www.lerenovateur.org.la

Le Rénovateur

NUMÉRO 606

Hebdomadaire d'informations générales de la République Démocratique Populaire Lao

Lundi 6 septembre 2010

10000 kip

L'heure de la rentrée

(Page 7)



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

Sommaire

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

Directeur :
Savankhone Razmountry
Rédacteur en chef :
Khamphouth Xayasomroth
Secrétaire général de la rédaction :
Somsanouk Mixay
Rédacteurs en chef adjoints :
Manila Vanthanouvong,
Phong Thammavongsa
Journalistes :
Somphavanh Siramath,
Bouaphanh Vibounsak,
Sonesavanh Souliyaphack,
Phetphoxay Sèngpaseuth,
Vayorath Xayasomroth
Correcteurs/contributeurs :
André Piozet,
Aurélie Mallein

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

BP 8706, rue Pangkham, Vientiane,RDP Lao
Tel . (856) (21) 217873, Fax (856) (21) 25 26 31
www.lerenovateur.org.la
email:editor@lerenovateur.org.la

NUMÉROS UTILES

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



65e anniversaire de la Journée nationale de la Répulique Socialiste du Vietnam au Laos

- Actualités
P 3. Gouvernement : débat sur les dossiers importants du mois
P 4 Exonération de frais de visa pour les expatriés lao
P 5. Ouverture d'une nouvelle usine de production d'aliments pour animaux
P 6 . Nouvel accord de concession pour Stora Enso-Lao

- Education
P 7. Nouvelle rentrée scolaire

- Santé
P 8 La dengue a fait encore 14 morts au Laos
P 9 La 6e journée mondiale des Premiers Secours

- Energie
P10. Entrée en service de la centrale Nam Lik 1-2

- Investissement
P 11. Feu vert pour la centrale mixte de Hongsa

- Francophonie
P 13. Privilégions les logiciels libres ! Donnons-nous rendez-vous à la journée du 18 septembre !

- Société
P 14. Les insectes, une valeur nutritionnelle et gustative mais aussi économique
15 . Ouverture de la cinquième édition de Miss Laos

- Culture
p 16. La première fête des morts du carême bouddhique

- Artisanat
P 17. Artisans nationaux de Luang Prabang

- Compte à rebours des 450 ans de la capitale Vientiane
P 18. Parades et processions à Luang Prabang et à Vientiane

- Histoire
P 19. Chao Anouvong marche sur Krungthep (deuxième partie)

- Ethnobotanique
P 20. Cresson de Para

- Cuisine
P 21. Mok de larves aux œufs de cailles

- Micro-trottoir
P 22. Les citadins face aux problèmes de circulation routière

- Sport
P 23. Le kator dans tous ses états

- Restaurant
P 24. Au veau rôti de Teum

- Dans l'objectif
P 25. Evénements - La semaine en photos

- Guide
P 26. Mots fléchés - Un brin d'humour - Le proverbe
P 27. Programmes de télévision et de radio - Agenda

COUVERTURE

L'heure de la rentrée

Gouvernement : débat sur les dossiers importants du mois

Khamphouth Xayasomroth



Le gouvernement de la R D P Lao qui s'est réuni les 26 et 27 août dernier, à Vientiane sous la présidence du Premier ministre, M. Bouasone Bouphavanh, a discuté de plusieurs dossiers importants pour le mois en cours. Les participants ont examiné le projet de la politique nationale concernant l'enseignement bilingue présenté par le ministère de l'Education nationale, qui constitue une politique de la mise en œuvre de l'éducation approuvée et promulguée par le gouvernement.

Le gouvernement a approuvé sur le principe, le plan stratégique présenté par le ministère de la Santé publique concernant le développement du personnel de la santé fixé d'ici à l'an 2020, lequel définit les orientations et les tâches globales visant à améliorer le système de santé, la formation du personnel soignant et de l'encadrement administratif afin de répondre aux exigences quantitatives et qualitatives dans ce domaine.

En matière d'investissement, le projet de décret sur la promotion de l'investissement présenté par le ministère du Plan et de l'investissement sera appliqué en uniformité sur l'ensemble du pays. Il consiste à répartir les responsabilités entre le centre et les provinces dans la gestion de l'investissement, notamment dans la délivrance des autorisions d'exploitation qui seront centralisées afin de simplifier les modalités des investisseurs et favoriser ainsi le développement socio-économique.

Il a été demandé à tous les services depuis le centre jusqu'aux provinces de renforcer les mesures concernant la loi budgétaire publique pour l'exercice 2010-2011, notamment la collecte des revenus budgétaires suivant les chiffres assignés par le gouvernement.

Parallèlement, les autorités de services concernés devront concentrer leurs efforts sur le contrôle et l'utilisation des recettes incluant la constitution d'un fonds, la vente des obligations bancaires et des actions, l'encouragement de l'investissement intérieur et extérieur y compris l'application de mesures économiques pour lutter contre le gaspillage et les pertes.

La réunion a approuvé d'autre part le décret portant sur la gestion des personnels locaux travaillant pour les organisations étrangères au Laos présenté par le ministère des Affaires étrangères. Les membres de la réunion ont examiné le plan stratégique national sur la lutte et la prévention du trafic des êtres humains présenté par le ministère de la Sécurité. Ce projet qui définit, les objectifs, les orientations et les tâches ainsi que les règlements liés au trafic des êtres humains servira de base à l'application du travail de la lutte et la prévention de ce trafic sous toutes ses formes.

Le gouvernement a évalué le bilan de la gestion des fonctionnaires dans le secteur éducatif, présenté par le département de l'administration et de gestion des fonctionnaires, du ministère de l'Education nationale pour la période 2010 à 2011 et considéré les besoins dans ce domaine.

Les participants ont approuvé unanimement le programme de recrutement du personnel enseignant de la rentrée scolaire de 2010-2011, soit plus de 17 000 personnes dont 9 385 personnes seront affectées dans l'Education. Il a été demandé au département de l'administration de gestion des fonctionnaires d'accélérer les affectations du personnel et d'équilibrer les quotas entre chaque service et province, ainsi qu'au ministère des Finances d'établir un plan budgétaire pour répondre à l'augmentation des effectifs du service public, qui sera présenté à la prochaine session du gouvernement. Le Premier ministre a invité les ministères et les autorités provinciales de tous niveaux à renforcer les mesures relatives aux travaux ciblés au cours du mois de septembre 2010 en augmentant leur coordination dans la protection de la sécurité et le maintien de l'ordre social dès ce mois jusqu'à la fin du IXe congrès du Parti. En matière de sécurité, le maintien de la sécurité le long de la frontière sera renforcé ainsi que l'administration civile, la gestion des résidents étrangers et le contrôle de l'immigration, les forces de la défense nationale et de la sécurité dans les provinces afin d'intensifier les efforts sur le règlement des effets négatifs et les germes d'insécurité dans les grandes villes.

Sur le plan de l'agriculture, le Premier ministre a demandé que les impositions et les taxes concernant l'exploitation du bois soient strictement appliquées et d'élaborer un programme d'urgence pour faire face à d'éventuelles calamités naturelles, qui comprendrait l'aide aux populations affectées, le rétablissement des services publics et la rénovation des infrastructures. Il a insisté sur l'augmentation de la production agricole et des marchandises et conseillé d'adopter des cultures de substitution en cas d'inondation ou de sècheresse. Le ministère de l'Agriculture et des forêts a été chargé de gérer la production rizicole de la saison sèche prochaine et de mettre en place des mesures préventives pour lutter contre la maladie des oreilles bleues du porc. Le ministère de la Santé appliquera un programme pour lutter contre les maladies épidémiques notamment la dysenterie et la dengue qui sévissent actuellement dans le pays.

Sur le plan économique, le gouvernement a demandé à toutes les parties de veiller à la stabilisation des prix des marchandises sur les marchés. Le Premier ministre a conclu en exhortant tous les ministères, les organisations publiques, les provinces d'appliquer la politique d'économie lancée par le président de la République et le décret du Premier ministre sur la campagne d'émulation qui a pour thème « *Aimer la patrie et le développement* ».

Exonération de frais de visa pour les expatriés lao

Khamphouth Xayasomroth

Afin d'encourager les expatriés lao vivant dans le monde entier à venir nombreux assister aux célébrations du 450e anniversaire de la capitale Vientiane, le ministère des Affaires étrangères de la République Démocratique Populaire Lao a diffusé un communiqué annonçant l'exonération de frais de visa pour tous les expatriés lao souhaitant venir assister à la fête du That Luang et notamment aux célébrations du 450e anniversaire de la capitale Vientiane, qui sera le deuxième événement d'importance depuis la fondation, de la RDP Lao.

Cette annonce a eu lieu à l'issue d'une réunion tenue le 30 août 2010 à Vientiane entre les fonctionnaires concernés venus de différents services et ministères. La responsable des affaires des expatriés lao, du ministère des Affaires étrangères, Mme Késone, a déclaré à la presse :

« *Pour promouvoir les relations de solidarité et de permettre aux Lao de l'étranger des retrouvailles avec leur famille et leur pays d'origine et ainsi de contribuer au développement et à la reconstruction nationale. Pendant la période de 1er au 21 novembre 2010, le gouvernement, en collaboration avec les organisations concernées invitera des personnalités des pays voisins, des pays de l'ASEAN et d'autres pays amis, spécialement les expatriés lao ou les originaires lao à assister à cet événement historique de la nation sans avoir besoin de payer les frais de visa d'entrée au pays.* »

Cette décision a été prise à l'issue d'une étude entre les parties concernées qui ont décidé qu'entre les 15 et 21 novembre de cette année, les expatriés lao en visite dans les pays voisins ayant leurs frontières communes avec la République Démocratique Populaire lao et souhaitant entrer dans leur pays natal pour assister aux festivités pourront obtenir gratuitement leur visa au poste frontière.



600 000 personnes ont déjà accueilli favorablement ces mesures.

Selon les chiffres communiqués par le ministère des Affaires étrangères, parmi les Lao vivants à l'étranger, pas moins de 600 000 personnes ont déjà accueilli favorablement ces mesures.

Un couple condamné à six ans de prison

Khamphouth Xayasomroth

Le tribunal populaire de la province de Xayaboury, a rendu son jugement le 11 août 2010, en condamnant à six ans et trois mois de prison un homme et une femme pour trafic de drogue et adultère. Il s'agit de M. Saly Phomphakdy, 49 ans, agriculteur, habitant de Kèngma, district de Kènthao, province de Xayaboury et de Mme Maychanh, 47 ans, originaire de la même province. Le jour de leur arrestation, la police a découvert à leur domicile, plus de 200 doses d'amphétamines. A l'audience, M. Saly Phomphakdy a reconnu avoir acheté la drogue à un inconnu pour un prix unitaire de 30 bahts. Sa compagne, a, quant à elle, nié toute implication dans ce trafic mais reconnu qu'elle vivait en concubinage (union non reconnue par la loi en République Démocratique Populaire Lao) avec son amant depuis 2007. La peine a été complétée d'une amende de 28 millions de kip et la saisie de la moto pour le trafiquant de drogue et d'une amende de 500 000 kip pour le délit d'adultère.

Un malfaiteur thaï arrêté

Khamphouth Xayasomroth

La police de la capitale a arrêté le 25 août 2010, un malfaiteur Thaïlandais qui a blessé par balle deux touristes occidentaux, dans un restaurant, situé dans le quartier de Haysok, arrondissement de Chanthaboury, à Vientiane. Le malfaiteur a été appréhendé sur quai Fan Ngoum, alors qu'il s'apprêtait à traverser le Mékong. Ce malfaiteur, âgé de 29 ans, dénommé Palanh Souk-Alam, sans travail, demeurant à Mèsay, district de Chiang Saen, province de Chiang Rai, était activement recherché par la police Thaïlandaise. Entré clandestinement au Laos le 24 août par la province de Bokèo, il séjournait à l'hôtel Anou Paradice, à Vientiane à proximité du restaurant où s'est déroulé le drame. Le malfaiteur a déclaré à la police que, vers 2 heures du matin, lui et quelques amis rencontrés dans un lieu de distraction étaient allés manger dans ce restaurant dans lequel dînaient l'américain et l'australien. Après le repas, le groupe thaïlandais a quitté le restaurant et selon le témoignage de la patronne du restaurant, c'est 10 minutes plus tard, que le malfaiteur est revenu le torse nu, laissant voir ses tatouages et armé d'un revolver. Il a salué les mains jointes la patronne avant de tirer cinq à six coups feu en direction des occidentaux, blessant le ressortissant américain au genou et l'australien à la poitrine et au bras droit. Les victimes ont été transportées d'urgence dans un hôpital thaïlandais. Lors de son interrogatoire, le malfaiteur a avoué avoir agi par colère sous l'emprise de l'alcool. La police lao a déclaré que le port illégal d'arme de guerre sur le territoire lao était un acte répréhensible par la loi et que ce fait divers dévalorisait l'image du pays au moment où l'ensemble du pays, notamment les Vientianais s'appliquaient à maintenir l'ordre et la sécurité à l'approche de la célébration du 450e anniversaire de la capitale Vientiane. La police a appelé à plus de vigilance et à la coopération de tous les citoyens dans le maintien de l'ordre et de la sécurité.

65e anniversaire de la Journée nationale du Vietnam au Laos

Phong Thammavongsa

A l'occasion de la célébration du 65e anniversaire de la Journée nationale de la République Socialiste (RS) du Vietnam (02/09/1945-02/09/2010), l'ambassadeur extraordinaire et plénipotentiaire de la RS du Vietnam, M. Ta Minh Chau et son épouse ont organisé le 1er septembre dernier à l'hôtel Don Chan Palace, à Vientiane, une réception. Y étaient présents le permanent du secrétariat du Comité central du Parti, vice-président de la République Démocratique Populaire lao, M. Bounnhang Vorachith, le vice-Premier ministre, ministre des Affaires étrangères, le Dr Thongloun Sisoulith et de nombreux membres du gouvernement.



L'ambassadeur du Vietnam au Laos, M. Ta Minh Chau commente les photos de l'exposition.

« *Aux termes de ces 65 années écoulées, sous la direction du Parti communiste du Vietnam, le peuple vietnamien a lutté courageusement pour surmonter tous les obstacles et remporter la victoire*, a déclaré M. Ta Minh Chau, *au cours de la réception. De pays colonisé le Vietnam est ainsi devenu un pays indépendant, avec un peuple libéré de l'esclavage et maître de son pays. La RS du Vietnam est maintenant sortie de la pauvreté, grâce au développement socio-économique impulsé par la politique du Parti. La RS Du Vietnam et la RDP Lao sont des pays frères, qui entretiennent une coopération et une amitié spéciale établies à l'origine par le président Ho Chi Minh et le président Kaysone Phomvihane.* »

L'ambassadeur de la RS du Vietnam a rappelé également que la coopération et la solidarité entre les deux se renforçaient de jour en jour dans tous les domaines, comme en témoigne la récente visite au Laos du président de la RS du Vietnam, M. Nguyen Minh Triêt, le 24 août dernier. Le même jour, l'exposition sur le 65e anniversaire de la Journée nationale du Vietnam, organisée au Palais national de la culture, en collaboration avec le ministère de l'Information et de la culture du Laos et l'ambassade de la RS du Vietnam au Laos a été inaugurée en présence du ministre de l'Information et de la culture, M. Mounkèo Oraboun, l'ambassadeur extraordinaire et plénipotentiaire et de la RS du Vietnam ainsi que de hauts fonctionnaires des deux pays. L'exposition comprend une centaine de photos relatant les activités révolutionnaires des dirigeants vietnamiens, du président Hô Chi Minh, ainsi que les activités de coopération entre les deux pays pendant la guerre et la période du renouveau national.

Ouverture d'une nouvelle usine de production d'aliments pour animaux

Phong Thammavongsa

Une cérémonie a été organisée le 25 août dernier, au ministère de l'Agriculture et des forêts, à l'occasion de la mise en service d'une nouvelle usine de production d'aliments pour animaux, dans le village de Nalouang, province de Luang Prabang, en présence du ministre de l'Agriculture et des forêts, M. Sitahéng Rasphon, du vice-ministre du développement rural de la République de Hongrie, M. Gyorgy Czervan et du chef de l'arrondissement de Sikhottabong.

Le gouvernement hongrois soutient le développement agricole de la R D P Lao. En 2008 les deux pays ont signé un accord de coopération portant sur le secteur de l'élevage et celui de l'agroalimentaire. Dans ce cadre, la République de Hongrie a accordé un prêt de 8, 6 millions de dollars au gouvernement lao. Près de 60 % de ce fonds ont servi à la construction de trois usines de production d'aliments pour animaux, dont deux situées dans la province de Luang Prabang, l'usine de Nalouang qui fabrique des aliments pour les poissons et l'usine du Centre du service de l'agriculture et des forêts, qui produit des aliments pour l'élevage porcin et de volailles. La troisième est située au Centre de recherche de Nongtèng, dans l'arrondissement de Sikhottabong.

« *Etant donné que le Laos est un pays essentiellement agricole, le marché national des aliments pour animaux dispose de larges potentiels*, a déclaré le vice-ministre de l'Agriculture et des forêts, le Dr Ty Phommasack. *Notre pays dispose de toute la matière première nécessaire, brisure de riz, de maïs et autres végétaux pour alimenter les chaines de production de ces usines. L'entrée en service de cette nouvelle usine témoigne, une fois de plus, du succès de la coopération entre la RDP Lao et la République de Hongrie.* »

Nouvel accord de concession pour Stora Enso-Lao

Somphavanh Siramath

Un nouvel accord pour la concession de 812 hectares de terre dans le district de Ta-oy, province de Saravane, destinés à la sylviculture vient d'être signé récemment à Vientiane par la société suédoise Stora Enso-Lao Co., Ltd. Le mémorandum a été signé par le chef adjoint de l'Autorité nationale de la gestion des terrains, M. Akhom Tounalom et le directeur de la société Stora Enso-Lao, M. Peter Fogde. La durée de la location de ces terrains est de 50 ans et Stora Enso – Lao, s'est engagée à verser 10 dollars par hectare au fonds du gouvernement lao.

En 2005, Stora Enso avait investi trois millions de dollars dans des plantations pilotes d'eucalyptus et d'acacia dans ce district ainsi que dans le district de Xépone dans la province de Savannakhet, pour tester la fertilité des sols. Renseignée sur la qualité des sols, Stora Enso a donc décidé d'agrandir son exploitation de 800 hectares.



Stora Enso-Lao prépare une nouvelle exploitation d'eucalyptus.

Coût de l'investissement : cinq millions de dollars. Lors de la phase d'essais, Stora Enso a planté 400 hectares d'eucalyptus et d'acacia et a développé parallèlement d'autresculturesintermédiaires entre les rangées d'arbres, comme le riz ou le rotin, afin de réduire les zones relevant de la culture itinérante, avec la participation de plus de 300 familles. En outre, Stora Enso contribue à la destruction des bombes à sous-munitions car les surfaces de terre sont prospectées avant d'être exploitées. Cette année, le gouvernement destine à la location 30 000 hectares pour la sylviculture. A cet effet, il prévoit d'encourager les entreprises nationales et les investisseurs étrangers.

Pourquoi célèbre-t-on le 450e anniversaire de la capitale Vientiane ?

Phong Thammavongsa

La ville de Vientiane a plus de 2 000 ans. Elle a été fondée par Thao Bourichanh en 236 (année bouddhique) et depuis 1560 (année internationale), Vientiane est devenue la capitale du Laos.

Selon l'adjoint au maire de Vientiane, M. Bounchanh Sinthavong.

« *Depuis la création de la capitale, il y a 450 ans, jamais Vientiane n'avait été célébrée en tant que telle. En 2005, lors du quatrième Congrès du Parti, la célébration de la capitale Vientiane faisait partie des 13 projets proposés par le Congrès. Le programme de la célébration du 450e anniversaire de la capitale Vientiane se déclinait en trois plans d'actions et 21 projets qui ont été approuvés par le Bureau politique du Comité central du Parti et le gouvernement.* »

La célébration des 450 ans de Vientiane vise à faire connaître aux populations de l'ensemble du pays et plus particulièrement aux Vientianais l'origine, l'histoire et l'évolution de leur capitale. En outre elle est un moyen de raviver les idéologies patriotiques et de renforcer la solidarité pour contribuer à la défense et l'édification nationale. C'est aussi l'occasion de mettre en valeur la capitale du pays et de rehausser son prestige sur la scène internationale.

Houaphanh, touchée par la hausse du prix du riz

Somphavanh Siramath

Les consommateurs de la province de Houaphanh souffrent actuellement de l'augmentation du prix du riz.

« *Les récoltes sont de moins en moins bonnes*, explique le chef du département de l'Industrie et du commerce de la province de Houaphanh. *Forcément, plus une denrée devient rare, plus elle est chère. Cette baisse de rendement est conséquente au changement climatique qui a apporté la sécheresse dans notre province, et je crains que les conditions climatiques ne s'arrangent pas d'ici l'année prochaine.* »

De 5000 kip le kilo en 2009, le prix du riz gluant (khao-nyao) est passé à 8 000 kip cette année. Le repiquage du riz dans la province de Houaphanh a pris un retard considérable à cause de la sécheresse et du manque de systèmes d'irrigation. Le rendement annuel de riz de la province atteindra les 70 000 tonnes, au lieu des 100 000 tonnes prévues et les pertes devraient s'aggraver au fur et à mesure que les températures montent. Le département de l'Industrie et du commerce de la province avait constitué un stock de 15 tonnes de riz pour stabiliser les prix sur les marchés, mais celui-ci s'est révélé insuffisant. Prochainement les autorités provinciales de chaque district se réuniront pour former un comité de gestion de crise qui sera chargé de trouver des solutions pour maintenir la stabilité du prix riz et le haut rendement de la production du riz dans le futur. Vientiane a été récemment confrontée au même problème et le gouvernement a dû puiser dans les réserves de riz pour rétablir son prix sur les marchés de la capitale. Cependant certaines fraudes sont apparues. En effet, des commerçants ont acheté du riz provenant des stocks de l'Etat pour le revendre au prix fort sur les marchés.

L'heure de la rentrée

Sonesavanh Souliyaphack



Réunion des élèves et des professeurs avant la rentrée scolaire.

Le 1er septembre de chaque année, c'est la reprise de l'année scolaire pour tous les élèves du Laos. La rentrée scolaire des neuf arrondissements de la capitale a été célébrée au lycée de Vientiane, en présence du maire-adjoint de Vientiane, M. Somvandy Nathavong, du directeur du service de l'Education de la capitale, M. Somphou Kèophagna, du directeur du lycée de Vientiane, M. Bounthom Kénnaphoum, des professeurs, des parents et des élèves.

Cette année scolaire 2010-2011, revêt un caractère particulier, car elle marque l'entrée en vigueur de la nouvelle directive du ministère de l'Education nationale qui porte à sept ans le cycle du secondaire au lieu de six ans. Cette rentrée se caractérise aussi par la priorité donnée à la maîtrise des savoirs fondamentaux et par l'importance accordée au développement d'expérimentations et aux démarches innovantes. Toute la politique éducative du gouvernement relève de la même ambition de faire de l'école pour tous la réussite de chacun. La capitale, dispose actuellement de 147 écoles maternelles, 499 écoles primaires, 136 lycées (publics et privés), d'une école professionnelle dépendante du département de l'Education de la capitale et d'une école professionnelle lao-vietnamienne. « *Nous sommes prêt à accueillir tous les élèves pour cette nouvelles rentrée scolaire 2010-2011*, a déclaré le directeur du lycée de Vientiane, M. Bounthom Kénnaphoum. *Cette année, il leur sera dispensé de nouveaux cours. Nos professeurs ont suivi une formation en méthodologie dans le district de Vangvieng concernant l'utilisation des nouveaux manuels scolaires. Ils auront pour tâche de répercuter leur enseignement aux professeurs des écoles de la capitale qui n'ont pas participé à cet atelier.* » La réforme du lycée, qui concerne cette année la classe de seconde, favorisera la réussite et la bonne orientation de chaque élève grâce à la remise à niveau pour éviter le redoublement. Cette année, le lycée de Vientiane accueille 3200 élèves. Il comprend huit bâtiments, dont certains auraient besoins d'être rénovés et équipés en mobilier scolaire. Concernant la septième année, le lycée propose 14 classes de 48 places. Le tarif d'inscription est différent selon les établissements. Le lycée de Vientiane propose trois tarifs : 250 000 kip par an pour un renouvellement scolaire ; 350 000 kip par an pour les nouveaux inscrits ; 500 000 kip pour les classes bilingues. Les meilleurs élèves issus de milieux défavorisés (Phonesavanh) bénéficient d'un tarif préférentiel de 50 000 kip par an et de l'hébergement. « *Les manuels de la septième année ne sont pas encore disponibles,* a indiqué M. Bounthom Kénnaphoum. *Dans l'attente de leur livraison prochaine, nous disposons d'un programme d'études de première année de l'Education fondamentale de l'Université nationale du Laos.* »

L'ensemble des établisse) ments scolaires ont ouvert leur porte début septembre, sauf dans les provinces de Luang Namtha et de Xiengkhouang où certaine écoles ont été détruites par des catastrophes naturelles. Elles seront bientôt réhabilitées. L'heure de la rentrée a sonné plus tôt pour les élèves de la province de Savannakhet. Ils ont intégré leur classe dès le mois d'août, car les chefs d'établissements préparent l'organisation des Jeux sportifs interscolaires des provinces de l'ensemble du pays. Les manuels scolaires neufs sont actuellement distribués dans toute la province.



Scène de vie quotidienne dans une école primaire située dans une zone rurale éloignée du Laos, où l'on peut constater le manque de moyens. Le ministère de l'Education nationale mène une politique visant à améliorer les infrastructures éducatives ainsi que la qualité de l'enseignement dans les écoles primaires des zones éloignées.

Dengue : plus de risques pour les enfants en bas-âges

Phetphoxay Sèngpaseuth

Les principaux hôpitaux de Vientiane sont confrontés à l'abondance de patients atteints de la dengue, ce qui suscite des inquiétudes sur la capacité de faire face à une telle épidémie, en raison d'un manque d'espace et de lits. A cet effet, l'hôpital Mahosot a aménagé des espaces d'accueil pour les patients dans les couloirs de service de ses bâtiments.

D'autres hôpitaux de Vientiane sont également confrontés à des situations similaires.

Selon un rapport du Centre national pour la recherche épidémiologique du ministère de la Santé publique, la dengue a déjà tué 38 personnes et 13381 personnes ont été infectées par la maladie dans tout le pays entre le mois janvier et le mois d'août de cette année. Le plus grand nombre des infections surviennent à Vientiane, qui a vu environ 1503 cas et deux décès. Plus de 1200 cas et six décès ont été enregistrés dans la province de Champassak, 1205 cas dont trois décès à Savannakhet, 1064 cas dont trois décès dans la province de Vientiane et 892 cas et un mort dans la province de Khammouane. Actuellement l'hôpital de Mahosot traite 321 patients atteints de la dengue, dont 190 dans un état grave et déplore trois décès. En 2007, 680 cas de dengue et 15 décès conséquents à la maladie ont été enregistrés au Laos. En 2009, 7810 cas de dengue et 19 morts.



Les hôpitaux manquent de places pour accueillir les malades atteints de la dengue.

« *En ce qui concerne la dengue dans notre hôpital, de janvier à mai 2010, nous avons traité 278 enfants atteints de la maladie,* a indiqué le directeur de l'hôpital de la mère et l'enfant de Vientiane, le Dr Bouavanh Sènsathith. *Plus de 50% d'entre eux avaient moins de cinq ans et 29 enfants qui étaient dans un état critique ont pu être sauvés. Les enfants sont les plus exposés à la maladie, notamment ceux des zones rurales. Cette statistique est confirmée par l'ensemble des hôpitaux du pays.* »

La dengue est souvent présente dans la saison des pluies. À cette époque de l'année, il est facile pour les moustiques de se reproduire dans les eaux stagnantes. Il est important pour tout le monde de se prémunir, notamment en demandant conseils aux médecins.

Il 'agit d'une maladie parasitaire transmise par des moustiques femelles infectées qui, lors de leur repas sanguin inoculent la dengue sous forme de protozoaires appartenant au genre Plasmodium. Beaucoup seront détruits avant leur arrivée dans le foie, mais ceux qui survivent après cette phase d'incubation hépatique vont libérer des milliers de parasites dans le sang. Ceux-ci pénètreront dans les globules rouges pour les détruire. Cette phase d'invasion se manifeste par de la fièvre, des douleurs musculaires, des maux de tête

L'Australie soutient les handicapés de Xékong

Phetphoxay Sèngpaseuth

Le gouvernement australien vient d'accorder une aide financière de 155 840 dollars américains (plus d'un milliard de kip) par l'intermédiaire de l'association humanitaire CARE international, au ministère du Travail et des affaires sociales de la RDP Lao, afin de soutenir un projet en faveur des personnes handicapées de la province de Xékong, ceci pour une période d'un an. Ce projet fait partie du cadre de coopération entre le gouvernement de la RDP Lao et l'organisation non gouvernementale australienne. Ce projet visant à soutenir les activités des handicapés locaux et l'Association des personnes handicapées de Xékong, sera appliqué dans les districts de Lamam, Dakchung, et Kalum de la province de Xékong. Les activités du projet incluront l'aide aux personnes défavorisées au niveau des villages, des districts, en leurs offrant des formations professionnelles afin qu'ils aient plus de choix de vie et puissent participer efficacement au développement socio-économique. Le projet se décline en quatre activités : renforcer la capacité de l'Association des personnes handicapées de Xékong, en tant que représentant des défavorisés pour l'accession aux services, organiser des activités pour aider les handicapés en leur donnant l'occasion de participer au développement socio-économique, soutenir les organisations publiques et non gouvernementales afin que les activités liées aux handicapés soient incluses dans leur programme et enfin, utiliser les expériences acquises dans ce projet pour un développement commun dans l'avenir. L'accord a été signé la semaine dernière à Vientiane entre le directeur général de CARE international au Laos M. Henry Brown et la directrice du département des Retraités et des handicapés du ministère du Travail et des affaires sociales, Mme Bouaphanh Likaya, en présence de la secrétaire de l'ambassade d'Australie au Laos et également de la représentante de l'organisation AusAid, Mme Raine Dixon.

La 6e journée mondiale des Premiers Secours

Phetphoxay Sèngpaseuth



Insufflations chez le nourrisson en arrêt cardio-respiratoire.



Quelques bonnes raisons de mettre sa ceinture au volant.



Réanimation cardiaque.



Mettre sur le côté une personne inconsciente qui respire.

Qu'il s'agisse d'accidents de la route, domestiques ou de la vie courante, les accidents du quotidien deviennent vite dramatiques lorsque personne ne sait comment réagir. Et pourtant, il n'est pas nécessaire d'être médecin pour connaître les quelques gestes élémentaires pour stopper une hémorragie, réagir face à une personne qui s'étouffe, ou bien mettre sur le côté une personne inconsciente afin de libérer ses voies aériennes. Ces gestes qui peuvent au minimum éviter l'aggravation de l'état d'une victime, voire lui sauver la vie. Chacun d'entre nous a déjà eu l'occasion de passer près d'un accident, d'y assister en direct ou d'en être soi même la victime, et d'entendre le même leitmotiv : « ne touchez surtout pas la victime », tandis que quelqu'un est couché par terre, perdant son sang en abondance et qui aurait tellement espéré un discours différent, comme : « faites quelque chose ».

C'est à partir de ce type de constat que la journée mondiale des premiers secours est née, il y a maintenant 6 ans de cela. Sensibiliser le plus de gens possible à réagir face aux accidents de la vie quotidienne, qui peuvent survenir à des gens qui vous sont étrangers, comme à ceux qui vous sont chers, n'importe où et n'importe quand.

La prise de conscience devient mondiale, lorsque l'on parle de sécurité routière. Avec plus de 144 % d'augmentation entre 2000 et 2020, l'Asie du Sud-Est sera la région où le nombre de décès imputables aux accidents de la circulation connaîtra la plus forte croissance dans les années à venir, selon la Fédération Internationale de la Croix-Rouge (FICR).

Pour les pays en voie de développement, les accidents de la route :

Tuent désormais autant de monde que la malaria et la tuberculose.

Sont la première cause de mortalité chez les 15-29 ans.

Leur coût dépasse le montant de l'aide Internationale reçue par ces mêmes pays chaque année.

Pour tenter de faire en sorte que ces chiffres ne deviennent pas une fatalité, les ambitions de la Croix-Rouge lao sont de former et sensibiliser un maximum de personnes, et de travailler main dans la main avec des organismes qui se battent au quotidien pour mettre en place une véritable « chaîne de survie ».

A l'occasion de la journée mondiale des premiers secours, le 10 septembre prochain à l'Université nationale du Laos, sur le campus de Dong Dok, la Croix-Rouge lao tente de relever le défi : en une après-midi, former un maximum de participants, travailleurs ou étudiants, de façon à sensibiliser le plus grand nombre aux gestes élémentaires de premiers secours en un minimum de temps, notamment la tranche d'âge des 15-29 ans, premières victimes des accidents de la route.

Pour cela, des animations autour de la sécurité routière et des premiers secours seront organisées, des stands d'information et/ou de pratique seront tenus par la Croix-Rouge lao, la Croix-Rouge française, Handicap International ainsi que l'autorité de la Police des transports. Une animation est également prévue par Lao Art Média, des cadeaux pour les participants et bien d'autres surprises encore. Pour clôturer la journée un tournoi amical de football sera organisé.

Cette journée n'aurait pas pu être organisée sans le concours financier et amical de sponsors comme Europcar, Greendiscovery, Lao Telecom, ainsi que la Croix-Rouge française. Ces sponsors sont un peu plus que de simples bailleurs de fonds, ce sont de véritables partenaires sensibles au message de cette journée particulière, que la Croix-Rouge lao prépare depuis bientôt 4 mois, pour vous offrir le meilleur d'elle-même et de ses compétences.

Entrée en service de la centrale Nam Lik 1-2

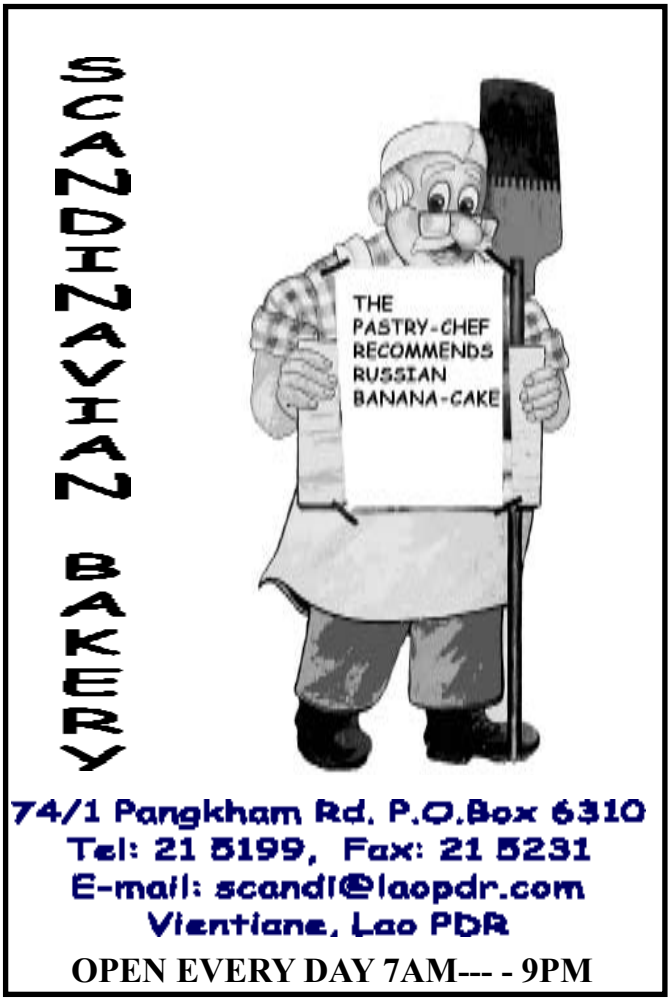
Phetphoxay Sèngpaseuth

Le barrage hydroélectrique Nam Lik 1-2, situé dans la province centrale de Vientiane vient d'entrer en service. Les compagnies China International Water Electric Corporation (CWE) et Electricité du Laos (EDL) ont conjointement tenu une cérémonie d'ouverture officielle de ce barrage. Il a été édifié dans le village de Naxèng du district de Feuang de la province de Vientiane, à quelques 150 kilomètres de la capitale, pour un montant total de 150 millions de dollars américains avec une capacité d'installation de 100MW. La cérémonie s'est déroulée en présence du Premier ministre du Laos, M. Bouasone Bouphavanh, du ministre de l'Énergie et des Mines, M. Soulivong Daravong, de l'ambassadeur de Chine au Laos, Mme Bujinguo, de directeur général d'EDL, M. Khammany Inthirath et d'un certain nombre de hauts fonctionnaires du gouvernement et des représentants du projet. Le CWE détient 90 % des parts dans la coentreprise, le reste est détenu par EDL. Le CWE est subventionné par la China Three Gorges Corporation (CTGPC), l'une des plus grandes compagnies hydroélectriques de Chine. La centrale de 100 mégawatts fournira toute sa puissance générée à EDL, qui détient le monopole pour la distribution de l'électricité au Laos. Le projet hydroélectrique de Nam Lik 1-2 a été lancé en 2004. Le développeur du projet a signé un protocole d'entente avec le gouvernement lao en 2004, afin de mener une étude de faisabilité et une concession a été accordée en 2006. Selon les termes de la concession, le bail est de 25 ans. La gestion du barrage sera ensuite dévolue au gouvernement lao. La construction de la centrale a débuté en 2007 et a pris environ 39 mois. A cette occasion, le Président de la compagnie électrique Nam Lik 1-2, M. Wang Yu a déclaré que la construction a été terminée en avance grâce à l'appui des gouvernements lao et chinois ainsi qu'à la coopération de toutes les personnes des secteurs concernés. Le directeur général d'EDL, M. Khammany Inthirath a déclaré que le début des opérations commerciales de la centrale hydroélectrique est opportun, alors que le pays est confronté à une grave pénurie d'énergie électrique pour usage domestique. « *Au cours de la dernière saison sèche, nous avons importé de grandes quantités d'électricité pour la consommation intérieure. Nous avons en fait importé plus que nous avons exporté, de sorte que l'usine hydroélectrique de Nam Lik 1-2 aidera le pays à réduire ses importations d'électricité.* »

Selon un rapport d'EDL, la consommation d'électricité au Laos voit une augmentation de 10 à 20 % chaque année à cause de l'expansion des industries et de la croissance de la population. Bien que le Laos possède de nombreuses centrales, la plupart d'entre elles exportent leur production vers la Thaïlande. Le mouvement a forcé le Laos à réimporter la puissance électrique dont il a besoin pour assurer l'exploitation continue d'un secteur industriel en pleine expansion dans le pays. Le gouvernement est en train de promouvoir l'investissement dans la construction de centrales hydroélectriques de petites et moyennes tailles en vue de fournir la consommation interne. Il envisage également d'étendre le réseau national d'électricité à tous les districts d'ici à 2015 et à 90 % des ménages à travers le pays en 2020. À l'heure actuelle, environ 70 % des familles lao ont accès à l'électricité.



Le coût de la construction du barrage s'élève 150 millions de dollars américains.



Feu vert pour la centrale mixte de Hongsa

Somphavanh Siramath

Les travaux de la centrale mixte, hydroélectrique et thermique de Hongsa, dans la province de Xayaboury commenceront dès le décaissement du fonds de 2,783 milliards de dollars attribué par neuf instituts financiers thaïlandais, au bénéfice du maître d'œuvre la société Electricité Hongsa Co., Ltd. « *Le projet résulte d'un effort conjoint du Laos et de la Thaïlande pour répondre à la demande croissante d'électricité dans les deux pays ainsi que pour stimuler leur développement socio-économique*, a déclaré M. le directeur de la Company Thailand Electricity Generating Ratchaburi Holding Public (CTEGRHP). *Nous attendions ces fonds pour commencer les travaux de cette centrale qui devrait être opérationnelle d'ici 2015.* »

L'instalation de ce réservoir nécessitera le déplacement et le relogement de 400 familles résidant dans cette zone. L'énergie thermoélectrique sera produite par le lignite, que l'on trouve en grande quantité dans la région. La centrale devrait atteindre une capacité totale de production de 1 878 mégawatts par an dont, 1 473 mégawatts seront exportés vers la Thaïlande, tandis que 100 mégawatts alimenteront le réseau de la province de Xayaboury et 305 mégawatts serviront au fonctionnement de la centrale. Le coût de sa construction est estimé à 3, 7 milliards de dollars Cette centrale est le fruit d'un investissement de trois sociétés : Lao Holding State, qui détiendra 20 % des parts et les groupes thaïlandais, Banpou Power Limited et CTEGRHP, qui en déteindront chacun 40 %. La CTEGRHP est l'une des plus grandes compagnies thaïlandaises du secteur énergétique. En plus de la réalisation de la centrale mixte de Hongsa, elle participe à trois autres projets hydroélectriques au Laos, les barrages de Nam Ngum 2 et 3 et de Xépiene-Xénamnoy.



La centrale devrait atteindre une capacité totale de production de 1878 mégawatts par an.

Récemment le gouvernement lao vient d'autoriser un groupe malaisien, Asia Pacific Business Link SND BHD Co., Ltd, à construire un barrage hydroélectrique sur la Nam Fa, un affluent situé entre les provinces de Luang Namtha et de Bokèo. Le coût de ce projet est de 350 millions de dollars et la capacité de la production du barrage sera 130 mégawatts. Les travaux, s'échelonneront sur quatre ans. Là aussi, la réalisation de ce barrage nécessitera le déplacement et le relogement de 700 familles vivant actuellement sur le site du futur barrage.

Situation 98

Le vat Phrabath et le vat Phonsanh

Le premier est un lieu de pèlerinage important entre Vientiane et Pakxanh, ou se trouve une énorme empreinte du pied du Bouddha. Les murs du temple sont bien décorés. Le deuxième vat est situé à un kilomètre vers le Mékong. Delà vous aurez une belle vue sur le fleuve.

Lak Xao :

C'est une nouvelle ville à l' ambiance « Far West ». Elle comporte un poste –frontière de Namphao par lequel l'on peut passer au Vietnam et accéder aux montagnes calcaires et à la zone de protection des animaux sauvages de la Nam Theun.

Situation 98:

Wat Phrabath and Wat Phonsanh

An important pilgrimage site between Vientiane and Pakxanh, with a huge " foot-print" of lord Buddha, colorful mural and a nice view of the Mekong River.

Lak Xao

A new town with a wild- west atmosphere, provide a border, Namphao Checkpoint for crossing to Vietnam and access to limestone Karats Mountains and the Nam Theun protected wildlife area.

Le vat= la pagoda= temple, Khoy=je= I, khoy pay vat= je vais à la pagode= I go to the temple, You nay vat mi khouba= dans la pagode il y a des bonzes= in the temple there are monks, you nay vat mi hoy phabath= dans la pagoda il y a une empreinte du Bouddha= in the temple there is a foot-print of Lord Buddha, Hoy Phabath= empreinte du pied= foot-print, hoy phabath gnay= une grande empreinte du pied du Buddha = a huge foot-print of Lord Buddha, tangyou= se situer= locate, Le vat est situé à environ soixante kilomètre de Vientiane, the temple is located about sixty kilometers from Vientiane, paman= environ= about, sénthang= sur la route= on the road, you sénthang pakxanh= sur la route de Pakxanh= on the road to Pakxanh, thiouthat= une vue=a view, thiouthat thi souaysod ngodngam = une belle vue= a beautiful view, thiouthat thi souaysod ngodngam khong mé namkong= a belle vue sur le Mékong= a beautiful view of the Mekong River, tiak bon nanh=delà= from there, tiak bon nah phouk-hao jiami thiou thad thi souay sod ngod ngam khong mè nam khong= delà nous aurons une belle vue sur le Mékong, from there we will have a beautiful view of the Mekong River, Khoy mak ab namkhong, l'aime me baigner dans le Mékong= I like to take a bath in the Mekong River, Fang nam khong khonglao ngam lay, la rive du Mékong du Laos est très belle= the Mekong riverside from Laos is very beautiful. Boun Xouangheua= fête des courses de pirogues= boat racing festival, Boun Xouang heua hedkhun you namkhong= la fête des courses de pirogues est organisée sur le Mékong= the boat racing festival is organized on the Mekong River, Boun patiampi= fête annuelle= annual festival , vixa= visa= visa, khoy day vixa= J'obtiens mon visa= I have my visa, Khoy ao visxa kabdane= j'obtiens mon visa au poste d'immiggation, I obtain my visa at the immigration Checkpoint, khoy ao vixa you dane khoua mittaphab= j'ai mon visa au poste d'immigration du pont de l'Amitié= I have my visa at the immigration checkpoint of friendship bridge.



LUANG PRABANG FILM FESTIVAL

CELEBRATING SOUTHEAST ASIAN CINEMA

DECEMBER 4-11, 2010

WWW.LPFILMFEST.ORG

A FIRST IN LAO HISTORY

With cooperation from the Department of Cinema (a division of the Ministry of Information and Culture) of the Lao PDR, the inaugural Luang Prabang Film Festival will present 30+ films from Southeast Asia over 8 nights this December, marking the 35th anniversary of the Lao PDR, and Luang Prabang's 15th year on the UNESCO World Heritage Site list. The screenings will take place in 2 outdoor venues in the ancient capital of Laos: That Luang, the town's old stadium, and the Handicraft Market, at the main intersection in town. After the festival, a smaller selection of films will tour other major provinces in Laos, with screenings and mini-festivals held over 2-night stops in each city. The Luang Prabang Film Festival organizes educational projects throughout the year in an effort to raise awareness about film in Laos, and support a burgeoning industry and art form. Please visit our website for up-to-date information about our plans and activities.

FOR SPONSORSHIP OPPORTUNITIES Please contact: The Society PR & Marketing Consulting Co., Ltd. Tel: +856 21 352267, Fax: +856 21 353422, E-mail: societycorporation@gmail.com

Privilégions les logiciels libres ! Donnons-nous rendez-vous à la journée du 18 septembre !

AUF

Êtes-vous un utilisateur de logiciels libres ? Il est fort à parier que sans le savoir vous utilisiez déjà un logiciel libre tel que le navigateur internet Firefox, le lecteur vidéo VLC, ou encore la suite bureautique Open Office.

En effet, de nombreux logiciels libres occupent une place de plus en plus importante dans la sphère professionnelle et familiale que l'on utilise Windows, Linux ou Mac.

Mais qu'est-ce qu'un logiciel libre ?

Un logiciel libre est un programme informatique dont l'utilisation, l'étude, la modification, la duplication et la diffusion sont universellement autorisées sans contrepartie. Ils sont souvent réputés pour leur sécurité et leurs performances.

Les internautes se mobilisent pour la promotion de ces outils. Ainsi, cette année verra la 7e édition de la Journée pour la liberté des logiciels (Software Freedom Day), évènement annuel fêté dans de nombreux pays du monde qui tombe traditionnellement maintenant le 3e samedi du mois de septembre, donc le samedi 18 septembre. L'Agence universitaire de la Francophonie (AUF) s'y associe depuis plusieurs années et c'est bien naturel puisqu'elle a fixé la promotion de ces outils comme l'un des objectifs prioritaires des 40 Campus numériques francophones et centres d'accès à l'information qu'elle a ouverts dans le monde francophone.

Mais, pour le Laos, cette année, ce sera la première participation : le Campus Numérique Francophone de Vientiane (CNF) se charge, avec l'aide des partenaires francophones, de coordonner une série d'animations autour des logiciels libres qui auront lieu toute la journée au Centre Provincial Francophone (sur le Campus de l'université nationale du Laos à Dongdok) et au sein des locaux du Campus Numérique Francophone de Vientiane.



M. Ekvinay Sayaraj, directeur-adjoint de la division de recherche sur les ressources naturelles, Mme Estelle Georges,responsable des formation au CNF.

Nous serons particulièrement heureux de pouvoir vous accueillir : n'hésitez donc pas à contacter le CNF pour connaître le programme des activités et vous y inscrire (voir notre site : http/:www.la.refer.org).

Cette journée arrive à un moment où nous constatons que, de plus en plus, les entreprises ou administrations se posent la question de l'introduction de tels logiciels dans leurs systèmes informatiques et cherchent à s'approprier ces outils. Le CNF a donc mis en place un jeu de formations destinées à répondre à ces besoins nouveaux et c'est dans ce cadre qu'il a accueilli, en juin dernier, M. Ekvinay Sayaraj, vice-directeur de la Division de la recherche et de l'exploitation des ressources naturelles au Bureau du Premier ministre de la RDP Lao avec plusieurs de ses collègues.

Mais laissons M. Ekvinay, nous en parler lui-même :

« *En tant que vice-directeur du département de la recherche et de l'exploitation des ressources naturelles j'ai, avec mes collaborateurs et des membres d'autres services dépendant du Bureau du Premier ministre, eu l'occasion de suivre une formation de trois jours de sensibilisation aux logiciels libres. Cette formation, trop courte à mon goût, a permis, à mes collègues et à moi-même, de découvrir et d'expérimenter la prise en main de LINUX. Tous les participants étaient très motivés et ils le restent !*

Ainsi, nous disposons maintenant sur nos ordinateurs des versions Windows et Ubuntu, lesquelles cohabitent sans problème entre elles. Nous sommes actuellement dans une phase test qui va nous permettre de rassembler les éléments pour étayer un éventuel changement de notre système d'exploitation dans l'avenir.

Dans ce cas, nous serions très heureux de faire de nouvel appel au Campus Numérique Francophone de Vientiane pour son expertise, dans le cadre d'une formation adaptée à nos besoins. »

Les personnes comme M. Ekvinay Sayaraj sont des pionniers en la matière. La Journée du 18 septembre marquera, nous l'espérons, la première étape d'une véritable prise de conscience de l'intérêt de ces outils mis à la disposition de tous gratuitement par la Communauté des Internautes.



Les insectes, une valeur nutritionnelle et gustative mais aussi économique

Sonesavanh Souliyaphack

Une quinzaine des restaurants les plus connus de Vientiane : le Khop chai Deu, le Makphet, le Lao garden, le Mala rose, le Full moon café, le Spirit house, le Casablanca, le Lakeview, le Sticky fingers, le Red Mekong, le Shi Zen, le Yume, le Jiu Jiu, le Simply me café et le Kokxay, étaient présents le 28 août, au centre commercial Lao ITECC. Ils se sont réunis à l'occasion de « Xep laï laï 2010 », l'événement organisé par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) en coopération avec le ministère du Plan et de l'investissement afin de promouvoir l'élevage et la consommation d'insectes. Tous les chefs cuisiniers de ces établissements ont participé au concours du meilleur plat d'insectes et de leurs larves qui a été soumis à deux jurus. Le premier jury était composé du vice-ministre du Plan et de l'Investissement, M. Bounthavy Sisouphanthong, du vice-président de l'Association des journalistes lao, M. Somsanouk Mixay, du représentant de la FAO, M. Ilari Sohlo et de l'ambassadrice de « Xep laï laï 2010 », la chanteuse Aluna Thavonsouk et le deuxième, celui du public, qui était invité à déposer son vote dans une urne présente à cet effet. Khaï mot deng (œufs de fourmi rouge) chi naï, chi lo, taktène (cricket, grillon, sauterelle), chakchan (cigale) et dak daé (larve de vers à soie) et autres insectes étaient les principaux ingrédients des plats concoctés par les cuisiniers. Le premier prix du jury a été attribué à M. Sisouphanh Ocampo, chef cuisinier du Sticky fingers pour son fameux tacos mexicain aux insectes, qui a fait l'unanimité des juges. Ce prix lui permettra d'aller présenter son plat à l'Exposition universelle de Shanghai en Chine, à la fin du mois de septembre, en compagnie de la chanteuse Aluna et de l'équipe de la FAO. Les deuxième et troisième prix ont été attribués respectivement, au Makphet pour sa recette lao et au Simply me café pour sa recette d'origine Singapourienne. Le choix a été difficile pour le jury, face à l'originalité et au savoir-faire déployés dans la préparation de leur plat par les restaurateurs. Des plats tels que le sushi chi lo (sushi de grillon), le lab tor (salade de larve de guêpe), le mok tor (larve de guêpe à la vapeur), ou le chi naï (cricket) assaisonné de citronnelle et de piment ont ravi les palais des amateurs.



Les chefs présentent leur specialité.



Une foule considérable s'est pressée à cet événement visant à promouvoir l'élevage et la consommation d'insectes.

« *Les insectes ont une valeur nutritionnelle incontestable*, a souligné la chanteuse Aluna. *La plupart d'entre eux sont riches en protéines, en vitamines et sels minéraux, lesquels sont des apports indispensables à une alimentation saine et équilibrée. Leur consommation est répandue dans les campagnes lao mais délaissée par les citadins. Il est important de promouvoir la consommation d'insectes, car elle peut être un complément à la lutte contre la faim et l'événement d'aujourd'hui démontre l'intérêt et l'enthousiasme du public, autant lao qu'étranger, pour cette initiative. En outre l'élevage qui ne nécessite pas d'infrastructures importantes et onéreuses, préserve les espèces dans leur milieu naturel et son activité génère une économie améliorant les conditions de vie de nombreuses familles. Tous ces aspects sont à prendre en considération.* »

La FAO a soutenu de nombreux projets concernant l'élevage d'insectes au Laos, notamment des experts intervenant auprès des agriculteurs et des familles pour former et conseiller ceux qui souhaitent se lancer dans cette activité.

Ouverture de la cinquième édition de Miss Laos

Sonesavanh Souliyaphack



Les organisateurs du concours attendent plus de 500 jeunes filles.

Le concours Miss Lao 2010 est lancé. La sélection des jeunes filles pour le titre de la « reine » de beauté du Laos est ouverte jusqu'au 17 septembre. C'est ce qui a été annoncé lors d'une conférence de presse organisée le 1er septembre à l'hôtel Don Chan Palace, à Vientiane, en présence du directeur du département de la Culture de masse du ministère de l'Information et de la culture, M. Siphèng Vongpanya, du représentant de la société K&C, organisateur du concours, du représentant de l'opérateur de l'événement, la société Samart , des sponsors et de Miss Laos 2009, Mlle Phailinda Philavanh. « *C'est la cinquième fois que nous procédons à l'élection de la reine de beauté du Laos et la deuxième année sous l'intitulé définitif de Miss Laos,* a précisé M. Siphèng Vongpanya. *Le concours est ouvert aux jeunes filles de nationalité lao, âgées de 18 à 26 ans. Elles devront mesurer au minimum 1,65 mètre. L'objectif premier de ce concours est de promouvoir notre culture. La tenue obligatoire des candidates est le Sinh traditionnel lao. Nos principaux partenaires sont Beerlao et Lao Telecom, auxquels se sont joints d'autres organisations privées et publiques. Cet événement s'inscrit aussi dans le cadre des célébrations du 450e anniversaire de la capitale Vientiane. Je rappelle à toutes les jeunes filles que l'inscription du concours Miss Laos 2010 est ouverte du 13 au 17 septembre inclus.*» Les organisateur attendent plus de 500 jeunes filles. La liste des prétendantes ne cesse de s'allonger depuis la première édition, en 2006, appelée à l'époque, Miss Aphone Lao. Après une série d'éliminatoires, seules 24 d'entre elles resteront en lice pour la finale. Elles seront sélectionnées sur la base de divers critères : éducation, savoir vivre... Elles devront aussi être naturelles, ne pas avoir subi de chirurgie esthétique, être étudiante ou titulaire du bac, être polyglotte et célibataire, être assurée sociale. Les phases de sélections seront pratiquées à Luang Prabang, à Champassack, à Savannakhet et à Vientiane, donnant ainsi aux jeunes filles de toutes les régions du pays, la possibilité d'accéder au titre suprême. Le jury de la finale sera composé d'une vingtaine de personnalités officielles et issues d'organisations publiques et privées. L'ensemble des prix attribués aux Miss et aux dauphines s'élève à plus de 400 millions de kip. Le premier prix est doté d'une voiture, d'une couronne sertie de pierres précieuses, d'une bourse d'étude du collège Comcenter, d'un costume traditionnel brodé de fil d'or et de la somme de 50 millions de kip. Deux dauphines seront également élues par le jury le jour de la finale. Dans le même temps il sera procédé à l'élection de Miss Amitié par ses pairs, à l'élection de Miss Photogénique par les journalistes et à l'élection de Miss Popularité par les abonnées de Lao Telecom. Toutes seront récompensées de nombreux prix et cadeaux. Miss Laos 2010 aura pour mission de promouvoir la culture et les traditions lao sur l'ensemble du pays et à l'étranger ainsi que les sponsors du concours par de nombreuses apparitions médiatisées.

CCIFL

CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE FRANÇAISE AU LAOS

ສະພາການຄ້າ ແລະ ອຸດສາຫະກຳຝຣັ່ງປະຈຳ ສປປ ລາວ

Chambre de Commerce et d'Industrie Française au Laos (CCIFL),
association agréée nr. 5598/MdAE 03
B.P. 11781, Vientiane, R.D.P. LAO Site internet :
www.ccifl.org E-mail: contact@ccifl.org

Où acheter Le Rénovateur ?

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

La première fête des morts du carême bouddhique

Phong Thammavongsa

La fête religieuse de Hokhao Padabdine se déroule pendant le carême bouddhique. C'est aussi la période où les paysans viennent de terminer le repiquage du riz. Hokhao Padabdine est une fête dédiée aux défunts et aux ancêtres.

Selon la croyance bouddhiste, après la mort, les âmes des défunts qui n'ont pas accédées au nirvana èrrent dans les abîmes de l'enfer. Pour alléger leurs souffrances le roi des enfers, Phagna Nhomphibane, ouvre deux fois par an les portes de son funeste royaume et permet aux âmes de sortir de l'enfer pour recevoir les offrandes de leurs parents et descendants. Les portes de l'enfer sont donc ouvertes pour la fête Hokhao Padabdine et la fête de Hokhao Salak. Ces deux fêtes ont lieu pendant le carême bouddhique, la première, Ho Khao Padabdine, est suivie avant la fin du carême par la fête de Hokhao Salak.

« *D'après le bouddhisme, les gens croient que certains de leurs ancêtres ou proches défunts sont en enfer*, a expliqué Mme Thongleuane Phouminh, une habitante du village d'Ilay. *Ils veulent ainsi les aider à renaître au paradis* ». Les populations croient également que les âmes qui ont reçus de nombreuses offrandes verront leur peine allégée. A l'inverse de celles qui auront été oubliées (ce qui arrive rarement car les âmes délaissées se plaindront et jetteront l'anathème sur leur descendance). Ces deux fêtes religieuses, ponctuent le carême bouddhique et sont scrupuleusement observées par les fidèles. La fête se répète chaque année, le 15e jour de la lune décroissante du neuvième mois du calendrier bouddhique, cette année, le 8 septembre.



Les fidèles sont prêts pour la cérémonie de Tak bat.



La prière aux ancêtres.

Dès l'aube, les villageois apportent leurs plateaux d'offrandes dans les pagodes composés de fruits de saison, de viandes et de poissons fumés, de gâteaux traditionnels (Khaotom, Khaonom Neb), ainsi que d'autres victuailles. Les offrandes sont placées sur des plateaux, dans divers récipients où seront ajoutés des billets de banque, sur lesquels sont marqués le nom des fidèles et le nom de celui à qui il est destiné. Plus il y a de morts à honorer, plus on fera de dons. La fête commence à quatre heures du matin, quand le tam-tam de la pagode signale aux fidèles l'heure d'apporter les offrandes. Une fois sur place, le responsable religieux du village invite les fidèles à faire leur don. Dans la cour de la pagode les enfants sont chargés de placer des offrandes sur le mur d'enceinte à l'intention des âmes oubliées et à celles dont la mort violente leur avait fermé les portes de la pagode.

Puis, les fidèles retourneront dans leur maison préparer les offrandes de la cérémonie de Tak bat, qui aura lieu à 7 heures du matin. Les offrandes de Tak bat sont similaires à celle de la première cérémonie. Les fidèles revêtent leurs costumes traditionnels et apportent des coupes d'argent remplies d'offrandes pour participer à la cérémonie de Tak bat.

Après le repas matinal des bonzes, le responsable religieux du village leur demandéetes du Bouddha et de raconter l'origine de Hokhao Padabdine.

Vers 20 heures, une procession aux chandelles est organisée pour marquer la clôture de la fête.

Cette fête donne lieu à des animations dans tous les villages de l'ensemble du pays, et plus particulièrement à Luang Prabang, où l'autorité provinciale et des districts organisent une course de pirogues et des foires-expositions des produits artisanaux et industriels.





Le stupa Marmo à Luang Prabang.

Artisans nationaux de Luang Prabang

Phong Thammavongsa

L'une des causes essentielles du développement des arts à Luang Prabang est la classification de la ville au patrimoine mondial de l' humanité par l'UNESCO. Le patrimoine artistique est aussi riche que varié : art, sculpture, architecture, musique, etc. Cette tradition artistique vient de l'ancien statut de capitale de la ville, qui a, par le passé, permis de nombreux échanges culturels avec les pays voisins, par exemple le Cambodge. En outre, il faut rappeler que Luang Prabang était auparavant un des fiefs de la religion bouddhiste, ceci expliquant le grand nombre d'édifices religieux présents dans la ville.

Le vénérable Many Khattignalath, un artisan de Luang Prabang, a apporté des précisions :

« *Chaque artisan de Luang Prabang*, a-t-il déclaré, *possède sa propre spécialité: architecte, ingénieur, sculpteur, constructeur de pirogues de course, de lampions flottants, de fusées, etc. Ces artisans peuvent être également des danseurs, des chanteurs traditionnels ou des artistes divers. Ceux-ci sont originaires de Luang Prabang et constituent la population traditionnelle de la ville. Lorsqu'ils participent à la rénovation de monuments historiques, pagodes et palais, ils deviennent des techniciens. Les techniciens les plus importants sont des bonzes, notamment le vénérable Khamfanh et le vénérable Kham-ouane qui construisent les motifs de faîtage sur les toits de l'ancien palais royal.* » Le vénérable Khamchanh, de Vat Sène à Luang Prabang a ajouté : « *Les artisans d'autrefois se contentaient du repas offert dans la pagode et leurs productions étaient très belles alors qu'aujourd'hui ils réclament plus d'argent pour un travail d'une qualité moindre* »

A l'époque où Luang Prabang était la capitale, les artisans les plus célèbres travaillaient pour le roi et pouvaient être nommés « Sène » et « Phia » (ceux qui ont des mérites) et ainsi devenir des artisans d'Etat. Parmi eux, il y a Phia Sing qui a construit une partie de Vat May. Phia Phanh a rénové du stupa Marmo et construit la porte d'entrée de Vat Vixoun. Il a sculpté les Nagas et l'éléphant à trois têtes devant l'escalier de l'ancien palais royal, ainsi que l'escalier et les Nagas du Vat That Noy. Phia Thong, un orfèvre, a produit des joailleries royales exposées dans le musée ainsi que l'escalier et les Nagas du Vat Houaxieng.

La rénovation du patrimoine de Luang Prabang pour le rôle de la ville au patrimoine mondial :

Luang Prabang a été inscrite sur la liste du patrimoine mondial de l'humanité en 1995, ce qui a permis de réparer de nombreux monuments anciens en utilisant des techniques similaires à celles mises en œuvre à l'époque de leur construction. Dans le cadre de la préservation directe du patrimoine de Luang Prabang a notamment été menée la rénovation des maisons en bois du village de Xiengmouane, celle d'anciens bâtiments dans le village de Pakkhane et celle des bâtiments coloniaux (devenus bureau du patrimoine de Luang Prabang). Pour former les artisans aux techniques de rénovation professionnelles, l'UNESCO a établi un centre de formation artistique à la pagode de Xiengmouane. La plupart des jeunes qui y ont étudié sont ceux qui ont par la suite travaillé à la restauration des diverses pagodes de Luang Prabang. La rénovation de monuments religieux tient une grande place dans le travail des artistes issus de ce centre ouvert en 2000 grâce à un cofinancement de l'UNESCO et de la Norvège. Le directeur M. Somboun Bounthavong qui travaille par ailleurs au service de l'Information et de la culture et qui a notamment poursuivi des études à la faculté des Beaux-Arts de l'Université de Chiang Mai en Thaïlande. Les professeurs et les formateurs du centre sont des anciens artisans de Luang Prabang comme M. Chanda ou encore le vénérable Many Khattignalath.

Parades et processions à Luang Prabang et à Vientiane

Phetphoxay Sèngpaseuth

Les préparatifs de la célébration du 450e anniversaire de la capitale Vientiane qui se déroulera au mois de novembre prochain, vont bon train. Ce sera un événement important dans l'histoire du Laos. Les autorités, aussi bien publiques que privées, s'impliquent sérieusement dans les préparatifs de ces festivités prochaines, notamment pour la grande parade et les diverses processions. Les autorités de la capitale collaborent étroitement avec celles de la province de Luang Prabang, notamment avec le vice-gouverneur de la province M. Saysamone Khomthavong pour l'organisation des parades qui ouvriront les célébrations du 450e anniversaire de la capitale Vientiane.

« La province de Luang Prabang a un rôle important à jouer dans la célébration 450e anniversaire de la capitale Vientiane, a déclaré M. Saysamone Khomthavong. *Nous organiserons des activités sur l'esplanade du vat That pendant trois jours, des concerts de musique traditionnelle de l'époque du royaume Lao Lane Xang, des représentations théâtrales, des spectacles de danses Ramakiane et Phralak Phralam et de danses modernes. Une foire sera installée pendant cinq jours. Pendant les soirées seront tirés des feux d'artifices. Une cérémonie de tak bat dédiée au roi Xaysetthathirat sera organisée dans une centaine de pagodes. Les parades seront constituées de 900 figurants en costumes d'époque. Celui qui jouera le rôle du roi Xayasetthathirat sera monté sur un cheval. Il expliquera au public les raisons du transfert de la capitale de Luang Prabang à Vientiane. Le transfert de la capitale du royaume de Lane Xang, de Luang Prabang à Vientiane, s'est effectué en 1560.* » La procession du roi Xayasetthathirat partira du vat That pour se rendre au Vat Xiengthong. Elle sera suivie d'une procession de bonzes et de la parade des gens en costumes représentant des conques (Hoy Sang), mollusque qui symbolise la paix et la tranquillité. Toutes les parades seront représentatives de chaque époque du royaume Lao Lane Xang. Des éléphants, des chevaux et des buffles représenteront les modes de transport de l'époque. Après la cérémonie religieuse du Vat Xiengthong, le départ du roi vers Vientiane sera simulé par l'embarquement de la famille royale et de sa garde royale à bord de trois grandes pirogues suivies par toute une flottille. Les organisateurs de ces célébrations sont fiers de mettre en valeur l'histoire, la culture et les modes de vie du peuple du Laos.



M. Saysamone Khomthavong présente les activités de son programme.



Des éléphants, des chevaux et des buffles représenteront les modes de transport de l'époque.

Chao Anouvong marche sur Krungthep (deuxième partie)

Khamphouth Xayasomroth



Chao Anouvong représenté à la tête de son armée.

Après avoir dressé son plan d'attaque, Chao Anouvong a réuni toutes les forces logistiques nécessaires à la prise de Krungthep (Bangkok): fantassins, armes, éléphants, chevaux, bateaux, charrettes, puis il a scindé son armée en deux bataillons. Le premier, commandé par Chao Ouparat, avait pour mission de prendre les provinces de Kalasin, Roy Ed, Savannaphoum, Khonkène, et Xonnabot et le deuxième parti de Champassak et dirigé par Rassabout (Yo) devait prendre Ubon, Sisaket et Det-oudom. L'objectif principal de cette armée était de libérer tous les lao captifs des siamois et de les ramener à Vientiane. Selon le livre d'histoire du Laos, intitulé *Pathet Lao, les Lao*, Chao Anouvong a même persuadé le roi de Luang Prabang de se rallier à sa cause. En février 1827, Chao Anouvong intima l'ordre à son fils, le prince Rassavong, de diriger la plus grande armée formée de 3000 hommes et de marcher sur Nakhone Rassasima pour soit disant, soutenir l'armée du monarque siamois assiégée par les anglais, mais ce n'était là que ruse, son réel dessein était de reprendre la province de Nakhone Rassasima. Après la conquête de cette province, l'armée de Rassavong se rend dans la province de Saraboury où le prince informa le gouverneur de la province, que les Anglais avaient attaqué Krungphep et qu'il était donc plus prudent de se mettre à l'abri vers Vientiane. Tous les chefs de villages ont adhéré à cette proposition et 10 000 habitants dont 20 familles chinoises et 10 familles siamoises se sont mises en route vers Vientiane. Sur le chemin du retour, l'armée de Rassavong a formé un campement sur le lieu-dit de Thongsamrith. Là, hommes et bêtes se reposaient de leur long périple, quand soudainement, ils ont été attaqués par l'armée du roi siamois. Malgré le renfort de 8000 soldats lao marchant sur Krungthep, l'armée de Rassavong a été contrainte de se replier vers Nong Boua lamphou. Les habitants qui devaient être ramenés à Vientiane furent de nouveaux faits prisonniers et dirigés sur Krungthep. Les soldats de Rassavong, inferieurs en nombre ont tenu malgré tout leur position à Nongboua Lamphou pendant plusieurs mois. Pendant cette guerre plusieurs chefs de l'armée du roi Chao Anouvong sont morts au combat, notamment Phagna Nalinh. Profitant de cette diversion, un détachement de l'armée siamoise a assiégé Vientiane, alors les armées de Chao Anouvong et de Rassavong ont été obligées de quitter leur base pour venir défendre Vientiane. L'armée lao essuie de grande perte. Pour conserver ses forces, Chao Anouvong a sommé la population et les soldats de se réfugier dans les forêts et dans les montagnes, puis le roi et sa famille se sont réfugiés dans la province de Khammouane avant de se rendre dans l'Annam (Vietnam) où l'asile leur a été accordé. En occupant Vientiane, l'armée siamoise, sous les ordres de leurs chefs, Kom Mun Nareth Yothi et Kommun Séna Bolilak, s'est livrée aux pires exactions de la guerre, pillage des pagodes et des maisons, viole des femmes, destruction des cultures et des cheptels, éléphants, chevaux buffles, bœufs, volailles même les chiens et les chats. Les Siamois ont forcé les habitants à quitter Vientiane pour le Siam et ceux qui tentaient de résister étaient sévèrement réprimés. Une centaine d'habitants de Vientiane, notamment la famille Kham, ont été brûlés vifs par Chao Souphavady, à côté de la Namxi, près de la ville de Nakhon Phanom. Les habitants contraints à l'exile se sont installés principalement dans les provinces de Loboury, Salaboury, Souphanboury , Nakhonxaysy et Phananikhom. Tandis que le Phrabang (Bouddha mince) et autres statues de Bouddha ainsi que les biens et trésors volés ont été emmenés à Krungthep. Le Phrabang a été installé dans la pagode de Tiakkavat. Apprenant les exactions du royaume de Siam, le chef de l'armée de l'Annam a envoyé une lettre au chef de l'armée siamoise stationnée à Nakhon Phanom dans laquelle il menace les siamois de représailles :

« Vientiane et Krungthep sont deux villes amies comme les lèvres et les dents. Pour quelles raisons, avez-vous attaquez Vientiane. Le Lane Xang de Vientiane et le pays de l'Annam ont une frontière commune. Vous devez quittez la ville sans conditions et retournez dans votre pays. Nous ne tolérerons pas que vous emmeniez des familles vietnamiennes. Un contingent de 20 000 de nos soldats est prêt à intervenir. Si vous ne respectez pas cette missive, il ne restera que mort et désolation du royaume de Siam après le passage de notre armée! »

Cresson de Para

Spilanthes acmella Asteraceae

Biba Vilayleck

Khat (phak) : lao *(ຜັກຄາດ)*
Khrat huawaen : thaï
Cây cúc áo : vietnamien
Para cress : anglais

Le **Cresson de Para**, comme son nom l'indique, est sans doute originaire d'Amérique tropicale mais il est répandu et naturalisé en Afrique et en Asie. Comme beaucoup de plantes cultivées il présente des variations nombreuses, morphologiques et chimiques qui induisent un grand nombre de noms scientifiques donnés par des botanistes pensant avoir découvert une nouvelle espèce. Si le genre *Spilanthes* est à peu près stable, les espèces peuvent être *acmella*, plutôt en Asie, *oleraceae* en Amérique, *Uliginosa* en Afrique.

Cette plante annuelle, tantôt dressée, tantôt couchée, se caractérise par ses feuilles opposées, ovales, en forme de cœur ou de triangle, plus ou moins grandes selon les variétés. Les toutes petites fleurs jaunes sont groupées en capitule conique au bout d'un long pédoncule ; ce cône jaune est parfois marqué de rouge, c'est le sens du latin *spilanthes* qui signifie « fleur tachée ». Les fruits sont des akènes ovales.

Ce Cresson de para est nommé **phak Khat** au Laos où il est cultivé mais aussi ramassé dans les terrains abandonnés et humides. Ses noms vernaculaires indiquent bien son caractère de plante comestible mais son goût est difficilement descriptible ; la feuille mâchée crue ne développe d'abord aucune saveur, puis vous percevez une forte sensation piquante qui évolue en une autre sensation à la fois mentholée, acide et très froide qui persiste longtemps en bouche. Cette saveur très particulière est plus accentuée dans les fleurs et plus ou moins forte selon les variétés et elle n'est pas unanimement appréciée, certains la trouvant même désagréable. Dans l'Océan indien où cette plante est très consommée, on la nomme **Brède mafane** ce qui signifie « herbe brûlante » et c'est sous ce nom qu'elle est commercialisée en Europe.

Au Laos on mange **phak Khat** crue avec des viandes grillées ou du lap, mais on peut aussi cuire rapidement les feuilles et les fleurs à l'eau bouillante et les manger en condiment ou ajoutées à une soupe de poulet dont elles relèveront le goût.

Phak Khat a des propriétés médicinales avérées, en particulier c'est une anti-douleur efficace : en cas de mal aux dents ou d'infection buccale, il suffit d'en mâcher quelques feuilles pour avoir un effet d'engourdissement de la langue et des gencives ; elle favorise également l'appétit, améliore la digestion et est recommandée dans tous les troubles du système digestif. Certains vous diront même que mâcher une fleur de **phak Khat** équivaut à un bon brossage de dents !

La principale molécule active de *Spilanthes* est un alcaloïde antiseptique, le spilanthol, efficace contre de nombreuses bactéries, la plante contient aussi des alkyl amides qui stimulent le système immunitaire et pourraient être employés contre le paludisme.

Pour ceux qui ne connaissent pas cette plante, ajoutons qu'elle est l'une des plus riches en vitamine C et donc l'essayer est un enrichissement à tous point de vue !



Capitule floral au bout d'un long pédoncule.



Les têtes florales de phak Khat sont parfois tachées de rouge.



Les bottes de phak Khat vendues au marché.

Mok de larves aux œufs de cailles

Manila Vanthanouvong

La recette d'aujourd'hui a été présentée par le restaurant Makphet, lors de l'atelier-exposition, Xep Laï Laï 2010, pour la promotion de l'élevage et la consommation d'insectes, récemment organisé au Centre commercial Lao ITECC.

Préparation et cuisson: 30 mn

1) Mettez la citronnelle, l'échalote, l'ail, le piment et la feuille de combava dans un mortier. Pilez-les. Versez le lait de coco dans une poêle, laissez cuire jusqu'à ce qu'il épaississe, ajoutez l'huile et la pâte de citronnelle pilée, remuez et faites frire pendant 5 mn. Retirez du feu.

2) Battre l'œuf en mélangeant le lait de coco, ajoutez les larves, le bouillon, la pâte de citronnelle frite ainsi que les autres ingrédients. Bien mélanger le tout

3) Remplissez le mélange de mok dans une corbeille conçue en feuille de bananier d'un diamètre de 4 cm. Disposez un œuf de caille et une larve au dessus de chaque corbeille avant de faire cuire à la vapeur pendant 10 mn.

4) Avant de servir le mok, décorez-le de piment rouge et de feuille de combava finement coupés.



Ingrédients : pour 2 personnes
- 150 g de larves de frelon
- 1 œuf
- 8 œufs de caille
- 50 ml de lait de coco
- 1 poignée de feuilles de basilic lao (itou)
- 4 tiges de jeunes oignons découpés
- 1 cuillerée à soupe de sauce de soja
- 1 cuillerée à soupe de saumure de poisson
- Du sel et du sucre
- 50 ml de bouillon de poulet
- Des piments et des feuilles de combava coupés en julienne

Pour faire la pâte de citronnelle
- 2 pousses de citronnelle finement émincées
- 2 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 2 cuillerées d'aneth
- 1 piment
- 1 feuille de combava
- 100 ml de lait de coco
- 2 cuillerées à soupe d'huile



Les citadins face aux problèmes de circulation routière

Phetphoxay Sèngpaseuth

Avec la rentrée scolaire, Vientiane retrouve sont lot d'embouteillages et d'accidents et d'autres désagréments comme le bruit et la pollution émis par les véhicules. La circulation routière dans Vientiane devient de plus en plus difficile. Plusieurs explications sont données à cet état de fait, comme la multiplication du nombre de véhicules à deux roues et notamment à quatre roues ces dernières années dans les rues de la capitale.

Réaction de quelques personnes face aux problèmes de circulation routière :

M. Somchith Kèosomphou, agent de la circulation de l'arrondissement de Sisattanak à Vientiane: « *Vientiane s'est*



considérablement développé et l'activité économique et sociale y est intense. Il est donc normal qu'aux heures de pointes, entre 7 et 9 heures et 16 h30 à 18 h, la circulation pose quelques problèmes. Nous sommes là pour y faire face et y remédier. En cette période de rentrée scolaire nous redoublons de vigilance, notamment en ce qui concerne les deux roues, car le nombre d'accidents augmente tout particulièrement à ce moment là. La plupart des reproches sont faits aux conducteurs de motos, soit ils conduisent imprudemment,



Embouteillage aux heures de pointe.

soit ils ne respectent pas le port du casque. Cela dit les règles de sécurité routière ne sont pas toujours respectées par les automobilistes. Il ne sert à rien de porter le casque si on ne respecte pas le code la route. Les accidents de la circulation sont généralement dus au non respect du code de la route. Les usagers de la route ont une part de responsabilité dans ce cas. L'excès de vitesse, la conduite en état d'ébriété, le non respect des feux tricolores ou des distances de sécurité, la non maîtrise, l'inattention, voilà des causes fréquentes des accidents de circulation dans la ville de Vientiane. Mais la faute n'incombe pas toujours aux usagers. Aujourd'hui, de nombreuses avenues de la capitale sont étroites. Et pire, elles ne sont pas toujours en bon état. Cela provoque de nombreux accidents de la circulation. »

M. Kèo Phompadith, élève du Lycée de Chanthaboury, à Vientiane : « *Le problème n'est pas nouveau et il ira en s'accentuant, si rien n'est fait pour désengorger les artères de la capitale. Mais la mise en place d'infrastructures adéquates et d'un aménagement urbain efficace entrepris actuellement par le gouvernement devraient permettre de résoudre ce problème. Je m'attends à voir apparaître, d'ici quelques années, des voies de circulation surélevées comme c'est déjà le cas dans les capitales de pays voisins.* »

Mlle Viengphone Sirimongkhoune, fonctionnaire du Centre de transfusion sanguine de Vientiane :

« *Pour diminuer le nombre d'accidents, il me semble important que le code de la route soit enseigné dans les écoles, et cela, dès les premières années du primaire. Il m'est arrivé de voir des adolescents de moins de 16 ans, non accompagnés, au volant d'une voiture, c'est*



dangereux et complètement irresponsable. La police doit faire son travail et sanctionner sévèrement les contrevenants aux règles de sécurité routière. Les embouteillages c'est une autre histoire. Effectivement, il y a plus de véhicules dans Vientiane et compte tenu du développement socioéconomique de notre pays, c'est plutôt normal. Mais cela doit être pris en considération pour apporter des améliorations au système de gestion du réseau routier urbain afin que chacun puisse circuler en toute sécurité. »

Le kator dans tous ses états

Bouaphanh Vibounsak



Le kator est l'un des sports traditionnels les plus populaires au Laos.

Le terme kator ou sepak Takraw utilisé en Asie signifie « coup de pied ». Le terme vail ou takraw signifie «balle tressée». Le terme kator-vail ou sepak - takraw signifie «coup de pied sur la balle tressée». Le jeu consiste à faire passer une balle au-dessus d'un filet, en utilisant toutes les parties du corps, excepté les bras et les mains. Ce sport tient du jeu d'équipe en volley-ball et de la dextérité en football. L'un des sports traditionnels les plus populaires au Laos et en Thaïlande, le Takor-vail a beaucoup d'adeptes. Parce qu'il est très difficile à pratiquer, il demande un entraînement acharné pour maîtriser des techniques qui tiennent plus de l'art que du sport.

L'art du takraw

Exercice de style, d'adresse et de coordination du corps, le kator, héritage direct des loisirs asiatiques du XVIIe siècle, se décline en trois disciplines principales. L'une est un style libre de jonglerie avec la balle (Kator Wong), la deuxième est proche du tennis ballon (sepak takraw), apparentée au volley-ball et la troisième, plus proche du basket ballon (lot huang).

La petite balle creuse de rotin tressé, rigide, de quelques grammes et d'une quinzaine de centimètres de diamètre, fait l'objet de toutes les attentions. Quel que soit le jeu, elle ne doit pas toucher le sol et ne jamais être prise à la main (sauf pour relancer la partie). Si le kator wong se joue en sets individuels d'une dizaine de minutes devant des juges, le sepak takraw oppose deux équipes de trois alliés suivant les règles du volley-ball (le filet est un peu plus bas). Le lot huang, quant à lui, fait se succéder sur l'aire de jeu, deux équipes de sept joueurs. Chacune, à son tour, dispose respectivement d'une manche de 30 minutes. Les joueurs sont repartis autour d'un cercle, matérialisé au sol à la peinture blanche, juste à l'aplomb d'un panier suspendu à quelque sept mètres. Les participants utilisent indifféremment les pieds, les coudes, les épaules, la tête en passant par des techniques spectaculaires de retourné, tête renversée, aile de pigeon. Le but, vous l'aurez deviné, est de marquer le plus grand nombre de panier dans le temps imparti.

Lors de compétitions officielles, les joueurs, très concentrés, sont sérieux, appliqués et impassibles. Contrairement au nombreux public, rigolard, essentiellement masculin, qui encourage les champions et applaudit généreusement, entre bières et poulets grillés, les belles actions débouchant sur un point.

Quatre tireurs d'élite lao en lice pour les 16e Jeux d'Asie en Chine

Bouaphanh Vibounsak

La Fédération nationale de tir à la carabine lao (FNT lao) sélectionnera quatre tireurs d'élite, en vue des 16e Jeux d'Asie, qui se dérouleront du 12 au 27 novembre 2010 en Chine.

« *Actuellement 20 tireurs d'élite appartenant au ministère de la Défende nationale et au ministère de la Sécurité s'entraînent à Vientiane*, a déclaré le représentant de la FNT lao, M. Khamkhanh Naphavong. *Le tir à la carabine et au pistolet font partie de leur entraînement. Nous avons sélectionné nos meilleurs tireurs parmi lesquels ceux qui ce sont distingués pendant les 25e Jeux d'Asie du Sud-Est 2009 à Vientiane, comme Mlle Khamla Xayavong.* »

Mlle Khamla Xayavong est une athlète de haut niveau dans la discipline du tir à la carabine. Elle est membre du club du tir du ministère de la Défende nationale et a remporté une médaille d'or lors des 25e Jeux d'Asie du Sud-Est 2009 à Vientiane.

« *Actuellement, je m'entraîne quotidiennement, notamment sur les distances de 10 m, 25 m et 50 m,* a précisé Mlle Khamla Xayavong. *Je compte bien faire un bon score dans l'une de ces trois épreuves.* »

La FNT lao a été créée en 1979, elle participe et concourt depuis à chaque événement sportif national, régional, et mondial. La FNT lao a défendu les couleurs de la RDP lao en 1982 aux jeux d'Asie en Inde.

Ensuite aux 20e Jeux d'Asie du Sud-Est à Brunei en 1999 et aux 21e Jeux en Malaisie en 2001. Lors de ces rencontres, les sportifs lao n'ont pas remporté de succès. La FNT lao a pris en considération ces défaites successives et en a retenu les leçons. Pour améliorer la qualité de ses centres de tir, elle a sollicité l'aide financière des sociétés et entreprises publiques et privées. Grâce à de nombreux dons attribués par diverses entreprises: carabine, pistolet, munition, cible, bouchon antibruit, etc.

Les tireurs sportifs ont pu s'entraîner dans des centres plus adaptés et régis par des règles de sécurité indispensables à ce sport et ainsi améliorer leur performance.

Les progrès de la sélection de tir sportif ont pu être constatés dès l'année 2003 où pour la première fois un tireur lao a remporté une médaille de bronze aux 22e Jeux d'Asie du Sud-Est au Vietnam. Ensuite les tireurs lao ont remporté d'autres succès notamment trois médailles d'or, une d'argent et une de bronze aux 25e Jeux d'Asie du Sud-Est 2009 à Vientiane.

Au veau rôti de Teum

Vayorath Xayasomroth



Pas moins d'une centaine de clients se presse chaque jour chez M. Phetsamone Sihapadith.

On ne peut pas parler de cuisine lao sans faire un détour par le restaurant de M. Phetsamone Sihapadith (Teum), appelé le Veau rôti de Teum. Situé dans le quartier de Hongkè, arrondissement de Saysettha, à Vientiane, devant l'école primaire de Sonnalack sur la route du Centre commercial Lao ITECC, le Veau rôti de Teum propose, comme son nom l'indique, un délicieux veau et tripes cuits à la braise et un plat traditionnel plus original, qui est la tête de veaux aux herbes cuite à l'étuvée.

Entreprise familiale, ce restaurant inauguré cette année, constitue le rez-de-chaussée de la maison du propriétaire. Il dispose de 15 tables auxquelles peuvent siéger cinq convives et de six employés au service de la clientèle.

Pas moins d'une centaine de clients se presse chaque jour au Veau rôti de Teum, pour y déguster la spécialité maison, mais aussi une diversité de plats aussi savoureux les uns que les autres.

« *Au départ c'est une affaire famille*, a confié M. Phetsamone Sihapadith. *Mon père restaurateur a dirigé sa propre affaire, Le porcelet rôti de Loung Kèo, pendant une quarantaine d'années. J'ai donc été à bonne école pour préparer mon avenir dans ce domaine et apprendre toutes les « ficelles » du métier.* »

Ouvert de 16 h 30 à 22 h 30, le Veau rôti de Teum permet de se délecter d'une assiette de veau rôti tendre et parfumé avec sa sauce au foie pour la modique somme de 20 000 kip, d'une assiette tête de veaux aux herbes cuite à l'étuvée pour 15 000 kip, et bien d'autres plats comme le chevreau ou le porcelet rôti, sans oublier la bière lao, vendue 8 000 kip la bouteille de 75 cl.

« *Nos produits sont frais et cuisinés dans les règles de l'art*, a souligné M. Phetsamone Sihapadith. *C'est pour cette raison que nous avons fidélisé notre clientèle en très peu de temps. Bien des établissements ou des échoppes proposent du veau braisé, mais celui que nous cuisinons ici est enrichi par un savoir-faire séculaire, transmis de génération en génération. Cela on ne le propose pas dans tous les restaurants.* »

SWEDISH PIZZA & BAKING HOUSE

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



SWEDISH PIZZA & BAKING HOUSE

Now we have home delivery



ຮ້ານ ເສີມສວຍ ດາຣານີ
DHARANI
Salon de beauté

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

Les autorités de la capitale ont organisé une cérémonie de remise de médailles du travail de première et deuxième classe et de certificats de félicitations à 666 personnes attachées à 11 organisations pour leur contribution à l'organisation et au succès des 25e Jeux d'Asie du Sud- Est qui se sont déroulés l'année dernière à Vientiane. Le maire adjoint de Vientiane, le Dr Anouphab Tounalom et de hauts fonctionnaires de divers services étaient présents à la cérémonie.





Au nom du gouvernement de la RDP Lao, la vice-ministre de l'Education nationale, Mme Sèngdeuane Lachanthaboun (à droite), a remis, le 1er septembre, la médaille de l'Amitié au Prof. Kato Takahisa, architecte japonais de renomée mondiale, pour son importante contribution à l'éducation des enfants lao. M. Kato a fait construire 26 écoles primaires dans les provinces de Khammouane, Savannakhet et Xékong, pouvant accueillir 6000 écoliers. A gauche, le président de l'Association des architectes et ingénieurs civils lao, M. Sèngkham Phinith.



Le département de l'Enseignement professionnel du ministère de l'Education nationale en collaboration avec l'école technique lao-allemande et l'organisation internationale de la Francophonie organise du 30 août au 10 septembre 2010, à Vientiane, un atelier professionnel de réparation de machines agricoles. Plus d'une trentaine de participants viennent de diverses écoles professionnelles privées de la capitale Vientiane et des provinces.

Europcar
Location de Véhicles
Quand vous voulez ... Ou vous voulez
Location avec ou sans chauffeuz
Minibus, SUV, Pick-up, 4x2 et 4x4
En option, assurance exclusive damages correcs
Tranferts domestiques, aeroports et international
Asia Vehicle Rental Co., Ltd.
354-356 Samsenthai Road, Vientiane
Tel: (+856-21) 223867; Fax: (+856-21) 217493
Email: avr@loxinfo.co.th; www.europcarlaos.com



Les travaux de construction de la route allant du quartier de Sikhay au quartier de Tatthong dans l'arrondissement de Sikhottabang, à Vientiane, sont avancés à 60 % de leur programme.

HOROSCOPE

Bélier 21 mars - 20 avril
Ni l'attachement que vous portez à la personne qui partage votre vie, ni la stabilité de votre couple ne devraient être remis en cause cette fois. Mais vous aurez tout intérêt à maîtriser vos émotions, et à faire un effort d'objectivité,

Taureau 21 avril - 21 mai
Laissez-vous influencer par la planète Vénus, qui sera harmonieusement aspectée cette semaine.

Gémeaux 21 mai - 21 juin
Cette semaine, vous prendrez d'excellentes perspective professionnelles. Vous aurez une belle occasion de vous mettre en valeur.

Cancer 22 juin - 22 juillet
Vénus en cet aspect favorisera la communication avec tout votre entourage. Veillez à dialoguer plus souvent avec les personnes que vous aimez.

Lion 23 juillet - 22 août
Ne comptez pas rencontrer cette semaine l'âme soeur qui viendra bouleverser agréablement votre existence. Votre traversée du désert durera encore quelque temps. Prenez patience !

Vierge 23 août - 22 septembre
Votre vie familiale sera dans l'ensemble positive. Vos relations avec les personnes de votre entourage seront empreintes de tendresse et de compréhension.

Scorpion 23 octobre - 22 novembre
Aucune planète n'aura d'impact direct sur votre carrière, qui devrait donc se dérouler sans accroc. Mais, motivé par Uranus et Neptune, vous chercherez à donner davantage d'envergure ou de sens à vos activités professionnelles.

Balance 23 septembre - 22 octobre
Pluton jouera comme un quitte ou double. Soit, il vous rendra si exigeant que vous n'aurez aucune chance de dénicher l'oiseau rare capable de vous satisfaire, soit il va vous faire le cadeau dont nous rêvons tous, en mettant sur votre chemin votre véritable âme sœur.

Sagittaire 22 novembre - 20 décembre
Inutile de dire qu'avec cet aspect du Soleil, maître de la vitalité, vous serez en excellente forme.

Capricorne 21décembre - 19 janvier
Le climat astral soutiendra à fond vos projets professionnels. Vous saurez agir avec tact, vous attacher à des relations utiles, traiter des affaires avec discrétion.

Verseau 20 janvier - 18 février
Avec Uranus et Neptune dans le secteur amour, vous devriez vivre des journées animées. Il pourrait y avoir un voyage en perspective.

Poisson 19 février - 20 mars
Vous aurez des relations harmonieuses avec ceux que vous aimez, vous efforçant de les comprendre et d'assumer leur bien-être.



« La graine et le mulet »

Réalisé par Abdellatif Kechiche
Avec Habib Boufares, Hafsia Herzi, Faridah Benkhetache …
Sujet : Sète, le port. Monsieur Beiji, la soixantaine fatiguée, se traîne sur le chantier naval du port dans un emploi devenu pénible au fil des années. Père de famille divorcé, s'attachant à rester proche des siens...
Mardi 1er et jeudi 3 septembre à 18h30 et samedi 5 septembre à 17h45.

MUSÉES

Le musée du Vat Sisaket



Situé pratiquement en face du musée Ho Prakèo sur la rue Setthathirath, il a les mêmes horaires d'ouvertures et est fermé le lundi et les jours fériés. L'entrée est de 5000 kip pour les étrangers et de 2000 kip pour les Lao. Ce Vat est un paradoxe historique car il est à la fois le plus ancien et le plus récent temple de Vientiane. En effet, il ne fut construit que quelques années seulement avant l'invasion de la ville par les Siamois au début du XIXè et il demeure pourtant le plus ancien car il fut le seul à ne pas être détruit par les envahisseurs. Les travaux de fondation du Vat Sisaket initiés par Chao Anou, le dernier roi de Vientiane, également connu sous le nom d'Anouvong, ont commencé très exactement le jeudi 4 mars 1819.

RADIO

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

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

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

TNL 1

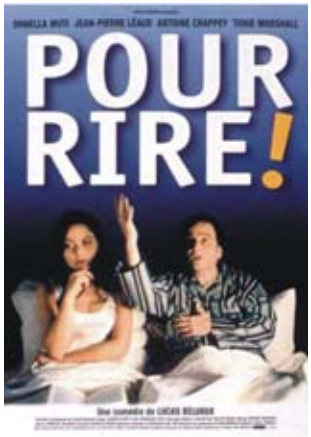
➢ **Informations**
Journal d'informations nationales et internationales.
En français : les mardis, jeudis et samedis à 19h45 et à 23h.
En anglais : les lundis, mercredis et vendredis à 19h45 et à 23h00.

➢ **Informations en lao**
Journal d'informations nationales et internationales
Tous les jours à 7h, 12h, 19h et 21h
<< Edition Spéciale >> : résumé de l' actualité de la semaine, le dimanche à 19h

TV5 MONDE

« Pour rire ! »

Réalisation : Lucas Belvaux, 1996
Avec : Ornella Muti, Jean-Pierre Léaud, Antoine Chappey, Tonie Marshall, Philippe Fretun ...
Sujet : Nicolas se retrouve sans emploi. Après quinze ans de vie commune avec Alice, il se rend compte que celle-ci se passionne pour les courses cyclistes et lit régulièrement le journal « L'Equipe ». Juliette, une amie dépressive, va lui révéler les raisons de cet engouement sportif…
Mardi 7 septembre à 20 h 00.



engins de jardinier
hardi-ment
petites parties
vases à cendres
veut assécher
coup qui passe
conspue
enlacé
clan très doctrinal
minus-cule
pares-seux
os de thorax
apparu
travaille la laine
gloire
bien estimée
clichés
qaine
unité de longueur
cri de corrida
établisse-ment scolaire
sanie
côté du front
changer
hauteur de chant
exaltera
canal de salin
grosse bêtise
poilu
dieu soleil
écriture rapide
devinera
mot de liaison
siqle étoilé
genre de voilier
qanqster
mettra au tombeau
tireraient du sommeil
foulard d'officiant
repéré
adresse voisine
créatures
cheville de qreen
mauvais élève
siqne nordique
vérifier le compte
mit en boule
élément liquide
liasses de papier
sucera
néant
bien fixées
enchan-tée
enrobes
joueurs de boules
do de clé
moqueur
groupé
bénéfique
article de bazar
posséda
muscle circulaire coloré
amolli
sous mi
se reposera
forme de ferrure
se sexe masculin
effrayer
juge-ments
vent
manqeu-ses de tricot
plaisanté
brillé
dévaste
inquiètes
parcou-rues
fatiqué
écouté
thymus du veau
règle pour tous
entendu
accord d'avant
frappa du fer
pronom relatif
passaqe humide
terme de tennis
eu la force
qenre de viorne
mot de bébé têtu
qibet
pas très habillé
dessina
lettre qrecque

Mots fléchés
Solution du N. 605

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

Le proverbe de la semaine

Tout vient à point à qui sait attendre

ຈີ່ໄດ້ອີດສາເຍື້ອນກິນຂີ້ງຕາງ2ຂ່າ ກິນນ້ຳທ່າ
ຕາງນ້ຳອ້ອຍ ເມື່ອຫນ້າ ຫາກຊີ່ຫວານ

UN BRIN D'HUMOUR

(Ils l'ont dit)

Dieu a sagement agi en plaçant la naissance avant la mort; sans cela, que saurait-on de la vie ?

--Alphonse Allais


New
Beerlao
Gold
Beerlao
Gold
Beerlao
Gold
Beerlao
Gold
Beerlao Gold
Golden Beer brewed with
Saphire aroma hops.
Beerlao Gold Sign of success