NUMÉRO 417

Hebdomadaire d'informations gé né rales de la Ré publique Dé mocratique Populaire Lao

Mercredi 13 dÉcembre 2006

10.000 kip 0.75 euro



Vat Xiengthong É l'Expo florale mondiale de Chiangmai

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

www.lerenovateur.org.la

M.A - 60 Aircraft

(Modern Art 60)



MA 60 Aircraft

Manufacturer : Xi' an Aircraft company of China aviation Industry (AVICI)

Power Plant System

- Engines : PW127J (Pratt & Whitney of Canada and PW124-3)
- Propeller : 247F-3 (Hamilton Sundstrand of USA)
- APU : GTCP36-150 (Honeywell of USA)

Performance

- Maximum cruise speed 280 knot (514 km / h)
- Service ceiling 2500 ft (7,620m)
- Take-off run 2657 ft (810 m)
- Landing run 2493 ft (760 m)
- Maximum range 1339 nm (2,450 km)

Weight

- Maximum take-off weight 48,028 lb (21,800 kg)
- Maximum Landing weight 47,620 lb (21,600 kg)
- Maximum Payload 12,177 lb (5,500 kg)
- Maximum usable fuel 8,884 lb (4030 kg)

Geometrical

- Seat configurations : 56 seats
- Fuselage length 81 ft .06in (24.710 m)
- Wing span 95 ft 9.3 in (29.200 m)
- Overall height 29 ft 0.5 in (8.853 m)
- Main wheel tread 25 ft 11in (7.900 m)

HEAD OFFICE
No 2, Pangkham Street, Ban Xieng Nhun Chanthabouli district, Vientiane Lao PDR, P.O.BOX : 6441
Tel : (856-21) 212057, 212055 Fax : (856-21) 212065 www : http laoairlines.com
Ticketing and reservation Tel: (856-21) 212051-54 E-mail: reservation@laoairlines.com

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 Phonekéo
Prof. Dr Sommone Phounsavath
Darouny Ratanavong
Houmphanh Rattanavong
Maligna Saignavongs
Mongkhol Sasorith
Chanphéng Siratana

Journalistes :
Manila Vanthanouvong
Phong Thammavongsa
Somphavanh Siramath
Bouaphanh Vibounsak

Correcteurs / Contributeurs :
André Piozet
Léo Mariani
Stany Kol

Maquettiste et publicité :
Viphaphone Phommabouth

Edition Internet :
Vansoukkhy Thammavong

Design : BlueGrass

BP 8706, Rue Pangkham, Vientiane, RDP Lao
Tél. (856) (21) 21 78 72,
Fax (856) (21) 21 63 65
www.lerenovateur.org.la
email: editor@lerenovateur.org.la

Actualité

4. Le musée Kaysone Phomvihane
5. Ouverture de la deuxiéme session ordinaire de l'Assemblée Nationale
6. Comment entrer au Laos ou en sortir : ce que les touristes doivent savoir
7. L'importance de la bio-diversité agricole
8. Théétre chinois
9. Remise d'une presse fabriquée au Laos
10- 11. Noi Noi,un nouveau magasin pour soutenir les familles des enfants les plus vulnérables

Education

12. Premiére réunion du comité national de pilotage du projet VALOFRASE
13. Formation é Pour ma bibliothéque (PMB) é

Culture

14- 15. Les fétes traditionnelles de la fin de la saison des pluies en milieu rural

Développement

16. Nouveau département d'économie rurale et de technologie alimentaire

Livre

17. Parlons en...

Horticulture

18 - 19. Le Vat Xiengthong symbolise le Laos é l'Expo florale internationale de Chiangmai

Exposition

20. La joie de vivre

Conte

21. Un solitaire et Manola

Ethnobotanique

22. Le Quisqualier

Cusine

23. Phakhamakhiénéve

Sport

24. L'Akido, un artprise par la jeunesse
25. Les 5e Jeux nationaux traditionnels

Profil

26. Davone Phachanthavong:le succés an affaires,

Dans l'objectif

27. Evénements de la semaine en photos

Guide

28. Mots flécheés-Un brin d'humour-Le proverbe
29. Annonces-Horoscope-Numéros utiles
30. Programmes télévision, radio et agenda

Couverture :
Vat Xiengthong symbolise le Laos é l'Expo florale internationale de Chiangmai.
Photo Somsanouk Mixay

Le musé e Kaysone Phomvihane

SONESAVANE SOULI GNAPHACK



A Vientiane, il existe de nombreux musÉ es, monuments… Le musÉ e Souphanouvong, celui de l'armÉ e, la statue de Tiao Fa Ngoum, celle de Saysetthathirath et le musÉ e Kaysone Phomvihane en font partie.

La construction du musÉ e Kaysone Phomvihane a dÉ butÉ le 13 dÉ cembre 1997. Le musÉ e et a officiellement ouvert ses portes aux visiteurs le 13 dÉ cembre 2000, jour du 80É anniversaire de la naissance de Kaysone Phomvihane.

Le batiment est situÉ au km 6, sur la route 13 du Sud, É Vientiane, É cÉ tÉ du Bureau du ComitÉ central du Parti. DÉ jÉ , pendant 17 ans (1975-1992), la maison et le bureau de l'ancien PrÉ sident se trouvaient dans cette zone.

Le musÉ e Kaysone Phomvihane a deux É tages et mesure 31 mÉ tres de haut, 50 de large et 70 de long.

Au sous-sol, on trouve le dÉ pÉ t oÉ sont conservÉ s 13.552 objets, photos, documents... Tous parlent de la vie et du travail du PrÉ sident Kaysone Phomvihane et des autres dirigeants tout au long de la rÉ volution lao. Ces informations constituent une grande richesse pour ceux qui, É l'avenir, effectueront des recherches sur le leader.

Au premier É tage on trouve une salle de projection, une salle de confÉ rence, une salle É VIP É , une bibliothÉ que, une salle d'accueil, un centre d'information et le comptoir d'enregistrement…

Au deuxiÉ me É tage se trouvent les salles d'exposition ouvertes au public, elles couvrent 2.200 m2 et sont exposÉ s 2.055 objets divers, classÉ s en sept thÉ mes, qui expriment les activitÉ s rÉ volutionnaires du PrÉ sident Kaysone Phomvihan, ses relations avec les autres dirigeants, la diversitÉ ethnique du Laos... Les sept thÉ mes qui organisent l'exposition sont les suivants :

-La culture lao : la tradition du nouvel an lao, les peuples d'en haut (lao theung)…

-L'enfance de Kaysone.

-La pÉ riode de ses activitÉ s au Vietnam.

-La pÉ riode de la deuxiÉ me guerre d'Indochine.

-La guÉ rilla contre les AmÉ ricains (1955-1975).

-La sixiÉ me partie traite de la rÉ volution de 1975 jusqu'É la mort du PrÉ sident.

-Le dernier thÉ me montre comment les dirigeants lao ont poursuivi le travail de Kaysone Phomvihane.

M. OnkÉ o Southivong, guide du musÉ e, nous a donnÉ quelques informations supplÉ mentaires : *« depuis le mois de d« cembre, la fr« quentation du mus« e augmente. Nous invitons beaucoup de Lao « venir : des « l« ves des « coles primaires, des « tudiants, des soldats, des policiers etc. Des groupes de touristes tha« landais nous rendent aussi visite.*

Nous accueillerons particuli« rement beaucoup de monde lors du 86e anniversaire de la naissance du Pr« sident Kaysone Phomvihane, comme nous en avons beaucoup guid« lors de la r« cente f« te nationale. Il est important que tout le monde puisse conna« tre l'importance de M. Kaysone Phomvihane *pour notre pays. Nous avons aussi un devoir de m« moire, de comm« moration. «* Le MusÉ e Kaysone Phomvihane est ouvert du mardi au dimanche, de 8:00h É 12:00h et de 13:00h É 16:00h, l'entrÉ e coÉ te 5000 kip pour les É trangers.

RÉ colte du riz

SOMPHAVANH SI RAMATH

Les riziculteurs du district d'Atsaphanthong dans la province de Savannakhet ont achevÉ la rÉ colte du riz (9843 hectares).

Cette annÉ e, grÉ ce É un climat favorable, leur production est meilleure que celle des annÉ es prÉ cÉ dentes.

En mÉ me temps qu'ils rÉ coltaient, ils ont semÉ , sur 20 hectares, pour la pÉ riode d'agriculture irriguÉ e.

Avec pour objectif global de diminuer la pauvretÉ , le bureau de l'Agriculture et des forÉ ts de cet arrondissement a promu de nouvelles cultures auprÉ s des agriculteurs vivant dans des zones propices É la plantation : Phonphang, Dongkeum, Pongdong, Pongna, Dongkhouang et de Dongnakham. Du maÉ s, des concombres, des pastÉ ques, des choux chinoises, de la salade, des piments et Etc. ont ainsi É tÉ plantÉ s.

Selon le dÉ partement de l'Agriculture et des forÉ ts de la province de Khammouane : les riziculteurs de la province ont aussi achevÉ leur rÉ colte (51 515 hectares), soit 157 818 tonnes de riz. Actuellement, les agriculteurs plantent des arbres sur une surface totale de 7000 hectares et labourent les riziÉ res pour replanter du riz en vue de la saison É venir oÉ elle seront irriguÉ e. Dans toute la province, 5 500 hectares de riz irriguÉ seront plantÉ s : districts de ThakhÉ k (850 hectares), de Mahasay (300 hectares), de Nongbok (1 900 hectares), de Hinboun (1 030 hectares), de Gnommalath (300 hectares), de Boualapha (6 hectares), de Nakay (110 hectares), de XÉ bangfay (1000 hectares) et de Saybouathong (4 hectares).

Cette annÉ e, le pays manque d'eau par rapport É l'annÉ e prÉ cÉ dente, ce qui a poussÉ le dÉ partement de l'Agriculture et des forÉ ts de chaque province É inciter les habitants É nettoyer les canaux d'irrigations et É prÉ parer les pompes.

"Nous avons travaill« dur « l'hygi« ne des canaux d'irrigation qui mesurent cinq kilom« tres. Normalement, dans notre village, il n'y a pas de station d'irrigation, nous partageons l'eau avec les villages voisins. Le probl« me cette ann« e est que l'eau manque et qu'il n'y en a pas assez pour arroser « , a dÉ clarÉ M. Khamtou, chef du village de Xiengda, arrondissement de Saysettha (Vientiane).

"Ma rizi« re est « loign« e de 500 m« tres du canal d'irrigation. J'ai construit un petit conduit qui permet d'acheminer l'eau jusqu'« ma parcelle. Comme chaque ann« e, l'eau manque, j'esp« re toutefois que les administrations pourront maintenir le prix de l'eau dans des taux raisonnables « , nous a confi« M. Bounsak, aussi agriculteur É ban Xiengda.

Ouverture de la deuxié me session ordinaire de l'Assemblé e Nationale

PHONG THAMMAVONGSA

La deuxiÉ me session ordinaire de la sixiÉ me lÉ gislature de l'AssemblÉ e Nationale s'est ouverte É Vientiane le 11 dÉ cembre 2006, conformÉ ment É l'article de 57 de la constitution de la RDPLao ainsiqu'É l'article 9 de la loi sur l'AN et en application de la dÉ cision nÉ 166 du 2 novembre 2006 du comitÉ permanent de l'AN. Elle durera jusqu'au 27 dÉ cembre 2006 É Vientiane. M. Thongsing Thammavong, prÉ sident de l'AN, a prononcÉ devant les dÉ putÉ s un discours d'ouverture en prÉ sence M. Choummaly Sayasone, prÉ sident de la RÉ publique, des membres du Bureau politique du comitÉ central du Parti, les dÉ putÉ s. Des invitÉ s de l'intÉ rieur et de l'extÉ rieur ont É galement assistÉ É la cÉ rÉ monie.



M. Th ongsing Th ammav ong

« Voil« pr« s de six mois, a-t-il notamment dÉ clarÉ, *que les d« put« s de la sixi« me l« gislature travaillent dans divers domaines, en particulier le contr« le de l"application du plan de d« veloppement socio-« conomique et du budget de l"Etat pour 2005-2006. Durant l"ann« e « coul« e, nous avons b« n« fici« de la croissance « conomique, de la stabilit« politique et sociale. De plus, nous avons pu nous ouvrir largement « la coop« ration r« gionale et internationale, ce qui a rehauss« le r« le de la RDP Lao sur la sc« ne internationale. «*

Objectif de la rÉ union :

Au cours de cette session, les dÉ putÉ s auront surtout É adopter ou É rÉ viser diverses lois. Ils devront É galement se prononcer sur le rapport du gouvernement concernant le plan de dÉ veloppement rural et le plan d'É radication de la pauvretÉ, ainsi que sur le rapport du procureur gÉ nÉ ral populaire concernant le contrÉ le de l'application de la loi dans les diverses organisations d'Etat, les organisations populaires et la population en gÉ nÉ ral, et sur le rapport de la Cour suprÉ me populaire concernant les jugements rendus et l'amÉ lioration du travail judiciaire dans l'avenir.

Parmi les nouveaux textes É examiner figurent la loi sur les banques d'affaires, la loi sur la protection des droits de l'enfant et la loi sur les taxes. Les quatre lois É rÉ viser sont la loi sur le budget d'Etat, la loi sur le travail, la loi sur les frais de procÉ dure de la Cour populaire et la loi sur les forÉ ts. Enfin, les dÉ putÉ s seront saisis du rapport sur le contrÉ le du comitÉ permanent de l'AN au cours du deuxiÉ me semestre de l'annÉ e 2006.

L'AN rappelle aux fonctionnaires, militaires, policiers et É la population qu'il est possible de communiquer des observations aux dÉ putÉ s en utlisant l'un des numÉ ros de tÉ lÉ phone suivants : 021 911 528 et 021 413 526.

Rassemblement des commissions de l'AssemblÉ e Nationale

PHONG THAMMAVONGSA

Les six commissions de l'AssemblÉ e nationale (AN) attachÉ es aux dÉ partements des lois, de la dÉ fense nationale et de la sÉ curitÉ, des ethnies, des Affaires É trangÉ res, des affaires culturelles et sociales et de l'É conomie et des finances, se sont rÉ unies les 8 et 9 dÉ cembre dernier. Cette rÉ union avait pour objectif de prÉ parer la deuxiÉ me session ordinaire de l'AN qui se dÉ roule actuellement jusqu'au 27 dÉ cembre.

Au cours de la rÉ union, les participants ont É coutÉ le bilan des activitÉ s de chaque commission sur l'annÉ e É coulÉ e et É tudiÉ s les propositions de projets É venir.

La commission du dÉ partement des lois comptait parmi ses membres, les reprÉ sentants du bureau du Premier ministre, du palais prÉ sidentiel, du ministÉ re de la Justice, de la Cour populaire suprÉ me. Cette commission a prÉ sentÉ le bilan de ses activitÉ s sur la premiÉ re session 6e lÉ gislature de l'AN. Les participants ont relevÉ les points positifs et ceux qui demandaient É É tream É lior É s.

Lutte contre la corruption

PHONG THAMMAVONGSA

Comme nous le savons la corruption ne respecte aucune frontiÉ re nationale. Elle accentue les problÉ mes de pauvretÉ dans le monde en altÉ rant la vie politique, É conomique et sociale.

On estime ainsi que 25 % des fonds allouÉ s aux projets d'investissement sont dÉ tournÉ s. Aujourd'hui, la corruption dans les plus hautes sphÉ res dÉ fraie la chronique É travers le monde, et les gens prennent conscience de ses consÉ quences dÉ sastreuses. Mais il y a un danger rÉ el de dÉ couragement. Ceux qui sont engagÉ s dans la lutte contre la corruption doivent continuer É rendre publics ses mÉ canismes de fonctionnement et É promouvoir les remÉ des et les initiatives qui pourraient inverser le cours des choses.

La RDP Lao souffre É galement de la corruption, elle influe directement sur le dÉ veloppement national et nuit É la stabilitÉ du nouveau rÉ gime. La population n'est pas É pargnÉ e par le phÉ nomÉ ne. Face É cette situation le gouvernement mÉ ne un programme de lutte contre la corruption dont la premiÉ re action vise É rÉ former les mÉ canismes administratifs, sur la base de la loi anticorruption.

« L'article 10 de cette loi concerne onze domaines d'action contre la corruption et l'article 25 r« glemente les fonctions et les droits des postes « hautes responsabilit« s afin d'emp« cher la corruption de se d« velopper. C'est un devoir pour la population et les fonctionnaires de d« noncer tout acte de corruption É a dÉ clarÉ M. Asang Laoly, vice Premier ministre, prÉ sident de l'organisation du contrÉ le d'Etat, lors de la journÉ e internationale de lutte contre la corruption, le 8 dÉ cembre dernier É Vientiane.

Par ailleurs, des campagnes de sensibilisation contre la corruption sont organisÉ es dans chaque ministÉ re É l'intention de tous les fonctionnaires.

Le gouvernement participe É des symposiums avec les pays voisins pour É changer des informations sur les techniques É utiliser.

Pour mettre en place des mÉ canismes de lutte contre la corruption, il s'est engagÉ É sanctionner sÉ vÉ rement les personnes impliquÉ es dans des affaires de corruption quel que soit leur niveau de responsabilitÉ.

Depuis que la RDP Lao a adhÉ rÉ au traitÉ international de lutte contre la corruption, des actions sont menÉ es, notamment des enquÉ tes financiÉ res sur les comptes, les biens et les propriÉ tÉ s des fonctionnaires soupÉ onnÉ s de corruption.

Le vice-Premier ministre a rappelÉ aux fonctionnaires, militaires, policiers, mÉ dias, hommes d'affaires et É l'ensemble de la population leur devoir et leur responsabilitÉ en termes de lutte contre la corruption.

Comment entrer au Laos ou en sortir : ce que les touristes doivent savoir

KHAMPHOUTH XAYASOMROTH

Au moment où le Laos entre à nouveau dans sa haute saison touristique, *Le Rénovateur* a jugé utile de publier les informations pratiques que doivent connaître les voyageurs. Aux yeux du Parti et du gouvernement de la République démocratique populaire lao, le tourisme constitue en effet l'un des principaux facteurs du développement du pays, auquel il apporte d'importants revenus. Le Laos possède beaucoup de richesses naturelles (montagnes, rivières, rizières, forêts…) et culturelles (diversité des ethnies et des coutumes, monuments et sites prestigieux) qui attirent chaque année davantage de touristes sur son sol. Beaucoup ne savent pas très bien comment entrer dans ce pays. Dans le même temps, bien des Lao ne savent pas non plus comment faire pour sortir de leur pays lorsqu'ils veulent se rendre dans d'autres pays : le journal saisit donc cette occasion pour apporter à leur intention les éclaircissements nécessaires.

Délivrance du passeport

Certains Lao souhaitant effectuer une visite touristique ou familiale dans un autre pays ne savent pas toujours comment faire pour constituer un dossier, ni où s'adresser pour obtenir un passeport ou un laissez-passer ; ces titres de voyage peuvent être obtenus auprès du département consulaire du ministère des Affaires étrangères.

Comment accomplir les formalités

Ceux qui résident en province devront aller retirer les documents nécessaires au bureau de la police de la province ; une fois remplis, ces documents devront être déposés au département consulaire du ministère des Affaires étrangères, à Vientiane, afin d'obtenir un passeport.

Visa

« Visa » signifie autorisation de passer d'un endroit à l'autre ou, en l'occurrence, d'un pays à un autre. Il existe plusieurs sortes de visa : visa de tourisme, visa de visite, etc. Pour se rendre dans un pays étranger, un ressortissant lao devra être muni d'un passeport (selon les cas un passeport ordinaire, un passeport diplomatique ou un passeport de service). Il devra aussi demander un visa de sortie auprès du département consulaire du ministère des Affaires étrangères. Selon le cas, il s'agira d'un visa comportant une ou plusieurs sorties :

A/ Un visa valable pour une seule sortie a une validité de trois mois. Cela signifie que durant cette période le titulaire du visa peut quitter le pays une seule fois, n'importe quel jour. Après son retour au pays, pour sortir de nouveau il faudra



demander un autre visa.

B/ Un visa valable pour plusieurs sorties peut avoir une validité de trois mois, de six mois ou d'un an, ce qui signifie que pendant la période accordée, le titulaire pourra sortir et rentrer plusieurs fois.

Les Lao qui utilisent un laissez-passer pour se rendre brièvement (moins de trois jours) dans un pays voisin ne peuvent se rendre dans ce pays que pour une distance limitée. S'ils souhaitent aller au-delà des secteurs accordés, ils devront utiliser leur passeport et obtenir un visa de sortie.

Les formalités décrites ci-dessus concernent la sortie du Laos. Bien entendu, les voyageurs doivent aussi se conformer aux règles des pays de destination, variables de l'un à l'autre (exigence d'un visa d'entrée ou non, durée, délais d'obtention etc.).

Exemption de visa

Les relations internationales de la RDP Lao ne cessent de se développer, dans tous les domaines : commerce, investissements, tourisme notamment. Elles sont de plus en plus étroites avec les pays membres de l'ASEAN en particulier et, conformément aux orientations de l'ASEAN, le Laos a décidé de faciliter la circulation des personnes avec les autres pays membres.

Les titulaires de passeports diplomatiques et de service peuvent ainsi se rendre sans visa de sortie dans les pays suivants : Cambodge, Cuba, Chine, Malaisie, Myanmar, République de Corée, Mongolie, Fédération de Russie, Indonésie, Vietnam, Singapour, Thaïlande, Philippines, Inde, Hongrie, Pologne, Timor Lestê et République tchèque. Les ressortissants de ces pays, lorsqu'ils ont un passeport diplomatique ou de service, peuvent également entrer au Laos sans visa.

Selon les informations fournies par le département consulaire du ministère des Affaires étrangères, les Lao peuvent se rendre sans visa de sortie, pour un séjour touristique n'excédant pas trente jours, au Cambodge, en Malaisie, au Vietnam, à Singapour et en Thaïlande, et, pour des séjours ne dépassant pas quatorze jours, en Indonésie et à Brunei. Ces facilités ont été accordées sur une base de réciprocité : les ressortissants de ces pays peuvent entrer sans visa au Laos pour de courts séjours.

Les ressortissants d'autres pays qui souhaitent effectuer un séjour touristique au Laos devront demander un visa auprès d'une ambassade ou d'un consulat de la RDP Lao. Ils peuvent aussi obtenir un visa de tourisme de trente jours en arrivant aux postes internationaux d'immigration tels que l'aéroport de Wattay, le pont de l'Amitié, l'aéroport de Luang Prabang, l'aéroport de Paksé, certains postes frontières dont, pour la Thaïlande, le Pont de l'Amitié (Vientiane-Nongkhaï), Houaysaï (Bokéo) Kénethao (Sayaboury, Paksane (Bolikhamxay), Thakkhék (Khammouane), Dan Savanh (Savannakhet), Vang Tao (Champassak), ou, pour le Vietnam, Dénesavanh (Savannakhhet) Nam Phao (Bolikhamxay), Nam Kanh (Xiengkhouang), Na Phao (Khammmouane), ou, pour le Cambodge, Veunkham (Champassak) ou encore, pour la Chine, Botène (Luang Namtha). Dans ce cas une somme de 30 dollars doit être versée au service d'immigration.

Les visas de tourisme ont une validité de 30 jours. Ceux qui souhaitent prolonger leur séjour peuvent obtenir une prolongation de leur visa au bureau d'immigration à Vientiane, par l'intermédiaire d'une agence de voyage, moyennant deux dollars par jour supplémentaire. Un dépassement illégal coûtera dix dollars par jours au contrevenant. En quittant le Laos par avion, les passagers devront s'acquitter d'une taxe d'aéroport de dix dollars. On notera que les vols intérieurs donnent lieu de leur côté au paiement d'une taxe d'aéroport de 5000 kip pour chaque passager.

Aucune vaccination n'est exigée pour entrer au Laos ; mais pour voyager dans certaines zones rurales, il est recommandé de s'entretenir préalablement avec son médecin sur la vaccination contre le thyroïde, les hépatites, le tétanos et l'encéphalite. Les visiteurs veilleront également à se prévenir des piqûres de moustique et à s'informer de l'utilité éventuelle d'un traitement antipaludique Il est conseillé de boire de l'eau en bouteilles capsulées ou bouillie. Il est déconseillé de manger des aliments non convenablement cuits pour éviter des troubles digestifs. Pour plus d'informations veuillez visiter le site de l'Administration nationale du Tourisme : WWW.ecotourismlaos.com ou www.tourismlaos.gov.la.

L'importance de la bio-diversité agricole

PHONG THAMMAVONGSA

La RÉpublique DÉmocratique Populaire lao tient la bio-diversitÉ comme l'un des secteurs les plus importants du dÉveloppement socio-Économique et culturel du pays car elle permet d'assurer les besoins alimentaires de la populations.

En application de la politique du gouvernement (sortir le pays du sous-dÉveloppement en 2010), les mesures rÉpondant É la nÉcessaire prÉservation de l'environnement et de la biodiversitÉ seront strictement appliquÉes.

La RDP Lao est riche de ressources naturelles : vÉgÉtaux, produits forestiers, animaux domestiques, sauvages… Les ressources au niveau de la faune aquatique sont considÉrÉes comme parmi les plus abondantes.



M. Sayphadeth Chounlamany (au centre).

é Bien que notre pays une bio-diversité foisonnante, la majorité des populations rurales (80%) utilise encore des procédés anciens pour sa production agricole, ce qui ne favorise pas la durabilité des ressources. Au cours de ce séminaire, je vous rappelle que nous devons rechercher tous les moyens pour aider ces gens é accéder é un travail pérenne, a signalÉ M. Sayphadeth Chounlamany, chef adjoint du bureau du ministÉre de l'Agriculture et des forÉts, lors du sÉminaire organisÉ le 7 dÉcembre É Vientiane.

Durant les annÉes écoulÉes, les organisations internationales et plus particuliÉrement l'organisation alimentaire et agricole (FAO) en RDP Lao, ont soutenu le dÉveloppement agricole du Laos, notamment en coopÉrant avec la RDP Lao dans la crÉation d'un plan national de la bio-diversitÉ agricole. Ce plan a ÉtÉ approuvÉ au mois de dÉcembre 2004 par le ministÉre de l'Agriculture et des forÉts.

Suite É son adoption, la RDP Lao a pris part É un traitÉ international concernant les ressources vÉgÉtales produites pour le secteur alimentaire (mars 2006). GrÉce É cette signature, la RDP Lao peut maintenant Établir des systÉmes d'Échange d'informations liÉs É celui de FAO. Ainsi, les professionnels pourront intÉgrer toutes les informations nÉcessaires É leur travail.

La RDP Lao a dÉjÉ dÉveloppÉ quelques-uns de ces systÉmes de gestion des ressources vÉgÉtales, animales, aquatiques et des produits forestiers.

En parallÉle, des dÉcrets et des lois ont Été Établis et des Études environnementales rÉalisÉes.

Le sÉminaire dont il est question plus haut permettra aux professionnels et administrateurs des organisations internationales de discuter du rÉle et de la protection de la bio-diversitÉ agricole. Nul doute que le pays en tirera bientÔt les bÉnÉfices.

Une foire pour l'inauguration du nouveau pont de l'AmitiÉ

SOMPHAVANH SI RAMATH

L'administration de la province de Savannakhet, en collaboration avec le dÉpartement du Commerce et de l'industrie et des groupes commerciaux, va organiser une foire pour l'inauguration du deuxiÉme pont de l'AmitiÉ, entre Savannakhet et Moukdahane, le 20 dÉcembre 2006. Cette foire sera simultanÉment organisÉe en deux endroits : Au nouveau village du kilomÉtre 4 et sur le terrain du marchÉ du village de Thameuang. Elle durera huit jours, entre les 17 et 24 dÉcembre.

"Cette foire saluera le succés remporté dans la construction du nouveau pont. De nombreux commerçants exposeront leurs produits, tous sont issus de la province, ce qui permettra de mettre en valeur la production locale. Nous prévoyons 350 stands au kilométre 4. La foire du village de Thameuang proposera essentiellement du matériel agricole et industriel : vétements, produits alimentaires (100-150 boutiques)", a dÉclarÉ M. Soumvang Vongvat, Chef du dÉpartement de l'Industrie et du commerce de la province de Savannakhet.

Toutes les soirs de la foire, des expositions d'art seront organisÉes ainsi que des dÉfilÉs de mode (Apone lao)...

Théâtre chinois

SONESAVANE SOULIGNAPHACK

L'association des Chinois de Vientiane a célébré, comme chaque année, le nouvel an chinois (Kinjé). A cette occasion, des représentations de théâtre ont été données. Les spectacles se sont déroulés du 22 novembre au 1er décembre.

Le nouvel an chinois est organisé depuis un siècle environ à Vientiane et dans tout le Laos. Après l'indépendance du pays, il a cessé d'exister. Il est à nouveau organisé chaque année depuis dix-huit ans.

Cette année, il a eu lieu au *Hor Kang* au bord du Mékong. Les participants sont membres de l'association des Chinois du Laos, Lao originaires de Chine qui habitent et travaillent à Vientiane. Pendant dix jours, de nombreux spectacles et activités ont animé les bords du Mékong. Etaient exposés : du mobilier de bureau, des tables, fauteuils, armoires, couffins, lampes et les *Maiphaisavanh* (grand bambou)…



La troupe joue l'histoire de Paobountin.

Tous les soirs, une troupe de théâtre (30 personnes) venue de Thaïlande et dont les membres étaient d'origine chinoise a donné des représentations. Les spectateurs ont ainsi pu écouter des chants traditionnels chinois. Au cours des festivités, on implore le Bouddha d'exhausser nos vœux.

Traditionnellement, le grand bambou fait l'objet d'une vente aux enchères. Cette année, l'heureux acquéreur est M. Somsouk Phimmachan, directeur de la société Lao Toyota Thanie, qui a payé 50 million kip pour obtenir l'objet et la chance qui va avec. En effet, on dit que le *Maiphaisavanh* apporte prospérité et bonheur à celui qui le possède (*Héng Héng Héng* en lao).

L'organisation du festival change chaque année de responsable. Cette année, les festivités ont été organisées par M. Léng Savanhvaly, membre de l'association de la communauté chinoise et vendeur à Vientiane. L'année prochaine, c'est M. Kim Phimpha qui s'en chargera.

A l'avenir, l'argent récolté lors de la fête devrait servir à construire un nouveau *Hor Kang*.

Présentation des Miss Beerlao 2007

SOMPHAVANH SIRAMATH

La société Beerlao vient d'organiser, au Don Chan Palace, la cérémonie de présentation de son calendrier où figurent ses miss 2007.

Cette année, 269 jeunes filles avaient envoyé leurs photos pour concourir.

Les gagnantes sont mesdemoiselles Sithisone Kéodeuangdy, Athailath Phommachanh, Phonethida Sayavong, Ketsani Lasavong, Akone Phéngdalit et Latsami Douangmala. Ces six miss ont été sélectionnées par le comité de Beerlao et par des journalistes.

Chacune a reçu un million de kip et des cadeaux souvenir Beerlao.

Sur le calendrier, les Miss porteront cette année des habits traditionnels modernisés.

« La société Beerlao a été la première société du Laos à éditer un calendrier, en 1990. D'abord, les photos représentaient des sites naturels comme des grottes, des montagnes, des cascades etc. En 2000, la société Beerlao a changé ses paysages contre de belles jeunes filles. *"Nous offrons nos calendriers à toutes les organisations lao et étrangères et à toutes les ambassades lao à l'étranger. Cette année, nous avons imprimé 4 000 calendriers"* a expliqué M. Sounthone Phommachak, Directeur adjoint de Beerlao.



Les six Miss Beerlao 2007 entourent les représentants de la société.

Remise d'une presse fabriquée au Laos

PHETPHOSAY SENGPHASEUTH

L'École des Beaux-arts de la province de Savannakhet a reçu, la semaine dernière, une presse offerte par l'ambassade de France et l'ambassade d'Allemagne. La cérémonie de remise s'est déroulée au Collège technique lao-allemand, dans l'arrondissement de Sisatanak, à Vientiane, en présence de M. Bouangeun Saphouvong, vice-ministre de l'Information et de la culture, de M. Maurice Portiche, ambassadeur de France au Laos, du Dr Peter Wienaud, ambassadeur d'Allemagne au Laos, de M. Olivier Planchon, attaché de coopération culturelle et directeur-adjoint du Centre de langue française, de M. Kongphéng Onenavong, directeur du Collège technique lao-allemand et de M. Axel Wolkenhauer, de l'organisation allemande GTZ à l'initiative de ce projet, ainsi que d'une cinquantaine d'étudiants.



M. A.Wolk enh auer (au fond) donne des ex plications aux ambassadeurs.

Ce projet est né en 2005 lors de La résidence artistique au Laos de M. Axel Wolkenhauer, organisée et financée conjointement par le CCCL (Centre de Langue Française, Vientiane) et le CEAAC (Centre Européen d'Action Artistique Contemporaine de Strasbourg). Il avait alors initié des ateliers de gravure et avait été confronté au manque d'équipements d'impression dans les trois institutions artistiques lao.

Après des discussions approfondies avec le professeur Bounthieng Siripaphanh, Directeur de l'Ecole nationale des Beaux-arts de Vientiane et avec Luk Singkhamthanh, Directeur de l'Ecole des Beaux-arts de Luang Prabang, le besoin réel de développer les équipements de gravure dans les trois écoles d'art s'est exprimé. Les plans des presses à l'échelle ont été fournis par M. Axel Wolkenhauer. Il s'agit d'un modèle conçu par Doug Forsyth. C'est une presse mobile, avec un cadre soit en acier, soit en bois. La largeur des rouleaux et de la surface peut mesurer jusqu'à un mètre. La presse peut être utilisée manuellement ou à l'aide d'un moteur électrique. La transmission est réduite par un mécanisme simple à trois roues dentées.

La presse a été fabriquée par les professeurs et les élèves avec le soutien des ambassades de France et d'Allemagne. Ce type de presse permettra aux étudiants et au personnel enseignant de développer considérablement leurs capacités dans les techniques de la gravure et de l'estampe.

La remise de cette presse, produite au Collège technique lao-allemand, est destinée à développer l'enseignement artistique à l'école des Beaux-arts de la province de Savannakhet.

M. Kongphéng Onenavong, directeur du Collège technique lao-allemand, a souligné que la presse était la bienvenue car les institutions manquaient d'équipement pour l'impression artistique. *« Cette presse va ouvrir des horizons nouveaux à la créativité des élèves »*, a-t-il noté. Au nom de l'école des Beaux-arts de Savannakhet, il a exprimé ses remerciements aux ambassades de France et d'Allemagne et au vice-ministre de l'Information et de la culture pour l'intérêt qu'ils portent à l'enseignement artistique.

Programme d'étude pour les formateurs de la lutte contre la grippe aviaire

BOUAPHANH VIBOUNSAK

Actuellement les gouvernements du monde entier, et donc celui du Laos, travaillent à l'élaboration de plans de lutte contre la grippe aviaire.

Dans le pays, les autorités de chaque province ont ainsi des responsabilités dans la prévention et la lutte contre la maladie. En conséquence, elles organisent des formations de sensibilisation aux dangers du virus pour les éleveurs et les populations des villages du pays.

La fédération centrale des femmes lao, en collaboration avec le bureau de la coordination technique de la lutte contre la grippe aviaire (NAHICO), organise un cycle de formation destiné aux personnels concernés par la diffusion de l'information.

L'objectif de cette formation est de discuter de la création de programmes d'étude au centre de la jeunesse populaire révolutionnaire lao, à la fédération centrale des femmes lao, au ministère de l'agriculture et des forêts, à la fédération des syndicats lao, au Front lao d'Edification nationale, au centre de la protection de la lutte contre la grippe aviaire, au ministère de la santé publique, au centre de l'éducation sanitaire, au ministère de l'Education et au centre d'analyse des maladies.

Mme Phioulavane Luangvanna, chef du projet d'information et d'éducation sanitaire du comité de gestion de la grippe aviaire, a apporté quelques précisions : *" Nous discutons d'un plan d'amélioration des compétences des formateurs, ses grandes lignes seront consignées dans un manuel qu'ils utiliseront pour former d'autres formateurs dans les 17 provinces du pays."*

La table ronde a été organisée la semaine dernière, au centre de formation du village de Viengkéo, dans le district de Thoulakhom, province de Vientiane.

Nous vous rappelons les principes de base pour éviter la contamination par la grippe aviaire :

-Après avoir touché une volaille, il faut systématiquement se laver les mains.

-L'hygiène domestique des gens possédant des volailles doit faire l'objet d'une attention particulière.

-Il ne faut pas manger ni vendre de volailles malades.

-Tout matériel ayant été en contact avec une volaille doit être soigneusement lavé.

-En période de pandémie, il ne faut pas transporter les volailles.

Noi Noi, un nouveau magasin pour soutenir les familles des enfants les plus vulnérables

SABAPHAY SONETHAVY



Trousse confectionnée à partir de matériel de récupération et portes-feuilles.

Des poissons, serpents et girafes en peluche, des trousses de toilettes et sacs à main en sacs de riz, des habits pour enfants multicolores… voici un rapide aperçu des nouveaux produits artisanaux hors du commun proposés par l'organisation Peuan Mit.

Un nouveau magasin d'artisanat a ouvert ses portes a Vientiane le mois dernier. " Noi-Noi" , qui signifie " petit-petit" , est le dernier projet mis en place par l'organisation Peuan Mit.

Le programme Peuan Mit (" ami proche" en lao) est, à l'heure actuelle, le premier et unique projet en faveur des enfants des rues au Laos. " Peuan Mit" est une collaboration entre le ministère du Travail et des affaires sociales et l'ONG Friends-International.

Peuan Mit travaille avec jusqu'à 1000 enfants par mois en les aidant à réintégrer leur famille, le système scolaire public, ainsi que le monde du travail ; le projet réalise également un important travail de prévention auprès d'autres enfants susceptibles de devenir des enfants des rues.

Le magasin Noi-Noi fait partie du programme de prévention de Peuan Mit. Ce projet de production familiale a pour but de fournir un revenu (principal ou secondaire) à des familles pauvres afin qu'elles puissent nourrir leurs enfants et payer leur scolarité. Les familles peuvent produire chez eux ce qui leur permet d'assurer la garde des jeunes enfants. Le projet a commencé a travailler dans 3 villages à risque: Thongkhankham, Houakoua et Phonekamneua, un site de relocation au km 52. Le projet permet aux familles d'assurer des conditions de vie décentes pour leurs enfants et, ainsi, de réduire le nombre de nouveaux enfants travaillant dans les rues ainsi que les risques liés aux trafics humains qui sont particulièrement importants dans la périphérie de Vientiane.



Girafes, serpents et poissons en peluche.

Les produits vendus dans le magasin ont été fait par les parents (principalement les mères) d'enfants à risques des quartiers les plus pauvres de Vientiane et de ses alentours. Les familles sont payées chaque semaine en fonction de leur production. Les travailleurs sociaux de Peuan Mit vérifient que les enfants des familles sont scolarisés, dans le cas contraire le projet cesse d'acheter les productions jusqu'à ce que les enfants aient été inscrits a l'école.

Dans un premier temps les familles sont formées et reçoivent un soutien pour acquérir les matériaux pour la production. Après quelques mois les familles doivent acheter elles-mêmes les matières premières et elles sont encouragées a trouver leurs propres acheteurs.

Les productions achetées par Peuan Mit sont vendues dans le magasin Noi-Noi qui se trouve au dessus du nouveau restaurant d'application (Makphet restaurant) ouvert par Peuan Mit le mois dernier. Une partie de la production est également vendue dans les magasins de l'ONG Friends-International au Cambodge. Les bénéfices réalisés sur la vente des productions sont partagés entre les familles et Peuan Mit afin d'assurer l'autofinancement du projet. Ce projet a été rendu possible grâce au soutien de l'agence de coopération du gouvernement australien (AusAID).

3 mois après le début de ce projet, une quinzaine de produits ont été créés, 16 familles ont joint le projet et

→

reÉ oivent en moyenne 12 a 15 dollars par semaine pour leur travail.

Mlle Ketsone Philaphandet, chef de l'É quipe de PrÉ vention en charge de la coordination de ce projet nous explique *« qu'il « tait essentiel pour Peuan Mit de trouver des solutions pour soutenir les familles au niveau « conomique ; le travail avec les enfants est notre objectif principal, mais on ne parviendra « aucun r« sultat concluant sans « galement travailler avec leurs familles et leur environnement«* ; Mlle Philaphandet ajoute que É ce projet ne rend pas les gens dÉ pendants de notre organisation, il ne s'agit pas de charitÉ mais de donner du travail aux familles qui sont motivÉ es pour amÉ liorer leur vie et celle de leurs enfants, de leur apprendre des techniques de production mais aussi de faire d'eux des petits producteurs capables d'organiser leur commerce par eux-mÉ mes dans l'avenir É .

Une des participantes du projet, dans le village de Houakoua, nous explique que le travail qu'elle rÉ alise avec le projet lui permet d'acheter suffisamment de nourriture pour les enfants et de payer les frais scolaires. Elle explique aussi que É les personnels de Peuan Mit passent chaque semaine et posent beaucoup de questions sur les enfants mais qu'ils proposent aussi d'aider les familles lorsqu'elles ont des problÉ mes de santÉ ou de violence dans la famille... É Ces visites lui ont aussi permis d'amÉ liorer son savoir faire et elle espÉ re pouvoir trouver d'autres marchÉ s pour vendre plus de produits.

Le magasin Noi-Noi est situe sur l'av enue Seth atirat en face du Wat I npeng; il est ouv ert ch aque j our entre 10 et 16h (sauf les dimanch e). Si v ous é tes inté ressé s par des ach ats en grande quantité , contactez l'organisation Peuan Mit aux numé ro suiv ant: 021 261 389 / 020 77 17 035
Ou bien par email:
noi-noi@friends-iinternational.org



Le personnel de Peuan Mit passe ch aque semaine dans les familles.


Sale&service

All k inds of Car accessories to suit all tastes at reasonable price! Our customers can trust us with

Panasonic JBL JVC KENWOOD

S ONY MERRIDIUM

Film Meridian, car Audio
ຟິມກັນຄວາມຮ້ອນ, ເຄື່ອງສຽງຕິດລົດ
Car Alarm, Remote Control
ສັນຍານນິລະໄພ, ຜ້າຫຸ້ມເບາະຫນັງ
Seat Cover and Others Accessories
ບັນໄດຂ້າງ ແລະ ອຸປະກອນຕົບແຕ່ງອື່ນໆ

"Daovi car mart. sale & service car Accesso"

Service Center 1: T2 Rd, Nongduang Village
Tel:021 520 359, 020 5516 201

Lao Dev elopment Bank

WE S T E R N UNI ON ®

Uniting People with Pos s ibilities .

F ast…

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. Head Office, Vientiane Capital and branches around the country.

F or more inf ormation, p lease c ontac t
LAO DEVELOPMENT BANK
39 Pangkham Rd Vientiane PO Box : 2700,
Tel : 213300 – 03. Fax : 213304, 222506.
Telex : 4307 LDB VTELS, E-mail: ldbvtels@laotel.com

Premiè re rè union du c omitè national de p ilotag e du p roj et VALOF RAS E

PHONG THAMMAVONGSA



Les partenaires de VALOFRASE discutent du développement de leur action.

Le projet rÉgional et multipartenarial pour la valorisation du franÉais en Asie du Sud-est (VALOFRASE) a ÉtÉ conÉu pour poursuivre l'aide apportÉe jusqu'É prÉsent par la France, d'une part au rÉseau des classes bilingues de l'enseignement gÉnÉral, d'autre part, au dispositif de prÉparation des Études supÉrieures en franÉais É l'universitÉ. Le tout se fait dans une logique de cohÉrence et de continuum de l'École primaire É l'universitÉ, pour permettre aux Étudiants de dÉboucher sur les emplois oÉ leur connaissance du franÉais serait valorisante et donc prise en compte.

Dans ce contexte, VALOFRASE a ÉtÉ Élaborɱ par les ministÉres de l'Education du Cambodge, du Laos et du Vietnam, avec l'appui de leurs dÉpartements universitaires, pour dÉvelopper les ressources humaines de chaque pays grÉce É un plan national comprenant la formation initiale et la formation continue des enseignants, l'appui É l'enseignement des langues et É l'insertion professionnelle.

Ce projet rÉgional rassemble huit partenaires. En effet, outre les ministÉres de l'Education des trois pays de la rÉgion qui en bÉnÉficient, il est soutenu par l'organisation internationale de la Francophonie (OIF), l'Agence universitaire de la Francophonie (AUF), le Canada (QuÉbec), la communautÉ francophone de Belgique et la France.

Un mÉmorandum a ÉtÉ signÉ le 21 aoÉt 2006 É Paris, en prÉsence du secrÉtaire gÉnÉral de l'OIF, par les huit parties pour officialiser leur adhÉsion au projet.

Le comitÉ national de pilotage du projet (CNP) qui est une instance nationale de dÉcision prÉsidÉe par M. Khamhoung Sacklokham, directeur gÉnÉral du dÉpartement de l'Éducation gÉnÉrale, et le Dr Phetsamone Khounsavath, vice-prÉsident de l'UNL, se rÉunit le 6 dÉcembre É Vientiane pour rappeler les attentes du projet VALOFRASE, dÉfinir les prioritÉs du ministÉre de l'Education nationale et de l'universitÉ et Étudier avec chacun des partenaires, comment leurs contributions se concrÉtiseront.

Il s'agit donc d'un moment important dans la vie du projet et pour sa mise en oeuvre car É partir des prioritÉs qui seront dÉfinies et des recommandations qui seront faites par le comitÉ national de pilotage, des financements pourront Étre dÉterminÉs et les opÉrations qui ont pu dÉmarrer depuis septembre 2006 grÉce É l'AUF et É la France pourront se poursuivre et Étre complÉtÉes par d'autres actions en 2007 et dans les annÉes É venir.

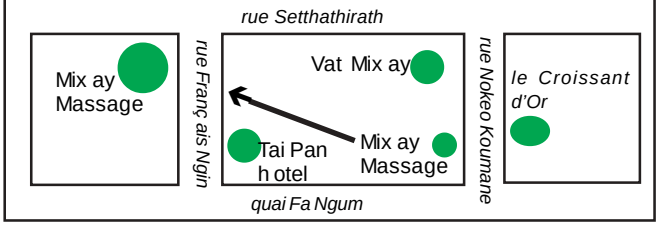
ANNONCE

Mixay Massage was the first massage saloon established in Vinetiane in 1992. Today, with 14 years experiences and its has a great reputation metioned in various traveling guides such as LONELY PLANET, ROUTARD etc... for the quality of its services.
Always delighted to serve its customers, Mixay Massage is pleased to inform you that starting from 01 November 2006 we are here on 2nd floor.

OPEN DAILY
From 8:00 to 22:30

Mixay Massage fut le premier salon de massage ouvert VIENTIANE depuis 1992. Aujourd'hui, il a 14 ans d'exp riences et a une grande reputation mention e dans de nombreux guides de voyage comme LONELY PLANET, ROUTARD etc... pour la qualit de ses services.
Toujours fid le ses clients, Mixay Massage a le plaisir de vous informer qu' partir de 01 Novembre 2006 nous sommes ici au 2 me tage.

OUVERT TOUS LES JOURS
De 8:00 22:30 Tel: 213576





Les participants é la formation.

Formation è Pour ma bibliothè que (PMB) è

SENGCHANH SOUTHYAD

Jeudi 5 dÉcembre M. Olivier Planchon, directeur-adjoint du Centre culturel et de coopÉration linguistique, et M. Ludovic Levasseur, responsable du Campus numÉrique francophone (CNF) de Vientiane et Mlle Bach-Hop VU, mÉdiathÉcaire et chargÉe de mission ValÉase, ont procÉdÉ É la remise d'attestations de stage É soixante-dix bibliothÉcaires dans les jardins du CCCL de Vientiane. ' 'PMB'' est un logiciel d'origine franÉaise qui a la particularitÉ d'Étre diffusÉ sous licence libre (gratuit) et d'Étre exploitÉ sous le systÉme Linux. Il est dÉjÉ disponible en plusieurs langues (voire *Le Ré novateur* 411). Ses multiples fonctionnalitÉs nÉcessitaient une formation spÉcifique. Vu le nombre d'inscrits, celle-ci s'est dÉroulÉe sur cinq jours. Les bibliothÉcaires ont pu Étre ainsi initiÉs É l'utilisation de ce logiciel au Campus numÉrique francophone (CNF) de Vientiane. Le programme Était basÉ sur la dÉcouverte et l'apprentissage de diffÉrentes fonctionnalitÉs du gestionnaire comme le suivi du prÉt (vÉrifier les prÉts en cours, en retards, la mise jour des abonnements), le travail de saisie (saisir, modifier ou supprimer une notice, un pÉriodique etc.), la recherche par prioritÉ (auteur, Éditeur, catÉgorie etc.) la sauvegarde et l'administratif avec la connexion É l'OPAC (Online public access catalog), les recherches simples ou multi-critÉres etc.



M. Olivier Planchon remet une attestation de stage.

Les cours ont Étè dispensÉs par Vilasith Phonepadith, documentaliste du CNF et utilisateur confirmÉ du logiciel et par M. Keomany, l'un des dÉveloppeurs de l'application en lao. Ces journÉes de formation ont Étè conÉues en concertation avec les services de la mÉdiathÉque du CCCL de Vientiane et de la BibliothÉque Nationale du Laos.

Ce projet, qui devrait Étre suivi d'autres formations, est soutenu par le programme de coopÉration rÉgional VALEASE (Valorisation de l'Ecrit en Asie du Sud-Est) avec la participation du Campus NumÉrique de l'antenne de l'AUF (Agence Universitaire FranÉaise) du Laos. La rÉalisation de cet outil de travail pour les bibliothÉcaires et documentalistes en langue lao, redonne une impulsion constructive au rÉseau de professionnels Lao.

ລາວເດີນອາກາດ

LAO AIR

FOR ALL CHARTER OPERATIONS



TEL: (85621) 512 027, 242 896

FAX: (856 -21) 512 027

www.lao-air.com

Les fêtes traditionnelles de la fin de la saison des pluies en milieu rural

KHAMPHOUTH XAYASOMROTH

La fin de la saison des pluies, très attendue par la population, donne lieu à des festivités religieuses.

Pour les bouddhistes, la fin de la saison des pluies concorde avec la sortie du carême bouddhique. Les bonzes sortent de leur retraite et peuvent ainsi circuler, aller et dormir dans d'autres pagodes que la leur.

C'est le moment où ils peuvent renoncer à la vie monastique et reprendre la vie civile. C'est aussi la période où, après ces trois mois d'abstinences, ils célèbrent le *Kathine*, cérémonie religieuse pendant laquelle sont offertes de nouvelles tuniques aux bonzes. D'autres prêteront leur voix pour appeler à célébrer la prochaine fête annuelle du Phavet (dernière vie antérieure du Bouddha).

Pour les paysans, la fin de la saison des pluies est suivie de la récolte du riz qu'ils ont cultivé pendant plusieurs mois de l'année. Elle annonce aussi le retrait des eaux des rizières vers le fleuve. Cette période, dite du poisson gras, est propice à la pêche, les paysans confectionnent des nasses pour piéger les petits poissons avec lesquels le paddeck (saumure de poisson) sera conçu. Les plus gros poissons seront séchés.



La récolte du riz vient de s'achever.

La saison sèche est aussi celle des mariages, en effet, la clémence du temps étant favorable aux célébrations des unions.

Pour les Lao des montagnes comme les Hmong ou ceux des plateaux, qui pratiquent la riziculture sur brûlis, cette période correspond également à la fin des récoltes et aux festivités qui l'accompagnent.

Chaque ethnie a sa fête de fin de récolte. Les *Khmou;* appartenant au groupe lao theung l'appellent *Boun Kreu* qui veut dire fête de la récolte. Elle englobe toutes les récoltes, outre le riz elle concerne d'autres cultures comme le maïs, les concombres etc. Les *Talieng;* également du groupe lao theung, appellent cette fête *Boun Khao mo* (manger le riz nouveau).

Cette ethnie vit dans la province de Sékong, une province montagneuse et isolée dans le Sud du pays. Cette fête, en dialecte local, se nomme *Jabranao*. A la campagne, après la moisson, les paysans battent le riz et le rassemblent en monticules, avant de le transporter dans les greniers à riz. Cette dernière opération donnera lieu à une fête.Cet instant peut être, selon les coutumes villageoises, fêté en famille ou communautairement.

A cette occasion, les *Talieng,* qui sont surtout animistes; préparent de l'alcool de jarre fait à base de

→



riz fermentÉ. On le boit en aspirant par des pailles en roseau. Cet alcool est trÉs apprÉciÉ lors des fÉtes car une jarre dispose de plusieurs pailles et les personnes peuvent ainsi boire collectivement. Avant le repas de fÉte et les rÉjouissances qui s'organisent autour, un coq est sacrifiÉ, l'animal est Égorgé puis jetÉ sur un monticule de riz. Si, lors des convulsions qui prÉcÉdent son agonie, il Éparpille du riz en dehors du tas sur lequel il gÎt, cela prÉsage une prochaine rÉcolte abondante.

AprÉs les festivitÉs, chacun ramÉnera chez lui du riz dans un *tayan* (panier dorsal maintenu par une corde autour du front). Le riz de la fÉte sera entreposÉ dans une trÉs grande corbeille en bambou et coiffÉe d'un couvercle conique auquel on attache des fils de coton rouge et noir.

Pour les *laoloum,* lao des plaines, la fÉte de la rÉcolte est fÉtÉe dans toutes les familles sans exception.

Pendant la moisson, les familles de riziculteurs viennent habiter sur le lieu mÊme de leur travail. Pour rÉcolter, ils procÉdent par Étapes, l'une d'elles consiste Á prÉparer le *lane* (terrasse pour entreposer et abriter le riz rÉcoltÉ) avec de la bouse de buffle.

Le riz est fauchÉ Á la base avec une faucille ou une serpe. Il est ensuite Étalé en rangées (Fonekhao), aÉrÉ pour bien sÉcher et attachÉ en bottes (Mat Khao) avec une lamelle de bambou. Enfin il est transportÉ sur le *lane* Á l'aide de pics de bois ou de bambou que l'on appelle *may khane lan*. Selon l'usage que l'on veut en faire, il existe trois types de pics. Ils permettent de transporter les bottes de riz par grande quantitÉ et de les suspendre pour les protÉger de l'humiditÉ.

Le riz de la fête sera entreposé dans une très grande corbeille en bambou coiffé d'un couvercle conique auquel l'on attache des fils de coton rouge et noir.

La faÇon de stocker le riz est diffÉrente d'une rÉgion Á l'autre. Les gens du nord, par exemple Á Xiengkhouang, le stockent en forme de pyramide ou dÔme.

Une fois les bottes sÉchÉes, elles sont battues pour sÉparer le riz de sa tige. Pour cela les paysans utilisent une sorte de flÉau que l'on appelle *may kang*. Ce travail physique s'effectue le matin, en soirÉe, voire la nuit, pour Éviter la chaleur. Chacun redouble d'astuce pour que le travail soit plus rapide et moins pÉnible. Par moments le riz battu est Éventé pour en chasser les poussiÉres, les fibres vÉgÉtales ou les cosses vides qui se sont mÉlangÉes Á lui. Lors du battage du riz, une derniÉre opÉration consiste Á trier les bottes Á l'aide d'une perche en bambou que l'on appelle *Ti Khao Sanop* pour rÉcupÉrer les derniers grains de riz. Ensuite les paysans enlÈvent les fibres et les herbes qui sont mÉlangÉes aux tas de riz avec un balai vÉgÉtal et le fourrage rÉcupÉrÉ sera stockÉ et donnÉ au bÉtail pendant la prochaine saison des pluies.

Quand le riz est Éngrangé Á, les familles possÉdant un vivier ou un plan d'eau l'assÉchent pour rÉcupÉrer les poissons qui seront consommÉs tout au long de la fÉte.

Pour la fÉte appelÉe Á le baci du riz Á, le chef de famille se livre au rituel qui suit :

Il se rend sur les lieux oÙ s'est dÉroulÉe la moisson pour ramasser des grains de riz oubliÉs lors du battage en apportant avec lui des feuilles de *Khoune* (arbre du bonheur) et d'autres fleurs aux vertus mystiques dÉdiÉes au *Phi Ta Hi k* (esprit protecteur de la riziÈre).

Chez lui, il sacrifiera un coq pour le baci en prenant soin de ne pas abÎmer sa tÊte et son cou, ensuite il invitera le maÎtre officiant du baci qui a aussi le titre de *Mo Phi* (shaman) Á procÉder Á la cÉrÉmonie. Ce dernier, entourÉ de la famille, invoque les divinitÉs des lieux et *Nang Phosob*, le gÉnie de l'agriculture, pour qu'ils reÇoivent les offrandes qui leurs sont dÉdiÉes.

Il attire les bons auspices sur la famille et procÈde Á une gestuelle incantatoire avec les outils aratoire. Le gÉsier du volatile lui servira Á lire l'avenir. La famille offrira une partie du coq cuite Á l'eau et une bouteille d'alcool au *Mo Phi* avant son dÉpart.

Pendant la pÉriode de fin de rÉcoltes, il n'est pas rare que les familles les plus riches organisent des fÉtes et y invitent l'ensemble du village. Dans la soirÉe les fÉtes sont souvent animÉes de reprÉsentations thÉÂtrales (Lam Leuang), de chants traditionnels accompagnÉs au KhÉne (Lamkone) et parfois de thÉÂtres d'hombres chinoises (Nang TaloungÉ). De nos jours ces animations laissent souvent la place au karaokÉ sur vidÉo. Le lendemain, l'offrande matinale aux bonzes et une derniÈre cÉrÉmonie de baci clÔturent la fÉte. Avant, pour transporter le riz dans le grenier commun du village, les paysans employaient des moyens diffÉrents et chacun aidait son voisin. En gÉnÉral, pour le transport du riz, les gens utilisaient la charrue, elle Ÿtait tractÉe par des buffles ou motorisÉe.

Actuellement, la pÉriode des moissons a perdu quelque peu son cÔtÉ pastoral, la productivitÉ, le rendement, ont amenÉ la mÉcanisation des machines et l'emploi de saisonniers pour rÉcolter le riz. Le camion a remplacÉ la charrue et la batteuse mÉcanique le flÉau Á main. Il serait souhaitable que les technologies modernes du secteur agricole qui ont pour objectif d'amÉliorer les conditions de vie des paysans, ne le fassent pas au dÉtriment des coutumes, des traditions et de la solidaritÉ qui sont l'Âme des rÉgions rurales.

Tarifs des espaces publicitaires

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 x 18,2 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



M. Bounsouk Th irach ack et M. Maurice Portich e 'inaugurent le dé partement d'é conomie rurale et de tech nologie alimentaire.

Nouveau dé p artement d'é c onomie rurale et de tec hnolog ie alimentaire

SABAPHAY SONETHAVY

La clÉture du projet d'appui É la FacultÉ d'Agriculture de Nabong (PAFA), qui a Étà financÉ par l'Agence franÉaise de dÉveloppement (AFD) depuis 2001, et l'inauguration du É dÉpartement d'Économie rurale et de technologie alimentaire É, ont donnÉ lieu É une cÉrÉmonie, le 8 dÉcembre. Elle s'est dÉroulÉe en prÉsence de M. Bounsouk Thirachack, chef de cabinet du ministÉre de l'Education, de M. Bounpong Norodom, vice-PrÉsident de l'UniversitÉ Nationale du Laos, et de M. Maurice Portiche, Ambassadeur de France au Laos.

L'AFD est impliquÉe depuis dix ans dans l'appui É la FacultÉ d'Agriculture de Nabong (FAN), É travers deux projets qui se sont succÉdÉs : le Projet de transformation de l'Ecole SupÉrieure d'Agriculture en FacultÉ d'Agriculture de Nabong (PTEF, 1996-2001, 2 M Euros), puis le Projet d'appui É la FacultÉ d'Agriculture de Nabong (PAFA, 2001-2006, 3 M Euros), reprÉsentant un montant total de 5 millions d'Euros. Ils ont permis de mettre en Éuvre un vÉritable projet É d'Établissement É et ont eu pour finalitÉ d'accompagner les transformations et le dÉveloppement de la FacultÉ afin qu'elle puisse relever les dÉfis de l'enseignement moderne.

La formation des formateurs et la mise en place d'infrastructures adaptÉes ont Étà au cÉur d'une stratÉgie de dÉveloppement d'un systÉme Éducatif durable, menÉe É la FacultÉ d'Agriculture de Nabong.

Cette formation a revÉtu des formes diverses : formations initiales diplÉmantes, formations continues É en binÉmeÉ, formations courtes, formations par la recherche, voyages d'Études, etc., pour laquelle un budget relativement important a Étà mobilisÉ (673.000 euros). A cours de ce projet, sept formations de professeurs É l'Étranger ont Étà assurÉes, dont quatre en France (notamment É l'INA P-G et l'ESA d'Angers). Cinq nouvelles formations de niveau Master en ThaÉlande (notamment É l'UniversitÉ de Kasetsart et de Khon Kaen) ont Étà engagÉes.

L'amÉlioration des infrastructures de la FacultÉ (rÉhabilitation des salles de classe, construction de nouveaux laboratoires, etc.) a permis d'accueillir plus d'Élèves, dans de meilleures conditions : en 1998, la FacultÉ d'Agriculture de Nabong recevait 292 Étudiants, elle en accueille aujourd'hui environ 900 (dont 72 % dans la filiÉre des Techniciens supÉrieurs et 28 % en licence).

L'harmonisation des cursus de la licence et de la filiÉre des techniciens supÉrieurs a Également Étà un axe important du travail accompli É la FacultÉ ces derniÉres annÉes. Aujourd'hui, Nabong peut s'aligner sur le systÉme Licence-Master (-Doctorat), qui lui permettra d'Échanger avec les autres grands Instituts d'Agriculture de la rÉgion et du monde.

Au cours de cette cÉrÉmonie, M. Portiche s'est fÉlicitÉ de l'impact positif du projet PAFA sur les conditions d'enseignement É la FacultÉ d'Agriculture de Nabong et a soulignÉ la volontÉ de la France de poursuivre sa coopÉration avec cet Établissement d'enseignement supÉrieur, Également porteur des valeurs de la Francophonie. En effet, aujourd'hui, la France a mis É disposition de la FacultÉ une assistance technique qui apportera un appui pour la consolidation de partenariats, le dÉveloppement de nouveaux cursus et, É terme, l'intÉgration rÉgionale et internationale de la FacultÉ.

Enfin, Monsieur l'Ambassadeur de France a rendu hommage au travail accompli par feu le Doyen de la FacultÉ, le Prof. Ass. Thongphan Kousonsavath, qui a consacrÉ sa carriÉre au dÉveloppement de la FacultÉ d'Agriculture.

Parlons en …

SENGCHAN SOUTHYAD

***Parlons Kouy. Une langue môn-khmer* : de Jacques Rongier**

Le kouy est une langue parlée au Sud du Laos, au Nord-Ouest de la Thaélande et au Nord du Cambodge. Comme toutes les langues sans tradition écrite,qui occupent un vaste espace géographique, le kouy compte de nombreux dialectes. Celui qui est retenu ici est l'un des deux grands parlés du Cambodge, à savoir celui pratiqué dans la province du Kompong Thom et au Sud du Preah Vihear.

Parlons Lao. Langue, civilisation et culture du Laos : de Chou Norindr

Cet ouvrage expose une méthode simplifiée d'initiation à la langue lao, véritable carrefour linguistique où se sont exercées les influences indienne, sino-vietnamienne et occidentale. Elle permet d'assimiler l'alphabet, la grammaire, le vocabulaire, les expressions courantes de la langue (accompagnées chaque fois de leurs translittérations latines). Outre une description de la langue, l'auteur nous offre de nombreuses indications sur la culture et les centres d'intérêt du Laos.

Parlons…

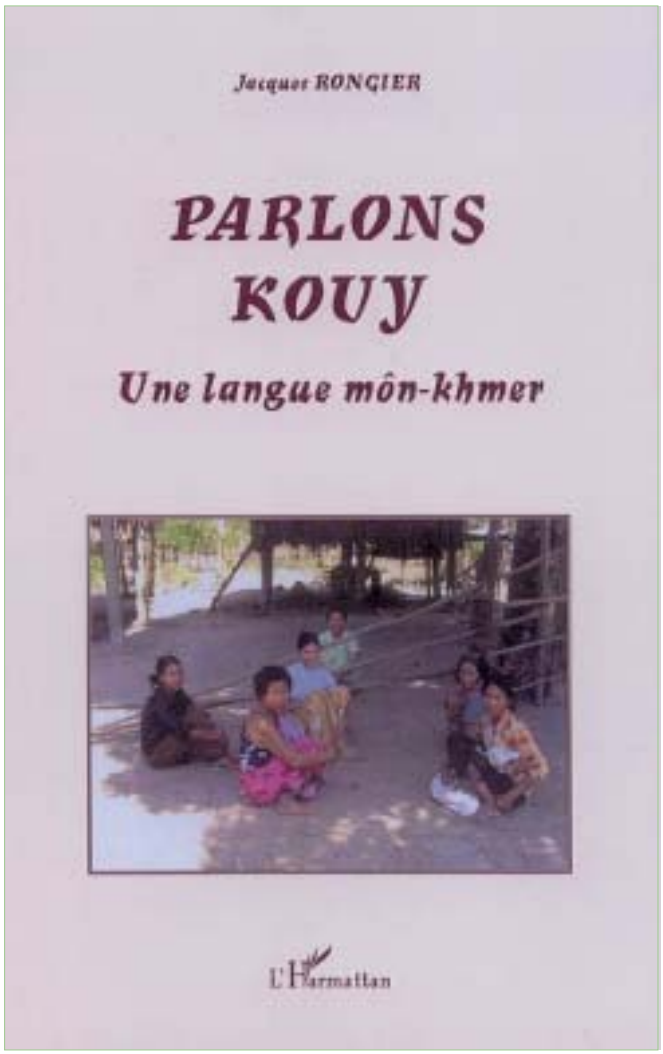
Directeur(trice) de collection : Michel Malherbe

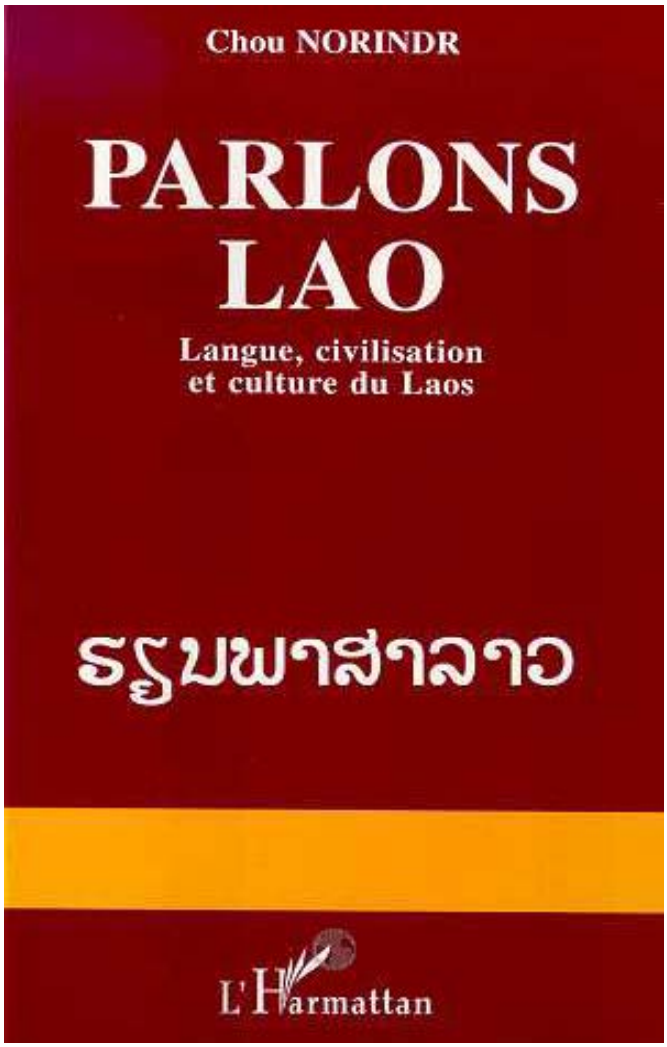
En dépit de leur titre, les livres de cette collection ne sont pas de véritables méthodes d'enseignement des langues mais s'efforcent de faire comprendre à ceux qui s'intéressent aux cultures étrangères les mécanismes particuliers de la grammaire, ce qui permet, grâce à un minimum de vocabulaire, de former des phrases.

Ces livres ne se limitent pas à la langue, mais proposent en outre une première approche de la culture du pays. Cette collection, dirigée par Michel Malherbe, s'intéresse surtout à des langues rares ou à des variantes dialectales.

Domaine(s) : Langue (32) - Linguistique (12) - Anthropologie, ethnologie, civilisation (5) - Histoire (1)

Les deux ouvrages sont édités chez L'Harmattan et disponibles en version numérique (format PDF image-texte).





Où acheter Le Rénovateur ?

1. Simeuang Minimart, Rue Samsenthaé, en face du vat Simeuang
2. Phimphone, 3, Rue Setthathirath, à côté du Rénovateur.
3. Oudom Phathana, à côté du vat Dongpalane.
4. Mme Viengsay, Stand Pepsi en face de Namphou.
5. Mini Mart, Quai Fa Ngoum, au bord du Mékong.
6. Bureau de distribution de presse, rue Pangkham (entre Exotissimo et le Vientiane Times)
7. Librairie Monument Books, Né 124 / 1, Rue Nokeokumman, Ban Mixay.



Sous un dé me en v erre prolifé rent les cactus. Ph otos S omsanouk Mix ay

L e Vat Xiengthong s y mbolis e le L aos ê l'Expo florale internationale de Chiangmai

SOMSANOUK MI XAY

Le Laos a choisi de construire une rÉ plique du Vat Xiengthong, temple construit au XVIe siÉ cle É Luang Prabang par le roi Setthathirath, et joyau de l'art et de l'architecture du Lan Xang, pour symboliser sa prÉ sence É l'expo florale Rajaphruek É Chiangmai, en Thailande. Cet É vÉ nement horticole international, destinÉ É cÉ lÉ brer les 60 ans de rÉ gne du roi Bhumibol Adulyaded, se dÉ roule depuis le 1er novembre sur un espace de 470 rai dans la capitale du Lanna. On y a rassemblÉ plus de deux millions et demi d'arbres et de plantes de 2 200 espÉ ces diffÉ rentes, qui vont des fleurs aux plantes ornementales et aux lÉ gumes, des arbres les plus grands aux herbes les plus humbles, des espÉ ces continentales aux rÉ gions tropicales et mÉ me dÉ sertiques.

La rÉ plique de Vat Xiengthong, oeuvre de l'architecte Thongchanh Bounthala, est plus petite que le temple original et moins dÉ corÉ e. L'Édifice, rÉ alisÉ au Laos, puis remontÉ É Chiangmai dans les traditions anciennes, excluant les clous, est d'une finesse extrÉ me. Une fois É l'intÉ rieur, on a qu'une envie : s'asseoir sur le plancher frais et brillant et jouir du calme et de la sÉ rÉ nitÉ du lieu. En effet, É part, les dÉ corations dorÉ es au pochoir des poutres et poutrelles du toit, tout le reste n'est que bois, richesse du Laos. Sur les bas-cÉ tÉ s de la nef centrale, quelques affiches suspendues vantent les sites naturels et culturels du pays. Au chevet du temple, un portrait du PrÉ sident de la RÉ publique est surmontÉ du drapeau national.

Tout n'est qu'ordre et beautÉ . Mais on peut regretter une chose : ce porche, rÉ plique en plus petit de celui de l'entrÉ e au monasrÉ re du Vat Xiengthong, construit devant le temple, empÉ che d'en voir la faÉ ade entiÉ re. Beaucoup de photographes s'en plaignent. Des deux cÉ tÉ s du porche, ont Ét Ét reproduits les Naga É sept tÉ tes des escaliers du Vat Mahathat. Les Naga sont les protecteurs de Luang Prabang et du Laos tout entier.

Dans le jardin, rÉ alisÉ par le ministÉ re de l'Agriculture et des forÉ ts, trÉ ne en vedette, bien sÉ r, le Dok Champa, la fleur nationale du Laos. Plantes et fontaine rappellent l'abondance des forÉ ts et des riviÉ res du pays, potentiels hydroÉ lectriques et É cotouristiques. L'É lÉ phant blanc symbolise, quant É lui, la richesse de la faune et rappelle que le Laos fut le Pays du Million d'ElÉ phants. Le riz, notamment le riz gluant, aliment de base des Lao, tient une bonne place dans l'exposition, qui rappelle que le Laos vient en deuxiÉ me position aprÉ s l'Inde pour le nombre de variÉ tÉ s de riz qu'il possÉ de : 13 000. En vedette se trouve " Khao kai noy" ou riz du poussin, variÉ tÉ trÉ s prisÉ e du public connaisseur. Le bambou est aussi É

→

l'honneur, qui sert É faire tout ce qui est utile dans la vie quotidienne et, derniÉ re mode, des lames de parquet. Les plantes mÉ dicinales ont aussi leur petit arpent. Les orchidÉ es du Laos ne sont pas absentes. VariÉ tÉ s naturelles et sauvages, elles sont donc trÉ s demandÉ es Él'Étranger qui les exporte par camions entiers, au risque de mettre leur existence en danger. Enfin, aprÉ s les piments aux couleurs diverses, on trouve le cafÉ. On peut voir des plants de cafÉ iers et dÉ guster le fameux cafÉ lao des Bolovens É une buvette installÉ e dans le jardin.

Les pÉ les d'attraction de l'exposition horticole internationale sont, tout d'abord, le pavillon royal qui montre, sur deux É tages, les rÉ alisations faites sous la direction du roi de ThaÉ lande au cours de ses soixantes annÉ es de rÉ gne. On voit l'infatigable monarque voyageur visitant ses multiples projets dans tous les coins du royaume, prodiguant ses conseils et son expertise en agriculture et en irrigation, faisant part de sa philosophie d' " Economie de suffisance" et sa " Nouvelle thÉ orie de l'agriculture" pour un dÉ veloppement durable.



Le j ardin des bonz aé .

Ensuite, il y a les jardins et pavillons, certains en plein air, certains Él'intÉ rieur, d'une trentaine de pays d'Asie, d'Europe, d'Afrique et d'AmÉ rique du Nord. Ces pays rivalisent d'ingÉ niositÉ pour montrer leurs plantes, leurs architectures et leur artisanat. Chaque soir, les visiteurs peuvent admirer les reprÉ sentations artistiques des pays exposants. Le Laos a donnÉ une reprÉ sentation le 2 dÉ cembre, jour de sa fÉ te nationale, et en donnera une autre le 16 dÉ cembre, journÉ e qui lui est consacrÉ e.

Il ne faut pas rater le Jardin tropical thai, le Paradis ombragÉ oÉ les bromÉ liacÉ es rivalisent de couleurs Étincelantes.

Il y a aussi les serres pour la biotechnologie, les hydroponiques, les plantes des pays tempÉ rÉ s, les plantes des dÉ serts ou fleurissent les cactus de toutes les formes, et le jardin aquatique ou le lotus est roi et les nenuphars abondent.

Dans le pavillon des orchidÉ es, 50 000 fleurs de 10 000 espÉ ces du monde entier vous feront tourner la tÉ te. Le pavillon des arbres fruitiers croule sous les variÉ tÉ s de fruits de toutes les parties du monde. Au pavillon des insectes, on apprend É decouvrir et É protÉ ger les espÉ ces qui sont prÉ cieuses pour l'Équilibre de la nature. Il y a les insectes naturalisÉ s et ceux qui sont vivants. On peut Écouter le bruit que font les divers insectes. On peut voir comment ils se camouflent en imitant la nature.

En se promenant, en voiture Électrique de prÉ fÉ rence, dans l'immense parc, en dehors des pavillons des pays du monde, on peut decouvrir les architectures des diverses rÉ gions de ThaÉ lande, dont le magnifique temple surÉ levÉ , quintessence des arts du Lanna. Une cinquantaine de provinces de Thailande et une vingtaine de d'organisations publiques et privÉ es ont leur jardin oÉ ils prÉ sentent leurs rÉ alisations. En passant, vous ne manquerez pas d'Étre Éblouis par les multiples couleurs et formes des bougainvilliers, la finesse des bonzais, l'incongruitÉ des baobabs.

Enfin, ne manquez pas le *Wollemia nobilis*, plante de 250 millions d'annÉ es, trouvÉ e sous forme fossilisÉ e en Chine, puis ressucitÉ e par les botanistes. Il est tout petit, sous le Dome tropical. Mais, si Dieu lui prÉ te vie, il peut atteindre les 80 mÉ tres ! On en trouve d'ailleurs dans beaucoup de jardins botaniques, cadeaux des Australiens. DÉ couvrez aussi le *Lodoicea maldivica* dont les fruits, appelÉ s coco fesses en franÉ ais pÉ sent jusqu'É vingt kilos. Et bien d'autres curiositÉ s…

Durant les trois mois d'exposition, jusqu'au 31 janvier 2007, les organisateurs s'attendent É recevoir quelques deux millions de visiteurs !



Le gardien du Temple v ous accueillera av ec son grand sourire.

é La j oie de vivreé

SONESAVANE SOULI GNAPHACK

Si l'on devait traduire par un concept la dÉ marche entreprise par StÉ phane DelaprÉ e dans son É Happy Painting É , il conviendrait de parler É jovialitÉ É tant l'optimisme qui se dÉ gage de ses tableaux est instantanÉ ment communicatif.

En effet, il n'y pas ombre de mÉ chancetÉ dans l'É uvre de ce quarantenaire aux yeux d'enfant, s'attachant É dÉ peindre, avec un rÉ alisme toujours empreint d'humour, des sujets de vie quotidienne : transport de sacs de riz É bicyclette, É talage de lessives par des mÉ res de famille hilares aux formes gÉ nÉ reusement arrondies. MÉ me les animaux rigolent. Au fil de compositions sereinement É quilibrÉ es, la libertÉ de son trait souvent ludique nous offre une image drÉ le et riante du Monde car la couleur, libre, a pour Stef une valeur expressive, elle constitue un langage chargÉ d'É motion.

La gÉ nÉ reuse luxuriance de ces É tals croulant de fruits donne lieu É une explosion spontanÉ e de couleurs vives, sinon violentes, qui semblent É tre posÉ es telles qu'elles sortant du tube, non sans rappeler la peinture fauviste. Son sens du dessin simplifiÉ , de la facture trÉ s franche, ne maquent pas non plus de rappeler l'univers de la bande dessinÉ e, on a presque envie de donner la parole É ses personnages.

L'ensoleillement particuliÉ rement revigorant qui se dÉ gage de sa peinture, profondÉ ment chargÉ e d'une poÉ sie vitaliste et hÉ doniste, constitue un vÉ ritable hymne É la vie, É la lumiÉ re, É la joie de vivre.



M. Sté ph ane Delapré e parle de son trav ail é M. Maurice Portich e.



Un solitaire et Manola

CHAMPAPHET

Dans le mythe de Sithon et Manola É (les RomÉo et Juliette lao), la princesse est dÉcrite comme la plus belle des femmes : une Apsara (dÉesse) aux sourcils parfaitement dessinÉs, aux cils recourbÉs, ce qui lui donnait le plus beau des regards. Ses joues Étaient fines, ses lÉvres comme sculptÉes, sa silhouette parfaite, ses bras ressemblaient É deux bougies au blanc dÉlicat et se terminaient par des mains d'une infinie douceur. Manola Était si belle que la lune Éteignait ses lumiÉres lorsqu'elle la voyait passer. Ailleurs, des cygnes suspendaient leur vol et tombaient É la renverse en la regardant passer, les roses se refermaient toutes de honte.

Manola aimait Sithon et lui Était fidÉle par delÉ les annÉes de sÉparation forcÉe. Sithon n'en aimait pas moins Manola et traversa mille fleuves, gravit mille monts et brava mille dangers pour la retrouver. L'amour unissant ces deux-lÉ Était des plus grands et des plus purs.

Bien des annÉes plus tard, É peu prÉs É notre Époque, une jeune lao beau, intelligent et de bonne famille, avait pris pour habitude de se plonger chaque aprÉs-midi dans les feuilles de lataniers sur lesquelles est consignÉe cette histoire.

MalgrÉ les facilitÉs que la vie lui avait offertes, il Était incapable d'Éprouver le moindre bonheur et n'aimait tout simplement pas la vie. Il avait beaucoup de problÉmes avec les jeunes femmes qu'il ne cessait d'insulter et de dÉtester… Au fond, il ne savais pas communiquer et s'enfermait dans son Égoïsme et son Égocentrisme. Il Était totalement dÉnuÉ de comprÉhension et de compassion et passait beaucoup de son temps É accuser les autres d'Étre responsables de son malheur.

Pourtant, bien qu'il souffre beaucoup, sa douleur n'Était pas due É leur hostilitÉ mais plutÔt É son incapacitÉ É aimer et É comprendre. Il vivait seul parce qu'il Était invivable.

RetirÉ sur lui-mÊme, il passait son temps É lire les feuilles de latanier oÙ il pouvait admirer la perfection de Manola et se dire qu'aucune fille, nulle part, n'Était comparable É elle.

A cinquante-cinq ans il Était toujours cÉlibataire et en proie au plus grand des dÉsespoirs, seuls ses rÊves lors desquels il rejoignait la princesse le maintenaient en vie.

Une jour, une vieille dame d'au moins 80 ans se prit de pitiÉ et de compassion pour cet Étre si mÉchant et si seul. Elle s'approcha de lui et dit : « Mon chÉri, je t'aime ».

L'homme se retourna et la toisa : « qui es-tu horrible vielle femme pour me parler ainsi ? Que connais-tu de l'amour ? En me disant cela, te rends-tu compte que tu es comme un vulgaire insecte parlant É la lune ? Tu n'as pas honte ? ».

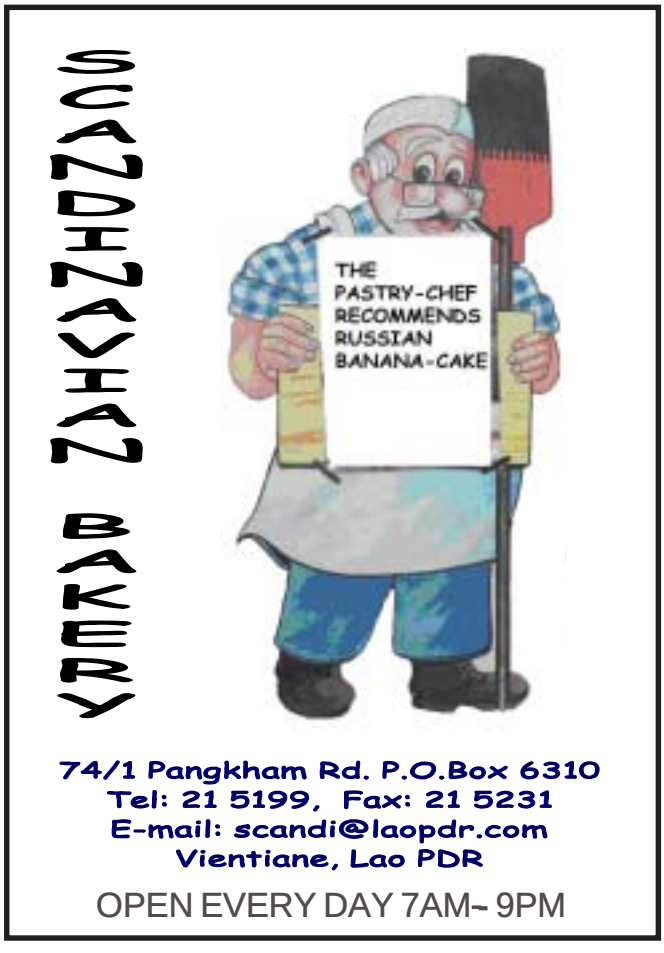
La dame lui rÉpondit ainsi : « je n'ai que 80 ans, je suis donc plus jeune et plus belle que votre Manola qui, elle, si elle vivait encore, devrait Étre Égée de plusieurs siÉcles. Mais je sais, moi, ce qu'elle t'aurait dit si elle avait pu Étre lÉ : Mon ami, personne ne peut vivre avec toi, tu es trop Égoïste, tu refuses d'Écouter, de comprendre… Certes tu es intelligent, beau et riche, mais tu n'es pas humain, tu ne sais pas communiquer, tu ne peux pas aimer. L'amour c'est le don et la confiance. »

Malgrê les f ac ilitê s que la v ie lui av ait of f ertes, il ê tait inc ap ab le d'ê p rouv er le moindre b onheur et n'aimait tout simp lement p as la v ie.

Elle poursuivit : « Ne croyez pas que l'amour soit dans ces feuilles, Manola est bien vivante, elle est lÉ, parmi ces jeunes femmes, elle est É portÉe de main »

D'un coup, l'homme comprit qu'il ne vivait qu'en rÊve et que les paroles de la vieille dame l'avaient Éclairé. Pour la premiÉre fois, des larmes coulÉrent le long de ses joues et il Éprouva du remord.

Alors, il s'agenouilla les mains jointes devant la femme et prononÇa ces mots : « Laissez-moi vous appeler « maman », vous avez introduit la sagesse, le Dharma, dans mon cÔur : j'ai pris conscience de la souffrance (Thoukka), de l'impermanence (Anina) et de la nÉcessitÉ d'abscence d'Égo (Anatta). Merci du fond du cÔur.





Cette liane escalade grilles et arbres.

Le Quisqualier

Quisqualis Indica *L. Combretaceae*

BIBA VILAYLECK

Samang :lao
Lep meu nang :thaÉ
Dé y run : vietnamien
Anndong prang : cambodgien
Red jasmine : anglais
Quisqualier: franÉais

Cette plante aux trÉs jolies grappes de fleurs tour É tour blanches, roses et rouges, qui orne nos jardins, nous vient d'Inde, comme l'indique d'ailleurs son nom scientifique (É quelque chose qui vient d'Inde É). Les ThaÉ l'ont nommÉe **Lep meu nang**, c'est-É-dire É doigts de jeune fille É et les Lao **Samang**. Le Quisqualier est une forte liane aux feuilles simples, opposÉes, oblongues, qui escalade grilles et arbres É levÉs. On voit rarement son fruit constituÉ d'une coque ovale É cinq cÉtes contenant une graine unique. Cette liane, trÉs rÉpandue au Laos, a surtout une valeur ornementale, non seulement pour les Lao des villes mais aussi pour ceux des campagnes oÉ, traditionnellement, elle dÉcore les maisons lors de cÉrÉmonies comme celle du mariage. Les femmes, et mÉme parfois les hommes, l'utilisent comme ornement de vÉtements ou de cheveux lors des mariages ou du nouvel an, parfois aussi elle tient lieu de boucles d'oreilles.

Les graines Écrasées donnent une huile, mais elles sont surtout considÉrÉes comme un bon vermifuge, le nom vietnamien signifie d'ailleurs É liane vers É. La posologie prescrite est gÉnÉralement de 2 graines pour les enfants, 4 pour les adultes, Écrasées et mÉlangÉes avec du miel, ou en dÉcoction ou encore incorporÉes dans des Éufs brouillÉs. Petelot qui propose ces recettes recommande toutefois de bien dÉbarrasser la graine de sa pellicule qui donne un hoquet incoercible.

Samang est aussi prescrite en cas de troubles intestinaux, en mÉlange avec d'autres plantes dont on fait un hachis auquel on ajoute sa racine et sa tige, le tout est mis É cuire dans un bambou fermÉ, au bain-marie, puis administrÉ au malade (Pottier).

Pha k hama k hié n é ve

MANI L A VANTHANOUVONG



Pré p aration et c uisson:

1) Lavez le porc, coupez-le en gros morceaux et faites-les bouillir pendant 30 minutes. Laissez les morceaux refroidir et coupez-les en fines lamelles.

2) Battez les É ufs pour faire une omelette, coupez-la en tranches rectangulaires.

3) Lavez les salades, les feuilles de coriandre et les jeunes oignons. Faire blanchir les oignons dans l'eau bouillante pendant deux minutes. Plongez-les ensuite dans l'eau froide, É gouttez-les.

4) Coupez des morceaux de mortadelle de la largeur des morceaux de porc bouillis.

5) Pliez les feuilles de salade en deux, disposez un morceau de mortadelle dessus, puis un morceau de porc, un morceau d'omelette et, enfin, les feuilles de coriandre. Nouez ce paquet en son milieu avec le jeune oignon blanchi (cÉ bette).

6) Servez avec de la sauce sucrÉ e et acidulÉ e.

Pour faire la sauce: MÉ langez le saumure de poisson, le sucre, le sel, l'eau fermentÉ e de gousses d'ail et le jus de citron. Remuez avec une cuillÉ re en bois pour que le sel et le sucre soient diluÉ s. Pilez les piments et les gousses d'ail, ajoutez-les dans la sauce.

I ng ré dients pour 4 personnes

- 500 g de mortadelle de porc
- 5 É ufs
- 500 g de porc avec du gras
- 500 g de salade
- 300 g de jeunes oignons (cÉ bette)
- 300 g de feuilles de coriandre
- 10 piments rouges
- 5 gousses d'ail
- 20 gousses d'ail fermentÉ es
- 3 cuillerÉ es d'eau de gousses d'ail fermentÉ es
- 3 cuillerÉ es de saumure de poisson
- 3 cuillerÉ es de sucre
- 2 citrons
- 1 cuillerÉ e de sel

BANQUE POUR LE COMMERCE EXTERI EUR LAO

No. 1 Pangk h am Street, Vientiane Lao PDR. P.D.Box : 29 25
Tel: (856-21) 213200-1, 223 24 3-4 . F ax : (856-21) 213202, 214 9 4 4 , 223012
Telex : 4 301, 4 332, BCE VET LS. Cable: Lao COMBANK



- Ex ch ange
- Deposite
- Loans
- Bank Quarantee
- Domestic & I nternational Settlement
- Quick domestic funds transfer

PROVI NCES BRANCHES

Vientiane Branch
Tel: (856-21) 213205
F ax : (856-21) 219 765

Sav annak h et Branch
Tel: (856-4 1) 212275
Tel: (856-4 1) 212261

Vangv ieng Serv ice Unit
Vientiane Prov ince
Tel: (856-21) 213205

Luangph abang Branch
Tel: (856-71) 252814
F ax : (856-71) 252815

Lu angnamth a Branch
Tel: (856-86) 211316
Tel: (856-86) 211319

Pak se-Ch ampassak Branch
Tel: (856-31) 212770-1
F ax : (856-31) 2129 74

Kh ammuan Branch
Tel: (856-51) 212686
Tel: (856-51) 212685

Vientiane Branch

MoneyGram.
I nternational Money Transf er

The State Commercial Bank I n Lao P.D.R

L'Aé k ido, un art p risé p ar j l æunesse

BOUAPHANH VIBOUNSAK

L'AÉ kido est un sport qui vient du Japon. C'est un art martial appréciÉ des jeunes car il permet un dÉ veloppement sain du corps et qu'il est sans danger.

Le premier cours d'AÉ kido au Laos a ouvert en 1994, au centre de la jeunesse. Actuellement, cet art martial se dÉ veloppe dans les Écoles de la capitale, autant que l'on compte actuellement 82 pratiquants et 13 entraÉ neurs (12 Lao et 1 Japonais).

M. Chanthiva Prasasouk, prÉ sident du club d'AÉ kido dÉ crit son art avec passion : *É l'A ï kido n'est pas un sport de combat et pas un sport de tournois. S e comparer aux autres n'est pas l'un de nos objectifs. L'A ï kido est essentiellement un sport de dï ense, il est assez facile pratiquer et pas dangereux. Les jeunes l'apprï cient*



Des j eunes filles pré sentent l'Aik ido au centre de la j eunesse populaire ré v olutionnaire lao.

C'est dans la sÉ rÉ nitÉ et le sÉ rieux que le vÉ nÉ rable professeur Yoshimasa Matsanaga enseigne son art É ses jeunes novices lao. " Ai" : union, harmonie. " Ki" : souffle vital. " do" : voie, sont les prÉ ceptes de l'aikido.

Cet art martial propose, en dehors de techniques de dÉ fense individuelle, un" art de vivre" . L'aikido, par un jeu subtil de mouvements, d'esquives, de dÉ placements du corps et de parades, a pour but de retourner la force de l'aversaire contre lui. L'aikido est ainsi devenu un art de combat É mains nues, mÊ me contre un adversaire armÉ .

Il a Ét Ét dÉ veloppÉ É partir de 1931, par Ueshiba Morihei (1881-1969), avec la crÉ ation Étokyo de son premier Dojo (club). Il enseignait ses techniques et sa philosophie. Moderne, l'aikido fait surtout appel É deux catÉ gories de mouvements, exÉ cutÉ s en souplesse : ceux dits" de contrÉ le" (Katame-Waza) et ceux dits de projection de l'adversaire (Nage-Waza). Il existe plus de sept-cents mouvements diffÉ rents appartenant É ces deux catÉ gories, ils consistent: 1-A se dÉ faire d'une prise de mains -Tehodoki) 2-A projeter l'adversaire au sol (Rofuse) 3-A l'immobiliser (Kansetsu-waza).

Ces trois phases constituent, dans l'aikido, la base de tous les mouvements de dÉ fense. Ce sont des techniques efficaces effectuÉ es sans heurt et visant É canaliser, É contrÉ ler son adversaire.

L'unique club du Laos, le " Lao aikido club" , est dirigÉ par son dynamique prÉ sident, M. Chanthiva. Plus de 40 personnes suivent les cours du professeur Yoshimasa Matsanaga (ceinture noire, 4e dan), venu du Japon voici quelques mois grÉ ce É l'association japonnaise JICA.

L'association JICA et le É Laos youth Union (L.Y.U) É, initiateurs du club, souhaitent, d'ici l'an prochain, crÉ er une fÉ dÉ ration nationale d'aikido. *" A voir une fï dï ration, de bonnes structures, tels sont le objectifs que nous nous sommes fixï s ï courte"*, nous confie M. Chanthiva. MalgrÉ le peu de moyens, les entraÉ nements se dÉ roulent dans le sÉ rieux et le respect des traditions liÉ es É cet art martial. La recherche de l'aikido est celle de l'Équilibre optimum de l'individu par rapport É lui-mÊ me et par rapport É son environnement. Chacun peut pratiquer cet art selon sa constitution physique, il est donc accessible É tous, homme ou femme, de l'Ége tendre É l'Ége mÉr.

Au Laos, sa pratique commence dÉ s l'Ége de huit ans. Comme au judo, la couleur de la ceinture qui orne le dogui (Kimono) dÉ finit le niveau du combattant. Le blanc pour les dÉ butants, puis suivent le jaune, le vert, le bleu, le pourpre, le rouge et enfin le noir. Les dan sont les grades de la ceinture noire. Les meilleurs mondiaux peuvent atteindre sept É huit dan. Actuellement, l'aikido, qui n'est pas une discipline olympique, est pratiquÉ par plus d'un million de personnes, dans plus de 50 pays É travers le monde.

SWEDI SH PI ZZA &
BAKI NG HOUSE

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



SWEDISH PIZZA &
BAKING HOUSE

Now we have home delivery

Les 5e Jeux nationaux traditionnels

BOUAPHANH VIBOUNSAK

La province de Phongsali utilisera un budget de 1 milliard de kip pour l'organisation d'un rendez-vous très prisé des Lao : les 5e jeux traditionnels auxquels participe l'ensemble du pays. Ils se déroulent du 13 au18 décembre dans la province de Phongsali.

« C'est un réel plaisir d'organiser cet événement cette année, en plus de 17 provinces, nos voisins Chinois et le Vietnamien participeront également aux épreuves de toupie et de tir à l'arbalète. Des animations artistiques et une foire exposition accompagneront cet événement sportif, tout au long de la semaine. Les spécialités de chaque région seront présentées » explique M. Khamsan Souvong, gouverneur de la province de Phongsali.

La toupie et l'arbalète sont des sports traditionnels pratiqués dans toute l'Asie, notamment au Laos. Le tir à l'arbalète, plus connu sous le nom de Nakeck, est une arme utilisée depuis plusieurs générations par les minorités ethniques du pays, pour la chasse et la légitime défense. L'utilisation et la pratique de cette arme ont perdu de leurs sens traditionnels, elle est désormais plus reconnue comme une discipline sportive, qui tente d'être représentée par les instances sportives internationales, notamment par le CIO (comité international olympique). L'arbalète conserve un attrait particulier véhiculé par des histoires et autres légendes anciennes.



Tir à l'arbalète, lors des derniers jeux, dans la province de Vientiane.

Auparavant, cette arme redoutable de précision était utilisée lors des batailles. La flèche d'une arbalète, qui est très petite, est fabriquée à partir de bambou et son extrémité est généralement enduite d'un poison mortel.

Le poison mortel est toujours fabriqué et utilisé dans certains villages ethniques du Laos, mais avec d'infinies précautions, notamment pour les plus jeunes, car son aspect anodin a l'apparence de l'eau. Aujourd'hui l'arbalète est devenue un sport, dont les compétitions sont très répandues chez les minorités ethniques du pays, à l'occasion de fêtes et festivals traditionnels. La pratique de l'arbalète n'est pas exclusivement lao, elle est également très répandue à travers toute l'Asie du Sud-est, au Vietnam, en Thaïlande, au Cambodge et au Myanmar. Lors Sea Games de 2003, le Vietnam a tenté de promouvoir davantage ce sport auprès des autres pays où la pratique de l'arbalète est limitée. De son côté, le Laos tente aussi de développer et de promouvoir son usage en créant une équipe nationale en vue des futurs Sea Games 2009, qui se dérouleront à Vientiane. C'est aux jeux nationaux de Luang Prabang, en 1997, que l'arbalète avait été reconnue officiellement pour la première fois, en tant que sport de démonstration. Il fallut attendre les jeux nationaux de Vientiane, en 2000, pour que le comité national des sports officialise cette discipline au programme sportif. Alors que la fabrication d'une arbalète fait appel a des matériaux modernes, légers et résistants (carbone, kevlar), celles fabriquées par les ethnies conservent des techniques ancestrales. L'arc de l'arbalète est taillé à partir d'un arbre robuste mais flexible, alors que sa corde provient d'une liane. Une partie complexe de l'arc est quant à elle réalisée à partir d'os d'animaux.

La flèche est fabriquée avec du bambou, complétée d'une plume d'oie. Elle est ensuite polie et séchée au feu pour renforcer sa solidité. En compétition, le tir à l'arbalète s'effectue en position debout et à genoux, la cible est placée à une distance de 10 et 20 m du tireur. Chaque compétiteur a la possibilité de faire deux essais avant les cinq tirs officiels. L'arbalète est encore aujourd'hui un symbole identitaire et de reconnaissance des minorités ethniques.



Le jeu de toupie, très apprécié des lao.



M. Daovone Phachanthavong et Mme Phachanthavong.

Daovone Phachanthavong: le succès en affaires, en famille et en société

VAYORATH XAYASOMROTH

L'esprit d'initiative et la persévérance sont les qualités essentielles qui ont permis à M. Daovone Phachanthavong d'entreprendre une carrière professionnelle éclectique et d'obtenir le respect de ses employeurs ainsi que d'assumer avec succès chacune de ses responsabilités.

Daovone Phachanthavong est actuellement le directeur général de la société ACE et vend du matériel informatique.

Né en 1953 à Ban Saka dans la campagne vientianaise, il a grandi dans un milieu modeste. A seize ans il décide de continuer ses études au Lycée de Vientiane où il obtient son baccalauréat. En 1973, il s'inscrit à l'école technique de Pakpassak. A partir de 1975 et pendant sept ans, il va ensuite travailler pour Beer La" *Depuis toujours je disais à mes parents que je voulais diriger une entreprise. Eux étaient contre, ils voulaient que je m'intègre plus classiquement dans la société."* Avant de faire aboutir cette aspiration, M. Daovone Phachanthavong a passé 7 ans au ministère de l'Industrie et du commerce comme directeur de la comptabilité. En 1989 il ouvre enfin sa société de vente d'ordinateurs : SME, la première au Laos. Grâce à son expérience de la comptabilité et à un jugement personnel aiguisé il a dirigé et formé de nombreux employés.

Aujourd'hui, Daovone Phachanthavong est directeur général d'ACE : *« Notre existence repose entièrement sur la confiance de nos partenaires. Nous leur proposons de trouver ensemble une réponse à leur quête de compétences en proposant des formations diplômantes. Ces formations permettent de préparer des diplômes contrôlés et validés par le ministère de l'éducation Nationale. Elles ont pour but final de résoudre les difficultés professionnelles des entreprise et, ainsi, de rendre ces dernières plus opérationnelles. L'ACE met également à disposition des consultants confirmés pour réaliser des bilans de compétences professionnelles.*

La formation continue est le principal outil de développement des compétences car elle permet aux salariés, tout au long de leur vie professionnelle, de rester en phase avec les évolutions des métiers et des entreprises et de valider leurs acquis professionnels". Notre spécificité et notre savoir-faire dans les métiers de la comptabilité et de gestion nous permettent d'offrir des stages d'initiation et de perfectionnement dans les domaines de la comptabilité, finance, gestion, fiscalité, auxquels sont associés des formations sur les progiciels comptabilité et gestion. Toutes ces formations peuvent être effectuées dans le cadre des dispositifs légaux de formation. Il insiste M. Daovone Phachanthavong.

M. Daovone Phachanthavong parle très bien français : *"je suis allé plusieurs fois en France car je voulais maîtriser cette langue pour pouvoir travailler comme entreprise".*

Il s'est marié en 1976 avec Mme Khemphone Louangsuphom avec qui il a eu trois enfants.

Cet homme entreprenant qui a pour principale motivation le développement de son pays, est aussi vice président de la Fédération nationale lao de tennis et du comité de la Fédération nationale lao de golf.



Le vice-Premier ministre et ministre des Affaires étrangères, le Dr Thongloun Sisoulith, a été l'hôte d'honneur de la réception donnée par l'ambassadeur de Thaélande, M. Rathakit Manathat, en l'honneur du 79e anniversaire du Roi Bhumibol Adulyadeh. Les invités, membres du Gouvernement, de l'Assemblée nationale, du corps diplomatique, et des hauts fonctionnaires, ont pu assister à des représentations artistiques.

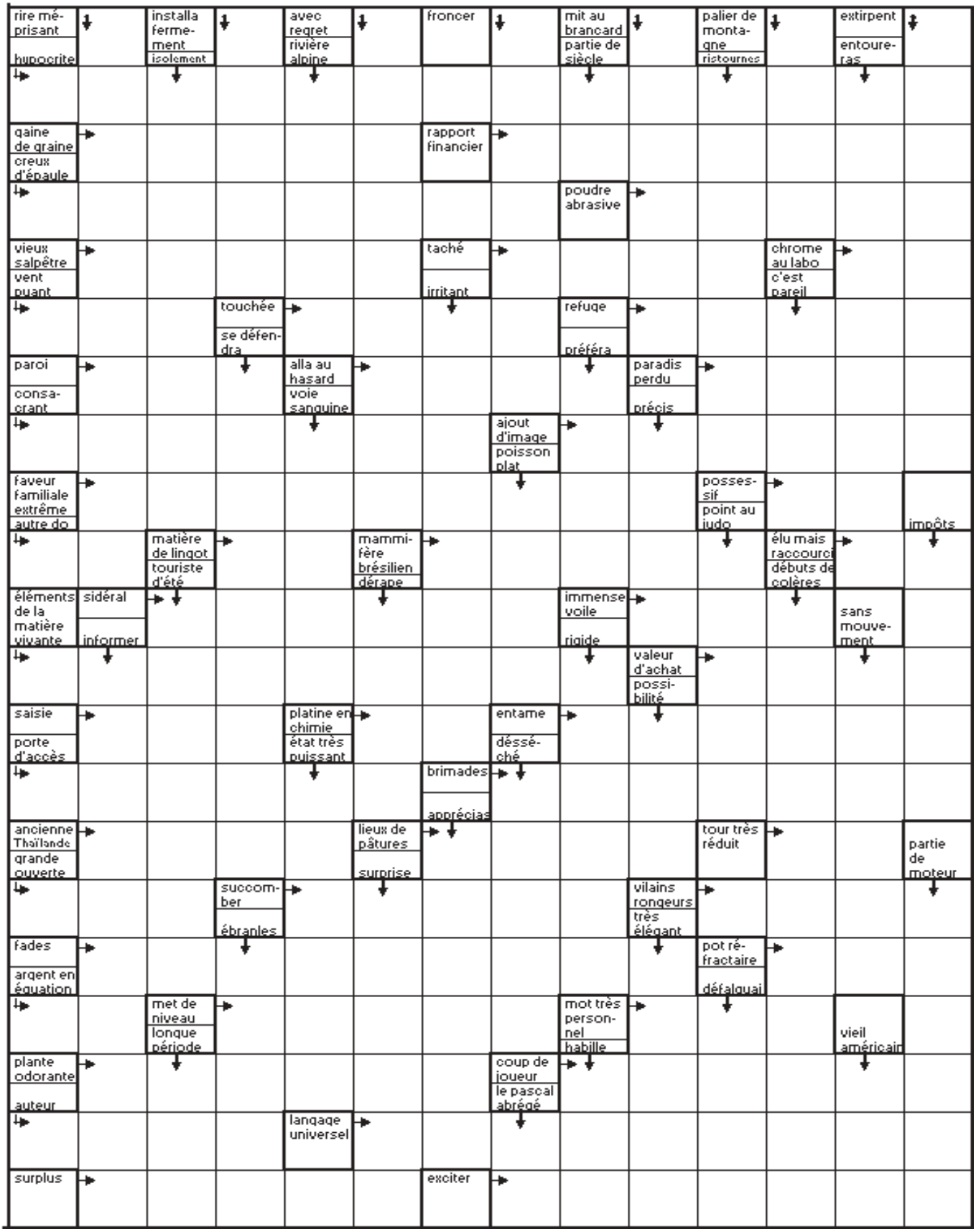


M. Somsanouk Mixay (3e à partir de la droite), vice-président de l'Association des journalistes lao, a participé à la réunion annuelle du Comité des directeurs de la Confédération des journalistes de l'Asean, qui s'est tenue du 8 au 10 décembre à Jakarta, Indonésie, organisée par l'Association des journalistes indonésiens (PWI). C'est le vice-Président de la République d'Indonésie, M. Jusuf Kalla (4e à partir de la gauche), qui a ouvert officiellement la réunion.



Le 25 décembre 2006 sera célébré le deuxième anniversaire de la création du centre LAO-INTECC par Tăng Frères. A cette occasion, la société Lao World a organisé le concours « LAO-INTECC super model 2006 », qui s'est déroulé dans la soirée du samedi 9 décembre au centre LAO-INTECC, en présence de M. Soulignong Nhouvanisavong, directeur de la société Lao World. Une soixantaine de jeunes filles de Vientiane y ont participé. Une première sélection avait eu lieu le 1er décembre, puis les quinze candidates retenues ont pris part à la phase finale pour que soient désignées les trois premières. C'est finalement Mlle Souphaphone Phatsadavong qui a remporté la première place, en même temps qu'elle a reçu 7.000.000 de kip, la deuxième est Mlle Phikounthong Vanthida, qui a reçu 5.000.000 de kip, et la troisième Mlle Ladavan Sisanon, qui a reçu 3.000.000 de kip. A toutes les trois ont été également offerts une échappe et des cadeaux. Ce concours a bénéficié du soutien de quatorze sociétés commerciales.

Mots fléchés



UN BRI N D'HUMOUR

Sav ez -v ous pourquoi les ch ats n'aiment pas l'eau?
Parce que dans l'eau miné rale.

Qu'est-ce qu'une maman dinosaure raconte a son bé bé dinosaure?
Une pré h istoire!

Le proverbe de la semaine

ดอายชิมกันแพ้หย้าแพด

Quand les é lé ph ants se battent,
ce sont les fourmis qui meurent

ANNONCES

▶A louer
Maison à louer
Quartier Ban Savang
(juste derrière le cirque russe)
3 chambres, 3 sdb, salon, garage, cour et dépendances.
clim, tv cable, tel.
200$/ mois- Contact 020 771 32 17
meubles fournis si promesse de location.

▶Villa 2 étages , quartier Vat Nak , face Ambassade de la RPD de Corée.
Etage : 3 chambres, couchers, sdb, salon
R. de C. : salon, salle à manger, cuisine, 1 chambre, s. de b. Air Cond.
Extérieur : buanderie, cuisine/ chambre de service.
Mme Foy Ngeun : Tel. 220 8029

▶ à Cie Mi- Services à

Débroussaillage, bûcheronnage, forage de puits artésiens, enlèvement d'objets encombrants (gravats et autres), travaux de maçonnerie (clôture, toilette, abri et cabane de jardin etc.)
Contact : (020) 56019 96 parle lao et français

▶Cours de body language
A Vientiane Accueil. Gymnastique et travail respiratoire.
Tous les mardis et jeudis de 17h 30 à 18h 30.Contact : (020) 561 21 07.

▶Professeur expérimenté de lao, français et anglais, disponible pour cours particuliers. Demander Mlle Inpone
Téléphone
(heures de bureau): 251090
Mobile : 020 56019 14
Email: inponephetsomphou@hotmail.com

▶ Pour son restaurant situé dans le quartier Anou, **à Le petit cochon à**, recherche serveurs (euses) même débutants.
Horaires 9 h/ 17h
Contact : 21-50-34 ou 020-77-25-167

La crÉche Xang NoÉ recrute une jeune fille parlant lao et franÉais ou anglais pour s'occuper d'enfants de un É trois ans.
Temps plein ou temps partiel.
TÉlÉphoner É Shisouda ou Benoit au 312438

HOROSCOPE

m Bélier 21 mars - 20 avril

Habituellement vous n'êtes pas une personne matérialiste, mais vous pouvez vous surprendre à rêver d'objets de luxe. Faites-vous plaisir, pour une fois

n Taureau 21 avril - 20 mai

Un rendez-vous, ou une date limite, approche, et vous sentez la tension monter.

o Gémeaux 21 mai - 21 juin

La communication dans votre milieu professionnel sera difficile et vous pouvez avoir la sensation gênante de n'avoir rien à dire.

p Cancer 22 juin-22 juillet

Enfin, les astres font tout pour vous remonter le moral et vous redonner de l'espoir. Vous pouvez leur faire confiance.

q Lion 23 juillet-22 août

Vous avez travaillé durement ces derniers temps et vous recevrez bientôt une récompense très valorisante.

r Vierge 23 août-22 septembre

Il va falloir revoir vos projets concernant votre avenir proche. Prêtez-vous à saisir une nouvelle opportunité.

s Balance 23 septembre-22 octobre

Vous devriez éprouver une certaine satisfaction car votre vie atteint, enfin, un certain équilibre que vous n'avez jamais eu auparavant.

t Scorpion 23 octobre-22 novembre

Vous pourriez vous "revigorer" et vous tonifier en apportant quelques changements à votre quotidien, ou à votre régime.

u Sagittaire 22 novembre-20 décembre

La patience finit par payer, et vous obtiendrez une récompense pour avoir su rester tout ce temps sur "la ligne de touche".

v Capricorne 21 décembre-19 janvier

Un conflit, ou un désaccord, pourrait s'avérer difficile à résoudre, mais grâce à votre tact et à votre diplomatie, vous arriverez à calmer la situation.

w Verseau 20 janvier - 18 février

Vous avez tellement de créativité, et d'imagination que vous devriez faire quelque chose qui vous mette davantage en valeur.

x Poissons 19 février - 20 mars

Vous pourriez saisir des opportunités professionnelles si vous prenez des initiatives et organisez des rencontres. Une simple réunion, ou un rendez-vous, sont suffisants pour changer le cours des choses.

Numéros utiles

	Pompiers	190
	Police	191
	Ambulance	195
	Hôpital Mahosot	214 780
	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 N° 416

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

MÉDIAS

RADIO



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

▶Informations
- Actualitè mondiale : 17h 50, 19 h et en fin de soirèe (è partir de 22h), tous les jours (reportages de Canal France International)

▶RFI
- Radio France Internationale. Difusèe en modulation de frèquence sur **100.5**

TNL 1



▶Informations
Journal d'informations nationales et internationales.
En franèais : les mardis, jeudis et samedis è 19 h 45 et è 23h.
En anglais : les lundis, mercredis et vendredis è 19 h 45 et è 23h 00

▶Informations en lao
Journal d'informations nationales et internationales
Tous les jours è 7h, 12h, 19 h et 21h

à Edition Spàciale à : rèsumè des actualitès de la semaine
Dimanche è 19 h

TV5ASIE



▶Film
à Toi et moi à
Rèalisation : Julie Lopez - Corval, 2006
Interprètes : Marion Cotillard, Julie Depardieu, Jonathan Zaccaè, Eric Berger, Tomer Sisley...
Sujet : Rèdactrice de romans-photos pour la revue " Toi et Moi" ,Ariane a tendance è y transposer sa vie amoureuse et celle de sa soeur Lèna, en les embellissant.
Pourtant leur vie n'est pas un roman : Ariane s'accroche è Farid qui n'a que faire d'elle tandis que Lèna se lasse de Franèois, son compagnon.
Samedi 16 dècembre è 20h 30

TV5ASIE



▶Sport
à Terre de sport à
Prèsentation : Alexandre Debanne.
Invitè : Richard Dacoury, basketteur.
Terre de sports partè la dècouverte de tous les sports, olympiques, traditionnels, exotrèmes, dans les règions les plus reculèes du monde. Un invitè, sportif ou passionnè de sport, commente les sujets qui lui sont prèsentès.
Au sommaire :
- L'association Golf de Letras
- Championnat du monde de char è voile
- Vertical Sirtaki, escalade en Grèce

Dimanche 17 dècembre è 16h 15

▶Documentaire
à Maison du Sud à
Vendredi 15 dècembre è 17h 43

AGENDA

CINÀ CCCL

à La prophàtie des grenouilles à
Rèalisè par Jacques-Rèmy Girerd avec Michel Piccoli, Anouk Grinberg, Annie Girardot
Sujet : Un nouveau dèluge s'abat sur la Terre. Seule, une petite troupe hètèroclite menèe par Ferdinand, le Noè d'aujourd'hui, parvient è dèfier les èlèments qui se dèchaènent dans la dèmesure. Humains et animaux sont entraènès dans le tourbillon d'une aventure rocambolesque...



Jeudi 14 dècembre è 19 h 45 et samedi 16 dècembre è 17h 45

Expositions

« Souvenir de la RDP Lao »
Dessins et aquarelles de Bruno Michelin
Galerie Trèsors d'Asie, jusqu'au 31 dècembre 2006

A l'occasion de la 31e Fète Nationale lao et de la nouvelle annèe 2007, l'Association des artistes Lao, vous invite è une exposition de peinture è la Maison de la culture de Ban Naxay

Musàes

Musàe National, Histoire du Laos et de son dèveloppement.
Rue Samsenthaè (face au Palais de la culture)
Ouvert Lun-Sam, 9 h-12h et 13h-16h. Entrèe : 5 000 kip.

Musàe Kaysone Phomvihane
Histoire de la rèvolution lao
Route Nè 13 sud,arrondissement Saysetha, Mar-Dim 8h-12h et 13h-16h.

Musàe de l'Armàe
Histoire de l'Armèe
Route de Phonekhèng
Ouvert tous les jours.

Ho Phakàeo, sanctuaire du Bouddha d'èmeraude.
Collection d'art religieux.
Rue Setthathirath.
Ouvert tous les jours 8h-11h 30 et 14 h-16h.
Entrèe : 5 000 kip.

Vat Sisaket, èrigè en 1818 par le roi Anouvong
En face du Phakèo.
Entrèe : 5 000 kip.

Bibliothèque

Bibliothàque nationale.
Rue Setthatirath, en face de la place Nam Phou.
Ouverte è tous du lundi au vendredi.
8h-12h et 13h-16h

Màdiathàque du CCCL
Ave. Lane Xang.
Ouverte du lundi au vendredi de 9 h 30 è 18h 30 et le samedi de 9 h 30 è 16h 30

Exposition

" Lost and Found"
Exposition de photographie de Ratsamy Viphakone-Szafran
Du 7 dècembre 2006 au 20 janvier 2007, Galerie Tshop, rue Lai Vat Inpeng, Vientiane



Opening August 2006

RASHMI'S INDIAN FUSION CAFÉ BAR & INDIA GRILL

Rashmi's Indian Fusion is the first contemporary Indian restaurant in Vientiane.
Located in the heart of city, in front of the Lao Plaza Hotel, the new trendy restaurant, furnished in modern style, offers an intimate and cozy ambiance. The menu, as well as covering all the old favorites, offers a new twist on Indian cuisine fused with native delicacies.

316 Samsenthai Road. (Opposite Lao Plaza Hotel)
Tel: (856-21) 251 513 Mobile: (856-20) 2212021, 5513101
E-mail: rashmi_enterprises2001@yahoo.com

RJ
Rashmi Jewellers



Dealing in Diamonds, Precious & Semi-precious Gems And Jewelry Set in 14/18 KT Gold

316, Samsenthai Road. (Opposite Lao Plaza Hotel)

Tel : 856 21 251513
Mobile : 856 20 2212021, 5513101

E-mai : rashmi_enterprises2001@yahoo.com

ACE EQUIPMENT & RICOH ASIA PACIFIC PTE LTD

ບໍລິສັດ ACE Equipment (ເອເຊີອີ ເອກິບເມັ້ນ) ເປັນຕົວແທນຈຳໜ່າຍ
ຜະລິດຕະພັນເຄື່ອງອັດເອກະສານ ຍີ່ຫໍ້ **RICOH** ຢ່າງເປັນທາງການໃນ ສປປ ລາວ

ACE Equipment is the Official Authorized Distributor of **RICOH**
Genuine Products in LAO PDR





Print, Copy, Fax and Colour Scan: Simply All-in-one

ACE EQUIPMENT
10/2 Manthatourath Road
Tel: (856-21) 218060
Fax: (856-21) 215274
Email: aceequipment@gmail.com
Http: www.m-lao.com/aceequip

Luang Prabang Branch:
4/60 Ban ViengKeo
Tel/Fax: (856-71) 260260

Savannakhet Branch:
Ban Tong Neoun,
Tel/Fax: (856-41) 214553

RICOH
Authorized Distributor
LAO PDR

Weekend at Ban Pako Eco-Lodge

- Try a truly different world

Just a short trip from Vientiane, at Ban Pako you can enjoy the tranquillity of the Lao countryside. With a spectacular view of the Nam Ngum River and the Phou Khao Khouay, our lodge is the perfect place for "getting away" from Vientiane.

Saturday and Sunday Lao buffet
Enjoy a tasty Lao buffet in our riverside restaurant. **Price/ person** for buffet including Jungle bath: **5 USD.**

Weekend stay at Ban Pako
Lao Buffet lunch, Jungle bath, Barbeque dinner, Overnight stay in bungalow with private bath and spacious veranda, ABF Breakfast.
Price/ person: 25 USD.

For info and reservations: Call 030-525 79 37, or e-mail info@banpako.com

BanPako

www.banpako.com



ເບຍລາວ ມີສ່ວນຮ່ວມ ແລະຄຽງຄູ່ກັບສັງຄົມລາວ

ລົດຊາດທີ່ມີເອກະລັກສະເພາະ ແມ່ນຄວາມພາກພູມໃຈຂອງພວກເຮົາ

LBC

ເບຍລາວ
Beerlao
Full Taste of Happiness



Brewed by LAO BREWERY CO., LTD.
Km.12 Thadeau Road, Vientiane, Lao PDR

www.beer-lao.com