LE RENOVATEUR
NUMÉRO 342
Hebdomadaire d'informations générales de la République Démocratique Populaire Lao
Mardi 05 juillet 2005
10.000 kip 0.75 euro



Les adolescents à la rencontre de Bouddha

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





WESTERN UNION ®

Uniting People with Possibilities.

Fast…

Reliable…

and Convenient…

- **Western Union has an in depth experience in providing our customers with fast and safe money transfer service around the World.**
- Money Transfer made easy at the Lao development Bank.
  Vientiane Head Office and branches.

For more information, please contact
Lao development Bank
HEAD OFFICE AND BRANCHES
39 Pangkham Rd Vientiane PO Box : 2700,
Tel : 213300 – 03. Fax : 213304, 222506.
Telex : 4307 LDB VTELS,E-mail: ldbvtels@laotel.com

LAO DEVELOPMENT BANK



LE RÉNOVATEUR

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

Directeur :
Savankhone Razmountry

Rédacteur en chef :
Khamphouth Xayasomroth

Secrétaire Général de la Rédaction :
Somsanouk Mixay

Comité de Rédaction :
Somphavan Inthavong
Somsanouk Mixay
Chanthao Pathammavong
Khamphao Phonekèo
Prof. Dr Sommone Phounsavath
Darouny Ratanavong
Houmphanh Rattanavong
Maligna Saignavongs
Mongkhol Sasorith
Chanphéng Siratana

Journalistes :
Manila Vanthanouvong
Phong Thammavongsa
Palamy Saymongkhoune
Somphavanh Siramath
Bouaphanh Vibounsak

Correcteurs/Contributeurs :
André Piozet
Jean François Benza
Biba Vilayleck

Maquettiste et publicité :
Viphaphone Phommabouth

Edition Internet :
Palamy Saymongkhoune

Design: BlueGrass

BP 8706, Rue Pangkham, Vientiane, RDP Lao
Tél. (00-856) (21) 21 78 72,
Fax (00-856) (21) 21 78 73
www.lerenovateur.org.la

Le billet de la semaine

4. Donner un idéal aux jeunes

La semaine

5. Champassak fête le 30ème anniversaire de la prise du pouvoir
6. Le PIB sur sa courbe ascensionnelle
7. Rénovation de la bibliothèque de la Faculté nationale des Beaux-Arts
8. Médaille du souvenir
9. Evaluation des anciens lauréats du Master en santé publique
10. Le Premier ministre en Chine

Religion

11. Les adolescents rencontrent le Bouddha

Tourisme

12. Ecotouriste ou cyclotouriste

Investissements

13. Toujours plus d'incitations pour séduire les investisseurs

Médias

14-15. Entretien avec Jean-Luc Cronel, directeur général adjoint en charge du marketing de TV5

Guide

16. Programme radio et télévision et l'agenda
17. Horaires des bus et des avions. Petites annonces
18. Horoscope. Ambassades à Vientiane. Urgences.

Jeux

19. Mots fléchés. Proverbe. Un brin d'humour

Informatique

20. L'évolution de l'informatique en entreprise (2/2).

Culture

21. Célébration de Dok Champa, fleur nationale du Laos
22. Dok Champa vue par un peintre
23. Champa Si Ton

Ethnobotanique

24. Jaquier

Cuisine

25. Saucisse lao - Le Tièo Bong (sauce pimentée)

Remise en forme

26. Les exercices fessiers

Restaurant

27. Les saveurs du pays du soleil levant

Sports

28. Aérobic, sport branché
Une nouvelle salle omnisports à Savannakhet

Profil

29. Pany Saignavongs, femme de tous les défis

Dans l'objectif

30. Evénements de la semaine en photos

Donner un idéal aux jeunes

SOMSANOUK MIXAY

Quand arrivent les vacances scolaires, des milliers de jeunes se retrouvent avec trois mois de temps libre à occuper. Certains aident leurs familles dans leur commerce ou aux champs, car c'est la saison de la riziculture. Mais la majorité reste oisive et devient une proie facile pour la délinquence ou la drogue.

Il y a eu des initiatives pour remédier à cet état des choses, comme le *Club Sinxay* du ministère de l'Information et de la culture, maintenant fermé faute de fonds, le club des "Jeunes artistes pour la Paix", ambassadeurs officieux de la culture lao, qui sont devenus maintenant adultes, mais il n'y aura pas de recrutement, faute de fonds encore,et, récemment, le "Programme d'ordination de novices". Cette année, des dizaines de



jeunes passeront leurs vacances sous la robe safran, encadrés par des bonzes qui leur transmettront les enseignements de Bouddha. Ils apprendront la méditation mais également le civisme et l'amour d'autrui.

Toutes ces initiatives ne sont qu'une goutte d'eau dans l'océan. Les jeunes ont besoin qu'on leur donne un idéal pour lequel ils puissent s'engager, se battre, dépenser leur énergie. Ils ont besoin de se passionner pour quelque chose, le sport, les arts, la musique, mais aussi des objectifs plus vastes, humanitaires, comme le développement, la lutte contre le sida ou aider les personnes affectées par le HIV, la lutte conter la pauvreté. Il faut leur insuffler des valeurs comme l'altruisme et le patriotisme. Sur le front des mobilisations, à part des campagnes ponctuelles comme la propreté de la ville, c'est le calme plat. Si cela continue, on va voir de plus en plus de lycéens noyer leur oisiveté dans les Beer Gardens, parfois en séchant les cours, car cela se passe toute l'année, pas seulement pendant les vacances. Les autorités ont eu raison de fermer les jardins à bière situés à proximité des écoles. Les parents ne sont pas toujours de bons exemples pour les enfants car ils emplissent quotidiennement, eux aussi, les bistrots.

Il faut donner aux jeunes les moyens d'être, comme le disait le President Kaysone Phomvihane, les *Sinxay des temps modernes*.



Nouveau à Vientiane

Le Central

Carte Française et touche Asiatique
Formule Déjeuner à 50.000 et 60.000 Kips
Cadre raffiné et confortable
Vins sélectionnés
Grand choix de desserts

Setthathirat, Face au Wat Mixay

021.243 703

Tous les jours sauf dimanche
11:30 - 14:00,18:30 - 22:00

Salle Climatisée

SCANDINAVIAN BAKERY



74/1 Pangkham Rd. P.O.Box 6310
Tel: 21 5199, Fax: 21 5231
E-mail: scandi@laopdr.com
Vientiane, Lao PDR

OPEN EVERY DAY 7AM– 9PM

Champassak fête le 30è anniversaire de la prise du pouvoir



De gauche à droite, MM. Somsavat Léngsavad, Bouasone Bouphavanh, Samane Vignaket et Soukanh Maharath.

KHAMPHOUTH XAYASOMROTH

M. Soukanh Maharath, gouverneur de la province de Champassak, a, lors d'une cérémonie, félicité tous les habitants de la province de Sédone (ancien nom de la province de Champassak) pour leur courage et leur rôle dans la prise du pouvoir, le 27 juin 1975. Cet événement a constitué, selon le gouverneur, une étape importante et un élan national pour le soulèvement populaire dans les provinces méridionales du pays, qui a conduit à la fondation de la République démocratique populaire lao, le 2 décembre 1975.

Cette cérémonie du souvenir a rassemblé plus de 5.000 personnes, représentant le clergé bouddhique, les fonctionnaires, les services de police, l'armée, les étudiants, les représentants des organisations populaires et la population de la province de Champassak. De nombreuses personnalités politiques lao ont assisté au défilé militaire et à la remise de décorations, notamment, M. Samane Vignaket, président de l'Assemblée nationale, M. Bouasone Bouphavanh, vice premier ministre, et M. Somsavat Léngsavad, vice premier ministre et ministre des Affaires étrangères.

Des délégations vietnamiennes et cambodgiennes de Binh Dinh et de Stungtrèng ont aussi pris part à cette célébration.



Les troupes ont défilé devant les officiels.

Plus de pavot d'ici la fin de l'année

KHAMPHOUTH XAYASOMROTH

L'Organisation des Nations Unies pour le contrôle de la drogue et la lutte contre le crime a appelé la communauté internationale à aider la RDP lao dans son combat d'éradication de la plantation du pavot.

M. Antonio Maria Costa, directeur général de cette organisation a souligné, dans un rapport, que les paysans qui cultivaient jadis le pavot devaient aujourd'hui recevoir une aide indispensable à la mise en place de nouvelles cultures de substitution pour améliorer leurs revenus et leur condition de vie. Il a également rappelé que cette aide devait s'inscrire dans le plan stratégique pour le développement lancé par le gouvernement lao.



M. Antonio Maria Costa.

Selon le rapport, la culture du pavot a diminué de 73% par rapport à l'année 2004 et la production de 67%. " *Après des années d'efforts et de lutte, le Laos n'est plus un pays exportateur d'opium pour le marché illégal. L'opium produit en RDP lao est exclusivement destiné à l'industrie pharmaceutique.*

Depuis sept ans, la superficie de pavot a diminué rapidement, passant de 26.800 hectares en 1998 à 1.800 hectares en 2005. Tous les éléments sont réunis pour atteindre l'objectif gouvernemental qui est l'éradication de cette drogue dans tout le pays pour la fin de l'année", a expliqué M. Antonio Maria Costa.



Développer de nouvelles cultures de substitution, une priorité pour le gouvernement pour remplacer la culture du pavot.

Le PIB sur sa courbe ascensionnelle

KHAMPHOUTH XAYASOMROTH



Le Premier ministre Bounnhang Vorachit a présidé la réunion du gouvernement.

Le ministère des Finances et le comité au Plan et à l'investissement ont annoncé lors de la réunion mensuelle du gouvernement, les 28 et 29 juin dernier, une hausse du PIB de 7%. Le PIB et sa croissance sont devenus deux des plus importants indicateurs économiques. Selon les économistes, le niveau et l'évolution du PIB reflètent l'état de santé de l'économie. Ainsi, lorsque le PIB est important, l'économie est forte, et lorsque le PIB augmente, l'économie s'améliore. Une diminution du PIB correspond en revanche à une récession. Le PIB, qui mesure la valeur de l'ensemble des biens et services produits au Laos, au cours d'une période donnée et quelle que soit la nationalité des producteurs, connaît une augmentation constante depuis quelques années. Les prévisions gouvernementales estiment que les secteurs qui connaîtront la plus grande évolution, sont l'agriculture (+ 3%), l'industrie (+11,5%) et les services (+ 7%). Théoriquement, il existe trois méthodes pour calculer le PIB d'un pays ou d'une région, mais pour des raisons pratiques, on utilise principalement la méthode des valeurs ajoutées. Selon cette technique, on additionne toutes les valeurs ajoutées, en se basant sur les résultats fournis par les entreprises, et les administrations. En ce qui concerne l'inflation, son taux est stabilisé, selon le ministère des Finances, à 6,8%. En clôture de la réunion, les membres du gouvernement ont abordé la prochaine conférence des ministres des Affaires étrangères de l'Asean et leurs partenaires, qui se déroulera fin juillet à Vientiane.



Le secteur du bâtiment : une part importante du PIB national.

Séminaire sur la promotion de la santé bucco-dentaire au Laos

SOMPHAVANH SIRAMATH

Entre le 28 et le 30 juin dernier, la Faculté des sciences médicales de l'Université nationale du Laos, en collaboration avec le département d'odontologie (discipline consacrée à l'étude des dents) de l'hôpital Mahosot a organisé dans ses locaux un séminaire sur la politique de promotion de la santé bucco-dentaire.

Ce séminaire est soutenu par l'organisation française Aide Odontologie Internationale (AOI).

Il constitue une étape préliminaire d'analyse et de débat pour aider des autorités sanitaires du Laos à définir leur stratégie en santé bucco-dentaire. Il constitue également une étape préalable à la définition des modalités d'intervention de l'AOI. Il ne s'agit ni de décider d'une politique nationale en santé bucco-dentaire, ni de définir les modalités d'intervention de l'AOI.



M. Aloungnadeth Sitthiphanh (à droite) a ouvert les débats.

L'objectif de ce séminaire est de réaliser une analyse partagée de la situation du Laos en santé bucco-dentaire, d'identifier les problèmes prioritaires du Laos en santé bucco-dentaire et leurs déterminants, ainsi que de définir les orientations possibles et adaptées au Laos pour une politique nationale en santé bucco-dentaire. Sur le long terme, il s'agit aussi de renforcer le réseau sous régional entre ONG, universitaires, acteurs laotiens dans le domaine de la santé bucco-dentaire et de la santé publique.

M. Aloungnadeth Sitthiphanh, Vice-Doyen de la Faculté des Sciences Médicales et président de ce séminaire a déclaré : *"C'est la première fois que l'on organise un séminaire sur la politique de promotion de la santé bucco-dentaire au Laos. J'espère que celui-ci servira de base à la création de formations de soignants spécialisés"*.



De nombreux étudiants et professeurs disposent de cet espace culturel.

Rénovation de la bibliothèque de la Faculté des Beaux-Arts

PHONG THAMMAVONGSA

Le Centre de coopération culturelle et linguistique (CCCL) a apporté une aide financière d'un montant de plus de 1.000 euros à la Faculté des Beaux-Arts, destinée à la rénovation de sa bibliothèque. Cette subvention a été utilisée pour la restauration des locaux, l'installation du réseau électrique, l'aménagement et l'agencement du matériel : armoires, présentoirs des livres etc. Ces travaux se sont achevés en mars 2005 et, depuis, de nombreux étudiants et professeurs disposent de cet espace culturel.

Depuis trois ans, le CCCL coopère étroitement avec la Faculté des Beaux-Arts de Vientiane. Cette coopération revêt plusieurs aspects, notamment, avec la visite de professeurs et d'artistes étrangers qui au cours de leur résidence, créent des ateliers et conduisent des formations à l'intention des étudiants de la Faculté.

Par ailleurs, le CCCL participe également à la promotion des jeunes artistes lao en exposant leurs œuvres.

Pour l'année 2005/2006, le CCCL a accordé une subvention de 3.000 euros à trois instituts culturels lao, la Faculté des Beaux-Arts de Vientiane, l'Ecole des Beaux-Arts de la province de Luang Prabang et celle de Savannakhet pour l'achat de matériel de gravure.

Pleine page 5 col 26,5 x 37 cm	60 $
1/2 page 5 col 26,5 x 18,5 cm	30 $
1/4 page 5 col 13,2 x 18,5 cm	20 $
1/6 page 5 col 10,6 x18,2 cm	15 $
Pleine 5 col 6,5 x 9,2 cm	5 $

Exemples de tarifs pour une seule parution. Tarifs dégressifs.
Tél : 21 78 72

Projet de réduction des taxes douanières entre la Chine et l'ASEAN

SENGCHANH SOUTHYAD

La Chine et l'ASEAN (Association des nations du Sud-Est asiatique) bénéficieront à partir du 20 juillet prochain d'un tarif douanier préférentiel pour 7.000 de leurs produits.

Selon le ministère chinois du Commerce, la Chine et l'ASEAN lanceront un projet visant à baisser les droits de douane dans cette région du monde, et les fonctionnaires concernés vérifieront et réajusteront tous les tableaux relatifs aux tarifs douaniers en une vingtaine de jours.

La baisse des droits de douane favorisera le commerce entre la Chine et l'ASEAN, et exercera une influence positive, profonde et durable sur le développement des relations entre tous les acteurs de cette région.

26 entreprises lao à la foire-expo de Nakhon Phanom

SENGCHANH SOUTHYAD

La foire-expo annuelle Thaïlande-Laos-Vietnam 2005 s'est ouverte, le dimanche 26 juin, dans la province thaïlandaise de Nakhon Phanom et s'est terminée le 1er juillet. Les deux cents exposants des trois pays, parmi lesquels vingt-six entreprises lao ont attiré des milliers de personnes.

Lors de la cérémonie d'ouverture, le gouverneur de Nakhon Phanom a souligné que cette foire-expo avait pour but de renforcer les échanges commerciaux, d'investissements et de culture entre les peuples des trois pays et de développer le projet du couloir économique Est-Ouest de la subrégion du Mékong.

Dimanche après-midi, les représentants des sept provinces voisines du Vietnam, du Laos et de la Thaïlande se sont réunis pour discuter des mesures de coopération dans les domaines du commerce, des investissements, du tourisme, de l'éducation, des sports et de la culture.

Cette foire revêt une signification importante dans les domaines économiques et touristiques de ces trois pays. Les trois parties se sont accordées sur le fait que cet événement contribuait à impulser la coopération étroite entre les entreprises des trois pays.



Des vétérans de l'information et le la culture décorés

PHONG THAMMAVONGSA

Dix-neuf membres vétérans du Parti populaire révolutionnaire lao, anciens fonctionnaires du ministère de l'Information et de la culture, ont reçu la médaille du Cinquantenaire de la fondation du PPRL.

C'est le ministre de l'Information et de la Culture, le docteur Phandouangchith Vongsa, qui a remis les décorations aux vétérans au cours d'une cérémonie au Palais de la Culture, le 30 juin dernier.

Huit vétérans ont reçu la médaille du Cinquantenaire à titre posthume.

Ces vétérans s'étaient distingués par de nombreux faits d'armes contre les agresseurs étrangers dès 1954 et ont participé activement à l'édification nationale.

Le ministre a félicité les récipiendaires pour leurs actions passées au service de la cause nationale.



La Banque Lao-Viet, située sur l'avenue Lane Xang.

La Banque Lao-Viet souffle ses 6 bougies

SENGCHANH SOUTHYAD

La Banque Lao-Viet a fêté mardi 22 juin, à Vientiane, son 6e anniversaire. Fondée en 1999, elle annonce actuellement un bilan positif, grâce à l'efficacité de ses services bancaires, avec notamment la mise en place de son service de retrait automatique.

M. Phoumi Thippavone, gouverneur de la Banque centrale du Laos, a, au nom du gouvernement lao, remis trois médailles de l'ordre du Travail et un certificat de félicitations du gouvernement lao aux employés vietnamiens de cette Banque.

Joint-venture entre la Banque du commerce extérieur du Laos et la Banque d'investissement et de développement du Vietnam, la Banque Laos-Vietnam est dotée d'un fonds statutaire de 15 millions de dollars et enregistre une croissance moyenne annuelle de 40%.

Le Laos et le Vietnam, amorcent leur coopération de la sous-région du Mékong

SENGCHANH SOUTHYAD

Une délégation du gouvernement lao s'est rendue jeudi 30 juin dans la province centrale de Quang Tri au Vietnam. Ce déplacement répondait à l'invitation des autorités vietnamiennes et avait pour objet de donner le coup d'envoi à la phase expérimentale de l'accord de coopération dans la sous-région du Mékong élargie (GMS) aux portes frontalières vietnamienne Lao Bao et lao Densavane.

Cette phase, concrétise, la réalisation initiale d'un accord qui prévoit notamment un mécanisme de contrôle douanier à guichet unique signé lors d'un mémorandum, par les représentants des gouvernements vietnamien et lao à Vientiane le 20 mai dernier.

L'exécution de cet accord aide à favoriser la communication transfrontalière entre les deux pays, à réduire le coût de transport, à élever la compétitivité des produits, et à impulser le secteur commercial, le tourisme et l'investissement le long du couloir économique Est-Ouest.

A ce jour, six pays que baigne le Mékong (Laos, Vietnam, Cambodge, Thaïlande, Myanmar et Chine) ont négocié et ratifié 12 parmi les 20 annexes et protocoles sur la réalisation de l'accord initié par la Banque asiatique de développement (BAD).

Selon Rajat Nag, le directeur général chargé de la région du Mékong de la BAD, la GMS est considérée comme une communauté dans laquelle intérêts et défis se partagent, une région au tempo de développement rapide et hautement compétitive sur les plans commercial et touristique.

Evaluation des anciens lauréats du Master en santé publique

SOMPHAVANH SIRAMATH

La réunion d'évaluation des anciens lauréats du Master en santé publique des deux sessions des *«années scolaires 1997-2000 et 2002-2004»* de 26 étudiants chacune, a été organisée à la fin du mois de juin dernier à l'institut de la Santé Publique. Assistaient à cette réunion présidée par Madame le Professeur. Docteur. Boungnong Boupha, Directrice de l'Institut de la Santé Publique, ses collaborateurs, le Professeur Jean-Pierre Deschamps, coordinateur du Comité de Coopération avec le Laos ''CCL''qui soutient cette formation et des intervenants dans ce cursus.

L'objectif de cette réunion a pour but d'évaluer les travaux des anciens étudiants après leurs études, de voir si les matières apprises ont été mises en application dans leur travail et de chercher ce qui a pu être positif ou négatif dans les matières enseignées pour améliorer la prochaine année scolaire

Cette évaluation a pris quatre formes : conclusion recommandation, synthèse du travail de groupe, expériences professionnelles et résultats de l'enquête auprès des responsables.

Evaluation du module *«stage de terrain»* :

- le positif : bien adapté et de bonne durée, bien encadré.
- le négatif : encadrement insuffisant et lieu de stage non adapté.

Evaluation de la formation en langue française :

- le positif : nécessaire, utile, bonne qualité de l'enseignement, séparation en groupes de niveaux.
- le négatif : durée trop courte et trop dense, mélange des niveaux initiaux, faible niveaux des étudiants des provinces.

Evaluation de la formation en informatique :

- le positif : très utile, bon enseignement, enseignement pratique.
- le négatif : très utile mais trop court et trop rapide, pas assez d'ordinateurs, formation non suivie.

Evaluation de la formation au travail personnel d'étude et de recherche (mémoire) :

- le positif : nécessaire, objectifs atteints.
- le négatif : tuteurs peu disponibles ou peu compétents, peu de documentation de référence, travail difficile, manque de documentation en lao, tuteurs trop sollicités, ''manque d'implication personnelle'', durée trop courte de la phase de recueil des données.

En conclusion on peut dire que après avoir terminé leurs études les étudiants sont maintenant directeurs adjoints du département de la santé publique de la province et de la capitale de Vientiane, directeurs des hôpitaux dans les provinces. directeurs adjoint du département de la santé publique de la province et de la capitale de Vientiane, les directeurs des hôpitaux aux provinces et Etc.

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DES AFFAIRES ETRANGERES
Ambasade de France près la RDP Lao

OFFRE D'EMPLOI
CONTRAT DE RECRUTEMENT LOCAL

L'Ambassade de France près la RDP Lao recrute:

Un maître d'hôtel

- *assurera la service lors des réceptions données à la Résidence de France;*
- *sera chargé(e) de l'arrangement des repas, déjeuners, dîners et réception;*
- *sera chargé(e) de la gestion de l'approvisionnment des cuisines de la Résidence;*
- *assurera la propreté de la Résidence et de ses dépendances;*

Compétences et qualités requises (soumises à un test) :

- *bilingue franco-lao, écrit et oral;*
- *parfaite connaissance du service à table;*
- *bonne présentation;*
- ***références exigées.***

Les candidatures manuscrites accompagnées d'un CV et d'une photo d'identité devront être adressées, (par voie postale ou directement à l'Ambassade) à :

Ambassade de France près la RDP Lao
Rue Setthathirath
BP 06, Vientiane, RDP LAO
A l'attention de M. Frédéric INZA

☎ (856-21) 21 52 53/7/8/9 - 🖷(856-21) 21 52 50
courrier électronique: contact@ambafrance-la.org
site internet: www.ambafrance-la.org

AMBASSADE DE FRANCE AU LAOS
Rue Setthathirath - B.P. 6
VIENTIANE - R.D.P. LAO

Les bureaux sont ouverts au public du lundi au vendredi, de 8h30 à 12h30

La Thaïlande s'expose

SOMPHAVANH SIRAMATH

Durant quatre jours, du 29 au 3 juillet, le centre ITECC a organisé une foire exposition, avec le concours du ministère du Commerce thaïlandais.

La deuxième édition de cette foire, avait un double objectif, celui de présenter les produits thaïs aux consommateurs lao et celui de promouvoir les relations entre les ministères du Commerce des deux pays.

Près de 200 exposants thaïlandais et 20 lao ont proposé aux visiteurs de l'artisanat, du textile, de l'alimentaire et des cosmétiques.

De nombreuses animations étaient proposées, en marge de la foire marchande, comme l'initiation à la cuisine, à l'art de la table et au jardinage, des séances de massage traditionnel, des dégustations de fruits. Des médecins de l'hôpital Paolo d'Udon Thani offraient également des consultations gratuites.

Chaque soir, sur l'esplanade du centre d'exposition, des artistes de la scène musicale lao ont donné un concert, clôturant en musique ces journées de *shopping*.



La Foire : un rendez-vous très prisé des consommateurs

Le Premier ministre en Chine

KHAMPHOUTH XAYASOMROTH



Le Premier ministre Bounnhang Vorachit est salué à son départ.

Le Premier ministre de la République Démocratique Populaire Lao M. Bounnhang Vorachit est parti le 4 juillet dernier pour la République Populaire de Chine afin d'assister au 2è sommet des dirigeants des pays riverains du Mékong qui se déroule du 1er au 7 juillet à Kunming au Yunnan.

Organisé sous l'égide de la Banque Asiatique de Développement, le sommet a pour thèmes "renforcement du partenariat sous régional du Mékong pour le progrès" et "l'amélioration de la capacité d'intégration à l'intérieur de la communauté". Il a réuni les dirigeants des 6 pays riverains du fleuve: la République Populaire de Chine, la République Démocratique populaire lao, la République Socialiste du Vietnam, le Royaume de Thaïlande, l'Union du Myanmar et le Royaume du Cambodge.

Lors de ce sommet les participants discuteront des moyens de renforcer leurs relations et leur coopération économique à court, à moyen et à long terme.

Coopération lao-vietnamienne dans la recherche de potassium et de gypse

SENGCHANH SOUTHYAD

Le procès-verbal du "Rapport sur les résultats de la recherche du potassium et du plâtre au centre du Laos", financé à hauteur de 14 milliards de dongs, sous forme d'aide, non remboursable par le gouvernement du Vietnam pour la période 2001-2005, a été signé récemment à Vientiane.

Les travaux de prospections commencés depuis février 2002, dans les provinces de Khammouane et Savannakhet couvrent une superficie de 5.700 km^2. Ils ont été placés sous la responsabilité de la Fédération Intergéo, relevant du Département de la géologie et des minéraux auprès du ministère vietnamien des Ressources naturelles et de l'Environnement.

Le gouvernement lao, fonde de grands espoirs au constat des résultats de cette exploration. En effet, les géologues lao et vietnamiens ont découvert une réserve très riche en potassium sur une superficie de plus de 10 km^2, aux alentours du village de Nonglom, district de Nongbok, province de Khammouane. L'exploitation de ces ressources naturelles devraient impulser une nouvelle dynamique et accentuer le développement de la région.

Droit des travailleurs

KHAMPHOUTH XAYASOMROTH

"Il faut prendre en compte la gestion des travailleurs lao aussi bien l'intérieur qu'à l'extérieur du pays pour leur propre sécurité" a souligné M. Thongloun Sisoulit, vice-Premier ministre et président du comité au Plan et à la coopération lors de la réunion nationale sur le travail et la sécurité sociale tenue le 27 juin à Vientiane.

Placée sous la présidence de M. Léka Kanya, ministre par intérim du Travail et des Affaires sociale, les débats de la réunion ont été concentrés sur la mise en place de mesures pour régler les problèmes relatifs au travail et aux affaires sociales.

Le président du comité au Plan et à la coopération a soulevé plusieurs questions portant sur le développement de la main-d'œuvre lao, la sécurité sociale, la création d'emploi, notamment pour les jeunes. Il a mis l'accent sur des priorités, comme la formation professionnelle à l'intention des étudiants qui se retrouvent sur le marché du travail. Le vice-Premier ministre a proposé d'autre part que l'on encourage d'avantage le secteur privé. Suite à des informations révélant l'exploitation et les mauvais traitements subis par la main-d'œuvre lao à l'étranger en particulier en Thaïlande, le président du comité au Plan et à la coopération a lancé un appel aux autorités concernées pour contrôler le flux de la migration et faire respecter le droit des travailleurs étrangers.

Préparations à la 38è conférence des ministres de l'Asean

KHAMPHOUTH XAYASOMROTH

La commission d'informations et de formation du Comité central du Parti populaire révolutionnaires lao a organisé le 30 juin une réunion d'information relative aux préparatifs de la 38è conférence des ministres des Affaires étrangères de l'Asean qui se déroulera du 23 au 29 juillet à Vientiane.

Lors de la réunion, M. Somsavat Léngsavad, vice-Premier ministre et ministre des Affaires étrangères a souligné l'importance de cette conférence au niveau international ; pour qu'elle soit couronnée de succès, il a appelé tous les Vientianais à veiller à la sécurité et à l'hospitalité à réserver aux participants.

Cette conférence réunira dix pays membres et dix autres pays partenaires. La conférence des ministres des Affaires étrangères sera accompagnée du 12è forum consultatif sur la politique sécuritaire auquel assisteront 25 pays.

Le ministre lao des Affaires étrangères, a insisté sur la bonne organisation de cet événement pour qu'il obtienne autant de succès que le 10è sommet de L'ASEAN qui s'est tenu en novembre 2004 à Vientiane.

Le ministre à fait savoir également que le but de cette conférence est de contribuer à resserrer davantage la solidarité de l'ASEAN et à réduire l'écart de développement entre les pays membres afin qu'elle devienne à l'horizon 2020 une communauté fidèle à ses engagements.

Les adolescents à la rencontre de Bouddha

PHONG THAMMAVONGSA



Procession des jeunes vers le sanctuaire où ils seront ordonnés novices.

Le bouddhisme, introduit au Laos vers la fin XIIIe siècle, est pratiqué par plus de 70 % de la population et joue un rôle très important dans la vie quotidienne de chacun.

Le clergé bouddhique participe à l'édification nationale et joue un rôle primordial dans la protection des valeurs morales et spirituelles de la nation lao. Aussi, face à la recrudescence de la criminalité, d'actes d'incivisme et de la consommation de drogues, notamment au sein de la jeunesse, le bouddhisme s'élève en rempart et représente un espoir pour les familles dont les jeunes sont sur la mauvaise pente.

Face à cette situation, l'Union des bouddhistes lao (UBL) organise chaque année, au moment des vacances scolaires, une ordination collective de novices à la pagode de Saysathane de Vientiane.



M. Christopher Yeo, directeur du Novotel Vientiane, est un des supporters de l'ordination.

Cette ordination d'adolescents a pour but de leur permettre d'approfondir leurs connaissances sur les règles de conduite et les conseils du Bouddha. D'autre part, une ordination constitue pour les bouddhistes une possible absolution de leurs péchés. Elle permet d'acquérir des mérites pour leurs parents et d'atteindre le Nirvana.

«Cette année, nous recevons une centaine d'adolescents âgés de 12 à 16 ans dont 16 filles. La plupart sont scolarisés, et viennent de Vientiane ou de sa périphérie,» a indiqué le vénérable Daoheuang Khampaseuth, chef du programme d'ordination.

Pendant cette période, les nouveaux bonzillons étudieront la vie de Bouddha, retiendront ses enseignements et suivront ses préceptes. Les autres matières comme les langues étrangères et les mathématiques passeront au second plan.

«L'objectif de l'ordination n'est pas d'améliorer les performances scolaires des participants, mais d'éveiller leur conscience au bouddhisme, tel est l'engagement de la politique de l'UBL et du gouvernement afin d'enseigner aux enfants le Dhamma, les règles de conduite et les bonnes mœurs et coutumes lao. Parallèlement, des notions de droit, de médecine et de règles de circulation routière sont dispensées aux moinillons. Ces enfants sont la relève. Il est fondamental que leur éducation soit conforme aux règles de citoyenneté. Nous organisons ces cours spécialement pendant les vacances » a-t-il ajouté.

Pendant leurs études, les jeunes novices dorment dans le monastère. Les jeunes filles, quant à elles, s'habillent de blanc, fréquentent la pagode chaque jour, de 8 heures à 16 heures, et rentrent chez elles le soir. «*J'ai besoin d'apprendre le Dhamma et les pratiques religieuses comme la méditation et la concentration. Le programme est trop court, mais j'ai l'intention de rentrer définitivement dans les ordres après mes études secondaires*» nous a confié Khamkhoune, bonzillon du collège de Phontong de Vientiane.

Les adolescents se sont rassemblés dans la pagode de Saysathane le 23 juin pour le rasage du crâne. La cérémonie d'ordination a eu lieu le lendemain matin.

Les organisateurs remettent les robes de l'année dernière aux nouveaux bonzillons. Les fidèles des quartiers voisins de la pagode leur ont offert les petits déjeuners et les déjeuners. Les responsables du projet ont remercié les parents d'avoir inscrit leurs enfants à cette ordination et à la formation qui suivra du 24 juin au 3 juillet 2005.

Hôtel-restaurant situé à Paksé recherche cuisinier avec formation et expérience minimum trois ans en hôtel.
Cuisines lao-thai exigeés.
Cuisine chinoise et western appéciées.
Bon salaire/conditions générales à discuter.
Envoyer dossier de candidature avec références à:
Paksé Hotel - Street N° 5- Paksé 16000
Tel : (031) 21 21 21 - Fax : (031) 21 27 19

TOURISME

Ecotouriste ou cyclotouriste

SENGCHANH SOUTHYAD



Rencontre inatendue sur les routes du Laos.

On voit toutes sortes de voyageurs au Laos, en général, ils se déplacent avec un moyen de transport traditionnel que l'on met à leur disposition : voiture, autobus, avion etc. Il y a aussi cette famille de voyageurs atypiques qui ont choisi de découvrir à leur manière la beauté du Laos. **Le Rénovateur** a souvent conté l'épopée de ces derniers. Souvenez-vous, le récit de ces deux jeunes bangladais faisant le tour du monde à bicyclette pour promouvoir la lutte contre la drogue, ou de cet homme téméraire, qui voulait remonter le Mékong à la nage (tentative avortée), également celui d'un couple et de leurs deux enfants sillonnant les routes lao et celles du monde à bord d'un camping car ingénieusement équipé, de cet autre couple en tandem cette fois-ci, d'autres en moto et parfois des solitaires à pied… Bruno Jure, français de 37 ans, fidèle au Laos depuis 1994 et installé à Vientiane en 2002, appartient à cette famille de voyageurs.

IL aime découvrir les paysages, en restant en harmonie avec la nature et sa population. Pour cela, il a choisi comme véhicule, le vélo, Bruno est *vttiste* plus précisément. En partant de Vientiane, sur son VTT équipé pour la circonstance, il a réalisé une boucle de 1536 km en solitaire en traversant 4 provinces, Vientiane, Luang Prabang, Houa Phan et Xiengkouang. Cette « cyclorandonnée » en solitaire, accomplie en 20 jours, n'en reste pas moins une belle performance au constat du temps passé sur la bicyclette : 66 heures et 16 minutes. Cependant les motivations de Bruno vont bien au-delà de ''l'exploit physique'' ou du ''record-chrono''. Dans ce périple, l'esprit de compétition a été laissé de côté, au bénéfice de celui de découverte, d'écoute de la nature et de partage et d'échange avec les populations qu'il a rencontrées tout au long de son parcours.

« *J'avais besoin de me ressourcer et de me confronter à l'authenticité du pays, et puis le vélo est pour moi le meilleur moyen de voyager. Il nous laisse le temps de nous imprégner des ambiances, d'observer la nature et quand on tombe sur des vues ou des paysages de toute beauté, comme cela a été souvent le cas pendant ce voyage, on peut mettre pied-à-terre et prendre le temps de contempler à loisir.*»

Malgré les dénivelés et des cols d'une ascension parfois de 20 km, qui ont failli lui faire mettre pied-à-terre, Bruno parle encore avec enthousiasme de son aventure.

« *Il m'est arrivé de faire des dizaines de kilomètres sans rencontrer âme qui-vive, si ce n'est quelques serpents prenant un bain de soleil sur le bitume. L'hébergement et la nourriture n'ont posé aucun souci, même si très souvent, au moment de mise en route, je ne savais pas si j'allais trouver un village. Partout, j'ai été accueilli avec gentillesse, l'hospitalité m'était offerte et je pouvais toujours me procurer du kao nyao (riz gluant) et une grande variété de fruits indispensables pour affronter mes longues journées de vélo.*»

Le Rénovateur : Vous considérez-vous comme un écotouriste ?

Bruno Jure : Pourquoi pas! Je préfère dire touriste responsable, enfin, quelle que soit l'expression, il est primordial pour conserver la richesse du patrimoine culturel lao de respecter et de préserver l'essence même de ce qui la constitue, sa population.

LR : Est-ce que les régions que vous-avez visitées, vous semblent menacées par un tourisme aveugle ?

BJ : Non, il me semble que le touriste lambda visitant le Laos, le fait dans un esprit de découverte et d'enrichissement personnel, voire spirituel qui n'a rien à voir avec les motivations de celui qui passe ses vacances dans les stations balnéaires du littoral thaïlandais. Cela dit, il faut rester vigilant, et inciter les voyageurs à se comporter de manière décente et respectueuse, à l'image du comportement des lao. Des initiatives comme le petit guide illustré de « bonnes manières » à adopter auprès des locaux, à l'attention des touristes, publié par l'Autorité nationale du tourisme lao, répondent à cette prévention.

LR : Quel circuit proposeriez-vous à vos confrères?

BJ : Difficile à dire, les routes du Laos offrent tellement de paysages magnifiques et différents; enfin pour ceux, dont le temps est compté, la route de Phou Khoun jusqu'à Phonsavan offre à elle seule, un éventail représentatif de la beauté du pays, montagnes, forêts, rivières et les villages perchés sur la colline sont un émerveillement… Ce pays est particulièrement adapté à la découverte à Vélo, alors en route!

Toujours plus d'incitations pour séduire les investisseurs

Le 2 décembre 2005, la République démocratique populaire lao fêtera son 30ème anniversaire. Pour faire le bilan dans tous les secteurs d'activités, l'Association des Journalistes Lao invite, chaque semaine, une personnalité à rencontrer les médias afin de faire le point sur les activités de son secteur. Invité de cette semaine: le Dr Khamliène Pholsena, directeur-général du département de promotion des investissements.

SOMSANOUK MIXAY

Les investisements étrangers participent pour 28,8% au PIB du Laos. Dans ce chiffre, l'Etat ne participe que de 13%. Les 15 a 16% sont dûs à la participation du secteur privé. C'est dire l'importance des investissements.

Tout a commencé en 1988 quand la RDP Lao a adopté la politique d'ouverture économique. Pour encourager les investisseurs, un code des investissements, considéré par les milieux d'affaires eux-mêmes comme très libéral, a été adopté dès 1989. Cela a permis à des grosses firmes comme la Hunt Oil americaine d'investir des millions de dollars tout simplement pour voir s'il y avait du pétrole dans le sous-sol lao.

Depuis, tout a été fait pour faciliter la vie des investisseurs. En 1995, une loi sur la promotion et la gestion des investissements domestiques a été adoptée. Le climat a été sans cesse amélioré pour créer des conditions toujours plus attractives. A la demande des investisseurs, la paperasserie a été simplifiée, les démarches concentrées dans un seul bureau et les délais pour l'approbation d'un projet, qui pouvaient durer des mois, ont été ramenés à 15 jours ouvrables pour des projets de petite et moyenne envergure. Les gros projets auront besoin de 60 jours, le temps de faire les recherches et les démarches nécessaires auprès de tous les secteurs concernés.

En 2003, dans un effort de décentralisation, le gouvernement a délégué aux provinces les pouvoirs pour négocier directement avec les investisseurs. Les petites provinces peuvent désormais négocier et approuver des projets se montant à un million de dollars. Les grosses provinces comme Vientiane, Luang Prabang, Savannakhet et Champassak jusqu'à deux millions de dollars. Pour les domaines stratégiques, il faut encore passer par le gouvernement. Mais des améliorations vont permettre aux provinces importantes d'approuver des projets jusqu'à concurrence de cinq millions de dollars et aux petites provinces jusqu'à trois millions de dollars.

Dans la même foulée, la protection de la propriété intellectuelle et les droits d'auteurs vont être protégés. De même, il est question que l'octroi de visas de longue durée aux investisseurs et à leurs familles soit étendue d'un an actuellement, à cinq ans. L'octroi de la nationalite lao aux gros investisseurs est également à l'étude. Le Vietnam pratique déjà cette politique. Par ailleurs, des forums sont organisés avec les investisseurs pour connaître leurs besoins et répondre à leurs doléances. Des avantages sont offerts aux investisseurs qui réinvestissent leurs bénéfices dans le pays. Ils peuvent bénéficier d'une exonération de taxes pendant sept ans. Des délégations lao se rendent à l'étranger pour expliquer la politique du gouvernement et les avantages consentis aux investisseurs. "*Nous prenons bien soin des investisseurs*," insiste le Dr Khamliène Pholséna.

Les investissements sont un domaine assuré d'un bel avenir. Parce que le Laos bénéficie d'une stabilité politique qui fait que les



Dr Khamliène Pholséna

investisseurs se sentent en confiance. Il y règne aussi une stabilité économique avec une croissance régulière de 6 à 7%. Et puis, il y a une stabilité financière: l'inflation demeure entre 7% et 8% et le cours du dollar se maintient à environ 10,000 kip depuis des années.

Quelques domaines privilégiés sont prévus par le gouvernement pour les investissements.

Le Laos regorge de ressources naturelles non exploitées comme l'or blanc, par exemple. Le potentiel hydroélectrique du pays est de 23.000 MW et nous n'en utilisons actuellement que 3%. Les barrages hydroélectriques fonctionnant tels que Nam Ngum 1, Houei Ho, Theun-Hinboun, Séset 1, Nam Leuk, Nam Mang et Sélabam n'en produisent que 660 MW. Nam Theun 2, à lui seul, produira 1070 MW. Des mémoranda ont été signés ou vont l'être pour d'autres projets tels que Nam Ngum 2, Nam Ngum 3, Nam Ngiep, Sépiane, Sénamnoy, Sékamam, Nam Theun 1, Nam Theun 3.

Un secteur en plein essor encore est celui des mines. Citons les exploitations d'or et d'étain à Sépone, le charbon à Viengphoukha et le zinc à Vang Vieng. Les royalties de l'exploitation d'or de Sépone de 2% ayant été considérés comme trop faibles, ont été portés à 4,5%.

L'agriculture et les forêts sont un autre domaine prioritaire du gouvernement pour les investissements. "Nous avons besoin de passer de la production naturelle à une industrie de transformation de l'agriculture qui est le secteur qui emploie le plus de monde," note le Dr Khamliène Pholséna. Le Laos possède 4 millions d'hectares de terres cultivables. Or, seulement 800,000 hectares sont cultivés. Le Vietnam est prêt à planter 10 000 ha d'hévéa dans le sud, un investissement de 30 millions de dollars. La Malaisie est partante pour des plantations de palmiers à huile et la Suède, avec Burapha a commencé il y a quelques années, avec l'eucalyptus. Le seul problème avec l'agriculture et les forêts est qu'il faut avoir de la patience. Il faut pas mal de temps avant de pouvoir récolter ce qu'on a semé.

Il ne faut pas oublier un autre domaine en plein essor aussi, c'est le tourisme. Etrangers et lao ont investi beaucoup dans les agences de voyages, les hôtels, les restaurants, les sites touristiques, notamment d'écotourisme.

Qui investit le plus au Laos et dans quel secteur? Auparavant, la Thailande était en tête. Maintenant, c'est le Vietnam avec le barrage hydroélectrique Sékamam 3 et les plantations d'hévéas. Puis, vient l'Australie avec l'or de Sépone. Ensuite, viennent la Chine, la France et le Japon.

Le Dr Khamliène Pholséna note avec plaisir qu'il y a de plus en plus de lao qui investissent.

Entretien avec Jean-Luc Cronel, directeur général adjoint en charge du marketing de TV5

JEAN-FRANÇOIS BENZA

Le Rénovateur : Quelle est la raison de votre venue au Laos ?

J.L Cronel : Je suis en Asie, car notre directrice Asie a quitté définitivement la société en décembre dernier et je procède à une expertise de tout le groupe TV 5 Asie. Expertise d'autant plus justifiée que, comme vous le savez peut-être, nous avons changé de président il y a deux mois, et c'est l'ancien ministre de la Culture et de l'information, Jean-Jacques Aillagon, qui a pris la fonction. Nous sommes en plein plan stratégique pour les trois prochaines années et bien évidemment dans ce cadre, l'expertise sur l'Asie est très attendue.

L.R : Est-il vrai que la diffusion de TV 5 au Laos se fait par des moyens illégaux ?

J.L.C : TV 5 a comme objectif sur le Laos de justement légaliser et régulariser sa distribution piratée par rapport à un certain nombre de réseaux câblés qui ont TV 5 dans leurs offres. Nous signons actuellement un certain nombre de contrats avec ces câbles opérateurs pour régulariser notre situation, en leur faisant comprendre que c'est dans leur intérêt. Nous ne pouvons que nous réjouir de cela, puisque par définition TV 5 est destinée à la distribution câble et satellite.

L.R : Envisagez-vous une coopération avec la chaîne nationale lao?

J.L.C : Notre mission n'est pas d'avoir une coopération, c'est de diffuser dans le monde entier des programmes francophones 24h/24 et 7 jours sur 7. En revanche, ayant le même président que TV 5, il y a un organe qui a cette vocation là, qui est Canal France International. CFI coopère avec les chaînes nationales publiques ou privées de tous les pays du monde qui sont intéressés. Par contre nous sommes en mesure de collaborer avec la télévision nationale lao, comme nous l'avons fait pour d'autres télévisions d'Asie, qui souhaitent internationaliser leur signal pour toucher leur diaspora à travers le monde, et la télévision lao à ce type de projet. Nous mettons à leur disposition, notre savoir-faire, nos réseaux, pour les aider dans ce type de démarche. TV5 est le second réseau mondial de télévision avec 160 millions de foyers atteints, derrière MTV, avec près de 400 millions. Voilà le type de coopération que nous pouvons faire.



Jean-Luc Cronel.

L.R: Comment envisagez-vous le prochain lancement de la chaîne française internationale CFII ?

J.L.C : Cette future chaîne se veut française par opposition à TV5 qui est francophone, donc multilatérale. Cette chaîne sera 100% française, associant les deux grands opérateurs du marché français, que sont TF1 et le groupe France télévision. Le projet est toujours sur le bureau du Premier ministre. La colonne vertébrale de TV5, c'est l'information, elle en propose 19 rendez-vous par jour, mais entre ceux-ci il y a une programmation généraliste avec des documentaires, des magazines, du cinéma, du sport. CFII proposera de l'info en continue et la difficulté est de savoir quoi mettre entre les sections d'informations, qui bien entendu seront toutes les heures comme sur TV 5 mais aussi toutes les demi-heures, voire peut-être toutes les 20 minutes. Si je devais prendre une comparaison radiophonique, TV5 c'est plutôt France inter et CFII France Info. Ce qui est intéressant et si vous suivez l'évolution radiophonique aujourd'hui, France info tente de devenir un France inter. La formule est usée et l'info en permanence finit par ne plus fonctionner. On peut s'attendre aussi à ce type de problématique dans le cadre d'une chaîne d'information télévisuelle. Ces chaînes font très peu d'audience, seulement quand il y a un événement d'actualité très chaud sinon la courbe d'audience est plate.

L.R : Pourquoi n'existe-t il pas un "journal Asie ?»

J.L.C : Il n'y a pas pour le moment, dans la conception de TV5 au niveau de l'information, cette réalité de "décrochage" ou de délocalisation d'un bulletin d'info. Cela existe en revanche sur TV 5 Afrique, des émissions spécifiques sont réalisées et diffusées exclusivement sur ce continent.

Nous souhaitons dans l'avenir mener de tels projets sur le continent asiatique, car il faut bien reconnaître qu'aujourd'hui le signal TV5 Asie, n'a d'Asie que le logo à gauche. C'est un vrai problème, nous ne pouvons pas nous satisfaire de cette situation, il n'en reste pas moins que la mise en place d'un tel journal nécessite des moyens. Dans un premier temps, la direction de l'information est plutôt partisane de compléter un de ces journaux de la journée par une séquence Asie de 4 à 5 minutes.

L.R : Justement, quels sont les moyens de financement de la chaîne ?

J.L.C : Nous sommes un organisme public financé par les fonds d'Etat. Ces budgets publics, qui restent notre financement principal, n'évoluent pas. Tout développement se fait désormais grâce à des ressources privées, notamment publicitaires. En Asie vous avez de la chance, vous êtes un des rares signaux de TV 5 sans publicité. Nous avons introduit la publicité sur 5 des 8 signaux de TV 5. Après l'Asie donc, le second réseau sans publicité est celui des Etats-Unis, là c'est une volonté de recherche de qualité. Alors que les chaînes américaines sont "mangées" par la publicité, TV 5 Etats- Unis revendique cette absence. De plus, dans ce pays, TV 5 est une chaîne Premium, vendue très cher à la carte, 10 dollars par mois.

Le dernier réseau sans publicité est celui du Canada-Québec, mais compte tenu de leurs problèmes budgétaires, ils étudient la possibilité de son éventuel introduction. Tous les autres réseaux, depuis l'an 2000, diffusent progressivement de la publicité. Elles constituent la

➔

deuxième ressource financière de la chaîne, après les abonnements. Notre abonnement est, soit en offre Premium, donc cher comme aux USA et à Singapour, soit par offre basique, dans le cadre d'un bouquet satellitaire comme en Amérique du sud. Dans ce deuxième cas, la rémunération est, certes moins élevée, mais nous touchons plus de personnes. Aujourd'hui les abonnements représentent 60% de nos revenus et la publicité 40, l'objectif est d'être à 50/50. Sans ces ressources propres il n'y aurait jamais eu de sport sur TV 5, le montant des droits sportifs sont, comme vous le savez, très chers.

L.R : Quels sont les futurs enjeux de TV5?

J.L.C : Nous savons que contractuellement, du fait de nos contrats de distribution avec les 55 satellites qui nous distribuent dans le monde et les plus de 6000 réseaux câblés, nous touchons 160 millions de foyers, soit 600 millions de personnes. Les chiffres les plus optimistes de la francophonie parlent de 185 millions de francophones dans le monde, incluant les 60 millions de français! Vous voyez donc que beaucoup de nos téléspectateurs ne sont pas francophones et l'enjeu est de développer les sous-titrages de nos programmes, pour ne pas laisser sur le bord de la route plus de 400 millions de téléspectateurs. La seule façon de les remettre sur la route avec nous c'est de s'adresser, à un moment, dans un programme, dans leur langue. Aux Etats-Unis, 30% des programmes sont déjà sous-titrés en anglais. Sur l'Asie vous avez des sous-titrages en anglais sur certains films et dans le journal de France 2. Si nous devions développer les sous-titrages pour le signal Asie, il serait d'abord en anglais aussi paradoxal que cela puisse paraître pour une chaîne francophone, mais c'est une réalité! Nous sous-titrons en neuf langues, dont le français, une partie de nos programmes, en espagnol et portugais pour l'Amérique du sud, mais aussi en anglais pour l'Asie et le continent nord-américain, en allemand, en arabe, en néerlandais, en russe, en suédois et en danois. Nous espérons développer cette palette de langue et les volumes horaires. L'enjeu est crucial, sinon nos distributeurs ne nous distribueront plus, sur la base de cette différence énorme, entre le nombre de téléspectateurs auxquels on nous donne accès et le nombre auxquels nous ne rendons pas la chaîne accessible. Je viens du Vietnam et c'était la demande récurrente de nos distributeurs sur place, la chaîne est distribuée assez largement et on trouve de plus en plus de téléspectateurs qui ne sont pas francophones et légitimement, les câbles opérateurs demandent de passer à des sous-titrages en vietnamien pour toucher ces gens-là. Voilà le prochain enjeu de TV 5 mais ce n'est pas le seul. Le changement profond de notre programmation en est un autre tout aussi important. Notre grille offre actuellement beaucoup trop d'émissions littéraires et de débats.

D'après nos enquêtes de satisfaction c'est même un sujet récurant, les gens disent que c'est très bavard, qu'il faut avoir un niveau de français parfait et des références, ce qui n'est définitivement pas ce qui colle à une chaîne internationale. Il y a là un vrai problème! Le nouveau président a une réelle volonté de changer la chaîne et il présentera, dans ce sens, son plan stratégique le 20 septembre prochain.



Be recognised for your insights

Eight million kip UN Development Research Award

Lao PDR's only development journal, *Juth Pakai*, *Perspectives on Lao Development*, is now accepting contributions from anyone with someting to say about poverty or development.

Each year, we will be awarding the UN Development Research Award to the best contributions from Lao nationals. The first prize for this prestigious accolade is eight million kip and a certificate, with five million kip and a certificate going to two runners-up. The award will be handed over at a special UN ceremony. The winning articles will:

- Raise awareness about and help to stimulate debate on current development practices and the achievement of the Millennium Development Goals in Lao PDR.
- Be based on original research conducted by the author
- Demonstrate innovative and fresh approaches to the subject matter. It should be well written, clear, concise, and readable.

Juth Pakai is published three times a year, written in both English and Lao. Obtain your copy on-line at www.undplao.org, or www.unlao.org, or request a copy from the Secretariat, *Juth Pakai*, c/o UNDP, PO Box 345, Vientiane, Lao PDR. Ph.: (856 21) 213390, or 213391. Contributions must be received by 15 August 2005 to be eligible for this year's award.

Contributions may be sent electronically to laodevelopment.jounal@undp.org or as a hard copy to the Secretariat, Juth Pakai, *c/o UNDP, PO BOX 345, Vientiane, Lao PDR. For submission criteria, please refer to the above web-sites.*

All articles submitted for consideration should be in English or Lao, and no longer than 10 pages of A4. Include a short (100-120 words) summary of the primary issues, findings and references. Manuscripts are subject to revision.

The Un is not obliged to present any award if it feels the standard of submissions doesn't meet submission criterial.

Juth Pakai

MÉDIAS

RADIO



▶Comme-ci comme-ça

Emission musicale et talk-show présentée par Souphavanh, Kongsèng et Pierre qui discutent de la variété de la musique francophone et anglophone
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)

▶Voyage musical

- Emission musicale présentée par Souphavanh et Kongsèng
Tous les mercredis à 14 h
(FM1-103.7)

TNL 1



▶Informations

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

▶Informations en Lao

Journal d'informations nationales et internationales
Tous les jours à 7h, 12h, 19h et 21h

"Edition Spéciale" : résumé des actualités de la semaine
Dimanche à 19h

TV5 ASIE



▶Film

LE TROU
Réalisation : Jacques Becker, 1960 (noir & blanc)
Avec : Michel Constantin, Marc Michel, Jean Keaudy, Philippe Leroy, Catherine Spaak...
Sujet : Claude Gaspard est incarcéré à la prison de la Santé, à la suite d'un faux témoignage de sa femme l'accusant d'avoir tenté de l'assassiner. Il a pour compagnons de cellule quatre détenus qui préparent leur évasion.
Jeudi 07 juillet à 19h29

▶Magazine

DES RACINES ET DES AILES proximité et Emission consacrée à la ville de Naples et présentée depuis le palais royal de Caserte.
Mardi 05 juillet à 19h30

TV5 ASIE



▶Documentaire

LES GRANDS DUELS DU SPORT
Le sport est l'un des éléments phare de la culture contemporaine. Mais, quelque soit la discipline concernée, la compétition sportive, ce sont d'abord des champions, qui s'affrontent dans des combats d'exception.
Cyclisme : Merckx / Ocana
Jeudi 07 juillet à 22h01

▶Informations

Matinée :
5h (RTBF), 5h30 (TSR), 6h (Canada), 6h30 (Soir3), 7h (France 2, le 20h), 8h et 10h (RDI).
Après-midi :
12h, 13h (Canada), 16h
Soirée : 17h30 (France 3 direct), 20h, 22h (ven. 22h30) 1h (F2sauf ven.), 3h (F2 sam. et dim.)

AGENDA

Ciné CCCL



Mois du film court

Pour le mois de juillet le CCCL et l'Agence du court métrage, vous proposent 4 semaines dédiées aux films courts. Tous les courts-métrages présentés seront en français sous-titrés anglais, avec un programme unique par séance et par semaine.

1er programme

1-DANS l'OMBRE (photo). De Olivier Masset-Depasse (29min)
2-TARIF UNIQUE. De Alexandre Coffre (6 min)
3-BE KUNKO. De Fantamady Camara Cheick (32 min)
4-DEFORMATION PERSONNELLE. De Jean-François Asselin (21min)
Mardi 5 et jeudi 7 juillet à 19h45
Samedi 9 à 17h45

Cinéma



Projection spéciale du film lao **"leum toa"**, du 16 au 18 juillet, au Palais de la culture.
Séance à 20h.
Prix : 10 000 kip pour les adultes, 5000 pour les enfants.

Expo

Laoscapes
Photographies par Jackie Crousillat-Freeman.
T'SHOP LAI Gallery, près de Vat Inpeng, Vientiane jusqu'au 16 juillet 2005.

Bibliothèque

Bibiothèque nationale
Rue Setthathirath, Place Namphou. Ouverte à tous, Lun-Ven. 8h-12h et 13h-14h.
Médiathèque du CCCL
Ave. Lane Xang. Lun-Ven. 9h30-18h30. Sam. 9h-12h. 13h30-16h30.

Curiosité

Vat Xiengkhouane
Le "Bouddha parc" situé à 25 km du centre-ville, au delà du pont de l'amitié. Ensemble de stastues hindouistes et bouddhistes réalisées dans les années 50-60.
Entrée: 5000 kip.

Musées

Musée National, Histoire du Laos et de son dévéloppement. Rue Samsenthaï (face au Palais de la culture)
Ouvert Lun-Sam, 9h-12h et 13h-16h. Entrée: 5000 kip.

Musée Kaysone Phomvihane
Histoire de la révolution lao
Route No 13 sud, district de Saysettha, Mar-Dim 8h-12h et 13h-16h.

Musée de l'Armée
Histoire de l'Armée
Route de Phonekhéng
Ouvert tous les jours.

Ho Phakèo, sanctuaire du Bouddha d'émeraude. Collection d'art religieux. Rue Setthathirath. Ouvert tous les jours 8h-11h30 et 14h- 16h. Entrée: 5000 kip.

Vat Sisaket, érigé en 1818 par le roi Anouvong, c'est probablement le plus vieux temple de Vientiane. En face du Ho Phakèo. Entrée: 5000 kip.

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

Horaires des bus et des vols intérieurs et internationaux

Les tickets sont en vente sur place, avant le départ.

▶Bus internationaux

Station du Marché du Matin
Vientiane - Nongkhaï : 7h30,10h30, 15h30et18h00
Nongkhaï -Vientiane : 7h00,10h30,15h30et18h00
Vientiane - Oudonthani : 7h00,9h30, 15h00et17h00
Oudonthani-Vientiane : 7h00,9h30, 15h00et17h00

Des cars et taxis collectifs partent du Marché du Matin pour diverses destinations dans le pays.

▶Bus nationaux

Station du Nord: tous les jours

Khammouane	5 h00, 6h00 et 12h00
Muong Khong	10 h30
Attapeu	9h30 et 17h00
Paksé	13 h,14 h,15h15 et 18h00
Savannakhet,	6h30,7h30,8h00,8h30et 9h00
Saravane	16 h 30
Vangvieng	7h00, 9h30, 13h00
Contact:	216507, 215587 et 26 19 05

▶Transports aériens (Lao Airlines)

Les horaires d'arrivée sont indiqués entre parenthèses.

Tél. Aéroport de Wattay : 51 20 28

▶Vols intérieurs :

Vientiane - Luang Prabang	
Lun. Jeu. Sam. :	10h30 (11h10)
Mar. Ven. :	10h00 (10h40)
Dim. :	13h30 (13h40)
QUOTIDIEN	17h00 (17h40)
Lun. Mer. :	13h00(13h40)
Tous les jours sauf Lundi	18h30(18h40)
Luang Prabang - Vientiane	
Lun. Ven. Sam.	11h40 (12h20)
Mar. Ven. ;	14h20 (15h00)
Dim.:	17h00 (17h40)
QUOTIDIEN	18h10 (18h50)
Lun. Mer.	14h10 (14h50)
Tous les jours, sauf Lundi	19h10 (19h50)
Vientiane - Xiengkhouang	
Tous les jours, sauf Dim.:	15h30 (16h00)
Xiengkhouang - Vientiane	
Tous les jours, sauf Dim.:	16h30 (17h00)
Vientiane - Paksé	
Mer. Ven. Dim.	06h30 (07h40)
Mar. Jeu. :	06h30 (07h40)
Paksé - Vientiane	
Mer. Ven. Dim.	11h20 (12h30)
Mar. Jeu. :	8h10 (09h20)

▶Vols internationaux :

Vientiane - Bangkok	
QUOTIDIEN	13h00 (14 h20)
Bangkok - Vientiane	
QUOTIDIEN	15h00 (16h20)
Vientiane - Chiangmai	
Mar. Ven. :	10h00 (12h10)
Dim. :	13h00 (15h00)
Changmai - Vientiane	
Lun. Jeu. Sam. :	8h00 (09h20)
Tous les jours sauf Sam. :	17h40 (18h40)
Hanoï - Vientiane	
Lun. Jeu. Sam. :	10h05 (12h25)
Tous les jours sauf Sam. :	8h25 (09h30)
Vientiane - Phnompenh	
QUOTIDIEN	10h 10 (11h50)
Phnompenh - Vientiane	
QUOTIDIEN	15h25 (16h55)
Vientiane - Siemreap	
Mer. Ven. Dim. :	06h30 (19h00)
Luang Prabang - Chiangmai	
Mar. Ven. :	11h10 (12h10)
Dim. :	14h00 (15h00)
Chiangmai - Luang Prabang	
Mar. Ven. :	12h50 (13h50)
Dim. :	15h40 (16h40)

ANNONCES

▶A louer
Moto type Kolao
4$/jour ou 80$/mois. Disponible immédiatement. Tel. 218037 ou portable 020 773 2317. Parle français et lao.

Maison à ban Savang: meublée, Cuis. équipée, 4 Ch avec SDB
Salon, Tel, TV cable, Air Cond, Garage + Cour, dépendance
pour personnel de maison 300$/mois
Quartier tranquille (proche Centre Ville) à côté du cirque.
Contact : Mme Sengchanh
Parle Lao/Français**.** 020 771 32 17

Maison neuve, meublée tout confort (F3 ou F4-2 salles de bain WC), clôturée-142 m^2- 15 minutes du centre ville
250 $/mois (sans charge), village de Nonghai.
Contact : Mr Singthong 351 856/480 339 ou portable 020 224 0252
Parle lao.

Maison meublée. Quartier Phonpapao 5 chambres, bureau, 5 salles de bain, air cond., jardin.
400$/mois, au bord de la route (derrière l'hôpital 103)
Tel: (020) 5520309
ou 351481
Parle anglais.

Maison meublée
Quartier de HongkaiKèo (4km du centre ville).
3 chambres, Sdb, salon,
téléphone, télévision cablée, jardin.
Prix: 200 dollars US par mois
Contact: mobile (020)5791553.

Maison meublée
Villa sans étage, 3 chambres, 3 toilettes, jardin, dans le quartier de Wattay Gnai Tha.
300 US dollars par mois
Contact : (020) 570 33 53

▶Cours particuliers
Professeur expérimenté de lao, Français et anglais disponible pour cours particuliers.
Melle Inpone. Tél. 212449 bureau; portable 020 5601914
E-mail: inponephetsomphou@hotmail.com
Couple français (Licence de mathématiques et physique, maîtrise de Lettres modernes, DELE d'espagnol et DEA d'ethnologie) propose cours particuliers tout niveau. Tarifs à négocier. Tel. 412114

▶Cours de body language
A Vientiane Accueil. Gymnastique et travail respiratoire.
Tous les mardis et jeudis de 17h30 à 18h30.
Contact : (020) 561 21 07.

▶Maison Meublée (House for rent)
Villa san étage, Cuis. Salon Tel.
TV cable,2 Air cond,2 chambres,
2 toilettes, jardin, dans le quartier de wattay Gnai thong,
Rue Luangprabang .
Pour Personnel de maison US$ 250-400/ mois
Contact: Melle Keng 020 240 99 19
Parle Lao/anglaise
Parle Lao/Français 251 669 (Maison)

ABONNEMENT

☐ Mme ☐ Mlle ☐ M débute ☐ immédiatement ☐ à partir du.....

Nom .....
Prénom .....
Adresse .....
Tél: .....
Boîte postale .....
Pays .....
Montant de votre abonnement .....

Signature .....

ATTENTION: votre abonnement ne pourra débuter qu'à réception de votre règlement. Pour toute autre information sur les abonnements, nous consulter au (856-21) 217872-3

LE RÉNOVATEUR
BP 8706, Vientiane, RDP lao

1. Abonnement à Vientiane

Au journal	6 mois (26)	260.00 k
	1 An (52)	520.000k
A domicile	6 mois (26)	286.00 k
	1 An (52)	572.000k

2. Abonnement en province

Frais de poste inclus	6 mois (26)	364.00 k
	1 An (52)	728.000k

3. Tarifs pour l'étranger:

Thaïlande, Vietnam & Cambodge	6 mois (26)	US$ 50
	1 An (52)	US$ 100
Indonésie. Malaisie, Inde Singapour, Chine & Japon	6 mois (26)	US$ 55
	1 An (52)	US$110
Australie	6 mois (26)	US$ 60
	1 An (52)	US$100
Europe & Russie	6 mois (26)	US$ 65
	1 An (52)	US$130
Etats-Unis & Canada	6 mois (26)	US$ 80
	1 An (52)	US$160

Montant de mon abonnement
Je joins mon règlement par chèque bancaire à l'ordre de "la BCEL **LE RÉNOVATEUR**"
ou par virement au **No. de compte USD: 0145211008.00244**
No. de compte KIP: 004521008.0008

Ambassades à Vientiane

Allemagne, 26, rue Sokpaluang, ban Sokpaluang. ☎ 312110-312111
Australie, rue Nérhu, ban Phonsay, ☎ 413600
Belgique, 3è étage du VTC, 33 avenue Lane-Xang, ☎ 222712
Brunei Darussalam, rue Thongkang, ☎ 352294-5, fax 352291
Cambodge, Route de Thadeua, ban Bungkhagnong, ☎ 315251, 315252, 314952, 314303,314995, 30285
Chine, rue de Vatnak, ban Vatnak , ☎ 315105, 315101,315100, 315108,315107,315103
Corée (Rep. de) , ban Vatnak, ☎ 352034, 352033,352032,352031
Corée (RPD de), rue Vatnak, ban Vatnak, ☎ 315261,315260
Cuba : 123, rue Saphanethong Neua, ☎ 314902, 315207
Etats-Unis d'Amérique, rue Bartolonie, ban Sienggnune, ☎ 212582,212881
France, rue Sethathirat, ban Sisaket : ☎ 215253, 215257, 215258, 215259,218206,215255
Inde, route de Thadeua, ban Vatnak, ☎ 412640, 413802,413801,413446,416851,415650
Indonésie, rue Phonekhéng, ban Phonesaat, ☎ 413910,413909,413900
Japon, rue Sisangvone, ban Sisangvone, ☎ 414403, 414400, 414401,414402,
Malaisie, rue That Luang, ban Phonesay, ☎ 414205, 414206
Mongolie, route de Thadeua, ban Vatnak, ☎ 315220
Myanmar, rue Thongkang, ban Thongkang, ☎ 314910, 314911, 313965, 313235,313235,313964
Philippines, 18, rue Sibounheuang, ban Sibounheuang, ☎ 315178,219318,219320,215826
Pologne, 263, route de Thadeua, ban Vatnak, ☎ 312940
Russie, ban Thaphalanesay, ☎ 312218,312222, 312219
Singapour, rue Nongbone, ban Nasay, ☎ 412477, 416880
Suède, 01-36, route de Thadeua, ban Vatnak, ☎ 313772, 31 5018,315003 315017,350076
Thaïlande, rue Phonekhéng, ban Phonesaat, ☎ 214582,213734, 214585,214583,214581,217158, 217157
Union Européenne, Délégation de la Commission Européenne, Centre Commercial de Sihom, 5e Etage. Rue Luang Prabang, Vientiane P.O.Box: 9325; ☎ ++856 21 241134;
Fax: ++ 856 21 241137/241125.
Vietnam, rue That Luang, ban Phonesay, ☎ 413404, 413400, 413410, 413402, 413407, 414626, 413403, 413409, 41340141337.

HOROSCOPE

Bélier 21 mars - 20 avril

Vous aurez besoin de toute votre énergie pour venir à bout des travaux qui vous attendent.

Taureau 21 avril - 20 mai

Cette semaine va vous donner la possibilité de mettre en route de bonnes idées élaborées depuis quelques semaines. Concrétisez vos projets.

Gémeaux 21 mai - 21 juin

C'est toujours dans la communication que vous vous épanouissez en rencontrant des personnes étonnantes, créatives.

Cancer 22 juin-22 juillet

Un rencontre amoureuse peut changer toutes vos perspectives et vous inspirer le désir de changer et de déménager.

Lion 23 juillet-22 août

Vous êtes en pleine évolution et transformation. C'est le moment de réfléchir aux décisions importantes ou graves que vous avez à prendre.

Vierge 23 août-22 septembre

C'est une période très favorable pour concrétiser vos ambitions et vos projets. Vous récolterez les bénéfices des sacrifices des mois derniers.

Balance 23 septembre-22 octobre

Vous n'agissez qu'au prix de longues interrogations. Vous devez développer votre sens des responsabilités et programmer vos activités.

Scorpion 23 octobre-22 novembre

Vous avez besoin de manifester votre attachement par des actes significatifs et décisifs. Conservez cependant un peu de romantisme et de calme.

Sagittaire 22 novembre-20 décembre

Refaites-vous une santé, changez vos aspirations et laissez de côté vos vieilles habitudes.

Capricorne 21 décembre-19 janvier

Vous pouvez atteindre des objectifs dont vous ne vous croyiez pas capable. Persévérez dans vos projets.

Verseau 20 janvier - 18 février

Vous prendrez un virage qui transformera vos liens amoureux et qui donnera à votre vie un sens plus créatif et plus constructif.

Poissons 19 février - 20 mars

Vous pouvez vous épanouir dans le domaine artistique. Avec un peu de discipline on peut vous offrir des chances matérielles de développer vos talents.

▶Taux de change

		Achat
1 dollar am.	=	10. 645 kip
1 euro	=	12. 949 kip
1 baht thaï.	=	263,00 kip
1 dollar austr.	=	7.942 kip
1 dollar cana.	=	8,462 kip
1 yen japon.	=	101 kip

cours indicatifs sans valeur officielle communiqués par la BCEL

Numéros utiles

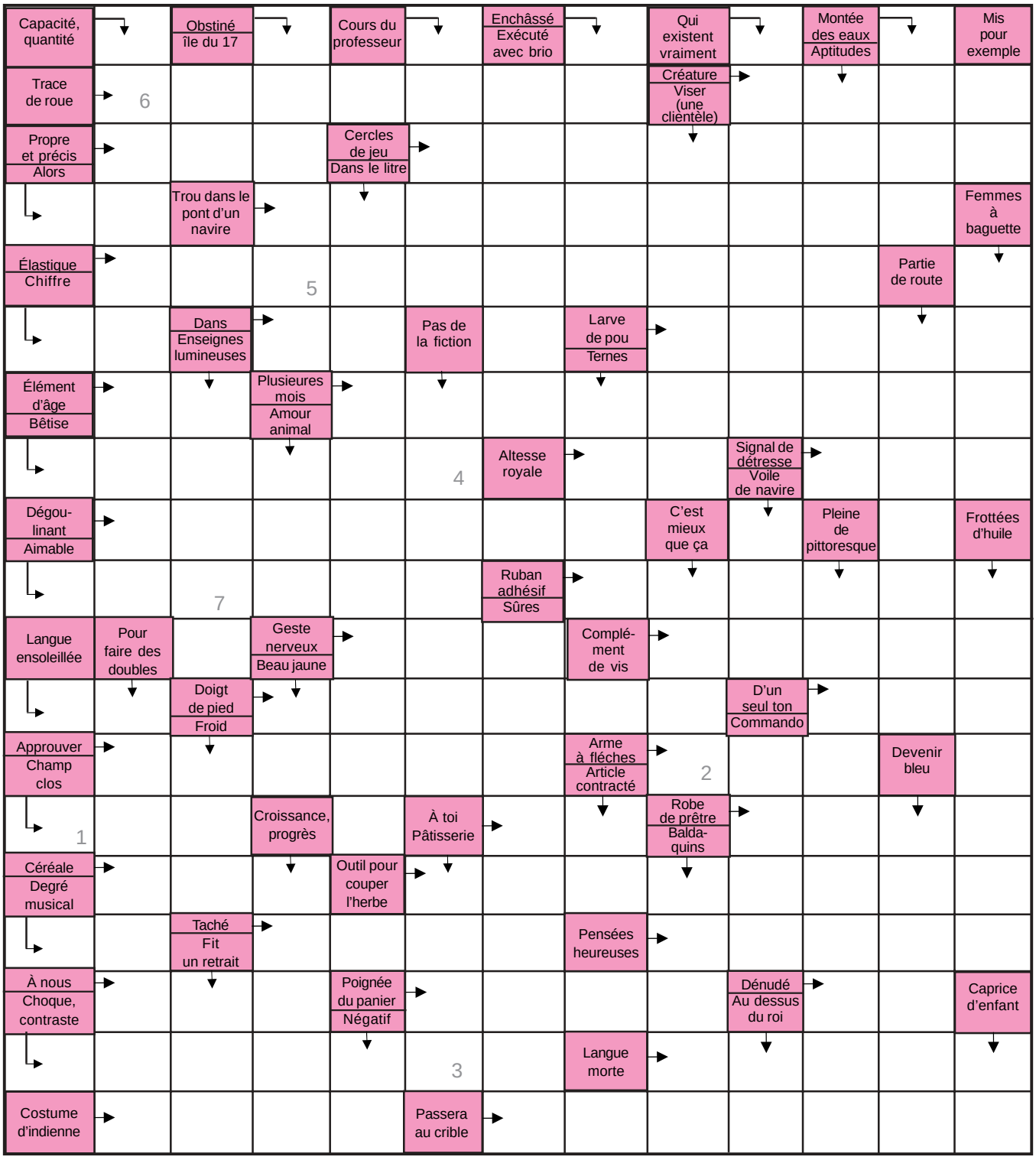
Pompiers	190
Police	191
Ambulance	195
Hôpital Mahosot	214780
Hôpital Setthathirath	351111-4
Hôp. de l'Amitié	561312, 710002 711185
Médecin amb. de France	215253-139
Electricité du Laos	199
Nam Pa Pa (eau)	412882
AGL En cas d'accident	22 22 22

Mots fléchés

Solution du No 341

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

Mots fléchés



Un brin d'humour

Un homme entre dans un bar et commande un magnum de whisky.
Après avoir terminé le magnum, il commande une bouteille de whisky d'un litre.
Après avoir terminé la bouteille, il commande un baby whisky.
Après avoir terminé le baby whisky, il dit au barman:
"Je ne comprends pas, moins je bois, plus je suis saoul."

Un homme entre dans un bar et commande: "Trois whisky!"
Il les boit, l'un après l'autre, disant chaque fois: "Un pour mon père, un pour mon frère, un pour moi."
C'est comme ça tous les jours pendant plusieurs mois.
Un jour, l'homme commande: "Deux whisky!"
Le barman, surpris, lui demande: "Vous avez perdu quelqu'un dans votre famille?"
L'homme lui répond: "Non. J'en bois un pour mon père, un pour mon frère. Quant à moi, j'ai arrêté de boire."

Le proverbe de la semaine

ຊ່າງມີມັນຍາກ ຊ່າງປາກມັນງ່າຍ

Plus facile à dire qu'à faire

La critique est facile mais l'art est difficile

INFORMATIQUE

L'évolution de l'informatique en entreprise (2)

Nous sommes donc vers le milieu des années 1980.... L'ordinateur remplit deux fonctions : d'une part il aide à traiter des dossiers individuels dont il facilite aussi le tri et la recherche ; d'autre part il fournit des statistiques. L'être humain se spécialise dans les tâches qu'il fait mieux que l'ordinateur : il analyse l'information pour faire le tour d'un problème, l'interprète pour comprendre, la synthétise pour résumer et communiquer ce qu'il a compris ; enfin il décide ou même il conçoit. Il est soulagé des travaux qui utilisent la cervelle de façon mécanique, et il est invité à se consacrer aux travaux que seule la cervelle peut assurer. On arrive ainsi à un partage des tâches où chaque ressource tend à être utilisée au mieux de ses aptitudes. Cette évolution n'est pas facile, notamment pour ceux des employés, souvent les plus intelligents, qui avaient pris l'habitude de travailler de façon mécanique en pensant à autre chose. Désormais le travail leur impose réflexion, responsabilité, prise de risque et donc soucis. Même s'il est plus intéressant en principe, la transition n'est pas facile.

Il faut aussi des changements dans l'organisation: l'entreprise doit accorder à l'employé un pouvoir de décision à la hauteur des responsabilités qu'elle lui attribue et éviter de le harceler pour obtenir toujours plus de productivité, de qualité ou de profit unitaire. Cela implique un changement dans les rapports entre personnes, qui doivent devenir plus respectueux : dans une entreprise où la prise de décision est décentralisée, il faut savoir écouter ce que dit l'autre. L'évolution est difficile aussi pour les entreprises qui oublient parfois que l'employé ne peut être à la fois un exécutant docile et un pionnier plein d'initiative et de créativité. Il faut compléter cette description en mentionnant des défauts souvent rencontrés. D'une part les « applications » informatiques ont été conçues séparément et communiquent mal : les personnes doivent dans le cours d'une même tâche ouvrir une session puis la fermer pour passer à une autre dont l'ergonomie sera différente, ressaisir des données, utiliser des codes dont la maîtrise suppose un long apprentissage. Si l'informatique est puissante, elle manque donc encore de cohérence et de convivialité. L'automate n'est pas souple : ce n'est pas lui qui s'adapte aux utilisateurs, ce sont les utilisateurs qui doivent s'adapter à lui.

L'arrivée du micro-ordinateur dans les années 80 est un choc pour les systèmes d'information. Les informaticiens ne reconnaissent pas immédiatement la légitimité et l'utilité du micro-ordinateur. Celui-ci est d'abord utilisé pour répandre les applications bureautiques. Il supplante progressivement la machine à écrire et la machine à calculer mais les applications bureautiques se déploient dans un certain désordre (versions différentes des applications, travaux locaux sans cohérence d'ensemble). Au début des années 90, la mise en réseau des PC confronte la bureautique aux exigences de cohérence du système d'information : pour toute donnée importante, seule doit exister sur le réseau une mesure définie et tenue à jour par le propriétaire de la donnée. Finalement les PC cumulent plusieurs rôles : ils remplacent les terminaux pour l'accès aux applications centrales tout en apportant aux utilisateurs la bureautique personnelle et aussi la « bureautique communicante » (messagerie, documentation électronique, groupware puis Intranet). Le PC en réseau devient à la fois le terminal ergonomique des applications centrales, un outil de communication entre personnes, et la porte d'accès aux ressources documentaires de l'entreprise.

Cependant, si l'informatique a libéré les personnes des tâches répétitives de calcul, vérification et transcription, les entreprises ne l'ont pas encore utilisée pour assurer les fonctions de logistique remplies autrefois par les personnes qui transportaient les dossiers et par les superviseurs des salles de travail. Devenu informatique, le travail a perdu la visibilité que lui conférait l'apparence physique des documents et dossiers sur papier. Il est devenu plus difficile de vérifier sa qualité, d'évaluer la productivité des personnes et de maîtriser les délais de production. Rien de tout cela n'est impossible pour l'informatique et les outils existent depuis longtemps mais pour qu'ils soient mis en oeuvre il faut que le besoin soit ressenti.

L'attention s'était d'abord focalisée sur la productivité de l'individu ainsi que sur la maîtrise des concepts. Il fallait maintenant utiliser l'informatique pour automatiser le processus de travail lui-même.

L'informatique communicante apporte un élément de solution : s'il est possible aux utilisateurs de communiquer par messagerie, pourquoi ne pas utiliser ce média pour tisser une solidarité entre les étapes d'un même processus?

Cela impliqua un changement de point de vue: alors que la pratique professionnelle se construisait jusqu'alors autour de l'informatique, il faut désormais construire l'informatique autour de la pratique professionnelle. C'est donc à partir des années 1990, que les entreprises ont commencé à intégrer le système d'information au service quotidien de l'entreprise.

MIEUX COMPRENDRE...

Bureautique

Ce terme désigne l'informatique utilisée comme outil dans un contexte de bureau. C'est devenu l'ensemble des techniques et des moyens tendant à automatiser les activités de bureau et principalement le traitement et la communication de la parole, de l'écrit et de l'image.

Sinsay Co ltd. est une entreprise de services en informatique installée au Laos depuis 1999. Notre offre se décline en 4 activités: développement de logiciels et SGBD, formations en informatique, maintenance et réseaux, infographie.

Cette rubrique est ouverte à tous les lecteurs du journal Le Rénovateur. Envoyez-nous vos remarques, suggestions, questions ou idées d'articles à ***sinsay@laopdr.com***

Célébration de Dok Champa, fleur nationale du Laos

SOMSANOUK MIXAY

Autrefois, disons il y a 20 ans, *Dok Champa*, la fleur du frangipanier, était de toutes les fêtes. Elle etait inséparable du phakhouan, le plateau de fleurs des baci, notamment les baci de mariage. Elle formait les guirlandes de bienvenue pour les invités de marque ou les gens que l'on aime. Elle était présente sur les autels des pagodes comme sur ceux des maisons. Leur doux parfum embaumait les jardins.

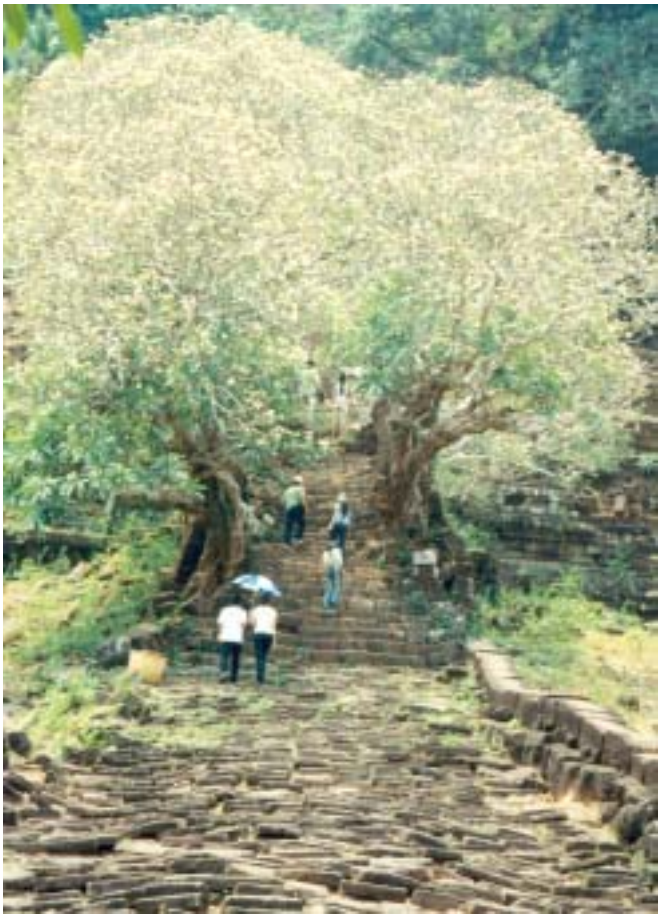
A présent, on la chante encore, on la danse toujours, elle est toujours la fleur symbole du Laos, mais on ne la trouve plus sur les plateaux de baci, on n'en fait plus des guirlandes. Les gens ne la plantent même plus dans leur jardin. Tout cela, à cause d'une superstition qui nous vient de nos voisins de l'ouest. Là-bas, on l'appelle *Lanethom*, et c'est la fleur de la tristesse, de la mort. Libre à eux de lui donner cette signification. Nous, qui adorions *Dok Champa* et qui l'adorons toujours, pourquoi embrasser les superstitions des autres? Pourquoi ne pas rester nous-mêmes? *Dok Champa*, avec laquelle nous vivons depuis des générations, n'a jamais fait de tort à personne.

Les modes passent, les superstitons passeront aussi. D'ailleurs, nos voisins commencent à réhabiliter *Dok Champa*, du moins une des variétes de la fleur. Espérons que nous, lao, surmonterons nos peurs ridicules et redonnerons à *Dok Champa* la place qui est la sienne dans la culture et la société lao. Revenons à nos anciennes amours, chantées par tant de poètes!

En effet, des hommes éminents, aujourd'hui disparus, ont célébré *Dok Champa* avec leur immense talent: Somchine P. Nginn, professeur de tant de générations de lao, poète et écrivain, autrefois président de l'Académie royale et membre correspondant de l'EFEO, a dédié son poème *Champa, Fleur du Pays Lao*, à cette fleur incomparable. La chanson *Champa Muong Lao* (Champa du Laos), composée par Maha Bounmi sur une musique de Outama Choulamani, est fredonnée par tout le monde. Somchay, c'est le nom de plume d'un poète français qui a publié, en 1959, *La Porte d'Ivoire*, recueil de sonnets délicats illustrant son amour pour le Laos. Son poème, *Le Frangipanier*, célèbre Dok Champa, l'universelle offrande des lao. Et n'oublions pas l'immortel poème épique *Champa Si Ton* (Les quatre frangipaniers), dont le nom du génial auteur ne nous est malheureusement pas parvenu.

Les peintres ont aussi consacré leur talent à rendre sur la toile le mystère envoûtant de *Dok Champa*. Tout récemment, Bounpaul Photizan, après tant d'autres artistes, a montré ses oeuvres exclusivement consacrées, sublime obsession, à la fleur du frangipanier.

Ces trois pages du Rénovateur contribuent à réhabiliter, s'il en est besoin, la fleur nationale du Laos.



Floraison gorieuse de Dok Champa, au mois de février, pour les fêtes de Vat Phou, à Champassak. *-Photo Somsanouk*

Champa du Laos

O Champa ! Quand je te regarde,
Mille souvenirs s'éveillent en moi.
Dans ton parfum, je revois mon amour ,
Je revois le jardin
Il y a longtemps planté par mon père.
Dans les moments de tristesse,
Tu allèges et enlèves ma peine.
Champa, ma compagne depuis l'enfance.

Ton parfum subtil est près de mon coeur.
Adorable, je te cheris comme un trésor.
Quand je suis triste, j'hume ton parfum.
Quand je te respire,
Je retrouve la fiancée que j'avais perdue.
Toi, la plus belle fleur de tous les temps,
O Champa, fleur de mon amour.

O Champa, fleur du Laos, belle commes les astres,
Les lao sont heureux que tu sois née
Sur la terre du Lane-Xang.
S'il m'arrivait d'être exilé de mon pays natal,
Je t'emporterais comme compagne de ma tristesse
Jusqu'à la fin de mes jours.

O Champa, ô très belle fleur, âme de mon pays.

PAROLES DE MAHA PHOUMI
MUSIQUE DE OUTAMA CHOULAMANY

CHAMPA, FLEUR DU PAYS LAO

Fleur de frangipanier, ô fleur de mon enfance,
Calice parfumé des plus tendres odeurs,
Toi qui charmes le soir, dans l'ombre et le silence,
Les rêves de la fille aux yeux noirs et qui pense
A tes triomphantes blancheurs!

O fleur, te souviens-tu d'un soir où, palpitante,
Nang Kham-La (1) recherchait ses premières amours ?
La lune sur les flots se glissait, éclatante,
Dans son manteau d'argent, et l'onde étincelante
S'enfuyait, hélas, pour toujours !

Champa, te souviens-tu d'un soir où, sur la mousse,
Tes pétales mouraient dans un moelleux linceul ?
Et des bords du Mékong où, telle une voix douce,
Le khène (2) harmonieux frémissant dans la brousse,
Chantait le regret d'être seul ?

Champa, te souviens-tu d'un soir où, gracieuses,
Les Phousao (3) dansaient aux rythmes les plus fous ?
Les vases cerclés d'or, dans leur mains généreuses,
Répandaient leurs trésors, et les mères, heureuses,
Priaient dans le sim (4), à genoux !

Quand le souffle du vent capricieux, te porte
Par delà les forêts, les fleuves et les mers,
Jusqu'aux pieds de celui qui songe sur la porte,
L'espoir renaît soudain, l'âme, qu'on croyaient morte,
Domine les destins amers !

O fleur, don précieux, refuge de symboles,
Toi qui parles d'amour aux filles, de retour
A l'exilé, toi qui vis dans les paraboles,
Toi qui fournis aux vat (5), les humaines oboles,
Toi qui meurs et nais chaque jour !

Depuis quand règnes-tu sur cette terre ancienne ?
O vision du passé ! Promesse d'avenir !
Fleur que chérit toujours la nation laotienne,
Car ta corolle, telle un temple, est la gardienne
De l'antique et pur souvenir !

SOMCHINE P. NGINN

(1) Or-la-cadette, prénom usuel
(2) Flûte en bambou dit aussi orgue à bouche
(3) Jeunes filles
(4) Sanctuaire principal d'un monastère
(5) Monastère, temple

LE FRANGIPANIER

Lorsque le sol gémit sous l'ardente morsure
Du lourd soleil de plomb ayant tout dénudé,
Le frangipanier, seul du limon lézardé,
Offre son ornement, même à l'humble masure.

Les long doigts boudinés qui forment sa ramure
Se tendent vers le ciel d'un air dégingandé;
Mais, les dieux bienfaisants au secours demandé
Répondent par le don d'une riche parure.

Tendre et douce corolle au frais parfum subtil
D'orange et de citron qu'exhale ton pistil,
Tu es pour les Lao l'universelle offrande.

Dans la nuit capiteuse offerte aux beaux amants
Ou bien encore au Vat, blanche et rose guirlande,
Champa, vous ressemblez aux lèvres de vingt ans.

SOMCHAY



Dok Champa vue par un peintre

Dans sa présentation du jeune peintre Bounpaul Photizan, qui a consacré toute son oeuvre à *Dok Champa*, et dont les toiles ont été exposées récemment au Centre de langue française de Vientiane, Michèle-Baj Strobel écrit, entre autre:

"Bien des fleurs se sont ainsi métamorphosées en archétype. II en est ainsi de la fleur de frangipanier - Dok Champa - fleur emblématique du Laos, fleur immaculée, au parfum si subtil, destinée à I'offrande au temple et associée aux réalisations architecturales ou picturales dans les vat (1).

II n'est donc pas étonnant que ces "tableaux" soient révélateurs d'une actualisation et d'une certaine modernité de la création plastique au Laos. En effet, on peut les rattacher à la tradition décorative des sociétes et arts d'Asie du Sud Est - qu'on aurait tort d'ailleurs de considérer comme mineurs par rapport à ceux que I'Occident appellerait 'majeurs' -.On y décèle bien sûr Ie besoin de continuité et d'ordre, tout en intégrant des éléments nouveaux à I'ancien style et en Ie métamorphosant. Henri Marchal a pu montrer dans son étude sur I'art décoratif du Laos que la feuille de Ficus religiosa, arbre sacré dans I'enceinte des vat, etait I'archétype ou la "source formelle" de certains rinceaux des motifs laotiens. Avec les frangipaniers, nous sommes plongés dans cette même veine; ne découvre-t-on pas sous les branches fleuries quelques that (2) sombres enfouis sous Ie végétal? La tradition est revisitée, mais repose sur ces mêmes principes de répétition d'un motif ornemental chargé de sens pour chacun. Ce motif est voué à la saturation de la surface, au remplissage, tout en gardant de manière évidente sa portée symbolique et métaphorique.

Paul Valery définissait Ie style comme la "forme du sens" .On est bien en présence ici d'un certain renouvellement d'une expression collective. Ces formes symboliques répondent en effet à un principe d'unité et de lisibilité, accessibles à tout spectateur, avec en sus cette palette originale de nuances et d'émotion qu'est la touche de I'artiste".

(1) Monastères
(2) Stupa

Champa Si Ton

SOMSANOUK MIXAY

Au royaume de Péng Chane, jadis régnait le tout-puissant roi Chulani. Il avait deux jolies reines, Nang Kham Kong, la première reine, et Nang Ang Ki, le deuxième reine.

Bien que le roi les aimat toutes deux également, la deuxième reine était jalouse de la première et cherchait à la discréditer auprès du roi.

L'occasion se présenta le jour où, le roi s'étant absenté pour chasser les éléphants sauvages, la première reine, Nang Kham Kong, accoucha. Elle mit au monde quatre beaux garçons. Pendant l'accouchement, la deuxième reine, Nang Ang Ki banda les yeux de la première reine et substitua quatre chiots aux quatre nouveaux-nés qu'elle plaça sur un radeau afin de le laisser flotter au fil du fleuve.

Quand le roi Chulani revint de la chasse, il entra dans une grande colère en apprenant que la première reine avait mis au monde quatre chiots. Il la chassa du palais et lui ordonna d'aller élever des cochons.

Pendant ce temps-là, le radeau sur lequel se trouvaient les quatre nourrissons, au lieu de couler au fil de l'eau, par un miracle inexplicable, remontait le courant et accosta près du potager d'un vieux couple de jardiniers. Les paysans, venant chercher de l'eau au fleuve, furent surpris de découvrir les quatre nourissons sur le radeau. Etant sans enfants, ils les recueillirent et les élevèrent avec amour, les considérant comme un cadeau des dieux. Les quatre garçons grandirent en beauté et en sagesse et firent l'admiration de tout le voisinage. Leur réputation parvint aux oreilles de la reine Ang Ki. Cette dernière se rendit secrètement au village du vieux couple, découvrit les quatre garçons et en conclut avec rage qu'ils étaient bien les fils du roi et de la reine Kham Kong. Elle fit confectionner des gâteaux empoisonnés qu'elle fit porter aux quatre garçons par ses domestiques, un jour où le vieux couple était absent. Les enfants mangèrent les gâteaux et moururent aussitôt.

A leur retour, les deux paysans découvrirent les corps sans vie de leurs enfants adoptifs. Leur douleur fut incommensurable. Ils creusèrent quatre tombes et y ensevelirent les quatre garçons.

Quelque temps passa. Un jour, les deux vieux virent avec émerveillement et une joie immense pousser un frangipanier sur chaque tombe. "C'est une bénédiction du ciel", se disent-t-ils, "les âmes de nos fils vivent dans ces arbres". Ils prirent bien soin de les arroser et les frangipaniers grandirent et donnèrent des fleurs au parfum envoûtant. Le bruit de ce miracle parvint aux oreilles de la reine Ang Ki et sa colère fut terrible. Elle ordonna à ses domestiques d'arracher les frangipaniers mais ils ont beau s'escrimer, ils ne purent même pas ébranler les arbres. La reine comprit que les âmes des garçons habitaient les frangipaniers et que seul, le vieux couple qui les aimait pouvait les déraciner. Elle menaca et força les deux paysans à le faire. Les larmes aux yeux et le coeur meurtri, ils arrachèrent les frangipaniers, un a un. La reine fit attacher à chaque arbre une grosse pierre et les fit jeter dans le fleuve. Les arbres coulèrent à pic et arrivèrent au royame des Naga. Le roi des Naga, qui était plein de compassion, coupa les cordes pour libérer les arbres qui émergèrent à la surface puis, à nouveau, remontèrent le courant.

Les quatre frangipaniers accostèrent à une crique où habitait l'ermite Akkicha Khu. Un jeune novice les remarqua et, séduit par le parfum des fleurs, en cueillit une. Au lieu de la sève blanche habituelle, c'est du sang qui coula de la fleur. Le novice, effrayé, courut raconter l'incident à l'ermite. Le saint homme, comprenant l'importance du phénomène, dit au novice d'aller chercher les arbres et de les lui apporter. Il fit bruler les quatre frangipaniers et, sur les quatre tas de cendres, versa de l'eau sacrée. Aussitôt apparurent les quatre jeunes gens tels qu'ils étaient quand la reine Ang Ki les avait fait empoisonner.

L'ermite Akkicha Khu donna un nom à chacun d'eux, selon la couleur de ses fleurs de champa; Settha Koumane (Prince Blanc), Pitta Koumane (Prince Jaune), Souvanna Koumane (Prince d'Or). Quant au plus jeune, à qui il manquait un doigt de la main, celui-là même que le novice avait cueilli sous forme de fleur, l'ermite donna le nom de Vajira Nanda Koumane (Adorable Prince de Diamant) car le saint homme avait remplacé le doigt manquant par un diamant.

Les quatre princes reçurent de l'ermite une éducation complète. Il les pourvut de pouvoirs surnaturels comme celui de voler. Il leur donna des armes magiques qui leur permirent de conquérir le royaume des Yaksha, les ogres terribles.

Les quatre princes se mirent en route pour conquerir le royaume de Péng Chane. Arrivés aux abords de la ville, sous couvert de l'obscurité, Vajira Nanda Koumane s'introduisit dans le palais de son père. Il écrivit des menaces sur le front de la reine Ang Ki et grava sur le front de son père ces mots: "O Chulani, roi injuste! Tu traites un diamant comme un caillou et un caillou comme un diamant. Si tu ne réinstalle pas la reine Kham Kong sur le trône qui est le sien, ton royaume sera détruit". Au réveil, le roi, effrayé par ces inscriptions sur son front, somma ses ministres d'aller chercher la reine Kham Kong pour la réinstaller sur le trône. La reine refusa.

Les quatre princes se rendirent alors auprès de leur mère et lui révélèrent leur identité. La reine ne se sentit plus de joie. A la prière de ses fils, elle accepta de pardonner au roi et de revenir au palais. Le roi Chulani réinstalla la reine Kham Kong sur le trône et envoya la reine Ang Ki élever les porcs.



ETHNOBOTANIQUE

Jaquier

Artocarpus heterophyllus Lamarck Moraceae

BIBA VILAYLECK

mi lao ¹´¾¡´õ
khanum thai
knao cambodgien
mit vietnamien
jak fruit tree anglais
jaquier français

Seuls les moins curieux d'entre vous n'auront pas remarqué ces énormes fruits boursouflés et rugueux accrochés à même le tronc d'arbres pas très grands, au feuillage vert foncé, très répandus dans les jardins au Laos. Il s'agit bien sûr du jaquier, plante asiatique originaire d'Inde et de Polynésie ; son nom français, par l'intermédiaire de l'italien, vient du malayalam « tsjakka ».

Le fruit mûr contient un grand nombre de grosses graines luisantes enveloppées dans une pulpe filamenteuse, d'un jaune brillant, sucrée, consommée couramment.

Plus rarement au Laos le fruit est consommé avant maturité ; lorsqu'il n'est qu'à la moitié de sa taille normale, on le met, finement coupé, dans une soupe d'os de porc dans laquelle on peut aussi ajouter les graines, au même niveau de maturité, après les avoir épluchées. Dans le sud de l'Inde c'est avec du carry que l'on fait cuire le jaque encore vert. Au Cambodge on mange les graines mûres confites bouillies ou grillées ce qui ne semble pas se faire au Laos. Pour les amateurs d'essais culinaires nous proposons 2 façons d'accommoder ce fruit tropical à la mode européenne dans une recette* des années 40 (le style et le ton sont datés !) trouvée dans *le jardinage au Tonkin* de V. Le Lan



Ile fameux fruit à pain transporté par le Bounty.

Le cœur du bois de jaquier est jaune vif, c'était avant les teintures synthétiques l'un des principaux moyens d'obtenir cette couleur pour teindre les soies et les cotons lao. Des bibelots sont également fabriqués avec ce bois jaune.

Toutes les parties de l'arbre renferment un suc laiteux qui aurait des propriétés anti syphilitiques et vermifuges ; les graines seraient toniques et pectorales ; les feuilles sont parfois utilisées comme fourrage car elles auraient la propriété de favoriser la sécrétion de lait chez les animaux à tel point qu'au Vietnam elles sont données aux femmes et aux truies !

le bois serait sédatif et Petelot (1952) propose d'en frotter les parois rugueuses d'un récipient de pierre dans lequel on a mis un peu d'eau et d'administrer cette boisson à la personne agitée.

Dans plusieurs régions du Laos on note que les femmes enceintes doivent se dispenser de manger du jaque car l'enfant naîtrait avec une maladie de peau ; ce raisonnement analogique est sans doute appuyé par le fait que la moelle de l'arbre aurait des propriétés abortives. Il est de toute façon probable que cet arbre a une assez forte charge symbolique puisque ses feuilles peuvent remplacer celles du bétel sur les plateaux d'offrandes.

Pour conclure sur le jaque citons une devinette lao rapportée (et traduite ?) par Raquez en 1901 :



"ces énormes fruits boursouflés et rugueux accrochés au tronc".

« La peau couverte d'épines enveloppe des noix d'arec ; on l'ouvre, son odeur se répand dans toute la maison ; tout le monde veut en manger ».

Pour compléter cette fiche il faut noter que le jaquier ne doit pas être confondu avec le durion (**mak thoua lian** ¹´¾¡«ğ ì¼) à l'odeur beaucoup plus forte et au goût réputé plus fin mais que tout le monde ne supporte pas ; il appartient à une famille et à un genre complètement différents : *Durio zibethinus* Malvaceae .

En revanche le fameux fruit à pain, *Artocarpus altilis* (**mak sa kay** ¹´¾¡¦½Å£ğ, qui a donné son nom au genre (*artocarpus* veut dire « fruit à pain »), est botaniquement parlant très proche du jaquier mais il est rare au Laos sans doute parce qu'on en voit pas l'utilité ; en effet cet arbre à été introduit depuis la Polynésie dans les îles de la Caraïbes pour nourrir les esclaves ; son fruit aussi gros que le jaque, sans graine, est entièrement comestible avant maturité et cuit comme une pomme de terre. C'est ce transfert de plans d'arbre à pain que raconte l'histoire des « Révoltés du Bounty », film célèbre avec Marlon Brando.

*« en cuisine c'est avant maturité - et odeur - c'est à mi-grosseur de son développement qu'il faut l'employer. Vous pouvez alors découper dans sa chair ferme des fonds d'artichauts : les blanchir à l'eau salée puis les garnir de telle farce maigre ou grasse qu'il vous plaira. La graine du fruit mûr doit être cuite dans deux ou trois eaux afin de ne conserver aucun goût spécial. Après en avoir ôté la peau, on fait rissoler au beurre, à la graisse de volaille ou de rôt puis on en farcit chapons, oies ou dindons.. et c'est succulent »



ouverture du jaque.

Saucisse lao

MANILA VANTHANOUVONG



Préparation et cuisson : 2 heures

1) Hachez finement le porc et le lard, coupez en petits morceaux les citronnelles et les échalotes et pilez les. Hachez finement les feuilles de combava.

2) Lavez abondamment le boyau de porc, rincez et frottez avec le sel pour éviter les mauvaises odeurs.

3) Disposez le porc et le lard hachés dans un récipient, ajoutez ensuite les feuilles de combava hachées ainsi que la saumure de poisson, du sel, du poivre et du glutamate.

4) Bien mélanger la farce, ensuite en remplir le boyau proprement lavé.

5) Faites cuire à la vapeur la saucisse pendant 20 minutes. Laissez la refroidir.

6) Chauffez l'huile dans une poêle, faites frire votre saucisse jusqu'à ce qu'elle soit dorée.

7) Sur votre planche, découpez la saucisse en morceaux de 3 centimètres que vous présenterez avec un panier fumant de riz gluant, une sauce bien relevée et quelques légumes verts.

Ingrédients:
- ½ kg de porc
- 500 g de lard
- 250 g de citronnelle
- 300 g d'échalotes
- 10 cuillerées à soupe de saumure de poisson
- 20 feuilles de combava (mak khi hout)
- 3 cuillerées de sel
- 1 cuillère à soupe de poivre
- 50 cl d'huile de friture
- 1 kg et demi de boyau de porc

Le Tièo Bong (sauce pimentée en conserve)

PHONG THAMMAVONGSA

La sauce pimentée est la base de la cuisine lao et particulièrement celle de la province de Luang Prabang. C'est dans cette province que M. Ounheuane Chanthachack, du village de Pakham, produit dans sa petite entreprise familiale, qui existe depuis trois générations, cette sauce en conserve sous la marque « Les deux fleurs de lotus ». En 1989, la petite entreprise familiale connaît un bel essor quand M. Ounheuane Chanthachack réussit à commercialiser sa production vers la capitale. En quelques années, l'entreprise devient prospère et en 1997, sa production atteint 11 230 kg, pour un chiffre d'affaires de 303 millions de kip. Ce dernier ne cessera d'augmenter et en 2004, il atteindra 350 millions. Parallèlement, M. Ounheuane Chanthachack diversifie son activité et se lance dans la production de tièo nampou (sauce à base de crabe, que l'on fait cuire et que l'on pile dans un mortier pour les mélanger ensuite à des piments écrasés), de tièo padèk, de viande fumée, de confiture de tamarin et d'ananas.

Sa clairvoyance et son sens des affaires font de M. Ounheuane Chanthachack une personnalité reconnue et appréciée non seulement de ses proches mais aussi des autorités locales.

En 2002, à l'invitation de la chambre du commerce et de l'industrie du Laos, il présente ses produits à l'exposition commerciale de Bangkok.

« *En 2004 l'organisation BID, basée en Espagne, m'a décerné une médaille d'or que je devais recevoir à l'hôtel Concorde Lafayette de Paris, malheureusement je n'avais pas les moyens de me rendre en France*», a confié M. Ounheuane Chanthachack.

Malgré cette reconnaissance internationale, M. Ounheuane Chanthachack n'est pas homme à s'endormir sur ses lauriers. *« J'ai encore des projets pleins la tête, trouver de nouvelles recettes mais aussi de nouveaux marchés à l'étranger. Je dois également, pour répondre aux exigences de ces marchés, améliorer le conditionnement de mes produits avec un contrôle qualité plus strict* », conclut M. Ounheuane Chanthachack.

ບໍລິສັດ ປະກັນໄພ ແຫ່ງ ປະເທດລາວ
Assurances Générales du Laos

Solutions d'assurance pour les Personnes, les Biens et les Entreprises
Automobile, Incendie, Responsabilité, Construction, Transport, Vie, Santé, Accidents Individuels, Accidents du Travail, Voyage

33 Lang Xang Avenue, PO Box 4223, Vientiane, PDR Lao, agl@agl-allianz.com
tél: (856-21) 215 903, 215 162, fax : (856-21) 215 904
membre des AGF et du Groupe Allianz, AGL est la seule Compagnie d'Assurances enregistrée au Laos. Allianz Group

REMISE EN FORME

Cette semaine, des exercices simples pour les fessiers.

JEAN-FRANÇOIS BENZA

Excercice 1 :



Cet exercice permet un travail efficace des fessiers sans risque pour le dos. Allongé sur le dos, en appui sur les talons, surélevez le bassin et le bas du dos et contractez les fessiers. Redescendez vers le sol sans toucher. Attention de ne pas exagérer l'élévation ce qui solliciterait trop les lombaires.

Exercice 2 :



Cet exercice travaille vos fessiers à leur partie extérieure ce qui affine votre tour de hanche.

Allongé(e) au sol, sur le côté, une jambe tendue, l'autre pliée pour trouver une position stable, le bassin légèrement penché vers l'avant. Levez la jambe le plus haut possible tout en contrôlant votre mouvement qui doit être réalisé sans à-coup. Revenez lentement à la position de départ en abaissant la jambe.

Respiration : Revenez à la position de départ en inspirant et expirez en levant la jambe.

Exercice 3 :



Cet exercice est idéal pour tonifier vos fessiers à leur partie arrière ce qui donne du galbe à vos fesses.

Les mains et un genou en appui sur un banc horizontal, une jambe tendue dans le prolongement du corps (attention de ne pas creuser les lombaires : bas du dos). Contractez vos abdominaux afin de bloquer votre bassin. Ramenez le genou au contact de la poitrine en travaillant avec un maximum d'amplitude. Revenez lentement à la position de départ en contrôlant votre mouvement.

Précautions : gardez toujours le dos bien droit pour effectuer cet exercice.

Excercice 4 :



Cet exercice est idéal pour tonifier et raffermir la face interne de la cuisse. Debout, un bâton en bois sur les épaules, pieds écartés de 80 cm environ. Pliez la jambe droite en amenant le genou droit vers le sol. Remontez à la position de départ en tendant le genou. Recommencez ce mouvement de l'autre côté.

Respiration : en effectuant cet exercice expirez lorsque vous revenez à la position de départ en tendant la jambe et inspirez lorsque vous descendez le genou vers le sol.

Exercice 5 :



Cet exercice est idéal pour tonifier vos fessiers à leur partie arrière ce qui donne du galbe à vos fesses.

En appui sur les avant-bras avec un genou en appui sur le sol, une jambe tendue dans le prolongement du corps (attention de ne pas creuser les lombaires : bas du dos), le genou est plié afin que la cuisse et la jambe forment un angle droit. Contractez vos abdominaux afin de bloquer votre bassin. Ramenez le genou au niveau du sol (arrêtez-vous juste avant que votre genou ne touche le sol) puis revenez lentement à la position de départ en contrôlant votre mouvement et en remontant progressivement votre jambe fléchie. Pendant toute la durée de l'exercice l'angle de fléchissement de la jambe reste identique.

Précautions : gardez toujours le dos bien droit pour effectuer cet exercice.

Exercice 6 :



Allongé(e) au sol, sur le côté, un bras tendu dans le prolongement du corps, la tête en appui sur l'épaule, une jambe tendue, l'autre jambe est pliée par dessus la jambe tendue, le bassin légèrement pivoté vers l'avant. Levez la jambe qui est tendue le plus haut possible tout en contrôlant votre mouvement qui doit être réalisé sans à-coup. Revenez lentement à la position de départ en abaissant la jambe (sans reposer la jambe au sol : elle doit effleurer le sol).

Respiration : Expirez lorsque vous levez la jambe et inspirez en ramenant la jambe au sol.

Exercice 7 :



L'exercice roi pour avoir des fessiers galbés: **le squat**. Effectuer des flexions de jambes en cherchant à descendre le plus en arrière possible (comme pour vous asseoir). Attention, veillez à pousser sur les talons pour vous redresser. En cas contraire, vous minimisez le travail des fessiers. Attention aux genoux. Si vous avez des problèmes de genoux ou de dos, évitez de descendre trop bas.

La semaine prochaine, les abdominaux....

Headquarters Pangkham
Ticket&Reservation:
Tel: (856-21) 212051-54
Fax: (865-21) 212056
Charter: (856-21)212016

Lao Airlines

Wattay Airport
International terminal: (856-21) 512028
Domestic terminal (856-21) 512000
Domestic Cargo (856-21) 512004
International Cargo (856-21) 512010, 512197
Flight information:(865-21) 512002
Fax: (856-21) 512193
WWW.laoairlines.com

Les saveurs du pays du soleil levant

SENGCHANH SOUTHYAD

La cuisine japonaise a fait des émules dans le monde entier. On peu savourer et apprécier les joies et la finesse de la cuisine nippone dans des restaurants de Vientiane. Mais devant le succès qu'elle obtient auprès des consommateurs, certains restaurateurs dont ce n'était pas la spécialité n'ont pas hésité à l'intégrer à leur menu et proposent des plats de *sushi* certes délicieux mais manquant de variété.

Ce n'est pas le cas du « Fujiwara » l'un des meilleurs restaurants japonais de Vientiane, voire du Laos, qui se propose de vous faire découvrir les saveurs de sa cuisine. M. Bansa, propriétaire du restaurant, a commencé son activité en 2000, depuis, il s'attache à entretenir l'excellente réputation que ses clients ont bâtie pour lui. Bien qu'il soit un grand amateur de cuisine française, il nous explique son goût et son choix pour l'art culinaire japonais.

« J'ai été séduit par le raffinement de la présentation artistique des plats, les couleurs, la diversité, la fraîcheur. Chaque plat a son langage poétique. Les Japonais donnent un sens très profond à la manière de préparer et consommer la nourriture, tout le monde connaît ou a entendu parler de la préparation et de la consommation quasi cérémoniale du thé. Cette pratique coutumière en dit long sur l'attention et le respect que les japonais portent aux saveurs et à l'art de la table ».

Une fois passée l'entrée, qui peut paraître modeste, on change d'univers, c'est celui du « Fujiwara ». Un magnifique comptoir en bois de teck en forme d'hémicycle, permet de voir la préparation des plats. Il laisse place à une vaste salle tout en longueur divisée en espaces qui se prêtent au désir du client. En effet on peut y dîner à l'européenne ou bien assis au niveau du sol, dans des pièces cloisonnées de panneaux d'une blancheur lumineuse et de bois *(Katshitsu)*. Celles-ci, transportent les convives dans une ambiance typiquement japonaise en garantissant leur intimité. Le style dépouillé et la déco de l'établissement à dominante de bois de rose et de teck restent sobres, élégants et chaleureux en un mot zen...

« Le Fujiwara » offre une grande diversité de plats originaux parmi lesquels chacun pourra aisément trouver son plaisir culinaire. On pourra apprécier les traditionnels *Sushi,* tranches de poissons crus posées sur une boulette de riz, les *Sashimi*, présentation de morceaux de poisson, d'une fraîcheur extrême, de la taille d'une bouchée, préparés avec subtilité… à goûter et à apprécier, tant pour les saveurs que pour les couleurs. Parmi tous ces plats vedettes, on attirera votre attention sur les *Sumiyaki,* grillades de poissons, de fruits de mer ou de viandes, au charbon de bois, les *Yakitori,* brochettes de volailles, accompagnées de *Teriyaki* sauce japonaise faite maison. Difficile de vous présenter toute la carte, mais on ne peut oublier de citer la partie friture (*Agemono)*dont la fameuse *Tempura,* beignets frits, faits d'une pâte fine, légère et croustillante contenant les ingrédients les plus variés : crevettes, légumes, coquillages. En plus de la carte, 3 formules menu, servies midi et soir vous sont proposées, le premier menu commence à 4,5 $.

Le Fujiwara est situé à l'entrée de Vientiane en venant de Luang Prabang un peu avant le carrefour du vat Inpeng et de l'avenue setthatirhat. Ouvert 7/7 sauf le dimanche midi, il offre 2 services, le premier de 11h à 13h30 et le second de 17h30 à 22h. Bien d'autres surprises à savourer (aussi avec les yeux) vous attendent, alors laissez-vous séduire par l'esprit du Japon.

Réservation (850 21) 222210



Il suffit de pousser la porte, pour se retrouver dans un autre pays



Un accueil dans un décor sobre et raffiné



Une ambiance typiquement japonaise



Séance d'aérobic à l'Université nationale

Aérobic, sport branché

BOUAPHANH VIBOUNSAK

L'aérobic est, au même titre que la gymnastique et la danse, une discipline d'expression corporelle qui peut être pratiquée en compétition, ou, pour le simple bien-être physique et moral. Cette activité ludique, de défoulement, de détente et de mise en forme connaît un vif succès au Laos, notamment auprès des femmes. Cette discipline fait appel à des qualités de souplesse, d'équilibre, de coordination, de rapidité, de contrôle et de maîtrise de soi. Pratiquée en loisir, elle permet d'obtenir un bon tonus musculaire, une bonne souplesse articulaire, une bonne condition physique de base. Tous les soirs, certains endroits de la capitale plus ou moins prévus à cet effet se transforment en salle d'aérobic. A l'Université nationale, près de 70 étudiantes se réunissent chaque soir sur un terrain du campus, après les cours, pour des séances d'aérobic dirigées par Mlle Savivone Phandavong, originaire de la province de Luang Prabang. Etudiante elle-même à la faculté des lettres, en quatrième année d'anglais, Savivone dispense ses cours avec l'aide de vidéos d'aérobic. L'année dernière, Savivone Phandavong a, lors du 55e anniversaire de l'Armée populaire lao, remporté le concours de danse aérobic. Vientiane recense trois principaux clubs d'aérobics, ceux du That Luang, du stade national et du bureau des sports de la capitale. Le prix d'une séance varie selon les clubs, mais reste en général très abordable, entre 2000 et 3000 kip.

Une nouvelle salle omnisports à Savannakhet

BOUAPHANH VIBOUNSAK

La cérémonie de pose de la première pierre pour un nouveau gymnase omnisports dans la province de Savannakhet, s'est déroulée le 10 juin, en présence de M. Soukaseum Phothisan, gouverneur adjoint de la province, du Dr Phouthong Sèng-Akhom, président du Comité national des sports et de M. Mick Wilkes, directeur du projet de la mine d'or Sépone.

Ce nouveau complexe sportif accueillera pour son inauguration les épreuves de volley-ball, de basket-ball et de foot à sept pour les 7e jeux nationaux, prévue pour la fin novembre. Sa construction se terminera dans six mois et aura nécessité un investissement de 800. 000 dollars américains.

Cette enceinte sportive, qui répondra à toutes les normes de sécurité internationales, pourra accueillir 3000 spectateurs. Les sportifs bénéficieront d'infrastructures modernes, de vestiaires spacieux et de salle de massage tout équipée.

Ce projet n'aurait pas pu abourir sans la participation de la société minière Lane Xang. Depuis trois ans déjà, cette société contribue au développement économique local : construction de route et d'établissement scolaire, extension du réseau électrique et d'eau courante, rénovation de l'hôpital du district de Vilabouli.

Où acheter le Rénovateur ?

1. Simeuang Minimart, Rue Samsenthaï, en face
2. du vat Simeuang Phimphone 3, Rue Setthathirath, à côté du Rénovateur.
3. Oudom Phathana, à côté du vat Dongpalane.
4. Scandinavian Bakery, place Namphou.
5. Mme Viengsay, Stand Pepsi en face de Namphou.
6. Mini Mart, Quai Fa Ngoum, au bord du Mékong.
7. Bureau de distribution de presse, rue Pangkham (entre Exotissimo et le Vientiane Times)

Pany Saignavongs, femme de tous les défis

SOMSANOUK MIXAY

SA silhouette élégante et gracile cache une volonté farouche. Ses manières de fille de bonne famille ne montrent pas son sens des responsabilités professionnelles. Son sourire lumineux ne laisse pas deviner son esprit de décision. Car Pany Saignavongs est la femme de tous les défis.

"J'aime créer, j'adore entreprendre toujours quelque chose de nouveau, que personne n'a encore fait. Car je veux tester mes possibilités, savoir jusqu'où je peux aller. Dès que j'ai pris la décision de faire quelque chose, je mobilise tous mes efforts, toute mon énergie pour le réaliser".

De l'énergie, elle en a à revendre. Chez elle, c'est la créativité permanente. Après avoir étudié la gestion et la communication commerciale en France et aux Etats-Unis, cette fille de diplomate, une fois revenue au pays, fait ses premières armes dans un grand hôtel, le Lao Plaza. Responsable des ventes et des relations publiques de ce produit tout neuf qu'il fallait faire connaître et accepter, elle a créé le *Privilege Club*, un système de marketing direct, introduit pour la première fois au Laos. Un millier de personnes en firent partie qui recevaient, nouveauté aussi, un bulletin de nouvelles annonçant tous les événements du palace.

Puis, elle est passée à la Villa Santi où elle devient directrice des ventes et de la communication. Elle a été séduite par le *resort* qui se construisait pour s'ajouter à l'ancienne Villa de la Princesse. Il fallait faire connaître cet ensemble qui formait le produit le plus luxueux existant au Laos. Faire de Luang Prabang une destination pour la clientèle haut de gamme, créer une marque de luxe, c'etait un nouveau défi pour Pany.

Elle a pu faire admettre Villa Santi Hotel & Resort au *Luxe Hotels Worldwide*, basé à Beverley Hills, Los Angeles, un club très fermé de petites propriétés de luxe à caractère unique, dispersées dans le monde. Avant d'être accepté dans ce club, il fallait répondre à des critères très sévères vérifiés sur place par les inspecteurs de Los Angeles. C'est ainsi que Villa Santi Hotel & Resort a pu bénéficier d'un système de réservation directe à l'échelle mondiale, qui a contribué à faire connaître Luang Prabang. Des millionnaires et des célèbrités, comme le couturier Ungaro ou la chanteuse australienne Kyle Minogue, sont venus de cette façon dans la cité du Patrimoine mondial.



Pany Saignavongs

Quand elle était dans l'hôtellerie, Pany pensait déjà à créer Sayo. *"Je trouvais qu'il manquait un magazine pour montrer la culture et la société lao. Comme les créateurs et les entrepreneurs n'ont pas les moyens de se rendre visibles à l'étranger, cela les découragait de créer, d'entreprendre. Il fallait montrer le degré du standing, du mode de vie de la société lao. C'est pourquoi j'ai lancé Sayo."*

Un an déjà! Treize numéros de ce magazine de luxe, le premier au Laos, sont parus, montrant ce que peut faire une jeune femme, alliant une volonté de fer à un goût exquis. *"Cela n'a pas été facile de faire une publication pour intéresser, informer, séduire un lectorat de tous les âges, de tous les horizons. Je voudrais dire aux jeunes écrivains, artistes, créateurs, stylistes que les colonnes de Sayo leur sont ouvertes."*

Financièrement, cela n'a pas été facile non plus. Dix mille exemplaires par mois imprimés en Thaïlande, tout en couleurs, sur papier de luxe, cela coûte cher. Heureusement, Pany a trouvé un imprimeur lao qui a sorti le No 13 de Sayo dont la qualité n'a rien à envier aux exemplaires imprimés à Bangkok.

Pany veut développer davantage son produit: plus de publicité, plus de campagnes de promotion comme celle qu'elle avait faite pour Lao Airlines, internationaliser la vente en trouvant des agents à Paris, New York, Los Angeles, partout où il y a des lao qui s'intéressent à leur pays, et augmenter le tirage, bien sûr.

Pany rêve déjà de nouveaux défis: pêle mêle dans sa tête les projets se bousculent: faire du prêt-à-porter en utilisant la soie lao, créer un magazine hebdomadaire en anglais pour parler de la société lao, des affaires, des événements mondains, des hôtels, des restaurants, des sorties etc…pour ne citer que ces deux projets.

Ses rêves intimes: avoir plus de temps pour déjeûner ou dîner avec ses parents, jouer plus souvent au tennis, passer plus de week-ends à Luang Prabang où elle a beaucoup d'amis, voyager dans les pays alentours, prendre le temps de vivre, quoi!

EXOTISSIMO TRAVEL Laos

OFFRE D'EMPLOI

Recherche pour son département Réservation/Opération :

- 1 opérateur francophone
- 1 opérateur anglophone

Français ou Anglais exigé.
Formation assurée

Contactez directement :

EXOTISSIMO Vientiane Travel and Tour
P.O. BOX 4666 –
06 / 044 Pangkham Street - Vientiane
Phone (856 21) 24 18 61 or 24 18 62 or 26 19 98
Fax (856 21) 25 23 82
E.mail : laos@exotissimo.com



Brillante soirée du ministère de l'Information et de la culture

Acrobaties, musique, chansons, danse, théâtre, le son du Khène et les soies chatoyantes d'un défilé de mode très admiré ont illuminé la scène du Palais de la culture, le 2 juillet au soir où l'Union des femmes du ministère de l'Information et de la culture a donné sa soirée à l'occasion du 50ème anniversaire de l'Union et du 30ème anniversaire de la RDP Lao.



Melle Phetnilan Sinpaseuth, en tenue traditionnelle de la province de Houaphanh, de Malaykham Boutique.



M. Phisit Vongphachanh et Melle Vathida Khounthalangsy, des Jeunes artistes pour la Paix, en creations de Hai Ngeun Mai Kham.



Melle Sinvaly Phoumvongsay, de la Télévision lao, dans une création de Toy Siri, de Nongbone Gallery.



M. Phoutthasone Douangphoumy, de la Télévision nationale, présente une veste de Ammalin Boutique.



Melle Somphaphone Souvannam en tenue traditionnelle de Samneua, d'Ammalin Boutique.



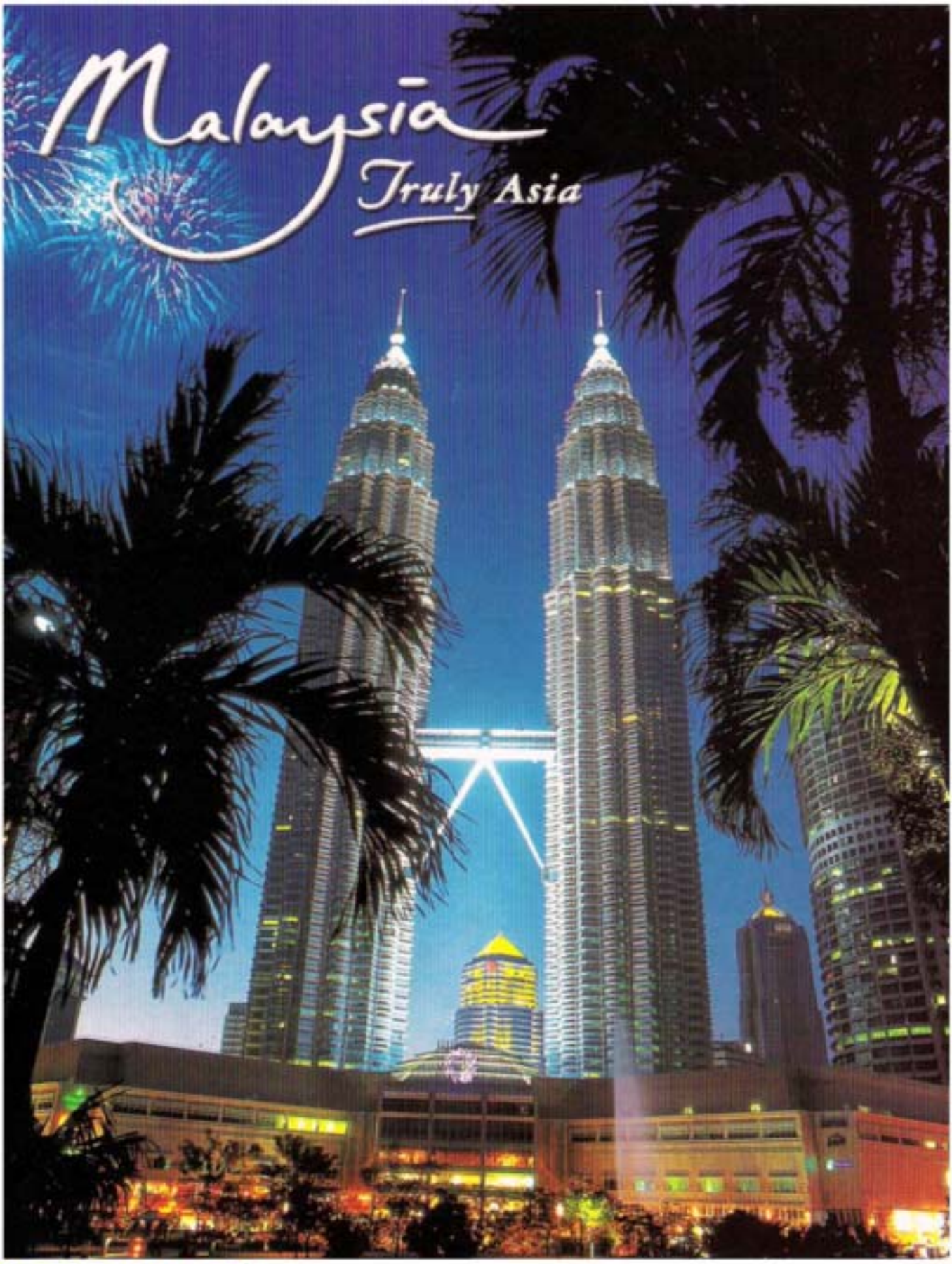
M. Daochai Haophommasèng et Melle Viphaphone Phommabout, de la Presse lao en langues étrangères, en costumes de Lao Cotton.

Melle Soudalat Meily, dans un ensemble de Matsathan Boutique. ↓





→ M. Sanachith Chantharaty, en chemise de Thida Craft.



TOURISM MALAYSIA

Vientiane Office: C/o EMBASSY OF MALAYSIA, That Luang Rd,
Phonexay, P.O Box 789, VIENTIANE, LAOS. Tel: 262373/414205-6
Fax:262339/414201; Email: mtpbvte_laos@yahoo.com
http://www.tourism.gov.my/

ລົດຊາດທີ່ມີເອກະລັກສະເພາະ
ແມ່ນຄວາມພູມໃຈຂອງພວກເຮົາ

FULL TASTE OF HAPPINESS



LAO BREWERY CO.,LTD.
Km 12 Thadeua Road, Vientiane Capital LAO P.D.R. P.O.Box : 1016 E-mail: lbcmk@laotel.com
Tel: (856-21) 812000, 812001, Fax: (856-21) 812002, 812049
www.beer-lao.com