LE

NUMÉRO 452

Hebdomadaire d'informations générales de la République Démocratique Populaire Lao

Mercredi 22 août 2007

10000 kip

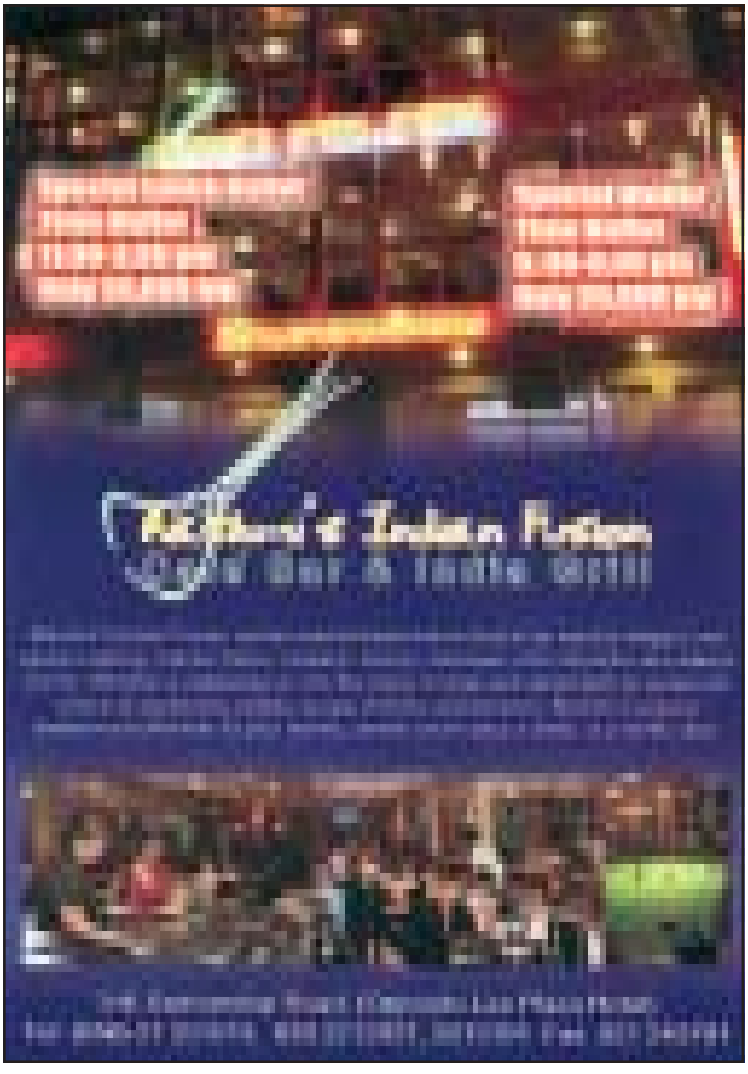


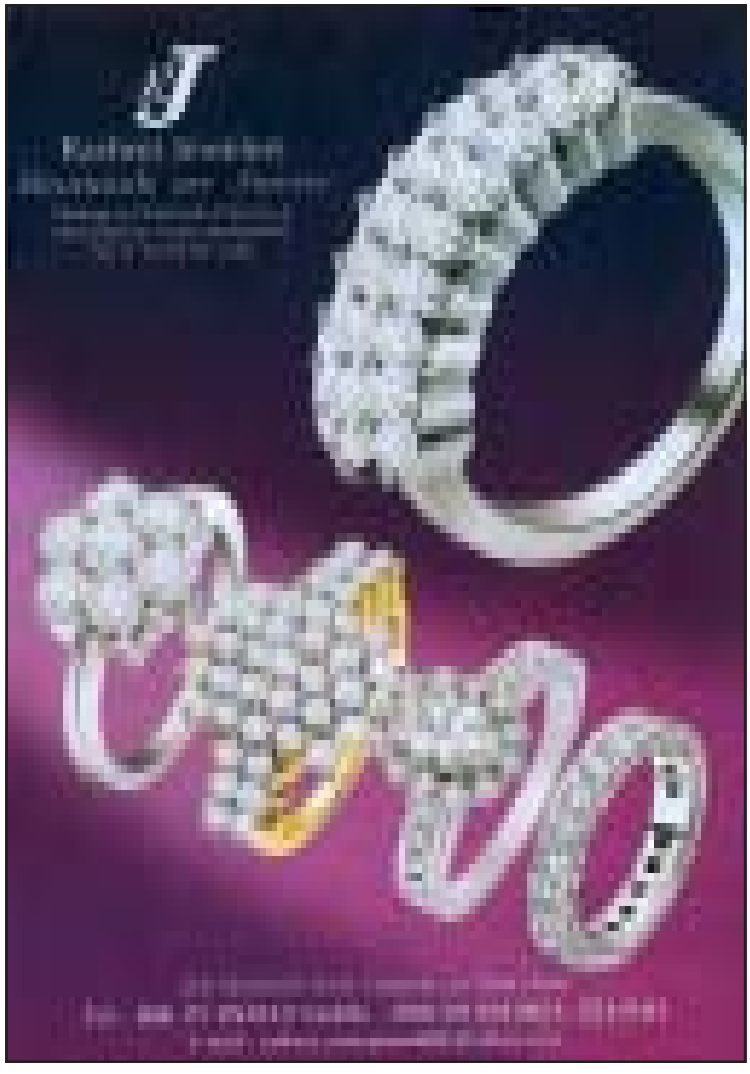
Le khène et le khab lam : un art et une identité culturelle

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

www.lerenovateur.org.la


Malaysia
THE TIME IS NOW, THE PLACE IS MALAYSIA





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

Comité de Rédaction:
Somphavan Inthavong
Somsanouk Mixay
Chanthao Pathammavong
Khamphao Phonekèo
Prof, Dr Sommone Phousavath
Darouny Ratanavong
Houphanh Rattanavong
Maligna Saignavong
Mongkhol Sasorith
Chanphéng Siratana

Journalistes :
Manila Vanthanouvong
Phong Thammavongsa
Somphavanh Siramath
Bouaphanh Vibounsak

Correcteurs/Contributeurs:
André Piozet

Maquettiste et publicité:
Viphaphone Phommabouth

Edition Internet:
Vansoukkhy Thammavong

Design : BlueGrass

BP 8706, Rue Phangkham, Vientiane,RDP Lao
Tel .(856)(21)217872,
Fax(856)(21)216365
www.lerenovateur.org.la
email:editor@lerenovateur.org.la

Actualité

4. Le Laos et le Cambodge renforcent leurs relations
5. Le 23 août : date décisive pour l'Histoire de la RDP Lao
6. Tirage au sort Tigo
7. Festival de l'artisanat 2007

Investissement

8. Investissements vietnamiens au Laos

Francophonie

9. Rencontre francophone en Thaïlande

Entreprises

10. Tiger Beer réceptionne ses citernes

Commerce

11. Bilan 2006-2007 des exportations de textile

Livre

13. Stay another day in Laos

Développement

14. Arrêt de la culture sur brûlis : recul de la pauvreté
15. L'Union Européenne contribue au développement de la province de Luang Prabang

Culture

16. Le khène et le khab lam : un art et une identité culturelle

Artisanat

17. Origine du tissage du Laos

Tourisme

18. Connaître le Laos

Restaurant

19. Les échoppes de restauration de Vientiane

Ethnobotanique

20. Gardénia

Cuisine

21. Tom khém *(porc au caramel)*

Sport

22. Adidas mise sur les JO de Pékin pour s'imposer en Chine
23. Préparation aux Jeux paralympiques d'Asie Pacifique de Shanghai

Dans l'objectif

24. Evénements de la semaine en photos

Guide

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

COUVERTURE :

Le khène et le khab lam : un art et une identité culturelle - *Photo Vayorath*

Le Laos et le Cambodge renforcent leurs relations

KHAMPHOUTH XAYASOMROTH

La récente visite d'une délégation de la République Démocratique Populaire Lao, conduite par son président, M. Choummaly Sayasone, a marqué un nouveau jalon dans le développement et le resserrement des relations d'amitié existant de longue date entre les deux pays. Le Laos et le Royaume du Cambodge possèdent de nombreux points communs : pays en voie de développement, ils partagent une frontière commune de plus de 530 kilomètres. Chacun a subi la colonisation du même pays étranger et recouvré son indépendance nationale. On retrouve également certaines similitudes dans les coutumes, les mœurs et le mode de vie des Lao et des Cambodgiens. Ils se sont entraidés dans la lutte pour leur indépendance et pour développer leur pays. Ils entretiennent d'excellentes relations sur tout point de vue.

En 1350, à l'époque du roi Fa Ngoum, le Cambodge a contribué à la réunification du Laos en lui offrant une armée pour défendre son territoire. Grâce à cette aide, le royaume du Lane-Xang c'est vu renforcé.

Autre témoignage historique des bonnes relations entre ces deux pays, la statue du bouddha mince qui se trouve à Luang Prabang. Cette statue, symbole sacré du bouddhisme theravadin, a été donnée en cadeau par le roi khmer au roi Fa Ngoum.

Depuis lors, cet héritage représente aussi un précieux symbole de solidarité entre ces peuples.

Tout récemment, dans le cadre du développement des trois pays indochinois, le Laos, le Cambodge et le Vietnam ont décidé de développer la coopération de leurs provinces frontalières (triangle du développement) et de désenclaver ces régions montagneuses.



M. Choummaly Sayasone,(à droite) lors de sa récente visite au Cambodge, a été accuieilli par le roi Norodom Sihamoni.

Les régions concernées sont Kontum, Darlac, Darnong et Gia Laî pour le Vietnam, Saravane, Attopeu et Sékong pour le Laos et Rattanakhili, Strung Trèng et Mongkholkhili pour le Cambodge.

Ce programme s'inscrit dans le cadre de l'accord de Vientiane incluant la construction du barrage hydroélectrique de Sékamane dans la province de Sékong, de la route 18 B, de bases de santé et de la plantation d'hévéa.

Par ailleurs, dans le cadre de l'application de ce programme, les Premiers ministres des trois pays se sont rencontrés dans la province centrale du Vietnam de Lam Dong.

Deux milliards de yens ont été apportés par le gouvernement du Japon pour appuyer le projet. Les trois Premiers ministres prévoient de se rencontrer à Vientiane l'année prochaine.

Sur le plan de la défense nationale, le Laos et le Cambodge se sont accordés pour échanger des visites de délégations militaires de tous les niveaux en particulier entre le 5e régiment de l'armée populaire lao et les zones militaires cambodgiennes 1 et 4 pour promouvoir la coopération frontalière.

Depuis 2000, 461 kilomètres de pose de bornes frontalières ont été effectués sur un total de 535 kilomètres à parcourir. Ce projet devrait s'achever en 2008.

Pour promouvoir le tourisme et les échanges commerciaux, les deux chefs d'Etat souhaitent multiplier les liaisons entre la nationale 13 du Laos et la route n° 7 du Cambodge.

Dans ce sens, les vols Luang Prabang - Seam Reap - Phnom Penh et autres seront eux aussi multipliés.

Dans un proche avenir, le Laos vendra le courant électrique du barrage de Sékamane situé dans la province de Sékong au Cambodge.

Ce barrage, inclus dans le programme de développement des trois pays, est un investissement du Vietnam de plusieurs centaines de millions de dollars. L'installation du réseau électrique de 115 kilovolts depuis le village lao de Had à Xiengtèng au Cambodge sera en fonction en 2009.

Dans le domaine de la santé publique, la partie cambodgienne a remercié la partie lao d'avoir ouvert l'accès de ses hôpitaux aux frontaliers cambodgiens.

D'autre part, les deux pays ont envisagé de lutter ensemble contre les épidémies qui pourraient se produire.

En matière d'éducation, le Laos a demandé à la partie cambodgienne d'augmenter les quotas d'attribution de bourses d'étude, notamment pour entrer dans les écoles techniques cambodgiennes soutenues par la Francophonie.

Dans le domaine sportif, le Laos, qui accueillera les 25es Jeux d'Asie du Sud-Est en 2009, souhaite échanger davantage d'expériences pour améliorer la technique de ses athlètes.

Le Cambodge a sélectionné 35 projets dans le cadre du triangle du développement, 14 sont cambodgiens, 13 lao et 8 vietnamiens. Ces projets seront présentés à la conférence Japon-Mékong qui se tiendra en janvier prochain à Tokyo.

La partie cambodgienne souhaite que les trois pays indochinois se rencontrent avant de rencontrer par la suite le Myanmar et la Thaïlande. Pour renforcer la coopération bilatérale, les comités respectifs de coopération se rencontreront tous les deux ans. Sa Majesté Preah Bat Samdech Preah Boromneath Norodom Sihamoni, roi du Cambodge, avait effectué une visite officielle du 14 au 16 mars l'année dernière au Laos. Cette visite a contribué à resserrer les liens d'amitié entre les deux pays.

Le 23 août : date décisive pour l'Histoire de la RDP Lao

KHAMPHOUTH XAYASOMROTH

A l'occasion du 32e anniversaire de la prise du pouvoir, le 23 août 1975, *Le Rénovateur* publie une chronologie des soulèvements des habitants de chaque localité du pays contre l'ancienne administration, avant l'instauration du nouveau régime.

Le 23 août stigmatise le dernier jour de l'ancien régime et la prise du pouvoir par la population avant la proclamation de la fondation de la République Démocratique Populaire Lao.

Le combat pour le salut et l'indépendance nationale touche à sa fin en 1972.

Suite aux victoires remportées sur le terrain et après avoir entamé les négociations pour la paix en Indochine et en particulier au Laos, le dirigeant du Pathet Lao, M Souphanouvong, a dépêché le secrétaire de Nèo Lao Hak Xat, M. Phoumi Vonvichith, à Vientiane pour rencontrer le dirigeant du gouvernement de l'ancien régime M. Souvannaphouma.
.

A l'issue de cette rencontre, ils ont décidé que leurs négociations se dérouleraient toujours à Vientiane. Un mois après, le 17 octobre 1972, une délégation de Nèo Lao Hak Xat, composée de 10 cadres dirigés par M. Phoune Sipaseuth ouvrait la premiere rencontre.

Les négociations ont duré pendant 5 mois avant de pouvoir signé un accord sur la réhabilitation de la paix et la réconciliation nationale.

L'accord définissait l'arrêt des hostilités au Laos à partir de midi le 22 février 1973. Certains ne respectèrent pas l'accord et cherchèrent à renverser le gouvernement de Souvannaphoumma, en déclarant que celui-ci « fait entrer l'eau dans la pirogue et ramène le tigre dans le village ».

Le 20 août 1973, un coup d'état dirigé par le général « Thao Ma » visant à supprimer l'accord est avorté.

Le 14 septembre de la même année, un protocole d'accord prévoyant la formation du gouvernement provisoire de coalition est signé. En octobre 1973, les policiers et les militaires de Nèo Lao Hak Xat entrent dans Vientiane et Luang Prabang.

Le 4 avril 1974, les princes Souphanouvong et Souvannaphoumma et M. Phoumi Vongvichith rencontrent à Luang Prabang le roi Srisavang Vatthana pour lui présenter la lettre de suppression de l'ancien gouvernement et la liste du nouveau gouvernement ainsi que la liste des membres du conseil national politique de coalition.



Le rassemblement des manifestants au Patouxay avant qu'ils se dirigent vers le That Luang.

Les princes Souvannaphoumma et Souphanouvong sont nommés sur cette liste aux fonctions de Premier ministre et de président du conseil.

Le lendemain, un accord concernant la formation de ces deux institutions est signé. La première session du nouveau gouvernement se réunit le 10 avril 1974 à Vientiane, suivie de celle du conseil national de la politique de coalition le 25 avril de la même année.

Entre temps, l'opposition dirigée par Phoui Sananikone a réuni des membres de l'Assemblée nationale, 7e mandat, le 5 mai 1974, pour créer un climat de tension. Les membres du gouvernement fantoche ont envoyé leurs hommes provoquer les forces révolutionnaires dans la région de Danesoung, province de Vientiane. Depuis plusieurs mois, les mouvements populaires de l'ensemble du pays s'étaient manifestés contre l'ancien régime pour revendiquer leur droit, la liberté et la démocratie.

A Khammouane, les habitants de Thakkhèk se sont élevés pendant 42 jours et nuits pour revendiquer ces mêmes droits.

Le roi Srisavang Vatthana déclare alors l'abolition de l'Assemblée nationale de Phoui Sananikone. A Sédone, les étudiants, les fonctionnaires et militaires ont protesté contre l'administration. A Vientiane, environ 12 000 personnes manifestent contre les réactionnaires, demandant le départ immédiat de cinq ministres du gouvernement de coalition. Le 14 mai, les habitants de Luang Prabang manifestent à leur tour contre les hommes de main des américains.

Du 6 au 18 mai 1975, les forces révolutionnaires occupent Savannakhet, Thakkhèk, Luang Prabang, Paksé et la route stratégique n° 23. A Vientiane, plusieurs axes stratégiques sont occupés par les ouvriers, fonctionnaires, étudiants et habitants et le 22 août 1975, environ 200 000 personnes issues de toutes les couches sociales convergent au centre de la capitale pour préparer un grand meeting.

Les manifestants portaient des pancartes, des banderoles et scandaient dans des porte-voix ou microphone, le départ de l'ancienne administration corrompue. Certains portèrent même des épouvantails à l'effigie des réactionnaires.

Le grand rassemblement eut lieu dans la matinée du 23 août sous l'arc de triomphe avant que le cortège ne se dirige vers l'esplanade du That Luang. La foule avançait d'un seul corps en scandant les mots d'ordre : *« soutien à la force révolutionnaire et à l'abolition de l'ancien régime. »* Sur la place du That Luang furent brûlés les portraits, les photos des réactionnaires et tout ce qui pouvait représenter l'ancien régime. Vers midi, la foule se dispersa et chacun regagna sa localité.

Les 1er et 2 décembre 1975, se tenait le congrès général des députés. Il y fut déclarées l'abolition du régime monarchique, la fondation de la République Démocratique Populaire Lao, la formation de l'Assemblée populaire suprême, la nomination du Président de la République, la formation du nouveau gouvernement, la définition de l'hymne, drapeau et la langue national.



Tirage au sort Tigo

SOMPHAVANH SIRAMATH

L'opérateur en téléphonie mobile Millicom Lao Co., Ltd (Tigo) organise ponctuellement des activités promotionnelles pour le lancement de ses produits ou l'ouverture de nouveaux services. Cette fois-ci, quatre téléphones portables (LG Ke 970, Sony Ericsson W950, Samsung X830, Samsung D900) ont été gagnés lors du jeu qui s'est déroulé du 15 juillet au 15 août.

Le jeu adressé aux abonnés de Tigo consistait à envoyer le plus de SMS à l'opérateur.

Le tirage au sort des gagnants a eu lieu vendredi dernier en présence du représentant de Tigo, M. Phouniphon Phanthavong, et du représentant de Lao Mobile Group, M. Outhai Khammoungkhoun. La chanteuse Nittagna Soukkhaseum et son groupe le Club Modern Dance ont animé le tirage.

La société Lao Millicom Co., Ltd est une société étrangère qui est venue au Laos pour développer le réseau de téléphonie mobile, notamment avec le système Internet.

En outre, la société Lao Millicom Co., Ltd coopère avec le centre de la Jeunesse Lao pour établir un projet de promotion et de développement de valeurs saines chez les adolescents de tout le pays.

Ainsi, seront proposées aux adolescents les activités suivantes : danses et chants traditionnels, théâtre, activités sportives (football, badminton etc).

Toutes les activités ont pour objectif d'inciter les jeunes à avoir un mode de vie sain et à s'éloigner de la drogue.

Les activités seront mises en place à chaque journée importante comme la Journée internationale de l'enfant, celle du reboisement, ou bien pour l'anniversaire de la création du centre de la Jeunesse.

La durée du projet est de deux ans, il a débuté au début de cette année et s'achèvera fin 2008.

Aménagement des infrastructures urbaines

PHETPHOSAY SENGPASEUTH

Vientiane est entrée dans un cycle de transformations urbaines dont témoignent de nombreux chantiers, tant au centre qu'en périphérie. L'aménagement d'infrastructures de transport (voirie, construction de ponts, etc), d'équipements tertiaires (sanitaires, éducatifs, culturels) et de loisirs structure les réseaux et réorganise le dispositif spatial de Vientiane.

Un autre projet d'étude de circulation urbaine visant à l'amélioration du trafic va accélérer cette transformation urbaine et périurbaine de Vientiane.

Ce projet, initié par le ministère des Communications, des transports, des postes et de la construction et soutenu par l'Agence de coopération internationale du Japon, comprendra trois phases qui s'étaleront jusqu'en 2025. La période d'étude intégrera plusieurs domaines, le plan urbain, le transport, la création ou rénovation de routes, la sécurité routière, l'environnement etc. Pour la première phase, cinq arrondissements de la capitale sont concernés : Chanthabouly, Hadsayfphong, Sisattanak, Sikhottabong et Saysetha.

La protection de l'environnement au cœur des débats

VAYORATH XAYASOMROTH

Les journalistes des médias lao en formation sur l'environnement se sont rendus en fin de semaine dernière au village de Nongboua, district de Hinboun, province de Khammouane, pour recueillir des informations auprès de la population locale. Le village de Nongbua est l'un des 50 villages situés sur les berges de la rivière Hinboun.

« Avant de réaliser leur propre reportage, les journalistes participants au séminaire ont pu observer et comprendre les impacts de certains projets de développement sur l'environnement, a déclaré un organisateur de la formation, M. Sèngphouxay Inthavikham. *« Les journalistes pourront contribuer à sensibiliser la population aux questions sur l'environnement conformément à la politique du Parti et du gouvernement en matière de prévention. Ils doivent donc en comprendre les enjeux »*, a ajouté le président du comité de promotion de l'environnement, M. Sèngphouxay.

Les journalistes doivent dénoncer les projets de développement qui ne sont pas en accord avec la politique gouvernementale. Le Parti et le gouvernement souhaitent en effet que ces projets aient pour objectif d'améliorer les conditions de vie de la population. *« Les projets de développement qui ont un impact négatif sur les conditions de vie de la population ne correspondent pas à la réglementation en vigueur dans ce domaine en RDP Lao*, a-t-il conclu. » La formation des journalistes sur l'environnement a été menée conformément à la politique du Parti et du gouvernement lao. Les journalistes doivent reporter de manière simple et concrète la politique en matière de protection de l'environnement et de prévention de la destruction des forêts afin de les rendre accessibles à l'ensemble de la population.

Les médias peuvent contribuer à la lutte contre les impacts négatifs de l'environnement. Pour les réduire, le gouvernement a créé des comités de contrôle dans ce domaine et engagé les organisations à respecter certains critères pour développer des projets au Laos.

Festival de l'artisanat 2007

PHETPHOSAY SENGPHASEUTH



L'association des artisans lao, créée en 1998, fédère les artisans de l'ensemble du pays. Tous les ans depuis 2002, la première semaine de novembre, elle organise en coopération avec la Chambre de commerce et de l'industrie du Laos, le festival de l'artisanat. Ce dernier devenu très populaire présente les meilleurs artisans du pays. L'association dirigée par Mme Rassanikone Nanong comprend 130 membres.

Le festival a pour but de promouvoir l'exportation de l'artisanat lao vers l'étranger. Cette année, 250 artisans de différentes disciplines : textiles (tissage), bois, rotin et bambou, poterie, joaillerie découpage, orfèvrerie, ferronnerie, papier traditionnel, produits gastronomiques et autres, s'exhiberont du 1er au 5 novembre au centre Lao ITECC. Des exposants venus des pays de la région présenteront leurs produits.

L'organisation d'une telle exposition contribue à l'essor de l'artisanat lao et à sa promotion auprès des marchés étrangers. « L'artisanat sur le marché d'aujourd'hui » sera le thème d'un séminaire organisé le 2 novembre en marge de l'exposition, réunissant les associations d'artisans, des chefs d'entreprise et les autorités politiques concernées.

Cette sixième édition donnera lieu à un concours où seront récompensées par un prix les meilleures créations artisanales. Les visiteurs pourront apprécier la richesse des produits du Laos et les compétences de ses artisans. Ils pourront également assister à des démonstrations et participer à des ateliers d'initiation dans toutes les disciplines artisanales.

Le festival se clôturera le 5 novembre par un défilé de mode.

Pour promouvoir le secteur de l'artisanat, le gouvernement a décrété que le 1er novembre deviendrait la Journée nationale de l'artisanat.

Les industriels doivent respecter l'environnement

SOMPHAVANH SIRAMATH

La société *Asia Pacific Breweries Limited* qui va prochainement construire une brasserie à Thangone, a, à la demande du ministère de l'Industrie et du commerce, organisé une réunion pour discuter des éventuels impacts sur l'environnement, qui pourraient être occasionnés par le fonctionnent de la brasserie.

Un projet d'étude a été examiné et approuvé par les deux parties. En outre pour éviter de polluer le site de la brasserie, le brasseur s'engage à retraiter les eaux usées utilisées par l'usine et de les recycler dans des bassins de décantation. Les autorités lao ont pu constater que le cahier des charges de la brasserie en matière de sécurité et de protection de l'environnement correspondait aux normes recommandées par la réglementation lao.

Cette rencontre a été organisée la semaine dernière dans les locaux de l'Organisation Nationale d'Etudes Politique et Administrative à Thangone, arrondissement de Saythany. Elle s'est déroulée en présence du chef adjoint du département de l'Industrie et du commerce Mme Viengphone Vilavong, des représentants de la société *Asia Pacific Breweries Limited* ainsi que des responsables du département de l'environnement attaché au ministère de l'Industrie et du commerce.

Formation des enseignants

PHONG THAMMAVONGSA

Depuis 1999, le département de formation des enseignants du ministère de l'Education nationale, en collaboration avec l'Agence de coopération internationale du Japon (JICA), a développé successivement le secteur éducatif. Des liens avec l'université japonaise de Naruto ont notamment été créés pour perfectionner les compétences des enseignants en sciences et mathématiques.

Ce projet donne lieu chaque année à une réunion où est dressé le bilan de l'année écoulée et où sont définies les nouvelles orientations.

Cette année, l'école normale de la province de Savannakhet est hôte de la formation des enseignants en sciences et mathématiques.

Cette formation à laquelle participent les directeurs et directeurs adjoints des écoles normales est organisée du 13 au 24 août. Elle s'adresse aux professeurs de sciences et mathématiques de toutes les écoles normales de l'ensemble du pays. Elle est animée par des experts de JICA, des permanents du ministère de l'Education nationale.

« Depuis plusieurs années, *ce projet permet aux enseignants de sciences et de mathématiques d'approfondir leurs connaissances et d'améliorer ainsi la qualité de leur enseignement. Cette année, 50 d'entre eux seront sélectionnés pour entreprendre un stage de perfectionnement de ces matières au Japon. À leur retour, ils auront la tâche de former leurs collègues enseignants* », a déclaré le ministre de l'Education nationale, M. Somkot Mangnomek.

Investissements vietnamiens au Laos

SOMPHAVANH SIRAMATH

Cette année, le Vietnam se place troisième en terme d'investissement étranger au Laos avec plus de 90 projets pour un montant de 467 millions de dollars américains.

Les secteurs d'activité les plus concernés sont l'hydroélectricité, l'électricité, l'agriculture, l'industrie du bois et le secteur minier en général.

« Le gouvernement lao applique une politique de développement économique qui encourage les hommes d'affaires et entrepreneurs étrangers à investir au Laos. Pour cela, il accorde des facilités pour leur installation et a établi une réglementation adaptée pour protéger les intérêts de toutes les parties prenantes d'un projet. Dans l'avenir, la coopération avec le Vietnam dans le domaine de la coopération économique devrait s'intensifier davantage », a déclaré le Président du Comité au Plan et à l'investissement, M. Soulivong Daravong.

Récemment, des hommes d'affaires lao et vietnamiens se sont associés pour fonder une société mixte dont l'activité est concentrée sur l'exploitation minière au Laos.

Il s'agit de la compagnie lao pour le développement économique Lao Lane Xang et de la compagnie industrielle du charbon et des mines du Vietnam.

De cette fusion sont nées deux entreprises qui se partagent les activités, l'une à la province de Sékong et l'autre dans le district de Feuang dans la province de Vientiane.

Dans un avenir proche, ces deux compagnies entendent investir dans l'exploitation de la houille dans le district de Feuang, à une centaine de kilomètres de la capitale et de la bauxite dans le district de Tha Tèng, province de Sékong, à environ 700 kilomètres au sud de la capitale.

Le projet d'exploitation de la bauxite dans le district de Tha Tèng occuperait une surface de 385 hectares et celui de la houille dans le district Feuang une surface de 6 800 hectares.

Le montant de l'investissement est estimé à plus de 990 millions de dollars.

Concernant le secteur de l'hydroélectricité, le gouvernement lao a autorisé la société Vietnam Electric Co., LTD à investir dans la construction du barrage Xékaman 3, situé dans le district de Dakchung, province de Sékong.

Une fois en fonction, ce barrage aura une puissance de 250 kilowatts et pourra produire 982 millions kilowatts/heure par an. La construction du barrage est prévue pour le début de l'année 2010. Son coût est estimé à 273,7 millions de dollars.

Les investissements proviennent d'une société mixte d'investissement entre le Laos et Vietnam Electric Co., Ltd.

L'entreprise vietnamienne dispose d'une concession d'exploitation de trente ans et percevra 85 % des revenus de la vente de l'électricité.

L'électricité, une fois produite, sera exportée à 90 % vers le Vietnam, en partie pour alimenter les sites industriels du pays.

Le domaine de l'arboriculture est dominé par les plantations d'hévéas. Les vietnamiens ont notamment investi dans cette culture dans les provinces de Sékong, d'Attapeu, de Saravan, de Champasak et autres.

Les investissements étrangers notamment vietnamiens contribuent au développement de l'économie lao ainsi qu'au recul de la pauvreté.



Les investisseurs vietnamiens montrent un grand intérêts pour le secteur de l'hydroélectricité au Laos.

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.

Maison meublée à louer :
Ban Savang - centre ville (cirque de Vientiane)
Cour et jardin
3 chambres climatisées, grand salon, deux salles de bain
Loyer: 230$/ mois
Contact. (020 560 79 97- anglais/lao)
(020 771 32 17- français/lao)

Rencontre francophone en Thaïlande

LE RÉNOVATEUR

Dans le cadre du projet VALOFRASE, sur l'initiative de la Section de français de l'Université Rajabhat Chandrakasem (Bangkok – Thaïlande), le Bureau Asie-Pacifique de l'AUF, en collaboration avec les ambassades de France au Vietnam et en Thaïlande, a soutenu une rencontre francophone en Thaïlande du 15 au 20 juillet 2007.

Organisée à la station balnéaire de Hua Hin et à Bangkok, cette rencontre a rassemblé 65 étudiants de la région dont 10 cambodgiens, 10 lao, 20 vietnamiens et 25 thaïlandais, tous étudiants de départements de français ou de filières universitaires francophones.

Les activités variées : visites de sites historiques, activités sportives, culturelles, conférences, etc. ont permis de favoriser les échanges entre étudiants et enseignants de la région et la pratique de la langue française. La rencontre a été animée par 12 professeurs de français de différentes nationalités : cambodgienne, française, lao, thaïlandaise et vietnamienne.



Des étudiants de quatre pays ont pu être reunis grâce au francais.

L'évaluation s'est avérée très positive : la rencontre a permis aux étudiants de pratiquer le français en situation de communication réelle, de découvrir les cultures des pays voisins et de se faire de nouveaux amis. Les étudiants étrangers ont été particulièrement touchés par l'accueil que leur ont réservé leurs camarades thaïlandais ; d'autant plus que c'est la première fois que des étudiants des quatre pays sont ainsi réunis grâce au français et ont l'occasion d'échanges interculturels avec le français comme langue internationale de communication.

Beaucoup d'étudiants ont suggéré que ce genre de rencontre francophone régionale soit renouvelé : « On souhaite avoir beaucoup de stages comme ça. » Et même une étudiante de proposer : « Je voudrais vous demander d'organiser toutes les années ces manifestations. »

Cette rencontre organisée par la Section de français de l'Université Rajabhat Chandrakasem est une expérience à reconduire dans la région afin de valoriser les compétences des enseignants et des étudiants de français et de créer un espace francophone régional en tenant compte des spécificités de chaque pays, tel est le souhait de tous les participants, y compris les enseignants animateurs.

Phongsavanh BANK

Exchange Rates
as 20 August 2007

	USD	THB	EUR
Buy	9,556	279.10	12,634
Sell	9,604	280.50	12,890

MANDALAY

MANDALAY Ltd is a French management company, involved in decoration and furniture for both local and international markets (Europe, Vietnam and Asia)
We are looking for our:

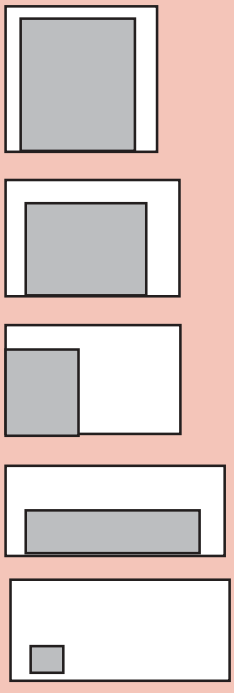
MANAGER ASSISTANT

She (he) will be in charge of:
Co-managing the showroom, welcoming guest and visitors, preparing quotations, following up the production and delivery schedules.
Assisting the Manager in all administrative duties (Tax, import/Export, procedures, petty cash,…)
Possible trips to Bangkok, Hanoi and Europe.

Requirements:
The candidate must prove her taste and ability to work in decoration.
Fluent English speaking and computer skills.
French speaking would be a plus.
Be available on September 2007.

Good remuneration package including bonus on sales
Please send CV+photos+references to: Mandalay Ltd, P.O.Box 4415, Vientiane, or
Mandalay showroom, 26/02 FranÇois Nginn Road, Vientiane.

Tarifs des espaces



Pleine page 5 col
1/2 page 5 col
1/4 page 5 col
1/6 page 5 col

Exemples pour une seule parution.

Tiger Beer réceptionne ses citernes

SOMPHAVANH SIRAMATH



Visite du site de construction de la future brasserie par les fontionnaires du département du Commerce et de l'industrie.

Le brasseur singapourien Asia Pacific Breweries Limited, installé à Veunkham (32 kilomètres de Vientiane), arrondissement de Saythany, vient de réceptionner ses 10 premieres citernes d'une capacité de 1 800 hectolitres destinées à transporter la production de bière de la nouvelle brasserie. Ces citernes ont été conçues par Ziemann, le n°1 allemand dans la fabrication d'équipements de brasserie et livrés par ses usines du district de Ningbo en Chine.

En attendant de lancer ses unités de production réparties sur 13 hectares, Asia Pacific Breweries Limited, distribue sur le marché lao sa bière d'importation, la Tiger Beer en canette. Actuellement, elle constitue les équipes de son usine, directement puisées dans la main- d'œuvre locale. La brasserie fournira du travail à plus de 300 personnes.

La Tiger Beer, leader sur son marché d'origine, a remporté plus de 40 prix et certificats de label de qualité lors de concours internationaux. Largement consommée dans toute la zone Asie-Pacifique, elle connaît un succès grandissant en Europe ainsi qu'aux États-Unis.

Dès la fin de l'année, les consommateurs lao devraient découvrir et tester la nouvelle bière de production locale. Selon les responsables de la brasserie, une fois lancée, la production annuelle atteindra 300 000 hectolitres de bières par an. Cette brasserie a été créée sur la base d'un partenariat entre Asia Pacific Breweries Limited qui détiendra 68 % du capital, le gouvernement lao 25 % et la société SBK Consultant Ltd., 7 %.

Près de 25 millions de dollars d'investissement seront nécessaires pour la fabrication et la commercialisation de cette nouvelle « *blonde* ». Les travaux débuteront dès juillet pour s'achever à la fin de cette année.

Ce géant de la brasserie n'en est pas à son coup d'essai en matière de délocalisation. Il est déjà implanté dans dix pays de la région Asie Pacifique : Singapour, Malaisie, Thaïlande, Vietnam, Cambodge, Chine, Nouvelle-Zélande, Papouasie-Nouvelle Guinée, Sri Lanka, Inde. Avec le Laos, cela fera la 27e brasserie qu'il construit et deux autres sont en route en Mongolie et en Inde. Elles aussi seront en activité dès la fin de cette année.

La société Asia Pacific Breweries Limited est associée également à d'autres brasseurs célèbres comme Fraser and neave et Heineken en Irlande.

« Tiger Beer est l'une des meilleures marques de bières d'Asie du Sud-Est et nous la vendons dans le monde entier : Angleterre, Etats-Unis, Canada, Irlande, Russie, Australie etc., soit au total plus de 60 pays dans le monde, a indiqué le directeur régional de la société Lao Asia Pacific Breweries Limited, M. Chris Kidd. *Cela faisait des années que nous voulions investir au Laos et je suis très heureux que maintenant cela soit possible. Je suis certain que notre bière aura beaucoup de succès auprès des consommateurs lao ».*



Les citernes ont une une capacité de 1 800 hectolitres.

Bilan 2006-2007 des exportations de textile

PHONG THAMMAVONGSA

La semaine dernière à Vientiane, l'Association de l'industrie de confection lao (AICL) a dressé le bilan des exportations de textile pour l'année 2006 et les six premiers mois de 2007.

Le président de l'AICL, M. Onesy Boutsivongsack, a fait le point sur la situation globale sur le secteur du textile au Laos.

La RDP Lao possède actuellement 101 usines de confection dans lesquelles travaillent 27 500 ouvriers. Liées à ce secteur, on compte également 12 usines de broderie, 10 usines de design de vêtements, 3 usines de fabrication de cartons et 5 usines de teinture. En 2006, la RDP Lao a bénéficié d'une exonération de taxes douanières concernant ses exportations de textile. Cette mesure commerciale appelée GSP a été soutenue par l'Union Européenne (UE) et acceptée par l'association commerciale libre européenne (EFTA), le Japon, la Corée, l'Australie, le Canada et les Etats-Unis ainsi que d'autres pays de la région.

En 2006, les exportations ont atteint 35 millions de pièces, soit une augmentation de 6,3 % par rapport à l'année précédente avec un chiffre d'affaire de 151 millions dollars, soit 4,3 % d'augmentation.

Par ailleurs, les exportations vers les Etats-Unis ont augmenté de 204 % et de 7,7 % vers l'Europe.

La valeur des exportations de textiles pour les six premiers mois de l'année 2007 a atteint 64 millions de dollars. La plupart des marchandises ont été exportées sur les marchés américains et européens.

Cette augmentation de 6,3 % est due à la quantité de la production qui a été multiplié suite à l'exonération de taxe accordée par ces pays.

Développement des ressources humaines :

Actuellement, en RDP Lao, il n'y a pas encore de centre de formation professionnelle lié au secteur du textile.

Cependant des organisations internationales, comme MPDF, ITC, UNIDO, GTZ et le Centre lao-japonais de l'Université nationale du Laos initient des stages pour les ouvriers du textile sur les lieux mêmes de leur entreprise.

Les usines de textile détenues par des étrangers ont souvent recours à des formations payantes pour leur personnel. Les usines de confection dirigées par des Lao ont recours aux formations gratuites, le système est appelé « des amis apprennent aux amis ». Nombre d'ouvriers sont formés sur le tas, l'apprentissage est parfois laborieux car les techniques apprises manquent de méthodologie. Ce manque de compétences influe sur la qualité de l'ouvrage et le rendement de la production.

Face à ce manque le ministère du Travail et des affaires sociales étudie actuellement la mise en place de formations de formateurs pour ce secteur. Une fois formés, les instructeurs dispenseraient leurs connaissances dans toutes les usines textiles du pays.

Réglementation :

Les usines de textile sont soumises à une réglementation. Les machines utilisées par les ouvriers doivent répondre à des normes de sécurité obligatoires. Les locaux de fabrication doivent être correctement éclairés et ventilés et respecter des normes sanitaires. Des casques ou des tampons d'isolation phonique doivent être distribués aux ouvriers si le poste qu'ils occupent le nécessite.



M. Onesy Boutsivongsack

Les produits confectionnés doivent répondre à des critères de qualité. L'entreprise doit appliquer et respecter la législation du travail.

En outre, pour encourager les investissements dans ce domaine, le gouvernement lao accorde des facilités d'installation aux entrepreneurs nationaux et étrangers. Notamment, les démarches administratives seront simplifiées.

D'autre part, le ministère de l'Industrie et du commerce a sélectionné cinq usines afin d'améliorer leur standardisation : Fancy, KMS, Done, Kiavilay et Lao Univers.



Sortie des ouvriers d'une usine de confection de Vientiane.

L D B

mtok7korafmtok]k;
LAO DEVELOPMENT BANK

HEAD OFFICE
31.Pangkham Road , Vientiane Lao P.D.R.
P.O. Box: 2700 Tel: (856-21) 213300 -03



SERVICE

- Deposites
- Loans
- Exchange
- Bank Quarantee
- Domestic & International Settlement
- Quick domest funds transfer
- L / C Service

♦ Nakhoneluang Tel: 021 213400	♦ Sayabouly Tel: 074 211029	♦ Oudomxay Tel: 081 312059
♦ Luangprabang Tel: 071 212185	♦ Paksane Tel: 054 212025	♦ Laksao Tel: 054 311044
♦ Houyai Tel: 084 211024	♦ Phonhong Tel: 023 211456	♦ Xiengkhouang Tel: 061 313041
♦ Khammuane Tel: 051 212073	♦ Savannakhet Tel: 041 212226	♦ Sekong Tel: 038 211076

THE LAO DEVELOPMENT BANK IN LAO PDR

WESTERN UNION VISA Card WELCOM

TRUST SUSTAIN ABILITY TRANSPARENCY PUBLIC SERVICE


ທະນາຄານການຄ້າ ຕ່າງປະເທດລາວ
BANQUE POUR LE COMMERCE EXTERIEURE LAO
HEAD OFFICE
Exchange
Deposits
Loans
Bank Quarantee
Domestic & international Settlement
Quick domestic funds transfer
ATM Card
Credit Card Services
PROVINCE BRANCHES
Vientian Branch
Oudomxay Branch
Luangnamtha Branch
Luangphabang Branch
Savannakhet Branch
Khammuan Branch
Pakse-champasak Branch
Vangtiong Service Unit Vientiane Province
Tel: (856-21) 213205
Fax: (856-21) 219765
VISA
The State Commercial Bank in Lao P.D.R


Nong Kiau River Side
Resort & Restaurant

Stylish family-sized bungalows in a fantastic natural rural setting on a mountain slope by the Nam Ou, 140 kilometres north of Luang Prabang.

No TV sets, only the sound of singing birds and cicadas, and the show of a million stars. Come and stay in one of the most beautiful spots anywhere in Luang Prabang Province.

Nong Kiau Riverside Bungalows
Tel: 071-254 770, Fax: 071 - 253 904
www.nongkiau.com



Traveling with Lao air to Phongsaly , Samneua and Xayyabouly

Flight Routes	Adult (Lao & Foreigner)	
	One way	Round Trip
Vientiane Capital - Sumneua	596,000 Kip	1,133,000 Kip
Vientiane Capital - Phongsaly	720,000 Kip	1,373,000 Kip
Vientiane Capital - Xayyabouly	470,000 Kip	893,000 Kip

Please contact : Lao Air company.
Tel / Fax : (856-21) 512 027, (856-20) 663 2854
E-mail: laoair@laopdr.com

SWEDISH PIZZA & BAKING HOUSE

At Anou, Center Point. (Close to Anou Hotel)
Open everyday 7:00-21:00
Tel: 21 5705
Pizza, Lunch, pastries, cakes, daily soup, etc……..



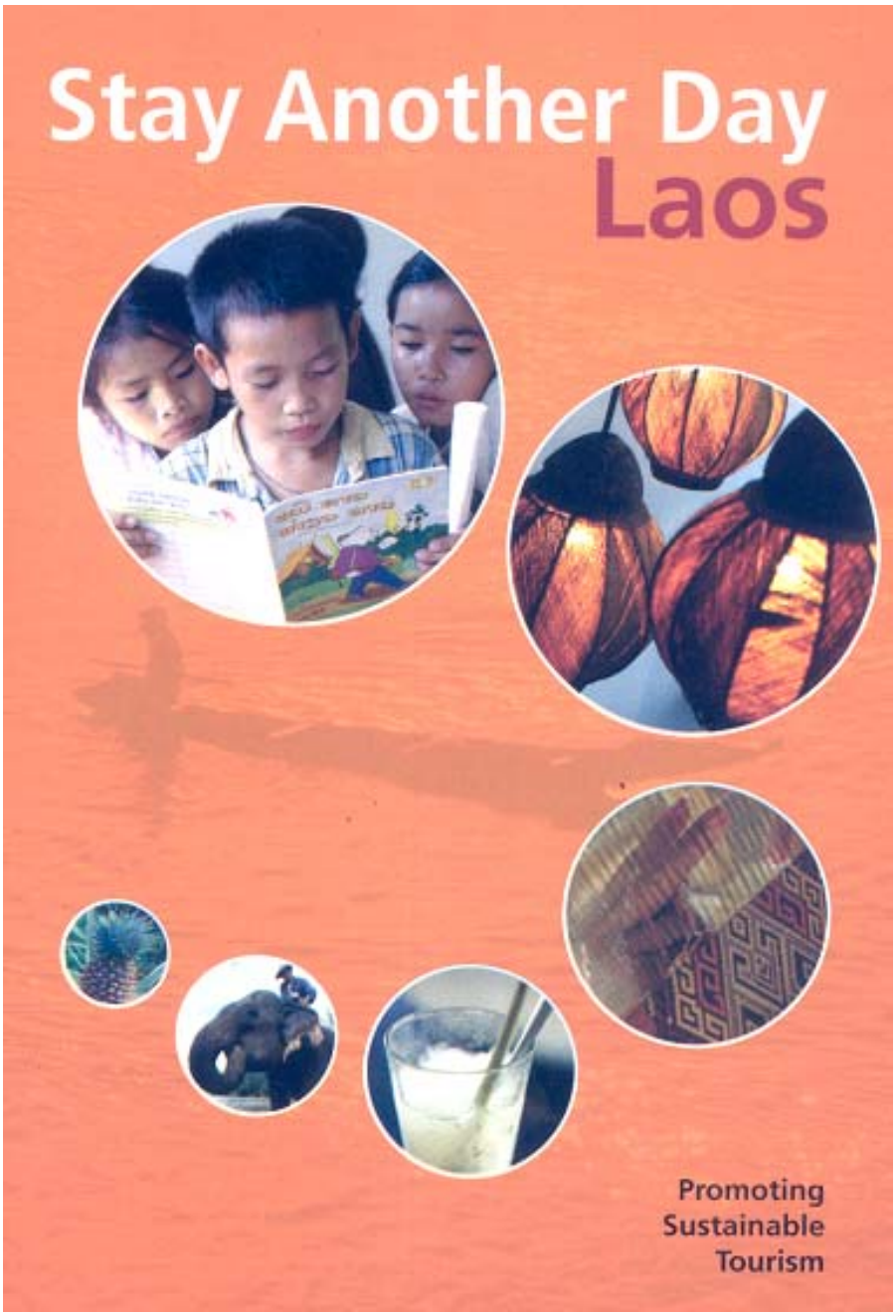
SWEDISH PIZZA & BAKING HOUSE

Now we have home delivery

Stay another day in Laos

Restez un jour de plus au Laos

SOMSANOUK MIXAY



C'est un fascicule d'une soixantaine de pages publié par IFC-MPDF et destiné à promouvoir le tourisme durable. Les auteurs rappellent que le Laos est un pays riche en culture et en beauté. Les visiteurs qui se rendent en Asie du Sud-Est trouvent au Laos la tranquillité et la spiritualité. La sérénité des temples, les paysages à couper le souffle, les randonnées dans la forêt, tout cela est unique au Laos mais ce pays a beaucoup plus à offrir à qui sait chercher. Sa culture millénaire confrontée aux défis de la modernisation, voilà un aspect que peu de voyageurs pensent à explorer, estiment les auteurs du fascicule. Ils notent que le tourisme a fait un bond important ces dernières années et est devenu une source de fierté et de revenus pour la population.

Mais, en même temps, l'arrivée massive des touristes peut aussi avoir des conséquences négatives sur l'environnement et sur la société surtout parmi les catégories les plus désavantagées de la population. Le livret prône pour le Laos le développement d'un tourisme durable, c'est-à-dire commercialement viable, et en même temps apportant des bénéfices multiformes à la société, préservant la nature et respectant les trésors historiques et culturels du pays sans lesquels le tourisme n'aurait plus de raison d'être. Le visiteur est invité à rester un jour de plus au Laos et le fascicule présente une série d'initiatives pour justifier cette prolongation de séjour.

A Luang Pra bang, on peut visiter des projets culturels comme une représentation de Phralak Phraram, le Ramaya lao, des projets d'artisanat allant des textiles à la poterie en passant par les cours de cuisine lao et le parc des éléphants où l'on peut vivre avec ces paisibles mastodontes.

A Vientiane, cela va de l'artisanat au rugby en passant par des projets comme Peuan Mit, un programme d'aide aux enfants des rues.

Et aussi dans les provinces : la ferme organique à Vangvieng, les services guides à Khammouane ou à Nam Ha dans la province de Luang Namtha ou encore à Savannakhet, sans oublier le projet Mékong de développement touristique de Champassak.

Le fascicule détaille les activités de chaque projet et informe le lecteur de ce qu'il peut en retirer pour son enrichissement personnel.

Il conseille d'acheter des produits locaux, de préférence des produits portant le label « *Made in Laos* », de goûter à la cuisine locale, comme le riz gluant, nourriture typique des lao, le café des Bolovens de classe internationale, les jus de fruit bio, le thé de mûrier aux vertus multiples vérifiées par les scientifiques internationaux, la bière lao, également de renommée mondiale, et aussi d'essayer le Lao Satho, le vin de riz.

Le fascicule commence par des recommandations au touriste qui assiste à la cérémonie du Takbat, l'aumône matinale aux bonzes, et termine par une mise en garde contre le danger que représentent la pédophilie et les peines que les pédophiles risquent d'encourir.

On peut trouver *Stay Another Day in Laos, Promoting Sustainable Tourism* au siège de l'Administration du Tourisme, Avenue Lane Xang. C'est gratuit.

Arrêt de la culture sur brûlis : recul de la pauvreté

SOMPHAVANH SIRAMATH



La culture maraichère : une alternative à la culture sur brûlis.

Selon le chef du département de l'Agriculture et des forêts de la province de Bokèo, M. Sibounheuang Phanthoulak, l'application de la stratégie du gouvernement visant à éliminer la culture sur brûlis est un succès.

La population locale a été initiée en participant à des formations à de nouvelles techniques agraires. Les agriculteurs ont pu ainsi diversifier leur culture. Les plantations d'hévéas se sont multipliées ainsi que l'arboriculture en général. En outre, des entreprises agricoles privées ont investi dans la région et font travailler un grand nombre de locaux.

Les entreprises agricoles privées fournissent aux paysans les plants, les engrais, les forment aux nouvelles techniques agricoles et les aident à développer des filières commerciales pour leur future production.

Cette année 25 000 hectares d'hévéas ont été plantés et 16 000 de plus seront plantés d'ici 2010.

Des décennies d'essartage pour la culture du ray dans la région de Bokèo ont eu un impact négatif sur les ressources naturelles de cette province : appauvrissement de la terre. Les flancs de montagnes sont ravinés et des coulées de boue se produisent fréquemment pendant la saison des pluies.

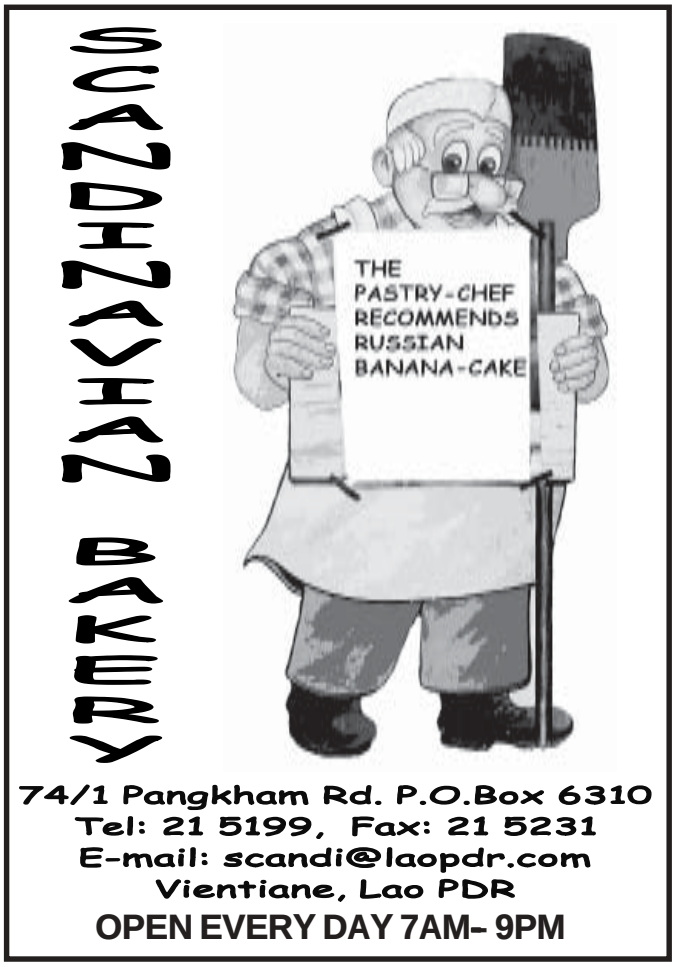
Déjà, en 1994, le département de l'Agriculture et des forêts avait distribué des parcelles de terre aux habitants. Ces derniers s'étaient lancés dans la culture maraîchère. Cette initiative a contribué à diminuer considérablement la culture sur brûlis. Grâce à cette stratégie, en 1996 la province de Bokèo totalisait 70 653 hectares de surface cultivable. Actuellement, cette surface a augmenté de 535 hectares.

La même stratégie a été appliquée dans la province de Luang Prabang et 143 villages ont complètement abandonné la culture sur brûlis pour d'autres cultures.

Selon le programme du gouvernement, d'ici 2020, plus 70 % de la surface du pays sera reboisée.

Il y a encore 60 ans, la forêt couvrait 17 millions d'hectares, soit 70 % de la surface du pays. En 1963, cette surface a été réduite à 15 millions d'hectares, soit 63,5 % du pays. Aujourd'hui, les forêts n'occupent plus que 47 % de la surface totale du pays, ce qui demeure néanmoins important en comparaison des pays voisins. L'utilisation intensive des terres pour l'agriculture et les coupes illégales ou incontrôlées d'arbres ont conduit à une lente et radicale dégradation du milieu. C'est donc là un vaste projet qu'ambitionne le gouvernement. Cet objectif ne pourra être atteint qu'avec la coopération active et étroite des populations concernées puisque le reboisement doit être la source du développement socio-économique de ces populations.

C'est dans ce sens que chaque année, le 1er juin, on célèbre la Journée nationale du reboisement. Ce jour-là, tous les Lao sont sensibilisés à l'environnement et invités à planter un arbre.



L'Union Européenne contribue au développement de la province de Luang Prabang

BOUAPHANH VIBOUNSAK

Les villages de Tane et de Na dans le district de Chomphet, province de Luang Prabang, sont situés en région montagneuse. Ils font partie des 24 villages les plus pauvres que comprend ce district. Cette localité a, pendant cinq ans, fait l'objet d'un programme d'aide initié par L'Union Européenne (UE), notamment le Micro-projet du développement rural qui prend fin ce mois-ci.

Ces villages composés de 52 familles pour Tan et 90 familles pour Na rassemblent une population de 719 personnes. Ils ont bénéficié d'une aide à la formation concernant la santé publique et l'alphabétisation. Le programme a insisté sur le développement des voies de communication et le développement de l'éducation, l'agriculture, la sériciculture et l'élevage.

« Depuis que l'Union Européenne a mené ses activités dans la région, les conditions de vie de la population se sont considérablement améliorées. Notamment grâce aux nouvelles techniques d'agriculture, d'élevage et d'artisanat que l'UE leur a enseignées, indique le chef adjoint du district de Chomphet, M. Chanh Vannasy. *En outre la création de la caisse de crédit permettant l'aide à l'installation de petits éleveurs, agriculteurs et autres, a favorisé l'économie locale.»*

En 2002, ces villages vivaient encore de la culture sur brûlis, les structures scolaires y étaient peu développées et les habitants avaient peu de connaissances en matière de santé et d'hygiène.

« Les habitants de mon village ont pu emprunter à la caisse de crédit. Celle-ci a été constituée avec un fonds de 12 millions de kip. Les taux d'intérêts se situent entre 1 % et 5 % par mois selon la nature de leur utilisation », confirme le chef du village de Ta, M. Somphit Tatormor.

Dans ces régions, l'UE a contribué à la construction d'écoles primaires, à la création d'adduction d'eau potable aux populations, en captant des sources d'eau en altitude et en l'amenant par des canalisations jusque dans les villages ainsi qu'au développement du transport et des échanges commerciaux en construisant des routes pour relier les villages.

Par ailleurs, l'UE a dispensé des formations concernant différents secteurs comme la culture maraîchère et l'arboriculture ou l'artisanat et l'élevage d'animaux domestiques.



Les villages ont désormais accès à l'eau.

«Grâce au soutien de l'UE, j'ai pu acquérir un troupeau de chèvres et quelques cochons. Mes voisins cultivent du riz, du maïs en montagne. La vie a changé, maintenant on vit mieux », témoigne un villageois de Tane.

Cependant les populations de deux villages ont encore besoin de fonds pour le développement de la communauté. Pour répondre à la demande des autorités villageoises et aux besoins de la population, l'UE reconduit son programme d'aide dans la région jusqu'à 2010 **en particulier dans les districts de Viengkham et de Chomphet situés en zone montagneuse. Dans ces deux districts, cohabitent les ethnies Khamou, Hmong, Ikor et Mouxeu. Ils se composent de 44 villages.**

Entre 1990 et1995, l'aide de l'UE dans la région de Luang Prabang s'élève à 6 millions d'euros. Ces fonds ont été attribués pour un programme de développement rural qui a bénéficié à 40 villages du district de Phonxay. De 1996 à 2002, ce programme a été appliqué à 180 villages répartis dans les districts de Phonxay, Pak Ou et Paksèng. Les fonds alloués pour cette période s'élevaient à 12,8 millions d'euros.



Habitations des villages.

Le khène et le khab lam : un art et une identité culturelle

VAYORATH XAYASOMROTH

Un concours de khène destiné aux étudiants des écoles d'enseignement secondaire de Vientiane été organisé du 7 au 8 août à l'auditorium du département de l'Education. Dix-huit compétiteurs issus de différentes écoles concouraient dans deux disciplines musicales, le khène et le khab lam (chant traditionnel).

Le concours s'est clôturé le 9 août par la remise des prix aux lauréats, en présence du directeur du département de l'Education, M. Chandy Phommabouth, du président de la Fondation pour la promotion de la culture, M. Vilachith Philaphandeth, du président de l'association des joueurs de khène lao, Mme Kongdeuane Nettavong ainsi que de nombreux fonctionnaires concernés, soit plus de 100 invités.

A cette occasion, le célèbre joueur de khène, M. Khamphanh Meuanesitthida, a interprété trois chansons traditionnelles : Lam khonsavanh, Champa meuang lao et Lao kasê. Sa prestation a été suivie par celles des talentueux gagnants du concours dans les deux catégories et de la chorale des enfants de l'école de Sokpaluang.

Attribution des Prix :

- 1er Prix, M. Singkham Duangnouvong, 17 ans, école de Sikhottabong
- 2e Prix, M. Sompadith, 16 ans, école de l'arrondissement de Sisattanak
- 3 Prix M. Sonsavanh 16 ans, école de l'arrondissement de Xaithany.

Pour la discipline « chant traditionnel », le 1er Prix a été attribué à la chorale des étudiants de l'école de Naxaithong pour son interprétation très remarquée de *khab ngum* (chant de la Nam Ngum, région au nord de Vientiane)

« C'est un grand jour pour moi, je ne m'attendais vraiment pas à recevoir le premier Prix. C'est aussi mon premier concours et j'ai été impressionné par autant de présence de virtuoses du khène. Tout le monde avait sa chance, je suis fier d'avoir gagné », confie le 1er Prix de khène, M. Singkham Douangnouvong.

« Ce concours a d'abord comme objectif de promouvoir le khène et le chant traditionnel lao au sein de la jeunesse. Ils font partie du patrimoine culturel lao et il est fondamental que leur pratique perdure, explique le directeur du bureau au département de l'Education, M. Chandy Phommabouth. *Cette journée confirme l'engouement des jeunes pour l'art musical lao, le son du khène et les voix du khab lam sont loin de s'éteindre. Et je voulais ajouter que nous associons cet événement culturel aux célébrations lao-vietnamiennes qui sont le 30e anniversaire du traité d'amitié et de coopération et le 45e anniversaire de l'établissement des relations diplomatiques entre les deux pays. »*



M. Singkham Douangnouvong

« Je souffle dans le khène depuis l'âge de dix ans. Je le pratique tous les soirs après l'école et le week-end dans une association de khène, ajoute M. Singkham Douangnouvong. *Je suis bien conscient que je dois encore beaucoup travailler pour atteindre la perfection. Chaque jour je découvre de nouveaux sons et améliore ma technique. C'est mon grand-père qui m'a transmis cette passion, j'espère en faire autant avec mes futurs enfants. »*

Dans le domaine musical, le peuple lao se fait reconnaître immédiatement par un instrument : le Khène. C'est une sorte d'orgue à bouche dont les tubes sonores sont en bambou d'une espèce spéciale appelée « louk khène », d'où l'instrument tire son nom.
Faisceau de 7 ou 8 paires de tubes effilés. Sur chaque tube est fixée une anche, mince lame vibrante en cuivre ou en argent, ou souvent en alliage des deux métaux. Sur chaque tube est percé un petit trou qui, bouché avec le bout d'un doigt, permet de produire un son;
Les tubes sont assemblés et enserrés par paires dans un manchon ou tronc en bois creux appelé « tao khène » faisant office de poche d'air ou de soufflerie, dont l'étanchéité est assurée au moyen d'une cire spéciale de couleur noire, appelée « khisout » et utilisée comme mastic.

Origine du tissage du Laos

PHONG THAMMAVONGSA



Le sud du Laos confectionne les plus beaux tissages sur soie. --*Photo Vichit*

Les Lao pratiquent 16 styles de tissage différents, associés principalement à trois régions. Les tisserands du sud travaillent sur les métiers à pieds, plutôt que sur les métiers à châssis et perpétuent la tradition en respectant des styles et des motifs inchangés depuis des siècles. L'essentiel de la production est constitué des sarongs d'un seul tenant plus répandu que ceux réalisés avec plusieurs pièces cousues entre elles. Le sud du Laos confectionne les plus beaux tissages sur soie et il est réputé pour ses Matmi (fils noués puis teints) complexes avec leurs motifs empruntés au temple de khmers ou agrémentés d'éléphants. Les teintures naturelles ou synthétiques sont utilisées en égales quantités.

Par exemple, à Sékong et Attopeu, les étoffes sont souvent brodées d'étranges symboles. Les hélicoptères et avions ont fait leur apparition, signe que les Khamous sont finalement entrés dans l'ère de l'après-guerre. Dans ces provinces, des perles agrémentent les broderies. Dans le nord-est du Laos notamment à Houaphanh (Samneua) et Xiengkhouang (Meuang Phouane), les Thaï Neua, les Phouane, les Thaï Lu, les Thaï Dèng, les Thaï Dam et les Phou Thaï réalisent essentiellement des brocards à trame de soie sauvage et de fils de coton avec des teintures naturelles. Ils emploient parfois la technique du Matmi pour confectionner leurs broderies. Les dessins en forme de diamants sont un motif récurrent.

Dans le centre du pays, on réalise des Matmi en coton teint à l'indigo, en brocards à trame simple (jok et khit) à partir de différentes techniques issues d'autres régions (et apprises par les habitants de Vientiane qui avaient fuit la guerre). A Luang Prabang, les brocards aux motifs en or et argent sont répandus ainsi que les dessins complexes (Laï empruntés aux Thaï Lu). Dans le nord, on utilise des métiers à châssis. La taille, le corps et le tine sinh (bordure du bas de jupe), d'un sarong sont souvent cousus ensemble et réalisés à partir d'étoffes distinctes. En outre, les sarongs et les jupes et les autres vêtements traditionnels sont les Pha bieng, un châle porté par les femmes et les hommes. Ce sont les petites étoffes couvrant leurs épaules. Ils ne les revêtent que lors de fêtes ou de cérémonies de Baci.

On dit souvent que les teintures synthétiques utilisées au Laos ne dure qu'une trentaine années. La teinture synthétique a été introduite par les occidentaux à la fin du XIXe siècle. Auparavant, on connaissait déjà des techniques chinoises de teinture. De nos jours, la seule teinture naturelle encore largement employée est l'indigo. Le regain d'intérêt pour le tissage lao a remis les teintures naturelles au goût du jour car leurs couleurs sont à la fois plus tendres et plus riches et obtenues à partir de l'ébène (seulement le cœur du bois) et du tamarin. L'indigo sert à réaliser le bleu. Pour obtenir de l'indigo, les tisserands mettent à macérer dans l'eau pendant plusieurs jours de l'indigotier tinctorial. Il active la couleur de la plante en rajoutant du citron. Ensuite, la mixture est travaillée pour obtenir une pâte épaisse à laquelle on ajoute les divers ingrédients (écorce de citrons, tamarin et sel) afin d'obtenir la texture et la nuance souhaitées.

A partir de la palette de base de cinq couleurs naturelles : noir, orange, rouge, jaune et bleu, on peut obtenir en les mélangeant toutes les gammes de couleurs. Les tisserands emploient également des couleurs plus subtiles comme le Kaki (venu de l'écorce d'un arbre indien), le rose (avec du bois de sapant) et le jaune (avec du bois de jacquier et d'arbre à pain). Ce vaste choix de couleurs dispense de recourir aux teintures artificielles. En revanche, pour les couleurs claires, les teintures synthétiques sont toujours utilisées.



®ðqÑ êó©ÁºñÑ ¥¿¡Ñ

T.D.S. Co.,Ltd

- Service de traduction générale
- Traduction de documents juridiques, de mariage
- Certificats de mariage pour étrangers
- Service d'étude de faisabilité économique
- Délivrance d'autres documents juridiques (titres de propriété...)

85 route de Khouvieng -Ban Beungkhayong Neua - Vientiane RDP Lao.

Tel/Fax: (856-21)31 33 39 - Mobile : (856-20)990 02 87

Connaître le Laos

SOMPHAVANH SIRAMATH

Le Laos, l'ancien royaume du million d'éléphants devenu République Démocratique Populaire Lao en 1975, s'est ouvert au tourisme en 1999. Chaque année, quelques 800 000 voyageurs passent les frontières du Laos. Rien de comparable cependant avec le flot de touristes qui inonde la Thaïlande. Découvrons le Laos en lui préservant ça différence et son charme.

Le Laos couvre 236 000 km2 sur une longueur du nord au sud de plus de 1000 km, délimité au nord par le Vietnam et la Chine, au nord-ouest par le Myanmar, à l'ouest par la Thaïlande et au sud par le Cambodge. C'est le seul pays de la péninsule Indochinoise à ne posséder aucun débouché sur la mer. Seule voie fluviale, le Mékong, qui traverse tout le pays, sert de frontière naturelle entre la Birmanie et la Thaïlande. Navigable toute l'année malgré de nombreux écueils, il est aussi le poumon du pays, la presque totalité des terres cultivables se situant près des rives. Le Laos est le pays le moins peuplé d'Indochine avec un peu plus de six millions d'habitants,soit 25 habitants au km^2. Plus de 80 % vivant à la campagne. Le Laos est le pays le plus jeune de l'Indochine.

Les ressources naturelles sont peu ou pas exploitées, ou pas encore recensées, l'économie est agricole, 80 % de la population vit de l'agriculture. La principale culture étant le riz mais aussi le maïs, tabac, coton, café. Côté élevage, le cheptel est prépondérant dans l'économie : porcs, bovins, buffles, avec plus de 1 millions de têtes chacune. Le secteur industriel se limite à des unités de consommation courante. Le Laos vend de l'électricité à la Thaïlande. La langue officielle est le lao d'origine sanscrite et pali.

L'anglais et le français y sont plus où moins couramment parlés, ce qui permet aux voyageurs de s'y faire comprendre, surtout dans les villes.

Le Laos est certainement le pays d'Asie qui possède encore la faune la plus abondante et le plus variée : les éléphants sauvages dans le sud aux provinces de Champassak, d'Attapeu et Saiyabouri dans le nord. Dauphins d'eau douce dans le sud. Léopards, ours noir, tigres etc.

Au Laos, comme partout ailleurs, on doit toujours respecter des règles de politesse élémentaires. Donner une bonne image de soi aux autres, c'est leur offrir une bonne image d'eux-mêmes. Les Lao apprécieront d'autant plus que leur grande gentillesse cache souvent un naturel très timide.

Partout au Laos, il est possible de se restaurer à très bon compte sur les marchés ou dans les petites échoppes. Si vous avez le goût du chic, pas de problème : il y a des restaurants français, italiens, indiens, chinois, japonais. On peut aussi manger les plats lao car la nourriture lao passe pour l'une des plus agréables et des plus variées d'Asie. Côté riz, c'est d'abord le khao niao (riz gluant cuit à la vapeur). Côté légumes, on trouve en abondance : salades, choux chinois, tomates de terres. Côté fruits : noix de coco, papayes, mangues, bananes, durians, etc. Quelque plat traditionnel lao qu'il vous faut connaître : la célèbre salade de papaye «Tammakhoung» (si vous avez le palais fragile, demandez sans piment, mais cela reviendrait de passer a cote d'un grand moment). Le «pho»est un des plats les plus populaires, c'est une soupe de nouilles, de viandes et de légumes. Le «tom-yam», au poulet ou au poisson, est également une soupe servie dans un réchaud circulaire alimenté au charbon de bois. Le «lap», salade traditionnelle lao composée de viande ou de poisson haché, assaisonnée au citron vert et au piment. Saucisses fumées. Pour des repas hors des sentiers battus : œufs de fourmis, cigales ou sauterelles grillées, serpents, chiens, chats, rats, écureuils, chauve-souris etc. Bon appétit.

L'unité monétaire officielle en usage au Laos est le kip. 290 kip =1 bath, 9 500 = 1 dollar, 12 962 = 1 euro.



Le Patouxaï, le monument incontournable de Vientiane.

Les échoppes de restauration de Vientiane

SOMPHAVANH SIRAMATH



Les Echoppes proposent un grand choix de produits frais.

A proximité des universités de Vientiane, les étudiants internes ont la possibilité de prendre leur repas dans des restaurants rapides et peu onéreux. Ces établissements proposent une cuisine typiquement locale avec une carte peu variée mais de qualité. Le village de Dongkhamxang, dans l'arrondissement de Hadsayfong de Vientiane qui accueille trois écoles importantes, l'école des forêts et de l'agriculture, des

Finances et l'école normale, compte également ce genre de restaurant. La multiplication de grandes écoles et universités en périphérie de la ville permet à un grand nombre d'habitants de se lancer dans ce type de restauration modeste et bon marché. « *Avant l'ouverture de mon petit restaurant, j'étais agricultrice. Ce métier était très difficile et pénible.*

Malgré notre travail, je n'avais pas assez d'argent pour nourrir toute ma famille. Alors quand une université s'est ouverte dans le village, mon mari et moi avons décidé d'ouvrir notre propre restaurant pour les étudiants. Notre établissement est modeste, j'ai investi 700 000 kip pour sa construction. La cuisine est simple, pas chère mais de bonne qualité. Je cuisine moi-même et je vais

tous les jours au marché du That Luang pour acheter des fruits et légumes frais. Je propose de la soupe de

légumes, du sauté de porc et de veau, du laap de poisson et de viande. Les prix que je pratique sont très abordables et varient entre 2 000 et 5 000 kip. Mes revenus sont modestes mais ils suffisent à avoir une meilleure vie qu'auparavant », a déclaré Madame Bouapha, une des nombreuses restauratrices du village.



La cuisine proposée est typiquement locale.

« *Ces petits restaurants sont très importants pour les étudiants à faibles revenus comme moi. Trois fois par jour, je vais prendre mon repas dans ces restaurants. On pourrait penser, au vu des prix pratiqués et de la sobriété des lieux, que la cuisine proposée est de mauvaise qualité mais pas du tout. Elle est simple, traditionnelle, de qualité et très bien présentée* », a expliqué le jeune Sombat Aphaphone, originaire de Luang Prabang et étudiant à l'école des Finances au village de Dongkhamxang.



CHERCHE

Je suis un jeune Suisse et je m'intéresse beaucoup au Laos. C'est pourquoi je cherche des correspondants de ce merveilleux pays. Vous pouvez m'écrire en français, anglais ou allemand à l'adresse suivant : VITUS CASTELBERG, ASPERMONTSTR, 28 CH-7000 CHUR, SUISSE /SWITZERLAND.

Gardénia

BIBA VILAYLECK

Une autre fleur parfumée manque à notre inventaire et que l'on trouve dans les jardins au Laos, c'est le Gardénia. Là encore le nom français correspond à plusieurs espèces botaniques pas toujours bien identifiées du fait des nombreux hybrides de cette fleur réputée.

Les gardénias sont des arbustes ou des petits arbres représentés en majorité par des espèces asiatiques. Leur nom vient de celui du botaniste écossais Garden. Si le gardénia est souvent confondu avec le jasmin c'est que les deux fleurs ont comme signature un parfum suave apprécié dans les mêmes domaines.

Inthava, Inthavan : lao ອິນທະຫວາ
Phut sawn : thaï
Gardenia : anglais
Jasmin du cap, Gardénia : français

Ces noms correspondent à 3 espèces cultivées dans les jardins au Laos.

Gardenia Florida L. Rubiaceae

C'est un arbuste à tige droite et glabre, ses feuilles opposées sont elliptiques, ses fleurs sont blanches, solitaires, odorantes, en bout de branche. Le petit fruit de couleur orange était utilisé autrefois, dans la région, pour teindre la soie en couleur orangée et également comme colorant alimentaire. Ce gardénia sert aussi à parfumer le thé.

Les fleurs odorantes émollientes sont ordonnées dans les ophtalmies et les vaginites. L'écorce, elle, est fébrifuge.

Dans la parfumerie occidentale, l'essence de fleurs de gardénia est rarement employée à cause des difficultés d'extraction. On utilise des solutions d'arôme synthétique

Gardenia jasminoides Rubiaceae

Ce gardénia est aussi arbustif, ses fleurs sont plus grosses que le précédent ses feuilles sont parfois panachées. Une variété de cette espèce est célèbre, c'est le fameux Tiaré polynésien (var. *tahitensis*) associé à toutes sortes de réjouissances et de fêtes religieuses et profanes. « Le placement des fleurs constitue un véritable langage : sur l'oreille gauche, le Tiaré indique un cœur à prendre ; le cœur est déjà pris si la fleur est fixée à l'oreille droite. La disposition des fleurs dans la chevelure peut indiquer également la position sociale de la personne : des fleurs disposées à l'arrière de la tête correspondent au rang le plus élevé. »



Dok Inthava



Gardeniasootepensis

Gardenia sootepensis Hutch. Rubiaceae

Dans les jardins lao on peut aussi admirer un gardénia que les Thaï nomment **Kham mok luang.** C'est un petit arbre dont les tiges donnent une glue jaune. Les fleurs simples apparaissent en bout de branche, blanches quand elles sont jeunes, elles deviennent jaunes et odorantes en vieillissant.

Ce gardénia entre dans la liste des plantes médicinales inventoriées dans la Réserve de Houaiyang. La décoction des fruits est utilisée pour laver les cheveux et en tuer les parasites.

Les tiges traitent le système nerveux et les troubles gastriques.

This Week's Special
At
Sticky Fingers
215972
Mango Fish Cakes
with mango capsicum salad

HAPPY HOUR half price cocktails
Every Wednesday 6-8pm & Friday 6-7pm
FREE Hatha yoga sessions
Wed 5-6.30pm & Sat 10-11.30am
"Small World" – Photo Exhibition LAST WEEK AT STICKYS 2ND FLOOR
Belly Dancing Classes Thursdays 6.30pm
(OPPOSITE THE TAIPAN HOTEL)

Tom khém *(porc au caramel)*

SONESAVANH SOULIYAPHACK



Dans la série des recettes modernes, le tom khém est une recette inspirée de la version chinoise avec un assaisonnement savant et raffiné selon la tradition lao. Ce plat peu relevé, se décline en plusieurs versions : porc, volaille (poule) et bœuf. La viande utilisée est choisie dans les morceaux à braiser.

Préparation et cuisson : 45 minutes

1) Couper la viande en morceaux de 2 cm (sans enlever la couenne). Assaisonner avec de la saumure de poisson et du sel et laisser mariner pendant une demi-heure.

2) Faire durcir les œufs et les écaler à l'eau froide.

3) Ecraser les gousses d'ail et les échalotes à l'aide du dos d'un couperet.

4) Préparer dans une cocotte un caramel brun avec le sucre et 2 cuillèrées à soupe d'eau. Faire revenir l'ail et les échalotes écrasés.

5) Incorporer les morceaux de porc et de galanga, en remuant afin de faire colorer la viande de tous les côtés. Ajouter délicatement les œufs durs écalés avant de mouiller avec 1 litre d'eau froide et laisser cuire à feu doux après ébullition pendant 25 mn (la viande ne doit pas être trop dure ni trop cuite). Durant la cuisson, remuer de temps en temps pour que les œufs prennent uniformément la couleur du caramel.

6) Assaisonner avec du nampa (sauce de poisson) et du poivre. Servir avec du riz blanc nature.

On peut préparer le tom khém avec des pommes de terre coupées en gros quartiers ou des pousses de bambou. Pour les pommes de terre, on les incorpore 15 mn avant la fin de la cuisson de la viande. Pour les pousses de bambou, plus fades, elles seront ajoutées en même temps que l'eau afin de bien les imprégner d'épices et de la sauce.

Ingrédients : pour 5 personnes

- 1 kg de viande de porc (dans la poitrine maigre fraîche)
- 5 œufs
- 6 lamelles de galanga sèche (plus odorante que la galanga fraîche, notamment pour réaliser cette recette)
- 3 échalotes
- 5 gousses d'ail
- 3 cuillères à soupe de saumure de poisson ou nampa
- 1 cuillerée à café de sel
- 5 cuillères à soupe de sucre
- 1 pincée de poivre



Adidas mise sur les JO de Pékin pour s'imposer en Chine

Moins d'un an avant le coup d'envoi des Jeux olympiques (JO) de Pékin, qui s'annoncent comme « le plus gros succès commercial du XXIe siècle», selon Gerhard Heiberg, directeur du marketing du Comité international olympique, la bataille des équipementiers sportifs s'intensifie en Asie.

L'américain Nike domine le marché chinois. Mais Adidas est en embuscade. *« Nous voulons être numéro un en Chine »*, ambitionne Anne Putz, porte-parole du groupe allemand.

Adidas aurait ainsi déboursé plus de 100 millions de dollars (72,5 millions d'euros) pour être l'équipementier officiel des JO. La marque aux trois bandes fournira les tenues vestimentaires des équipes chinoises, des organisateurs, des bénévoles soit plus de 600 000 personnes, de quoi lui assurer une visibilité supérieure à celle de son rival américain. Une aubaine lorsque l'on sait que l'audience des JO devrait atteindre 4 milliards de téléspectateurs.

Cet événement sportif est surtout pour l'équipementier allemand l'occasion de doper son chiffre d'affaires en Chine. Il compte déjà 3 000 points de vente dans ce pays et en ouvre 1,5 chaque jour. Adidas en prévoit 5 000 d'ici à 2010. Avec 550 magasins, sa filiale Reebok - acquise en 2006 pour 3 milliards d'euros - devrait en compter 2 200 à cet horizon.

Pour dominer son concurrent, Adidas possède un atout précieux : Yao Ming. Sous contrat avec Reebok, le



basketteur vedette de l'équipe des Houston Rockets - une des franchises professionnelles de la Ligue nord-américaine de basket (NBA) - a été arraché à Nike en 2003. *« C'est l'une des plus grandes stars chinoises, insiste la direction. Yao est une incroyable locomotive en Chine.»*

Même s'il compte dans son "écurie" l'athlète Liu Xiang, le recordman mondial du 110 mètres haies, Nike aura du mal à rivaliser. D'autant qu'Adidas sponsorise aussi deux autres stars très populaires en Asie, les footballeurs Zinédine Zidane et David Beckham.

Concurrence oblige, les deux groupes restent discrets sur leurs ventes sur le marché chinois. Selon l'agence de marketing sportif Zou Marketing, Nike y aurait réalisé 600 millions de dollars de chiffre d'affaires en 2005, contre 385 millions de dollars pour Adidas. Mais la marque allemande comble son retard. Elle table sur un chiffre d'affaires de 1,36 milliard de dollars en 2010 - le milliard d'euros.

L'équipementier sportif allemand est déjà leader au Japon et en Inde. En 2006, l'Asie a représenté un cinquième de ses ventes, soit 2 milliards d'euros. *« Son offre est complète en football, en basket et en golf, les sports rois en Asie du Sud-Est, explique Aurélie Husson-Dumoutier, analyste à la Société générale. Quant à son carnet de commandes, il augmente de 20 % par an dans cette région. A ce rythme, (Adidas) devrait dépasser son rival américain dès 2008.»*

Le Cambodge organisera le championnat de football des juniors de l'ASEAN

BOUAPHANH VIBOUNSAK

Le Cambodge accueillera, dans sa capitale Phnom Penh, le championnat de football des juniors de l'Association des Nations de l'Asie du Sud-Est (ASEAN) entre le 19 août et le 1er septembre, a-t-on appris de sources officielles.

«La tenue de cet évènement sportif au Cambodge traduit la confiance du gouvernement sur la paix et la stabilité du pays, ainsi que sa capacité d'organiser ce championnat de football au niveau régional», a fait savoir un haut responsable de la Fédération de football du Cambodge.

«C'est la première fois que le Cambodge abritera un évènement sportif du genre», a-t-il affirmé. Les joueurs âgés de moins de 17 ans sont originaires de dix pays, dont le Cambodge, la Thaïlande, le Laos, la Malaisie, Bruneï, Singapour, le Myanmar, le Vietnam, l'Indonésie et le Timor-Leste.

Le dernier championnat en 2006 s'est déroulé au Vietnam.



Le coup d'envoi du championnat a été donné le 19 août à Phnom Penh.

Préparation aux Jeux paralympiques d'Asie Pacifique de Shanghai

BOUAPHANH VIBOUNSAK

Le ministère du Travail et des affaires sociales, en collaboration avec le comité national des sports, a organisé, la semaine dernière au stade national, le tournoi paralympique de Vientiane. Ce tournoi comptait pour la sélection des six meilleurs athlètes qui participeront au mois d'octobre aux Jeux paralympiques d'Asie Pacifique à Shanghai en Chine.

« *C'est très important d'organiser ce genre d'événement, il contribue a intégrer les handicapés dans la société lao,* déclare le vice-président du comité paralympique M. Bounhome Kanthavong. *Actuellement, un effort particulier est fait pour la promotion des sports paralympiques. Sur l'avenue Khouvieng, une salle de sport réservée aux handicapés existe déjà. Elle a été financée par le Japon. Il faut poursuivre dans cette voie.* »

Plus de cent personnes, venues de la capitale et de la province de Vientiane se retrouveront lors de ce tournoi pour concourir dans trois catégories : le bocci (sorte de pétanque), le football, l'athlétisme (100m, 200m, 400m), et le saut en longueur.



Cet événement contribue à intégrer les handicapés dans la société.

En 2005, une délégation handisport lao a participé au championnat d'Asie Pacifique des déficients, à Nongbourlamphou en Thaïlande. Quatre pays participaient à cette rencontre: la Thaïlande (hôte), le Laos, le Myanmar et le Cambodge. Le championnat se composait de quatre disciplines : bocci, softball, athlétisme, football.

Le Laos avait remporté neuf médailles : trois médailles d'or, deux médailles d'argent et quatre de bronze.

En mai 2006, le comité paralympique a ressemblé les instances sportives de neufs arrondissements de la capitale et de Bolikhamsay pour faire le point sur le handisport.

En juillet dernier, à Bangkok en Thaïlande, ce sont quinze sportifs handicapés qui ont représenté les couleurs de la RDP Lao au championnat d'Asie Pacifique des déficients 2006. Le tournoi se composait de quatre disciplines, cette année le Viêtnam participait également. Le Laos avait obtenu 18 médailles : sept médailles d'or, six médailles d'argent et cinq médailles de bronze.

« *Notre domaine s'adresse aux sportifs atteints de troubles psychomoteurs. Nos activités ont démarré en mai 2005. Avant cela, nous nous sommes concertés avec les structures pour handicapés de la capitale et des provinces afin promouvoir le sport et de développer des mécanismes de création au sein de toutes les associations. Actuellement, plus 100 sportifs handicapés s'entraînent régulièrement dans l'intention de participer aux futures rencontres internationales d'handisport. Il est important que leur engagement suscite l'intérêt auprès des autres handicapés pour constituer les meilleures sélections dans chaque discipline.* »

Ensuite, dans la perspective d'accueillir les « Para Games » lors des jeux d'Asie du Sud-est 2009 au Laos et pour promouvoir le développement du sport pour les handicapés dans le pays, le gouvernement du Japon a financé à hauteur de 150 000 dollars la construction d'un gymnase omnisports sur le site du Centre de réhabilitation des handicapés. Les travaux ont commencé en mars dernier et se sont achevés fin octobre 2006.

Ce gymnase est le premier dans son genre dans le pays. Il va constituer un lieu important dans le développement des activités handisport. Il servira aussi de structure d'entraînement et nous permettra de suivre et soutenir nos meilleurs éléments.

Cette année aussi, le Laos va envoyer des basketteurs, des volleyeurs, des pongistes et des haltérophiles aux Para Games, en 2007, en Thaïlande. Il a des espoirs de médailles, notamment en haltérophilie où la médaille de bronze avait été remportée dans cette discipline lors des Para Games de 2003 au Vietnam et aux Para Games de 2005.





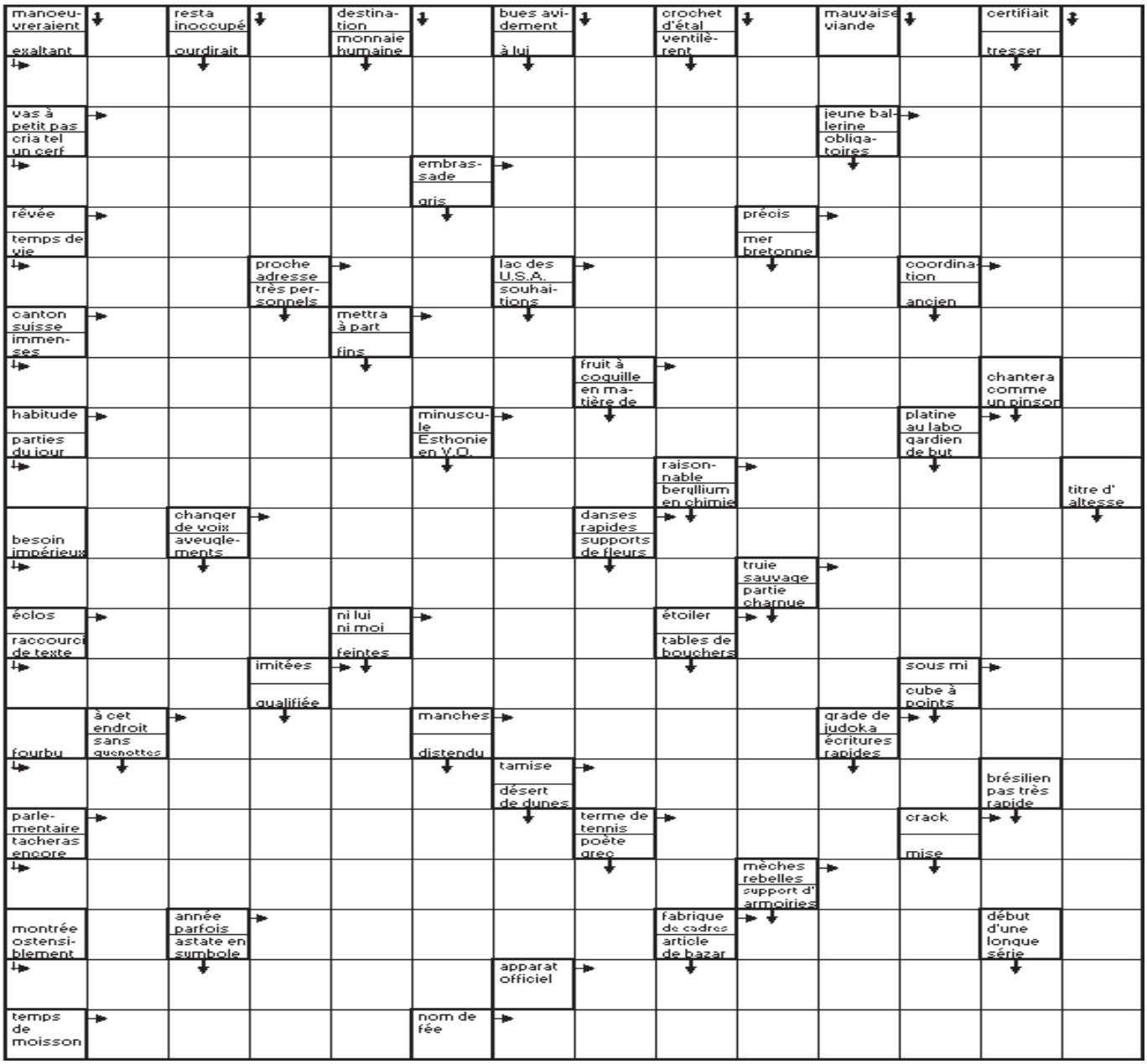
Le chargé d'affaires de l'Union Européenne, M. Sandro Cerrato, a signé récemment à Luang Prabang, une remise de véhicules à l'occasion de la clôture du programme « Micro-projet pour développement rural ». Le gouverneur de la province, M. Bounheuang Douangphachanh, a procédé à l'octroi de la remise.
Ce programme d'aide au développement rural a été appliqué pendant cinq ans et devrait être reconduit pour une période identique.
Ces véhicules seront attribués au service des bureaux provinciaux de l'Etat et du Parti dans le cadre de projets de développement.

La société Beerlao se joint à la campagne 2007 de prévention des accidents de la route et de sensibilisation à la sécurité routière lancée par le ministère de la Communication, des transports, des postes et de la construction (MCTPC) en finançant son organisation à hauteur de 326,8 millions de kip. La remise du fonds a été organisée à la fin de la semaine dernière, au département CTPC, entre le directeur adjoint de la société Beerlao, M. Sounthone Phommachack, le chef du département de CTPC de la capitale, M. Thongdam Sayphakadsa, et les fonctionnaires concernés.





Pour soutenir le programme de sécurité routière, notamment le port du casque, le directeur général de l'hôtel Novotel de Vientiane, M. Chistopher Yeo, a remis 300 casques d'une valeur de 36 millions de kip aux personnels de son établissement. Une cérémonie religieuse a été organisée pour l'occasion.



Mots fléchés

Solution du N. 451

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

Le proverbe de la semaine

ปูกพืดเพื่อหวังผึม

Donner un œuf pour avoir un bœuf

UN BRIN D'HUMOUR

La maîtresse de maison à sa servante :

- Germaine!!...Le perroquet a disparu!!...Vous n'avez rien remarqué d'anormal en mon absence ???

Non rien...A part le chat qui s'est mis à parler...

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	215253-139
Electricité du Laos	199
Nam Pa Pa (eau)	412882
En cas d'accident	222222

MÉDIA

TV5 ASIE



➢**Magazine**

« S.O.D.A »

Présentation : Olivier Philippe

Chaque semaine, Olivier Philippe emmène le téléspectateur à la rencontre des artistes sur leur lieu de vie, de travail ou d'inspiration, dans un Paris carrefour des cultures et des idées.

Invités : Sandrine Kiberlain, Stéphan Eicher, Cyril Lignac.

Dimanche 26 août a 13h30

TV5 ASIE



➢**Magazine**

« La vie en vert »

Chroniqueurs : François Cardinal, Ariane Paré-Le-Gal, Stéphane Pilon ; présentation : Pascale Tremblay.

Pas une journée ne passe sans que l'on nous rappelle à quel point il est urgent d'intervenir, en matière d'environnement, avant que les dommages ne soient irréversibles. « La Vie en vert » s'est donné une mission : guider le consommateur dans ses choix.

Samedi 25 août a 19h00

RADIO

➢ **Comme-ci comme-ça**

Emission musicale présentée par Dj Pierre 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

AGENDA

Musées

Musée National, Histoire du Laos et de son dévéloppement.
Rue Samsenthai (face au Palais de la culture)
Ouvert Lun- Sam, 9h -12h et 13h – 16h.
Entrée : 5 000 kip

Musée Kaysone Phomvihane
Histoire de la Révolution lao Route N°13 sud , arrondissement Saysettha, Mar – Dim 8h-12 h et 13h-16h.

Vat Sisaket, érigé en 1818 par le roi Anouvong En face du Ho Phakèo.
Entrée : 5 000 kip.

That Luang
Reliquaire national construit au XVIe siècle.
District de Saysettha.
Ouvert 8h-11h30 et 14h-16h.



HOROSCOPE

Bélier 21 mars - 20 avril

Vous avez l'impression de faire de grands pas en avant en ce qui concerne vos projets à long terme. C'est plutôt compréhensible mais vous devez faire en sorte de résoudre d'abord vos problèmes financiers.

Taureau 21 avril - 21 mai

Une personne de votre entourage agit de manière déconcertante et cela vous laisse dans le doute. Cependant, ne jugez pas d'après les apparences et laissez lui une seconde chance.

Gémeaux 21 mai - 21 juin

Lorsqu'une chose pèse sur votre esprit et que cela vous donne du ressentiment, ou un sentiment de colère, il est temps de réagir au plus vite.

Cancer 22 juin - 22 juillet

Lorsque vous donnez l'impression que les choses stagnent, ou que vous ressentez un sentiment de frustration, il est temps de remettre votre carrière sur le bon chemin.

Lion 23 juillet - 22 août

Ne vous précipitez pas a prendre des dédécisions trop hâtives. Vous êtes dans une période de transition qui nécessite du temps et de la réflexion pour faire vos choix.

Vierge 23 août - 22 septembre

La conjoncture semble vous sourire aujourd'hui, en particulier en ce qui concerne les finances. Le monde vous appartient ! Cela vous surprend ?

Scorpion 23 octobre - 22 novembre

La recherche de votre propre bien-être doit être au top de vos priorités cette semaine. Si vous regardez autour de vous, vous découvrirez que les autres ont le même état d'esprit.

Balance 23 septembre - 22 octobre

Il ne suffit pas de s'asseoir et d'attendre que les autres réagissent ! N'hésitez pas à forcer un peu les choses.

Sagittaire 22 novembre - 20 décembre

Vous avez accompli beaucoup de choses récemment mais vous devez changer votre position si vous voulez que les autres reconnaissent votre travail.

Capricorne 21décembre - 19 janvier

Vous avez une grande opportunité en ce qui concerne votre vie amoureuse alors n'hésitez pas à la saisir ! Vous avez beaucoup à gagner dans cette affaire.

Verseau 20 janvier - 18 février

Ne laissez pas la jalousie, ou votre ego, prendre le pas sur votre raison et venir ternir une amitié de longue date.

Poisson 19 février - 20 mars

Que vos relations soient amoureuses ou platonique il est toujours bon de savoir ce vers quoi vous vous dirigez.



