NUMÉRO 415

Hebdomadaire d'informations générales de la République Démocratique Populaire Lao

Mercredi 29 novembre 2006 **10.000 kip 0.75 euro**



Renforcement des relations entre le Laos et le Sri Lanka

BP 8706, Vientiane, RDP Lao. Tel.: (856-21) 21 78 72, Télécopie: (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 Phonekèo
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) 63 65
www.lerenovateur.org.la
email: editor@lerenovateur.org.la

Actualité

4. Renforcement des relations lao-sri lankaises
5. Dernier conseil des ministres
6. Election de Miss Aphone Lao
7. Peut-être une solution contre la grippe aviaire !
8. La LHSE se voit décerner un Prix financier
9. La foire Lao -Vietnamienne au Palais national de la culture
10. Concert de solidarité au profit des personnes handicapées
11. Conférence sur "L'itinéraire politique et poétique" de Léopold Sédar Senghor

Santé

12. Khammouane et sa gestion de la grippe aviaire

Développement

13. Le premier tronçon de la voie ferrée terminé début 2008

Artisanat

14. Festival de l'artisanat 2006 : Les provinces du Sud à l'honneur

Livre

15. Mékong Song de Christine Nilsson

Religion

16. Le Bouddhisme theravadin

Culture

17. Phabat Phonkhong ou la pagode abritant l'empreinte du pied de Bouddha

Social

18. AFESIP étend son action à l'arrondissement de Hatsayfong
19. Journée internationale pour l'élimination de la violence à l'égard des femmes

Conte

20. Chien et loup : La Fontaine revisité

Restaurant

21. Nouveau restaurant pour pimenter la vie vientianaise

Ethnobotanique

22. Plantes à fibres

Cusine

23. Kèng Phet Sin Ngoa (Bœuf aux épices)

Sport

24. Clôture du « 14e Open Beerlao »
25. Espoir de médaille aux 15e jeux d'Asie

Profil

26. L'hôtel de Day inn

Dans l'objectif

27. Evénements de la semaine en photos

Guide

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

Couverture :
Renforcement des relations lao-sri lankaises
Photo Khamphan

Renforcement des relations lao-sri lankaises

KHAMPHOUTH XAYASOMROTH



Les Premier-ministres lao et sri lankais à la tribune d'honneur.

Le Laos est un pays ouvert. Son gouvernement pratique une politique extérieure de paix, de coopération pour le développement, avec tous les pays du monde. Ce mois-ci, de nombreux dirigeants étrangers ont ainsi été accueillis (dont la première délégation d'un dirigeant africain (Bénin) puis celle du Président chinois M. Hu Jintao).

Le week-end dernier, le peuple lao, et en particulier les habitants de la capitale, a eu le plaisir d'accueillir une délégation de la république socialiste démocratique du Sri Lanka. Celle-ci était conduite par son Premier ministre, M. Ratnasiri Wickramanayaka, dont la visite amicale s'est étalée du 24 au 26. La rencontre visait à développer et à renforcer les relations entre les deux pays.

Le Laos et le Sri Lanka ont plusieurs points communs : ce sont tous deux des pays en voie de développement, des pays non-alignés et d'anciennes colonies. Ils s'investissent autant l'un que l'autre dans le développement national afin de réduire la pauvreté de leurs populations. Les deux pays sont riches en ressources naturelles : montagnes, forêts, fleuves, rivières, plaines, et climats favorables pour leurs agricultures. Le Sri Lanka possède cependant un plus par rapport à son hôte lao : la mer, qui apporte des facilités de transport, des ressources alimentaires, économiques, touristiques… Le Laos valorise ses richesses naturelles en orientant ses investissements dans les secteurs hydroélectriques, miniers (or, cuivre, fer, zinc, phosphates, houille), agricoles, touristiques…

Ainsi, les deux pays ont des potentialités qui diffèrent mais qui permettent d'échanger des savoir-faires complémentaires.

Le Sri- Lanka est une île située dans l'océan indien, à 50 kilomètres de l'Inde. La superficie du pays est 4 fois inférieure à celle du Laos. Le Sri Lanka possède des relations diplomatiques et commerciales avec le monde entier et exporte principalement des pierres précieuses, du caoutchouc, du thé, des textiles, du poisson et les produits agricoles, pour une valeur totale de 6,4 milliards de dollars.

Le Laos et le Sri Lanka entretiennent des relations diplomatiques depuis le 20 juillet 1965. Le Sri Lanka possède une ambassade à Bangkok et le Laos à New Delhi. Depuis 41 ans, les rapports n'ont cessé de se développer. Les deux pays se sont épaulés lors de tous les moments charnière de leur histoire. L'aide du Sri Lanka au Laos a toujours été sans faille, notamment dans le développement des ressources humaines (formation à la langue anglaise, à l'informatique, à l'agriculture, à la santé ou à des services). Chaque année, plusieurs dizaines d'étudiants et fonctionnaires lao effectuent leurs études ou formation dans ce pays.

Les visites diplomatiques bilatérales sont fréquentes. En 1977 et 1978, des délégations de bouddhistes lao ont été envoyées au Sri Lanka pour resserrer les relations et échanger des points de vues. Une délégation sri lankaise, conduite par son ministre des Affaires étrangères, a par ailleurs effectué une visite au Laos en 1999. Cette visite a été suivie par celle du ministre de la défense.

En juillet de cette année, le Laos a accueilli une délégation parlementaire sri lankaise conduite par le président du parlement, M. Lokubandara.

La délégation de M. Ratnasiri Wickramanayaka représente la délégation la plus importante de l'histoire des relations entre les deux pays. Cette visite a permis de dispenser un message d'amitié aux dirigeants du Parti et du gouvernement et au peuple lao dans son entier.

Le Premier ministre sri lankai a été accueilli, dès sa descente d'avion à l'aéroport international de Wattay, par de nombreuses personnalités du gouvernement lao dont M. Thongloun Sisoulith, vice-Premier ministre et ministre des Affaires étrangères, et a été salué officiellement tout de suite après par son homologue lao, Bouasone Bouphavanh, lors d'une cérémonie organisée à l'Assemblée Nationale. La délégation srilankaise a ensuite effectué une rencontre officielle avec une délégation du gouvernement lao (conduite par M. Bouasone Bouphavanh) au bureau du Premier ministre. L'entretien a porté sur le développement et le resserrement des relations entre les deux pays.

Dans l'après- midi du même jour, les invités ont rencontré successivement le Président de la république, M. Choummaly Sayasone, et le vénérable Dr Vichit Singharaj, président de l'Union des bouddhistes lao. Avant d'assister au banquet officiel organisé par M. Bouasone Bouphavanh en son honneur à l'hôtel Lao Plaza, M. Ratnasiri Wickramanayaka a visité le stupa du That Luang, reliquaire bouddhique, symbole →

Dernier conseil des ministres

KHAMPHOUTH XAYASOMROTH

L'éducation est l'une des clés, si ce n'est la clé, du développement humain. Elle permet aux gens d'aiguiser leur esprit en améliorant leurs connaissances.

Pour ces raisons, le gouvernement l'a placée en tête des priorités de son action.

Lors de la dernière réunion ministérielle, les ministres ont approuvé le plan stratégique sur la réforme de l'éducation, présenté par le ministre concerné, M. Somkot Mangnomek. Un accord de principe sur les stratégies et objectifs a été donné même si le ministère de l'Education doit encore parfaire son plan avant de le présenter au vote de l'Assemblée nationale.

Le Premier ministre a notamment demandé qu'il soit affiné selon les orientations qu'il avait proposées lors de la dernière réunion nationale sur l'éducation, afin que le niveau lao d'éducation continue à tendre vers les standarts internationaux.

Pour accélérer le développement national, le Laos a besoin de fonds qu'il ne possède que peu en propre. Il doit donc réaliser des emprunts et solliciter des aides auprès de pays donateurs et d'organisations internationales. Le gouvernement a ainsi débattu sur la préparation des tables rondes concernant le développement national et la réduction de la pauvreté. Il a sollicité l'implication particulière du ministère des Affaires étrangères pour que les réunions débouchent sur des résultats positifs.

A l'issue de la revue des applications du programme de développement socioéconomique, le Premier ministre a demandé au ministère des Finances d'optimiser son action durant ce trimestre.

En ce qui concerne les résultats obtenus suite aux visites, à l'étranger, des dirigeants, le gouvernement a demandé au ministère des Affaires étrangères d'en oppérer la gestion.Le gouvernement souhaite par ailleurs que la fête nationale (31è) soit célébrée dans la simplicité et l'économie de moyens. L'accent sera mis sur ceux et celles dont les engagements passés pour le pays sont remarquables.

Le gouvernement a noté que le 2è pont de l'Amitié lao-thai, sur le Mékong, jouera un rôle fondamental dans les relations de coopération économique entre l'Ouest et l'Est.

L'inauguration de cet ouvrage (entre les provinces de Savannakhet au Laos et de Mukdahane en Thaïlande) sera célébrée le 20 décembre prochain.

Enfin, les ministres ont décidé d'adopter certaines mesures pour encourager la production agricole nationale : plantation de riz en saison sèche, lutte contre le commerce illégal, réduction des taxes d'importation sur les engrais chimiques, des aliments pour animaux, et réduction du prix de l'électricité conjointe à une augmentation des crédits aux agriculteurs.

→ reliant les deux pays.

Le lendemain, la délégation s'est rendue sur l'esplanade du That Luang pour déposer une couronne de fleurs au monument du soldat inconnu avant de prendre un vol pour Luang Prabang où elle a été accueillie par le gouverneur et les habitants de cette province classée dans la liste du patrimoine mondial de l'Unesco. Au cours de son séjour, M. Ratnasiri Wickramanayaka a visité certains sites historiques, culturels et touristiques (le musée du palais royal, les pagodes anciennes dont le vat Xiengthong, la grotte de Tham Ting…) et a assisté à un baci, une cérémonie traditionnelle de souhait et de bienvenue organisée par le gouverneur et les habitants. La délégation a été saluée à son départ à l'aéroport de Luang Prabang par des membres du gouvernement lao, le gouverneur, les notables et les habitants de Luang Prabang.

M. Ratnasiri Wickramanayaka est né le 5 mai 1933. Il a terminé ses études secondaires de Dharmapal Vidyalaya et Ananda et ses études de droit au lycée de Lincol's Inn, à Londres. Lors de ses études, il a été élu président de l'Union des étudiants de Ceylan au Royaume-Uni (1957) et, en 1958, président de l'Union des étudiants afro-asiatiques.

Activités parlementaires :

Il a été élu membre du parlement du Sri Lanka de 1960 à 1977. Il a été promu vice-ministre de la Justice en 1970 et ministre de l'Industrie et des plantations, et de la Justice en 1976. Il a occupé le poste de secrétaire général du "Parti de la liberté du Sri Lanka" entre 1979-1983.

Il a assumé, de 1994 à 2000, les postes de ministre de l'Administration publique, de l'Intérieur et de l'Industrie et des plantations. En 2000, il a été nommé Premier ministre, ministre de l'Industrie et des plantations et de la Culture. De 2004 à 2005, il a occupé les postes de ministre du Bouddhisme, de la Sécurité publique, des Droits et de l'ordre, et vice-ministre de la Défense nationale et de l'Agriculture. Il a été reconduit en Novembre 2005 à ses postes de Premier ministre, ministre de la prévention des catastrophes naturelles et vice-ministre de la défense nationale.

ທະນາຄານການຄ້າຕ່າງປະເທດລາວ

BANQUE POUR LE COMMERCE EXTERIEUR LAO

No. 1 Pangkham Street, Vientiane Lao PDR. P.D.Box: 2925
Tel: (856-21) 213200-1, 223 243-4. Fax: (856-21) 213202, 214944, 223012
Telex: 4301, 4332, BCE VET LS. Cable: Lao COMBANK



- Exchange
- Deposite
- Loans
- Bank Quarantee
- Domestic & International Settlement
- Quick domestic funds transfer

PROVINCES BRANCHES

Vientiane Branch
Tel: (856-21) 213205
Fax: (856-21) 219765

Savannakhet Branch
Tel: (856-41) 212275
Tel: (856-41) 212261

Vangvieng Service Unit
Vientiane Province
Tel: (856-21) 213205

Luangphabang Branch
Tel: (856-71) 252814
Fax: (856-71) 252815

Luangnamtha Branch
Tel: (856-86) 211316
Tel: (856-86) 211319

Pakse-Champassak Branch
Tel: (856-31) 212770-1
Fax: (856-31) 212974

Khammuan Branch
Tel: (856-51) 212686
Tel: (856-51) 212685

Vientiane Branch

MoneyGram.
International Money Transfer

The State Commercial Bank In Lao P.D.R

Election de Miss Aphone Lao

MANILA ET SONESAVANE

L'Union des Femmes Lao en coopération avec *K&C cie. Consulting,* vient d'organiser le 1er concours de beauté "Miss Aphone Lao". Ce concours comportait les mêmes critères de sélection que les concours internationaux pour élire les reines de beauté, à savoir, la plastique, le charme, l'éducation, l'intellect et le comportement social. La gagnante aura l'honneur d'être l'ambassadrice du Laos à l'étranger.

Cent cinquante jeunes filles, âgées de 18 à 25 ans, étaient en lice. Les sélections se sont déroulées en quatre phases dans plusieurs provinces : Vientiane, Champassak, et Luang Prabang.

Sur l'ensemble des prétendantes au titre, dix-huit ont été retenues, neuf de Vientiane, quatre de Luang Prabang, deux de Savannakhet, deux de Champassak et une jeune fille de la province Houaphanh.

La finale s'est déroulée dans la soirée du 25 novembre à l'hôtel Don Chan Palace de Vientiane au cours d'un dîner de gala soutenu par les entreprises *Beerlao, Tango, Pepsi, la Télévision Nationale Lao, Vientiane Time* etc…

Les « Miss » ont eu beaucoup de travail pendant les trois semaines qui précédaient la finale: apprendre à marcher avec élégance pour défiler, apprendre à danser et surtout visiter tous leurs « sponsors ». Elles ont entre autres, visité deux centres pour handicapés à Ban Sikeuth et à Ban Thangon à Vientiane. Pendant ces visites, elles étaient accompagnées des représentants des comités organisateurs de l'Union des Femmes Lao et K&C.

« *Cet événement sert à la promotion de notre pays, Miss Aphone Lao" sera notre ambassadrice auprès des organisations et des nations étrangères, son rôle sera de faire rayonner le savoir-vivre lao et ses belles coutumes* », a souligné Mme Vilayvieng Phimmasone, vice-présidente de l'Union des Femmes Lao et directrice du département de la Culture populaire.

La lauréate de cette première édition Miss Aphone Lao 2006 est Melle Kèochinda Kèosouligna, âgée de 21ans et originaire de Champassak. Elle est étudiante à l'université de Champassak, en 3e année de tourisme. Avec la couronne sertie de brillants d'une valeur de dix millions de kip, la lauréate a remporté quinze millions de kip et une parure de bijoux d'une valeur de sept millions de kip.



Melle Kèochinda Kèosouligna, élue reine de beauté.

La première dauphine est Melle Mathouva Nakanit, 22 ans, originaire de Vientiane, a obtenu un prix dix millions kip et la seconde, Melle Minaphone Syvixay, 18 ans, également originaire de Vientiane. Elle a reçu huit millions de kip.

La lauréate s'est vue aussi attribuer les titres de « Miss amitié » et de « Miss élégance ». Le titre de « Miss populaire » a été attribué à Melle Dalivanh Soudachan, 23ans, originaire de la capitale avec une prime de sept millions de kip et le titre de « Miss photogénique » à Melle Nitsakhone Xaygnavansy, 18 ans, originaire de la province Houaphanh.

Melle Kèochinda Kèosouligna, « Miss Aphone Lao 2006 », représentera le Laos aux concours qui se dérouleront prochainement en Chine et au Vietnam.



Miss Aphone, Melle Kèochinda au centre, à sa droite Melle Minaphone Syvixay
et à sa gauche Melle Mathouva Nakanit Kèosouligna

Peut-être une solution contre la grippe aviaire !

SENGCHANH SOUTHYAD

Un laboratoire vietnamien a annoncé la semaine dernière avoir produit un vaccin humain contre la grippe aviaire et attendre les résultats d'analyses du ministère de la Santé pour effectuer des essais grandeur nature.

Des scientifiques de l'Institut des vaccins et des produits biologiques de Nha Trang, dans la province de Thanh Hoa, ont produit avec succès un vaccin contre la grippe aviaire de type H5N1.

"*5.000 doses de vaccin ont été produites en laboratoire en utilisant une technologie de transplantation sur des oeufs de poulets. Elles ont été également testées avec succès sur des souris et des coqs*", a indiqué aux journalistes le Dr Le Van Hiep, directeur de l'Institut.



Campagne de vaccination au Vietnam.

"*Ce vaccin a été envoyé en octobre pour des tests au Centre national de l'étalonnage à Hanoï. Nous attendons sa réponse*", a-t-il ajouté.

Le Vietnam, où le virus a fait 42 morts et conduit à l'abattage de dizaines de millions de volailles depuis fin 2003, n'a connu aucun cas humain depuis novembre 2005.



Riziculture irriguée à Champassak

SOMPHAVANH SIRAMATH

La récolte de riz irrigué dans le district de Champassak, province du même nom, a atteint 50 % de son programme. La récolte du riz est quant à elle terminée.

Les riziculteurs des villages de Nam One, Vangbane, Phonekham, Phonemane et de Sobteung , exploitent une surface totale de douze hectares. Ils estiment pouvoir récolter quatre tonnes et demie de riz à l'hectare. La saison du riz irrigué se terminera à la fin du mois de décembre. Pour diversifier leur culture, de nombreux agriculteurs se sont lancés dans la culture maraîchère et aussi dans l'arboriculture.

Les autorités locales encouragent les agriculteurs à cultiver et à produire plus pour créer de nouveaux réseaux de distribution et d'échanges commerciaux avec d'autres districts.

Un séminaire sur la mondialisation

PHONG THAMMAVONGSA

Le ministère du travail et des affaires sociales a accueilli, les 20 et 21 novembre, un séminaire national avec pour thème : « mondialisation dans l'Asean, modèles technologiques et relations de travail ». Les conférences avaient lieu au Don Chan Palace, à Vientiane.

Ce séminaire était présidé par M. Laoli Paipéngyoi, vice-ministre du Travail et des affaires sociales. Etaient présents, M. Khamla Lorlonsi, vice-président du comité central des syndicats lao ; M. Onsi Boudsivongsac, membre de la chambre nationale de commerce et d'industrie ; M. Kenichi Kamae, représentant du ministère de la santé publique, du travail et des affaires sociales du Japon, accompagné de M. Maragtas Amante, conseiller pour l'Asean, M. Tadashi Nakamura, président de l'association japonaise pour les échanges internationaux et M. Aihara Masao. Des représentants des six organisations d'Etat des provinces de Luang Prabang, Vientiane, Borlikhamsay, Khammuan, Savannaket et Champassak, et des ministères, ont participé.

Objectifs du séminaire

Ont été présentées les conclusions du travail déjà réalisé et des outils de compréhension concernant la politique et les relations internationales.

Ainsi, les moyens de contrôle des effets négatifs de la mondialisation ont été discutés. L'installation de machines dans les usines (qui provoque le chômage des ouvriers) doit par exemple être contrôlée, se faire progressivement. Les techniques d'investissements à l'importation et à l'exportation et les relations de travail relatives ont aussi été débattues. Ce séminaire est organisé chaque année dans un pays de l'Asean. Il est soutenu par le Japon (du point de vue technique et financier) et s'avère fondamental dans la compréhension des dynamiques internationnales contemporaines.

La LHSE se voit décerner un Prix financier

MANILA VANTHANOUVONG

En reconnaissance de ses remarquables succès dans la catégorie « Marché énergétique de l'année en Asie-Pacifique », le **Prix Project Finance International 2005** vient d'être décerné pour Nam Theum 2 à la Lao Holding State Enterprise (LHSE). Le prestigieux Prix PFI est reconnu dans le monde entier comme le symbole suprême de l'excellence. La LHSE est très fière de l'avoir reçu. Il lui a été remis à Londres en juin 2006, au cours de la cérémonie annuelle des Prix PFI.

Simultanément, la Nam Theum 2 Project Compagny (NTPC) a reçu six distinctions :

« AsiaMoney Awards 2005 », pour le meilleur marché financier ;

« PFI Awards 2005 », pour la meilleure affaire de l'année dans le domaine de l'énergie en Asie-Pacifique ;

« FinanceAsia.com », pour le meilleur marché financier ;

« *Triple A* Asset Asian Awards 2005 », pour le meilleur projet financier ;



Le "Prix Projet Finance international 2005 qui a été décerné à la Lao Holding state Enterprise.

« Project Finance the global authority for the project finance market », pour le marché énergétique de l'année en Asie-Pacifique ;

« Best Deal of 2005 », de Global Trade Review, pour le meilleur marché de l'année.

Le financement de la NTPC, qui sera le plus important de tous les projets mis en œuvre en RDP Lao, a été décidé dans le cadre de la « Nam Theum 2 Hydro Power Project's Financial Close ». Les fonds mobilisés s'élèvent 1,45 milliard de dollars, tandis que le coût du projet est de 1,25 milliard.

Le succès sans précédent de ce financement a également permis à la LHSE, en tant qu'actionnaire du gouvernement lao, d'investir dans le projet. La LHSE continuera de remplir ses obligations d'actionnaire et se prépare à percevoir sa part des bénéfices.

Créée en février 2005, la LHSE gère les actions du gouvernement lao (25 %) dans la NTPC, sur la base d'un accord de concession qui lui permet d'acquérir ultérieurement des actions supplémentaires. Elle peut investir dans d'autres compagnies au nom du gouvernement mais Nam Theum 2 demeurera son activité principale.

Nam Theum 2 est le plus grand projet mené au Laos du point de vue de son financement comme de ses installations. Les prix qui viennent d'être attribués à la LHSE et à la NTPC sont une source de fierté pour le gouvernement comme pour la LHSE.

Ils consacrent la volonté du gouvernement de travailler en partenariat avec le secteur privé et de s'engager positivement vis-à-vis de la communauté financière internationale. Incontestablement, le grand succès du financement de Nam Theum 2 a rehaussé l'image et la crédibilité financière de la RDP Lao auprès des institutions internationales de finance et de crédit.

Nouvel accord avec la Chine sur la construction d'une centrale hydroélectrique au Laos

SENGCHANH SOUTHYAD

La China International Water & Electric Corp. (CWE) a signé, dimanche dernier à Beijing, avec le gouvernement lao, un accord concernant un projet de construction d'une centrale hydroélectrique près de Vientiane.

Cette centrale sera dotée d'une capacité de 100 000 kW et elle fonctionnera selon le principe BOT (Build- Operate-Transfer, ou construire, exploiter et transférer), a souligné Lu Guojun, président directeur général de la CWE.

Nécessitant un investissement total de 142 millions de dollars, ce projet deviendra le premier projet hydroélectrique sous la forme d'un contrat BOT, réalisé par des entreprises chinoises au Laos.

La CWE a participé à trois projets hydroélectriques au Laos en dix ans de présence, pour un total d'environ 178 millions de dollars d'investissements.

"La Chine et les pays membres de l'Association des Nations d'Asie du Sud-Est (ASEAN) travaillant à l'établissement d'une zone de libre-échange entre eux, les pays membres de l'ASEAN intéressent particulièrement les entreprises chinoises souhaitant investir à l'étranger.

La construction de la centrale hydoélectrique devrait durer 4 ans et demi et le délai de transfert au gouvernement lao a été fixé à 30 ans.

Parallèlement à ce projet la Chine a également apporté des fonds pour la construction d'une cimenterie dans le district de Thakhek, province de Khammouane.

En outre, la Chine aidera à la construction du stade olympique qui accueillera les Jeux d'Asie du Sud-Est au Laos en 2009

VIENTIANE ACCEUIL

CYCLO-TOURISME
Pour découvrir toutes les petites routes et chemins
autour de Vientiane .
Tel : 45 21 99 ou
020 53 81 784

La foire Lao -Vietnamienne au Palais national de la culture

SABAPHAY SONETHAVY

Pour préparer les célébrations de la 31è fête Nationale du Laos, le 2 décembre prochain, et pour exprimer la spécificité des relations entre les deux pays, les deux armées et les deux peuples, les ministères lao et vietnamiens de la Défense et ceux de l'Industrie et du commerce ont collaboré à l'organisation d'une foire. Celle-ci sera ouverte du 30 novembre au 5 décembre, au palais national de la culture.

Cette événement commercial aura pour autre objectif de soutenir les sociétés et entreprises des deux pays dans leur recherche de clients et de nouvelles coopération.

En ce qui concerne le Laos, une vingtaines de stands seront proposés. Le ministère de la Défense exposera ainsi des matériaux de construction, des vêtements, du matériel militaire etc… En plus, des photo témoignant des excellentes relations entretenues par les deux pays seront présentées. Elles seront accompagnées d'images couvrant la VIIIème conférence du Parti Populaire Révolutionnaire Lao et la Xème du Parti communiste vietnamien ainsi que diverses présentations photographiques des industries respectives.

Les cinq soirs de la foire, l'armée populaire lao présentera des spectacles d'art et de littérature auxquels participera l'armé vietnamienne.

A l'occasion des journées, les médecins de l'hôpital 103 organiseront des consultations avec des médecins vietnamiens qui présenteront des nouvelles techniques de diagnostic et de traitement. Des médicaments seront ainsi offerts à plus de 100 malades mutilés et orphelins de guerre alors que des cadeaux seront donnés aux parents de soldats lao méritants.

M. le général de corps d'armé, Ai Soulignasèng, vice-ministre de la Défense et membre du comité d'organisation de la foire a déclaré : *« du 30 novembre au 5 décembre, la foire Laos-Vietnam contribuera à célébrer le 31è anniversaire de la RDP Lao. Nous profiterons de cet heureux événement pour renforcer encore nos relations avec le Vietnam et fêter leur durabilité. C'est la première fois, qu'à cette occasion, nous organisons une foire. Gageons qu'elle permettra à chacun de trouver des débouchés à l'export pour son artisanat et son industrie ».*

Remise de livres

PHETPHOSAY SENGPHASEUTH

La semaine dernière, les organisations Quaker (QSL Afsc) et MCC ainsi que l'imprimerie de Dokket, ont remis des livres racontant la vie et les pensées du Mahatma Gandhi à la bibliothèque nationale (Vientiane)

Etaient présentes Mme Patricia Deuboai, directrice de Quaker pour l'Asean et Mme Kongdeuane Nettavong, directrice de la Bibliothèque nationale.

Les 400 livres ont pour sujet le mahatma Gandhi, homme important s'il en est.

Ce don a pour objectif de présenter la sagesse de Gandhi aux jeunes pour qu'ils puissent l'utiliser dans leur quotidien. Mme Duangdeuane Bounyavong, écrivaine lao célèbre, a souligné le message de non-violence et d'ouverture exprimé dans les ouvrages offerts. Pour elle, ils sont aussi l'occasion de découvrir des personnages de l'Histoire et, pour tout un chacun, de méditer sur son quotidien.



Félicitations au pays, au Parti, au gouvernement et au peuple de la République démocratique populaire lao à l'heureuse occasion de la 31e fête nationale

Meilleurs vœux de paix, de prospérité et de bonheur à tous





Représentations aristiques des handicapés au palais de la culture.

Concert de solidarité au profit des personnes handicapées

VAYORATH XAYASOMROTH

Un concert de solidarité pour les personnes handicapées de cinq pays (Japon, Vietnam, Cambodge, Thaïlande et Laos) a été organisé les 25 et 26 novembre 2006 au Palais de la culture par la fondation japonaise Nippon, en coopération avec le ministère de l'Information et de la culture, sur le thème « Compassion pour les personnes handicapées ».

Ce concert était placé sous la présidence de M. Akinori Séki, président de la fondation Sasakawa pour la paix, en présence de M. Yohei Sasakawa, responsable de la fondation Nippon, de Dr. Harsha Kumora, président de la fondation Saralanka, de M. Cavan Tran, président de l'Association pour l'aide aux personnes handicapées du Vietnam et sa délégation, de M. Bouangeun Saphouvong, vice-ministre de l'Information et de la culture, de Mme Sisaliao Thammathéva, présidente de la Fondation lao d'aide aux personnes handicapées et pauvres. L'ambassadeur du Japon au Laos, des membres du corps diplomatique, des fonctionnaires et de nombreux spectateurs étaient également présents.

Ce concert était le premier concert de solidarité pour les personnes handicapées donné au Laos. De nombreux chanteurs et danseurs, de plusieurs pays, y ont pris part : la fondation Taiko du Japon, Arts Epic du Cambodge, Lé Hy Vong du Vietnam, un pianiste non-voyant de Thaïlande, des élèves handicapés du Centre des personnes handicapées, avec des chanteurs lao et japonais... Dans la soirée de samedi, au centre commercial Lao-ITECC, les délégations des cinq pays ont été accueillies par le ministère de l'Information et de la culture et plusieurs entreprises, au cours d'une cérémonie visant à lever des fonds au profit de la fondation lao d'aide aux personnes handicapées et pauvres, en vue de la journée mondiale des personnes handicapées (3 décembre 2006).

Koshu Ros Taiko est une équipe japonaise de percussionnistes, membre du groupe Taikodu. Elle a été formée en 1981 à Yamanashi, au pied du mont Fuji, et est composée principalement de joueurs malentendants présentant divers degrés de handicap, ce qui rend difficile leur synchronisation. Mais elle est devenue l'une des meilleures formations de joueurs handicapés de Taiko. On lui demande souvent de donner des conférences intitulées « Can-Do ».

Mme Katie Maccabe, qui dirige la troupe de danseurs cambodgiens Arts Epic, nous a déclaré : «Je suis très contente que notre ensemble ait pu participer. Il est composé de sept personnes dont trois sont handicapées. Nous avons commencé à répéter au mois d'octobre pour préparer cet événement et nous avons présenté deux programmes combinant danse classique khmère et danse contemporaine. Deux de nos danseurs se déplacent en fauteuil roulant, un autre est malentendant. Nous présenterons bientôt notre programme au Vietnam et à Hong-Kong. »

M. Yudthana Simounsay, de Thaïlande, est un pianiste aveugle de 64 ans. « Je suis aveugle depuis ma naissance, *dit-il*. Je me suis mis à aimer le piano quand j'étais petit et j'ai commencé à jouer à 5 ans. Ce concert est une première pour mois, car c'est la première fois que j'ai l'occasion de jouer au Laos. J'ai joué les deux morceaux que j'avais préparés avant de venir. Dans le passé, je suis allé deux fois jouer au Japon. »

La fondation Nippon, créée en 1962 par le père de M. Yohei Sasakawa, est une grande fondation japonaise qui s'est constamment engagée dans des activités humanitaires en faveur des personnes handicapées, dans plus de 120 pays. Sa devise est : « Le monde est une famille ».

Conférence sur "L'itinéraire politique et poétique" de Léopold Sédar Senghor

MANILA ET SONESAVANH

La semaine dernière, le Comité National pour la célébration de l'année Senghor et l'Université Nationale ont organisé, à la Faculté d'économie et de gestion (Université Nationale du Laos), une conférence à l'occasion de l'Année Senghor, qui marque le centenaire de la naissance de l'ancien président du Sénégal et "inventeur" de la Francophonie : M. Léopold Sédar Senghor. M. Louis Arsac, docteur ès-lettres, auteur de plusieurs ouvrages sur



M. Louis Arsac

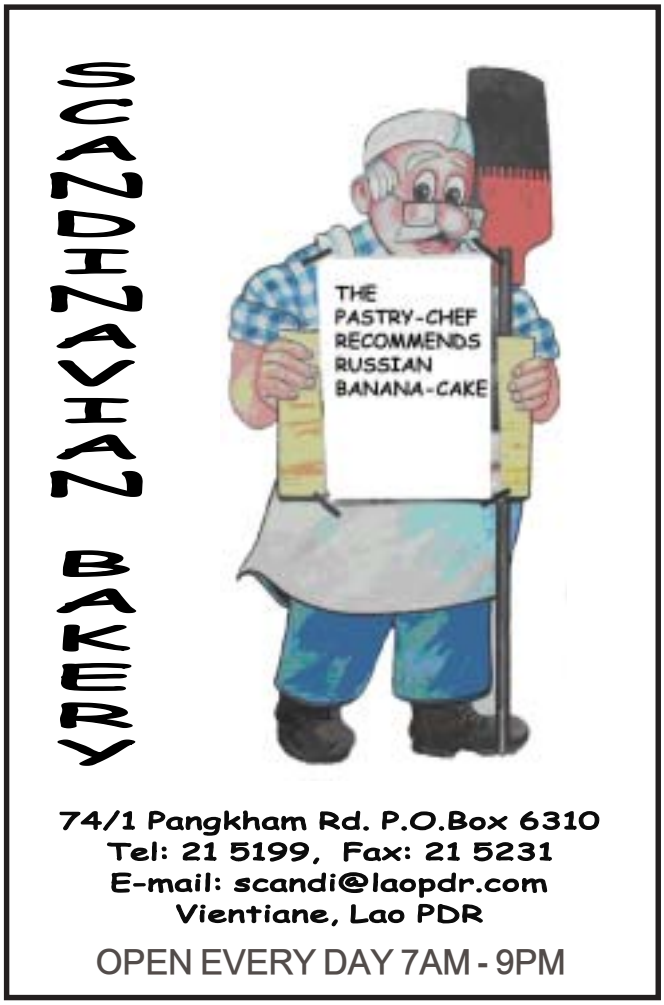
l'oeuvre de Senghor, attaché de coopération au SCAC de l'ambassade de France à Phnom-Penh, a ainsi présenté "L'itinéraire politique et poétique de Senghor", en présence notamment de M. Soubanh Srithrath, ministre à la présidence de la République, de M. Maurice Portiche, ambassadeur de France, de M. Phetsamon Khounsavat, vice-président de l'Université Nationale, de M.Somsanouk Mixay, vice-président de l'Association des journalistes lao, et de nombreux professeurs et étudiants.

M. Arsac s'est en particulier attaché à montrer comment, dès son plus jeune âge, Léopold Sédar Senghor, issu d'une famille catholique dans un pays en large majorité musulman, a grandi autour d'un double enracinement culturel, africain et européen, et dans la pratique de deux langues, le sérère, sa langue maternelle, et le français, qu'il possédait de manière approfondie puisque ses études en France l'ont conduit



De droite à gauche: MM. Soubanh Srithirath, Maurice Portiche, Somsanouk Mixay et Phetsamone Khounsavath.

à l'agrégation de grammaire avant que son oeuvre poétique ne lui ouvre les portes de l'Académie française. Toutefois, tout en luttant sa vie durant, après avoir lancé le concept de "négritude", pour l'affirmation d'une culture africaine, et plus particulièrement sénégalaise, Senghor n'a jamais opposé culture africaine et culture européenne, mais au contraire a cherché à puiser aux deux sources. A l'issue de cette conférence, M. Portiche a rappelé que l'itinéraire politique et poétique de Senghor était d'autant plus extraordinaire qu'il avait vécu sa jeunesse en France, à une époque où les Français ne côtoyaient guère de jeunes Africains au parcours universitaire si brillant. Un parallèle peut ainsi être fait avec l'Asie, où Senghor n'est pas très connu, et qui compte encore peu de visiteurs africains. Pourtant, les problèmes auxquels sont confrontés des pays comme le Laos et le Sénégal, et les enjeux de la Francophonie pour ces pays, offrent de larges similitudes.



Khammouane et sa gestion de la grippe aviaire

PHONG THAMMAVONGSA

La province de Khammouane se trouve dans le centre du Laos, au Sud de la province de Borikhamsay et au Nord de celle de Savannakhet. Elle est bordée à l'Est par le Vietnam et à l'Ouest par la Thaïlande. La plupart des habitants de cette province travaillent dans l'agriculture.

On y compte six fermes d'élevage de volailles (soit environ 600 000 animaux en tout) parmi lesquelles : quatre fermes de poules pondeuses, une ferme de poules à viande et une ferme à cailles.

« Lorsqu'en juillet dernier la grippe aviaire s'est propagée dans la province voisine de Nakhon Phanom, l'administration provinciale a su éviter sa propagation au Laos. Elle travaille au contrôle d'une éventuelle épidémie depuis longtemps en amont, notamment en appliquant la directive n°27 du Premier ministre, datée du 20 juillet 2006 », a expliqué M. Bounneth Manatham, chef de division du service provincial de l'agriculture et des forêts.



Les autorités ont ainsi redoublé de vigilance aux frontières (pour éviter les importations illégales de volailles), elles ont effectué des pulvérisations dans les élevages de volailles et sur tous les véhicules traversant la province depuis les frontières internationales. Enfin, tout décès suspect de volaille devait (doit) donner lieu à des analyses.

Actuellement, les cinq stratégies de contrôle prises par les autorités provinciales sont les suivantes : attention aux mesures gouvernementales, attention et prévention en ce qui concerne la transmission à l'Homme ; mesures pour améliorer les conditions d'élevage ; perfectionnement des analyses et des traitements ; campagnes de sensibilisation aux mesures de prévention ; amélioration du système législatif par le comité national de gestion et de lutte contre les maladies contagieuses.

Ceux qui, dans la province de Khammouane, ont continué à consommer du poulet lors de l'épidémie qui sévissait en Thaïlande, n'ont jamais été infectés. Les ventes ont cependant baissé, ce que nous confirme une commerçante, Mme Khamla : « Lors de l'épidémie thaïlandaise, j'ai perdu des clients. Ils avaient peur d'être contaminé par le H5N1. Je me demandais pourquoi cette peur alors que je pouvais garantir que les volailles de Khammouane n'étaient pas atteintes par la maladie. De plus, le sang caillé de volailles est véritablement l'aliment traditionnel de la région ».

Les règlements à respecter en cas de pandémie sont les suivants : « détruire » les volailles ; nettoyer méticuleusement, chercher les origines de la maladie, interdire le déplacement des volailles, informer les populations sur les dangers de la grippe aviaire.

ລາວເດີນອາກາດ
LAO AIR
FOR ALL CHARTER OPERATIONS
TEL: (85621) 512 027, 242 896
FAX: (856 -21) 512 027
www.lao-air.com

SWEDISH PIZZA & BAKING HOUSE
At Anou, Center Point. (Close to Anou Hotel)
Open everyday 7:00-21:00
Tel: 21 5705
Pizza, Lunch, pastries, cakes, daily soup, etc……..
Pizza
SWEDISH PIZZA & BAKING HOUSE
Now we have home delivery

Le premier tronçon de la voie ferrée terminé début 2008

SOMPHAVANH SIRAMATH



La construction de la ligne de chemin de fer de 3,5 kilomètres qui reliera le pont de l'Amitié au village de Thanalèng, dans l'arrondissement d'Hadsayfong, s'achèvera au début de l'année 2008.

Selon M. Sonesak N. Nhansana, chef adjoint du projet ferroviaire : les travaux ont pris un peu de retard ce qui a repoussé la date de livraison, initialement fixée à juillet 2007, à début 2008 :

« La construction a été ralentie dans la zone qui va du carrefour du pont de l'Amitié à la gare (2,5 kilomètres) parce qu'il a fallu réaliser un remblais de 5 mètres, ce qui a pris du temps. Les travaux ont débuté début octobre 2006. Ces 3,5 kilomètres achevés, nous pourrons engager la deuxième phase du projet : les 9 kilomètres qui rejoindront les deux gares de ban Somsanga et Sokkham, dans l'arrondissement de Saysettha ».

« Récemment il y a eu des rumeurs concernant le passage de la voie ferrée au milieu de l'étang du That Luang, les habitants étaient inquiets. Je tiens à garantir que ces bruits sont infondés », a affirmé M. Bouathong, fonctionnaire de l'arrondissement de Saysettha de Vientiane.

Le coût de la première partie du projet est de189 millions de bahts, 70 % de cette somme provient d'emprunts contractés par le gouvernement, les 30 % restants sont un financement non remboursable accordé par le gouvernement thaïlandais. Le maître d'œuvre est la société thaïlandaise *Sermsanquan Construction Co., Ltd.'*

'Ce projet est très important pour le Laos et la Thaïlande. Il développera sans aucun doute la coopération bilatérale et favorisera les échanges commerciaux. Compte tenu de la hausse du prix des carburants, le transport par chemin de fer peut être considéré comme une alternative avantageuse pour la circulation des personnes et des marchandises. Le coût du transport par chemin de fer est 30 % moins élevé que celui du transport routier. L'acheminement des marchandises via le port de Bangkok sera simplifié et plus rapide. Le prolongement prochain de la ligne jusqu'à Vientiane sera subventionné par la France.

Par la suite, le gouvernement lao prévoit d'étendre le réseau ferroviaire, notamment jusqu'à la frontière chinoise, ce qui constituera l'axe principal du couloir de développement Est-Ouest.

Les travaux commencés au pont de l'Amitié ne perturberont en rien le trafic car ils s'effectuent de nuit de 22h à 6h du matin », a déclaré M. Dusit Pramojanee, expert consultant de *Sermsanquan Construction Co., Ltd.* Pour commencer, deux trains par jour partiront du Laos pour la Thaïlande.

Aide du Japon pour la construction du pont Houay Seuak

SABAPHAY SONETHAVY

Les travaux de construction du pont de Houay Seuak dans le village de Tanepiao, district de Khongxédon, province de Saravan, s'achèveront au mois de mai 2007. Le gouvernement japonais a financé le projet à hauteur de 88.649 dollars. La semaine dernière, M. Somsy Inthaduangchith, chef du village de Tanepiao, et M. Makoto Katsura, ambassadeur du Japon au Laos, ont signé cet accord d'aide financière en présence de M. Phongsay Thabounsouk, chef du bureau de la province de Saravan.

La construction du pont débutera au début du mois de décembre 2006. La structure en béton mesurera 72 mètres de long sur 4,5 mètres de large. Elle facilitera les déplacements des populations de 14 villages ainsi que la communication.

M. Makoto Katsura, ambassadeur du Japon, a souligné l'importance des transports et des communications pour favoriser le développement de l'économie sociale, l'agriculture, l'éducation, la santé… Le gouvernement japonais avait déjà apporté son aide financière au Laos dans des secteurs tels que l'éducation, notamment pour la construction d'écoles, les infrastructures (construction de ponts, de routes…).

L'aide financière pour la construction du pont Houay Seuak avait été évoquée lors du sommet de l'ASEAN qui s'est tenu à Vientiane au mois de novembre 2004 entre le Japon, le Laos, le Cambodge et le Vietnam. Il s'agit de la 21ème aide apportée par le gouvernement japonais dans le domaine des infrastructures.

M. Makoto Katsura a exprimé sa volonté que le pont Houay Seuak facilite les transports et la communication entre les populations de la région, qu'il favorise l'augmentation du niveau de vie notamment dans les domaines de l'agriculture, l'éducation et la santé. L'ambassadeur a en outre souligné l'importance du développement régional. Dans l'avenir, le gouvernement japonais continuera de soutenir financièrement le gouvernement lao.

M. Somsy Inthaduangchith, chef du village de Tanepiao, a déclaré : *« Je remercie par l'intermédiaire de M. Makoto Katsura le gouvernement japonais de l'aide financière apportée au gouvernement lao dans le domaine des infrastructures, notamment pour la construction de ce pont. Conscient de l'importance des besoins de nos populations, il participe au développement du Laos. Jusqu'à présent il était difficile aux habitants des 14 villages de cette région de communiquer et de se déplacer. Le pont facilitera la communication et les transports à long terme. »*

Festival de l'artisanat 2006 : Les provinces du Sud à l'honneur

Interview de Mme Chanthao Pathammavong, présidente de l'association des artisans lao

SOMSANOUK MIXAY

Somsanouk Mixay : Les quatre précédentes éditions du Festival de l'artisanat lao ont toutes eu lieu à Vientiane. Pourquoi en cette cinquième année l'avez-vous organisée à Paksé ?

Chanthao Pathammavong : Quand nous l'organisons à Vientiane, il n'est pas toujours facile pour les artisans des provinces d'y participer. Il leur faut transporter leurs produits, s'assurer eux-mêmes le gîte et le couvert, rapporter les invendus, cela représente beaucoup de dépenses pour les petits artisans. Cette année, nous avons voulu innover et avons décidé de déplacer l'événement dans la province de Champassak. Cela a permis à beaucoup d'artisans des quatre provinces de Sud de s'y rendre. Mais cela n'a pas empêché ceux de Vientiane et des autres provinces, notamment du Nord, d'y participer. Cependant, nous avons voulu marquer, auparavant, la Journée de l'artisanat lao, le 1er novembre, par un meeting et une soirée de gala avec défilé de mode au Don Chan Palace, à Vientiane.

SM : Quelle a été l'importance de la participation, cette année ?

CP : Le festival s'est déroulé à l'hôtel Champa Palace. Les jardins de l'établissement ont été à peine suffisants pour accueillir tous les stands. Nous avons eu plus d'une quarantaine d'unités de production des provinces de Champassak, de Saravane, d'Attapeu et de Sékong. En comptant Vientiane et les autres provinces, il y avait près d'une centaine de stands. Les artisans du Nord se sont déplacés aussi : Houaphanh, Luang Namtha, Luang Prabang, Xiengkhouang, Sayaboury. Il faut aussi compter les unités du Projet de réduction de la pauvreté de trois de provinces.



Artisan chapelier de :uong Khong présentant des casques fabriqués en feuilles de latanier.

SM : Comme chaque année, il y a eu un concours des meilleurs produits de l'artisanat. Y a-t-il eu beaucoup de participants et quelle etait la qualité des objets envoyés au concours?

CP : Je dois dire que je suis très satisfaite des résultats. Le thème du concours était "Les cadeaux". Pour cela, nous avons défini des critères assez contraignants. Les objets doivent représenter les potentiels d'artisanat local, utiliser les matériaux locaux, refléter les traditions et la culture des provinces et l'identité de leurs ethnies. Ils doivent être le fruit de la créativité des artisans, de leur talent et de leur habileté. Et enfin, ils doivent être commercialisables, sur le marché international comme sur le marché local. Nous avons eu plus de 200 objets dans cinq catégories : bois, bambou et rotin, poterie et pierre, textiles et, c'est une nouveauté cette année, de la nourriture. Tous les objets sont très beaux et beaucoup répondent à tous les critères que j'ai mentionnés. La nourriture doit répondre aussi a des critères tels que la conservation, l'emballage, la labélisation etc. Croyez-moi, les membres du jury ont eu beaucoup de mal à faire leur sélection.

SM : Quels sont les produits qui ont été particulièrement distingués et quelle est leur provenance ?

CP : Pour ce qui est des textiles, nous avons remarqué les tissages ethniques de Sékong et de Saravane et les matmi de soie de Champassak. Pour les objets en bois, ce sont les petites statuettes des ethnies de Sékong et d'Attapeu, autrefois rituelles, qui sont maintenant produites pour le marché. Elles ont un air primitif, sont très décoratives et constituent des cadeaux de choix. En ce qui concerne le bambou, ce sont les hottes et autres tressages et vanneries des ethnies des trois provinces d'Attapeu, de Saravane et de Sékong qui ont été les plus prisées. Pour ce qui est de la nourriture, il y en avait une grande variété mais l'empaquetage reste à améliorer. Les mieux présentés sont les boissons et les friandises comme les pâtes de fruits ou les confitures. Mais tout le monde a rivalisé de talent.

SM : Vous aviez aussi un volet démonstration.

CP : Oui, les visiteurs, qui etaient venus très nombreux, par cars entiers de Thaïlande, et des touristes occidentaux et japonais ont été curieux de voir les artisans a l'oeuvre. Ils ont pu voir travailler un tailleur de pierre de Muong Pathoumphone, un sculpteur sur bois de Saravane, des tisseuses de Muong Sanasomboun dans toutes les étapes du travail du tissage : cardage, filage, teinture, tissage etc. Un artisan de Muong Khong a fait, devant le public, des casques, genre colonial, en feuilles de latanier, qui ont eu beaucoup de succès. Des artisans de Muong Bachieng ont démontré le tissage de leurs textiles tout à fait typique. Des femmes de Muong Champassak ont confectionné du confit de porc, du porc émincé et des saucisses. Et j'en passe. Comme vous le voyez, c'était très varié.

SM : Et côté conférences et défilé de mode ?

CP : Les conférences ont été faites par des experts venus de l'étranger et par des orateurs locaux sur des sujets très techniques comme la teinture naturelle ou les taxes sur l'exportation. Quant au défilé de mode, il a eu beaucoup de succès auprès de la population de Champassak. Ouvert par le cortège de Bachieng allant se marier avec Nang Malong, une légende locale très populaire, il a donné au public l'occasion de voir les costumes traditionnels de tous les groupes ethniques et l'adaptation moderne faite par des créateurs très inspirés des textiles lao. Il y avait plus d'une centaine de mannequins. C'etait tout à fait impressionnant.

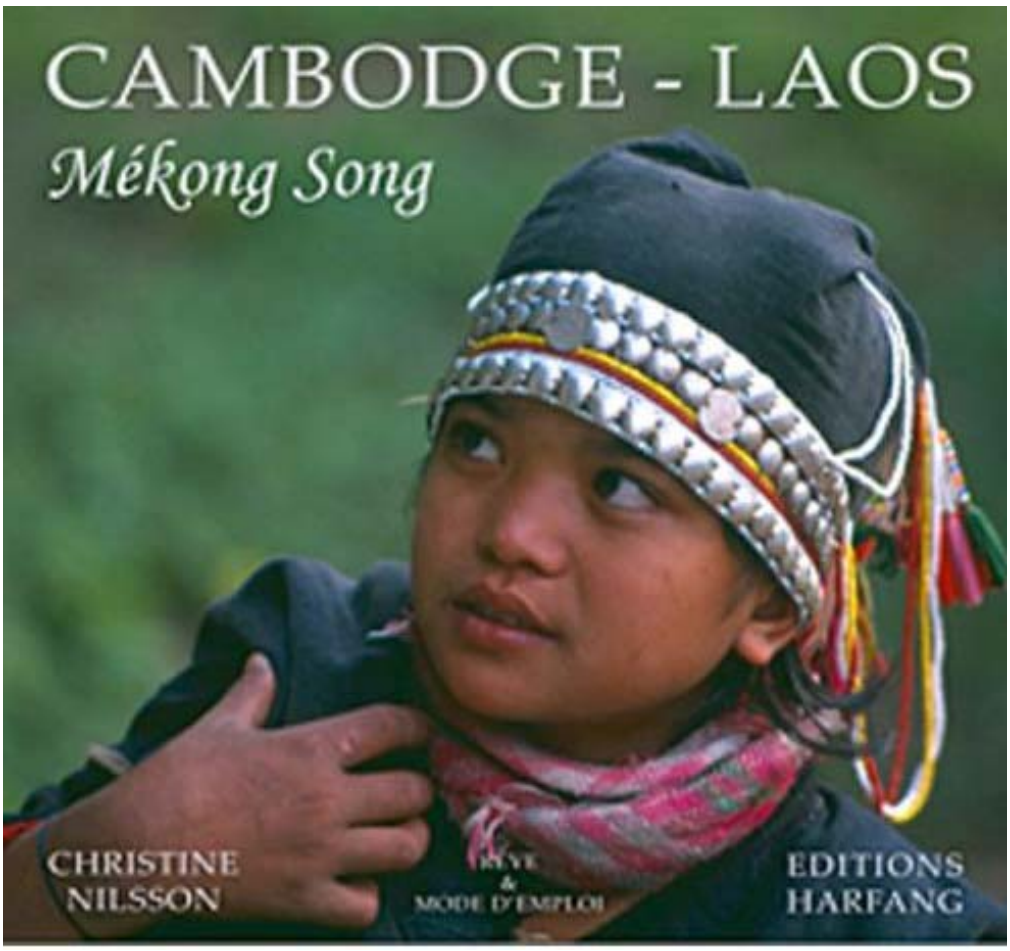
SM : En somme, c'était un succès.

CP: Tout à fait. Les artisans ont été partant à fond dès le début. Ils ont donné le meilleur d'eux-mêmes, avec un enthousiasme extraordinaire. Les autorités provinciales de Champassak, le gouverneur Sonexay Siphandone en tête, ont été d'un précieux soutien et nous ont accordé toute aide et toutes facilités possibles. Le Parti et le gouvernement ont toujours reconnu l'importance de l'artisanat et c'est le vice-Premier ministre, Somsavat Lengsavad, permanent du gouvernement, qui est venu ouvrir officiellement le festival. Je voudrais remercier ici toutes les organisations et personnalités lao et étrangères pour leur soutien.

Cambodge-Laos

Mékong Song de Christine Nilsson

SENGCHANH SOUTHYAD



Le livre se compose de trois parties : un récit qui campe le Cambodge et le Laos dans leur histoire récente, un portfolio de plus de 70 photos en couleur et l'itinéraire qu'a emprunté Christine Nilsson, accompagné de renseignements pratiques, étapes, hébergements, bibliographie, sites internet... Ces destinations ne sont pas encore envahies par le tourisme de masse mais les grands sites semblent bien équipés pour recevoir les heureux globe-trotters qui s'y aventurent. Christine Nilsson a laissé assez peu de place à l'imprévu, en effet une fois son circuit établi, elle procède à quelques réservations dans les grandes villes et demande à une agence spécialisée de lui trouver hébergement et moyens de déplacements pour la suite du voyage. Le recours à la voiture avec chauffeur pour sortir des sentiers battus (sans s'aventurer dans des champs de mines) est incontournable faute de signalisation et de nombreuses embûches possibles. Cette amoureuse d'Angkor nous fait partager sa passion pour les temples anciens, la délicatesse de leurs sculptures et son admiration pour l'attitude zen des gens qu'elle a rencontrés.

Les photographies sont inégales : à coté de très belles images on trouve parfois des photos plus ordinaires et sur bon nombre de portraits, les sujets ont le visage dans l'ombre. Après avoir lu la partie « carnet de voyage » où Christine Nilsson décrit les belles avenues aux demeures coloniales, le marché Russe de Phnom Penh (le psaar Tuol Pong), le défilé des moines qui sortent du temple à six heures du matin pour aller mendier, les petites filles qui lui offrent des brochettes d'araignées en guise de friandises, de son extraordinaire croisière sur le Mékong...

Les questions de budget ne sont pas évoquées mais louer un 4x4 pour se rendre dans des endroits perdus, passer une semaine à Angkor avec un guide et un chauffeur, dormir quelques nuits dans un 5 étoiles au prix d'un 3 étoiles n'est pas à la portée de tous les routards. Ce livre permet de s'imprégner de ces cultures si éloignées de la notre et d'avoir envie d'aller plus loin pour les découvrir sur place.

La meilleure période pour voyager au Cambodge et au Laos allant de novembre à mars, il ne faut pas hésiter trop longtemps. Par cet ouvrage hors du commun qui est une initiation au voyage érudit, humaniste, poétique et tendre, chacun pourra découvrir les aspects cachés de ces deux pays aux charmes surprenants.

Catégorie : Beaux-Arts
Date de publication : 16/6/2005
Editeur : Harfang - Prix du livre : 29.5 Euros

Biographie de l'auteur
Photographe, écrivain, Christine Nilsson nomadise avec passion de par le monde depuis de nombreuses années, avec un faible certain pour l'Orient extrême. Ses reportages, toujours sensibles, sont régulièrement publiés dans les plus grands magazines. Farouchement indépendante, Christine Nilsson assure la réalisation intégrale de ses œuvres personnelles : textes, photographies, dessins, maquettes et suivi impression... Ses livres illustrent parfaitement sa volonté de maîtrise totale et ses dons polyvalents. Les photographies de Christine Nilsson sont sciemment éloignées de toute recherche de sensationnel ou d'actualité non décryptée. Elle cherche le petit fait vrai qui donne l'image forte, le geste ou l'expression qui esquisse d'un trait l'âme d'un peuple ou d'une culture, ou les charmes cachés d'un site. Son art est de tout saisir au moment béni, avec cette infinie tendresse, sans laquelle, dit-elle, le voyage n'est que voyeurisme.

Le Bouddhisme theravadin

KHAMPHOUTH XAYASOMROTH



Procession du Prabang,, symbole fort du bouddhisme theravadin, à l'occasion du nouvel An lao.

Le bouddhisme théravadin est la religion majoritaire du Laos. Il prend ses origines au Sri Lanka. Dans notre pays, il a été introduit par l'empereur indien Ashoka. Celui-ci, fervent bouddhiste, a fait construire plus de 8000 stupas à travers le monde, beaucoup contenant des reliques du Bouddha.

Les plus célèbres et connus au Laos sont ceux du That Luang et de Sikhottabong. Le Bouddha en or, palladium du Royaume du Lane Xang, a été amené du Cambodge en 1353 par le Roi Fa Ngoum. Cette statue inspirant la paix fut moulée à Sri Lanka. Sa chapelle se trouve dans l'enceinte du palais royal de Luang Prabang. La statue est liée à l'histoire du Laos et, à ce titre, a connu une histoire tourmentée (voir articles n°382, 383 et 384).

Du vivant du Bouddha, les disciples s'affrontaient déjà à propos de l'interprétation à donner à tel ou tel de ses enseignements. Ces querelles prirent plus d'ampleur encore après sa mort et l'histoire du Bouddhisme primitif est celle de luttes idéologiques, que des conciles essaient d'apaiser. Cependant, par-delà les clivages entre sectes rivales, on voit apparaître au cours des siècles une véritable scission entre deux courants auxquels on donne, à partir du 5è siècle (soit près d'un millénaire après la prédication du Fondateur), les noms de Mahayana (« *Grand Moyen de progression* » ou, selon une moins bonne traduction, « *Grand Véhicule* ») et d'Hinayana (*Hinayana* : « *Petit Moyen de progression* », ou « *Petit véhicule* »).

Cette dernière appellation se veut méprisante : elle a été forgée par les tenants du Mahayana pour marquer la supériorité de leur mode d'interprétation de la parole du Bouddha. Par réaction, les adeptes du Hinayana s'affirment alors comme étant les théravadins, « *ceux qui suivent l'enseignement des anciens* » (de théravada : « *opinion des anciens* »). A y regarder de près, on s'aperçoit que le Theravada coïncide essentiellement avec l'Ecole de Ceylan qui s'appuie sur les canons scripturaires en pali. A cela, il y a des raisons historiques : le déclin rapide du Bouddhisme dans le Sud de l'Inde isole l'île de Ceylan qui est, elle, au contraire, devenue entièrement bouddhiste. Dans un premier temps, Le Mahayana triomphe dans le Nord, avant d'être à son tour éliminé par le Brahmanisme.

Dès lors, le Hinayana se résorbe dans le Theravada cinghalais, qui n'en était à l'origine qu'une variante parmi d'autres, tandis que le Mahayana, chassé de l'Inde septentrionale, gagne l'Asie centrale, la Chine, le Japon. Cette histoire des doctrines se marque aussi dans la diffusion du Bouddhisme dans le Sud-Est asiatique; les missionnaires, utilisant les lignes maritimes commerciales qui unissaient le pays des tamouls et l'île de Ceylan à la Birmanie, la Malaisie, l'Indonésie, propagèrent d'abord le Bouddhisme des sectes primitives puis, tout à fait au début de l'ère chrétienne, une forme de Mahayana. Ensuite, après une période d'éclipse, le Theravada lui-même est prêché dans toute l'Asie du Sud-Est, où il devient (il l'est resté encore de nos jours) religion nationale du Myanmar, de la Thaïlande, du Cambodge (religion majoritaire au Laos), comme à Ceylan, cependant qu'en Malaisie et en Indonésie a triomphé l'Islam. Quant aux doctrines, le Theravada se caractérise par son dépouillement (d'aucuns dirait sa sécheresse) ; on s'en tient à l'essentiel du message du Fondateur : la prise de conscience de la misère de l'existence, la croyance dans le salut conçu comme l'extinction de tout désir (la délivrance). Aussi, il faut mener une vie de dépouillement, devenir un « saint » (arrhant), un être sans attaches, c'est-à-dire finalement, se faire moine mendiant (en pali : Bhikkhu) ; mais puisqu'il s'avère que tous ne se sentent pas appelés à cet état, la pratique s'est développée de persuader les fidèles laïques de faire retraite de temps à autre dans les monastères.

Phabat Phonkhong ou la pagode abritant l'empreinte du pied de Bouddha

PHONG THAMMAVONGSA

A l'époque de Bouddha, les pagodes devaient être uniquement implantées dans les forêts. Ces lieux naturels et tranquilles favorisaient la pratique religieuse comme la méditation.

Maintenant la vie a changé avec le développement des villes et la poussée démographique et les pagodes sont aussi devenues citadines.

Parmi ces pagodes des forêts, l'une d'elles est très appréciée des bonzes, notamment pour y faire retraite. Il s'agit de la pagode de Phabat Phonkhong, elle est située à 34 km de Vientiane en direction du Nord.

A hauteur du village de Nakha, il faut emprunter une piste sur la gauche pendant quatre kilomètres. Cette piste accède directement au lieu de méditation. Idéalement située près d'une rivière où l'eau coule toute l'année, la pagode est aménagée de quatre édifices : une grande salle de réunion, deux salles de prière pour les bonzes et les nonnes et un sanctuaire dans lequel repose la statue du Bouddha couché.

L'enseignement dans cette pagode est essentiellement basé sur la doctrine bouddhiste du « Dhamma » et la méditation.

"En ville, en plus des préceptes du Bouddha, les bonzes étudient les sciences sociales"

a expliqué le vénérable Lasy Paphatsalosaya, bonze supérieur à la pagode Phabat Phonkhong.

Selon M. Thitmek Phimmasone, chef religieux du village de Nakha : *« La pagode de Phabat Phonkhong a été construite il y a une cinquantaine d'années par le vénérable Pheth Patipophouthasangvy et son assistant, le vénérable Khamtanh. La pagode, très fréquentée à sa création, a peu a peu été délaissée, notamment pendant la période de guerre. Sans être vraiment déserté, le temple était mal entretenu et son site envahi de hautes herbes. En 1982, dans le cadre de la protection et de la conservation du patrimoine religieux, le gouvernement a constitué des fonds pour les attribuer à la rénovation et à la construction de monastères.*

La pagode Phabat Phonkhong entrait dans le cadre de ce projet et grâce aux donations des fidèles, elle a pu être réhabilitée. La structure de la pagode a été aménagée pour accueillir des bonzes et les novices désirant pratiquer le Dhamma et la méditation », a-t-il souligné.



Empreinte de pied de Bouddha.

L'union des bouddhistes lao et les autorités religieuses de l'arrondissement de Naxaythong orientent les bonzes de diverses pagodes qui désirent suivre un enseignement religieux traditionnel vers la pagode Phabat Phonkhong.

Actuellement, cette pagode héberge deux bonzes et quatre novices. Elle est aussi connue pour garder un trésor antique : l'empreinte du pied de Bouddha.

Cette empreinte suscite l'intérêt des laïques et stimule la ferveur des croyants qui viennent de plus en plus nombreux la voir, prier et faire des offrandes devant l'autel où elle est observable.

Devant la statue de Bouddha, beaucoup de fidèles viennent formuler leurs vœux lors des fêtes bouddhiques. Pour savoir si ceux-ci vont être exaucés, ils soulèvent de lourdes pierres: si ils ont assez de force pour les élever au-dessus de leur tête, cela signifie pour eux que leur vœu sera exaucé.

Chaque année, le septième jour de la lune croissante du troisième mois du calendrier lao, une fête traditionnelle célébrant l'empreinte du pied de Bouddha est organisée pendant sept jours.

Elle donne l'occasion à plus de quatre cents bonzes de l'arrondissement de Naxaythong de se rassembler pour une méditation commune. Au quinzième jour de la lune croissante intervient la fête de Makhabouça à laquelle prend part tous les fidèles.

Grâce à des dons récents, la pagode entreprend actuellement des travaux de rénovation. Elle construit notamment un sanctuaire pour la statue du Bouddha couchée et fait ériger un mur d'enceinte.

Où acheter Le Rénovateur ?

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

AFESIP étend son action à l'arrondissement de Hatsayfong

PHETPHOSAY SENGPHASEUTH

Les autorités de l'arrondissement d'Hatsayfong, en collaboration avec l'organisation Action pour les femmes et enfants en Situation Précaire (AFESIP), ont organisé des activités centrées sur l'information et la prévention dans le domaine de la santé, notamment des maladies sexuellement transmissibles, de l'exploitation sexuelle et du travail.

Dans le cadre de ces activités, une réunion s'est tenue la semaine dernière à la pagode du village de Khouaydèng. Plus de quarante personnes ont assisté à cette réunion en présence de M. Outhong Khampivong, chef du village et de M. Didier Bertrand, chef du projet AFESIP en RDP Lao.

L'objectif de cette réunion était de sensibiliser et d'informer les personnes aux dangers des MST et de les mettre en garde sur les risques qu'ils encourent en allant travailler à l'étranger. En effet, beaucoup de ces jeunes gens, attirés par les villes et un salaire prometteur, sont trompés par leurs employeurs. Ils se retrouvent parfois dans des conditions de travail inhumaines, sous payés, voire esclavagisés.



Un groupe de jeunes réuni par AFESIP.

Le projet AFESIP est entre autres de constituer une base de donnée en coordination avec les autorités de chaque village sur les personnes migrantes.

Actuellement, cinq villages ciblés de l'arrondissement de Hatsayphong sont intégrés dans le projet : ban Nalong, ban Simmano, ban Khouaydèng, ban Haddokkèo et ban Hadkansa. Ces villages, sont situés au bord du Mékong, en face à la Thaïlande, il est donc aisé de traverser la rive illégalement pour aller chercher un avenir incertain chez le voisin.

C'est pourquoi l'arrondissement de Hatsayfong a été choisi comme zone pilote du projet.

« *Beaucoup de personnes qui ont travaillé en Thaïlande ont rencontré des problèmes. Elles ont souvent été trompées sur la nature de leur emploi et le montant de leur salaire. Pire encore, les jeunes filles sont parfois vendues pour le commerce sexuel. Quant aux jeunes garçons, ils travaillent depuis le matin jusqu'à la nuit sans repos. La plupart du temps ces jeunes gens ont entre 14 et 16 ans et sont issus de familles pauvres, voire sans parents et livrés à eux-mêmes.*

Notre objectif est de donner des informations sur la traite humaine et de chercher les enfants disparus .»

En général, nous ne pouvons pas savoir qui sont les personnes qui trompent et accompagnent les enfants et les filles hors de leur frontière. Parfois ce sont des personnes qui habitent dans le même village. Ils persuadent leurs voisins, en faisant miroiter la fortune au bout du voyage, et ce sont en fait des rabatteurs des réseaux de trafiquants. Récemment, nous avons aidé douze personnes victimes de l'exploitation du travail en Thaïlande », souligne M. Didier Bertrand.

« *La pauvreté et le chômage sont les causes principales de ces exodes clandestins. Les jeunes filles sont particulièrement menacées, elles font l'objet de demande en mariage d'hommes qui ne sont que les rabatteurs de proxénètes. Une fois la dot payée aux parents, le couple quitte le village et disparaît. Nous avons pu retrouver deux jeunes filles tombées entre les mains de proxénètes grâce au projet AFESIP* », insiste, M.Outhong Khampivong.

Pour sensibiliser la population , AFESIP distribue gratuitement des affiches, des dépliants d'information et de prévention concernant son domaine d'action, ainsi que des préservatifs. Elle organise également des spectacles pédagogiques dans lesquels sont mises en scène des situations dans lesquelles peuvent se retrouver les personnes victimes de l'oppression, du trafic humain et de maladies sexuellement transmissibles.





La condition de la femme au coeur des débats.

Journée internationale pour l'élimination de la violence à l'égard des femmes

MANILA VANTHANOUVONG

Le séminaire sous le thème " Promulgation de décrets et application des lois sur le développement et la protection des femmes", qui s'est tenu à l'hôtel Don Chan Palace la semaine passée, a été placé sous la présidence de Mme Sisay Leudetmounsone, présidente de l'Union des femmes lao.

La RDP lao, en tant que pays membre à part entière de la communauté internationale, a ratifié le traité sur l'élimination de toutes formes de discrimination envers les femmes en 1981. En 1995 elle a adopté le plan d'action de Beijing concernant la lutte contre la violence faite aux femmes. Le 15 novembre 2004, le Président de la république lao à annoncé le décret adopté par l'assemblée nationale (AN) et la loi été promulguée par le Premier ministre le 6 février 2006.

Cette loi a été inspirée par la ligne politique du gouvernement qui se veut juste et égalitaire envers les femmes de toutes les ethnies et classes sociales.

Lors du séminaire, Mme Pany Yathotou, vice-présidente de l'AN a déclaré que les membres de l'Union des femmes lao ont aidé à améliorer la condition des femmes dans tous les domaines. Elle a fait remarquer qu'on les retrouvait aux postes-clés de l'administration et qu'elles étaient membres dans les comités dirigeants. Elles prennent part aux décisions politiques tant au niveau local qu'au niveau central. A l'assemblée nationale cinquième législature, on comptait 23 % de femmes parlementaires, pour la sixième législature ce chiffre est passé à 25 %.

A cette occasion, Mme Sisay Leudetmounsone a évoqué la Journée internationale pour l'élimination des violences à l'égard des femmes en rappelant :

" La violence peut se produire n'importe quand et n'importe où, dans toutes les sociétés, les classes sociales. Elle touche toutes les familles riches ou pauvres. La violence engendre des conséquences négatives dans la société.

La violence est une violation des droits fondamentaux. Jusqu'à maintenant les femmes acceptaient les violences conjugales et les mauvais traitements par peur d'en parler à leurs proches ou à leur famille. Cette violence à l'égard des femmes, passée sous silence demeure extrêmement répandue dans le monde. C'est la manifestation la plus atroce de la discrimination systématique et des inégalités auxquelles les femmes continuent de se heurter, dans la loi et dans leur vie quotidienne, partout dans le monde. Cette violence survient dans toutes les régions, tous les pays et toutes les cultures.

La violence fondée sur le sexe a également des effets néfastes sur l'ensemble de la société. Elle empêche parfois les femmes d'exercer une activité productive ou les filles d'aller à l'école. Elle rend les femmes facilement victimes des rapports sexuels forcés ou non protégés, ce qui contribue considérablement à la propagation du VIH/sida.

Cette situation et ce défi sont des obstacles pour les femmes dans le monde, cela entraîne des manifestations chez les femmes pour évoquer leurs droits et l'égalité homme-femme, ainsi que l'élimination de la violence à l'égard des femmes."

En 1999, l'Assemblée générale des Nations-Unies a proclamé le 25 novembre, Journée internationale pour l'élimination des violences à l'égard des femmes et a invité les gouvernements, les organisations internationales et les organisations non gouvernementales à organiser ce jour-là des activités conçues pour sensibiliser l'opinion à ce problème.

Extrait du message de M. Kofi Annan à l'occasion de la Journée internationale pour l'élimination des violences à l'égard des femmes le 25 novembre 2006.

(…) Les violences que subissent les femmes causent d'indicibles souffrances, détruisent les familles d'une génération à l'autre et appauvrissent les communautés. Elles empêchent leurs victimes de réaliser leurs potentialités, restreignent la croissance économique et retardent le développement. En matière de violence contre les femmes, il n'y a pas de société civilisée.Pour lutter contre ce fléau, nous devons faire évoluer un état d'esprit qui est encore trop courant et trop enraciné et montrer une fois pour toutes que cette violence n'a droit à aucune tolérance et qu'elle est inexcusable.

Chien et loup : La Fontaine revisité

CHAMPAPHET



Profitant de l'absence de son maître, un chien avait quitté sa niche pour partir découvrir les forêts environnantes. Il rencontra par hasard un loup à la recherche de nourriture. Le chien l'aida à attraper un malheureux petit rongeur que les hommes n'avaient pas encore chassé.

Les deux animaux ne mirent pas longtemps à devenir inséparables et ils se jurèrent fidélité. Alors qu'ils conversaient, le loup maigre et fragile admira l'obésité du chien et demanda : « mon ami, comment ce fait-il que tu sembles si bien rassasié et en si bonnes dispositions ?" Fier, le chien lui répliqua : « Je ne manque de rien et je vis dans une niche confortable. Mon maître est riche et généreux. Chaque jour je finis les restes des repas qu'il donne et je peux t'assurer que je ne manque jamais d'os, de viande et de lait. De temps en temps, mon maître organise une grande réception où viennent des dizaines d'invités. Alors, tout ce qui n'est pas consommé termine dans mon assiette et je te garantis qu'il y aurait de quoi nourrir 100 loups comme toi.

L'eau à la bouche, le loup s'exclama : « Que tu as une belle vie, je suis jaloux de toi ! » Le chien l'invita alors à lui rendre visite très prochainement et lui promis de ne le laisser partir que lorsqu'il aurait repris tous ses kilos.

Le jour venu, le loup arriva chez le chien et se sentit gêné de l'opulence qui lui était présentée, il n'en croyait pas ses yeux. Quel faste ! Lui dont les conditions étaient si modestes se retrouvait soudain attablé devant un repas qui aurait pu le nourrir toute une vie. Intrigué, il demanda alors à son ami : « Sans indiscrétion, que fait-il ton maître ? Comment peut-il se montrer si généreux ? » Le chien répliqua : « Mon maître est un seigneur, il construit des palais, des jardins, les routes qui y mènent… et il prélève pour son compte beaucoup de ce que ces ouvrages coûtent et rapportent. »

Pour le loup, ces explications étaient suffisantes, il se jeta sur les poulets, les canards rôtis, les poissons grillés, le lap, le steak, le fromage… Il mangea jusqu'à plus faim et sentit pour la première fois l'ivresse de pouvoir manger « par gourmandise ». Il exprima ensuite une gratitude sans mesure à son ami.

Celui-ci lui proposa alors de venir vivre près de lui, dans le palais voisin dont le propriétaire comptait parmi les plus riches du royaume. Vu le palais, ce voisin était encore bien plus riche que le maître du chien et le loup reposa sa question : Comment autant de faste était-il possible ? Le chien lui répondit : « Mon maître est un bâtisseur, il prélève pour son compte beaucoup de ce que ses travaux coûtent et rapportent, c'est normal. Le propriétaire de ce palais est plus malin encore : il ne construit rien et garde tout.

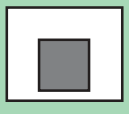
Si tu désires sortir de ta condition, cet homme est le maître idéal, il t'accueillera chez lui, t'offrira une niche encore bien plus belle que la mienne et te couvrira de cadeaux et de nourriture. »

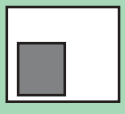
Le loup hésita un instant, désigna l'anneau d'or qui sertissait le cou du chien et demanda : n'est-ce pas pour attacher, ce collier ? L'ami eut honte et baissa la tête. Le loup se détourna et, sans dire un mot, s'enfonça dans la forêt.

Où acheter Le Rénovateur ?

1. Simeuang Minimart, Rue Samsenthaï, en face du vat Simeuang
2. Phimphone, 3, Rue Setthathirath, à côté du Rénovateur.
3. Oudom Phathana, à côté du vat Dongpalane.
4. Mme Viengsay, Stand Pepsi en face de Namphou.
5. 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, N° 124/1, Rue Nokeokumman, Ban Mixay.


Pleine page
5 col
26,5 x 37 cm
60 $


1/2 page
5 col
26,5 x 18,5 cm
30 $


1/4 page
5 col
13,2 x 18,5 cm
20 $


1/6 page
5 col
10,6 x18,2 cm
15 $


Pleine
5 col
6,5 x 9,2 cm
5 $

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

Nouveau restaurant pour pimenter la vie vientianaise

SOMPHAVANH SIRAMATH



Inauguration du "Makphet"

Un nouveau restaurant a ouvert à Vientiane ; le "Makphet" a été officiellement inauguré le 22 Novembre.

Makphet, qui signifie "piment" en Lao, sert uniquement des spécialités lao contemporaines, il s'agit également d'un établissement de formation professionnelle ouvert aux jeunes vivant dans les rues et aux jeunes en difficulté.

"Makphet" est une nouvelle formation professionnelle lancée par le projet Peuan Mit ("ami proche" en lao) qui est, à l'heure actuelle, le premier et unique projet en faveur des enfants des rues au Laos. "Peuan Mit" est issu d'une collaboration entre le Ministère du travail et des affaires sociales et l'ONG Friends-International.

Le restaurant est entièrement géré par d'anciens enfants des rues et enfants « à risque » encadrés par leurs professeurs ; il a été pensé et conçu pour promouvoir la cuisine et la culture lao en général. Les étudiants reçoivent une formation intensive en cuisine, service, mais également des leçons de lao et de mathématiques.

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

Peuan Mit a débuté en 2004 par un travail direct dans les rues de Vientiane et par l'ouverture d'un centre d'accueil. Ce sont les jeunes vivant et accédant aux activités du centre qui ont émis le souhait d'accéder à des formations professionnelles. Depuis février 2006 les jeunes ont pu suivre une formation en mécanique, à partir de juillet ils ont aussi pu débuter une formation dans la restauration.

Pierre-Louis Leroy, coordinateur de l'ONG Friends-International au Laos, explique que « *le projet avait réellement besoin d'une telle formation professionnelle. Nous avons depuis 2004 un grand nombre d'activités adaptées aux besoins des plus jeunes; toutefois nous manquions de solutions alternatives à la vie dans la rue à offrir aux plus âgés. La nouvelle formation permettra aux jeunes d'acquérir une solide expérience afin de trouver un emploi dans le secteur de la restauration avec l'aide de l'équipe de placement professionnel de Peuan Mit*". Mr Leroy ajoute *« qu'il est admiratif de voir à quel point les premiers étudiants sont motivés par ce nouveau défi qui leur est proposé »*.

Les étudiants du restaurant étudient la cuisine, le service, l'hygiène ainsi que les procédures de sécurité ; cette formation très polyvalente leur permettra d'acquérir une réelle expérience professionnelle au contact de la clientèle. Déjeuner ou dîner dans le restaurant Makphet ne sera pas seulement un moyen de goûter la nourriture lao mais aussi une façon d'aider ces jeunes a acquérir un savoir-faire professionnalisant.

« Le restaurant est pour les étudiants une extraordinaire opportunité de recevoir une formation mais, plus important encore, d'accroître leur confiance en eux mêmes et de retrouver le respect de leur propre personne » nous explique Gustav Auer, Assistant technique pour les formations en restauration pour Friends-International.

Aka, un jeune de 17 ans étudiant au restaurant, nous a confirmé à quel point il était content d'étudier au restaurant. *« J'aime le fait que nous travaillions en équipe et que nous ayons d'importantes responsabilités pour faire marcher le restaurant. Quand nous faisons des fautes, les professeurs nous corrigent et nous apprenons à ne pas répéter ces erreurs. Je suis très fier et très content de travailler ici »*. Le restaurant sert une cuisine lao moderne utilisant des ingrédients et des recettes traditionnelles pour en faire des plats plus contemporains comme les sauces pimentées à la tomate, aux champignons et aux aubergines, ou encore l'ananas à la sauce caramélisée et glace coco et au piment.

"Makphet" utilise uniquement des ingrédients locaux de qualités supérieures dans ses recettes.

L'équipe a mis une attention particulière à utiliser un maximum de matériaux locaux pour la mise en place et le décor du restaurant. Makphet est situé dans la rue Sethathirat, en face du Vat Inpeng, le restaurant ouvrira tous les midi (de 11.00 a 16.00 sauf le dimanche) et également en soirée après quelques mois.

Friends-International travaille avec et pour les enfants des rues depuis 1994. Ces activités ont débuté au Cambodge à travers la mise en place du programme Mith Samlanh (amis). Friends-International travaille également dans d'autres pays de la région, en Thaïlande, Myanmar et en Indonésie.

Makphet a été rendu possible grâce au soutien de l'UNICEF Laos et de Give2Asia.



ETHNOBOTANIQUE

Plantes à fibres

BIBA VILAYLECK

Po est un terme générique lao nommant plusieurs plantes qui donnent des fibres ; nous avons déjà parlé de **Po sa,** le mûrier à papier, redécouvert par l'artisanat contemporain, mais l'artisanat traditionnel a longtemps utilisé une autre fibre, **Po pan**, à côté bien sûr de la soie, du coton et du chanvre. Par ailleurs, dans les campagnes on utilise aussi les écorces de nombreux arbres pour faire des cordages, comme celles de **Po ban.**

Boehmeria nivea Gaudich.
Urticaceae

Po pan : lao ປໍ່ປ່ານ
Chinagrass : anglais
Ramie, Ortie de Chine : français

La Ramie (du malais « rami ») est une plante originaire d'Extrême-Orient qui ressemble à l'Ortie dont elle a les feuilles vertes, cordiformes, dentées, feutrées sur leur face inférieure. Les tiges de cet arbuste, une fois décortiquées, donnent des fibres longues, soyeuses, très solides, plus même que celles de la plupart des autres textiles. On peut faire avec la Ramie tout ce que l'on fait avec le coton, le chanvre ou la soie, malheureusement le décorticage des tiges est rendu difficile par la gomme dont elles sont enduites et nécessite des machines spécialisées pour une exploitation rentable. Dans l'industrie textile, cette fibre est de plus en plus utilisée en mélange avec des fibres synthétiques dont elle améliore considérablement la qualité. La Chine est le premier producteur de Ramie, suivie par le Brésil et les Philippines, alors que le Japon en est le principal transformateur.

Au Laos, seules quelques populations montagnardes cultivent la Ramie, essentiellement pour en faire des instruments de pêche qui doivent être solides et surtout imputrescibles. Mais une utilisation traditionnelle est à retenir à Luang Prabang car c'est en effet en **Po pan** que sont faits les costumes des ancêtres mythiques Phou Gneu, Gna Gneu, sortis chaque année au nouvel an ; lors de leurs danses rituelles la foule tente d'arracher à leur costume quelques brins qui auront le pouvoir d'attacher fermement les âmes des nouveaux nés encore mal ancrées dans leur corps.

La médecine traditionnelle lao prête aussi quelques propriétés médicinales à la Ramie : les racines seraient diurétiques et toniques, les feuilles bonnes en cas de règles trop abondantes (dr. Souk Aloun).



Le costume en Ramie de l'ancêtre (d'après une photo de Hans Georg Berger

Sterculia pexa Pierre
Sterculiaceae

Po ban : lao ປໍ່ບ່ານ
Po khao : thaï
Trôm trôm : vietnamien

Le **Po ban,** ou plus simplement le **Po,** est un arbre d'une dizaine de mètres assez pésent dans les villages et dans quelques jardins urbains (Ecole française à Vientiane). Il est surtout remarquable et remarqué à la fin de la saison sèches car ses feuilles tombent alors et il se couvre de fruits rouges, duveteux, de la taille d'un citron, qui deviennent bruns en vieillissant. Si, curieux, vous ramassez ces fruits tombés à terre, vous aurez la désagréable surprise d'avoir les doigts couverts de minuscules poils urticants. Dans les villages, cet arbre est précieux, car à défaut de liens synthétiques, son écorce très fibreuse, découpée en lanières, peut servir à attacher tout ce qui a besoin de l'être.



feuilles et fruits de ton Po



Les gousses du fruit de ton Po sont très urticantes

Kèng Phet Sin Ngoa (Bœuf aux épices)



MANILA VANTHANOUVONG

Préparation et cuisson (1 h 30) :

1) Lavez la viande, coupez-la en gros morceaux (4 cm).

2) Epépinez les piments, laissez-les tremper dans l'eau pendant 10 minutes, égouttez-les puis hachez-les finement.

3) Coupez finement les pousses de citronnelle, le galanga, les gousses d'ail et les échalotes. Mettez tous ces ingrédients dans un mortier, et pilez-les.

4) Mélangez un demi-litre d'eau tiède avec la noix de coco râpée, malaxez et filtrez pour extraire le lait de coco. Ajoutez encore l'eau et recommencez avec le reste, mais sans mélanger avec le premier jus.

5) Coupez les aubergines en quartiers et laissez-les tremper dans l'eau pour qu'ils ne noircissent pas. Egouttez-les.

6) Coupez les haricots longs en tranches de 3 cm, les pousses de bambou en lamelles.

7) Faire bouillir le deuxième lait de coco, mettez les morceaux de viande, ajoutez le sel, la pâte de crevettes et laisez cuire pendant une demi-heure.

8) Mettez un verre de lait de coco dans une poêle ; quand il est chaud, faire revenir les condiments et les piments, remuez sans arrêt et laissez mijoter à feu doux jusqu'à ce qu'ils épaississent.

9) Ajoutez les condiments sautés, les aubergines, les haricots longs ainsi que les pousses de bambou, laissez cuire dix minutes.

10) Mettez à la fin la saumure de poisson, le reste du lait de coco et les feuilles de basilic et de combava. Servez chaud avec du riz blanc.

Ingrédients pour 5 personnes :

- 1 kg de viande de boeuf
- 500 g de noix de coco râpée
- 10 aubergines rondes
- 1 bol de petites aubergines (makkhèng)
- 10 haricots longs
- 10 gousses d'ail
- 10 échalotes
- 10 gros piments rouges séchés
- 5 lamelles de galanga
- 5 pousses de citronnelle
- 1 cuillerée de racine de coriandre
- 3 pousses de bambou
- 1 cuillerée de pâte de crevettes
- 1 cuillerée de sel
- 2 cuillerées de saumure de poisson
- 1 poignée de feuilles de basilic
- des feuilles de combava (bai khihout)





Les vainqueurs de chaque catégorie entourés par les organisateurs.

Clôture du « 14e Open Beerlao »

BOUAPHANH VIBOUNSAK

La brasserie Beerlao a soutenu le club de tennis Vientiane à hauteur de 50 millions de kip pour l'organisation de son traditionnel tournoi annuel qui en est à sa 14e édition.

Le « 14e Open Beerlao » de tennis s'est donc joué la semaine dernière sur les courts du stade national. Les organisateurs ont voulu associer cet événement sportif aux célébrations prochaines qui vont ponctuer le 31e anniversaire de la fête nationale (2/11/1975-2/11/2006).

Cinquante-deux jeunes sportifs issus des provinces de Vientiane, Savannakhet et Champassak étaient engagés dans ce tournoi dans lequel trois tranches d'âges s'affrontaient : 10-12 ans, 15-17 ans et 18-25 ans.

Ils ont joué dans deux catégories: le simple et le double. Les matchs se sont déroulés en deux *sets* gagnants avec un *tie-break* en cas d'égalité dans le troisième *set*.

M. Somphong Mongkhonvilay, président du tennis club de Vientiane, a déclaré *: " voila maintenant quatorze ans que nous organisons ce tournoi et à chaque fois nous le faisons correspondre avec une célébration nationale, cette année le tournoi marque le 31e anniversaire de la fête nationale. Je suis heureux de constater que le niveau des joueurs s'améliore d'année en année. Les différentes compétitions internationales auxquelles le Laos a participé ont permis à nos « tennis-mens » d'acquérir de la maturité dans leur jeu et, actuellement, nous pouvons assister à des matchs de qualité.*

La cérémonie de clôture du tournoi a été organisée sous la coprésidence du Dr Phouthong Sèng-Akhom, président du Comité national des sports, et de M. Somphong Mongkhonvilay, président du club de tennis Vientiane, en présence de M. Sounthone Phommachak, directeur adjoint de la société de Beerlao.

Résultats des matchs:

Catégorie simple messieurs (10 -12 ans):

- Premier prix , Anandone qui remporte un trophée et la somme de 600 000 kip.
- Deuxième prix, Sangnalak qui remporte un trophée et la somme de 300 000 kip.

Catégorie simples messieurs (15 -17 ans):

- Premier prix, Sèngdeuane qui remporte un trophée et la somme de 600 000 kip.
- Deuxième prix, Vithagna qui remporte un trophée et la somme de 300 000 kip.

Catégorie simples messieurs (18 -25 ans):

- Premier prix, Ekalath qui remporte un trophée et la somme de 600 000 kip.
- Deuxième prix, Chamnieng qui remporte un trophée et la somme de 300 000 kip.

Catégorie double dames (15- 17 ans):

- Premier prix, Ketsini et Thip qui remportent un trophée et la somme de 500 000 kip.
- Deuxième prix, Ti et Ai qui remportent un trophée et la somme de 250 000 kip.

Catégorie double messieurs (18 -25 ans):

- Premier prix, Chamnieng et Sangvieng qui remportent un trophée et la somme de 500 000 kip.
- Deuxième prix, Chanphet et Chilasak qui remportent un trophée et la somme de 250 000 kip.

Où acheter Le Rénovateur ?

1. Simeuang Minimart, Rue Samsenthaï, en face du vat Simeuang
2. Phimphone, 3, Rue Setthathirath, à côté du Rénovateur.
3. Oudom Phathana, à côté du vat Dongpalane.
4. Mme Viengsay, Stand Pepsi en face de Namphou.
5. 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, N° 124/1, Rue Nokeokumman, Ban Mixay.

Espoir de médaille aux 15e jeux d'Asie

BOUAPHANH VIBOUNSAK

Le 28 novembre, le comité national des sports a envoyé les sélections nationales de sept disciplines (natation, athlétisme, boxe, judo, karaté, taekwondo, wushu) à Doha, au Qatar, pour participer aux 15e jeux d'Asie qui se dérouleront du 1er au 15 décembre prochains.La fédération de wushu, la seule jusqu'ici à avoir obtenu des médailles à ce niveau, a envoyé trois athlètes (52 kg, 56 kg et 60 kg). Ils ont été entraîné par un professeur chinois au stade national de mars à fin novembre.



Deux athlètes à l'entraînement.

« Lors de ces 15e jeux d'Asie, nous rencontrerons des adversaires relativement expérimentés, ce qui nous permettra de tester nos connaissances et de mettre en pratique notre compétence sportive. Nous possédons de l'expérience dans le domaine du wushu puisque, dans cette discipline, nous avons déjà participé à des compétitions internationales. Nous avons remporté trois médailles lors des deux derniers jeux d'Asie. Nous espérons obtenir une médaille aux 15e jeux d'Asie à Doha », a déclaré un des trois athlètes.

La fédération nationale de wushu a envoyé six sportifs s'entraîner au Vietnam durant un mois, du mois d'août au mois de septembre, puis en Chine durant 54 jours. Elle a sélectionné les trois meilleurs sportifs pour participer aux 15e jeux d'Asie.

M. Vansay Oudomphone, entraîneur de wushu, nous a fait remarquer que : "*Ces trois athlètes sont les meilleurs de leur sport. Ils ont une expérience au niveau international et se sont entraînés avec d'autres sportifs de niveau mondial. Je pense qu'ils sont à même d'obtenir des médailles dans ces jeux*".

Le wushu est un sport de combat chinois.Le mot *wushu* est composé des syllabes *wu* (guerre) et *shu* (art).Le *wushu* rassemble des techniques d'attaque et de défense. Au cours du temps, il a assimilé plusieurs influences.

L'armement, la philosophie et la stratégie guerrière chinoise (selon SUNZI et SUN Ping), donneront sa particularité au *wushu* que nous connaissons aujourd'hui. En Chine, le *wushu* est un art national " ou "guoshu".

Le premier karatéka lao 4e Dan

BOUAPHANH VIBOUNSAK

Vice-président de la Fédération Nationale de karaté do, Sonesak N Nhansana enseigne cet art martial (méthode Shotokan) au club Lao- Télécom. Tous les jours, près de 60 jeunes karatékas et 20 seniors suivent ses cours.

En plus de son rôle d'entraîneur, Sonesak supervise les selections nationales de Karaté do.

La sélection nationale est talentueuse et compétitive et possède de réelles chances de médailles lors des prochains jeux d'asie à Doha, au Qatar. Sous la houlette de ce professionnel, tous les espoirs sont permis.

Agé de 54 ans, M. Sonesak N Nhansana réside dans le quartier de Sokpaluang, dans l'arrondissement de Sisattanak de Vientiane. Ses débuts dans le karaté remontent en 1969 dans le club de la police de Paksé, les cours sont enseignés alors par un maître japonais.

"*Près de 150 personnes suivaient des cours de karaté dans ce club, la plupart d'entre-eux étaient des policiers. Alors étudiant au Lycée de Paksé, j'étais un des rares jeunes du groupe. Ma passion pour ce sport n'a jamais cessé depuis mes débuts. Après deux ans de pratique, j'étais déjà ceinture violette*", explique-t-il.

Après le départ du maître japonais, les activités du club se sont arrêtées, mais Sonesak N Nhansana qui avait un talent et une maîtrise certaine de cette discipline décide, tout en étant étudiant, de devenir à son tour entraîneur au sein de son établissement scolaire.

En 1974, à la tête de l'équipe provinciale de Champassak, il remporte sa première competition majeure lors du festival du That Luang. A la fin de ses études, en 1975, il rejoint le ministère des Communications, des transports, des postes et de la construction. Sa carrière de sportif se poursuit parallèlement et l'année suivante il devient ceinture noire (1er Dan).

En 1977, il obtient une bourse d'études du gouvernement lao qui lui permet de partir en Russie, à Moscou, pour suivre des cours de génie civil. Pendant son séjour à Moscou, il s'entraîne et enseigne son art martial à ses collègues d'université russes.

En 1983, c'est le retour au pays, avec en poche une maîtrise en génie civil, il rejoint son ministère d'attache et devient parallèlement entraîneur au club de Karaté do de Vientiane.

En 1999 il obtient sa quatrième Dan et devient conseiller sportif et technique de la fédération nationale de Karaté do et participera aux plus importantes compétitions internationales, les jeux d'Asie en 98 en Thaïlande et, en 2002 en Corée, et d'Asie du sud-est en 99, 2001 et 2003. Son plus grand succès en tant qu'entraîneur survient un jour d'octobre 2004, lors des mondiaux de Karaté junior en Allemagne. Sa jeune protégée, Thavikhone Savichane remporte dans sa catégorie une médaille de bronze historique.

Aujourd'hui, Sonesak N Nhanasana concilie avec le même entrain et dynamisme qu'autrefois sa vie professionnelle (il est responsable du projet ferroviaire Nong khaï-Vientiane), sa vie de karatéka et de dirigeant sportif. En 2006 il doit se rendre au Japon pour tenter d'accrocher un cinquième Dan à son palmarès déjà bien étoffé.

L'hôtel de Day inn

?????????????

M. LY Brice est propriétaire de l'hôtel Day Inn de Vientiane. Il possède aussi un établissement du même nom au Cambodge.

Il s'est lancé dans l'hôtellerie il y a plus de 15 ans. En 1995, son premier hôtel ne disposait alors que de 30 chambres.

M. LY Brice est né en 1951



M. LY Brice

au Cambodge, ses parents sont décédés pendant la guerre et, de sa famille, ne lui reste plus qu'une sœur.

A la fin de ses études au lycée de la Providence en 1974, il part pour la Thaïlande à cause de la guerre qui couve. En 1976, il poursuit sa migration pour la France où, en 1979, il ouvre un petit magasin. En 1980, il ouvre un restaurant (l'ASIA) à Grenoble.

M. LY Brice nous a confié qu'à cette époque, son restaurant était le premier de la région et qu'il avait donc reçu un bon accueil, autant de la part des Français que de celle des Asiatiques.

En 1995 il décide de venir s'installer au Laos et d'y construire un hôtel qui est situé dans la rue Pangkham, à Vientiane. Cet établissement était essentiellement destiné aux hommes d'affaires étrangers en visite au Laos.



Au fil des années, le nombre des clients a augmenté. Profitant des nouvelles perspectives commerciales et financières que le Laos propose, il a décidé d'investir à nouveau pour répondre à la demande.

En 2003, M. LY Brice ouvre un autre hôtel à Angkor Vat, au Cambodge : le « DAY Inn Angkor Resort » où il propose 60 chambres.

« Depuis quelques années le Laos voit ses secteurs touristiques et financiers connaître une forte croissance. Je crois qu'à l'avenir mon affaire va évoluer avec ce contexte, notamment pour donner une bonne image du Laos par le perfectionnement du personnel et des services qui sont dispensés. A l'avenir, je souhaiterai proposer des activités annexes à mes clients.



Lao Development Bank

WESTERN UNION ®

Uniting People with Possibilities.

Fast…

Reliable…

and Convenient…

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

For more information, please contact

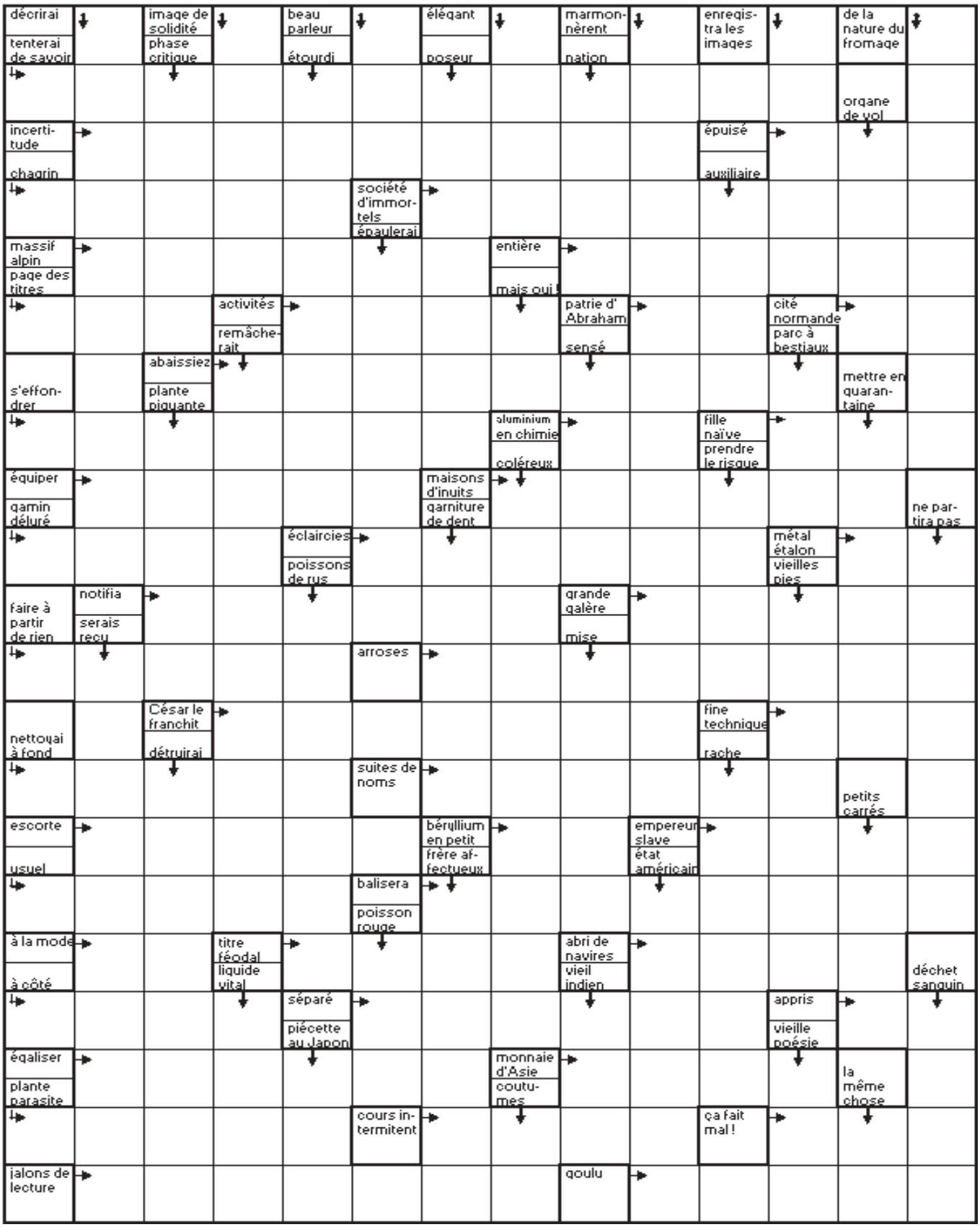
LAO DEVELOPMENT BANK

39 Pangkham Rd Vientiane PO Box : 2700,

Tel : 213300 – 03. Fax : 213304, 222506.

Telex : 4307 LDB VTELS, E-mail: ldbvtels@laotel.com

Mots fléchés



UN BRIN D'HUMOUR

Une maman vient d'avoir un deuxième bébé. La nuit il se met à pleurer.
La maman se lève alors et dit : "il va falloir que j'aille le changer".
Le petit frère, entendant cela, s'adresse alors à la maman :
- "Ho oui, change le et prends en un autre qui pleure moins".

Le proverbe de la semaine

ຄົນລ້ຽງຊ້າງກິນຂີ້ຊ້າງ

L'éleveur d'éléphants mange la crotte d'éléphant

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 à coucher. 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

▶ « Cie Mi-Services »

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) 5601996 parle lao et français

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

▶Professeur expérimenté de lao, français et anglais, disponible pour cours particuliers. Demander Mlle Inpone
Téléphone
(heures de bureau): 251090
Mobile : 020 5601914
Email: inponephetsomphou@hotmail.com

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

La crèche Xang Noï recrute une jeune fille parlant lao et Français ou Anglais pour s'occuper d'enfants de un à trois ans.
Temps plein ou temps partiel.
Téléphoner à Shisouda ou Benoit au 312438

HOROSCOPE

m Bélier 21 mars - 20 avril

Les transactions importantes doivent être contrôlées d'un oeil attentif et vigilant. Cependant, si vous avez la ferme intention de vous engager, c'est une semaine idéale pour le faire.

n Taureau 21 avril - 20 mai

Ne laissez pas une dispute briser des liens familiaux. Il est temps d'installer le dialogue, et de chercher à vous réconcilier.

o Gémeaux 21 mai - 21 juin

Profitez de cette semaine pour prendre " un peu de recul ". Cela ne pourra que vous faire le plus grand bien.

p Cancer 22 juin-22 juillet

Après une période de doute et de tensions, les choses sont sur le point de s'arranger, alors patience ! Même si vous avez l'impression de ne pas savoir quel chemin emprunter.

q Lion 23 juillet-22 août

Si vous voulez affirmer vos principes, vous avez tout à fait le droit d'être ferme, et de dire non.

r Vierge 23 août-22 septembre

Lorsque vous vous retrouvez en groupe, ou lors d'une réunion, ou d'un rendez-vous, il est important de vous détendre.

s Balance 23 septembre-22 octobre

Vous devez " mettre les choses au clair " avec ceux, ou celles, qui vous provoquent.

t Scorpion 23 octobre-22 novembre

Il n'est jamais trop tard pour changer et, récemment, une personne que vous connaissez a pris une décision qui confirme cette théorie.

u Sagittaire 22 novembre-20 décembre

Vous avez un réel besoin de vous relaxer, alors évitez tout sujet qui pourraient vous donner du stress ou de l'anxiété.

v Capricorne 21 décembre-19 janvier

Il est temps d'agir et de vous donner les moyens de réaliser certains de vos rêves.

w Verseau 20 janvier - 18 février

Si vous faites preuve d'un peu trop de timidité, vos relations avec les autres risquent d'en être troublées. Tentez de rechercher les contacts avec des personnes qui sont " sur la même longueur d'ondes " que vous.

x Poisson 19 février - 20 mars

Vous avez l'âme " pétillante ", impulsive, et débordante d'énergie. Suivez votre instinct lorsqu'il s'agit d'achats ou de relations sociales.

Numéros utiles

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

Mots fléchés

Solution du N° 414

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

MÉDIAS

RADIO



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

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

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

TNL 1



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

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

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

TV5 ASIE



▶Film
« Le bleu des villes »
Réalisation : Stéphane Brizé, 1999
Interprètes : Florence Vignon, Antoine Chappey, Mathilde Seigner, Philippe Duquesne...
Sujet : Solange réalise qu'elle est passée à côté de ses rêves. Elle s'imaginait chanteuse, elle est contractuelle. Son costume de scène, c'est un uniforme, son public, des automobilistes qui l'insultent. Son quotidien est soudain trop terne, son mari trop normal, son métier trop humiliant.
Changer de vie, est-ce encore possible ?
Samedi 2 décembre à 20h30.

TV5 ASIE

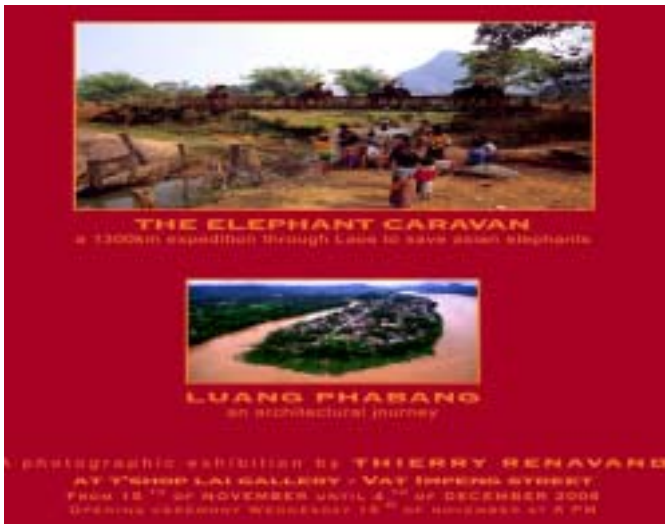


▶Magazine
« Le bateau livre »
Une émission animée par Frédéric Ferney ; réalisation : Tristan Carné.
A bord de la péniche « L'Escale », Frédéric Ferney, Isabelle Motrot et plusieurs chroniqueurs nous invitent à découvrir l'actualité littéraire française et étrangère. Quatre séquences rythment l'émission : Frédéric Ferney reçoit d'abord deux auteurs. Puis Isabelle Motrot, Amélie Dor, Martin Legros et Jean-Marie Ozanne, libraire, présentent les livres qu'ils ont aimés, c'est « le choix de la rédaction ».
Dimanche 3 décembre à 12h30

AGENDA

CINÉ CCCL

« Les silences du palais »
Réalisé par Moufida Tlatli avec Amel Hedhili, Hend Sabri, Kamel Fazaa...
Sujet : A l'occasion de la mort du prince Sid'Ali, un ex-bey, Alia, jeune chanteuse, replonge bruquement dans son passe et retourne visiter le palais de son enfance ou elle est nee d'une mere servante et d'un pere inconnu...
Jeudi 29 novembre à 19h45 (samedi férié)



Musées

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

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

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

Ho Phakèo, sanctuaire du Bouddha d'émeraude.
Collection d'art religieux.
Rue Setthathirath.
Ouvert tous les jours 8h-11h30 et 14h-16h.
Entrée : 5 000 kip.

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

Bilbliothèque

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

Médiathèque du CCCL
Ave. Lane Xang.
Ouverte du lundi au vendredi de 9h30 à 18h30 et le samedi de 9h30 à 16h30

Exposition

Exposition au CCCL «Toutes les feuilles »
Le CCCL en collaboration avec le Centre européen d'actions artistiques contemporains vous propose d'assister à l'exposition de l'artiste Danièle Schiffmann (plasticienne du végétal) du 7 au 30 novembre.
Entrée libre : du lundi au



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