalistes lao (AJL) et le Conseil national de la presse thaïlandaise, visait à échanger des expériences avec les professionnels des deux pays. Pendant ces





Les médias thaïlandais ont visité le siège de la Presse lao en langues étrangères et celui de l'Association des journalistes lao.

deux jours, les journalistes thaïlandais ont visité les centres d'intérêt médiatique de Vientiane : l'Association des journalistes lao, la Radio et la Télévision nationales ainsi que la Presse lao en langues étrangères (*Vientiane Times* et *Le Rénovateur*) ,où ils ont été accueilli par le directeur adjoint, M. Thonglor Douangsavanh.

Le Congrès international de la Société de pathologie exotique à Vientiane

Khamphouh Xayasomroth

La République Démocratique Populaire Lao a accueilli du 25 au 28 janvier 2010, au Don Chan Palace, le 8e Congrès international de la Société de pathologie exotique sous le thème « Les défis sanitaires de l'Asie du Sud-Est », auquel ont participé plusieurs centaines d'experts des maladies tropicales et d'étudiants en médecine. Durant ces quatre jours, les participants venus des pays riverains du Mékong (Laos, Vietnam, Myanmar, Cambodge, Chine et la Thaïlande) ont eu l'occasion d'échanger et de mettre en commun leurs expertises, leurs connaissances et leurs succès dans le traitement des maladies tropicales et émergentes dont le paludisme, le sida, la tuberculose et les parasitoses autochtones.



Le Professeur Michel Dumas et le professeur Bounkong Sihavong.

Ils ont échangé également leurs connaissances sur les méthodes de soin des infections bactériennes, si importantes en Asie du Sud-Est. Ils ont par ailleurs mené des débats intenses sur la question cruciale des émergences ou des réémergences d'infections virales (SRAS, grippe aviaire, encéphalites) qui justifient un système de surveillance de plus en plus performant auquel le réseau international des Instituts Pasteur s'est étroitement associé. Le ministre de la Santé publique de la RDP Lao, le Docteur Ponmek Dalaloy, a assisté à la cérémonie de clôture du Congrès, qui était organisé par le ministère de la Santé publique et le comité de la Société de pathologie exotique composé de chercheurs et d'experts des maladies tropicales, avec le soutien de l'Agence universitaire de la Francophonie.

Rappelons que la Société de pathologie exotique est l'une des plus anciennes sociétés de médecine tropicale du monde. Au fils des décennies, des savants prestigieux, mais aussi des hommes de terrain ont contribué à son succès et à celui de son bulletin, dans lequel ont été publiées plusieurs découvertes médicales majeures. Largement diffusé, car la société compte près de 650 membres dont 40 % d'étrangers, ce bulletin constitue un précieux vecteur de la francophonie médicale.

Media-lab : coopération artistique Bourges - Luang Prabang - Vientiane à la Biennale de l'image

Manila Vanthanouvong

Pour la deuxième fois, le fruit des échanges entre l'Ecole Nationale Supérieure d'Art de Bourges (ENSA Bourges) et les écoles de Beaux-Arts de Luang Prabang et de Vientiane sera présenté à la Biennale de l'image de Luang Prabang, le 10 février prochain. On pourra y découvrir les productions issues de ce deuxième media-lab, mis en place sur trois semaines, à l'école de Luang Prabang, du 18 janvier au 10 février.

Media-Lab, c'est un projet d'échange des savoirs technologiques dans un processus de création. Une rencontre entre deux cultures, et la convergence entre savoirs traditionnels et nouveaux médias (vidéo, photo, son, web, etc.).

Les pratiques jouent ainsi sur l'interaction entre procédés traditionnels, avec l'utilisation du bambou et des technologies modernes, avec la diffusion vidéo via les téléphones portables. Une transversalité des médias qui déconstruit la notion de progrès.

Pour cette seconde rencontre, six étudiants diplômés de l'ENSA de Bourges, Nathalie Magnan, aujourd'hui professeur media art, Isabelle Carlier (Bandits-mages) et David Legrand (La galerie du cartable) se sont associés à une vingtaine d'étudiants des écoles de Luang Prabang et de Vientiane, ainsi que Ounheuane Soukkhaseum et Souligna Phoumivong, enseignants à l'école de Luang et de Vientiane.

Pour nombre d'étudiants Lao, ce media-lab est l'occasion de se familiariser avec certains nouveaux procédés multimédias et de redécouvrir les éléments du quotidien comme matière



Pour nombre d'étudiants lao, ce media-lab est l'occasion de se familiariser avec certains nouveaux procédés multimédias.

artistique. La démystification des processus de production, aussi simples qu'ils peuvent sembler à ceux qui ont accès à ces technologies, est la possibilité, pour ces étudiants, d'acquérir une plus grande autonomie.

Il existe d'autres ateliers media-lab dans le monde, mais c'est le premier événement de ce type au Laos. Ces interventions visent à trouver un juste équilibre entre les désirs des uns et des autres, l'échange modifiant les représentations que chacun se fait de l'autre.

Cette opération est rendue possible grâce au soutien financier de l'ENSA Bourges, de CulturesFrance, des CCCL de Vientiane et de Luang Prabang.

Projet « Livre pour l'Asie »

Phong Thammavongsa

Dans le cadre de ses activités de coopération éducative, la Fondation pour l'Asie (« Asia foundation ») vient de créer un fonds bibliothécaire de plus de 10 000 ouvrages spécialisés en langue anglaise à l'Université nationale du Laos (UNL).

Ce fonds constituera gratuitement pour les étudiants, les chercheurs et les fonctionnaires lao un centre d'étude dans tous les domaines spécialisés, éducationnels et socio et technico-professionnels.

L'UNL et la Fondation pour l'Asie viennent d'inaugurer le 21 janvier dernier, une salle que l'UNL a mise à disposition pour conserver les livres, en présence du vice-recteur de l'UNL, le Dr Phetsamone Khounsavath, de la directrice de la Fondation de l'Asie au Laos, M^me^ Gretchen A. Kunze, de la directrice de la bibliothèque de l'UNL ainsi que de nombreux étudiants et fonctionnaires.



Les participants visitent la nouvelle bibliothèque.

« *Nombreux sont les enseignants et les professionnels des secteurs spécialisés qui nous demandaient des livres de référence sur la santé, la technologie, la science, la formation juridique, le droit international et autres*, a déclaré M^me^ Gretchen A. Kunze. *J'espère que ce partenariat avec l'UNL satisfera le plus grand nombre d'entre eux ainsi que les instituts éducatifs du pays.*»

Un fonds bibliothécaire est déjà constitué à Bangkok par la Fondation pour l'Asie et les étudiants et chercheurs lao étaient obligés de se rendre sur place ou de commander les livres pour les consulter. Grâce à cette annexe, ils pourront avoirs accès rapidement et librement aux livres de leur choix.

Les livres proviennent de dons de diverses maisons d'édition et du bureau de la Fondation à San Francisco, en Californie.

La création de cette bibliothèque s'inscrit dans la continuité du projet Livre pour l'Asie, dont l'objectif est de promouvoir l'éducation. La Fondation pour l'Asie collabore depuis des années avec la Bibliothèque nationale du Laos, l'UNL et les autres instituts éducatifs du Laos pour augmenter leur fonds de bibliothèque, notamment en perfectionnant les services qui leur sont attachés.

Situation 68

Province de Luang Prabang
La province de Luang Prabang est située dans le nord du Laos. Elle s'étend sur une superficie de 16.675 kilomètres carrés. Elle compte une population de 450.000 habitants et elle est divisée en 11 districts : Xieng Ngeun, Nan, Pak-ou, Nam Bak, Ngoy, Pakxèng, Phonxay, Chomphet, Viengkham et Phoukhoun et Luang Prabang, chef-lieu de la province.
La ville de Luang Prabang est à 360 kilomètres de Vientiane. Il faut environ huit heures de bus ou 35 minutes par avion pour l'atteindre. Elle est l'une des villes la plus attrayante du pays, installée dans la vallée, entourée de hautes montagnes et située le long du Mékong et de ses affluents, Luang Prabang était l'ancienne capitale du Laos, durant le royaume de Lane Xang du XIII^e^ au XVI^e^ siècle.

Luang Prabang Province
Luang Prabang province is located in the northern of Laos. It occupy an area of 16,675 squares kilomerters with a population of 450,000 persons. The province is divided into 11 districts : Xieng Ngeun, Nan, Pak-ou, Nam Bak, Ngoi, Pakxaeng, Phonxay, Chomphet, Viengkham and Phoukhoun and Luang Prabang the capital of the province.
Luang Prabang is around 360 kilometers from Vientiane. It takes about 8 hours by bus or 35 minutes by Lao Airlines to reach and it is one of the most attractive area of the country. Nestled in the valley, surrounded by high mountains and situated along the Mekong and its trabutaries, the town was one the former capital of Laos, during the Lane Xang Kingdom from the 13th to 16th century.

Khouèng Louang Phabang
Khouèng Louang Phabang tangyou thang phak neua khong pathed lao. Khouèng khouam-ao neua thi thangmod sib hok phanh hok hoy tjed sib ha kilotamed . Thouakhouèng mi phonlameuang si hoy ha sib phanh khonh. Khouèng bèng okpén sib ed meuang xén : Xieng –ngeun, Nane, Pak-ou, Ngoy, Pakxèng, Phonxay, Chomphet, Viengkham, Poukhoun lè Louang Phabang, meuang ek khong khouèng. Louang Phabang kay tjiak nakhonlouang Vientiane pamane sam hoy hok sib kilomèd. Tha pay thang lod mé tjia xay véla paman pèd xouamong lè thang akad paman sam sib ha nathi. Louanphabang pén khouèng nung thi dung nak thongthio lay khouamou khong pathed. Tang you thong phiang lè omhob douay phousoung et liab khèm Namkhong lè sakha Louang Phabang gnang pén nakhonelunag kao khong anatiak Lane Xang lavang sattavat thi sib sam ha sattavat thi sib hok.

Neuathi= superficie= surface, Sb= dix=ten, hoy= cent= hundred, phanh= mille= thousand, sib phanh= dix mille= ten thousand, hoy phanh= cent mille= hundred thousand, lane= million= million ; tu= milliard= billion, sakha= affluent= trabutary, hod= atteindre= reach, kao= ancien= former, Anatjiak= royaume= kingdom, sttavad = siècle= century.



Ouverture de la seance de travail par le Dr Ponmek Dalaloy et M. Francois Sénémaud.

Congrès Mékong Santé, une rencontre salutaire

Chloé Gwinner
Phetphoxay Sèngphaseuth

De nombreux participants ont répondu présents au Congrès Mékong Santé, organisé pour la première fois en RDP Lao, à l'invitation du ministre de la Santé, le Dr Ponmek Dalaloy. Médecins, recteurs, doyens d'université, enseignants, chercheurs et étudiants, du Laos, du Cambodge, du Vietnam, de Chine, de Thaïlande et de France, ont eu l'occasion d'échanger et mettre en commun leurs expertises. 17 sessions et ateliers, encadrés par un comité scientifique international, ont permis aux professionnels de la santé et partenaires de se pencher sur certaines problématiques spécifiques, comme la question des vaccins en cours de développement contre la dengue ou le sida.

Cette rencontre aura notamment permis aux différents acteurs de la santé de mieux connaître la situation sanitaire du Laos et les besoins en formation. « *Ainsi*, a souligné le ministre de la Santé, à l'occasion de la conférence de presse, *nos partenaires ont pu mieux se rendre compte du contexte sanitaire lao et des principaux enjeux à relever, tels que la santé mère-enfant. Avec un taux de mortalité maternelle à l'accouchement de 600 à 700 décès par an, ce domaine reste la priorité majeure du plan d'action du gouvernement. Au niveau de l'enseignement également, les participants ont pu évaluer les besoins en formation dans les universités des sciences de la santé*. »

A ce sujet, le recteur de l'Université des sciences de la santé au Cambodge, Dr Oum Sophal, a notamment souligné que la coopération française avait permis de former 400 spécialistes au Cambodge. « *Cependant, la formation de spécialistes est loin d'être suffisante pour relever de façon durable le niveau de l'enseignement. Nous devons avant tout nous pencher sur la formation de formateurs, avec l'enseignement des méthodes pédagogiques* », a-t-il suggéré, proposant la création d'un centre de formation de formateurs pour la région Asie du Sud-Est.

Le congrès fut également l'occasion de faire avancer certains projet en cours, puisque de nombreux partenaires ont profité de la rencontre pour signer des conventions de partenariats, notamment entre les universités françaises et lao, ce qui devrait permettre au côté français de commencer les recherches de financement auprès de la coopération décentralisée de leurs régions respectives et de démarrer certains projets.

« *Ce congrès fut également l'occasion pour les partenaires de voir de quelle manière se rejoignent les différents acteurs de l'aide médicale sur le terrain*, a ajouté le Prof. Patrice Debré, professeur de médecine et ambassadeur du gouvernement français pour la lutte contre le sida, la tuberculose et le paludisme. *Nous pouvons ainsi évaluer la qualité de la coordination et de la synergie entre l'expertise médicale des intervenants français et l'aide financière internationale*. »

Enfin, la plupart des professionnels de la santé, ainsi que les représentants du ministère, se sont félicités de cette rencontre, qui a permis une plus grande visibilité des partenariats en cours et une meilleure compréhension des contextes sanitaires et des enjeux propres aux pays du bassin du Mékong.



Conférence de presse Congrès Mékong Santé, à l'Association des journalistes lao.

Pakbèng

Somphavanh Siramath

Situé dans la province d'Oudomxay, le district de Pakbèng compte un peu plus de 2 700 habitants, originaires principalement de trois ethnies : les Khmou, les lao Loums Theungs et les Hmongs.

Autrefois carrefour commercial et centre de la contrebande régionale, du fait de sa proximité avec le « triangle d'or », Pakben s'est aujourd'hui reconverti dans le tourisme. Par sa position stratégique à mi-chemin entre Bokéo et Luang Prabang, chacune à une journée de bateau, Pakbèng est devenue une étape incontournable des touristes traversant le nord du pays. Conséquence : cette petite bourgade isolée voit fleurir à tous les coins de rue hôtels bon marché et gargotes aux menus occidentaux. Le petit marché de produits locaux est concurrencé par les étals de la rue qui proposent boissons gazeuses et friandises manifestement destinées à une clientèle étrangère. Les bateliers traditionnels, qui ont abandonné leurs marchandises au profit des routards, déversent régulièrement sur le port du village, des hordes de touristes en proie aux rabatteurs qui arrivent par dizaines.

Certains habitants ont saisi ces nouvelles opportunités, mais la majorité vivent encore d'activités plus traditionnelles comme la culture sur brûlis, ou la vente des produits forestiers.



Par sa position stratégique Pakbèng est devenue une étape incontournable des touristes traversant le nord du pays.

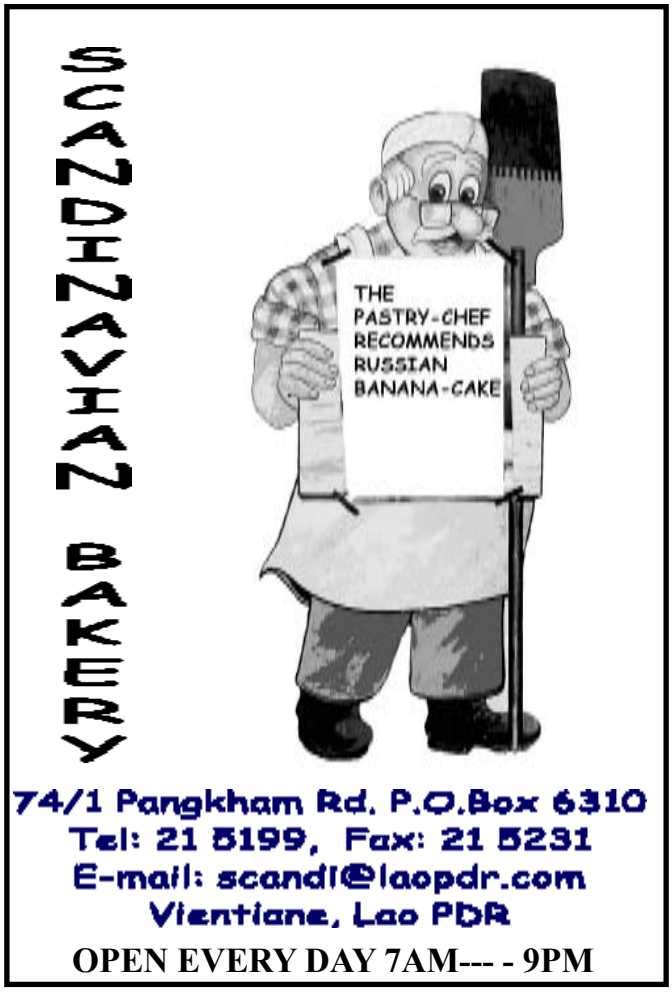
Il suffit de traverser le village à l'aube pour voir descendre de la montagne des vieilles femmes ou des petites filles, courbées sous le poids des sacs remplis de plantes ou de petits animaux sauvages.

Autre indice d'un développement latent, la ville est plongée dans le noir après 22 heures, du fait d' un réseau électrique insuffisant. Même si le village utilise l'énergie produite par le barrage hydroélectrique de la province depuis l'année dernière, de nombreuses familles ont encore recours à leurs tracteurs en guise de groupes électrogènes.

Ainsi, si les transformations liées au développement du tourisme sont évidentes et inévitables, le village garde encore son atmosphère de petit bourg de montagne à la croisée des fleuves.

Une question subsiste, pour combien de temps encore…

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



Au sein de l'armée une usine bien spéciale



Le commandant Nor Phommaxay



Le salaire moyen est de 800 000 kip par mois.

Phetphoxay Sèngpaseuth

L'usine n°1 de l'armée, qui produit des uniformes pour les militaires en service dans l'Armée populaire lao, est financée à 100 % par le ministère de la Défense nationale.

Cette année, les dirigeants de l'usine désirent augmenter la production tout en améliorant la qualité des produits destinés en priorité aux engagés, mais aussi à une toute autre clientèle. En effet, depuis 2000, l'usine a élargi son champ d'action, ne se limitant pas à son principal objectif de répondre aux besoins de l'armée, elle confectionne aussi des vêtements de travail et des uniformes pour des sociétés privées. Face à ces nouvelles demandes, l'usine va s'équiper de 14 nouvelles machines, pour renforcer la productivité et satisfaire les nouvelles commandes. A l'occasion du 61e anniversaire de l'Armée populaire lao, le 21 janvier 2010, la directrice adjointe de l'usine, le commandant Nor Phommaxay, a rencontré les journalistes dans ses bureaux à Vientiane et s'est penchée plus particulièrement sur l'histoire de cette unité bien spéciale de confection. « *Nous ne répondons aux commandes des sociétés privées que lorsque nous avons honoré celles du ministère de la Défense nationale. En 1963, l'unité de production des uniformes était située dans le village Namèo et Nathène dans le district de Viengxay, bastion de l'armée dans la province Houaphanh, au moment où les avions américains déversaient leurs innombrables bombes sur notre pays. Il était difficile pour nos couturiers de réaliser des coutures droites au son des bombardements et des frappes de l'aviation américaine. A cette époque, il y avait 19 travailleurs pour 11 machines. Plus tard, en 1969, pour faire face à la demande croissante d'uniformes militaires, l'armée lao a été obligée d'élargir cette structure et a construit une nouvelle usine de confection équipée de plus de 30 machines. Au moment de la guerre intensive, la gestion de cette unité de fabrication avait été confiée à des dirigeants de la société civile, mais ceci n'a duré qu'une année puis le ministère de la Défense nationale en a repris la gestion. En 1990, l'usine a été rénovée, des équipements modernes ont été installés. Elle employait à cette époque plus de 300 personnes. En 1976, le comptoir permanent situé au quartier de Khoualuang, arrondissement de Chanthaboury de Vientiane a ouvert ses portes et existe encore aujourd'hui. Outre le logement sur place et le port de l'uniforme, le personnel de l'usine bénéficiait de rations de riz et d'autres produits alimentaires au même titre que les soldats du front. En vertu de la politique de l'usine toute personne peut travaille dans notre usine, même si la majorité des employés sont issus de familles de militaires. Les employés faisant preuve de motivation peuvent rejoindre les rangs de l'armée et bénéficier de formations relatives à la confection des vêtement. Actuellement, notre usine compte plus de 500 employés. Le salaire moyen est de 800 000 kip par mois. L'usine produit plus de 1000 ensembles (pantalons et chemises) chaque jour. 70 % de la production est destinée aux différents services de l'armée et 30 % répondent aux commandes extérieures, ce qui crée un revenu supplémentaire pour les employés. C'est la raison pour laquelle nous nous attachons à maintenir la bonne qualité de nos produits, tout en nous efforçant sans cesse de les améliorer et ainsi pouvoir conquérir de nouvelles parts de marché. Les gestionnaires félicitent chaque année de nombreux travailleurs et encouragent d'autres à amélio*rer toujours leurs compétences* ».

Un coiffeur nouvelle vague



M. Soukanh Chantharath



Le salon de coiffure de The New Wave HairStudio.

Vayorath Xaysomroth

Vous voulez vous faire couper les cheveux mais vous ne savez pas à qui confier votre indomptable crinière ? Vous craignez que les produits et les coiffeurs habitués à la résistance des chevelures d'ébène asiatiques dissolvent ce qui reste de votre fragile toison ?

Mesdames, ne cherchez plus, il existe un homme à qui vous pouvez confier votre chevelure en tout confiance.

Installé depuis 18 ans près de la place Nam Phou, le salon de coiffure The New Wave Hair Studio, accueille aujourd'hui à sa tête : M. Soukanh Chantharath.

« *Je suis parti vivre aux États-Unis en 1979 quand j'étais petit*, explique M. Soukanh Chantharath. *En 1988, j'ai entamé des études d'esthétique. Deux ans plus tard, mon diplôme en poche, je suis allé exercer à Hong Kong puis en Thaïlande. Je suis ensuite revenu sur ma terre natale pour ouvrir ma propre enseigne dans le village de le quartier de Sikhay, avant de prendre la direction de ce salon.* » *Nous veillons particu-lièrement au bien-être de nos clients. Dans un espace à l'ambiance feutrée, nous proposons une large gamme de soins pour les cheveux ainsi que pour la peau et les ongles. Nous travaillons en particulier avec les produits japonais Skincare Dermalogica ,qui ont fait leurs preuves.*

Les neuf coiffeuses et stylistes sont capables de vous conseiller sur les soins et la coupe qui vous conviendra le mieux, selon votre physionomie et votre style de vie. Nous sommes en mesure de réaliser un éventail de coupes différentes et nous proposons des couleurs adaptés aux cuirs chevelus européens. »

Le salon ed coiffure The New Wave Hair Studio, situé sur la rue de Pangkham, est ouvert du lundi au samedi de 8h 30 à 19h 30.

Un purificateur d'air performant

Vayorath Xayasomroth

La société Business Innovation Apply au Laos importe et vend du matériel de haute technologie des Etats-Unis. La directrice de cette société présente son nouvel article vedette, les purificateurs d'air Novus air et Novus air-mini, issus des célèbres centres de recherche de la NASA (National Aeronautics and Space Administration).

« *Ces purificateurs d'air, utilisés dans les bureaux du Pentagone, sont maintenant accessibles aux particuliers*, explique M^me^ Out Nonthasinh. *Ils permettent d'éliminer toutes les formes de pollution. Il suffit de les brancher et d'attendre patiemment qu'ils aseptisent l'air ambiant et suppriment les mauvaises odeurs.* »

Le principe général de fonctionnement des purificateurs d'air domestiques est relativement simple. Il s'agit d'appareils portatifs ou fixes munis d'un système d'aspiration de l'air et de filtres permettant de capter les agents contaminants, principalement les particules, lors du passage de l'air dans l'appareil. Les filtres peuvent être installés seuls ou en séquence. Les appareils portatifs peuvent être sur table ou sur pied. Leur emploi est plus que d'actualité puisqu'il a été scientifiquement prouvé que leur action neutralisait les germes infectieux tels que ceux de la grippe H5 N8, les acariens et autres microbes.



M^me^ Out Nonthasinh, présente le Novus air et Novus air-mini.

On peut se procurer les purificateurs Novus chez Business Innovation Apply ou en les commandants sur Internet.

Lycée Hoffet et Classes bilingues



M. Guillaume Nespoulos



Rencontre entre les professeurs des classes bilingues et les professeurs du lycée Hoffet.

Manila Vanthanouvong

Dans le cadre de la formation continue des enseignants, la cellule bilingue a initié un projet d'observations de classe et d'échanges de pratiques pédagogiques entre les classes bilingues de Vientiane et le lycée Hoffet, tant en primaire que dans le secondaire. 35 professeurs de français et de matières scientifiques sont concernés par cette initiative qui a débuté dernièrement. Ont déjà eu lieu au Lycée Hoffet, des réunions de concertation, des visites de classe ainsi que des préparations communes. Il est prévu que de prochaines rencontres se fassent cette fois-ci dans les classes bilingues des écoles Nohaidaio et Sokpaluang ainsi qu'au Lycée de Vientiane.

Que pense le proviseur du lycée Hoffet, M. Guillaume Nespoulos de ce projet ?

« *Je trouve ces échanges très positifs car ils constituent une ouverture pour tous nos collègues tant français que lao. Les enseignants du Lycée apprécient cette possibilité de découvrir le système éducatif et le mode de fonctionnement de leurs homologues et cela leur permettra certainement de comprendre davantage la culture lao et par la même de trouver des clés pour mieux communiquer et répondre aux besoins des élèves lao qui sont scolarisés dans notre établissement. J'espère que cette dynamique enrichissante se poursuivra et que les enfants bénéficieront de ces efforts.* »

Le professeur de mathématiques, M. Vincent Degos partage cet avis. Ce n'est pas la première fois qu'il rencontre des homologues lao. L'an dernier, il était intervenu dans une formation organisée par l'AUF qui regroupaient des professeurs de mathématiques de toutes les provinces du Laos et il est ravi de pouvoir cette année en retrouver certains et de pouvoir ainsi poursuivre et consolider les premiers échanges. « *L'intérêt de ces rencontres est de nous obliger à sortir un peu la tête du guidon et de nous poser des questions sur la manière dont on travaille. Je suis très intéressé de connaître un peu mieux le système éducatif lao et de partager mes expériences avec des collègues qui font le même métier que moi. Ce qui est dommage c'est que nous n'avons pas de décharges horaires, ni les uns ni les autres et que le temps de rencontre est donc restreint. J'espère qu'ils auront l'occasion de venir passer une journée complète et de voir des cours de la 4ème à la terminale avec donc des pédagogies différenciées.* »

Tous ne sont pas aussi enthousiastes par ce projet car ils ne voient pas pour l'instant ce qui pourrait vraiment en ressortir. L'enseignante de CP (1ère primaire), Mlle Sandra Mercier se demande si « *de nous voir travailler avec peu d'élèves et beaucoup de matériel ne risque pas de frustrer nos collègues des classes bilingues. En effet, nous leur montrons des méthodes d'enseignement qu'ils ne peuvent peut-être pas mettre en place dans leurs classes du fait de leur effectif et du matériel pédagogique dont ils disposent. Je suis très curieuse de pouvoir me rendre à mon tour dans leurs établissements pour me rendre compte de leur fonctionnement.* »

Après une première étape d'échanges de visites de classe, des petits projets verront peut-être le jour.

(A suivre…)



Pakbèng développe son potentiel touristique

Somphavanh Siramath



L'embarcadère de Pakbèng sera bientôt rénové.

Les autorités du district de Pakbèng de la province d'Oudomxay vont lancer un vaste projet d'aménagement de nouveaux sites touristiques dans le région.

Ce projet comprend l'aménagement de la grotte de Chao Khamtanh, d'une colline, appelée, « le jardin du thé de 1 000 ans », de la cascade de Houay Saneum, d'aires de repos sur les montagnes donnant vue sur « la mer de nuages», ainsi que la construction d'un marché de nuit et la rénovation de l'embarcadère de Pakbèng. La région étant déjà très prisée des touristes à la recherche d'authenticité (environ 4 000 visiteurs par mois en haute saison), l'objectif des autorités locales est d'attirer encore plus de touristes.

« *La province d'Oudomxay, et notamment le district de Pakbèng détiennent toutes les conditions pour attirer un grand nombre de touristes*, a déclaré le chef du bureau de l'office du tourisme de Pakbèng, M. Vilasith Phatthavong. Elle est *située entre la province de Bokèo et la province de Luang Prabang. Les visiteurs y venaient essentiellement par bateau et ne passaient que quelque temps à Pakbèng, une journée et une nuit. En aménageant de nouveaux sites, nous allons offrir aux visiteurs la possibilité de séjourner plus longtemps. Ce projet est très intéressant pour les visiteurs car certains sites que nous allons ouvrir étaient récemment encore d'accès impossible. Il est aussi intéressant pour l'économie locale car des emplois seront créés: guides, personnel hôtelier et de restauration. C'est aussi l'ouverture à de nouvelles possibilités pour la population locale, qui pourra développer des activités notamment artisanales. Dans un premier temps nous prévoyons 6 000 visiteurs par mois, chiffre qui devrait augmenter chaque année.* »

Nouveaux sites :

La grotte de Chao Khamtanh est située à proximité du village de Pakngeuy. A environ deux heures de bateaux de Pakbèng, la grotte offre un panorama exceptionnel de voûtes aux stalactites géantes, de lacs souterrains, de concrétions rocheuses étonnantes et figuratives. La population locale lui confère un caractère sacré car en des temps anciens, on aurait retrouvé une statue de Bouddha en or et une source émergeant d'une des cavités de la grotte aurait des propriétés thérapeutiques.

Le jardin du thé de 1 000 ans est en fait une zone montagneuse près du village de Mokvène, où se trouvent des villages khmou et hmong. On peut la visiter en empruntant des pistes, en voiture ou en moto. Le jardin doit son nom à la taille impressionnante des théiers, qui, dit-on, ont poussé naturellement sur le site. Les vertus et la qualité de ce thé font la fierté des populations locales. Un investisseur chinois a même obtenu une concession sur le site et exporte le thé vers la Chine.

La cascade de Houay Saneum se trouve a environ une heure à pied du village khmou de Moklavine. Entourée d'une végétation luxuriante, elle forme des bassins successifs dans lesquels il est possible de se baigner.

La mer de nuages (thalémek) est un phénomène naturel à couper le souffle, qu'on peut admirer du sommet de la montagne du village de Mokvène. On peut s'y rendre en voiture. La vue embrasse toute la vallée et, sur cette mer de nuages, émergent les pics des montagnes environnantes

Le marché de la nuit sera construit au centre-ville de Pakbèng. On pourra y acheter tous les produits de fabrication artisanale des ethnies locales et y goûter la gastronomie du cru. L'embarcadère comprendra deux marinas, l'une pour le mouillage des bateaux de tourisme et l'autre pour celui des navires marchands.



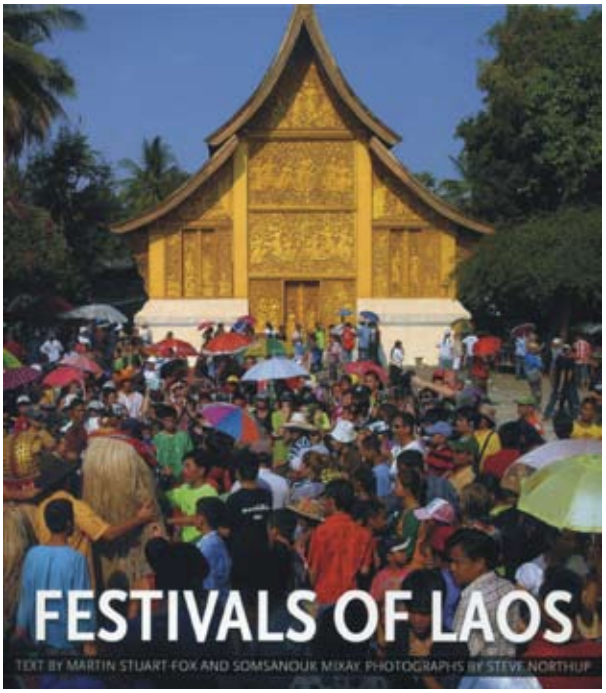
« Festivals of Laos » (Fêtes du Laos)

Par Martin Stuart-Fox, Somsanouk Mixay et Steve Northup (en anglais)

Stany Kol

Voilà un livre de qualité, dont il est bien agréable de signaler la parution récente (janvier 2010). Est-il besoin d'en présenter les auteurs ? Martin Stuart-Fox, universitaire australien, a déjà écrit sur l'histoire et les traditions du Laos de nombreux ouvrages et articles qui font autorité. Plusieurs de ses livres ont été élaborés en tandem avec un photographe américain de talent, Steve Northup, son compère depuis près d'un demi-siècle. Cette fois, ils ont fait équipe avec Somsanouk Mixay, que connaissent bien les lecteurs du *Rénovateur*: il a créé puis dirigé cet hebdomadaire pendant plusieurs années, de même que le Vientiane Times, et continue d'y écrire souvent. Aujourd'hui vice-président de l'Association des journalistes lao, il est connu comme un fin connaisseur de la culture lao, sur laquelle il a beaucoup publié. Ils ont ainsi entrepris ensemble l'exploration des fêtes (« bouns ») du Laos, nombreuses et très diverses.

Le livre qui est le fruit de cette coopération est d'abord un régal pour l'œil. Sa présentation soignée, élégante, incite le lecteur qui le prend en main à le parcourir en s'attardant sur les nombreuses et superbes photos. Une flânerie, voire une rêverie sur des visages lumineux, joyeux ou concentrés, des familles ou des foules, des pagodes et des Bouddhas parés pour les cérémonies, des bonzes affairés ou recueillis, des prières et des rires, des jeux et des stupas de cire, des masques et des costumes, des pirogues, des processions, des courses et des danses, le jour ou la nuit, la ville ou la rivière : chaque page offre plusieurs images aux couleurs somptueuses qui forcent l'admiration, et surtout communiquent une indicible émotion. Ce premier repérage est un grand plaisir, mais donne aussi la mesure de

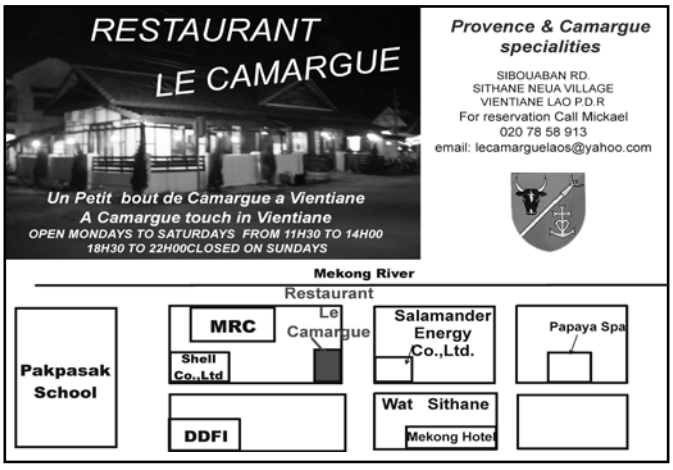


la complexité du sujet.

Le deuxième mérite du livre est justement, sans masquer cette complexité, de la rendre aisément intelligible au lecteur, par des textes précis et simples. « Le Laos est une terre de fêtes, notent les auteurs. Chaque village, chaque temple et chaque minorité ethnique non seulement possède ses propres fêtes mais aussi rejoint la communauté lao élargie dans la célébration des fêtes nationales. Ce livre explore les principales fêtes du Laos et offre un aperçu de la vie communautaire et spirituelle du peuple lao. » Nombre des fêtes célébrées au Laos sont locales, comme celles du Vat Phou en février, dans la province de Champassak, du Phabat (empreinte du Bouddha) en juillet, dans la province de Bolikhamsai, ou du That Ing Hang en décembre, dans la province de Savannakhet, mais le livre se concentre sur les fêtes à caractère national célébrées à Vientiane et à Luang Prabang, les plus significatives dans le calendrier rituel lao, comme le Nouvel An lao (Pimay), la fête des fusées (Boun Bang Fai), la fête du That Luang à Vientiane, les diverses festivités liées au carême bouddhique etc. Calendrier d'ailleurs fort complexe, puisque lié aux cycles de la lune, qui déterminent les grandes dates du calendrier religieux. Les auteurs montrent à cet égard comment s'interpénètrent dans la religion lao foi bouddhique et culte des esprits, croyances et rites de l'une et de l'autre étant en symbiose. Mais plusieurs Pimays coexistent au Laos, en fonction de calendriers différents : celui des Hmongs en novembre, celui des Khmous en décembre ou janvier, le Nouvel An chinois et vietnamien en février, le Pimay lao en avril, auxquels s'ajoute le Nouvel An international, le 1er janvier.

Toutes ces fêtes sont évoquées et décrites dans le livre. Mais la toute première fête qui s'y trouve exposée est la cérémonie du baci, qui présente un caractère social ou familial autant que religieux, et que beaucoup voient comme un symbole immatériel du Laos. Le baci est en effet très courant dans le pays et est pratiqué dans des circonstances fort variées, mais ne dépend pas du calendrier lao, à la différence des fêtes susmentionnées. En définitive, les auteurs parviennent à montrer de manière convaincante combien les fêtes font partie intégrante de la personnalité sociale et spirituelle des Lao. Et là apparaît un troisième mérite du livre, qui affleure à chaque page : son sujet est traité avec passion, avec amour. Le lecteur doit donc être averti, car il y a fort à parier que cet amour est contagieux.

Le livre était disponible à Vientiane à la librairie Monument Books (240 000 kip environ) mais celle-ci est présentement en rupture de stock. Elle devrait être réapprovisionnée dans les prochains jours.



Nikone, un Centre de tissage, mais aussi une femme entrepreneur lao assez exceptionnelle

Elisabeth Galland



Mme Rassanikone Nanong explique les procédés de teinture aux visiteurs de son atelier.

Le 11 janvier dernier, l'association «Vientiane Accueil » a convié une quinzaine de ses membres à se rendre au Centre Nikone, non seulement pour admirer les merveilleuses étoffes tissées mais surtout pour rencontrer Mme Rassanikone Nanong, ou tout simplement Nikone, femme entrepreneur lao hors du commun.

Aînée de 14 frères et sœurs dans une famille qui a toujours baigné dans la soie, (sa grand-mère, ne reçut-elle le premier prix des meilleures tisserandes en 1930 à Hanoï pour un ouvrage qui remplit d'admiration le jury de l'époque), Nikone se voulut être à sa façon, héritière de toute cette tradition et perpétuer les « recettes » enseignées par sa mère. Elle n'entreprit pas pour autant des études dans la filière textile, (en avait-elle besoin?), et choisit de poursuivre en France, à Angers, des études de sciences économiques, les mathématiques lui faisant peur elle finit par opter pour la filière sciences économiques et sociales.

De retour au Laos en 1977, elle est fonctionnaire au ministère de l'Economie et affectée au service du développement de l'artisanat. Ce fut l'occasion pour Nikone de découvrir le potentiel des richesses ancestrales dans les différentes provinces du pays. Passionnée elle fut surnommée « Madame Handicraft !

Emballée par ces fonctions, découvrant que du nord au sud du pays, bon nombre de femmes, de différentes ethnies se consacraient à l'art du tissage, de générations en générations, sans trop évoluer et surtout sans en tirer profit, il fallait faire quelque chose, elle donnait beaucoup, mais elle réalisa qu'elle avait aussi une famille et que ses enfants grandissaient trop vite! Le déclic se fit le jour où elle réalisa que son petit dernier avait changé de voix, il était passé dans le monde de l'adolescence sans l'avoir vu grandir. Elle décide alors de quitter l'administration et de créer, chez elle, près des siens, un centre de formation qui à la fois rentrerait dans le cadre de la lutte contre la pauvreté mais qui aussi promouvrait le travail à domicile des femmes mères de famille. Un véritable challenge ! Soutenu par le PNUD et le CCFD, le Centre fut reconnu officiellement en octobre 1992, mais il fonctionnait depuis 1989, s'inscrivant dans le cadre des projets durables élaborés par le gouvernement.Premier centre qui offre des sessions de formation aux femmes des différentes provinces pour leur enseigner les rudiments d'un tissage de bonne qualité, et qui retournent ensuite dans leurs villages respectifs produire les étoffes. Le centre procure en plus une couverture sociale à ces femmes, facilite l'accès à l'école de leurs enfants, et fait aussi des campagnes d'information et de prévention.

Fournissant des produits de meilleure qualité et écoulés à juste prix au Centre, les femmes ont vu leurs revenus sérieusement augmenter et arrivent parfois à gagner trois fois plus que leur époux. Révolution dans le couple, où les maris se mettraient aux taches ménagères pour laisser leur épouse tranquille au métier à tisser.

Autre engagement du centre, celui de promouvoir l'utilisation des matières locales, comme la soie bien sûr mais aussi le coton et les autres fibres naturelles. Nikone s'attache surtout à conserver et entretenir le secret de toutes les teintures naturelles, presque oubliées de nos jours, obtenues à partir de pelures d'oignons rachetées au marché auprès de petits vendeurs, d'herbes, d'écorces ou autres essences naturelles. Elle entretient avec amour les bains d'indigo, régulièrement 'nourris' à base d'alcool local, et tremble au moment des inondations de voir disparaître toutes ces préparations. Nikone s'indigne et veut lutter contre l'apparition des teintures sur les marchés en provenance de Chine, peu chères mais combien nocives pour les personnes et l'environnement.

Nikone ne s'est pas limitée à son Centre, elle a aussi fondé l'Association des artisans lao, première femme au Laos à établir les réseaux d'artisanat avec les différentes associations, elle en est encore présidente. Elle fut récompensée en recevant, en 1998, le prix des Nations-Unies en reconnaissance de sa grande contribution dans les projets durables contre la pauvreté.

Coup de foudre éléphantesque

Phetphoxay Sèngpaseuth



L'enclos de l'éléphant.

Un fait surprenant est survenu lors du précédent festival des éléphants, en 2009 à Xayaboury: deux éléphants se sont accouplés devant des milliers de spectateurs lors de la procession du plus bel éléphant du festival. Ce fait est d'autant plus rare que l'éléphant est un animal plutôt discret lors de la saison des amours où, pour se reproduire, il choisit avec soin un abri à l'écart de tout tumulte qui pourrait gêner ses ébats.

Les propriétaires des pachydermes n'en reviennent toujours pas :

« *La scène était extraordinaire*, se rappelle le propriétaire du mâle, M. Viengsavanh Xayalath. *De mémoire d'homme, je ne me souviens pas avoir vu une chose pareille. Mes parents, qui sont pourtant cornacs depuis plus de 20 ans n'ont jamais vu un tel phénomène. Le public a eu beaucoup de chance d'assister à ce spectacle car cela ne reproduira pas de sitôt. Je suis content, car quand la femelle mettra bas, son propriétaire devra me verser une prime de 50 000 à 100 000 bahts et l'on pourra organiser un somptueux baci à cette occasion.* »

Selon un rapport du département de l'élevage et de la pêche du quartier de Sithane-neua, arrondissement de Sikhottabang à Vientiane sur le taux de naissance des éléphants de Xayaboury, la gestation de l'éléphante dure de 20 à 23 mois. La naissance est toujours un moment délicat car la femelle peut se montrer particulièrement agressive. A l'état domestique, l'éléphanteau est d'abord nourri au lait de la mère (pendant quatre à six mois), ensuite il est habitué progressivement à l'eau salée et à d'autres nourritures. A la naissance son poids varie entre 70 et 100 kg et sa taille entre 80 et 90 cm. Les éléphants peuvent se reproduire vers l'âge de douze ans, mais ont un taux de mortalité très élevé. En 2009, on a recensé seulement une naissance pour 15 éléphanteaux mort-nés.

Les données collectées par l'association ElefantAsia, dans le cadre de son programme de conservation de l'éléphant, ont montré que les taux de reproduction sont extrêmement bas. Avec seulement 46 femelles âgées de moins de 20 ans (le « réservoir génétique » du pays), l'avenir des éléphants domestiques du Laos est fortement compromis. La province de Xayaboury est celle qui concentre le plus grand nombre d'éléphants depuis plusieurs générations: on y compte 500 éléphants domestiqués et on estime à 600 ou 700 le nombre d'éléphants sauvages.

En organisant un festival des éléphants chaque année, le gouvernement entend sensibiliser le public sur l'avenir de cet animal, qui représente pour le pays un symbole de force et de sagesse. Il soutient la reconversion des éléphants domestiques travaillant dans l'exploitation du bois vers des activités touristiques de qualité, moins pénibles, écologiques et intéressantes pour les familles de cornacs. Cette année, le festival aura lieu les 20 et 21 février à Hongsa, dans la province de Xayaboury. Plus de 50 éléphants et leurs cornacs, dont plus de 10 éléphants du village de Viengkèo, y seront présentés.

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)



Vientiane: règne du roi Sourignavongsa Thammikarath (1638-1690)

Phong Thammavong



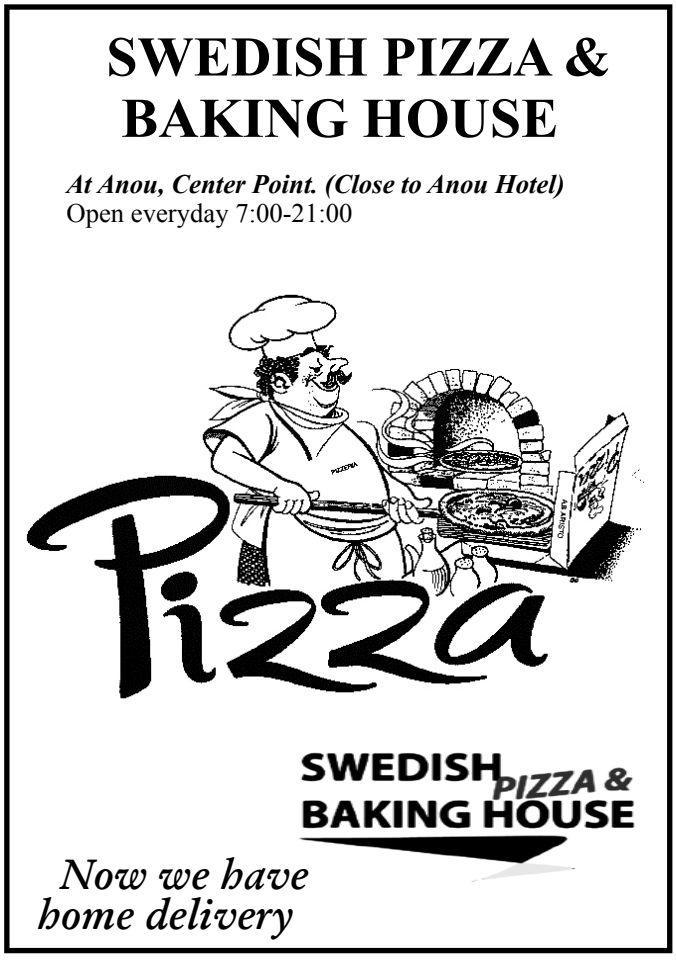
Le règne du roi Sourignavongsa Thammikarath, à Vientiane, a marqué un progrès général de la civilisation. C'est à cette époque, en 1641, qu'un commerçant hollandais, M. Van Wusthof, explore le Laos et observe : « La religion bouddhiste s'est généralisée à Vientiane. Des pagodes ont été construites partout et des moines du Siam et du Cambodge viennent à Vientiane pour étudier la religion pendant 10 à 12 ans. » Un an plus tard, en 1642, deux missionnaires italiens, Marini et Leria, visitent Vientiane et écrivent : « L'un les royaumes les plus puissants de l'Asie du Sud-Est, mais personne ne le sait, est certainement celui du Lane Xang. C'est une région de hautes montagnes, recouverte par des forêts très denses qui lui donnent sa couleur verte. »

A cette époque, Vientiane est la résidence du roi. Les quatre côtés de la ville sont entourés de hautes murailles bordées par des douves profondes et par le Mékong. A la porte d'entrée du palais royal, qui est de nos jours le palais présidentiel (Hokham), se trouve une sculpture luxueuse, richement décorée. Ces visiteurs observent également l'architecture recherchée et la décoration des maisons des nobles et des riches de cette époque.

Ces témoignages montrent que, sous le règne du roi Sourignavongsa Thammikarath, Vientiane avait atteint un haut degré de civilisation et n'était pas moins développée que les autres villes d'Asie. Ils rendent compte également des multiples progrès accomplis tels que la défense nationale, le nombre élevé de pays amis, l'efficacité de l'administration, un commerce dynamique, le bien-être de la population, une éducation avancée, une culture raffinée etc. On peut dire que c'était l'âge d'or. La ville Vientianesisattanak, qui est la capitale du royaume du Lane Xang, abrite de nombreuses richesses artistiques, architecturales et culturelles qui reflètent l'identité historique du peuple lao.

Situation :

Vientiane est située entre les 102e et 103e degrés de longitude est et sur le 18e degré de latitude nord. Elle se trouve sur la rive gauche du Mékong, au centre du pays. Irriguée par plusieurs cours d'eau qui constituent pour elle des défenses naturelles, le Mékong, la Nam Pasak et la Nam Ngum, elle est entourée par une plaine imposante, des lacs et des forêts denses : autant de ressources qui offrent aux habitants des moyens de subsistance pour leur vie quotidienne. La recherche des historiens ont établi que les habitants de Vientiane, qui provenaient de diverses localités, n'en étaient pas moins unis par de forts liens de solidarité et étaient très actifs dans leurs différents domaines, production agricole, élevage, artisanat textile, forge, céramique etc. De multiples preuves en ont été trouvées au XXe siècle lors de la construction de routes et de nouveaux bâtiments.



M. Bounlamphay, le Sinxay des temps modernes

Phetphoxay Sèngpaseuth

Voilà déjà plus d'un mois que les 25e Jeux d'Asie du Sud-Est sont terminés mais les images en sont encore gravées dans les mémoires. Tout le monde se souvient notamment de Sinxay, le héros légendaire de la littérature lao, qui d'une flèche, avait embrasé le flambeau géant du stade national. Retour sur celui qui a incarné le héros du poème épique signé par Pangkham, œuvre majeure de la littérature lao.

A 31 ans, M. Bounlamphay Thiengphasone est un jeune homme plutôt discret. Né en 1979 dans le village Kèngkok, dans la province de Savannakhet, il s'installe à Vientiane après avoir terminé ses études secondaires. Il termine aujourd'hui sa cinquième année d'études d'anglais à l'Université nationale du Laos.

Enfant, il pratique plusieurs sports, en particulier le kator. Il intègre d'ailleurs l'équipe du district de Champhone et représentera sa province lors des tournois nationaux.

En 2000, il entre au département des sports du ministère de l'Education nationale. Il continue de pratiquer le kator, la boxe lao et l'athlétisme. Il rejoint enfin l'équipe nationale de tir à l'arc en 2001, et la même année, il participe à un entraînement intensif de tir en Thaïlande pendant cinq mois, puis au Myanmar deux ans plus tard. En 2001, il participe pour la première fois aux Jeux d'Asie du Sud-Est, qui se tiennent en Malaisie, et continuera ensuite à porter les couleurs du Laos à tous les Jeux suivants, ainsi



M. Bounlamphay Thiengphasone

que lors de Jeux Olympiques de 2008 en Chine.

Aujourd'hui marié et père de deux enfants, il encadre l'équipe lao de tir à l'arc.

« *Il y a quelque temps encore, je n'aurais jamais imaginé enfiler le costume du légendaire Sinxay, ni participer à la cérémonie d'ouverture des Jeux devant plus de 20 000 spectateurs*, confie M. Thiengphasone. *Même si ma prestation n'a duré qu'une heure, ce fut un moment vraiment émouvant et un honneur d'avoir pu incarné une telle figure du patrimoine culturel lao*.

La cible était à plus de 80 mètres de distance. Pour être sûr de l'atteindre, je me suis entraîné pendant deux jours de façon intensive. Pas question d'échouer !

Aujourd'hui, j'aimerais développer la pratique de cette discipline au Laos. Nous manquons encore d'infrastructures, d'équipements et de professionnels. Ce sport n'est pas vraiment connu. J'espère que ma petite prestation aura donné à certains l'envie de s'y essayer.

Sur un plan plus personnel, je vais continuer les entraînements. Prochaine compétition : un tournoi international de tir à l'arc en Thaïlande fin février. »



Sinxay paré de son habit de lumière.



ร้าน เสิมสอย ดาธานิ

DHARANI

Salon de beauté

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

Careya

Careya sphaerica Barringtoniaceae

Biba Vilayleck

Kadone : lao
Kradon : thaï

Encore un arbre aux jolies fleurs qui est un légume!
On le trouve à l'état sauvage dans les forêts secondaires claires où il perd régulièrement ses feuilles ; Il y supporte bien la sécheresse et le soleil ; de taille moyenne il peut atteindre une vingtaine de mètres. Ses feuilles sont simples, alternes, ovales, assez grandes de 12 à 20cm de long. Ses fleurs solitaires sont groupées en bout de branches ou à l'axe des feuilles ; sans pétiole apparent, elles ont une corolle vert clair bordée de rose, composée de 4 ou 5 pétales. Le plus visible dans cette fleur cireuse et parfumée ce sont les étamines qui constituent une houppette échevelée lors de la floraison en mars-avril. Le fruit est une drupe sphérique.

Careya sphaerica appartient à la même famille (Barringtoniaceae ou Lecythidaceae) que le fameux Couroupita guianensis que les Lao et les Thaï associent à l'arbre Sal.

Careya sphaerica (et Careya arborea) est nommé en lao Kadone ou plus exactement phak Kadone car ses très jeunes feuilles sont comestibles ; elles sont alors d'un beau vert bronze, brillantes et tendres ; crues, leur goût légèrement amer se marie bien avec les différents lap.

Les Thaï mangeraient aussi les fleurs crues avec un curry de poisson ; au Laos nous n'avons pas entendu parler de cet usage, du moins à Vientiane car, nous dit-on, dans le Sud, phak Kadone est essentiel dans la cuisine populaire lao. En revanche dans les deux pays les fruits sont consommés frais et la plante devient alors maak Kadone.

L'arbre Kadone a de nombreuses utilisations en médecine traditionnelle ; l'écorce, les feuilles et le fruit étant astringents sont employés pour les problèmes de digestion, pour lutter contre la diarrhée, et comme cicatrisant. Une décoction des fleurs serait un bon tonique pour les jeunes accouchées et les graines pourraient servir d'antidote contre les morsures de serpent.

Même lorsque l'on n'est pas malade on a avantage à manger des phak Kadone qui auraient, selon un chercheur japonais, une activité antioxydante (et donc anti-vieillissement) très importante, plus même que deux autres « légumes » étudiés dans cette recherche et couramment consommés au Laos : phak Samèk et phak Kanthin.



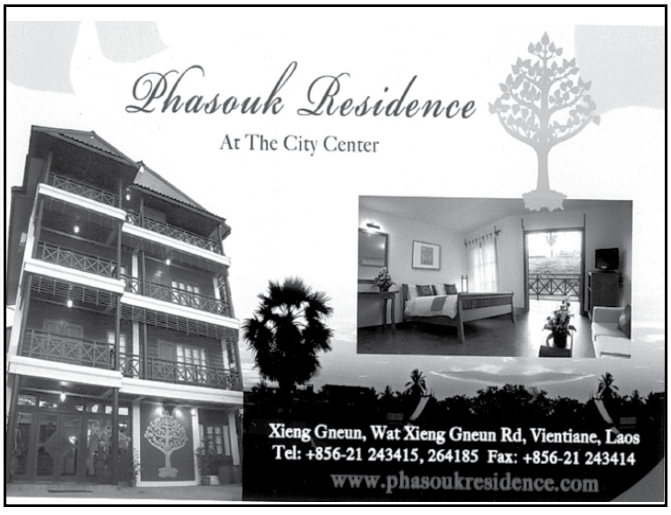
Les jeunes feuilles, vert bronze, de phak Kadone sont mangées avec le lap



Les maak Kadone sont des baies globuleuses.



Les jolies fleurs cireuses et parfumées de phak Kadone



Oreille de cochon rôtie

Manila Vanthanouvong



- Préparer soigneusement le morceau de porc : vous enlèverez soigneusement les soies de l'oreille et la nettoierez à grande eau, en veillant bien à laver l'intérieur. Cuire ensuite à l'eau froide salée pendant 1 h 30 mn, à partir de l'ébullition du bouillon. Sortir ensuite pour laisser refroidir;

- une fois l'oreille cuite, faire la laque avec la sauce soja à mélanger avec le miel et les épices puis badigeonner le morceau de porc avec cette laque. Reposer pendant une heure;

après avoir préchauffé le four (température 200°C, thermostat 6/7), faire rôtir l'oreille pendant 20 mn en la retournant à mi-cuisson. Découper ensuite en fines lamelles.

Dans un repas, ces petites lamelles trouveront leur place entre différents mets car vous auriez du mal à retenir vos convives uniquement avec ce petit plat tenant plus d'un amuse-gueule...

Les oreilles de cochon sont délicieuses avec du kapi (pâte de crevettes fermentées).

Ingrédients : pour 2 à 3 personnes

- 2 oreilles de porc
- 3 cuillères à soupe de sauce de soja claire
- 1 cuillère à café de miel
- 1 pincée de 5 épices



La gastronomie lao en fête

Sonesavanh Souliyaphack

Tout le monde est invité à se rendre au Festival de la gastronomie lao, qui aura lieu comme chaque année au Palais national de la culture du 5 au 7 février.

C'est ce qui a été annoncé lors d'une conférence de presse, donnée le 27 janvier au siège de l'Union des femmes lao (UFL), à Vientiane, par sa vice-présidente, Mme Bandith Pathoumvanh, et par la présidente de l'Association des femmes d'affaires lao (AFAL), Mme Chanthao Pathammavong. Organisé par l'UFL et l'AFAL, le Festival de la gastronomie lao accueillera cette année les spécificités culinaires de plusieurs provinces du pays (Luang Prabang, Houaphanh, Xiengkhouang, Savannakhet, Khammouane, Champassak etc…), qui seront représentées dans plus de 70 stands. Mme Chanthao Pathammavong a précisé que l'ouverture du festival coïncidera également avec le 55e anniversaire de la création de l'UFL et préparera la Journée internationale de la femme le mois prochain.

« *En cinq ans d'existence, le Festival de la gastronomie lao est devenu le rendez-vous incontournable des Vientianais amoureux de la cuisine traditionnelle*, a expliqué Mme Chanthao Pathammvong. *Chaque année, il gagne en qualité et en diversité et l'UFL est très attachée à la pérennité de cet événement, qui met en valeur nos traditions culinaires. En ces temps de crise, le secteur de la restauration est celui qui se porte le mieux et le festival peut susciter des vocations chez les femmes lao. Elles peuvent mettre à profit leur talent et leur créativité en ouvrant des échoppes et restaurants et augmenter ainsi les revenus de la famille*. »



Les organisateurs du festival de la gastronomie lao 2010 présentent leur affiche et les sacs en coton qui remplacent les sacs en plastique.

Cette année, beaucoup de produits obtenus à partir de différents procédés de conservation, (fumage, fermentation, salage, séchage…) seront à découvrir. Les ingrédients les plus utilisés pour ce type de conservation sont bien sûr le poisson et la viande mais aussi le bambou, divers légumes, les feuilles et les algues et d'autres plantes que nous vous laissons le plaisir de découvrir. On pourra assister sur place à la réalisation de recettes traditionnelles et des ateliers seront consacrés à l'hygiène de la cuisine (conservation des aliments, recyclage des déchets organiques, création de compost, etc.). Les cultivateurs de légumes biologiques de l'arrondissement de Sangthong ont été également invités à présenter leurs produits pendant le festival. Cette année, les gastronomies thaïlandaise, japonaise et malaisienne y ont aussi leur place. Des initiatives parallèles animeront le festival comme les lectures pour enfants ou les échanges de mets typiques des provinces entre jeunes et personnes âgées. L'entreprise Coton lao animera un atelier où il sera question d'environnement et qui tâchera de convaincre la ménagère d'abandonner le sac en plastique pour le sac en coton en allant faire son marché. Ce festival promet de grands moments de gaité et de bonnes saveurs.

Ses partenaires principaux sont Beerlao et Knorr.

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.

Mlle Paylor Xaypao, étoile montante de la boxe lao

Bouaphanh Vibounsak

Récemment médaillée d'or en boxe lors de 25e Jeux d'Asie du Sud-Est, ce petit bout de femme, âgée de 20 ans seulement, fait la fierté de son pays. Etudiante à l'école de l'Education physique de Thongpong de 2006 à 2008, Mlle Paylor Xaypao s'est prêtée à plusieurs sports, sans avoir peur d'empiéter sur des disciplines traditionnellement réservées aux hommes comme le football, la pétanque ou le volley-ball, avant d'enfiler définitivement les gants de boxe. Agent de police lorsqu'elle n'est pas



Paylor Xaypao

sur le ring, elle s'est fait remarquer lors des 25e Jeux par sa patience et son respect du règlement, qui lui ont valu le titre de joueur exemplaire des Jeux.

Lorsqu'elle participe pour la première fois aux 24e Jeux d'Asie du Sud-Est en 2007, en Thaïlande, âgée alors de18 ans à peine, elle s'affiche déjà comme une étoile montante en remportant la médaille de bronze dans la catégorie 57 kg. Deux ans plus tard, elle confirme définitivement sa place dans l'histoire du sport lao, lorsqu'elle décroche l'or pendant les 25e Jeux.

« *Il n'existe pas beaucoup de tournois de boxe pour les femmes au Laos*, explique Mlle Paylor Xaypao . *C'est la deuxième fois seulement que j'ai l'occasion de participer à une compétition internationale, et je suis vraiment fière d'avoir pu représenter les couleurs de mon pays. En attendant les 26e Jeux, qui se dérouleront en Indonésie en 2011, je m'entraîne pour les tournois nationaux.* »

Lors des 25e Jeux, les huit joueurs de la Fédération nationale de boxe lao ont largement contribué au palmarès national, avec cinq médailles d'or, deux d'argent et une de bronze.

Activités sportives à Dongkhamxang

Bouaphanh Vibounsak



Cette année, les compétitions commenceront à la mi-février.

L'école de formation des enseignants du primaire et des classes maternelles de Dongkhamxang, arrondissement de Hatxayfong, organise chaque année des rencontres sportives amicales pour promouvoir la solidarité et la santé des professeurs et des élèves au sein des établissements scolaires.

Le chef du comité des sports et des arts de cette école, M. Phayvanh Bandasak, a annoncé l'ouverture prochaine de ces tournois scolaires saisonniers :

« *Cette année, les compétitions commenceront à la mi-février pour se terminer au mois de mai prochain. Nous attendons beaucoup de ces rencontres, qui permettront aux jeunes d'exprimer leur talent dans le domaine sportif et artistique. Ces compétitions sportives annuelles sont bénéfiques à tout point de vue : des jeunes garçons et filles prometteurs révèlent ainsi leurs capacités et peuvent ensuite envisager ensuite leur avenir dans l'un ou l'autre de ces domaines.* »

Les trois principales disciplines sportives proposées sont le football, la pétanque et le volley-ball, qui se joueront dans les catégories masculine et féminine. Le domaine artistique comportera des épreuves de dessin, de danse et de chant. Des jeux comme le tir à la corde, la course en sac, des quizz et autres se dérouleront entre les compétitions.

« *De nombreux étudiants viendront de provinces éloignées et certains ne pratiquent aucun sport*, a-t-il ajouté. *Ces rencontres sportives sont l'occasion pour eux de se familiariser avec ces disciplines et les pratiquer dès leur retour*. »

Cette initiative du comité des sports et des arts de l'école de Dongkhamxang fédère de nombreux établissements scolaires, notamment l'école des beaux-arts de Sibounheuang, l'école de l'agriculture et des forêts de Dongkhamxang et les écoles de Vientiane. Depuis peu, l'Association Khounkha Lao pour la promotion des valeurs lao participe à ces rencontres et organise des ateliers.

« *Il sera question de sport, bien sûr, mais aussi d'orientation professionnelle*, a souligné M. Phayvanh Bandasak. *Des tables rondes entre professeurs, conseillers d'orientation et élèves seront organisées pour discuter des filières qui leurs seront proposées à la fin de leurs études et aider certains qui n'ont pas encore décidé de leur avenir.* »

Dans l'objectif



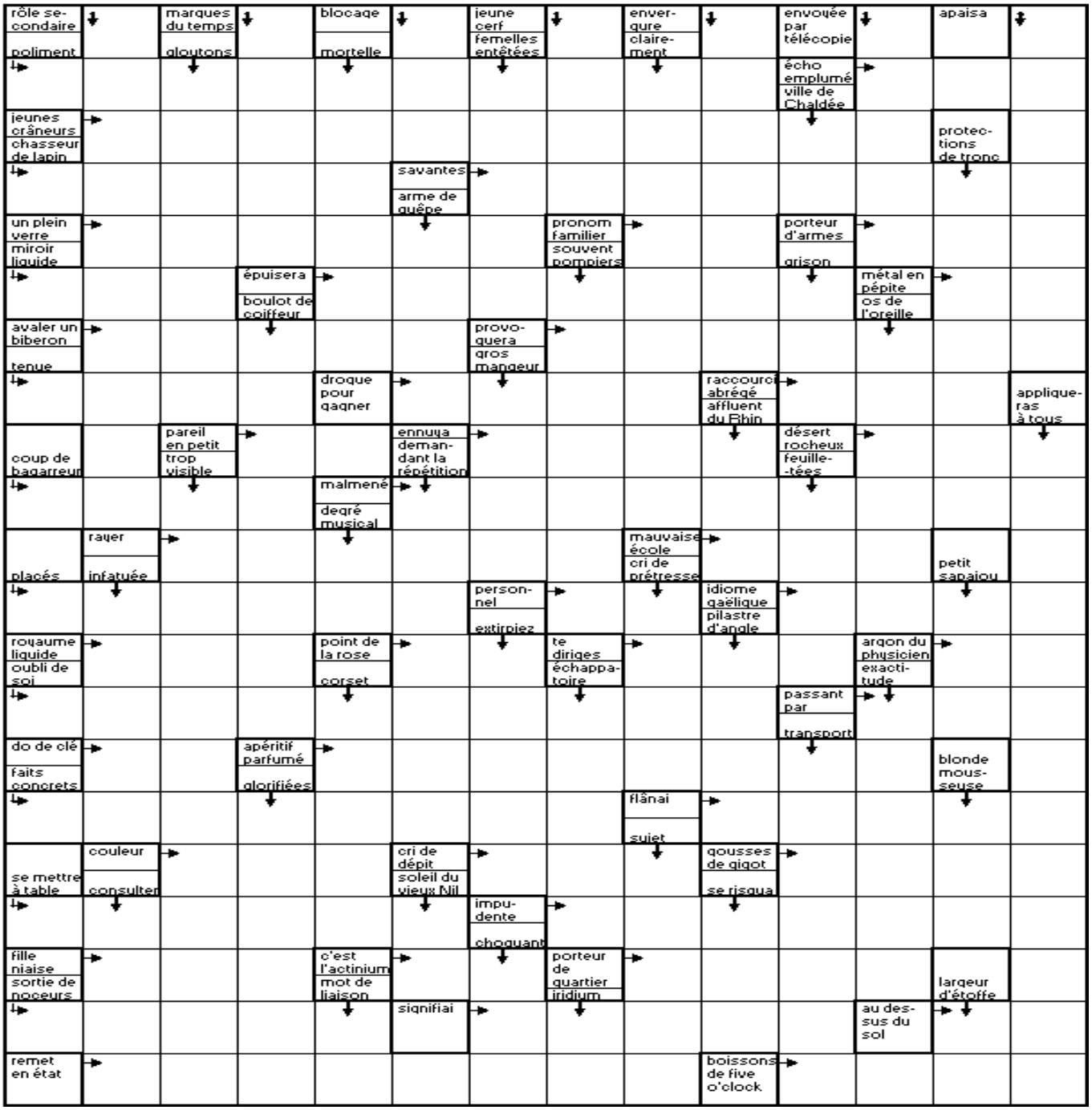
Le président de la RDPLao, M. Choummaly Sayasone remet à l'Assemblée nationale la médaille de première classe de l'ordre Issara pour sa contribution à la défense et à la construction nationales durant 30 années entre 1975 et 2005.



A l'occasion de la tenue du Congrès Mékong Santé, organisé pour la première fois en RDP Lao, quatre universités françaises des Science de la santé (l'université Pierre et Marie Curie à Paris, l'université Montpellier 2, l'université de Strasbourg et l'université Claude Bernard à Lyon) ont signé plusieurs accords visant à prolonger et renforcer leurs programmes de coopération avec l'université de médecine du Laos. Ces conventions de partenariat permettront notamment la mise en place de programme d'échanges entre étudiants et professeurs, de bourses, de transferts de savoir autour des technologies de pointes et de coopération dans la recherche scientifique. Sur la photo, échange de documents signés entre le Dr M^me^ Danielle Seilhean de l'université Pierre et Marie Curie, Paris et M. Som Ok Kingsada, directeur de l'université des Sciences de la santé du Laos, en présence du ministre de la Santé, le Dr Ponmek Dalaloy et l'attaché de coopération culturel de l'ambassade de France, M. Jean-Pierre Galland.



Dans le cadre du projet « Vientiane ville propre » et de la protection de l'environnement, la municipalité de Vientiane a fait installer des panneaux de « décharge interdite » sur les rives du Mékong. Les contrevenants se verront exposer une amende de base de 50 000 kip et ce montant sera majoré proportionnellement au préjudice causé par l'infraction.



Mots fléchés
Solution du N. 575

| | | |

Guide

HOROSCOPE

Bélier 21 mars - 20 avril
Bien que vous préfériez avoir un esprit philosophe, et de nouvelles idées très originales, les planètes vous inciteront à vous remettre au travail.
Taureau 21 avril - 21 mai
Une personne près de chez vous pourrait être sur la défensive, et vous devriez surveiller de près vos paroles. Le tact et la délicatesse seront importants, vous éviterez d'installer un malentendu.
Gémeaux 21 mai - 21 juin
Une bonne communication avec une écoute sincère, facilitera la compréhension réciproque et tout le monde sera heureux.
Cancer 22 juin - 22 juillet
Cette semaine, vous aurez le choix entre prendre une route plutôt difficile ou accepter un nouveau défi. Cela ne sera pas évident, dans un premier temps. Mais le résultat final sera la récompense de l'effort fourni.
Lion 23 juillet - 22 août
Les influx paisibles de Vénus vous inclineront à donner la priorité aux sentiments. Une union contractée cette semaine sera très favorisée, à condition toutefois que vous vous efforciez de ne pas trop envahir ou étouffer l'être aimé.
Vierge 23 août - 22 septembre
Vous pourriez avoir le sentiment d'être en état de siège, cette semaine. Plusieurs événements sociaux auront lieu, et certaines personnes s'inviteront elles-mêmes. Attention, ne vous laissez pas envahir.
Scorpion 23 octobre - 22 novembre
Cette semaine plus que jamais, abstenez-vous de faire des affaires avec des inconnus. Essayez plutôt de réaliser un projet financier dont vous parlez, depuis si longtemps.
Balance 23 septembre - 22 octobre
Vous avez fait un choix difficile récemment, et maintenant vous devez l'assumer. Même si votre décision vous paraît difficile, vous savez au fond de vous que vous êtes vraiment sur la bonne voie.
Sagittaire 22 novembre - 20 décembre
Votre bonheur est un sujet de discussion, et certaines remarques, formulées par des personnes vous donneront matière à réflexion. Restez donc en alerte, et gardez un oeil vif sur ce qui se passe autour de vous.
Capricorne 21décembre - 19 janvier
Vous pourriez vous élever au-dessus des dernières différences et oublier le passé. Si vous cherchez à faire la paix avec une personne qui vous passionne, vous trouverez une nouvelle énergie.
Verseau 20 janvier - 18 février
Vous vous retrouverez dans une situation très délicate, concernant votre activité. Cependant, vous saurez trouver une stratégie, pour redonner un second souffle.
Poisson 19 février - 20 mars
Le soleil entre dans votre signe, pour appuyer l'aspect de votre vie amoureuse. Vous vous sentirez pousser des ailes. Un seul conseil : Profitez-en pleinement !

CINÉ CLF

« Play Time »
Réalisé par Jacques Tati (1967) :
avec Jacques Tati, Barbara Dennek …
Sujet : Des touristes américaines ont opté pour une formule de voyage grâce à laquelle elles visitent une capitale par jour. Mais arrivées à Orly, elles se rendent compte que l'aéroport est identique à tous ceux qu'elles ont déjà fréquentés. En se rendant à Paris, elles constatent également que le décor est le même que celui des autres capitales...
Mardi 2 et jeudi 4 février à 18h30 et samedi 6 février à 17h30.



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

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

« Le château de verre »
Réalisation : René Clément, (1949)
Avec : Michèle Morgan, Jean Marais, Jean Servais, Elisa Cegani, Elina Labourdette...
Sujet : Evelyne est mariée à Laurent, un magistrat suisse, elle est heureuse en ménage. Elle rencontre Rémy et se sent irrésistiblement attirée. A sa demande, elle part le rejoindre à Paris pour vingt quatre heures…
Mardi 2 fevrier à 20 h 00.




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*