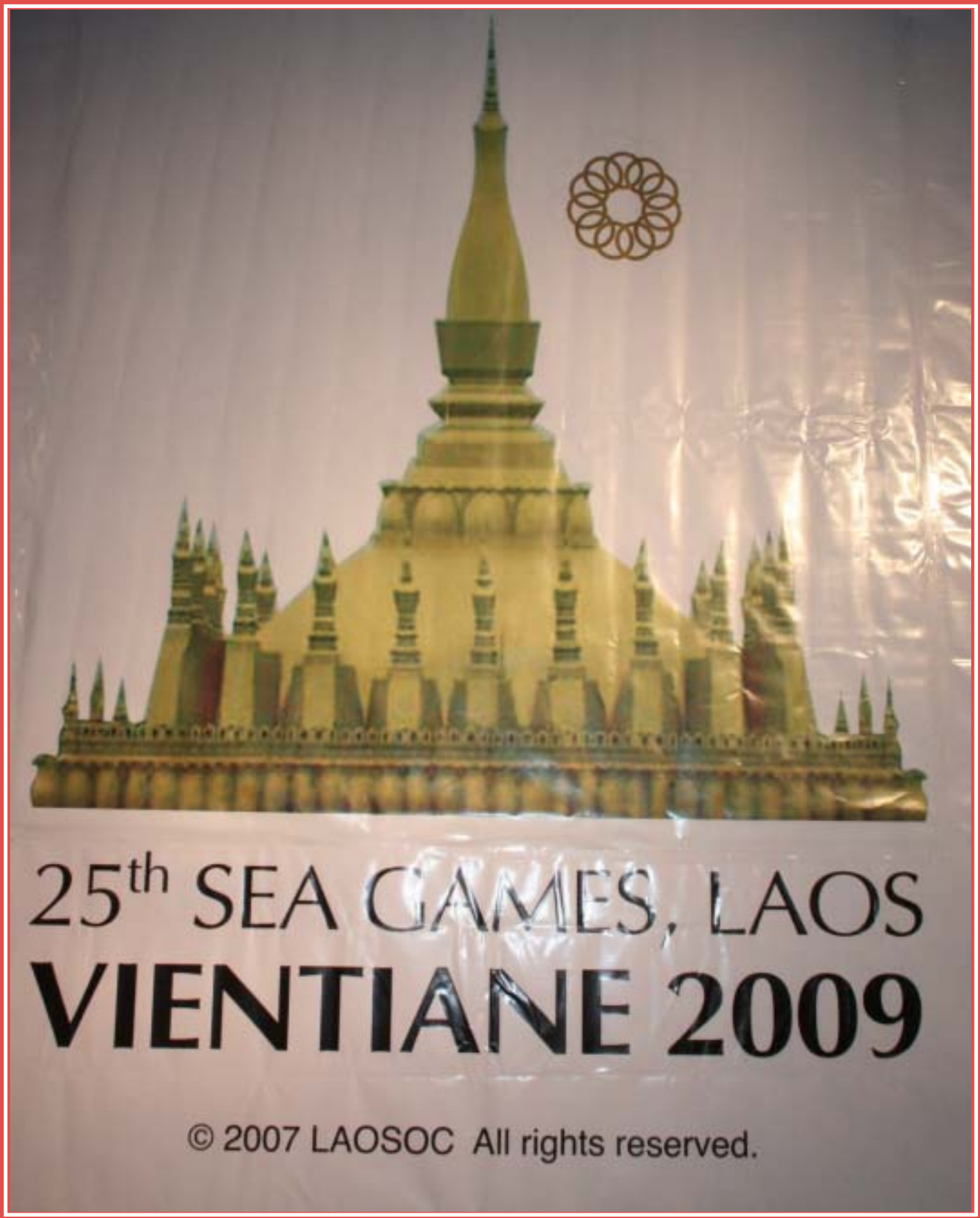
LE

NUMÉRO 453

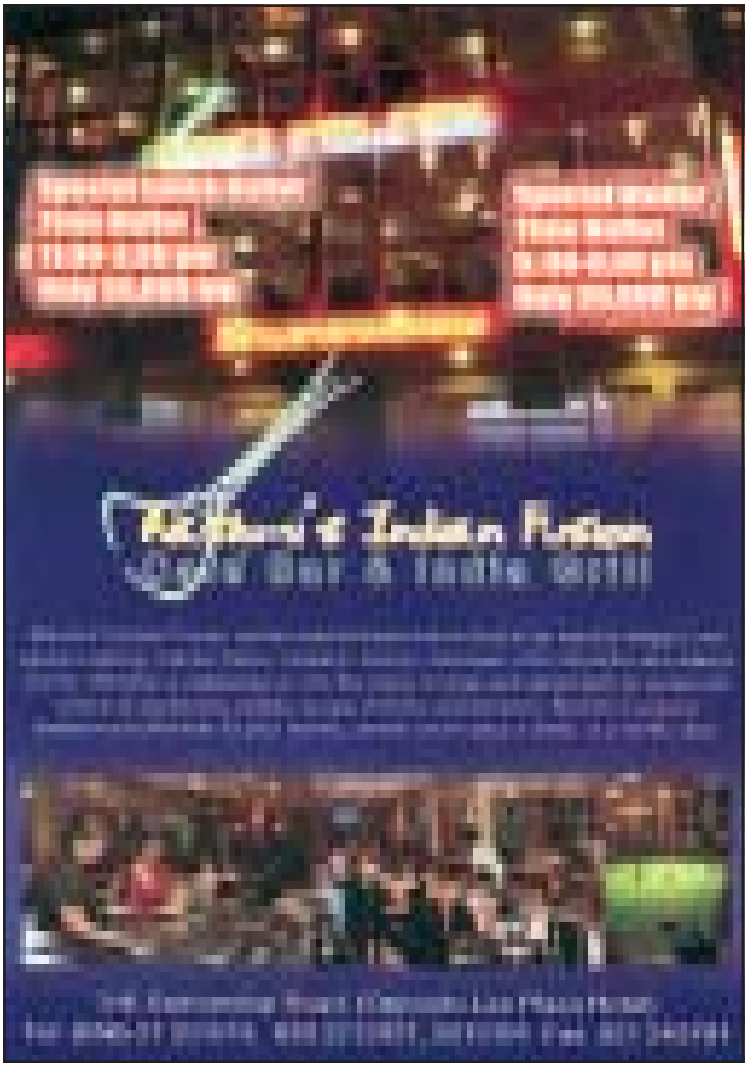
Hebdomadaire d'informations générales de la République Démocratique Populaire Lao

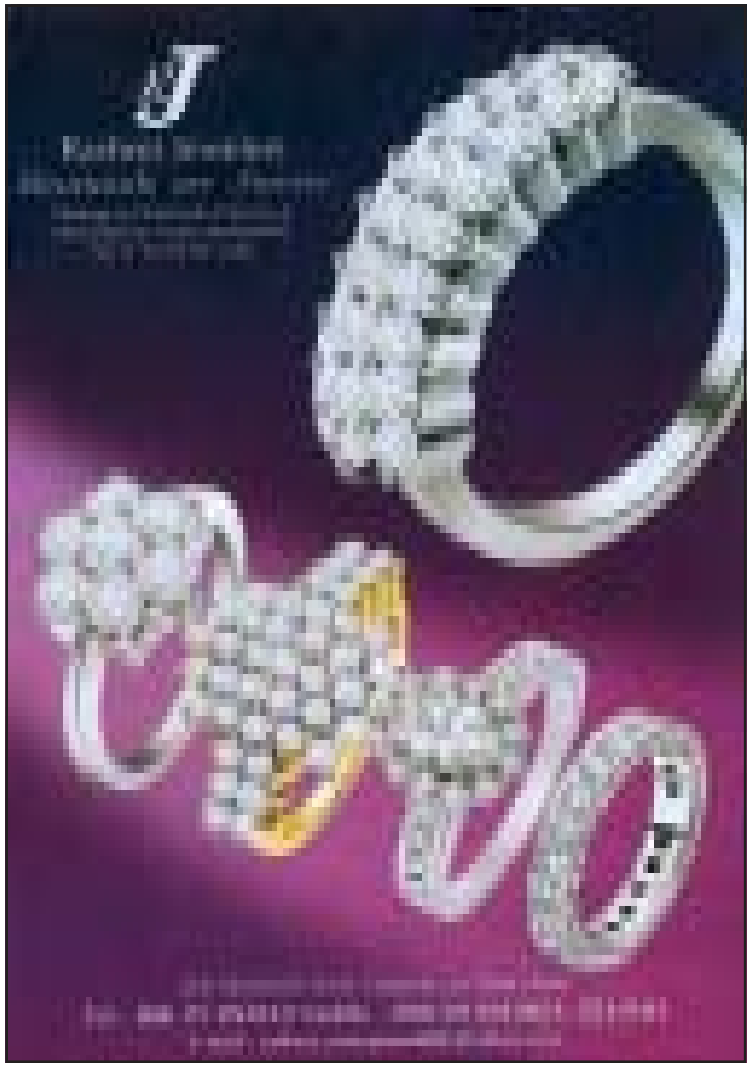
Mercredi 29 août 2007 **10000 kip**



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


Malaysia
THE TIME IS NOW, THE PLACE IS MALAYSIA





LE RENOVATEUR

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

Directeur:
Savankhone Razmountry

Rédacteur en chef:
Khamphouth Xayasomroth

Secrétaire Général de la Rédaction:
Somsanouk Mixay

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

Journalistes :
Manila Vanthanouvong
Phong Thammavongsa
Somphavanh Siramath
Bouaphanh Vibounsak

Correcteurs/Contributeurs:
André Piozet

Maquettiste et publicité:
Viphaphone Phommabouth

Edition Internet:
Vansoukkhy Thammavong

Design : BlueGrass

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

Actualité

4. Séminaire relatif au fonctionnement du Département des Douanes
5. Coopération des provinces frontalières lao-thaïes
6. Coopération lao-vietnamienne dans le domaine médical
7. Logo officiel des 25èmes Jeux d'Asie du Sud-Est

Investissement

8. Une compagnie britannique s'intéresse au gaz naturel du Laos

Culture

9. Makbéng : l'ornement floral des cérémonies traditionnelles
10. Les croyances lao

Médias

11. Conférence sur les médias

Santé

12. Médecine traditionnelle pour lutter contre le diabète

Livre

13. La profondeur et la précision de la langue lao

Education

14. Chamkham : une école modèle

Anniversaire

15. Radio nationale lao : 47 ans d'émission *(1/2)*

Profil

17. Un artiste lao talentueux

Tourisme

18. Visite de quelques sites au Nord du pays

Restaurant

19. « La Bien Khèm Khong » : où se restaurer face au Mékong?

Ethnobotanique

20. Fleur de Bouddha

Cuisine

21. Ô Kob *(cassolette de grenouilles)*

Sport

22. Le badminton lao aux 24e Jeux d'Asie du Sud-Est en Thaïlande
23. Tiger Woods pressenti pour un 13ème titre en Grand Chelem

Dans l'objectif

24. Evénements de la semaine en photos

Guide

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

COUVERTURE :

Logo officiel des 25èmes Jeux d'Asie du Sud-Est

Séminaire relatif au fonctionnement du Département des Douanes

SOMPHAVANH SIRAMATH

Le projet de coopération franco-lao FSP finances 2004 -16, en collaboration avec le département des Douanes, organise du 27 au 31 août, un séminaire sur le thème « Le fonctionnement du département des Douanes : organisation et management des services ».

Le séminaire se déroulera à Vientiane à l'Institut de recherches économiques de l'Etat du kilomètre 6, en présence de M. Somdy Douangdy, Ministre des Finances.

Il s'inscrit dans le cadre de la décision prioritaire du gouvernement de la RDP Lao de centraliser ses institutions économiques et financières et notamment le département des Douanes.

Ce séminaire vise trois objectifs :

- amélorer les performances de la douane en termes d'efficacité de contrôle et d'optimisation des recettes,

- préparer le département des douanes à la mise en place du projet SYDONIA (automatisation des procédures),



M. Somdy Douangdy.

- améliorer la production des informations statistiques indispensables à une bonne programmation budgétaire

Le séminaire qui sera animé par le chef de projet et un expert douanier français sera composé de deux grandes parties:

- l'organisation des services,

- le management des services.

A partir du modèle douanier français, les experts démontreront dans un premier temps la nécessité pour l'Etat de centraliser le département des Douanes afin de corriger certains dysfonctionnements dus à une décentralisation trop large et donner les moyens à la direction générale de piloter seule la gestion de ses services centraux et extérieurs.

Dans un deuxième temps, les experts montreront que la centralisation devra s'accompagner d'une déconcentration des services extérieurs entièrement maîtrisée et contrôlée par le niveau central, afin d'optimiser la gestion du département.

La France, dont l'institution douanière a inspiré de nombreux pays dans le monde, apporte pleinement son soutien au gouvernement lao à travers le projet de coopération franco-lao FSP 2004 -16, dans la réforme et la modernisation du département des Douanes.

Les retombées directes de ce séminaire doivent permettre au département des Douanes de démarrer efficacement son processus de centralisation le 1er octobre 2007 et préparer ses services à la prochaine implantation du système SYDONIA dès 2008.

Répercussion de la sécheresse sur la production agricole annuelle

KHAMPHOUTH XAYASOMROTH

Le gouvernement qui s'est réuni les 20 et 21 août derniers à Vientiane, sous la présidence du Premier ministre, M Bouasone Bouphavanh, a exprimé son inquiétude devant le changement climatique. Celui-ci est responsable d'une vague de sécheresse frappant l'ensemble du pays. Il a notamment un impact négatif pour la riziculture, de l'ensemencement jusqu'au repiquage du riz. Il est probable que la récolte n'atteindra pas le quota fixé à deux millions de tonnes de paddy.

Néanmoins, il avait été conseillé aux autorités de tous les niveaux de préparer tous les équipements nécessaires à la riziculture : canaux d'irrigations carburants, pompes à eau, engrais et insecticides.

D'autre part, le gouvernement a appelé à la vigilance face aux maladies dont l'apparition est favorisée par la saison actuelle, telles que la dengue et les maladies animalières comme la septicémie, l'anthrax ou les maladies de sabots. Pour le mois de septembre, le gouvernement poursuivra son plan de règlement des effets négatifs et de consolidation des bases de la population : la création de groupes de villages pour le développement économique et le développement rural. Sur le plan de l'éducation, la nouvelle rentrée scolaire s'effectuera dans le cadre de la réforme éducative.

Les membres du gouvernement ont approuvé sur le principe le projet stratégique du développement de petites et moyennes entreprises afin de favoriser le développement de l'économie nationale et le décret concernant l'immatriculation des contribuables qui constituerait un document juridique visant à mettre en place des mécanismes dans un cadre législatif pour le prélèvement d'impôts et de taxes sur la valeur ajoutée (TVA).

Ont été approuvés entre autres le projet de décret sur les activités de la commission nationale pour le contrôle et la supervision de la drogue visant à améliorer sa coordination centrale et le projet de pensions qui seront attribuées aux vétérans révolutionnaires.

Nouvel embarcadère entre le Laos et la Thaïlande

PHONG THAMMAVONGSA

L'inauguration du nouvel embarcadère entre le Laos et la Thaïlande et de sa route d'accès a été organisé le 17 août dans la province de Khammouane, en présence du ministre des Communications, des transports, des postes et de la construction (CTPC), M. Sommat Pholséna, du gouverneur de la province de Khammouane, M. Khambay Damlat, du ministre thaïlandais des Communications, le général d'Armée Thira Haochaleun, du gouverneur de la province thaïe de Nakhon Phanom, M. Bounsanong Bounmy, ainsi que des fonctionnaires lao et thaïs concernés.

La construction de l'embarcadère de Veunetay, qui s'est échelonnée de septembre 2004 en avril 2005, et celle de la route d'accès de février 2006 à mai 2006 ont nécessité des budgets respectifs de 34 millions de bahts et 28 millions de bahts.

La coopération lao-thaïe dans la réalisation de ces deux projets de construction facilitera le transport des marchandises et la circulation des populations locales entre les deux provinces. L'embarcadère simplifiera par ailleurs les transferts des matériaux et des équipements nécessaires aux travaux de construction du barrage hydroélectrique de Nam Theun II dans la province de Khammouane.

En outre, il entre parfaitement dans le cadre du futur projet de construction du 3e pont de l'Amitié entre la province de Khammouane et celle de Nakhon Phanomn permettant l'intégration de la région dans l'ASEAN et se conformant à la stratégie des deux pays concernant leur développement socio-économique.

Coopération des provinces frontalières lao-thaïes

KHAMPHOUTH XAYASOMROTH

La coopération des provinces lao et thaïes s'est améliorée dans le maintien de l'ordre et de la sécurité et dans la promotion de la solidarité entre les habitants riverains. Cela se constate aux travers des rencontres de délégations, des échanges de techniciens, de visites quotidiennes tant touristiques que commerciales.

On peut citer aussi une augmentation de nouveaux postes-frontières et d'immigration et notamment la prolongation de l'heure de fermeture de ces postes contribuant ainsi au renforcement de la confiance et de compréhension entre les peuples.

Les rencontres des comités mixtes pour le maintien de l'ordre et de la sécurité ont permis de solutionner différentes questions concernant plusieurs domaines. L'année dernière, ils se sont rencontrés neuf fois, notamment pour résoudre des problèmes pouvant porter atteinte aux relations bilatérales.

De la dernière rencontre, certaines questions sur les démarcations frontalières (1835 kilomètres de frontière commune dont 1000 kilomètres sur le Mékong) subsistent.

Néanmoins, ils ont décidé de finaliser le projet de démarcations frontalières terrestres en 2008 et celui de la démarcation des eaux fluviales en 2010.

Un rappel commun sur le respect des espaces territoriaux et aériens a été énoncé.

Le Laos est le seul pays enclavé de la région, l'importation et l'exportation des marchandises sont nécessaires à son économie. Un accord a donc été conclu pour que le transport des marchandises et des personnes soit simplifié. Toujours pour favoriser les échanges et la communication entre les deux pays, des nouveaux postes de douanes et d'immigration seront créés dans un avenir proche entre Vientiane et Nongkhaï, Sayaboury et Outradit, Champassak et Oubonrachthany.



M. Thongbanh Sèng-Aphone signe le procès verbal avec son homologue thaï, M. Ary Vong-Arya.

Pour lutter contre le trafic de drogue entre ces deux pays qui a tendance à augmenter, la coopération dans ce domaine sera renforcée, en particulier dans la coordination des services, les échanges de données et d'informations.

La protection de l'environnement était aussi au centre des débats. Il a été questions des constructions sauvages, de l'exploitation des sablières et des carrières à gravier, qui sont les causes principales de l'érosion des berges du Mékong et de la rivière de Heuang, frontière naturelle entre les deux pays.

Des mesures seront prises en compte pour limiter les impacts sur l'environnement.

Au niveau carcéral, le Laos demande des garanties sur les conditions de détention des détenus lao afin que celles-ci s'appliquent dans le respect des droits de l'Homme.

La partie lao a fait remarquer que les autorités thaïes avaient refoulé des clandestins lao en ne respectant pas le protocole d'usage.

Les clandestins et la main-d'œuvre illégale restent un problème inhérent aux deux pays. La raison est que les Lao et les Thaïs sont des peuples de même souche, ils ont des coutumes et des mœurs semblables, parlent la même langue (avec quelques variantes) et certains endossent les deux nationalités, ce qui n'est réciproquement pas reconnu par les administrations.

Un rapport sur l'immigration du ministère du Travail et des affaires sociales lao fait état que 96 000 travailleurs lao en situation illégale en Thaïlande étaient en attente de régularisation. Les autorités thaïlandaises ont régularisé 59 777 personnes employées dans 793 entreprises. En outre, pour régulariser le flux de main-d'œuvre lao vers la Thaïlande et pour mieux protéger les droits des ouvriers migrants, le ministère du Travail et des affaires sociales a mandaté neuf agences de placement qui orientent les travailleurs inscrits dans les entreprises thaïes. Ces agences ont permis à 5 409 ouvriers lao de travailler dans un cadre légal en Thaïlande.

Sur le plan de coopération économique, pour la période 2006-2007, le volume d'échange commercial s'est élevé à plus de 2,6 millions de dollars, soit le double de celui de l'année précédente. Toujours sur le plan de coopération économique, dans le sud du Laos, le volume des échanges a porté sur 13 nouveaux types de marchandises. 69 accords commerciaux ont été conclus entre six sociétés lao et 14 sociétés thaïes.

Pour développer les échanges commerciaux, le ministère du Commerce et d'industrie du Laos et son équivalent thaïlandais planchent sur la création d'un marché central de vente en gros. Ce projet commun doperait le secteur import/export. L'emplacement et le concept de ce centre restent encore à définir.

Lors de la clôture de la rencontre, le ministre de la Sécurité et chef de la délégation lao, M. Thongbanh Sèng-Aphone, a déclaré :

« Dans l'intérêt des deux pays, je souhaite que les comités concernés accélèrent leurs travaux pour éclaircir les points restés en suspens. La coopération dans la protection de la ligne frontalière entre les provinces des deux pays est l'affaire de tous, notamment des frontaliers.

Chacun doit s'appliquer à respecter la loi pour que la frontière soit une ligne de solidarité, de coopération et d'amitié authentique. »

Coopération lao-vietnamienne dans le domaine médical

PHETPHOSAY SENGPASEUTH



Remise des équipements médicaux.

La semaine dernière, une délégation de médecins vietnamiens dirigée par la directrice de l'hôpital central de la mère et l'enfant de Hanoï, Mme Pham Thu Ha, est venue porter assistance à l'hôpital de la mère et l'enfant de Vientiane.

Cette visite s'est effectuée dans le cadre des célébrations du 30e anniversaire de la signature du traité d'amitié et de coopération et du 45e anniversaire de l'établissement de relations diplomatiques entre les deux pays.

Lors d'une cérémonie organisée en présence de la directrice de l'hôpital de la mère et l'enfant de Vientiane, Mme Bouavanh Sensathit, la délégation du Vietnam a remis des équipements médicaux d'une valeur totale de 6 000 dollars (soit 55 millions de kip).

Durant leur séjour d'une semaine, les médecins vietnamiens ont dispensé une formation pour renforcer les capacités du personnel soignant de l'hôpital.

« Cela fait déjà plusieurs années que nous avons établi un partenariat avec l'hôpital central de la mère et l'enfant de Hanoï, explique M. Bouavanh Sènsathitm. *Pour des périodes allant de un à six mois, des médecins ou des infirmières lao participent à des formations au Vietnam et vice-versa. Nous manquons de personnels soignants qualifiés, notamment d'infirmier (e). Ces formations ponctuelles permettent d'améliorer notre système de santé. Cette année, les étudiants en médecine n'ont pas tous obtenu de postes, en revanche les infirmiers sont très demandés. Les programmes de médecine vietnamiens sont spécifiques pour chaque domaine de santé. Ici nous avons besoin d'un personnel spécialisé dans l'accompagnement des malades. »*

La visite de la délégation de médecins vietnamiens s'inscrivait également dans le cadre de la coopération et des échanges entre les ministères de la Santé du Laos et du Vietnam.

Une imprimerie modèle

VAYORATH XAYASOMROTH

Le domaine de l'édition est en plein boom au Laos. Nombreuses imprimeries ont pignon sur rue dans la capitale et il y a bien longtemps déjà que M. Chanthiam Rathahao a choisi d'exercer dans cette industrie que l'on doit à Gutenberg. En effet, livres, journaux, magazines, dépliants publicitaires, cartes, affiches, bulletins, calendriers, etc., sont réalisables à son imprimerie située dans le quartier Sisavath à Vientiane.

« Les lettres ont toujours été pour moi une passion. Dès la fin de mes études, en 1970, j'ai pu entrer à l'imprimerie du ministère de l'Education. J'ai pu enrichir mes compétences dans une imprimerie en Allemagne, de 1973 à 1980, puis en Russie de 1985 à 1990, explique M. Chanthiam Rathahao. *A mon retour, j'ai continué à travailler pour le ministère de l'Education et en 1996 j'ai ouvert mon imprimerie. L'entreprise était de petite dimension voire familiale, les locaux étaient situés dans ma propre maison et la technique utilisée pour imprimer très artisanale. »*



M. Chanthiam Rathahao.

Depuis l'entreprise de M. Chanthiam Rathahao a subi une phase de transformation et de modernisation qui la hisse aux premières places du secteur de l'imprimerie au Laos. Les services qu'elle offre répondent aux exigences requises dans ce domaine. Le renforcement des compétences dans l'industrie de l'imprimerie permet de faire face aux besoins actuels, notamment dans la phase de développement du pays.

« Il n'y a pas de défis que notre entreprise ne peut relever. Notre personnel est formé et les clients peuvent bénéficier des conseils des nos experts. Il sauront mettre en valeur les textes, les images ou autres qui leur sont confiés », assure t-il.

Des problèmes subsistent encore dans le secteur de l'édition et de l'imprimerie au Laos. En effet les coûts des tirages, quel que soit le format, restent trop élevés et de nombreux directeurs de publication préfèrent encore faire imprimer à l'étranger. Chaque année, cela représente un manque à gagner de plusieurs millions de dollars.

L'imprimerie Sisavath se compose au total de 50 employés, elle dispose de cinq rotatives dont deux pour la couleur. La taille de l'entreprise nécessite dans un avenir proche, son transfertdans de plus grand locaux dans le quartier de Souanmone.

Logo officiel des 25èmes Jeux d'Asie du Sud-Est

BOUAPHANH VIBOUNSAK

L'identifiant pour la communication gouvernementale de l'organisation des 25èmes Jeux d'Asie du Sud-Est, qui se dérouleront en République Démocratique Populaire Lao en 2009, vient d'être officialisé la semaine dernière à Vientiane.

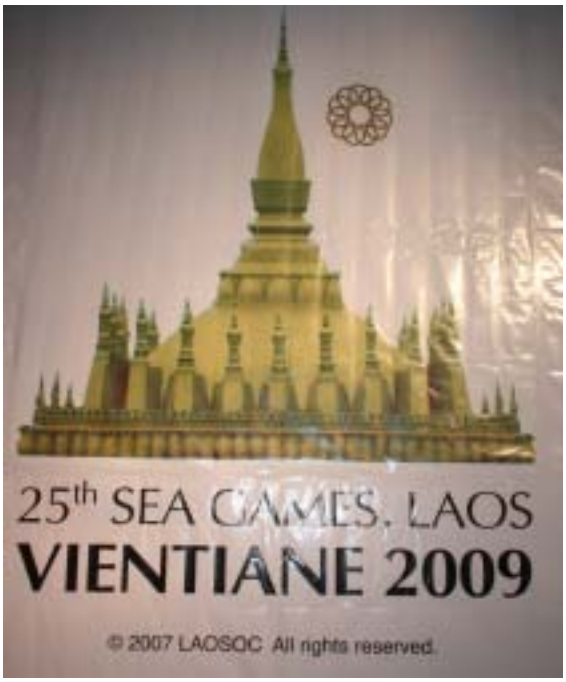
Cette officialisation du logo a fait l'objet d'une cérémonie à laquelle participaient les fonctionnaires concernés et les « sponsors »; le vice-Premier ministre, permanent du gouvernement et président de l'organisation des jeux, M. Somsavat Léngsavad, le président du comité national des sports lao, M. Phouthong Séng-Akhom, le vice- président du comité national des sports lao, M. Somphou Phongsa, le directeur de la société Beerlao et membre du comité Olympique national, M. Kissana Vongsay, et le président de la société Phetchampa (TV Cable) également membre du comité Olympique nationale, M. Khammoui Kèomani.

Trois pictogrammes représenteront les 25èmes Jeux d'Asie du Sud-Est, que l'on commence à appeler les « Vientiane Games », auront trois pictogrammes

Ils symboliseront aussi le pays : le That Luang, l'éléphant (mascotte des jeux) et le graphisme des différentes disciplines sportives pratiquées pendant ces jeux.

« L'organisation de ces 25èmes Jeux d'Asie du Sud-Est est d'une importance capitale pour notre pays. La réussite de celle-ci contribuera à renforcer le rôle de la République Démocratique Populaire Lao sur la scène internationale, a déclaré M. Somsavat Léngsavad.

Les infrastructures de base pour le déroulement des activités sportives seront prêtes pour les jeux ainsi que tous les autres services concernés, comme ceux des transports et du tourisme.»



Affiche des jeux.


M. Somsavat Léngsavad (au milieu) officialise le logo des 25èmes Jeux d'Asie du Sud-Est.

Lors de la cérémonie, le représentant du comité national des sports a signé un accord avec les trois sociétés qui soutiennent l'organisation de ces jeux : Beerlao, Phetchampa et RSBS (société thaïlandaise).

L'accord portait sur la communication, la publicité, l'utilisation du logo, les retransmissions audio-visuelles, la vente des produits dérivés, etc.

« Je remercie le gouvernement lao d'avoir choisi Phetchampa (TV Cable) pour la retransmission de l'ouverture et de la clôture des jeux ainsi que la retransmission des matchs de football. Notre société utilisera un budget de cinq millions de dollars pour la promotion et la diffusion de cet événement », a déclaré M. Khammouy Kèomani.

Pour l'organisation des 25èmes Jeux d'Asie du Sud-Est en 2009, le gouvernement lao a signé un contrat avec une entreprise chinoise pour la construction d'un stade olympique. Le contrat a été signé sous forme de concession sur 30 ans.

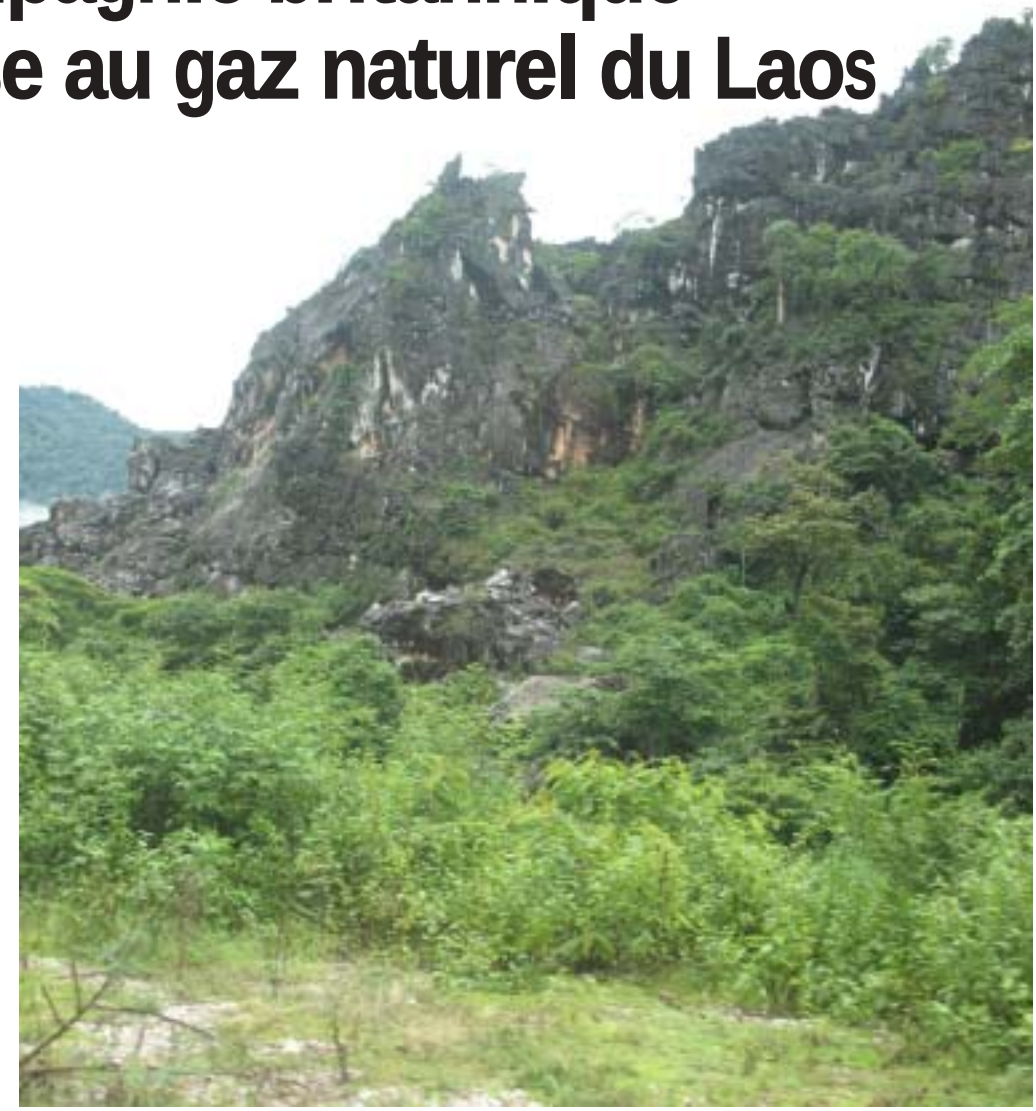
Le stade actuellement en construction est bâti sur une surface de 458 hectares. Il est situé près du village de Dongsanghine (km16), dans l'arrondissement de Saythani.

D'une capacité de 20 000 places, il pourra accueillir toutes les épreuves d'athlétisme et d'autres disciplines comme le football et le tennis. Il comportera également un stade nautique et deux gymnases omnisports.

Parallèlement, pour recevoir d'autres épreuves des jeux, il est prévu de rénover certaines structures sportives dans la province de Savannakhet et à l'université nationale. Notamment, le centre Lao ITECC accueillera les compétitions de judo, de taekwondo, de karaté et de boxe.

Une compagnie britannique s'intéresse au gaz naturel du Laos

SOMPHAVANH SIRAMATH



Les ressources naturelles du Laos sont peu ou pas exploitées, ou pas encore recensées.

La compagnie britannique Salamander Energy investira 12 millions de dollars dans un projet de prospection et d'exploitation de gaz naturel et de pétrole dans les provinces de Savannakhet et de Vientiane.

Cela porte à quatre le nombre de compagnies étrangères ayant investi dans ce domaine au Laos. Trois d'entres elles ont déjà abandonné leur recherche.

Salamander Energy a obtenu l'autorisation d'entreprendre une étude de faisabilité sur trois ans et pourra prolonger celle-ci de quatre ans si les résultats sont convaincants. Les zones ciblées s'entendent sur une surface de 20 000 km² dans la province de Savannakhet et de 12 000 km² dans la province de Vientiane. L'étude débutera à la saison sèche. Si les recherches aboutissent, un droit de concession de 30 ans sera contracté avec les autorités lao. En phase d'exploitation, l'Etat tirerait 45% des bénéfices générés par l'exploitation du pétrole et 37 % de celle du gaz naturel.

Pour son étude dans la province de Savannakhet, la compagnie entreprendra des forages de 3,5 kilomètres pour la prospection du gaz.

La compagnie Salamander Energy a établi un partenariat avec Noungseun Chaleurn Développement Co., Ltd, une société lao.

Quels sont les enjeux de ce projet ?

« A part l'hydro-électricité, le Laos ne produit aucune autre énergie naturelle. Pendant la saison sèche, les barrages produisent moins et l'énergie peut venir à manquer pour les besoins courants de la population ainsi que pour les besoins industriels, » explique le président de la société Nongseun Chaleurn Développement Co., Ltd., M. Soutthasen Boulom. *Si nous trouvons du gaz naturel et du pétrole nous pourrons faire face à ce manque et surtout réduire nos importations d'énergie qui coûtent beaucoup trop d'argent à l'Etat. En outre, si nous trouvons ces énergies naturelles, le développement socio-économique du Laos va s'accélérer».*

La compagnie Salamander Energy Co., Ltd est mondialement connue dans le secteur de la recherche et l'exploitation de gaz naturel. Elle recherche également du gaz naturel en Thaïlande et entreprend une étude de faisabilité pour l'exploitation du gaz en Indonésie. La compagnie a également signé plusieurs conventions avec la Malaisie, le Myanmar et le Vietnam pour la prospection du gaz.

MANDALAY

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

MANAGER ASSISTANT

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

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

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

Makbéng : l'ornement floral des cérémonies traditionnelles

BOUAPHANH VIBOUNSAK



Les Makbéng sont traditionnellement confectionnés par les femmes.

La confection de Makbéng (ornement floral et végétal de forme conique) pour l'offrande au bouddha et de Phakhouane pour le Baci (cérémonie de souhait) est pratiquée par les populations depuis des siècles. Traditionnellement confectionné par les femmes, le Makbéng est conçu en feuilles de bananiers. De cette activité artisanale, nombre de familles en tirent des revenus substantiels réguliers.

Mme Séng-Aloune, mère de deux enfants âgée de 35 ans et domiciliée au village de Dongkhamsang, arrondissement de Hatsayfong à Vientiane, soutient sa famille en commercialisant les Makbéng qu'elle confectionne au marché du That Luang.



Mme Séng-Aloune pratique cette activité depuis son enfance.

« Dès mon enfance, je me suis montrée douée pour faire les Makbéng. Les gens de mon village faisaient appel à ma famille quand un baci ou un mariage se préparait. Nous étions toujours sollicité pour les fêtes traditionnelles. C'est donc tout naturellement que cette pratique est devenue mon activité professionnelle. » confie-t-elle.

Dans le passé, la confection des ornements floraux était l'apanage des vielles femmes et des enfants. Les anciennes se réunissaient sur les lieux mêmes où allait se dérouler la cérémonie et s'activaient tout en discutant. Cette pratique avait aussi un rôle social au sein des communautés villageoises.

Aujourd'hui, les gens n'ont plus le temps et ils préfèrent souvent l'acheter directement au marché.

Grâce à ses Makbéng et ses Phakhouane, Mme Séng-Aloune, gagne en moyenne sur le marché plus de 70 000 kip par jour, même si la concurrence est rude (une vingtaine d'étals).

« Les feuilles de bananiers proviennent de différents villages aux alentours de Vientiane, elles sont vendues 15 000 kip les 12 kilos. Les fleurs qui composent les ornements comme les œillets d'inde et les Dok Kolod coûtent entre 4 000 et 5 000 kip le kilo. Les Dok Phout et Dok Hak sont plus chers car plus difficile à cultiver (50 000 kip le kilo. J'aime mon métier parce qu'il me rend heureuse et qu'il me permet de bien gagner ma vie. Parfois je livre directement mes clients » a-t-elle ajouté

Pour confectionner un Makbéng, d'abord, on plie une grande feuille de bananier pour faire le sommet. Ensuite, on coupe des feuilles en petits morceaux triangulaires puis on lie ces triangles à l'aide de cure-dents. On assemble le tout puis on décore à l'aide de fleurs. Les grandes pyramides sont vendues environ de 100 000 kip, les petites 60 000 kip.

Phongsavanh BANK

Exchange Rates
as 20 August 2007

	USD	THB	EUR
Buy	9,596	279.55	12,584
Sell	9,644	280.95	12,840

Les croyances lao



Les Lao croient que les génies malfaisants ou facétieux sont partout même dans les arbres.

SOMPHAVANH SIRAMATH

La religion principale est le bouddhisme dit du ''petit véhicule''. Il s'est répandu au Laos entre les XIVème et XVII ^{ème} siècle. Le Bouddhiste lao croit en la réincarnation. Pour un Lao, faire le bien et non le mal suffit à assurer son salut. Les moines jouissent d'un grand prestige et sont très respectés. Lors de la visite des temples, une tenue correcte est recommandée. Les femmes se doivent de porter une robe ou une jupe de longueur décente et avoir les épaules couvertes avant d'entrer dans un temple. Pour les hommes, le port du pantalon n'est pas de trop. Il convient de se déchausser à la porte des temples.

Si vous vous asseyez, éviter de diriger les pieds vers l'avant, si vos articulations vous le permettent, repliez vos jambes sous vous, les pieds vers l'arrière.

Au Laos, Bouddhisme et animisme cohabitent. Tous les Lao croient aux phis « Pi » qui signifient à la fois esprit, âme, fantôme. Tout Lao vous affirmera avoir reçu la visite d'un phi : génies bienfaisants, malfaisants ou facétieux sont partout : dans un arbre, un animal, une maison ou une personne. Pour s'en protéger, on construit un petit autel, c'est la maison de ces génies, disposé suivant un cérémonial bien précis devant la maison ou dans le jardin, mais de manière qu'il soit toujours à l'abri du soleil, on y dispose de la nourriture pour que les fantômes se tiennent tranquilles.

Témoignage :

M. My, agriculteur de Xiengda, arrondissement de Saysettha à Vientiane.

« Une nuit, je chassais des grenouilles dans la rizière, dans seul coup un craquement provenant d'un arbre me fit sursauter, inquiet mais curieux je me suis dirigé vers celui-ci et j'ai constaté qu'il n'y avait personne. Une autre fois, vers quatre heures du matin, en jardinant, le même craquement me surprend mais ce coup-ci, il n'y a pas d'arbres autour de moi. D'un coup, le vent s'est levé et une énorme boule faite de pailles et d'autres végétaux s'est avancée rapidement vers moi et a failli me renverser. Elle volait en crépitant comme le staccato d'une mitraillette. C'était un phi, j'en ai encore la chair de poule. »

Le Baci est la cérémonie lao par excellence, par laquelle on manifeste sa joie de vivre et la générosité de son cœur. Grandiose ou modeste, mais toujours ardent et sincère, le Baci accueille aussi bien la personnalité officielle que le simple touriste.

Par le Baci, on souhaite bonne santé et longue vie à l'enfant qui vient de naître, au malade qui vient de guérir, à la personne qui va entreprendre un voyage ou qui rentre dans son foyer. «Baci» est un terme pompeux, communément il est appelé Soukhouane, qui signifie appel et réception de l'âme.

La tradition admet que les 32 parties de notre corps possèdent chacune une âme.

L'âme est vagabonde et ne demande qu'à quitter le corps. Le jour de la cérémonie, le prêtre ne l'oubliera pas et invitera chacune des âmes à réintégrer sa partie.

L'officiant de la cérémonie est en principe un prêtre défroqué portant le titre de Thit ou Chane (grade de bonze ayant quitté les ordres). Le jour du Soukhouane choisi, on confectionne un Phakhouane « plateau ou repas de l'âme » sur lequel sont piqués des cornets de feuilles de bananiers remplis de fleurs. Au sommet, un cornet de feuilles de bananiers est rempli de fleurs de Champa, emblème du Laos. Le Phakhouane contient aussi alcool, œufs, gâteaux de riz, argent, cierges et fils de coton. Les invités apportent des Phakhouanes semblables ou plus petits ou de simples coupes remplies de riz et de fleurs.

La cérémonie peut alors commencer, cierges et baguettes d'encens sont allumés. Le vénérable s'adresse alors aux divinités tutélaires.

Conférence sur les médias

« *Une géopolitique des médias : les enjeux de la concurrence entre radios et télévisions internationales* ».

SENGCHANH SOUTHYAD



M. Guy Drouot (à droite) et son interprète pour la conférence, M. Champathong.

Tel était le sujet abordé par M. Guy Drouot, Professeur des universités à l'Institut d'études politiques d'Aix-en-Provence, lors d'une conférence prononcée le 16 août dernier, devant l'Association des journalistes lao. Un sujet d'actualité, si l'on en juge par la bataille que se livrent sur les ondes, des stations à couverture planétaire comme *CNN*, *BBC World*, *Al Jazeera*, *Deutsche Welle*, *CCTV* et la toute jeune *France 24*, pour ne citer que celles-là.

Il ne s'agit pas d'un phénomène nouveau, rappelle Guy Drouot, puisque dès le début de son histoire, dans les années 20, la radio servait déjà d'instrument politique et diplomatique aux grandes puissances pour étendre leur influence et servir leurs intérêts dans le monde. Durant les conquêtes coloniales, la radio justifie les thèses du colonisateur (exemple du *Poste colonial*), mais lorsque vient le temps des indépendances, elle sert la cause du colonisé (à l'instar de *La Voix de L'Algérie*). La radio jouera un rôle particulier pendant l'occupation de la France par les armées nazies (guerre des ondes entre *Radio Paris* - relais de la propagande collaborationniste du gouvernement de Vichy-, et *Radio Londres*, devenue la voix de la France Libre). De moyen d'*information* (on livre une nouvelle), la radio se transforme en média de *désinformation* (on diffuse une fausse nouvelle), voire de *mésinformation* (on désoriente l'adversaire en l'informant mal, de manière incomplète ou surabondante). À la fin du deuxième conflit mondial et durant la période de la guerre froide, la radio dans un premier temps (*Radio Free Europe* ou *Voice of America* d'un côté, *Radio Moscou* ou *Radio Varsovie* de l'autre), la télévision par la suite, ont été des relais de propagande au service des deux blocs. Quels sont, de nos jours, les enjeux de la concurrence que se livrent les médias internationaux ?

Tout d'abord, observe Guy Drouot, la mondialisation a accéléré le mouvement. Grâce aux fréquences satellitaires, les programmes radiotélévisés peuvent disposer d'une couverture mondiale, avec des audiences de plusieurs dizaines de millions, voire plusieurs milliards de personnes. Internet sert, en outre de relais en répercutant les contenus à travers le monde, démultipliant l'impact du message. En outre, la télévision numérique terrestre (TNT), ainsi que la télévision à Haute définition (TVHD), améliorent la qualité de réception. *RFI* est un exemple de média destiné à marquer la présence française dans le monde. Les États construisent ainsi leur *image* à l'adresse de la planète. L'ancien président Jacques Chirac, très sensible à la manière dont *Fox News* a présenté et interprété le sens des émeutes des banlieues parisiennes de novembre 2005, a pris l'initiative de créer *France 24*, afin de donner « le point de vue de la France ». La chaîne, lancée en décembre 2006, est déclinée en français et en anglais, mais son site Internet dispose en outre d'une version arabe.

En second lieu, à côté des grandes puissances, sont apparus de petits États, comme Malte ou l'Équateur, qui possèdent leurs propres réseaux. L'exemple le plus pertinent est l'émirat du Qatar, avec sa fameuse chaîne *Al Jazeera* (île, en arabe). Dans ce cas, c'est la multiplication des conflits régionaux ou encore la géopolitique du pays (comme c'est le cas pour Malte, placée au cœur de la Méditerranée) qui permet d'expliquer le phénomène. Guy Drouot s'attarde quelques instants sur *Al Jazeera*, à propos de laquelle les hypothèses les plus contradictoires ont été avancées. Chaîne de la CIA pour certains, média du Mossad pour d'autres, porte parole d'Al Qaeda ou à tout le moins des islamistes… L'on se perd d'autant plus en conjectures que Al Jazeera, qui se veut de « sensibilité arabe », est considérée par les pays arabes, comme pro-américaine ! Même si ses locaux, en Irak, ont été bombardés à deux reprises par l'US Air Force. Dernière explication avancée : L'Émir Hamid bin Khalifa al Thani du Qatar, craignant ses puissants voisins (Arabie Saoudite et Iran) a voulu cette chaîne comme d'un rempart médiatique contre leurs éventuels appétits de conquête… Le média devient alors le garant de la sécurité de l'État, en prenant l'opinion publique mondiale à témoin.

En troisième lieu, aux intérêts diplomatiques et idéologiques, sont venus s'ajouter les intérêts économiques et financiers. Le développement du réseau chinois *CCTV*, ex *Beijing Television*, en est l'illustration : pas moins de 16 chaînes en composent le bouquet, dont une en anglais, une en français et espagnol et une dédiée au sport. À l'approche des jeux olympiques, la République populaire fait de sa télévision une véritable vitrine internationale.

Médecine traditionnelle pour lutter contre le diabète

SOMPHAVANH SIRAMATH



L'activité physique contribue à lutter contre le diabète.

Au Laos, beaucoup de patients se tournent vers la médecine traditionnelle pour soigner leur diabète. Thavine Phongnaphanh, âgé de 65 ans, est l'un d'entre eux. Depuis sa rencontre avec M. Khamsing Sihathéb, président de l'Association des praticiens de médecine traditionnelle, il suit un traitement à base de jus de *pomme chien (*un fruit) qui lui permet de stabiliser son taux de sucre dans le sang. « *Bien sûr, ce remède traditionnel n'est pas une panacée universelle, mais sa consommation contribue significativement à stabiliser mon taux de sucre dans le sang. Ce traitement est tout à fait naturel et peu onéreux, il se complète parfaitement avec un traitement médical* », a déclaré M. Thavine Phongnapanh. Le jus de pomme de chien est également prescrit pour soigner les patients soufrant de maladies articulaires, de calculs rénaux. Le jus de *pomme chien* est vendu exclusivement chez les producteurs.

En 1998, 143 millions de personnes à travers le monde étaient diabétiques. Et si l'on en croit les prévisions, on comptera 300 millions de malades en 2025. Le diabète est une maladie grave qui, en l'absence de traitement approprié, peut être à l'origine de maladies cardiaques, de cécité, d'impuissance, voire d'amputations. Se caractérisant par un excès permanent de sucre dans le sang, le diabète peut résulter de nombreux facteurs génétiques et environnementaux agissant de concert.

Au centre de cette maladie chronique : des carences en insuline, cette hormone indispensable à l'utilisation du sucre par les cellules de l'organisme. On distingue deux types de diabète : le type 1 et le type 2.

De type 1 ou 2, le diabète sans traitement approprié peut être à l'origine de graves complications. Silencieux, le diabète est une maladie qui peut longtemps passer inaperçue. Ainsi, cinq ou dix ans peuvent s'écouler entre son apparition et son diagnostic, qui peut être fait à l'occasion d'une complication.

Cette maladie dont l'évolution peut apparaître comme insidieuse est facile à détecter à condition de mesurer le glucose dans le sang. Mais cet examen n'est que trop rarement demandé par le médecin.

La progression du diabète est très largement liée à l'évolution de nos modes de vie.

Quelques règles de bonnes conduites :

Selon M. Bounkong Sihavong, directeur adjoint de l'hôpital de Mahosot, manger équilibré et pratiquer régulièrement une activité physique sont des attitudes que devraient adopter tout un chacun, pas seulement les personnes diabétiques. Mais pour les malades diabétiques plus encore que pour les autres, quelques règles s'imposent :

- Ne sautez pas de repas et évitez le grignotage.
- Pour cuisiner, favorisez autant que possible les modes de cuisson sans graisse et remplacez les graisses animales en particulier le beurre par des matières grasses d'origine végétale. Goûtez à la cuisine vapeur !
- Limitez votre consommation de viandes grasses, de charcuterie, préférez les viandes maigres (lapin, poulet, canard) et mettez du poisson au menu.
- N'associez pas plusieurs aliments gras dans un même repas.
- Répartissez la consommation de glucides entre les différents repas.
- Consommez des fruits et des légumes riches en fibres, cinq par jour, sans oublier les légumes secs et les céréales complètes.
- Interdisez-vous les boissons sucrées.
- Si vous êtes en surpoids, essayez de perdre quelques kilos, cela favorisera l'action de l'insuline.
- Arrêtez de fumer.
- Et enfin bougez ! Faites du sport. Les sports d'endurance tels que la marche, la course à pieds ou le vélo sont recommandés, d'autant plus s'ils sont pratiqués régulièrement. Si vous avez des doutes sur l'activité physique que vous souhaitez pratiquer, parlez-en à votre médecin.

Contact : M. Khamsing, quartier de Viengchaleune, dans l'arrondissement de Saysettha.

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

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

La profondeur et la précision de la langue lao

Expression, proverbes et phanya et leurs équivalents en français et en anglais, par Phoune Khammounheuang

SOMSANOUK MIXAY



C'est un ouvrage extrêmement intéressant que vient de publier Phoune Khammounheuang, infatigable retraité. C'est en quelque sorte une anthologie d'expressions usuelles de la langue lao mais aussi des proverbes et des adages – la langue lao en regorge – et des phanya, ces poétiques répons des joutes amoureuses que tout jeune homme et toute jeune fille lao doivent avoir toujours en réserve. Et leurs équivalents en français et en anglais, tout cela réuni dans un volume de plus de 400 pages. C'est un véritable trésor que l'on a plaisir à découvrir, à lire et à relire. « Œuvre à la fois riche et vivante, liant trois langues et trois cultures, qui témoigne ainsi de la nécessaire diversité culturelle préconisée par l'UNESCO à l'aube du 3e millénaire », écrit, dans sa préface à ce « tour de force », l'ambassadeur de France, Maurice Portiche, qui poursuit : « C'est avec talent et une bonne dose d'humour que l'ancien ambassadeur du Laos en France invite ses lecteurs à visiter, au travers du bon sens populaire, l'âme laotienne qui, à bien des égards, revêt une dimension universelle ». Dans sa préface en langue lao, le ministre Soubanh Srithirath, qui est chargé de la Francophonie, se réjouit de la publication de cet ouvrage qui, outre qu'il servira aux étudiants qui, tout en approfondissant leur connaissance de la langue lao pourront apprendre en même temps le français et l'anglais, sera également très utile aussi bien aux diplomates pour écrire leurs discours qu'aux hommes d'affaires, dans leurs négociations ».

L'expression lao est classée suivant l'ordre alphabétique du mot principal. Dans deux annexes, on retrouve, par ordre alphabétique, les mots principaux en français et en anglais ainsi que l'expression dans laquelle ils figurent et un renvoi à la page ou figure l'expression lao.

L'auteur

Phoune Khammounheuang est né en 1940 dans la province de Savannakhet. Après avoir obtenu son baccalauréat mathématiques à Vientiane en 1962, il obtient une bourse pour étudier en France. Il obtient un diplôme d'ingénieur en aviation civile en 1967. Pendant ses études il milite dans une un groupe de jeunes du Front patriotique et rejoint la zone libérée en 1971, avec sa femme et ses deux enfants. Comme il n'y a pas d'aviation en zone libérée, il y est responsable de la construction des routes. Après le changement de régime, en 1975, il est nommé chef de l'Aviation civile, qui englobe le département de l'Aviation civile et la compagnie aérienne Lao Aviation. En 1988, il est affecté au ministère des Affaires étrangères et l'année suivante il est nommé ambassadeur de la RDP Lao en France avec accréditation en Grande Bretagne, en Belgique, en Suisse, en Italie et également auprès de l'Union européenne et l'UNESCO. En 1995, il prend la direction du cabinet du ministère des Affaires étrangères et prend sa retraite en 1997. Passionné par la langue lao, Phoune Khammounheuang n'a jamais cessé d'écrire. Il a publié récemment un recueil de *phanya*, ces versets poétiques utilisés dans les cours d'amour lao dans lesquels jeunes gens et jeunes filles se mesurent dans des joutes verbales où il faut exceller pour vaincre le cœur de l'autre.

La profondeur et la précision de la langue lao.

Expression, proverbes et phanya et leurs équivalents en français et en anglais.

Par Phoune Khammounheuang

En vente dans toutes les librairies.





Une école qui attend la rentrée avec impatience.

Chamkham : une école modèle

PHETPHOSAY SENGPASEUTH

Les travaux de construction de l'école privée Chamkham commencés en 2005 viennent de s'achever. Cette école dispensera un enseignement qui ira de la maternelle jusqu'au collège.

Première du genre en République Démocratique Populaire Lao, l'école dispensera un enseignement de qualité. Forte d'un corps enseignant professionnel et expérimenté, l'école est en passe de devenir un modèle pour le fonctionnement et le concept des autres établissements scolaires de la capitale. Cependant la qualité a un prix. En effet, l'inscription d'un enfant en maternelle coûtera près de 300 000 kip par mois, ce qui comprendra la gratuité de la cantine et du goûter. Les frais mensuels de scolarisation des élèves du primaire sont de 120 000 kip et 100 000 kip pour le collège.



Mme Chamkham Saysana Vongphet.

L'école privée Chamkham est située dans le quartier de Dondeng, arrondissement de Chanthabouly à Vientiane. Elle est composée de quatre bâtiments d'un étage qui contiennent 22 salles de classe. Sa capacité d'accueil est de 800 élèves.

« Je suis heureuse d'avoir atteint l'objectif que je m'étais fixé, explique la directrice de l'école privée, Mme Chamkham Saysana Vongphet. *Mon vœu le plus cher était de contribuer au développement de l'éducation. Trop d'écoles dispensent un enseignement sommaire qui pénalise les enfants et compromet leur avenir. Pour encourager les élèves studieux, ceux qui auront obtenu les meilleurs résultats après trois mois de cours seront dispensés de frais de scolarité. Les professeurs de l'école, qui sont au nombre de 12, ont passé un examen d'évaluation avant d'intégrer l'établissement ».*

Dans l'avenir, Mme Chamkham Saysana Vongphet projette de construire un lycée.



®ðòÿ êó©ÀºÑ ¥¿¡Ñ

T.D.S. Co.,Ltd

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

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

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

Radio nationale lao : 47 ans d'émission *(1/2)*

PHONG THAMMAVONGSA



Le siège de la radio nationale du Laos à Vientiane.

La radio nationale du Laos a été créée le 13 août 1960. A cette époque, elle se nommait « radio Pathet lao » (RPL) et diffusait où était basé le bataillon du district de Viengxay dans la province de Houaphanh.

La RPL a été un outil d'information et de propagande très efficace pour la victoire de la Révolution lao. L'ensemble du peuple était à l'écoute de la radio. Elle a pu ainsi renforcer les informations diffusées par le journal révolutionnaire le « Nèo lao hack xat » (patriotes lao). Celui-ci ne paraissait qu'irrégulièrement et sa distribution n'atteignait que difficilement les villages les plus éloignés.

La RPL émettait des informations capitales sur les manœuvres ennemies. En diffusant des messages codés, les combattants de la Révolution pouvaient se réunir et organiser la résistance. Le but de la radio était aussi d'encourager à la lutte et de diffuser les messages de soutien qui émanaient de pays amis et alliés, ainsi que d'informer heure par heure des avancées de la libération nationale pour l'indépendance et la souveraineté du peuple multiethnique lao.

A ses débuts, la RNL ne disposait que d'un émetteur de 450 kilowatts et d'une équipe de six personnes : trois rédacteurs et trois techniciens du son, pour fonctionner.

Puis, des experts vietnamiens sont venus apporter leur soutien et former l'encadrement de la radio. Ils ont pu augmenter la puissance de l'émetteur de 7 kilowatts et grâce à ses antennes radios, le Vietnam a aussi relayé la diffusion de la RNL couvrant ainsi la totalité du territoire. A l'heure des prémices de la prise du pouvoir en 1974, la station disposait d'un matériel performant : magnétophone, émetteur, etc. Ses émissions étaient destinées aux forces armées et àl'endoctrinement des forces potentielles : ouvriers, étudiants, paysans.

La libération du Sud - Vietnam le 30 avril 1975 accéléra la prise du pouvoir au Laos par le peuple. Celle-ci eut lieu quatre mois après, le 23 août 1975. Le 2 décembre de la même année, la création de la République Démocratique Populaire Lao (RDP Lao) a été proclamée.

Les radios qui diffusaient sous l'ancien régime ont été incorporées au système de radio diffusion de la jeune RDP Lao et la nouvellement nommée Radio Nationale Lao (RNL) deviendra la voix du peuple et de l'idéologie révolutionnaire axée sur la défense et l'édification nationale et le restera jusqu'aujourd'hui.

A la libération, la RNL diffusait ces émissions en deux langues, lao et français. Son émetteur de 10 kilowatts en « ondes moyennes » rayonnait sur la moitié du territoire lao et celui de 25 kilowatts en « ondes courtes » couvrait la région Asie-Pacifique et quelques pays européens.

L'augmentation de puissance des émetteurs apparaît de plus en plus comme une nécessité. Il convient d'être entendu mieux et plus loin pour multiplier le nombre des auditeurs. En 1980, avec un financement de l'ex-URSS, le gouvernement lao a fait installer un émetteur « moyennes ondes » d'une puissance de 150 kilowatts. Il sera la première étape du plan d'amélioration de la radio diffusion nationale. La puissance des émetteurs sera augmentée progressivement. En 1995, l'émetteur « ondes courtes » est augmenté de 25 à 50 kilowatts, de 13 programmes diffusés sur 14 heures, il passe à 31 programmes pour plus de 20 heures de diffusion. Il en sera de même en 1997 pour l'émetteur « moyennes ondes », sa puissance est poussée à 200 kilowatts. Il présente une grille de 36 programmes sur 7 heures 30 de diffusion.

La modulation de fréquence apparaîtra en 1998, la RNL installera son premier émetteur « FM » d'une puissance de 20 kilowatts et diffusera sur la fréquence 103,7 Mhz.

En 2001, la RNL installe un nouvel émetteur « FM » de 2 kilowatts.

La modulation de fréquence présente des avantages par rapport au système de modulation d'amplitude (MA). Le système analogique a été remplacé par le système digital et actuellement les émissions de la RNL sont relayées par l'intermédiaire de satellites de communication. Ils fournissent des signaux d'une fiabilité et d'une qualité sonore remarquables.

mtok7kor&mtok]k;
LAO DEVELOPMENT BANK

L D B

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



SERVICE

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

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

THE LAO DEVELOPMENT BANK IN LAO PDR
WESTERN UNION VISA Card WFI.COM
TRUST SUSTAIN ABILITY TRANSPARENCY PUBLIC SERVICE



The State Commercial Bank in Lao P.D.R

Nong Kiau River Side Resort & Restaurant

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

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

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



Traveling with Lao air to Phongsaly , Samneua and Xayyabouly

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

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

SWEDISH PIZZA & BAKING HOUSE

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



SWEDISH PIZZA & BAKING HOUSE

Now we have home delivery

Un artiste lao talentueux

SONESAVANH SOULIYAPHACK

Autrefois, la peinture était peu connue au Laos. Désormais, alors que nombre de peintres étrangers connaissent une renommée internationale, les Lao commencent à s'intéresser à cet art populaire. Certains étudiants choisissent notamment de s'inscrire à l'école des Beaux-Arts pour apprendre ce métier passionnant qui requiert de la part de l'artiste de l'imagination et de la patience.



M. Phèng Phafong.

M. Phèng Phafong, peintre lao âgé de 53 ans, est aujourd'hui fonctionnaire chargé de la comptabilité du département éducation de la capitale. Inscrit à l'école des Beaux-Arts de Vientiane de 1969 à 1973, il poursuit ensuite ses études au département peinture de l'école polytechnique de Pakpasak pendant trois ans.

« En 1968, je ne savais pas vers quel métier m'orienter après le bac, nous a confié M. Phèng Phafong. *J'ai alors décidé de présenter l'examen d'entrée à l'école des Beaux-Arts. J'ai été reçu et cela m'a donné envie de découvrir ce métier. Les sept années d'études que j'ai consacrées à la peinture m'ont permis de développer une certaine passion. Ce n'est pas un métier facile car il ne suffit pas d'être passionné pour réussir, il faut aussi avoir du talent. A la fin de mes études, j'ai commencé ma carrière professionnelle en tant que professeur de peinture au lycée de Vientiane. J'ai exercé pendant 25 ans. Jusqu'alors, je conciliais mon activité de comptable et ma passion pour la peinture. Je peignais dès que j'avais du temps libre.»*

Les étudiants de l'école des Beaux-arts du Vietnam ont exposé leurs tableaux lors d'une exposition organisée à Phafong. *Mais, aujourd'hui les étudiants de l'Institut national des Beaux-Arts s'intéressent beaucoup à mes œuvres qui constituent pour eux un exemple. Si j'avais du temps, je leur transmettrais mon savoir-faire. J'ai malheureusement arrêté de peindre depuis deux ans à cause de problèmes oculaires. »*



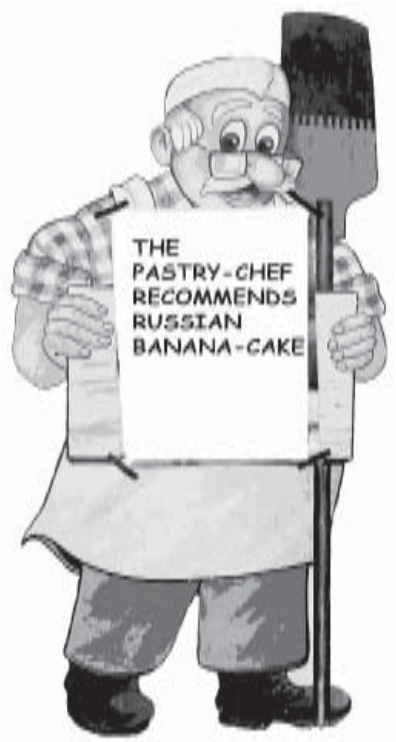
Peinture représentant les maisons traditionnelles de l'ethnie hmong.

Les œuvres de l'artiste représentent des maisons traditionnelles et des scènes de la vie quotidienne des ethnies, des paysages, des pagodes de Luang Prabang et Vientiane, etc. Vendues de 120 000 kip (12 dollars) à 1 million de kip (100 dollars) suivant leur format et le travail de l'artiste, ces peintures picturales graphiques connaissent un franc succès auprès des touristes étrangers lors des expositions.

« *Au Laos, mes peintures représentant le Phra Vèt Sandone* (légende bouddhiste) *et le bouddha aux pagodes ne semblent susciter l'intérêt que des anciens*, a ajouté M. Phèng Vientiane. Ce fut pour eux l'occasion de rencontrer les étudiants lao et d'admirer les œuvres de Phèng Phafong. L'artiste a également été invité pour participer aux séminaires sur les Beaux-arts organisés par l'Association des peintres lao.

Installé dans le quartier Dong Nasok, arrondissement de Sikhottabong à Vientiane, M. Phèng Phafong ne connaît pas une grande renommée au Laos mais ne manque pourtant pas de talent. Ses œuvres ornent d'ailleurs les résidences des hauts fonctionnaires de l'Education nationale au Ban Sisakhet, arrondissement de Chanthaboury à Vientiane.

SUAZDHZAVHAZ 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

Visite de quelques sites au Nord du pays

LE RÉNOVATEUR


Le Palais Royal.

Vat Xieng Thong

Ce temple est le plus beau de Luang Prabang et même du Laos. Edifié en 1560 par le roi Setthathirath, il est bâti tout près du Mékong. Avec sa toiture qui descend jusqu'au sol, il caractérise la pagode des royaumes de Lang-Wang et Canna. Sa façade arrière est ornée d'une très belle mosaïque de verre coloré représentant « l'arbre de la vie » sur fond rouge. Jouxtant le sanctuaire, se trouve la chapelle rouge dont les murs extérieurs sont ornées de mosaïques de verre d'inspiration italienne du plus bel effet. A l'intérieur, on peut admirer un bouddha couché, rare fleuron de la statuaire lao. A voir également la chapelle des chars funéraires, qui abrite l'impressionnant char royal de 12 m de haut.

Pour bien admirer le sanctuaire, surtout pour les photos, il est préférable de faire la visite le matin.


Les Bouddhas de la grotte de Pak-Ou.

Vat Mai

Le toit du Sim formé de cinq pans en bois est un parfait exemple du style de Luang Prabang, remarquable par ses piliers décorés et ses portes aux motifs dorés qui relatent la légende de Vessantara l'avant dernière incarnation de bouddha. Une fois l'an le Pha Bang (bouddha) est exposé à Vat Mai. A remarquer à l'extérieur du Vat deux piliers en bois rouge, ils servaient à attacher les Eléphants royaux.

Vat Visoun

Le plus ancien temple de Luang Prabang. Son origine remonte au XVIème siècle, il a été entièrement reconstruit en 1898. Un temps il abritât le Bouddha Pha Bang avant les invasions, notamment celle des pavillons noir. Ses fenêtres à balustre en bois sont inspirées du temple de Vat Phou. On peut admirer à l'intérieur statues et stèles anciennes. Dans l'enceinte de Vat Visoune on remarquera le That Pathoume ou That Mak Mo (pastèque) à cause de sa ressemblance avec ce fruit : stupa de pierre édifié par la femme du roi Visounarath. Vat Aham situé juste à côté de Vat Visoun et That Mak Mo, séparé seulement par un très beau portique. Près du Vat se trouve le plus important autel des génies de la ville.

Le Mont Phousi

Du sommet, la vue s'étend sur la ville et le Mékong. Le panorama est superbe, surtout le soir au couchant quand le soleil ensanglante le Mékong avant de disparaître derrière les montagnes. Mais comme toute bonne chose, cela se mérite. Il vous faudra gravir quelques 400 marches avant de jouir de ce spectacle. Le Mont Phousi est la montagne sacrée de Luang Prabang. Au sommet se trouve le vat Chomsi.

Bouddha Pha Bang

Le Pha Bang, qui a donné son nom à la ville, est une statue en bronze et or représentant Bouddha en position debout, dans l'attitude « Ham Nhat »apaisant toute querelle.

Elle pèse 43 kg et mesure 43 cm de haut. Fondu à Ceylan au VIIème siècle, il parvint au Cambodge vers le XIème siècle. Le Pha Bang fut offert en 1358 par le souverain khmer au prince lao Fa Ngum, avant son départ du Cambodge pour reconquérir son royaume. Il laisse alors le Pha Bang à Vieng Chane (Vientiane).

Ce n'est qu'en 1489 que le roi Sam sènethaï fit venir le Pha Bang dans sa capitale, où il l'installa à Vat Vieng Kham. Il profite de cette occasion pour changer le nom de la ville, qui devint la ville de Luang Prabang. Aujourd'hui on peut voir sa copie au palais royal (Musée national) de Luang Prabang.

Le palais royal

Proche de Vat Mai, c'est ici que se trouve le Bouddha d'or (Pra Bang), précieuse relique que vénère les lao. Outre le Bouddha d'or on peut admirer de très beaux Bouddha des XVème et XVIème siècle, des tambours de bronze, des défenses d'éléphant, etc.

Grotte de Pak-Ou

Les grottes se situent à 25 km de Luang Prabang au bord du Mékong à l'embouchure de la Nam-Ou.

Il faut compter une bonne heure en bateaux lents, la ballade est superbe et préférable aux bateaux rapides trop dangereux sauf si vous vous sentez l'âme d'un Indiana Jones. Pak Ou, célèbre site bouddhique, est un lieu de pèlerinage, il recèle des milliers de statues et statuettes essentiellement de Bouddha du style classique à Luang Prabang (malheureusement le site est victime de pillages). Par des escaliers vous pouvez atteindre la seconde grotte Tham Phum plus profonde. Prévoir une lampe de poche. En face de Pak Ou, allez voir les falaises qui tombent à pic dans la Nam Ou, c'est assez spectaculaire.

Chutes de Kuang-Si

A 30 km de Luang Prabang. Ces belles chutes descendent en cascades sur des fondations calcaires où elles ont creusé des petits bassins de couleur turquoise. On peut facilement pique-niquer sur le site. C'est une promenade à ne pas manquer.

« La Bien Khèm Khong » : où se restaurer face au Mékong?

VAYORATH XAYASOMROTH



L'établissement permet de découvrir l'essence même de la gastronomie lao.

Le restaurant «La Bien Khèm Khong » , accueille depuis maintenant trois ans de nombreux gourmets lao et étrangers, friands de cuisine traditionnelle. Pittoresque et chaleureux, l'établissement propose une carte avec un choix varié de plats à des prix raisonnables. Que les inconditionnels de la cuisine occidentale se rassurent car les deux cuisiniers originaires du pays concoctent également des plats exotiques, comme le steak accompagné de frites » ou les spaghettis dont la saveur n'a rien envier à leur pays d'origine. Cependant, opter pour la cuisine locale, savamment préparée par l'établissement, permet de s'imprégner les papilles et de découvrir l'essence même de la gastronomie lao.

Le propriétaire du restaurant, M. Vonepadith Daranouvong, travaille dans le journalisme et la communication. Il a d'ailleurs collaboré à la création du Rénovateur et chroniqué pour lui pendant cinq années.

« *Je trouve cela très amusant d'être interviewé par un journaliste d'un journal que j'ai vu naître et cela me rend très heureux,* confie M. Vonepadith Daranouvong. *Le Rénovateur m'a donné l'occasion d'effectuer un stage en France, en 2000, et quand j'en suis revenu, la possibilité de travailler pour le bureau de communication de la Jeunesse Populaire Révolutionnaire Lao m'a été offerte, évidemment je ne l'ai pas laissée passer. Cela dit ouvrir un restaurant était un rêve que j'avais envie de réaliser depuis longtemps. Moi-même amateur de bonne cuisine, il m'a semblé judicieux de me lancer dans cette voie pour renforcer l'économie familiale.* »

Le « La Bien Khèm Khong» , situé à Ban Vat Chane, dans le prolongement du quai Fangoum, assure un service de 50 couverts renouvelables. Les tables donnent vue sur le Mékong et l'établissement dispose également d'espaces réservés pour les mariages, anniversaires, karaokés et autres réceptions.

« *Il me semblait essentiel que les gens se sentent bien ici. C'est pour cela que le* « La Bien Khèm Khong » *propose des ambiances différentes,* ajoute M. Vonepadith Daranouvong. *Le couché du soleil sur le Mékong invite au romantisme et il convient tout à fait aux soupers d'amoureux. Et on ne peut ouvrir un restaurant sans penser à l'esprit de fête des Lao, donc nous essayons de satisfaire tout le monde.* »

Une autre qualité et avantage du restaurant est qu'il est idéalement placé pour suivre les compétitions de course de pirogues, mais pour trouver place, il faut se dépêcher de réserver avant la sortie du carême bouddhique. Ce qui vous laisse environ encore deux mois et demi pour réserver.

Mais pourquoi attendre si longtemps pour découvrir les plaisirs de cuisine lao, on est toujours les bienvenus au «La Bien Khèm Khong » et il est ouvert tous les jours jusqu'à 11h 00 du soir.



Le Mékong invite au romantisme et il convient tout à fait aux soupers d'amoureux.

Fleur de Bouddha

BIBA VILAYLECK

Pour les langues européennes un grand nombre de fleurs blanches parfumées sont des « jasmins », mais les Lao, pas plus que leurs voisins, ne confondent le jasmin d'Arabie, **dok Mali,** le jasmin du Cap, **dok Inthava** et le jasmin-gardénia, **dok Phout.** En effet les usages de ces jasmins sont très différents : alors que **dok Mali** et **dok Inthava** sont des fleurs « mondaines », **dok Phout** est la fleur du Bouddha, réservée à un usage religieux.

Tabernaemontana coronaria Apocynaceae

Phout : lao

Phut jeep : thaï

Crepe Jasmine, Carnation of India : anglais

Jasmin-gardénia, **Fleur moulin à vent** : français

Cette plante, de la même famille que le Frangipanier, est originaire de la région qui va du Nord de l'Inde jusqu'au Laos. Son nom scientifique lui a été donné par Linné en référence à la ville de naissance d'un botaniste et médecin allemand, Bergzabern, ou Tabernaemontanus en latin.

Ce « jasmin » est un arbuste buissonnant aux feuilles toujours vertes, opposées, coriaces et luisantes. Les fleurs sont odorantes, blanches, d'un diamètre de 1 à 5 cm ; les cinq pétales sont disposés comme les ailes d'un moulin. Il est parfois classé dans les *Gardenia*, mais s'en distingue cependant par le fait que la tige cassée laisse exsuder une sève laiteuse. Il fleurit à la fin de la saison sèche, mais il semble que les marchés soient toujours approvisionnés en fleurs fraîches.



Boutons et fleur épanouie de dok Phout.



Boules de boutons de dok Phout

En effet la fleur, ou plutôt le bouton floral de **dok Phout,** est un élément essentiel des compositions florales rituelles : pyramides en feuilles de bananier des **mak béng,** « pièces montées » des plateaux de Baci, guirlandes déposées sur les autels des pagodes ou des maisons, ou suspendues ça et là. Le bouton de la fleur, avec son long pédoncule, s'ajuste parfaitement aux interstices que constituent les feuilles de bananier pliées en triangle. Seule la fleur de l'amour, **dok Hak,** permet des compositions aussi fines et aussi élégantes. Avec le bouton floral de **dok Phout** on fait aussi des « boules » fleuries et parfumées que l'on peut accrocher en hommage rituel. Ces compositions florales sont soit achetées chez les marchandes spécialisées soit fabriquées à la maison avec les fleurs achetées au marché, au poids ou au bouquet. **Dok Hak** et **dok Phout,** sont choisies pour leur forme qui s'ajuste tout à fait aux petites pyramides florales, mais aussi pour leur couleur blanche qui, avec le jaune orangé, est la couleur du Bouddha ; elles seront ainsi associées à la fleur orange de *tagetes*, **dok Dao huang.** Malheureusement, ces deux fleurs sont de plus en plus remplacées par des formes en plastique qui, à notre avis, défigurent les compositions florales traditionnelles.



Le dok Phout est un élément essentiel des compositions florales rituelles.

Le genre *Tabernaemontana* a été créé par Carl von Linné en 1753 en référence au botaniste et médecin allemand Jakob Dietrich von Bergzabern (Bad Bergzabern, 1522 Heidelberg, 1590), connu aussi sous le nom de Tabernaemontanus, latinisation de son lieu de naissance Bergzabern.

Ô Kob *(cassolette de grenouilles)*

MANILA VANTHANOUVONG



Aujourd'hui, on peut trouver facilement des grenouilles dans tous les marchés de la ville parce que l'élevage des grenouilles est très répandu. Mais, pour ceux qui n'aiment pas consommer des grenouilles élevées à la nourriture animale cette saison (la saison des pluies), les grenouilles de rizière sont très abondantes au marché.

Préparation et cuisson : 40 minutes.

1) Fendez le ventre des grenouilles et enlevez leurs entrailles. Lavez-les abondamment. Si les grenouilles sont grosses, coupez-les en gros morceaux.

2) Coupez finement les tiges de citronnelle, les lamelles de galanga, les échalotes et les gousses d'ail. Mettez-les dans un pilier ; ajoutez les piments et pilez-les.

3) Laissez tremper le riz dans l'eau pendant 15 minutes. Egouttez-le et pilez-le, ajoutez un verre d'eau pour obtenir le khao beua.

4) Lavez et coupez les haricots longs en morceaux de 2 cm de long. Coupez les aubergines en quartiers et les laissez les tremper dans l'eau.

5) Faites réchauffez un peu d'huile dans une casserole, mettez les condiments déjà pilés, remuez-les sans arrêt. Incorporez les morceaux de grenouilles, faites revenir pendant quelques minutes, assaisonnez de sauce paderk et de sel. Ajoutez ensuite les haricots longs et les aubergines.

6) Versez deux verres d'eau et laissez mijoter pendant 10 minutes, ajoutez le khao beua. Mettez à la fin de la cuisson les jeunes oignons coupés en lamelles, les feuilles de basilic et de citrus hystrix.

7) Servez le ô kob accompagné de riz gluant et de légumes frais (concombre, chou, etc)

Ingrédients : pour 5 personnes

- 1 kg de grenouilles
- 10 haricots longs
- 5 aubergines
- 5 tiges de citronnelle
- 5 lamelles de galanga
- 5 gousses d'ail
- 5 échalotes
- 10 piments rouges et verts
- 2 cuillerées à soupe de khao beua (riz macéré et pilé)
- 3 cuillerées à soupe de sauce paderk
- 1 cuillerée à café de sel
- 10 jeunes oignons
- 5 feuilles de combava (bai khihout)
- Des feuilles de basilic lao (bai itou)



Le badminton lao aux 24e Jeux d'Asie du Sud-Est en Thaïlande

BOUAPHANH VIBOUNSAK

La Fédération nationale de badminton lao enverra 12 de ses meilleurs sportifs aux 24e Jeux d'Asie du Sud-Est qui se dérouleront au mois de décembre prochain en Thaïlande. Actuellement, les joueurs s'entraînent au club de badminton du ministère de la Sécurité à Vientiane.

Le 11 août, ces joueurs avaient participé au 8e tournoi de badminton comptant pour la coupe du Président de l'Assemble nationale.

Ce tournoi a vu la participation de198 joueurs venus de quinze clubs de badminton de Vientiane et huit clubs de provinces : Oudomsay, Houaphane, Khammouane, Bolikhamsay, Sayabouli, Savannakhet et Champassak.

Une victoire aux Jeux d'Asie du Sud-Est comblerait de joie la Fédération nationale de badminton mais, dans les vestiaires, le bruit court qu'une éventuelle accession en demi-finale serait déjà un excellent résultat.

Quatre joueurs appartenant au club de Vientiane sont pressentis pour monter sur les marches du podium : Gnothine Latsavong, Sathiene Mouanvongsa, Phakonkham Phongmalayséng et Vanpasit Phalavanh.

« Ces quatre joueurs sont des valeurs sures et nous comptons sur eux pour obtenir une place au tableau d'honneur de ces 24e Jeux d'Asie du Sud-Est en Thaïlande. S'ils gagnent, comme je le pense, leur victoire contribuera à promouvoir le badminton au sein de la jeunesse lao », a déclaré le président de la Fédération nationale de badminton lao, M. Santiphab Phomvihane.

Agé de 20 ans, Sathien Mouanvongsa a déjà fait un parcours intéressant. Sélectionné en 2002 alors qu'il était encore étudiant, il a successivement gagné des tournois nationaux, notamment le tournoi de la Fédération nationale en 2003. Il s'est fait également remarquer à l'étranger en remportant l'Open « King Tigers » en mai 2004 en Thaïlande et la même année, il gagne la coupe du tournoi internationale de badminton de Khonkhène.

Il a choisi le club de badminton Lao-Vietnam pour s'entraîner.

Gnothine Latsavong est âgé de 22 ans, sa première sélection date de 2000.



Gnothine Latsavong.



Sathien Mouanvongsa.

Depuis, il représente son pays et malgré .son jeune âge il prend cette responsabilité avec sérieux. En 2002, il remporte la coupe du Président de la Fédération nationale de badminton. Il récidivera en 2007. Il remporte aussi l'Open « King Tigers » en mai 2005 en Thaïlande ainsi que l' Open de Vientiane la même année. En 2006, il gagne à l'Open Beerlao.

Comme dans la plupart des autres disciplines sportives dans le pays, les structures déjà existantes, les clubs et associations souffrent d'un manque cruel de moyens financiers, humains et matériels. Bien que la pratique du badminton ne nécessite pas de grandes dépenses : juste une raquette, un volant et de bonnes chaussures, elle est confrontée aux mêmes problèmes. Aujourd'hui la capitale compte plus 15 clubs qui font leur possible pour développer cette discipline. Cela passe par une meilleure détection des nouveaux talents et par leur progression dans des structures adaptées.

Le soir, vous pouvez constater que chaque petit terrain et espace libre de Vientiane se transforment en terrain de badminton. Cette discipline est très pratiquée, il y a un vivier important de joueurs, encore faut-il pourvoir avoir la capacité d'utiliser ce potentiel pour former de futurs champions.



CHERCHE

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

Tiger Woods pressenti pour un 13ème titre en Grand Chelem



L'américain Tiger Woods a assis son statut de favori pour défendre son titre au championnat USPGA de golf, qui débute jeudi à Tulsa (Oklahoma), en remportant dimanche dernier le tournoi mondial à Akron (Ohio) avec une belle avance de huit coups sur ses poursuivants

M. Woods aura ainsi la dernière occasion de remporter le dernier Grand Chelem de l'année, lui qui n'en inscrit aucun à son palmarès cette saison et a dû se contenter de partager la deuxième place au Masters et à l'US Open et de la 12e place à l'Open de Grande-Bretagne. « En regardant Tiger la semaine dernière, on voyait qu'il était vraiment au dessus du lot » , a déclaré la star du golf sud-coréen K.J Choi. « Il a réussi tellement de beaux coups. Bien que beaucoup de joueurs se rapprochent, je pense qu'il est encore à un niveau supérieur » . La concurrence sera rude, toutes les vedettes du golf mondial, dont les trois vainqueurs des autres Grands Chelems de la saison, étant annoncées pour cette compétition qui devrait se dérouler par une chaleur accablante d'environ 37°C. Sur les 156 engagés, 98 sont classés parmi les 100 meilleurs mondiaux.

Woods, à la conquête de son 13e titre majeur (58 victoires au total en PGA), a indiqué que ces conditions ne l'affectaient pas : « Cela ne fait pas de mal de transpirer un peu. Je change simplement plus souvent de gants. En ce qui concerne la concentration, cela n'a jamais été un problème ».

Le vainqueur de l'Open de Grande-Bretagne, l'irlandais Padraig Harrington, pense que ce facteur est à prendre en considération. « Je dirais que pour moi c'est un avantage. Je m'acclimate bien. Je joue souvent en Malaisie où la chaleur est bien plus étouffante qu'ici », a-t-il dit. L'Argentin Angel Cabrera, vainqueur de l'US Open, pense de même : « En Amérique latine, il fait bien plus chaud qu'ici. Il faut seulement penser à boire beaucoup ». Quant au vainqueur du Masters, l'Américain Zach Johnson, il prévoit de réduire son temps d'entraînement : « Savoir gérer la chaleur va requérir une grande discipline mentale. Je ne veux pas être dehors à cogner dans des balles pendant deux heures.Je vais me reposer et m'hydrater », a-t-il dit. Le vétéran américain Phil Mickelson, trois fois vainqueur d'un Grand Chelem, revient à la compétition pratiquement guéri d'un poignet qui l'avait empêché de participer à l'US Open et à l'Open de Grande-Bretagne. L'US PGA n'a plus été remporté par un Européen depuis 1930 avec la victoire de l'ecossais Tommy Armour.





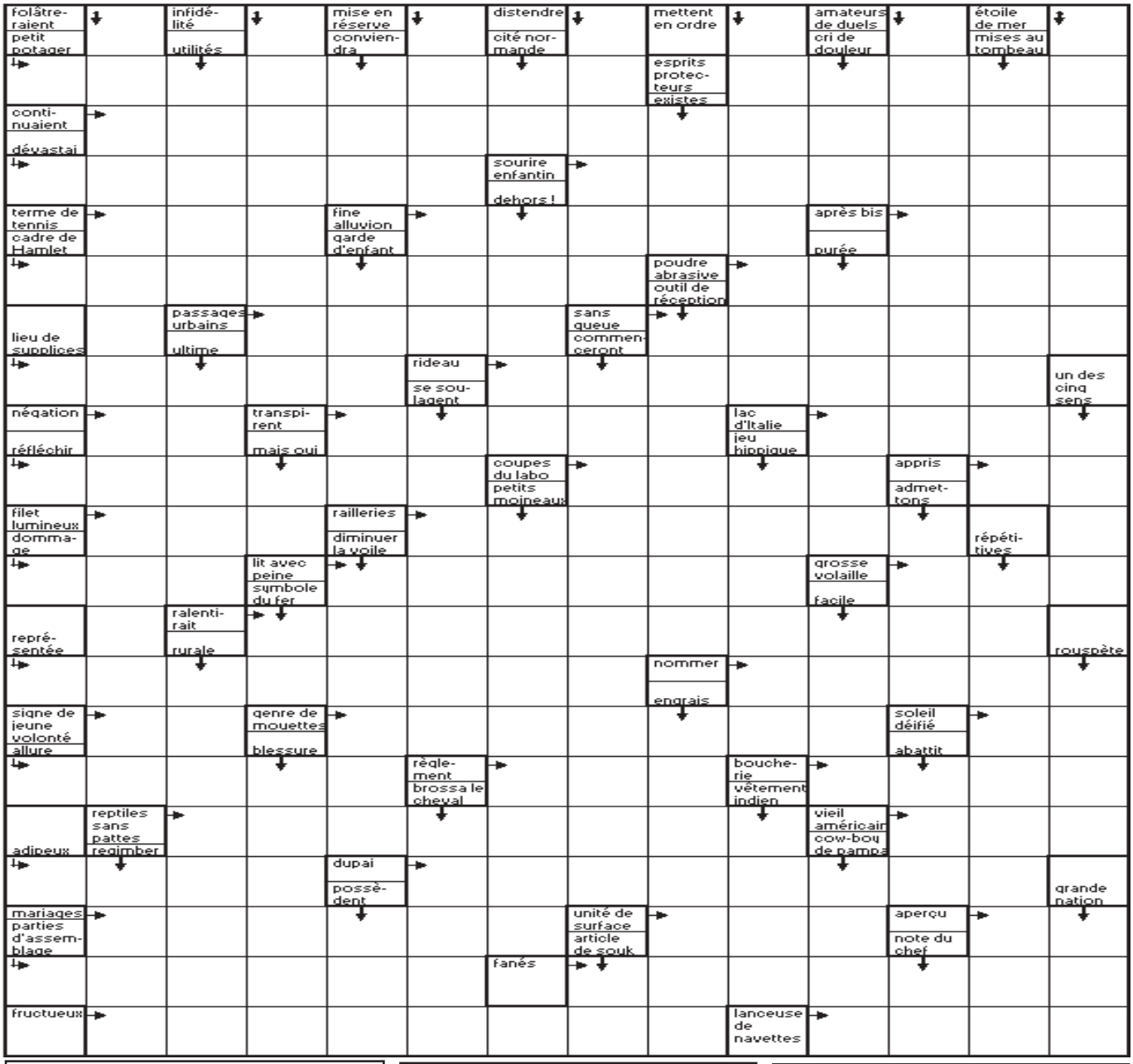
Une délégation des médias lao, conduite par le vice-président de l'Association des journalistes lao, Somsanouk Mixay, a visité les locaux du centre de presse des Universiades de Bangkok et à la clôture des 24e Jeux universitaires mondiaux. Les journalistes lao ont réuni des informations en vue des préparatifs aux 25e Jeux d'Asie du Sud-est qui se dérouleront à Vientiane en 2009. *Photo Souksakhone*



Le grand artiste de Luang Prabang, Maître Manivong Khattignarath, a fait une donation d'une vingtaine de ses oeuvres au musée de Luang Prabang. Ces oeuvres faisaient partie d'une exposition organisée dans le cadre du projet *The Quiet in the Land*. La signature de la donation a été faite entre le Maître (à droite) et le conservateur du musée, M. Sisavath, devant le vice-directeur du service de l'Information et de la culture de Luang Prabang, M. Bounkhong.



Dans son livre *Quinze études de nu*, Eric Nonn utilise l'écriture comme un peintre ses pinceaux.
Mercredi dernier au centre de langue française, l'auteur s'est livré à une lecture poétique. Talentueux narrateur, c'est dans un univers pictural, sensuel et coloré, qu'il nous a invités à voyager et imaginer quelques unes de ses études. Eric Nonn nous a parlé des corps, de chair, de sexe, d'amour. Il nous a dépeint ces nus de femmes souvent sur fond de misère sociale, avec des mots forts, parfois violents, sans fausse pudeur, avec passion.
Eric Nonn est aussi cinéaste, comédien et metteur en scène de théâtre.
Quinze études de nu est actuellement disponible à la médiathèque du centre de langue française. Pour tous ceux qui n'étaient pas là lors de la lecture, ils peuvent vivre aussi cette émotion en écoutant la voix de l'auteur qui nous lit quelques extraits de son livre sur le site www.eric-nonn.com



Mots fléchés

Solution du N. 452

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

Le proverbe de la semaine

ຂອງກິນແຊບຢູ່ນໍາຜູ້ມັກ

Des goûts et des couleurs, il ne faut pas discuter.

UN BRIN D'HUMOUR

- J'ai vraiment un chien super !
- Qu'est-ce qu'il a de plus que le mien ?
- Il me ramène le journal tous les matins...
- Tiens donc ?...Y'a rien d'extraordinaire !!
- Ben si...Je ne suis même pas abonné !!

NUMÉROS UTILES

Pompiers	190
Police	191
Ambulance	195
Hôpital Mahosot	214780
Hôpital Setthathirath	351111-4
Hôp. de l'Amitié	561312, 710002 711185
Médecin amb. de France	215253-139
Electricité du Laos	199
Nam Pa Pa (eau)	412882
En cas d'accident	222222

MÉDIA

TV5 ASIE



➢Magazine

« Thalassa »
Présentation : Georges Pernoud
Georges Pernoud et toute l'équipe de "Thalassa" vous embarquent chaque semaine pour des destinations lointaines à la rencontre de cultures, de peuples et de continents.
Au sommaire : Escale en Andalousie-Les trésors de Cadix-Les ballets de la Donana-Les pêcheurs du Guadalquivir-Au pays des tapas-Les clandestins du détroit-Vent fort à Tarifa.
Dimanche 2 septembre à 20h00.

TV5 ASIE



➢Film

« Les apprentis »
Réalisation : Pierre Salvadori, 1995
Avec : François Cluzet, Guillaume Depardieu, Judith Henry, Claire Laroche, Marie Trintignant ...
Sujet : De boulots minables en cambriolages calamiteux, d'expériences érotiques « épiques » en terribles désillusions amoureuses, « Les apprentis » décrit les aventures ou les mésaventures de deux amis. L'apprentissage parfois douloureux d'un quotidien où l'amour, l'amitié ou tout simplement la proximité de l'autre sont les plus belles des richesses.
Jeudi 30 août à 20h00

RADIO

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

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

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

TNL 1

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

➢ Informations en lao
Journal d'informations nationales et internationales
Tous les jours à 7h, 12h, 19h et 21h
<< Edition Spéciale >> : résumé des actualités de la semaine Dimanche à 19h

AGENDA

Cine cccl

« Wesh wesh, qu'est-ce qui se passe ? »
Réalisé par Rabah Ameur-Zaimeche
Avec Rabah Ameur-Zaimeche, Ahmed Hammoudi, Mambi Keita...



Sujet : Dans la Cité des Bosquets, en Seine-Saint-Denis, Kamel est de retour après avoir purgé une double peine de prison. Il tente, avec le soutien de sa famille, de se réinsérer dans le monde du travail. Mais il devient le témoin impuissant de la fracture sociale de son quartier.
Jeudi 6 septembre à 18h30 et samedi 8 septembre à 17h45.

Musées

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

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

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

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

HOROSCOPE

Bélier 21 mars - 20 avril

Les planètes vous soutiènnent et enlèvent de votre chemin tout ce qui bloque et ralentit votre ascension.

Taureau 21 avril - 21 mai

Vu votre état d'esprit, ce n'est pas encore cette semaine que vous serez apte à prendre des décisions importantes pour votre avenir.

Gémeaux 21 mai - 21 juin

Vous n'avez pas le temps de vous ennuyer face à l'ampleur des tâches qui vous attendent.

Cancer 22 juin - 22 juillet

En amour comme au foyer, sortez des sentiers battus. Allez-y, organisez des sorties. Agrandissez votre cercle d'amis, certains seront passionnants.

Lion 23 juillet - 22 août

Plus on vous bouscule, plus on vous contredit, plus vous n'en faites qu'à votre tête. Vous êtes en train de vous démarquer de votre milieu social et relationnel.

Vierge 23 août - 22 septembre

Si une situation ne vous satisfait pas, rompez avec la routine et les automatismes, et sachez réformer ce qui peut l'être.

Scorpion 23 octobre - 22 novembre

Votre vie sentimentale pourrait flamber davantage. Dès vendredi changement de décor : vous montrerez plus d'audace et votre entourage trés proche s'en ressentira.

Balance 23 septembre - 22 octobre

Votre partenaire souhaite que vous fassiez preuve d'indulgence, suivez ses conseils.

Sagittaire 22 novembre - 20 décembre

Vos amours reprennent sur les chapeaux de roues. Mettez cependant un bémol. Ne vous emballez pas trop vite, prenez le temps de réfléchir à toute relation.

Capricorne 21décembre - 19 janvier

Vous ne pouvez pas vous empêcher d'en faire trop car vous vous sentez en pleine forme. Mais vous commencez quand même à être plus raisonnable !

Verseau 20 janvier - 18 février

Les idées ne vous manquent pas et elles se bousculent. Vous traverserez une période de chance qui favorisera votre vie financière et sociale.

Poisson 19 février - 20 mars

Une semaine tranquille, en plus les sorties et les rires sont au rendez-vous.



