LE RENOVATEUR

NUMÉRO 478

Hebdomadaire d'informations générales de la République Démocratique Populaire Lao

Lundi 3 mars 2008

10000 kip



Deuxième Festival de la gastronomie lao à Vientiane

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

www.lerenovateur.org.la



ຄຸນມິງ
Kunming
ຈີນ
China
ຂຽງຮຸ່ງ
Jinghong
ຫວຽດນາມ
Vietnam
ຜົງສາລີ
Phongsaly
ມຽນມ້າ
Myanmar
ຮາໂນຍ
Hanoi
ດຽນບຽນຟູ
Dienbienphu
ຫຼວງນຳທາ
Luang Namtha
ອຸດົມໃຊ
Oudomxay
ທ່າຂີ້ເຫຼັກ
Thakhilek
ຫ້ວຍຊາຍ
Houeisay
ຊຳເໜືອ
Samneua
ຫລວງພະຍາງ
Luangprabang
ຊຽງໃໝ່
Chiangmai
ໄຊຍະບູລີ
Sayabouly
ຊຽງຂວາງ
Xiengkhouang
Volez chaleureusement
et en toute sécurité
avec Lao Airlines
ນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ
Vientiane
www.laoairlines.com
ຂອນແກ່ນ
Khonkaen
ສະຫວັນນະເຂດ
Savannakhet
ໄທ
Thailand
ຄານັງ
Danang
ປາກເຊ
Pakse
ບາງກອກ
Bangkok
ສຽມລຽບ
Siemreap
ກຳປູເຈຍ
Cambodia
ພະນົມເປັນ
Phnompenh
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

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, Thibault Houspic.

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



Musique de chambre au CLF avec le Paris Mozart Trio.

- Actualité
P 4. L'éradication de la pauvreté débattue à la réunion mensuelle du gouvernement
P 5. Vers une meilleure intégration des ethnies
P 6. Le projet des marais de Bung That Luang : nouveaux éclaircissements
P 7. Cinq cent millions de yen pour diminuer la pauvreté au Laos
P 8. Nouveau témoignage de l'amitié lao-vietnamienne

- Micro-trotoir
P 9. Deuxième Festival de la gastronomie lao : la parole est aux participants

- Education
P 10. Développement de trois programmes d'études

- Coopération
P 11. Les relations entre Laos et Thaïlande ne cessent de se développer

- Santé
P 12. Sécurité alimentaire : vers une alimentation de qualité

- Développement
P 13. Le développement de la coopération entre le Laos et la Thaïlande
P 14. Larme-de-job : une culture novatrice

- Francophonie
P 15. La France forme les journalistes lao au webaz

- Profil
P 16. Olé Khamchanla, la danse dans la peau

- Spectacle
P 17. Des danseurs de hip-hop lao en tournée en France
P 18. Musique de chambre au CLF avec le Paris Mozart Trio

- Livre
P 19. Luang Prabang : La cité du Bouddha d'or et du flamboyant, de Françoise Capelle

- Ethnobotanique
P 20. Cachou Sisiet

- Cuisine
P 21. Boulettes de bœuf au curry

- Adresses utiles
P 22. Adresses utiles

- Sport
P 23. Un « Green » olympique pour les Jeux de Vientiane

- Dans l'objectif
P 24. Evénements de 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 :
Au milieu, Mme Pany Yathotou, vice-présidente de l'AN, au festival gastronomique.
Photo: Souknilundon Southivongnorath

L'éradication de la pauvreté débattue à la réunion mensuelle du gouvernement

PHONG THAMMAVONGSA



La réunion mensuelle du gouvernement a été organisée les 20 et 21 février dernier sous la présidence du Premier ministre, M. Bouasone Bouphavanh. A cette occasion, le secrétaire général du comité exécutif du Parti populaire révolutionnaire lao (PPRL), et par ailleurs président de la RDP lao, M. Choummaly Sayasone, a prononcé un discours. La réunion a traité de beaucoup de problèmes importants du pays. M. Choummaly Sayasone a mis en avant les résolutions du 8e Congrès du PPRL et plus particulièrement les mesures qui permettront d'éradiquer la pauvreté d'ici 2020. Pour ce qui concerne le problème de la non réglementation forestière, le ministère de l'Agriculture et des forêts a annoncé un renforcement de la surveillance pour empêcher les coupes illégales de bois.

En outre, cette réunion a abordé le thème de la préparation de la deuxième réunion nationale pour le développement rural et l'éradication de la pauvreté. De plus, le décret sur la position administrative des fonctionnaires de la RDP lao a été approuvé, afin d'aménager de manière plus efficace leur travail selon leur catégorie sectorielle. Ont également été décidées l'augmentation des salaires pour les diplomates ainsi qu'une détermination plus précise du rang des cadres. D'autre part, la réunion a porté sur le plan de développement du domaine énergétique et minéral d'ici 2020. Le cinquième plan de développement a défini 11 projets prioritaires pour gérer, développer et mieux utiliser l'énergie, en particulier l'hydroélectricité, secteur fondamental sur lequel de nombreuses politiques de développement se basent.

Revue de presse

KHAMPHOUTH XAYASOMROTH

***La sécurité* : Un groupe de voleurs de mobylettes démantelé**

La police de l'arrondissement de Sikhottabong, à Vientiane, a annoncé avoir démantelé récemment un groupe de voleurs de mobylettes important. Le lieutenant-colonel Khamsouy Kèomanivong, responsable de la sécurité de l'arrondissement, a déclaré : *« Cette réalisation a été obtenue après avoir étudié et suivi plusieurs mois les pistes et mené des enquêtes intenses auprès de la population. »* Une vingtaine de mobylettes de marques diverses ont été saisies et la plupart ont été remises à leurs propriétaires, a ajouté le chef de la police. M. Khemphet ou Jimmy, 37 ans, récidiviste et chef de file a été arrêté. Cette arrestation a permis à la police d'arrêter plusieurs complices.

Pasaxon

Le quotidien, organe du Parti, a rapporté le 21 février que pour rendre hommage aux combattants révolutionnaires qui sont tombés pour la cause de la révolution, le peuple et la nation ainsi que le bureau politique du comité central du Parti populaire révolutionnaire lao, chargent le ministère de la Défense nationale de construire un cimetière pour ces derniers. Il sera situé au kilomètre 24 sur la nationale 13 sud, arrondissement de Xaythany à Vientiane. Parmi les personnalités importantes dans le Parti et le gouvernement assistant à la cérémonie d'ouverture des travaux de la construction de ce cimetière de 251 920 m², on a pu remarquer la présence du général de division Somphet Thipmala, vice-ministre de la Défense nationale.

Pathet lao

Le quotidien a rapporté que pour la période 2006-2007, le projet de déminage de la province de Saravane a déminé plus de 300 hectares de terres où quelques 7 000 mines diverses, 25 000 bombes, 5 000 bombes à bille et 2 000 autres sous munitions ont été découvertes et détruites. Le projet a mené une campagne de sensibilisation aux dangers de ces engins qui a permis aux habitants de 160 villages, soit 90 000 personnes, d'avoir appris les techniques de vie en sécurité et de culture sans risque dans les zones touchées par les bombardements. La province de Saravane fut l'une des plus touchées lors de la guerre. Le projet prévoit de déminer pour la période 2007-2008, plus de deux millions de mètres carrés dont 900 000 m² pour la culture, dans 180 villages.

Socio-économique

Le champignon de 10 000 ans dénommé « Champignon Lin Chu » pourrait retarder le développement d'un cancer de poumon. Selon le journal, un lao vivant aux Etats-Unis, atteint du cancer de poumons dans un stade avancé, a consulté plusieurs fois des médecins spécialistes. Il a refusé de se faire soigner par une méthode médicale moderne. M Bandith Phetsavong, âgé de 80 ans, a décidé de s'administrer un médicament traditionnel lao fait à partir d'un champignon dit Lin Chu. Sa santé s'améliore davantage.

Vers une meilleure intégration des ethnies

KHAMPHOUTH XAYASOMROTH

Le ministère de l'Information et de la Culture a organisé les 25 et 26 février au palais national de la culture un séminaire politique portant sur la 5e résolution, adoptée au cours du 8e congrès du Parti populaire révolutionnaire lao. Le thème du séminaire était la religion et les ethnies. Cette résolution est importante pour le pays, le ministère y traite de sujets susceptibles de renforcer l'unité du peuple. Le séminaire, animé par le ministre de l'Information et de la Culture, M. Mounkèo Oraboun, a rappelé à ses participants que le Laos est un pays multiethnique comptant au total 49 différentes minorités ethniques ayant leurs propres us et coutumes, leur mode de vie et leur langue dialectique. De plus, ces ethnies pratiquent, bien entendu, différentes croyances.

Le ministre a précisé, en remontant à 1353, date de la première unification du pays sous le nom Lane Xang, que la majorité de sa population pratiquait alors l'animisme et l'hindouisme. Le roi Fan Ngoum y introduisit le bouddhisme qui devint ensuite la religion principale du peuple. La politique de tolérance envers les religions a permis aux peuples de conserver jusqu'à nos jours les fêtes religieuses et les rituels propres à chaque culture et à chaque religion. Le christianisme a ensuite été introduit à partir de 1893 avec la colonisation.

M. Mounkèo Oraboun a souligné le fait que bien que le peuple lao ait des croyances diverses, il reste uni autour du Parti et du gouvernement, qui ne s'attachent qu'à l'importance de la liberté de culte et gouvernent en fonction du bien commun. De ce fait, aucun conflit ethnique et religieux ne s'est produit au Laos, et lors de la lutte pour l'indépendance nationale, tous les combattants, quelle que soit leur ethnie et leur religion, ont combattu ensemble. Cela montre bien que l'unité et l'esprit patriotique et indépendant restent des fondations inébranlable pour le pays.



L'objectif est de renforcer l'unité du peuple.

Après la fondation de la République démocratique populaire lao, le Parti populaire révolutionnaire lao et le gouvernement de la RDP lao ont mené une politique d'égalité à l'égard de la liberté de croyance. Le gouvernement a promulgué en 1991 sa première loi constitutionnelle qui précise dans l'article 30 : *« Les citoyens lao sont libres de pratiquer une religion ou de n'en pratiquer aucune »* Le gouvernement respecte l'égalité et la liberté de croyance et protège les activités religieuses qui doivent aller de pair avec la ligne politique du parti comme précise l'article 9 : *« L'Etat respecte et protège les activités légales des pratiquants de la religion bouddhiste et d'autres religions, il mobilise et encourage les bonzes, bonzillons, ainsi que les prêtres des autres religions à participer aux activités servant les intérêts de la patrie et du peuple. Est interdit tout acte de nature à diviser les religions et diviser le peuple ».*

Le gouvernement trace sa ligne prônant avant tout la solidarité entre le peuple et l'unité nationale pour contribuer à la réalisation de deux stratégies, la défense et la construction nationale. Il appelle d'autre part le Front lao d'édification nationale et d'autres organisations populaires dans les provinces à mener un projet de développement rural vers les villages reculés où vivent en particulier les ethnies. Ces organisations doivent discuter de la pratique et la non-pratique d'une religion. Le gouvernement appelle les autorités de tous les niveaux à surveiller tout investissement étranger ou toute organisation non gouvernementale qui chercheraient à propager une religion parmi la population. Le gouvernement appelle les responsables du Front lao d'édification nationale, les organisations populaires ainsi que l'Association des anciens combattants, à veiller aux malintentionnés qui utiliseraient la religion pour semer une division au sein du peuple.

M. Mounkèo Oraboun a conclu au nom du Parti que, pour renforcer l'égalité et l'entité de chaque minorité ethnique, le ministère de l'Education nationale devra ingérer de nouveau la lettre rô « R » au sein des lettres alphabétiques lao. Cette politique permettrait à mieux faire cohabiter la langue lao avec celles des ethnies. La radio nationale devra augmenter ses émissions en langues dialectiques afin qu'elles puissent comprendre la politique du Parti et le programme de développement socioéconomique du pays.

A l'occasion de la célébration de la ***Journée internationale de la femme*** (8 mars 2008), l'Union des femmes lao, organe du ministère des Affaires étrangères et celle du comité central du Parti de la relation étrangère sous l'égide de Mme Naly Sisoulith, épouse du Dr Thongloun Sisoulith, vice-Premier ministre et ministre des Affaires étrangères, organisera le 7 mars 2008 à 19 h 00 au centre de coopération internationale et de formation (ICTC), une cérémonie d'échanges culturels internationaux. Elle comprendra un défilé de mode, une représentation artistique ainsi qu'un tirage au sort. Le but de l'opération est d'obtenir des fonds pour les enfants et les femmes défavorisés vivant dans des régions éloignées. Pour obtenir des billets d'entrée, veuillez appeler ces numéros : 020 220 0799 et 020 224 9291.

Le projet des marais de Bung That Luang : nouveaux éclaircissements

KHAMPHOUTH XAYASOMROTH

Ce projet est un défi sans précédent pour le développement urbain de la capitale, bien qu'il suscite encore quelques rumeurs infondées. Lors d'un séminaire politique de deux jours organisé par le ministre de l'Information et de la culture, M. Mounkèo Oraboun, des précisions supplémentaires ont été apportées.

Comme chacun sait, ce projet est lié directement à celui de la construction du stade olympique pour les 25e jeux d'Asie du Sud-Est que le Laos accueillera fin 2009, et la décision de son lancement a été prise en 2006. Cette année-là, le gouvernement avait invité le président de la Banque nationale de la République populaire de Chine à se rendre au Laos, et lui avait présenté un plan de coopération et de développement urbain en échange duquel la Chine accepterait de prendre en charge une partie de la construction du stade national. Un accord avait été signé le 9 octobre 2006 afin de diriger les infrastructures du Laos vers le monde moderne. Cet accord précisait que le gouvernement lao s'engagerait à donner à la partie chinoise la concession, pour 50 ans, d'un terrain de 1 200 hectares dont 120 serviraient à la construction du stade. Une entreprise chinoise a été désignée pour mener les travaux. La partie lao n'a aucune obligation vis-à-vis de cet emprunt. Le gouvernement lao disposera de 5 % des actions dans le projet et pourra en acheter d'autres auprès du joint-venture sino-lao qui sera crée.

Des indemnités seront versées aux familles habitant sur les terrains concernés par le projet.

Le choix du site

Au début, la partie lao souhaitait octroyer à son homologue chinoise le terrain à proximité du stade, mais ce lieu étant trop loin du centre ville, la décision s'est tournée vers les marais du That Luang, proches du centre ville, avec un bon réseau routier et une bonne situation géographique de manière générale.

Montant de l'investissement

Le joint-venture qui a été fondé conformément à la loi de la RDP lao va investir au départ plus de 300 millions de dollars dans le projet et l'investissement s'accroîtra au fur et à mesure du développement du projet qui commencera sur, d'abord, quelques 350 hectares. Il commencera selon le ministre à partir du feu rouge de Phonethanh et longera la route Kamphèngmeuang T4.

Modalités de la concession et de l'indemnisation

Sa durée est de 50 ans reconductibles. Des indemnités seront versées aux familles habitant sur les terrains concernés par le projet. Elles se baseront sur des évaluations justes et réalistes du niveau de vie actuel, de la loi foncière, de la loi urbaine et des décrets du Premier ministre fixant les dédommagements sans distinction de nationalité ni de religion. Deux modalités d'indemnisation sont prévues selon les cas : une indemnisation financière ou alors une proposition de relogement une fois le projet achevé.

Qu'attendre de ce projet ?

L'arrivée de technologies modernes, de nouvelles infrastructures, l'embellissement de la ville, de nouvelles installations sanitaires, la création d'emplois, l'augmentation du revenu, la réduction de la pauvreté, un nouveau stade aux standards internationaux, et plus généralement un visage digne pour notre capitale

Découverte d'une nouvelle espèce de thé à Oudomxay

SOMPHAVANH SIRAMATH

Récemment, des experts chinois ont mené des études dans la province d'Oudomxay afin de trouver de nouvelles espèces de thé sauvage, âgées de plus de 500 ans, en particulier dans les districts de Say, de Houn, de Nga, de Bèng et de Pakbèng.

Ces espèces de thé représentent une surface totale estimée à plus de 1 000 hectares. Les experts chinois les considèrent comme d'excellente qualité et leur confèrent des vertus thérapeutiques.

Trois entreprises ont signé des contrats d'achat de ces espèces de thé avec les administrations du district de Pakbèng, il s'agit de Seunchemin, Samou et Dènesavanh. Les populations du district seront employées pour la cueillette. En parallèle, les trois entreprises en question ont distribué des semences destinées à la plantation, avec pour objectif de remplacer le thé qui sera exploité. Le gouvernement a délimité très strictement les zones de récoltes, et la coupe des arbres tout comme la culture sur brûlis sont strictement interdites dans le périmètre. Cette exploitation du thé permettra d'accroître le revenu des populations du district.

Ces nouvelles espèces seront dans un premier temps commercialisées sur le marché lao, puis probablement exportées en Chine.



Ces espèces de thé sont âgées de plus de 500 ans.

Cinq cent millions de yen pour diminuer la pauvreté au Laos

PHETPHOSAY SENGPASEUTH



DrThongloun Sisoulith (à droite) et M. Masaaki Miyashita.

Le Japon consent un prêt jusqu'à concurrence d'un montant de cinq cent millions de yen au gouvernement de la République Démocratique Populaire lao pour appuyer la troisième opération de soutien à la pauvreté, plan cofinancé par la Banque Mondiale et d'autres partenaires de développement. L'accord pour ce prêt a été signé le 22 février à Vientiane par le vice-Premier ministre et ministre des Affaires étrangères, M. Thongloun Sisoulith, ainsi que l'ambassadeur du Japon en RDP lao, M. Masaaki Miyashita.

Le taux d'intérêt sera de 0,01 % par an et la période de remboursement s'échelonnera sur trente ans, avec un délai de grâce de dix ans. Les fonds seront notamment utilisés pour permettre des réformes économiques, comme l'amélioration de la gestion des dépenses publiques, l'amélioration de la santé et de l'éducation, ou encore le renforcement du secteur bancaire.

« C'est pour moi un grand honneur et un grand plaisir que de représenter le gouvernement de la RDP lao à l'occasion de cette signature d'un accord avec l'ambassadeur du Japon au Laos nous gratifiant de la somme de 500 millions de yen afin de financer le projet de réduction de la pauvreté, a déclaré M. Thongloun Sisoulith. *Ce prêt contribuera efficacement au Plan national pour le développement socio-économique dont le but est de sortir notre pays du sous-développement. Au nom du peuple lao et de son gouvernement, je voudrais exprimer nos remerciements les plus sincères ainsi que notre profonde gratitude au Japon pour cette aide considérable qui nous sera d'une grande utilité pour notre développement et pour l'amélioration des conditions de vie du peuple lao.*

En espérant que les relations entre nos deux pays durent le plus longtemps possible, je vous souhaite, Monsieur l'ambassadeur, ainsi qu'à vous tous présents, une bonne santé, le bonheur, et un grand succès dans vos réalisations futures », L'ambassadeur du Japon a quant à lui estimer que *« grâce aux financements déjà octroyés par le Japon, la RDP lao a mené à bien un certain nombre de réformes essentielles et a réduit la pauvreté de manière générale »*. Il a ajouté qu'il espérait que cette coopération économique continue et que le gouvernement lao utilise les fonds à bon escient.

Bientôt des vols quotidiens entre Vientiane et Kuala Lumpur

SOMPHAVANH SIRAMATH



La renaissance de cette liaison aérienne est le fruit des efforts des gouvernements des deux pays.

Air Asia, une compagnie aérienne malaisienne, a annoncé une hausse de la fréquence de ses vols entre Vientiane et Kuala Lumpur cette année.

« Nous n'avons pas dévoilé la nouvelle en public pour l'instant, mais nous commencerons à proposer des vols quotidiens dès le mois de mai », a annoncé un dirigeant d'Air Asia, M. Tony Fernandes, lors d'une cérémonie tenue à l'aéroport de Wattay jeudi 21 février. Le ministre des Travaux publics et des transports, M. Sommath Pholsena, le secrétaire général de l'ASEAN, M. Surin Pitsuwan, ainsi que l'ambassadeur du Laos en Malaisie, M. Bountheuang Mounlasy, étaient également présents.

Air Asia a établi la connexion entre Vientiane et Kuala Lumpur en décembre dernier, avec trois vols par semaine, redonnant vie à une liaison aérienne disparue en 1998 à cause de la crise économique asiatique.

M. Fernandes a avoué que c'était sa première visite au Laos, avant d'estimer que cette liaison était tout à fait viable économiquement parlant. D'après ses informations, Air Asia envisagerait de proposer d'autres vols au Laos, en particulier vers Luang Prabang, célèbre pour son patrimoine culturel. Le Laos, destination touristique en plein essor, est le dernier pays en date vers lequel Air Asia a établi une liaison. D'après M. Fernandes, le taux de remplissage des avions est de 70 %, la moitié des passagers voyagent pour affaires, tandis que les autres sont des touristes.

M. Sommath Pholsena a déclaré que le gouvernement lao était heureux d'accueillir cette nouvelle compagnie aérienne et qu'il l'aiderait. L'ambassadeur de la RDP lao en Malaisie, M. Bountheuang Mounlasy, a estimé que la renaissance de cette liaison aérienne était le fruit des efforts des gouvernements des deux pays pour faciliter le voyage des touristes et des hommes d'affaires.

Désormais, venir à Vientiane depuis la Malaisie n'inclut plus une longue attente à Bangkok, et de nombreux touristes en ont déjà profité.

Le vol entre Kuala Lumpur et Vientiane permettra également d'améliorer le commerce et l'investissement entre les deux pays, notamment dans les secteurs de l'hydroélectricité et de l'agriculture.

Nouveau témoignage de l'amitié lao-vietnamienne

BOUAPHANH VIBOUNSAK

« Le Vietnam maintiendra ses efforts aux côtés du Laos pour continuer de cultiver et de transmettre aux futures générations les relations d'amitié et de solidarité spéciales bilatérales, un bien inestimable des deux peuples ». C'est ce qu'a affirmé le secrétaire général du Parti communiste vietnamien (PCV), M. Nông Duc Manh, en recevant récement à Hanoi le général de corps d'armée M. Douangchay Phichit, membre du Bureau politique du comité central du Parti populaire révolutionnaire lao (PPRL), vice-Premier ministre, ministre de la Défense nationale du Laos.

Ce dernier conduisait une délégation militaire de haut rang en visite officielle d'amitié au Vietnam, à l'invitation du général Phùng Quang Thanh, membre du politburo du PCV, ministre de la Défense.

Depuis 1994, la Mission spéciale mixte lao-vietnamienne a rapatrié les restes de 13 694 combattants volontaires et experts militaires vietnamiens.

Le même jour à Hanoi, le général Douangchay Phichit a remis, au nom de l'État du Laos, 116 ordres, médailles et satisfecit à 26 collectifs et 90 individus de la Mission spéciale du gouvernement vietnamien. Ces récipiendaires ont été honorés pour avoir mené à bien la recherche et le rapatriement des restes de combattants volontaires et d'experts militaires vietnamiens morts durant les guerres au Laos. En effet, *« durant la guerre de libération de mon pays, les combattants volontaires et experts militaires vietnamiens ont laissé non seulement les traces de leurs pas mais aussi versé leur sang dans tous les ruisseaux, chemins et montagnes lao »*, a insisté lors de la cérémonie de remise le général de division Chansamone Channhalat, membre du Comité central du PPRL, directeur de l'Institut de la défense, chef de la Mission spéciale du gouvernement lao. Le peuple lao veut leur témoigner de sa reconnaissance, a-t-il ajouté.

Depuis 1994, la Mission spéciale mixte lao-vietnamienne a rapatrié les restes de 13 694 combattants volontaires et experts militaires vietnamiens. Cependant, il en reste encore 3 000 autres qui devront tous avoir été exhumés et rapatriés d'ici 2011.

Auparavant s'était déroulé lundi un entretien entre deux délégations des deux ministères de la Défense, à l'issue duquel avait été signé un protocole de coopération bilatérale.

L'Année nationale du tourisme du Mékong 2008 à Cân Tho

BOUAPHANH VIBOUNSAK

La cérémonie d'ouverture de l'Année nationale du tourisme du Mékong - Cân Tho 2008, a eu lieu le 21 février sur les bords de la rivière Hâu (bras postérieur du Mékong). De nombreuses représentations exprimant la tradition, la culture, l'histoire, la vie des habitants de cette région ont animé la journée.



Plus de 6 000 spectateurs étaient présents. La cérémonie officielle, a donné lieu à un défilé d'une vingtaine de véhicules fleuris représentant les provinces du Mékong et des pays riverains (Laos, Myanmar, Thaïlande, Cambodge Chine). Le thème de l'événement qui a durée jusqu'au 26 février était « Région de vergers et d'arroyos du delta du Mékong ». À part la ville de Cân Tho, cette manifestation a accueilli 12 provinces du delta et la mégapole du Sud. Une foire commerciale et de services, un festival gastronomique ont accompagné la fête avec aussi un concours des guides du delta et un concours de beauté.

Ce festival a été une bonne opportunité pour les provinces du delta de présenter leur culture et leur gastronomie, et pour les entreprises touristiques provinciales d'élargir leurs relations de partenariat et attirer des investissements.

Cette année, le bilan prévisionnel touristique 2008 estime que plus de deux millions de touristes visiteront le delta du Mékong, contre près de 1,3 million de l'année précédente.



Deuxième Festival de la gastronomie lao : la parole est aux participants

PHETPHOSAY SENGPASEUTH

L'association des femmes d'affaires lao a organisé les 22 et 23 février depuis neuf heures du matin et jusqu'à 21h le deuxième « Festival de la gastronomie lao », au palais de la culture à Vientiane.

La cérémonie d'inauguration s'est déroulée en présence de la vice-présidente de l'Assemblée nationale, Mme Pany Yathotou, de l'épouse du président de la RDP lao, Mme Kèosaychay Sayasone et de la présidente de l'Union des femmes lao, Mme Sisay Leudetmounsone.

A cette occasion, *Le Rénovateur* a rencontré quelques participants à cet évènement, en leur posant la question :



Saveurs et couleurs étaient au rendez-vous, les amateurs de bonne chère ne s'y sont pas trompés.

« Que pensez-vous de cette seconde édition ? »

M. Somchay, un habitant du village de Nampakanh, district de Hinboune, province de Khammouane : *« Je suis très content d'y avoir participé car il a permis à beaucoup de monde de découvrir ou redécouvrir la cuisine lao. Au début, je ne pensais pas moi-même découvrir autant de saveurs, de couleurs, d'aliments différents. Je suis spécialisé dans la cuisine traditionnelle lao, en particulier celle de ma région, et j'ai découvert beaucoup de nouvelles choses plus inventives, plus originales, tout simplement différentes, ce qui montre la diversité de notre cuisine. J'espère qu'une telle manifestation se déroulera aussi en province à l'avenir. »*



Mme Sirilak Pheuangphidok, du quartier de Phonphanao, arrondissement de Saysttha à Vientiane : *« C'est la première fois que je participe au Festival, bien que je travaille depuis 15 ans dans le secteur de la gastronomie. C'est une bonne chose car cela a permis à beaucoup de monde, et notamment des étrangers, de découvrir notre cuisine. Ce n'est pas une simple exposition de cuisines, il y a un véritable échange entre les participants, et on peut également trouver sur place des produits proposés par l'association des femmes d'affaires lao.*



J'espère que cet évènement sera réédité dans le futur, mais avec plus d'informations pour les participants, seul domaine dans lequel les organisateurs ont à mon sens pêché. »

Grande ouverture de Taykèo Textilles Gallery



Découvrez le travail de sept groupes ethniques dont les tissages représentent plusieurs centaines d'années de culture lao traditionnelle : Thaï Dèng, Thaï Lu, Phouthaï, Kathang, In, Hmong et Laoloum de Luang Prabang et Champassak.



No. 236, unité 10, Bane Saphanthong Kang, BP. 10354, Vientiane RDP Lao. Tel : 856 -21 314031, Mobile : 856-20 5510837, E-mail : taykeo@hotmail.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.

Développement de trois programmes d'études

SONESAVANH SOULIYAPHACK

Le département d'ingénierie pour les ressources en eau de la Faculté d'ingénierie a organisé vendredi dernier à l'Université nationale du Laos (UNL) un séminaire intitulé « développement du programme d'études des ressources en eau ». Ceci débouchera sur la création de trois programmes pour l'année scolaire 2008-2009 : la mesure du niveau de l'eau et de sa qualité, le plan de gestion de l'eau, et le troisième portera sur le thème de l'eau et de l'environnement.

Le séminaire a rassemblé des représentants de l'UNL, du secteur forestier et agricole, de divers responsables de l'irrigation, la pêche et l'environnement, ainsi que le professeur Phetsamone Khounsavath, vice-directeur des affaires académiques, de la recherche, et responsable du suivi post-diplôme de l'UNL.Par le passé, le département des ressources en eau a formé de bons étudiants, compétents dans les domaines de l'irrigation, des communications, de la préservation de l'environnement et de l'agriculture. Il est nécessaire, du fait de l'importante de cette dernière dans le pays, d'assurer l'irrigation et d'entretenir les réseaux existants, ne serait-ce que pour le riz, une culture très importante qui a permis en 2000 au Laos d'atteindre l'autosuffisance alimentaire.



M. Phetsamone Khounsavath (au centre).

Le département d'ingénierie pour les ressources en eau est situé au campus de Tad Thong, arrondissement de Sikhotthabong à Vientiane. Il a été crée en 1981 et dépend de l'Université nationale du Laos ainsi que du ministère de l'Education nationale. Les étudiants qui sont formés par ce département, à l'issue de leur diplôme en cinq ans, sont parfaitement aptes d'intégrer la fonction publique nationale ou provinciale dans les secteurs de l'agriculture et des ressources en eau.

Cinq mesures pour développer l'éducation

PHONG THAMMAVONGSA

Le développement des ressources humaines est l'un des secteurs les plus importants à améliorer dans la perspective du développement économique. Le ministère de l'Education nationale vient de lancer le plan de développement de l'éducation pour l'année scolaire 2007-2008, deuxième étape du sixième plan (2006-2010). Quatre projets prioritaires seront poursuivis : le problème du manque d'enseignants, l'amélioration des compétences du personnel, l'accroissement du nombres d'écoles et la réforme de l'Education nationale. Le ministère a établi cinq tâches importantes pour cette année scolaire :

1. Une augmentation de la qualité de l'éducation afin que les Lao soient des citoyens instruits et compétents sur le marché du travail ;
2. la prise en compte de l'éducation comme outil de base et facteur essentiel du développement ;
3. la promotion et l'encouragement de l'investissement privé dans le secteur de l'éducation ;
4. l'accroissement de l'investissement d'Etat et la sensibilisation du public à l'importance de ce défi éducatif ;
5. l'amélioration de la gestion administrative à tous les niveaux, notamment pour mieux suivre les résultats effectifs des politiques menées.



Les relations entre Laos et Thaïlande ne cessent de se développer

VAYORATH XAYASOMROTH



Officiels lao et thaïs en cours de discussion lors d'une des nombreuses rencontres entre les délégations des deux pays.

A la fin du mois de novembre de l'année dernière, la princesse thaïlandaise Maha Chakri Sirindhorn a effectué une visite officielle d'amitié de quatre jours en RDP lao. Au cours de sa visite, sa Majesté s'est entretenue avec M. Choummaly Sayasone, président de la RDP lao, au palais présidentiel, avant de visiter les sites de Houaysone et Houaysoua, près du village de Nayang, dans l'arrondissement de Naxaythong, sur lesquels est implanté un projet de développement agricole.

Selon M. Anoulom Tounalom, directeur du projet, la Thaïlande octroie un financement de près de quatre millions de bahts par an à ce projet. Il a en outre ajouté que les 8 859 personnes concernées par ce dernier ont vu leurs conditions de vie s'améliorer considérablement. Chaque famille gagne désormais environ 20 millions de kip par an, contre seulement 200 000 en 1994. Ce projet est le fruit d'une demande du feu le président Kaysone Phomvihane, suite à sa visite au centre du développement agricole de Houayhongkhai, à Chiang Mai, en Thaïlande. La princesse de Thaïlande a offert un tracteur d'une valeur de 225 000 bahts aux agriculteurs locaux. Elle a ensuite visité l'orphelinat du km 67, situé dans le district de Phonhong (province de Vientiane), où elle a pu discuter avec le directeur de l'établissement. Ce dernier, construit en 1976, accueille 2 804 orphelins venus de l'ensemble du pays. Cette école secondaire, qui reçoit l'aide de ce projet depuis 1992, abrite 750 élèves et en a déjà formé plus de 2 000. Cette école, issue d'une coopération lao- thaïe, bénéficie de fréquentes visites médicales, d'une attention toute particulière à la nutrition, ainsi que de la construction de nouveaux bâtiments. Cette collaboration entre les deux pays a même permis d'implanter des activités d'élevage à proximité, générant non seulement un revenu supplémentaire pour couvrir ses frais de fonctionnement, mais également une source d'alimentation pour les élèves. L'école a également reçu une formation à propos des produits marchands destinés au tourisme, afin que les étudiants puissent générer un revenu supplémentaire.

Elle en a profité pour présenter une aide financière à l'éducation d'un montant de 51 600 bahts, ainsi que des manuels et du matériel de sport, avant de se rendre dans la province de Khammouane pour visiter le stupa de Sikhottabong, au pied duquel elle a accompli les rites religieux, avant de donner 200 000 bahts au temple. Sa Majesté a par la suite visité l'école technique du district de Thakhèk, toujours dans la même province, puis s'est rendue sur le chantier du barrage de Nam Theun 2, où elle été accueillie par les responsables du site, et a écouté un rapport sur l'avancement des travaux, dont la date de fin est fixée à 2009.

Sa Majesté a ensuite visité le service de sa santé de la province de Khammouane, ainsi que celui de la mère et de l'enfant de l'hôpital provincial. Ayant par là-même achevé sa visite officielle au Laos, la princesse de Thaïlande a regagné le jour même son pays.

Le Laos et la Thaïlande ont établi leurs relations diplomatiques le 20 décembre 1950. Depuis cette date, les relations et la coopération entre les deux pays n'ont cessé de se développer dans plusieurs domaines. Petit rappel de quelques unes des visites précédentes :

1979 : M. Kaysone Phomvihane, président de la RDP lao.
1979 : M. Kiensack Samanan, vice-Premier ministre du Royaume de Thaïlande
1988 : M. Sadsay Sounthavanh, Premier ministre du Royaume de Thaïlande
1990 : La princesse thaïe Maha Chakri Sirindhorn.
1992 : M. Kaysone Phomvihane, président de la RDP lao.
1992 : M. Khamtay Siphandone, Premier ministre de la RDP Lao.
1992 : Le prince thaï Wachiralongkron (héritier)
1992 : Le prince Wachiralongkron (héritier) et la princesse thaïe Maha Chakri Sirindhorn pour participer aux obsèques de M. Kaysone Phomvihane
1993 : M. Chuan Leekpai, Premier ministre du Royaume de Thaïlande.
1994 : Sa Majesté le roi Bhumibol Adulyadej et la reine Sirikit Kitiyakorn pour participer la cérémonie d'ouverture du pont de l'Amitié lao-thaïe
1995 : M. Nouhack Phoumsavanh, président de la RDP lao et son épouse.
1996 : M. Banharn Silapaasa, Premier ministre du Royaume de Thaïlande.
1997 : M. Savalith Yongjaiyuth, Premier ministre du Royaume de Thaïlande
1999 : M. Sisavath Kèobounpanh, Premier ministre de la RDP lao
2000 : M. Chuan Leekpai, Premier ministre du Royaume de Thaïlande
2001 : M. Thaksin Shinawatra, Premier ministre du Royaume de Thaïlande
2001 : M. Bounhang Vorachith, Premier ministre de la RDP lao.
2005 : La princesse thaïe Maha Chakri Sirindhorn,
2006 : Le général d'Armée Surayud Chulanont, Premier ministre du Royaume de Thaïlande
2006 : M. Bouasone Boupavanh, Premier ministre de la RDP lao
2007 : La princesse thaïe Maha Chakri Sirindhorn
2007 : Le prince thaï Wachiralongkron (héritier)
2008 : M. Samak Sundaravej, Premier ministre du Royaume de Thaïlande

Sécurité alimentaire : vers une alimentation de qualité

SONESAVANH SOULIYAPHACK



Cette réunion a permis aux fonctionnaires lao de mieux s'informer sur la protection sanitaire.

Depuis 1986, le gouvernement lao entreprend la promotion des produits alimentaires destinés à être exportés. Bien que l'autosuffisance alimentaire ait été atteinte, le commerce extérieur dans le domaine alimentaire présente encore une balance déficitaire, avec 100 millions de dollars d'importations par an. Le contrôle de qualité des aliments n'est pas assez poussé, en tout cas pas assez pour les normes internationales, et parfois des consommateurs tombent malades, notamment les plus jeunes, en particulier dans les zones rurales les plus reculées. Protéger les consommateurs et augmenter la qualité sanitaire des aliments est un défi qui nous concerne tous, et qui est mené par les ministères.

Le chef du département alimentaire du ministère de la Santé publique M. Somthavy Changvisommid, a déclaré : *« Tout le monde doit avoir le droit de consommer des aliments de bonne qualité. Au Laos, il existe plus de 900 entreprises et usines qui produisent des aliments, mais seulement 30 % bénéficient de la certification du ministère de la Santé publique. Le département que je dirige vérifie toujours les boissons et les aliments. Pour produire de la nourriture, une personne doit être autorisée par nos soins. Malheureusement, certains ne respectent pas ceci. »* Un séminaire a été organisé du 26 février au 1er mars à l'hôtel Lane Xang de Vientiane, en présence du vice-ministre de l'Industrie et du commerce, M. Siaosavath Svèngsuksa, du représentant de l'organisation asiatique pur la production (OAP), M. Fumihiro Kabuta, du technicien malaisien dans le domaine de la sécurité alimentaire, M. Young Kok Seng et des représentants du ministre de l'Agriculture japonais, MM. Jitsuya Nagata et Yasuhiro Miyajima. Cette réunion a permis aux fonctionnaires lao de mieux s'informer sur les techniques de protection sanitaire en matière de produits alimentaires. Sa tenue a été financée en grande partie par le Japon.

Nouveaux cas de grippe aviaire à Luang Namtha

PHONG THAMMAVONGSA

M. Somchanh Mitdouangchanh, chef-adjoint du service de l'agriculture et des forêts de la province de Luang Namtha, a déclaré aux journalistes le 26 février dernier : *« Bien que nous puissions prévenir la propagation de la grippe aviaire, elle est toutefois apparue dans le village de Namma, district de Long, et dans celui de Thong-May, district de Sing, province de Luang Namtha, puis dans le village de Poung, toujours dans la même province et le district de Sing. Sont concernées au total 2 133 volailles dont 342 canards, 1 536 volailles étant déjà mortes. Le service de l'agriculture et des forêts de la province a envoyé des professionnels enquêter sur place. Ils ont rapporté au centre vétérinaire de Vientiane des échantillons qui ont été analysés, confirmant la présence du virus H5N1. Le comité provincial de contrôle et de lutte contre la grippe aviaire présidé par M. Aloun Lokhamloy, vice-gouverneur de la province de Luang Namtha, a pris des mesures draconiennes.*

Les 35 villages situés dans un rayon de 5 km ont été placés en zone jaune, et plusieurs routes ont été interdites au transport de volailles. Les 570 volailles encore en vie ont été abattues entre le 26 et le 28 février et les éleveurs indemnisés à hauteur de 1 100 kip par kilo. »

En parallèle, le comité provincial de contrôle et de lutte contre la grippe aviaire a interdit aux populations sinistrées de déplacer des volailles hors de la zone contaminée. Le bureau national de coordination professionnelle et de contrôle de la grippe aviaire a en outre mis en place un numéro d'urgence pour quiconque souhaite avoir des informations, le 166. Il est en service du lundi au vendredi, de sept à 18 heures.

Récemment, le 5 février dernier, ce numéro avait pu informer que 500 volailles étaient mortes dans le district de Long, province de Luang Namtha, son efficacité n'est donc plus à prouver.

CCIFL

CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE FRANÇAISE AU LAOS

ltrkdko7k c]t vf1kstde/iàxt9e lxx]k;

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

Le développement de la coopération entre le Laos et la Thaïlande

VAYORATH XAYASOMROTH

Après que le ministre des Travaux publics et des transports de la République démocratique populaire lao M. Sommat Pholséna et son homologue thaïlandais l'amiral Thrira Haocharoen aient signé le mémorandum d'accords sur la construction des 3ème et 4ème ponts de l'Amitié sur le Mékong le 12 décembre 2007 à Bangkok, ces travaux vont désormais commencer.

Le 3ème Pont de l'Amitié reliera Thakhèk à Nakhon Phanom tandis que le 4ème Pont de l'Amitié reliera Huaysay (province de Bokèo) à Chiang Khong, province de Chiang Rai, en Thaïlande. Selon le plan prévu, les 3ème 4ème ponts de l'Amitié devraient disposer d'une voie ferrée afin de promouvoir le chemin de fer dans les deux pays.

Ces deux ponts permettront également au gouvernement thaïlandais de relancer les projets Bua Yai – Mukdaharn – Nakhon Phanom et Denchai – Chiang Rai – Chiang Khong qui avaient été gelés pendant de nombreuses années. Cependant, le gouvernement thaïlandais devrait demander soit à la banque japonaise pour la coopération internationale (JBIC), soit à celle de la Chine, de financer ces 2 projets ferroviaires.

Le troisième pont au-dessus du Mékong, reliera Chiang Khong à Huaysay au Laos, ce qui permettra également un rapprochement de la Thaïlande avec la Chine (via Bokèo et Luang Namtha), qui accepte d'en financer une partie. Le prix estimé est de 31 millions de dollars (1,085 milliard de bahts). Cependant, il reste difficile de dire quand la construction débutera, les Chinois et Thaïlandais ne s'étant pas encore mis tout à fait d'accord sur le partage des coûts.



Maquette du pont de Savannakhet.

Une résolution sur ce sujet a récemment été prise en décembre dernier et le gouvernement chinois a informé la Thaïlande qu'il « souscrivait à l'idée ». Ce pont fera 630 mètres de long et 16,7 mètres de large.

« Le gouvernement thaïlandais devrait accorder une grande attention à l'exploitation du potentiel logistique de la province de Chiang Rai pour préparer la concurrence mondiale, ainsi que pousser le secteur privé à se joindre à l'effort du gouvernement », a précisé M. Pattana Sitthisombat, président de la Chambre de commerce de la province de Chiang Rai, en ajoutant : *« La province de Chiang Rai est désormais une position stratégique pour la logistique du développement. Elle devrait être menée parallèlement à la promotion du tourisme »*.

Le secrétaire général de la Chambre du Commerce de la Thaïlande, M. Dusit Nontanakorn a quant à lui déclaré que : *« L'amélioration de la logistique régionale est un élément moteur de la concurrence commerciale entre les pays concernés »*.

La province de Chiang Rai est la province la plus septentrionale de la Thaïlande, elle partage une frontière avec le Myanmar et la République démocratique populaire lao. C'est également le site de nombreuses bonnes attractions touristiques et, en tant que partie intégrante l'antique royaume du Lanna Thai, elle regorge de sites culturels.

Le transport de marchandises entre le Laos, le Vietnam et la Thaïlande devrait s'améliorer suite à la signature récente de l'accord sur la réalisation du corridor est-ouest.

Lors d'un récent séminaire, deux axes stratégiques reliant les pays de la sous région du Grand Mékong qui comprend la Thaïlande, la Chine, le Laos, le Myanmar, le Cambodge et le Vietnam, ont été examinés. Ces deux itinéraires, qui se matérialiseront d'ici la fin 2008, seront des couloirs économiques nord-sud et est-ouest, tous deux mettront l'accent sur les transports, notamment le chemin de fer.

Laos-Vietnam-Cambodge : pour une forte croissance du Triangle de développement

BOUAPHANH VIBOUNSAK

La 2e conférence de deux jours du Comité de coordination mixte du Triangle de développement Laos-Vietnam -Cambodge s'est achevée le 19 février dans la ville de Sihanoukville (Cambodge).

« La coopération étroite entre l'État et les entreprises a grandement contribué à doper la croissance économique du Triangle ces derniers temps », a déclaré le ministre vietnamien du Plan et de l'Investissement, M. Vo Hông Phuc. À son avis, les 3 pays indochinois ont besoin de concrétiser la planification globale de développement du Triangle pour chaque période et chaque année. Afin de parvenir aux objectifs fixés par le 4e Sommet tripartite, tenu en décembre 2006, *« le Vietnam continuera de bien réaliser ses accords bilatéraux signés avec le Laos et le Cambodge »*, a-t-il souligné. Il s'agit particulièrement de l'élaboration de la liste des projets prioritaires qui attendent des investissements, ainsi que de la création d'un site web fournissant des informations utiles aux investisseurs du Triangle comme ceux des autres pays. Sans oublier d'investir dans l'amélioration des infrastructures de la région, d'intensifier la coopération dans le développement des ressources humaines. Concernant la formation professionnelle, une école-internat sera construite dans la province de Mondulkiri (Cambodge).

Lors de cette conférence, les trois parties ont fait un bilan de l'exécution des accords conclus lors de la première édition tenue en 2007 au Vietnam. Elles ont discuté de l'élaboration des politiques prioritaires visant à impulser la croissance de la région. Les conférenciers ont adopté un plan de développement global et une feuille de route sur le développement de la coopération entre cette région avec la Chine, le Japon, la Corée du Sud et les autres pays de l'ASEAN.

Les trois pays indochinois sont déterminés à faire du Triangle, composé de dix provinces, une région à forte croissance économique, tout en valorisant l'ensemble des atouts des localités concernées. Ils se sont engagés à mieux coordonner leur action dans l'attraction de l'investissement étranger.

Larme-de-job : une culture novatrice

PHETPHOSAY SENGPASEUTH

Le village de Khokmeuad situé au sud de Sanakham, district de la province de Vientiane, est en passe de devenir la capitale du « Coix lacryma-jobi », une graminée appelée ici « Larme-de-job ». En effet, dans son plan de lutte contre la pauvreté, le gouvernement lao a encouragé la diversité des cultures et celle de cette plante recouvre une grande partie des terres cultivables de Sanakham. Outre de l'élevage, les habitants de cette région vivent à 95 % de la culture du riz, et aussi de celle des plantes à larme-de-job. Cette activité est devenue en quelques années le fer de lance de l'économie locale. La quasi-totalité de la production des graines de larme-de-job est destinée à l'exportation. La Thaïlande est l'un des principaux importateurs de cette graminée qui peut être utilisée sous différente formes.



La larme-de-job, une plante à la forme atypique.

Que fait-on avec les larmes-de-job ?

Les utilisations de la variété Ma-yuen, sont les mêmes que celles du riz, fécule, farine, utilisée en pâtisserie chinoise ou dans les bouillons. Bières et vins sont fabriqués à partir de la fermentation de ses grains. On se sert aussi d'elle en médecine traditionnelle chinoise et lao. Son feuillage sert de fourrage aux bêtes, les tiges sont tressées pour la confection de nattes.

Les graines vertes, puis noires et brillantes à maturité, virent en séchant au gris bleuté verni, elles sont naturellement percées et servent à confectionner des colliers et des bijoux rustiques, des chapelets, des sacs à main, des rideaux de portes.

Elle est aussi utilisée en graminée ornementale, ses inflorescences sont décoratives, son feuillage ressemble à celui du maïs.

Le district de Sanakham possède toutes les conditions géologiques nécessaires pour la maturation de cette plante. Cette dernière supporte tout type de terre, même pauvre, d'acide à basique, dans une zone abritée, si possible à proximité d'un point d'eau, mais se contentera aussi de terres plus sèches. La population locale tire des revenus conséquents de l'exploitation et de la vente de cette plante et depuis, les conditions de vie de chacun se sont nettement améliorées.

Avis d'un cultivateur :

« En tant que représentant des cultivateurs de plantes à larme-de-job, je suis convaincu que la culture de cette plante a été salutaire pour notre région, dira M. Khamdèng Phansouk, exploitant du village de Khokmeuad. *Je suis un ancien militaire reconverti à l'agriculture. Au début, quand je me suis établi dans ce district, en 1997, notre communauté était composée de 17 familles. Pour tous, les débuts ont été très difficiles. Il n'y avait pas de routes comme aujourd'hui et l'on commerçait principalement par bateau, méthode que l'on pratique encore de nos jours. Nous cultivons cette plante depuis 2005. Nos principaux acheteurs sont les thaïlandais, cependant ont constate de plus en plus de lao. Soit la plante est utilisée pour l'industrie locale, soit se sont des négociants qui ont d'autres filières de distribution. Il y a aussi des maraîchers qui en vendent sur les marchés de Vientiane. Cette plante a permis à nombre d'entre nous de construire une maison, d'acquérir d'autres biens comme un bateau ou une voiture et de donner une éducation de qualité à nos enfants en les envoyant dans les meilleures écoles ».*

En vendant le kilo de graines de larme-de-job entre huit et dix mille kip selon la récolte, les agriculteurs font un bénéfice annuel qui oscille entre sept et dix mille dollars.

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

Villa meublée avec jardin.
Maison de plain-pied. Salon, cuisine équipée/salle à manger, 2 chambres, S.de.B, climatisation. Téléphone, TV.
Quartier calme, Dong Paina.
Contact : 552 6255; 550 2523

La France forme les journalistes lao au webaz

SOMPHAVANH SIRAMATH

Le Centre de formation et de perfectionnement des journalistes (CFPJ) a formé 22 journalistes lao au journalisme sur Internet et à la création de blogs.

Les journalistes viennent de 16 organes de presse différents : journaux, magazines, radio et télévisions nationales.

Cette formation, qui s'est déroulée du 25 au 29 février, a associé des rappels théoriques et des exercices pratiques, destinés à familiariser les stagiaires aux principes de l'écriture en ligne.

C'est la première formation dans ce secteur innovant à l'attention des journalistes lao.

Les deux formateurs, Michel Leroy et Sébastien Farcis, ont insisté sur l'importance des médias en ligne, qui concurrencent de plus en plus les médias traditionnels.

C'est notamment le cas des blogs, les sites d'information personnels, ouverts aux contributions des lecteurs.

En Chine, par exemple, on considère qu'un internaute sur quatre a aujourd'hui créé son blog.

Pour Sébastien Farcis, l'un des deux formateurs, *« plusieurs sites internet permettent aujourd'hui de créer un blog gratuitement et simplement, même avec des connaissances minimales en informatique. »*

Michel Leroy explique que *« l'essentiel réside dans la collecte de l'information où les mêmes règles professionnelles de rigueur et de précision s'appliquent que dans le journalisme traditionnel ».*



Michel Leroy (à gauche) et Sébastien Farcis (au centre) entourés des journalistes participant à la formation.

« Ce transfert de compétences permet de contribuer à la professionnalisation des médias ».

Les stagiaires ont travaillé sur deux thèmes : l'ouverture de la liaison ferroviaire Vientiane-Bangkok et la préparation des SEA Games de 2009.

Comme dans n'importe quelle rédaction, une conférence de rédaction a permis, chaque matin, de discuter des sujets et leur mode de traitement.

Les contributions sont ensuite publiées en temps réel. Quelques heures après l'ouverture du site, des internautes du Cambodge, de France et des Etats-Unis s'étaient déjà connectés.

Par ailleurs, les deux formateurs ont réalisé un blog sur le « making of » de la formation pour expliquer la démarche et le contenu pédagogique de cette courte session de perfectionnement.

Lors de la cérémonie d'ouverture, Olivier Planchon, attaché audiovisuel de l'ambassade de France en RDP Lao a souligné l'importance accordée par la France à la formation des journalistes : *« ce transfert de compétences permet de contribuer à la professionnalisation des médias ».*

Financée par l'ambassade de France en RDP Lao, cette session était organisée par le CFPJ, l'Association des journalistes Lao et l'Association des jeunes volontaires pour le développement, l'Union de la Jeunesse Populaire Révolutionnaire Lao.

Créé en 1946, le CFPJ est l'une des plus anciennes écoles de journalistes de France,

Elle accueille chaque année 48 étudiants dont un quart d'étrangers.

Son département international mène des actions de coopération dans une quarantaine de pays et notamment au Vietnam, en Chine et au Cambodge.

Michel Leroy est l'un des directeurs du CFPJ. Journaliste professionnel, il a travaillé en France et à l'étranger, notamment au « Figaro » et à l'« Agence France Presse ». Il a lancé en 1998 l'hebdomadaire laotien en langue française, le Rénovateur.

Sébastien Farcis est le correspondant permanent de « Radio France internationale » aux Philippines. Il a travaillé au Rénovateur entre 2000 et 2001.

Les blogs : http://traininlaos.blogspot.com et http://seagames.blogspot.com
Le « making of » de la formation se trouve à l'adresse http://newnakhao.blogspot.com

Maison neuve à Louer
Quartier Ban Savang (à proximité du cirque)
RDC + 2 étages, 3 chambres, 3 SdB, salon, espace bureau.
Terrasse au 2e étage, cour-parking.
Climes, tv-cable, téléphone
450 dollars/mois
Contact : 020 7713217

LES LAO D'AILLEURS

Olé Khamchanla, la danse dans la peau

SOMSANOUK MIXAY

Olé Khamchanla est né le 16 novembre 1978 à Ban Houaxieng, sur la route n° 13 Sud, au delà du stade en construction pour les Jeux d'Asie du Sud-Est 2009. A l'age de deux ans, sa mère les emmène, lui et sa sœur, en France. Maintenant remariée, elle vit dans le Tennessee, aux Etats-Unis. La première fois qu'il est revenu au Laos, avec sa mère, c'était en 2000. Il avait 22 ans. C'est alors qu'il découvre que son père est vivant et en veut à sa mère de lui avoir caché son existence. Il apprend petit à petit la vérité. Son père n'est pas parti en exil car il devait s'occuper de la famille au sens large du mot, qui comprenait les enfants d'un premier lit et qui comptait sur lui. Sa mère n'avait pas voulu attendre et était partie avec ses deux enfants en espérant que leur père les rejoindrait plus tard. C'est ainsi qu'ils se sont perdus de vue. *« C'est une période encore floue de ma vie. Je dois creuser davantage pour connaître enfin l'histoire de ma famille »*, dit Olé, un brin de mélancolie dans les yeux.

Olé grandit à Valence, sur les bords du Rhône. Très souvent, sa mère l'emmène dans les bouns, les fêtes, les mariages de la société lao en exil. Elle aime chanter, danser. D'ailleurs, à l'heure actuelle, elle fait partie d'un groupe de chanteurs aux Etats-Unis.

Un jour, après avoir vu danser Michael Jackson, c'est le coup de foudre. Il décide qu'il serait danseur hip hop. Il a onze ans. L'année suivante, il monte un spectacle pour l'anniversaire de sa sœur. C'est la révélation. Il forme un groupe hip hop dans le quartier. Sa mère, qui reconnaît en Olé, l'héritage de sa fibre artistique, est fière de le voir danser en public mais est réticente quand il veut en faire un métier. Elle exige qu'il obtienne d'abord le Bac avant de décider quoi que ce soit.



« Au départ, je savais que ce serait difficile d'en faire un métier. Mais après avoir côtoyé d'autres danseurs et des chorégraphes, j'ai compris que je pouvais réussir. Cela m'a donné l'envie ». Lui et ses copains commencent donc par danser pour eux-mêmes, pour le plaisir, gagnant quelques euros par-ci, un repas par-là, dans les fêtes de quartier. En 1999, avec un ami chorégraphe, Karim, il monte une compagnie qu'il nomme A'CORPS (Artistique Corps). Cela leur permet d'obtenir des subventions. Depuis, ils ont monté dix pièces, dont la première a été baptisée *Rencontre* pour marquer sa rencontre avec Karim. « *Après tout ce temps, nous travaillons encore ensemble, ce qui ne manque pas d'étonner tout le monde car dans les milieux du spectacle, les relations ne tiennent pas longtemps* ». Ils sont tellement différents, aussi : Karim est du genre perturbateur, Olé est plutôt introverti. « *Notre complicité est étonnante. C'est une histoire d'amitié entre copains de collège* ».

Son retour au Laos en l'an 2000 a été un choc, une émotion intense pour Olé. Il s'est promis de revenir très vite, mais n'a pu le faire que cinq ans plus tard. « *C'était un pèlerinage* », avoue-t-il. Il avait perdu la trace de son père, qui avait pris sa retraite de l'organisation interna-tionale dans laquelle il travaillait.

C'est après des recherches abracadabran-tesques avec l'aide d'une amie, Khammone, muni d'une carte de visite périmée, avec une vague adresse griffee au dos, où la chance a joué un grand rôle, qu'il a enfin retrouvé l'auteur de ses jours, Khamfong Khamchanla, qui avait quitté la capitale et s'en était retourné à ses rizières et à ses étangs. Il l'avait toujours cru mort. « *C'était difficile car je ne savais comment aborder mon père. Cela a été l'occasion pour moi de me remettre en question par rapport à ma vie, à mon métier* ». Il décide de lier les deux choses importantes de sa vie : le Laos et sa famille, et la danse.

Fin 2006, il passe deux mois au Laos pour étudier la danse traditionnelle. Il contacte le Centre de langue française qui le met en rapport avec Lao Bang Fai, une petite troupe de hip hop qui commence à se faire connaître. Ensemble, ils présentent au Cirque national un spectacle auquel Olé joint le solo qu'il avait crée avec les encouragements de la directrice Valérie Baran et de Karim et présenté au Tarmac de la Villette, à Paris. Il revient à Vientiane pour une deuxième résidence et, fin octobre 2007, prépare quatre garçons et une fille de Lao Bangfai pour une tournée de deux mois en France. C'est l'événement pour les jeunes lao. Dans le cadre du festival *Hip Hop Ways*, ils vont se produire dans douze villes de la région Midi-Pyrénées avec pour centre de gravité Toulouse (lire article suivant). Lao Bang Fai présentera son spectacle, une fusion hip hop – danse lao traditionnelle et Olé dansera son solo *Kham*, inspiré du nom de son père. « *Cette tournée va donner une grosse visibilité aux danseurs lao, notamment l'apothéose à la Villette, le temple du Hip Hop, en avril. Le monde va apprendre qu'au Laos il existe une troupe de danse moderne composée de danseurs jeunes et talentueux, qui n'hésitent pas à introduire un zeste de danse traditionnelle dans leur spectacle. C'est une occasion d'échanges fructueux avec*

➔

Des danseurs de hip-hop lao en tournée en France

PHETPHOSAY SENGPASEUTH

La troupe vientianaise Lao Bang Fai est partie mardi 26 février pour une tournée de deux mois en France dans le cadre du festival « Hip-hop Ways ». Ce voyage de la jeune compagnie lao a été possible grâce à un partenariat entre le Centre de langue française de Vientiane, le festival « Hip-hop Ways » en région Midi-Pyrénées, et la compagnie A-Corps, installée à Valence.

La compagnie Lao Bang Fai a été fondée en 2004 par Anouza Phothisane et d'autres danseurs hip-hop. Ils ont commencé à travailler avec les danseurs et chorégraphes Gabin Nuissier, de la compagnie Aktuel Force à Paris, Olé Khamchanla d'A-Corps à Valence, et Jean-Guillaume Weiss, du Luxembourg. Après plusieurs participations à divers événements en Asie du Sud-Est, ils seront en résidence à Toulouse du 2 au 14 mars 2008 pour leur première représentation le 15 mars à Tournefeuille. S'en suivra une petite tournée à Aulnay-sous-bois le 21 mars, à Draguignan le 25 mars, à Valence le 5 avril, à Die le 11, et à Paris du 18 au 20 avril 2008.

« Fang Lao », que l'on pourrait traduire par « écoute-le » ou « écoute Laos » est l'écho de cinq danseurs issus du hip-hop et de la danse traditionnelle lao, qui, riches de leurs rencontres artistiques et humaines, nous invitent à une écriture à la fois contemporaine depuis l'occident, mais aussi quelque peu décalée, voire précoce vu d'un regard lao.



Les danseurs et Olé Khamchanla (à gauche) avant leur envol pour la France.

Les chorégraphes et interprètes sont Mlle Noudnapha Soydara, M. Viengsay Sisavath (Tom), M. Oula Pha-oudom, M. Phonesavanh Dèngchantheuk et M. Anoulak Sayasèng, avec la complicité artistique d'Anouza Phothisane et d'Olé Khamchanla.

Olé Khamchanla

d'autres artistes et chorégraphes, de connaître d'autres jeunes venus d'horizons différents et réunis par une même passion. Ils verront toutes les préparations logistiques, les techniques, les lumières etc. Et, le plus important, ils seront accueillis et traités comme des artistes professionnels ».

Au Laos, on ne peut pas vivre encore de la danse. Olé n'ose pas dire aux danseurs de Bangfay d'en faire un métier. Qu'ils dansent pour le plaisir, mais qu'ils continuent à travailler pour gagner leur vie. En France, sa compagnie reçoit des subventions. Avec son statut d'intermittent du spectacle, il perçoit une indemnité journalière qui lui permet de venir au Laos et de concilier les temps forts de sa vie : voir sa famille et monter des projets artistiques avec les danseurs lao. « *Mon rêve est d'organiser un festival international de danse à Vientiane et faire venir des troupes du monde, en particuliers des pays d'Asie, et faire connaître Lao Bangfay au monde entier* ».

Selon Olé Khamchanla, à qui l'on doit cette tournée, *« Tout a commencé lorsque j'avais été invité en janvier 2007 par le Centre de langue française pour démarrer un travail de chorégraphe. Les deux premières rencontres avec les artistes ont eu lieu en avril, puis en juillet 2007. Nous avons essayé d'établir des contacts artistiques réguliers jusqu'à ce qu'à Toulouse, en France, on me demande de produire une représentation. C'est donc tout naturellement que j'ai pensé à ces artistes lao que j'avais rencontrés ici ».*

M. Olivier Planchon, directeur adjoint du Centre de langue française, a ajouté : *« Le Centre de langue française accompagne cette troupe depuis trois ou quatre ans. Avec tout notre travail, non seulement ils sont une référence au Laos, mais j'espère qu'ils le deviendront aussi en France. Je suis personnellement très heureux que le Centre de langue ait eu l'occasion d'accueillir des professionnels de ce niveau. J'ai hâte qu'ils reviennent et fassent partager leur expérience ».*

« Nous sommes très contents d'aller en France, nous nous sommes longuement entraînés. L'objectif est d'acquérir une expérience supplémentaire face à une autre culture, ce qui ne peut être qu'enrichissant », dit M. Viengsay Sisavath, l'un des cinq danseurs.

Calendrier de leur tournée

- Du 2 au 14 mars 2008, ils seront accueillis en résidence par le festival « Hip-hop Ways » à Tournefeuille et ils joueront la première le 15 mars en première partie du solo « Kham »,
- le 21 mars, à l'espace Jacques Prévert d'Aulnay-sous-bois,
- le 23 mars à Aouste dans le cadre d'un apéro danse pour « Danse au fil d'avril »,
- le 25 mars au théâtre de Draguignan avec « Kham »,
- le 28 mars à Saint-Paul dans le cadre d'un apéro danse encore,
- le 29 mars à Livron,
- le 4 avril à Besay,
- le 5 avril au Train Théâtre de Portes-lès-Valence,
- le 11 avril à Die avec le duo « Fauchés en plein rêve »,
- les 18, 19 et 20 avril à Paris dans le cadre du festival « Les rencontres de La Villette ».

Musique de chambre au CLF avec le Paris Mozart Trio

PHETPHOSAY SENGPASEUTH



Ce trio est considéré comme l'un des meilleurs ensembles de la nouvelle génération française.

Pour satisfaire une demande culturelle croissante, le Centre de langue française de Vientiane a invité le groupe Paris Mozart Trio à se produire la semaine dernière, en présence notamment du directeur-adjoint du Centre de langue française M. Olivier Planchon. Le Paris Mozart Trio est considéré comme l'un des meilleurs ensembles de la nouvelle génération française de musique de chambre. Formé en 1995, le trio est constitué aujourd'hui de Cyril Baleton au violon, François Martigne à l'alto, et Fabrice Loyal au violoncelle. Ils proposent une musique de chambre dans le plus pur style traditionnel, chaleureuse et inspirée. C'est leur premier passage au Laos.

M. Cyril Baleton, membre titulaire de l'orchestre national philharmonique de radio France a joué sous la direction des plus grands chefs tels que Pierre Boulez, Armin Jordan, Myung Whun Chung. Premier prix du conservatoire de Boulogne, il sort du conservatoire national supérieur de musique de Paris avec le premier prix de violon mention très bien à l'unanimité, ainsi qu'un premier prix de musique de chambre. Il se produit régulièrement en musique de chambre et en soliste dans de nombreux festivals tant en France qu'à l'étranger. Cyril joue actuellement sur un magnifique violon français de 1727 du grand luthier parisien Jaques Bocquay.

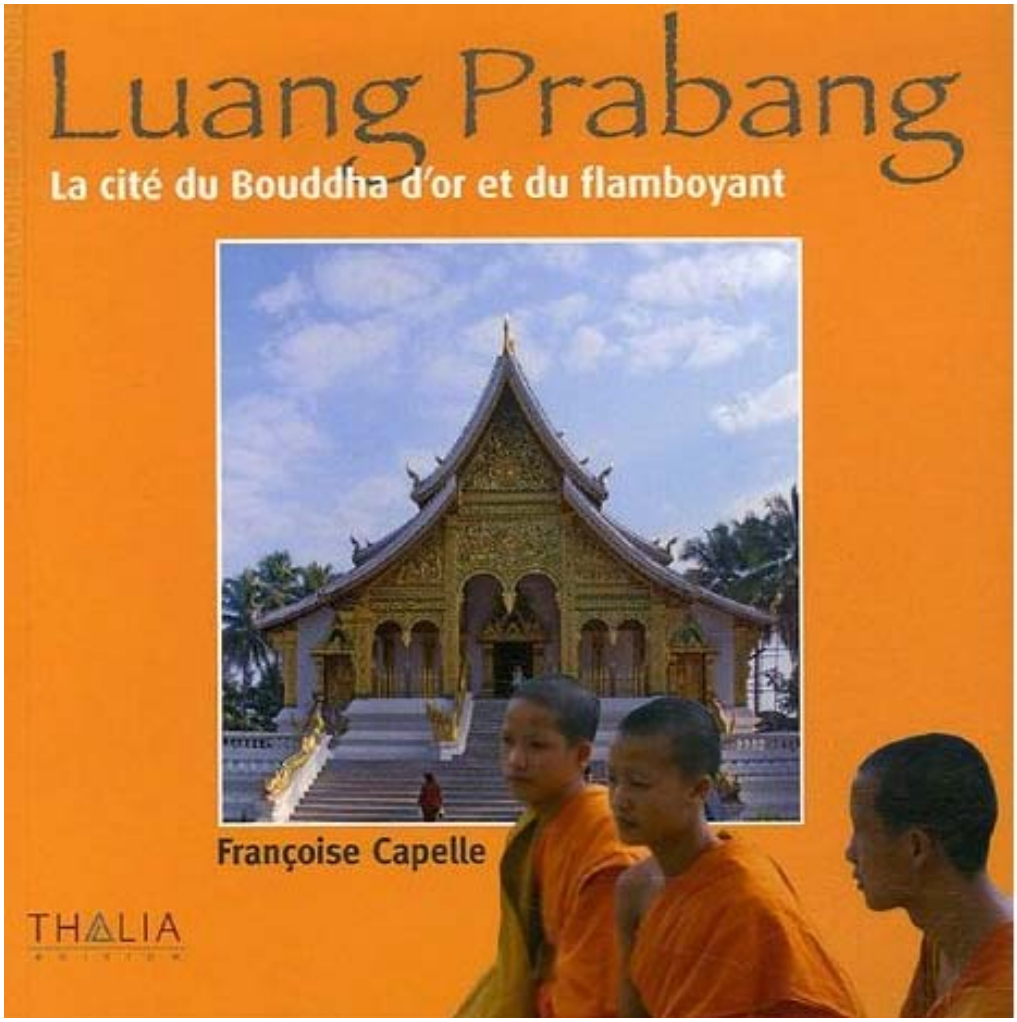
M. François Martigne a reçu l'enseignement de Pierre-Henri Xuereb et Bruno Pasquier au Conservatoire supérieur de Paris, dont il sort premier prix à l'unanimité du jury, en même temps que premier prix avec félicitations de musique de chambre de la ville de Paris. Il s'est perfectionné auprès du professeur Ludmilla Choubina du Conservatoire de Moscou et de solistes tels que Yuri Bashmet et Vladimir Mendelssohn. Lauréat des Fondations Léopold Bellan et Georges Cziffra, il enseigne l'alto au conservatoire de la ville de Pecq depuis 2001, et est invité chaque été au festival du mozarteum de Salzbourg. Il se produit très régulièrement avec la pianiste Mina Chancy dans de nombreuses tournées internationales.

M. Fabrice Loyal est l'héritier d'une grande famille du spectacle, puisqu'il descend du célèbre « Monsieur Loyal ». L'art de la scène est pour lui une seconde nature. En France, ses études sont couronnées par une médaille au Conservatoire de Marseille et un premier prix avec félicitations au Concours de la ville de Paris. La suite de ses études l'emmène au CNSM de Genève dans la classe de virtualité où il obtient le prix de perfectionnement. Il est diplômé des Académies internationales de Tibor Varga en Suisse et Semmering en Autriche. Aujourd'hui, il se produit régulièrement avec les solistes de Genève dans le monde entier et joue avec les plus grands, Valery Oistrach, Janos Starker, ou Jean-Pierre Wallez. Soliste du Philharmonique de Berlin, il vient dernièrement d'enregistrer un disque avec cette formation prestigieuse.



Luang Prabang : La cité du Bouddha d'or et du flamboyant, de Françoise Capelle

MANILA VANTHANOUVONG



Luang Prabang, ancienne capitale royale du Laos, a été classée au patrimoine mondial de l'Unesco en 1995 afin de préserver son caractère unique en Asie du Sud-Est. Non seulement les pagodes et les anciennes maisons ont été classées, mais aussi tout le tissu urbain, en réponse à un environnement qui a su privilégier un équilibre écologique établi par les jardins, les mares, les ruisseaux, les zones humides, les berges des fleuves qui incluent la nature au cœur même de la ville. Ses monuments s'inscrivent dans un site naturel remarquable, une presqu'île au confluent du Mékong et de la Nam Khane que domine une haute colline, le Mont Phusi, axe vertical du site. L'ensemble se déploie dans une grande cuvette entourée de montagnes. Luang Prabang a réalisé une synthèse heureuse entre ces éléments naturels et son histoire. Créée par le roi Fa Ngum en 1353 comme capitale du pays du Million d'Eléphants et du Parasol Blanc, Luang Prabang perd son titre deux siècles plus tard lorsqu'un de ses descendants, le prince Phothisarat, transfère à Vientiane le siège du pouvoir. A partir de 1707, elle n'est plus que la capitale du petit royaume de Luang Prabang. Dans le monde actuel emporté par le tourbillon de la nouveauté, elle a su garder le charme et l'authenticité de son passé prestigieux. Convoitée par ses puissants voisins trop peuplés, Chine, Vietnam et Thaïlande, elle reste cette cité de légende où le temps semble suspendu, belle endormie à l'ombre de ses pagodes dont la vie quotidienne se déroule au rythme des prières.

Biographie de l'auteur

Françoise Capelle est passionnée par les voyages et les brassages des cultures. Elle parcourt le monde depuis 40 ans, avec une prédilection marquée pour le sud-est asiatique. Elle retourne régulièrement à Luang Prabang, qui est devenue, au fil de ces 10 dernières années, sa ville d'élection. Dans cet ouvrage, elle a voulu transmettre les émotions et impressions que suscite la ville sacrée. Ancienne élève de l'Ecole du Louvre, elle est licenciée ès Lettres, Docteur en histoire de l'art et archéologie (Paris I) et conférencière de l'Association française des Amis de l'Orient. Cet ouvrage est à la fois livre d'art et guide de voyage.

Détails sur le produit
Prix : EUR 28,03
Broché: 253 pages
Editeur : Thalia Edition (4 octobre 2006)
Collection : Patrimoine du monde
Langue : Français
ISBN-10: 2352780179
ISBN-13: 978-2352780175

Sticky Fingers

215972

Join us for:
HAPPY HOUR half price cocktails
Every Wednesday 6-8pm & Friday 6-7pm
Wednesday 5-6.30pm Saturday 10-11.30am

Try our "Quick Fix" Lunch Menu
TIGER DRAUGHT BEER IS NOW HERE!

SMOKE FREE ZONE NOW AT STICKY'S

Vientiane Yoga Studio offering classes daily - telephone: 020 7608365 for information
(OPPOSITE THE TAIPAN HOTEL)

Cachou Sisiet

BIBA VILAYLECK

Pentace burmanica Kurz. : Tiliaceae
Sisièt : lao
Sisiad : thaï
Trâsiet : cambodgien
Burma mahogany : anglais
Cachou Sisiet : français regional

Le cachou n'est pas une plante mais un produit extrait de différentes plantes, en particulier d'*Acacia catechu*, légumineuse indienne et d'*Areca catechu*, l'Aréquier. Les cachou, souvent riches en tannin, sont recherchés pour leur pouvoir teignant et tannant et pour leurs vertus médicinales.

Au Laos, nous avons une plante que l'on trouve répertoriée dans *Le Catalogue des produits de l'Indochine* (1941) sous le nom de Cachou Sisiet.

Ce grand arbre de 25 à 30 mètres a des feuilles ovales oblongues. Son fruit est une capsule de quelques centimètres muni de cinq ailes coriaces et pubescentes d'où, sans doute, son nom scientifique « pentace » : cinq. Son bois léger, rouge pâle, presque rouge foncé dans la région du cœur est employé dans la construction navale et les charpentes.

L'écorce épaisse d'environ deux centimètres est riche en tannin et c'est pour cette écorce qu'il est surtout connu au Laos car elle constitue un masticatoire très recherché. Ces écorces coupées en fragments de 40 cm de long et deux centimètres d'épaisseur se vendent sur les marchés. Elles sont récoltées à la saison sèche. Les personnes qui chiquent encore le bétel ajoutent un morceau de **sisièt** à la chique pour en améliorer le goût et l'astringence. Avec cette écorce on prépare aussi des petites boules noirâtres de cachou ayant les mêmes propriétés, on l'obtient par l'infusion de copeaux de bois dans de l'eau. Le suc obtenu est ensuite concentré par évaporation jusqu'à l'état pâteux puis on laisse sécher cette pâte qui se solidifie.

L'écorce et le cachou étaient très employés autrefois pour des teintures allant du jaune au kaki en passant par le marron, on s'en servait aussi pour le tannage des peaux.

Comme toutes les plantes à tannin, **Sisièt** a des vertus médicinales, on fait une décoction de l'écorce pour soigner les diarrhées, tandis que chez les Akha on met sur le cordon ombilical de la poudre d'écorce de **Sisièt** pour aider à sa cicatrisation.

Les voyageurs au Laos ont souvent signalé un commerce important du **Sisièt.** Raquez évoque à plusieurs reprises *« des écorces ressemblant à s'y méprendre à de la cannelle, mais qui n'est autre que du sisiet ou cachou que les indigènes de la région mastiquent avec la chique de bétel »*. Et plus loin : *« Ban sa ka et les hameaux des environs sont d'importants centres où viennent s'accumuler le tabac et le sisiet (cachou) du bassin du Na. »* Aujourd'hui, cet arbre tient une place non négligeable dans l'économie familiale du sud du Laos.



Catalogue des produits d'Indochine, 1941

Le ramassage en forêt des écorces et du bois n'étant plus rentable à cause de leur raréfaction, les villageois ont été encouragés à planter autour de leur maison des **Ton Sisièt** qui se développeront ainsi dans un espace fertile et protégé. L'écorce peut être récoltée à partir de la dixième année soit en coupant carrément l'arbre, soit en n'enlevant l'écorce que d'un côté en espérant qu'elle se reconstituera plus tard. Le produit alors récolté est exporté en Thaïlande pour l'industrie agroalimentaire et pharmaceutique, en particulier pour neutraliser le venin de certains serpents. Cette pratique est intéressante car elle empêche la disparition d'espèces locales et elle procure en même temps des liquidités à des villageois qui en sont souvent dépourvus.


Le nécessaire à chiquer.


Les écorces se vendent sur les marchés.

Boulettes de bœuf au curry



MANILA VANTHANOUVONG

Préparation et cuisson : Confectionner des boulettes de bœuf de la taille d'une petite prune. Les rouler dans la farine et enlever l'excédent.

Chauffer l'huile à feu moyen dans une poêle. Cuire les boulettes pour qu'elles brunissent (elles ne doivent pas être trop cuites). Retirer les boulettes et les faire sécher sur du papier absorbant.

Ajouter la pâte de curry dans l'huile restante. Bien mélanger jusqu'à ce que le curry dégage ses arômes (environ 1 minute).

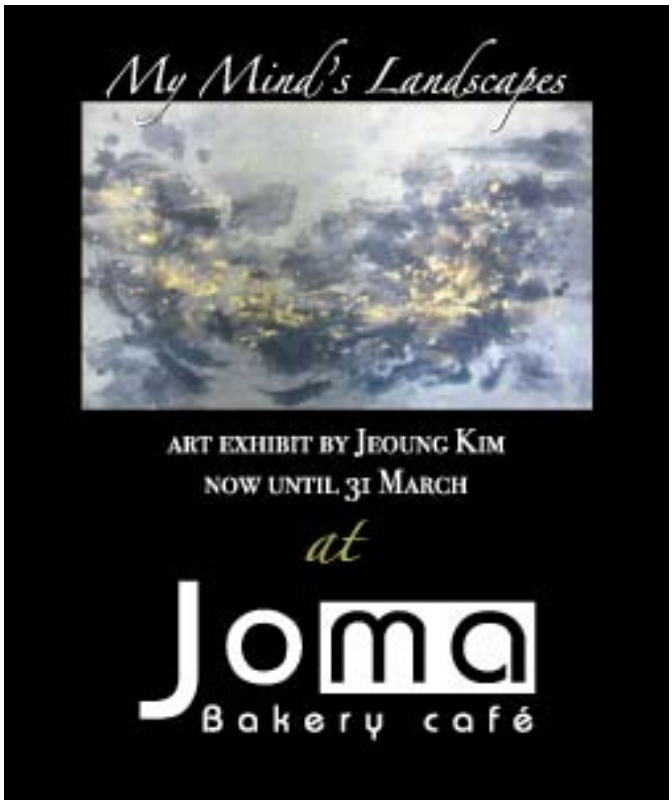
Ajouter le lait de coco et laisser cuire encore deux à trois minutes en mélangeant bien pour obtenir une sauce homogène.

Ajouter la sauce de poisson, le piment en poudre, le sucre, les cacahuètes et la poudre aux cinq parfums. Bien mélanger. Remettre les boulettes dans la poêle et cuire encore cinq minutes.

Transférer la préparation au curry dans un plat de service et garnir avec les feuilles de basilic ciselées.

Ingrédients pour 4 personnes :

- 500 gr. de bœuf haché
- 2 cuillerées de farine
- ½ cuillerée à café de poudre aux 5 parfums
- 1 cuillerée à café de piment en poudre
- 4 dl de lait de coco
- 2 cuillerées à soupe de pâte de curry
- 2 cuillerées à soupe de cacahuètes grillées et concassées sous forme de pâte
- 1 cuillerée à soupe de sauce de poisson
- 1 cuillerée à café de sucre de palme (ou à défaut de sucre fin)
- 2 cuillerées à soupe de l'huile végétale
- 25 feuilles de basilic ciselées



Phongsavanh BANK

Exchange Rates
as 3 September 2007

	USD	THB	EUR
Buy	9,097	281.03	13,19
Sell	9,143	282.44	13,46

Interest Rate	Lao Kip	US Dollar	Thai Baht
Savings Account	3.50%	1.50%	1.00%
Terms Deposit 3- Month	6%	1.75%	1.25%
Terms Deposit 6- Month	8%	2.25%	2%
Terms Deposit 12- Month	10%	3%	2.25%
Premier Account	2.50%	1%	1%
Cash Management Account	4%	1.75%	1.75%

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
Hôtel Lao Plaza, 1er étage
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 : 212 558
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 Vat Chan, 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

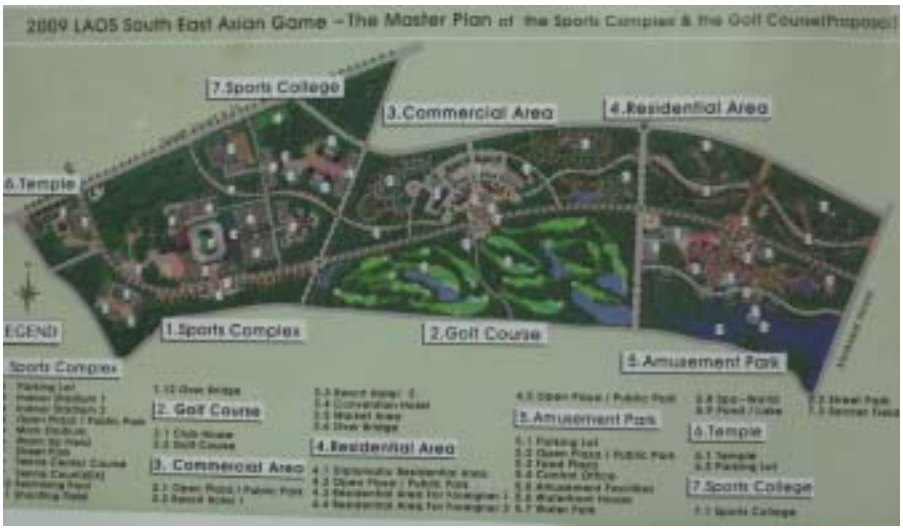
HOTELS
Lao Plaza Hotel
Rue Samsènthai, Vientiane
Tel : 21 88 00
Don Chan Palace
Unité 6 quartier Phiavat, arrondissement Sisatanak, Vientiane Tel : 244 288
Settha Palace
Tel : 217581
Novotel
9, rue Samsènthai, Vientiane
Tel : 213 570
Taipan
Rue François Nginn, Vientiane

CENTRES COMMERCIAUX
Lao-ITECC
Route T4,
quartier Phone Thanh Neua
Tel : 416 002 452 751
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

Un « Green » olympique pour les Jeux de Vientiane

BOUAPHANH VIBOUNSAK



Le Laos construira un terrain de golf de niveau international pour les 25e Jeux d'Asie du Sud-Est qui se dérouleront en République démocratique populaire lao en 2009.

Le parcours de 310 hectares comprendra 45 trous et sera situé au km 18, arrondissement de Saythani. Ce green est construit sur la base d'un accord entre le gouvernement lao et un groupe d'affaires de République de Corée, Booyoung. L'investisseur coréen financera l'aménagement du terrain et la construction de ses infrastructures et en contrepartie, il bénéficiera d'un droit de concession de 50 ans. Booyoung n'en est pas à son coup d'essai au Laos, le groupe a déjà participé à de nombreux projets de développement en zone rurale. La réalisation des travaux a été attribuée à la compagnie de construction des ponts et routes du Laos.

« Le terrain de golf sera construit en deux phases, a déclaré le secrétaire de la Fédération nationale de golf lao (FNGL) et représentant de l'entreprise en charge des travaux, M. Songkham Silaphet. *La première, déjà commencée, s'étendra sur 150 hectares. Elle comprendra 27 trous et son coût est estimé à près de cinq millions de dollars. C'est dans cet air que se joueront les épreuves de golf des 25e Jeux d'Asie du Sud-Est. Quant à la deuxième phase des travaux, elle continuera après les Jeux et devrait s'achever en 2010 ».*

Ce projet devrait améliorer la synergie économique de l'arrondissement de Saythani. En effet, le green devrait abriter un complexe multiloisirs qui exercera une attractivité sur les autres arrondissements. Un parc aquatique et de nombreux restaurants sont prévus dans ses aménagements. En outre, la qualité des équipements dont il disposera devrait rapidement en faire le rendez-vous des amateurs et des professionnels chevronnés. Les retombées économiques de ce projet profiteront également aux habitants des localités voisines, soit par l'obtention d'un emploi au sein même du green ou bien par une activité parallèle directement liée à son fonctionnement.

« Dès que le terrain sera prêt, nous organiserons des compétitions de niveau international et des invitations seront lancées pour avoir les plus belles têtes d'affiches du golf professionnel, a renchéri M. Songkham Silaphet. *Dans peu de temps le Laos deviendra sûrement une destination privilégiée de cette discipline. Je vous rappelle que nous faisons beaucoup d'efforts pour que le golf ce développe dans le pays et que nous possédons déjà trois terrains de niveau international à Vientiane et des centres d'entraînement ».*

Par ailleurs, pour la préparation de ces 25e Jeux du Laos, la FNGL envisage un plan de restructuration pour l'amélioration de son exécutif : organisation, information et promotion de ce sport. Le but étant d'attirer de jeunes talents et des sponsors essentiels à l'organisation ponctuelle de compétitions nationales.

Un partenariat entre la FNGL et la Fédération de golf de l'Asie Pacifique devrait se traduire prochainement par l'envoi d'entraîneurs qualifiés au Laos.

Athlétisme : Belabbas crée la surprise à Gand

BOUAPHANH VIBOUNSAK

Le Français Mohamed Khaled Belabbas a créé la sensation en dominant le Kenyan Daniel Kipchirchir Komen sur 3 000 m, en 7 min 43 sec et 86, soit dix secondes de mieux que les minima pour les Mondiaux en salle, le 24 février lors de la réunion d'athlétisme à Gand (Belgique).

Belabbas est donc susceptible d'être repêché pour les Mondiaux de Valence par la Fédération française (FFA), qui a jusqu'à hier soir minuit pour communiquer sa liste définitive à la Fédération internationale (IAAF).

L'athlète, qui avait été brièvement suspendu l'an dernier par la commission de discipline de la FFA à la suite d'un différend avec un entraîneur national lors de la réunion de Pézenas, a devancé Komen d'une seconde au terme d'un excellent dernier tour.

Le Kényan est apparu en difficulté en fin de course, mais *« rien d'inquiétant en vue de Valence »*. Aux Mondiaux, organisés du 7 au 9 mars, il s'alignera sur 1 500 m, distance sur laquelle il a réalisé le meilleur temps hivernal.

Un autre Français avait le sourire le 24 février, Jérôme Clavier, vainqueur à la perche grâce à un bond à 5,70 m.

Muriel Hurtis, elle, a fait *« la course de trop »* sur 60 m (dernière de la finale en 7'37) pour son ultime sortie hivernale. Sa partenaire d'entraînement Reina-Flor Okori, 4e du 60 m haies en 8 sec et 11, a quant à elle confirmé sa participation aux Mondiaux en salle.

Tête d'affiche d'une réunion peu relevée, la Belge Tia Hellebaut s'est imposée à la hauteur avec un bond à 1,98 m.

« Bien sûr, franchir 2,01 aurait été super, a-t-elle déclaré après ses trois échecs à cette hauteur. *Mais je n'ai pas tellement sauté cette saison en salle, privilégiant le pentathlon en vue des Mondiaux. »*

« J'irai à Valence avec l'ambition de monter sur le podium et de battre mon record de Belgique (4 877 points) », a-t-elle encore dit à propos d'un pentathlon qui se déroulera sans la championne d'Europe Carolina Kluft, forfait.



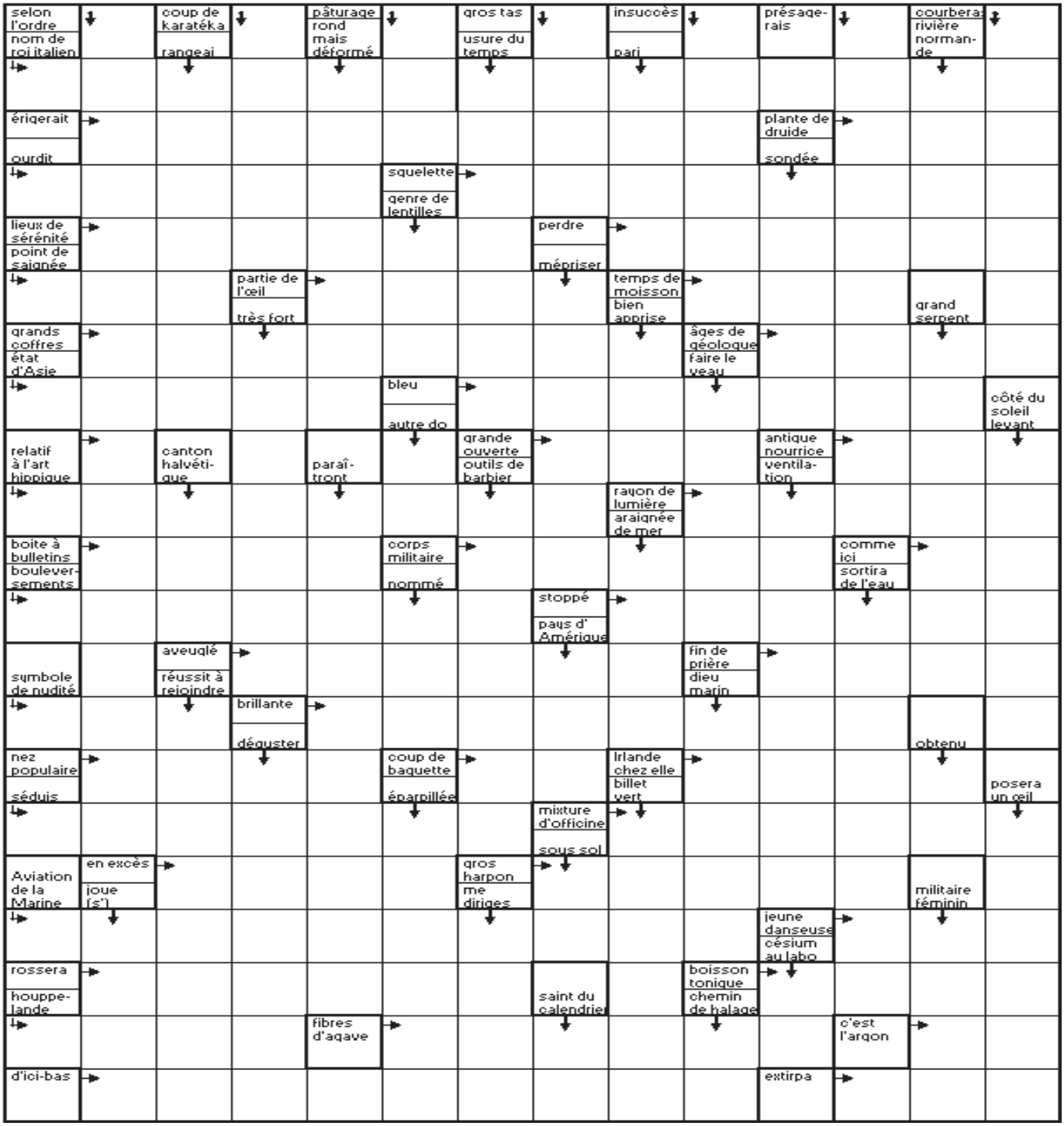
Les délégations lao et thaïe, la première dirigée par le Dr Thongloun Sisoulith, vice-Premier ministre et ministre des Affaires étrangères de la RDP lao, et la seconde par son homologue M. Noppadon Pattana, se sont rencontrées la semaine dernière à Vientiane pour un passage en revue de leurs relations bilatérales.
M. Noppadon Pattana s'est rendu au Laos du 21 au 22 février pour une visite officielle, afin de renforcer les relations et la coopération dans les domaines de la politique, de l'économie, de la sécurité, du commerce et du tourisme.



M. FrançoisSénémaud (troisième à partir de la gauche), nouvel ambassadeur de France au Laos, a rencontré mardi 26 févier, les membres du Conseil d'Administration de la Chambre de commerce et d'industrie française au Laos.
Ceux-ci l'ont informé des objectifs de travail pour l'année 2008.



Le département de l'administration publique et de l'autorité du service public (DAPASP) a organisé les 26 et 27 février à l'hôtel Don Chan Palace de Vientiane, une réunion pour améliorer la qualité des services administratifs. Cette réunion était présidée par Mme Bounphéng Mounphoxay, ministre auprès du bureau Premier ministre, et Mme Sonam Yangchen Rana, représentante résidente des Nations Unies au Laos, en présence également de représentants de divers ministères et d'une soixantaine de fonctionnaires.



Mots fléchés
Solution du N. 477

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

Le proverbe de la semaine

Si tu veux la paix, prépare la guerre

,de]'axv'dacsoosok
9'wf,k-'la8rk[

UN BRIN D'HUMOUR

Extraits du dictionnaire, selon Desproges (3)

Chandail – Vêtement que doit porter un enfant lorsque sa mère a froid.

Consultant – Se dit de celui qui consulte ta montre, te dit l'heure, et te fait payer la prestation.

HOROSCOPE

Bélier 21 mars - 20 avril
Vous avez tellement d'énergie et d'assurance cette semaine, que vous pourriez en oublier de faire preuve de tact et de diplomatie lorsque vous vous exprimez.

Taureau 21 avril - 21 mai
Faites un effort pour être au mieux de votre forme cette semaine et de vous rapprocher des personnes que vous aimez.

Gémeaux 21 mai - 21 juin
Une situation inattendue survient subitement et on admirera votre présence d'esprit et votre clairvoyance.

Cancer 22 juin - 22 juillet
Prenez le temps de faire plaisir aux autres et ils apprécieront vos efforts. Evitez de tomber dans le piège de la critique facile.

Lion 23 juillet - 22 août
Vous aurez envie de partager tout l'amour que vous portez en vous. N'ayez pas peur de vous ouvrir aux autres et d'exprimer vos sentiments ouvertement.

Vierge 23 août - 22 septembre
Vous recevrez une opportunité intéressante, mais la décision vous revient de reconnaître son potentiel.

Scorpion 23 octobre - 22 novembre
Vous exigez, sans doute, beaucoup trop des autres en ce qui concerne vos relations amicales.

Balance 23 septembre - 22 octobre
Evitez de faire des choix de manière impulsive cette semaine, car vous pourriez le regretter plus tard.

Sagittaire 22 novembre - 20 décembre
Votre optimisme inébranlable vous vaut l'admiration de vos proches et vous aide à surmonter les obstacles et atteindre vos objectifs.

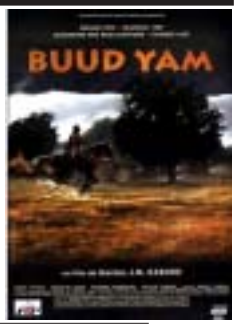
Capricorne 21décembre - 19 janvier
Vivez votre vie, suivez votre instinct et croyez en votre conception de l'amour et des relations. Ne vous souciez pas de ce que peuvent penser la société en général.

Verseau 20 janvier - 18 février
Vous vous retrouvez à dire ou faire des choses que vous trouvez ennuyeux lorsque cela vient des autres. Essayez de surveiller votre attitude avant que les autres ne viennent à perdre patience.

Poisson 19 février - 20 mars
C'est une semaine idéale pour régler les affaires et pour passer du temps avec les personnes que vous aimez ou que vous voudriez connaître davantage.

CINÉ CLF

« Buud-Yam »



Réalisé par Cheick Oumar Sissoko
Avec Habib Dembélé, Falaba Issa Traore, Balla Moussa Keita…
Sujet : « Buud-Yam **»** raconte l'histoire d'un jeune homme du nom de Wend-Kuuni, qui se lance dans un imprévisible voyage, à la recherche d'un guérisseur pour soigner sa soeur Pughneere, frappée d'un mal inconnu.
Mardi 4 et jeudi 6 mars à 18h30 et samedi 8 mars à 17h45.

TV5 ASIE



« Après l'amour »
Réalisation : Diane Kurys, 1992
Avec : Isabelle Huppert, Bernard Giraudeau, Hippolyte Girardot, Lio, Yvan Attal...
Sujet : Elle pense qu'elle n'aura jamais d'enfant. Elle s'appelle Lola, elle a trente-cinq ans, elle écrit des romans. Elle vit avec David. Elle vient de rencontrer Tom. Il y a désormais deux hommes dans sa vie, deux hommes qu'elle aime, mais tous les deux sont mariés et ont déjà des enfants...
Mardi 4 mars à 20h00.

PROMENADE

Le parc de Xiengkhouane



Connu sous le nom de Parc des Bouddhas, il se trouve au bord du Mékong, à environ 25 km en aval de Vientiane. Il réunit un ensemble de statues hindouistes et bouddhistes réalisées par Chan Leua dans les années 50. Les œuvres sont réalisées en béton armé, certaines d'entre elles dépassent une longueur (voire une hauteur) de 10 mètres.
Le Parc des Bouddhas, route de Tha Deua en direction du pont de l'Amitié (frontière lao-thaie).

Le musée national



Ce musée, anciennement appelé « musée de la révolution », occupe les locaux d'un ancien bâtiment officiel, construit dans les années 20. Situé à proximité du stade national, il présente des collections qui retracent une partie de l'histoire du pays. Un soin particulier a été porté à l'histoire du Phatet lao ainsi qu'à la présentation d'objets de production traditionnelle et/ou ancienne. Il est en cours de restauration mais peut néanmoins être visité de 8h à midi et de 14h à 17h.
Rue Samsènthai, en face du palais de la culture.

EXPOSITION
Déconstructions et relectures, photographies de Mathieu Détaint
Au-delà des perceptions convenues, les photos révèlent des ambiances souvent abstraites, parfois même très déconstruites jusqu'à n'être plus enchevêtrement de couleurs et de lumières mouvantes. *Jusqu'au 29 mars au Centre de languie française. Vernissage le 4 mars à 18h30.*
Entrée libre.

VIENTIANE-ACCUEIL
L'association ouverte à tous les francophones tiendra son assemblée générale extraordinaire mercredi 5 mars à 18h30 dans ses locaux (terrain de Simuang à côté du centre médical de l'ambassade de France).
Ordre du jour
- Présentation des candidats au nouveau bureau
- Election du nouveau bureau
- Proposition d'activités
- Questions diverses

Venez très nombreux pour exprimer vos souhaits, organiser de nouveaux projets et partager le verre de l'amitié !
Anne, Annie, Jeanne, Marc, Tuy

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)

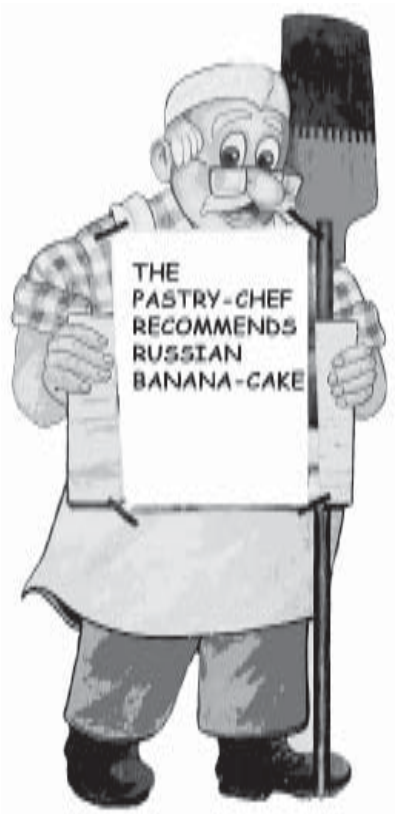
➢ RFI
- Radio France Internationale. Difusée en modulation de fréquence sur **100.5**

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



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

SWEDISH PIZZA & BAKING HOUSE

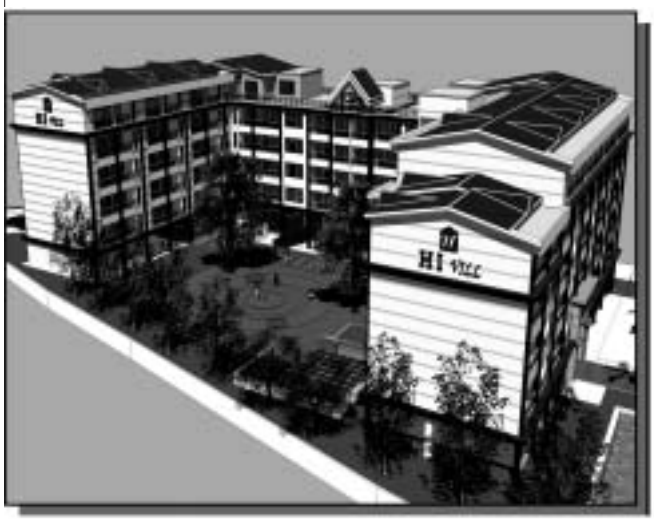
At Anou, Center Point. (Close to Anou Hotel)
Open everyday 7:00-21:00
Tel: 21 5705



SWEDISH PIZZA & BAKING HOUSE

Now we have home delivery

SWEDISH BAKERY



Hi VILL

The only luxury rental apartments with full furniture in Vientiane

- **Location**
  - Located on the perfect residential area near Germany Embassy (Unit 05, Sokphaluang Village, Sisattanak Dist…..Vientiane)
- **Safety**
  - CCTV and Digital Recording System
  - Personal Safety Card Key System and Phone Camera System
  - Automatic Barrier Gate System
- **Convenience**
  - Neighboring Honour International School and Sokphaluang Fitness Center
  - 1,2 and 3 Bed Room Apartments with Living Room, Kitchen and Bath Room
  - Parking Lot more than 1 car/Household
- **Comfort**
  - Luxury Garden Apartments with Swimming Pool and, Tennis Court (2nd Phase)
  - Terraces for All Apartments

★ **Estimated Completion Date : Early 2009**

HHI Lao Co.,Ltd.
Office: Tel: 021 353 753/Fax: 021 353 754

Le Laos
le pays de la gentillesse



Beerlao

Bere authentique des Lao

L.B.C.