www.lerenovateur.org.la

Le **Rénovateur**

NUMÉRO 519

Hebdomadaire d'informations générales de la République Démocratique Populaire Lao

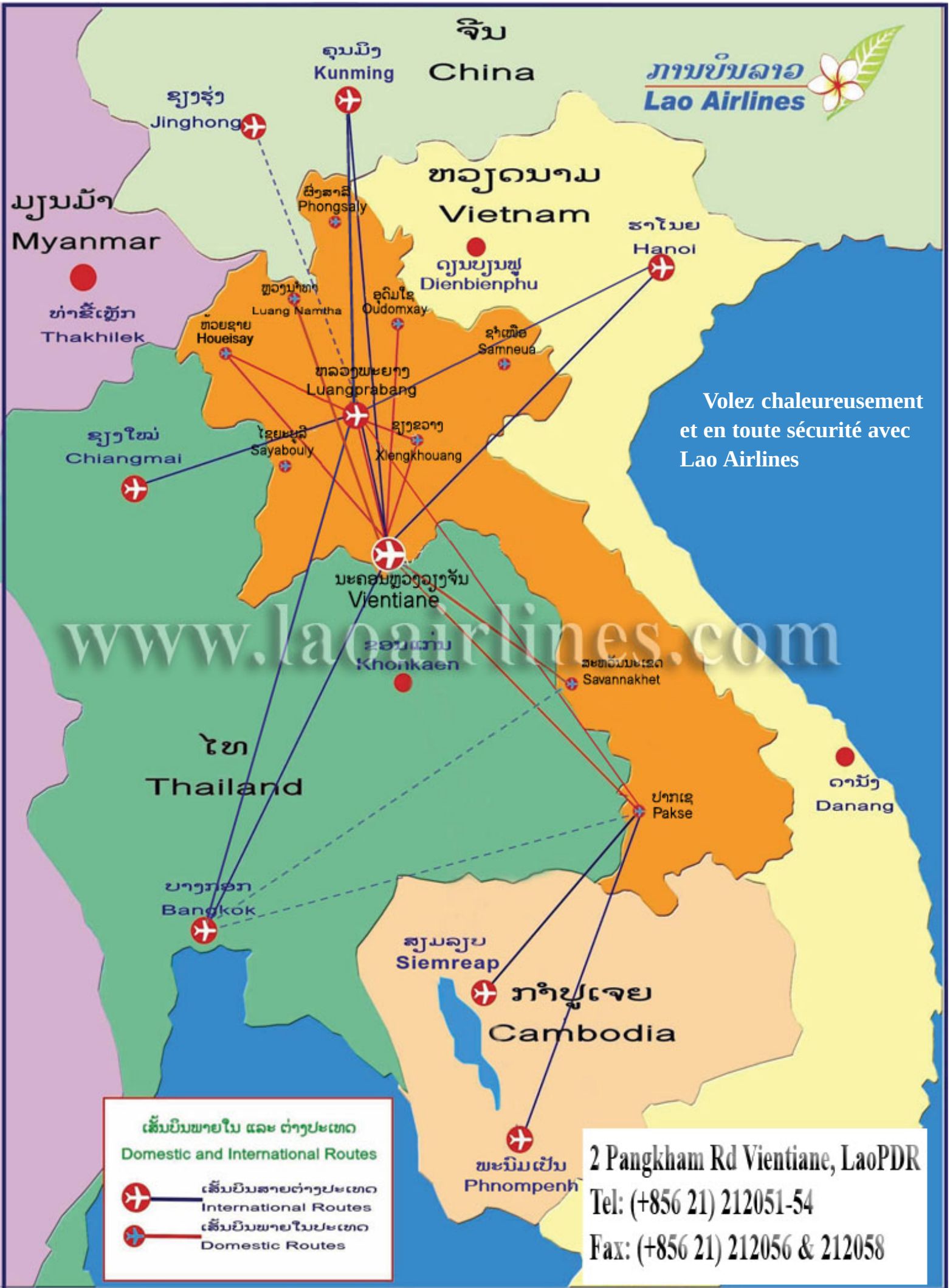
Lundi 22 décembre 2008 **10000 kip**



M. Ka Yungyang, une médaille d'or pour le MIC au lancer de toupie



BP 8706, Vientiane, RDP Lao. Tel.: (856-21) 21 78 72, Télécopie: (856-21) 25 26 31



ການບິນລາວ
Lao Airlines

Volez chaleureusement et en toute sécurité avec Lao Airlines

www.laoairlines.com

2 Pangkham Rd Vientiane, LaoPDR
Tel: (+856 21) 212051-54
Fax: (+856 21) 212056 & 212058

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

Directeur :
Savankhone Razmountry
Rédacteur en chef :
Khamphouth Xayasomroth
Secrétaire général de la rédaction :
Somsanouk Mixay

Rédacteurs et photographes :
Manila Vanthanouvong, Phong Thammavongsa, Somphavanh Siramath, Bouaphanh Vibounsak, Sonesavanh Souliyaphack, Phetphosay Sèngpaseuth, Vayorath Xayasomroth, Khampheui Manokoun

Correcteurs/contributeurs :
André Piozet, Julie Gommes.

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

BP 8706, rue Pangkham,
Vientiane,RDP Lao
Tel . (856) (21) 217872, Fax (856) (21) 25 26 31
www.lerenovateur.org.la
email:editor@lerenovateur.org.la

NUMÉROS UTILES

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



Les 18 Miss Aphone Lao en visite

- Actualités
P 4. La vie révolutionnaire du président Souphanouvong bientôt en livre
P 5. M. Damdin Demberel en visite au Laos
P 6. Visite aux villages Hmong de Phalack et de Nathao
P 7. UE et ASEAN

- Entreprise
P 8. Nikone Handicraft aide à l'insertion professionnelle des femmes

- Développement
P 9. Le poste frontière de Vangtao aujourd'hui

- Santé
P 10. Culture, genre et droits de la personne

- Commerce
P 11. Développer l'esprit d'entreprise, une clé pour la croissance

- Agriculture
P 12. Les femmes dans l'agriculture

- Société
P 13. Noël au Laos

- Culture
P 14. Nouvel An hmong à Somsamay

- Patrimoine
P 15. Un ancien stupa réhabilité

- Conférence
P 16. Les ethnies du Laos présentées à Monument Book

- Tourisme
P 17. Destination vacances, Vangvieng !

- Page de l'éditeur
P 18. L'Art khmer dans les collections du musée Guimet de Pierre Baptiste et Thierry Zéphir

- Restaurant
P 19. Le restaurant Phouthsady

- Ethnobotanique
P 20. Mouzambé

- Cuisine
P 21. La bûche de Noël

- Adresses utiles

- Sport
P 23. Ouverture des huitièmes Jeux nationaux

- Dans l'objectif
P 24. Evénements - La semaine en photos

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

COUVERTURE

M. Ka Yungyang, une médaille d'or pour le MIC au lancer de toupie.

--Photo Sangkhomsay

La vie révolutionnaire du président Souphanouvong bientôt en livre



« Le pays lao n'appartient qu'au peuple lao, » telle était la maxime du président Souphanouvong.

PHONG THAMMAVONGSA

Un séminaire sur « la vie et les activités révolutionnaires du président Souphanouvong », titre du manuscrit d'un livre qui lui sera bientôt consacré, s'est tenu le 10 décembre dernier à l'Institut national des sciences sociales (INSS) à Vientiane, sous la présidence du directeur de l'INSS, M. Sileua Bounkham, en présence des représentants de divers ministères et des cadres supérieurs de l'Institut de recherches sur l'histoire.

« Le président Souphanouvong est l'un des éminents dirigeants du Parti et de l'Etat, évoquera M. Sileua Bounkham. *Bien qu'issu de la famille royale, il a renoncé à ses privilèges pour épouser la cause juste du peuple lao et de la Révolution. Sous l'occupation étrangère, il pris les armes et combattu pour la libération et l'indépendance de la nation. « Le pays lao n'appartient qu'au peuple lao,* » telle était la maxime du président Souphanouvong. Souvent en première ligne, il a été blessé lors de combats et a été emprisonné par l'ennemi. Son évasion spectaculaire n'a fait qu'accentuer l'engouement populaire pour ce « leader » et renforcer son image, qui évoque depuis lors, le patriotisme, la volonté, le courage et la détermination.

Son nom est associé à toutes les étapes de la libération nationale. Sa popularité et son charisme ont su créer un lien indéfectible avec le peuple pluriethnique lao. Parmi ses qualités on peut souligner qu'il était un fin stratège militaire tout autant qu'un excellent politicien et un diplomate éclairé. De nombreux historiens travaillent à la conception de ce livre. Mais pour retracer avec exactitude l'œuvre et la vie de ce héros de la nation qui a contribué à l'avènement de la RPD Lao, la tâche n'est pas simple et il faudra encore quelques mois de travail supplémentaire. En conclusion du séminaire, il a été annoncé que l'ouvrage serait terminé avant la célébration du 100e anniversaire de sa naissance, qui sera commémoré le 13 juillet 2009.

Grâce présidentielle annuelle

PHONG THAMMAVONGSA

A l'occasion de la célébration du 33e anniversaire de la République Démocratique Populaire Lao, le président de la République, M. Choummaly Sayasone a annoncé par décret (n° 209), des mesures de réduction de peine et de remise en liberté en faveur d'un certain nombre de détenus incarcérés sur l'ensemble du pays pour leur bonne conduite lors de leur détention. 927 détenus dont 185 femmes, bénéficient de ces mesures.

Quatre condamnés à mort dont deux femmes ont vu leur peine commuée en réclusion à perpétuité et à 20 ans de réclusion. Deux femmes ont vu leur peine de prison à perpétuité commuée en 20 ans de réclusion. 869 détenus ont obtenu une réduction de peine et 52 détenus, dont quatre femmes ont bénéficié d'une remise en liberté.

Ces msures s'inscrivent dans le cadre d'une politique humanitaire du Parti et du gouvernement de la RDP Lao envers les Laoet les étrangers qui ont enfreint la loi sur le territoire de la RDP Lao.

Ils ont pu en bénéficier au terme d'une période de rééducation après avoir exprimé leur repentir.

CCIFL
CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE FRANÇAISE AU LAOS
ltrkdko7k c]t vf1kstde/iàxt9e lxx]k;
Chambre de Commerce et d'Industrie Française au Laos (CCIFL), association agréée nr. 5598/MdAE 03
B.P. 11781, Vientiane, R.D.P. LAO Site internet : www.ccifl.org E-mail: contact@ccifl.org

M. Damdin Demberel en visite au Laos



M. Damdin Demberel (à gauche) et M. Bouasone Bouphavanh.

PHONG THAMMAVONGSA

Une délégation du Parlement de la République de Mongolie conduite par son président, M. Damdin Demberel, et son épouse vient d'effectuer une visite officielle de trois jours au Laos (15 au 19 décembre). Cette visite répondait à l'invitation du président de l'Assemblée nationale, M.Thongsing Thammavong.

La cérémonie de réception a eu lieu le 16 décembre à l'Assemblée nationale, en présence de M. Thongsing Thammavong, de la vice-présidente de l'AN, Mme Pany Yathotou, et des députés.

Leur rencontre s'est déroulée dans une atmosphère amicale et chaleureuse. M. Thongsing Thammavong a présenté à son homologue le succès de la 6e session ordinaire de l'Assemblée nationale. Par la suite, M. Damdin Demberel a rencontré le Premier ministre, M. Bouasone Bouphavanh, et son épouse a rencontré la présidente de l'Union des femmes lao, Mme Sisay Ludetmounsone, avec laquelle elle a visité la boutique artisanale de textile lao de Sinh Saï May. Pendant ces trois jours la délégation mongole a visité les hauts lieux culturel et les centres économiques et industriels de Vientiane et Luang Prabang. La RDP Lao et la république de Mongolie ont établi leurs relations diplomatiques en 1962. Depuis celles-ci n'ont cessé de se renforcer dans le cadre d'échanges de visites. Depuis 2001, 21 délégations lao ont visité la République de Mongolie et 13 délégations mongoles ont visité le Laos. Les deux pays ont signé 35 accord de coopération dans divers domaines, politique, commercial, éducatif et autres.

L'UE veut réduire la pauvreté au Laos

PHETPHOXAY SÈNGPASEUTH

La Commission Européenne a accordé une subvention de 13 millions d'euros au gouvernement dans le cadre du développement de l'économie sociale, en vue de réduire la pauvreté, conformément au plan établi pour 2008 à 2011. Il s'articule autour de trois axes : une croissance soutenue grâce à la réduction des barrières commerciales, l'amélioration de la gestion des finances publiques et l'amélioration des systèmes éducatif et de santé.

« *La Comission Européenne contribue à une meilleure gestion des fonds et assure de bons rapports avec les donateurs. C'est essentiel dans un contexte de crise financière mondiale,* » a déclaré le Dr StefanLock.



Dr Stefan Lock (à gauche) et M. Somchith Inthamith signent une subvention.

Visite aux villages hmong de Phalack et de Nathao



M. Raymond Anthony Hall est accueilli par des jeunes femmes hmong de Phalack.

PHONG THAMMAVONGSA

Le chef du bureau du ministère des Affaires étrangères, M. Yaxéng, et le directeur du département de presse, M. Yong Chanthalangsy, ont accompagné le 10 décembre dernier l'ambassadeur des Etats Unis au Laos, M. Ravic R. Huso et le représentant du Haut-Commissariat des Nations Unies pour les réfugiés, M. Raymond Anthony Hall, ainsi que des membres du corps diplomatique pour rendre visite aux populations hmong du village de Phalack, district de Kasy, province de Vientiane. A leur arrivée, ils ont été accueillis par les autorités et la population locale.

« Le village de Phalack a été créé en mai 2007 pour accueillir, entre autres, les familles hmong rapatriées, explique le chef du village de Phalack, M. Laopaoxong Navongxay. *90 % d'entre eux sont entrés illégalement en Thaïlande. Phalack compte à présent 462 habitants, soit 76 familles réparties dans les 100 maisons que compte le village. Pour veiller au bien- être de ces populations, le gouvernement à développé les infrastructures du village : routes, écoles, instalations sanitaires, eau et électricité, irrigation, réservoirs, hangar à riz, salle de réunions et autres, soit un investissement total de 19 milliards de kip.»*

Sur place, il existe aussi un service de santé composé de trois médecins. Ce service permanent dispose de l'équipement médical nécessaire au village et organise régulièrement des campagnes de soins et de vaccination. Pour aider à la réinsertion des rapatriés, le gouvernement lao leur a distribué des biens de consommation courante et des outils pour qu'ils puissent cultiver les parcelles de terre qui leur ont été allouées : 25 hectares pour la culture du riz, 5 hectares de maïs et 5 hectares de potager.

Aujourd'hui, le village se compose de divers organes administratifs : chef du village, Front lao d'édification du village, Jeunesse populaire révolutionnaire lao, Union des femmes lao et le groupe de la défense sécuritaire du village.

Suite à cette visite, M. Raymond Anthony Hall a exprimé sa satisfaction :

« On ne peut que constater que les Hmong sont rapatriés et accueillis dans de bonnes conditions. Le fait que le gouvernement lao permette de visiter ces villages, témoigne de sa volonté de s'ouvrir et d'informer la communauté internationale sur les réelles conditions de vie des rapatriés hmong. » Ensuite, la délégation a visité le village de Nathao, district de Vangvieng. Créé en 1994, le village de Phathao abrite 223 familles, soient 1 556 habitants. 90 % de sa population appartient à l'ethnie hmong. Comme à Phalack, des infrastructures y ont été développées et les villageois se livrent à la culture et à l'artisanat. Cette visite a permis au représentant du Haut-Commissariat et à l'ensemble du corps diplomatiques de mesurer l'attention particulière qu'accordait le gouvernement lao au rapatriement et à la réinsertion des membres de la communauté hmong.

Vientiane, hôte de la conférence sur le caoutchouc en 2009

MANILA VANTHANOUVONG

Le Laos accueillera, du 18 et 20 juin 2009, la conférence sur le caoutchouc de l'Association des Nations de l'Asie du Sud-Est (ASEAN) qui regroupera environ 700 experts de l'industrie du caoutchouc et des représentants gouvernementaux de 25 pays et de la région.

Les participants discuteront de problèmes tels que la tendance de la demande et de l'offre de caoutchouc naturel dans le monde, des stratégies de développement durable pour le caoutchouc naturel, le développement des petites entreprises de caoutchouc, les technologies assurant la compétitivité mondiale, ainsi que les prix pour 2009 et 2010. La conférence permettra aux participants de connaître les recherches et les développements les plus récents sur les variétés de caoutchouc et les mesures remédiant aux maladies qui touchent les hévéas.

Nouvel aéroport international de Vientiane

MANILA VANTHANOUVONG

Le gouvernement lao a accordé une licence à la compagnie sud-coréenne Booyoung pour réaliser une étude de faisabilité sur le futur aéroport international de Vientiane.

L'accord a été signé à Vientiane par le ministre lao des Travaux publics et des Transports, M. Sommath Pholséna, et le président de Booyoung, M. Lee Joong-Keun. Le nouvel aéroport, qui sera construit sur un site de 5 000 hectares dans le district de Xaythany, profitera considérablement à l'économie lao et à son industrie du tourisme, l'aéroport international existant n'étant plus assez vaste, a indiqué le directeur général du département lao de l'aviation civile, M. Inthanousone Sisanonh.

La construction du nouvel aéroport devrait débuter en 2015. L'actuel aéroport international sera utilisé à d'autres fins. Il pourrait devenir un aéroport réservé aux avions de responsables de gouvernement ou être utilisé par l'école de formation de pilotes que le gouvernement envisage de construire, a-t-il ajouté.

UE et ASEAN

PHONG THAMMAVONGSA

A l'occasion de la présidence française de l'Union Européenne, le 15 décembre, l'Académie nationale de politique et d'administration publique (ANPAP) et l'ambassade de France ont organisé une conférence en collaboration avec le ministère des Affaires étrangères lao ayant pour thème « l'Union Européenne et l'ASEAN ».

L'ambassadeur de France, en RDP Lao, M. François Sénémaud, et le directeur général adjoint du département ASEAN du ministère des Affaires étrangères, M. Phongsavanh Sisoulath, sont intervenus tour à tour pour expliquer le fonctionnement de ces deux organisations internationales dont l'intégration économique et politique est de plus en plus poussée.

La conférence se tenait dans le grand amphithéâtre de l'ANPAP, devant un parterre d'étudiants de l'ANPAP ainsi que plusieurs personnalités et européennes et lao dont l'ambassadeur d'Allemagne, M. Peter Wienand, le directeur du département Europe–Amérique du MAE, M. Khouanta Phalivong, la directrice adjointe du département des organisations internationales du MAE Mme Manorom Phonseya.

La conférence s'est déroulée en trois parties, après un mot d'accueil du directeur adjoint du département des sciences administratives de l'ANPAP, M. Champathong Chantaphasouk.

Tout d'abord, un diaporama sur l'historique de la construction européenne et les symboles de l'UE a été diffusé, avant l'intervention de M. François Sénémaud. Ce dernier a abordé trois thèmes majeurs : les institutions et les compétences de l'UE, la présidence française de l'Union Européenne en cours jusqu'au 31 décembre 2008, puis les relations entre l'Union Européenne et l'ASEAN. Il a appelé de ses vœux le renforcement des liens de coopération entre les deux organisations, dont les relations remontent aujourd'hui à plus de 30 ans, à la fois sur le plan économique et politique.



Au cours de la conférence, l'ambassadeur de France (au centre) entouré par les représentants lao de l'ASEAN.

Il a ensuite passé la parole à M. Phongsavanh Sisoulath qui a présenté l'ASEAN à travers sa construction, son organisation, ses principes, ses relations extérieures ainsi que la place du Laos en son sein. Il s'est également réjoui de la bonne coopération entre l'UE et l'ASEAN, l'UE étant un partenaire majeur depuis 1972.

Une troisième partie a permis aux étudiants de poser des questions aux intervenants et d'enrichir ainsi le débat par un échange constructif, notamment sur la monnaie unique européenne, sur l'Union douanière européenne, sur ce que l'ASEAN pourrait retirer de l'intégration monétaire actuelle dans l'UE ou encore sur la coopération entre l'UE et le Laos.

Les 18 Miss Aphone Lao en visite

SONESAVANH SOULIYAPHACK

Les 18 Miss Aphone Lao 2008 préparent le concours final à l'hôtel Lao-Paris à Vientiane où elles sont restées ces derniers jours. Trois d'entre elles viennent de la province de Champassak, trois autres de Luang Prabang, deux de Savannaket et dix viennent de la capitale

Elles suivent actuellement en vue des épreuves une formation à la danse en groupe et à la marche.

Elles ont visité, du 4 au 12 décembre, les lieux importants de Vientiane, entre autres, le musée Kaysone Phomvihane, le Musée Souphanouvong, ainsi quele bureau de la Presse lao en langues étrangères. Le 16 décembre, elles ont été reçu par le vice-ministre de l'Information et de la culture, le Professeur Dr Bosèngkham Vongdara, , qui s'est entretenu avec elles de ce que signifiait d'être les représentantes des femmes lao.



Les 18 Miss posent dans les locaux du *Rénovateur*.

Nikone Handicraft aide à l'insertion professionnelle des femmes



Mme Rassanikone Nanong

BOUAPHANH VIBOUNSAK

Tout le monde connaît Nikone Handicraft, centre destiné à intégrer des jeunes femmes issues de familles pauvres dans le monde du travail en les formant au tissage.

La présidente de l'Association des artisans lao, directrice de Nikone Handicraft, également membre du conseil d'administration de «Aid to Artisan », Mme Rassanikone Nanong, a rappelé l'objectif principal de Nikone Handicraft : *« donner du travail aux villageois, aider à l'insertion professionnelle des femmes.* »

Ce centre, installé dans le quartier de Dongmieng, arrondissement de Chanthaboury de Vientiane, a été ouvert en 1992 et emploie aujourd'hui plus de 50 personnes du tissage aux teintures naturelles en passant par le marketing.

La spécificité de ce centre est sa teinture naturelle à base d'écorces et de feuilles d'arbres et de divers produits naturels séchés pour les transformer en 49 pigments : « *Après quelques années, les femmes qui viennent travailler avec nous et qui sont habiles peuvent faire elles-mêmes leur propre travail* », commente Mme Rassanikone Nanong.



L'entreprise emploie aujourd'hui plus de 50 personnes du tissage aux teintures naturelles en passant par le marketing.

Sacs, jupes, mouchoirs, nappes, draps de lit, foulards, pantalons, etc...: elles fabriquent tout à base de soie. Mme Mone, âgée de 35 ans et vivant dans le village de Nongtèng à Vientiane se dit «*contente de travailler dans ce centre depuis cinq ans. C'est une grande famille. Par ailleurs, je gagne plus de 800 000 kip par mois, et je peux aider ma famille dans la vie quotidienne*». Nikone Handicraft exporte ses produits au Japon, en Allemagne et dans d'autres pays européens.

Une nouvelle banque à Vientiane

SOMPHAVANH SIRAMATH



La banque vietnamienne Sacombank Co., Ltd vient d'ouvrir une nouvelle agence au Laos après deux ans d'études de marché. Ce nouvel établissement, qui se trouve dans le quartier de Hatsady, arrondissement de Chanthaboury de la capitale, a nécessité un investissement de six millions de dollars. Il proposera les mêmes services que ceux déjà proposés au Vietnam et que ceux des banques existant au Laos.

La cérémonie d'ouverture s'est déroulée récemment à l'hôtel Don Chan Palace de la capitale, en présence du vice-gouverneur de la Banque nationale, M. Phouphet Khamphounvong. *« La République Démocratique Populaire Lao a beaucoup de ressources naturelles comme les mines, les terres agricoles et les forêts. La population veut investir et développer l'économie mais le secteur bancaire n'est pas assez développé au Laos pour les investisseurs. Sacombank va faciliter les prêts aux entrepreneurs. Parallèlement, l'ouverture de cette agence au Laos renforce les relations de coopération entre nos deux pays, le Laos et le Vietnam, »* a déclaré le président du conseil exécutif du groupe de Sacombank, M. Dang Van Thanh. La banque Sacombank a été désignée cette année par les organi-sations Globle Finance et Finance Asia comme la meilleure banque au Vietnam.



Les visiteurs présentent leur passeport et leur laissez-passer aux policiers avant d'entrer en Thaïlande.

Le poste frontière de Vangtao aujourd'hui

SONESAVANH SOULIYAPHACK

La situation : Le poste frontière de Vangtao est situé dans le district de Phonthong, province de Champassak, au sud du Laos. Il fait la liaison avec Chong Mek, dans la province d'Ubon Ratchathani, au nord-est de la Thaïlande.

C'est un petit bureau où l'on voit surtout passer des petits commerçants lao ou thaïs, notamment les habitants des provinces de Champassak et d'Ubon Rachathani.

***Le Rénovateur* :** Comment passait-on la frontière à Vangtao-Chong Mek dans le passé ?

M. Bounleuam Manvilaysak, directeur de la douane internationale de Vangtao : Avant 2006, les habitants de Champassak et d'Ubon Rachathani pouvaient franchir la frontière sans passeport ou laissez-passer, mais seulement sur une bande de 200 m autour du poste. Les gens pouvaient seulement se rendre aux marchés situés tout près de la frontière de chaque côté. Beaucoup d'habitants de notre province allaient acheter des marchandises de l'autre côté pour les importer chez nous. Nous perdions entre 400 000 et 500 000 bahts par jour. De l'autre côté, ils pouvaient gagner environ 4 millions de baht par jour.

LR: Comment avez-vous résolu ce problème ?

M. Bounleuam Manvilaysak : On a ouvert le marché commercial à d'autres pays (Chine, le Vietnam et le Cambodge) où l'on trouve des marchandises moins chères, ce qui a permis d'agrandir la gamme de produits en vente et de donner plus de choix. Aujourd'hui, ceux qui vont faire leurs achats en Thaïlande sont moins nombreux et le revenu thaïlandais est passé de 4 millions à 400 000 bahts par jour.

LR: le bureau est ensuite devenu un poste frontière international. Quels ont été les changements ?

M. Bounleuam Manvilaysak : Nous suivons le réglement à la lettre. Toutes les personnes qui veulent passer la frontière doivent avoir un passeport ou un laissez-passer en règle. 106 538 personnes sont entrées au Laos entre 2007 et 2008 par ce poste frontière et 104 439 personnes en sont sorties. La plupart d'entre elles sont des commerçants qui vendent des légumes et du miel.

LR: Quel type de produits passent par Vangtao ?

M. Bounleuam Manvilaysak : Des matériaux de construction sont importés, de même que l'essence, le gasoil, l'huile de moteur. Nous exportons des choux, des bananes, et certaines matières premières comme le bois et le café Dao qui ont permis de générer plus de 20 milliards de kip de revenu en 2007-2008. Les seules périodes de l'année où les gens peuvent passer des deux côtés sans passeport sont les fêtes importantes telles que le Pimai lao, le Pimai thaï ou la fête de la naissance du Roi de Thaïlande. Mais encore une fois, il ne s'agit que d'une bande de 200 m, suffisante pour accéder au marché. Les douaniers des deux côtés font preuve d'un grand esprit de collaboration.

Le Laos attire les investisseurs vietnamiens

SOMPHAVANH SIRAMATH

Les investissements vietnamiens dans les cinq provinces du Nord du Laos sont en augmentation.

Une réunion des investisseurs concernés a été récemment organisée dans le district de Xamneua de la province de Houaphanh, en présence du vice-Premier ministre de la République Démocratique Populaire Lao, M. Somsavat Léngsavad .

Renforcer les relations et la coopération entre le Laos et le Vietnam revêt une grande importance économique. Les investissements vietnamiens, depuis 1989 se sont élevés à 9 milliards de dollars. Entre 2001 et 2008, 142 projets ont rapporté au Laos à 758 millions de dollars.

Cette année, le Vietnam est le premier pays investisseur au laos qui en compte 37 dans divers domaines : hydroélectricité, agriculture, industrie du bois, artisanat, construction, tourisme : « *Les investissement des hommes d'affaires vietnamiens au Laos sont très importants et assurent des revenus au gouvernement. Aujourd'hui, il faut de nouveaux projets dans d'autres provinces pour continuer à faire diminuer la pauvreté,* » a déclaré M. Somsavat Léngsavad.

Culture, genre et droits de la personne

MANILA VANTHANOUVONG

A l'occasion du 60e anniversaire de la Déclaration universelle des droits de l'homme, le Fonds des Nations Unies pour la Population (UNFPA) en coopération avec le ministère du plan et des investissements, a organisé une réunion d'étude sur l'intégration du droit à la santé dans les pratiques culturelles notamment en matière de santé reproductive pour toutes les cultures de RDP Lao.

La réunion avait pour base le rapport intitulé lieux de convergence : « culture, genre et droits de la personne », présenté le 12 novembre 2008, alors que la culture est une composante centrale de succès du développement des pays pauvres, et qu'elle doit être intégrée à la politique et à la programmation du développement.

Le rapport, qui s'est fixé pour point de départ la validité universelle du cadre international des droits de la personne recommande l'application d'approches du développement sensibles à la culture, en raison de leur rôle essentiel pour la réalisation des droits de la personne en général et des droits des femmes en particulier.

La culture influe sur les façons dont les gens gèrent leur vie, leurs modes de pensées et leurs actions, mais sans produire pour autant des pensées ou des comportements uniformes. Les gens redéfinissent constamment, bien que certains aspects de la culture influent sur les choix et les styles de vie sur de très longues périodes.

Le développement culturel est un droit au même titre que le développement économique ou social. Le rapport signale que la sensibilité à la culture ne saurait en aucun cas être considéré comme une invitation à l'acceptation de pratiques traditionnelles néfastes ou comme une excuse aux violations des droits fondamentaux. Il existe dans toutes les cultures des valeurs et des pratiques qui portent atteintes aux droits de la personne. La prise en compte des réalités culturelles peut révéler les moyens les plus efficaces de remettre en question les pratiques culturelles néfastes et de renforcer les pratiques positives.



Mme Mariolein Coren et le réprésentant du Front lao d'édification nationale.

Malgré les accords internationaux, y inclus tout récemment les objectifs du Millénaire pour le développement (OMD), le rapport rappelle que les inégalités entre les sexes restent largement répandues et profondément enracinées dans de nombreuses cultures.

La culture agit par des formes de coercition qui peuvent être visibles, occultées dans les structures gouvernementales et juridiques, ou assimilées dans l'image identitaire que les gens se font d'eux-mêmes.

Par exemple, la plupart des gouvernements nationaux et des communautés locales ainsi que l'ensemble de la communauté internationale considèrent que la mutilation/coupure génitale féminine constitue une violation des droits de la personne et un danger pour la santé physique et mentale.

C'est cependant une tradition largement répandue et profondément enracinée au sein de certaines communautés. L'élimination de cette pratique exige que l'on prenne en considération toutes ses significations culturelles et que l'on y trouve des rituels de substitution en étroite coopération et en consultation avec la communauté.

« La RDP Lao est un des pays qui ont de multiples cultures du monde, les personnels travaillant dans le secteur de santé et les planificateurs ont collaboré avec l'équipe de diverses cultures pour assurer les droits à la santé de reproduction. Cette réunion va assister aux gens du secteur de la santé et peuvent étudier ensemble comment travailler avec d'autres cultures comme des ethnies, des jeunes, des handicapés etc…Afin d'améliorer la santé reproductive à travers le pays.' a déclaré la représentante de l'UNFPA en RDP Lao, Mme Mariolein Coren, lors de la réunion. *Nous savons que la tradition culturelle et les croyances sont plus fortes que les lois. Nous l'avons constaté dans notre travail sur le mariage des jeunes filles mineures, ici au Laos. Dans plusieurs pays, ces pratiques illégales persistent. Elles persistent parce qu'elles sont ancrées dans la culture. »*

Selon le rapport, la clé de réduction des risques de la maternité est l'amélioration de la santé reproductive, au moyen 1) de l'accès à la planification familiale pour réduire le nombre de grossesses non voulues et pour espacer les grossesses voulues ; 2) de l'aide de personnel formé pour tous les accouchements ; 3) de soins d'obstétriques opportuns pour les complications survenant à l'accouchement ; et 4) de la fourniture de soins professionnels aux femmes et aux bébés après la naissance.

Plus le taux des accouchements assistés par le personnel qualifié et élevé, moins il y a de problèmes et de complications. Les services de santé reproductive doivent accroître le nombre de sages-femmes formées mais aussi des sages-femmes ayant des connexions culturelles avec les femmes qu'elles desservent et fournir des services d'urgence et de soins obstétricaux efficaces qui soient aussi acceptables culturellement.

L'état de la population mondiale 2008 conclut que l'impact cumulatif du changement économique et social force les cultures à changer aussi, mais que l'adaptation à ce processus dépend d'une bonne compréhension de l'évolution en cours et l'application des mesures appropriés.

Développer l'esprit d'entreprise, une clé pour la croissance

SOMPHAVANH SIRAMATH

Un séminaire qui s'est déroulé récemment à Vientiane, à l'initiative du ministère de l'Industrie et du commerce, a permis d'annoncer qu'une base de données regroupant les entreprises installées au Laos devrait prochainement voir le jour.

Le ministre de l'Industrie et du commerce, le Dr Nam Vignaket, a annoncé que ce nouvel outil sera indispensable à tous les entrepreneurs locaux et étrangers désireux d'investir dans le pays.

« *Nous espérons terminer les immatriculations des sociétés via Internet d'ici le milieu de l'année prochaine* », a t-il confié.

Cette base de données, d'ores et déjà opérationnelle dans les provinces de Savannakhet, de Luang Prabang et de Champassak, sera reliée à la base centrale, située à Vientiane. Ce réseau permettra de connecter les différentes bases de données entre elles.

Un entrepreneur sera alors capable d'enregistrer sa société directement sur la toile.

Le but est de développer l'esprit d'initiative et d'entreprise en réduisant au maximum les obstacles bureaucratiques et administratifs que rencontrent les personnes désireuses de se lancer dans l'aventure qu'est la création d'une entreprise.



Le Dr Nam Vignaket

Pour preuve, selon les propres sources du ministère de l'Industrie et du commerce, il existe pas moins de 18 étapes administratives dans le processus de création et d'enregistrement d'une société. Dans ces conditions, un enregistrement prend en moyenne 6 mois voire plus. Les investisseurs doivent signer moult formulaires, au niveau du village, du district et de la province. Le découragement est malheureusement le lot de nombreux entrepreneurs potentiels.

A l'heure actuelle, il existe sur tout le territoire 157 bureaux chargés d'enregistrer les entreprises. De plus, face à cette lourde machine administrative, la collecte d'informations et de statistiques s'apparente à un vrai parcours du combattant.

« *Avec le nouveau système, nous aurons seulement 17 bureaux d'enregistrement, un dans chaque province et dans la capitale. Chaque entité sera reliée aux autres..*

Ce nouveau réseau donnera aussi une meilleure situation, en temps réel, de la situation économique des entreprises du pays. Nous pourrons également voir plus rapidement quels sont les secteurs d'activités en difficulté et nécessitant des actions spécifiques ».

Le système a aujourd'hui enregistré près de 150 000 sociétés.

Le secteur privé au Laos est bien moins développé que chez ses voisins. Un récent rapport montre que le Laos se situe au 167e rang sur 175 pour l'efficacité des réponses de ses services administratifs aux besoins des sociétés.

Dans un autre rapport, publié celui-ci par la Banque mondiale, qui évalue la facilité de monter son entreprise dans 181 pays, le Laos se classe encore une fois en queue du peloton. Ce rapport prend en compte 10 paramètres comme le lancement d' une société, d'obtention d'une licence d'exploitation, l'emploi de salariés, la demande de crédit, la protection des investissements et les impôts.

On Christmas Day, December 25
La Gondola is offering special menu for customers.

la Gondola
ITALIAN RESTAURANT

39/A Ban Vatchane
Phone: (856-21) 264 057
Chao Anou Rd. Chanthabury district
Mobile: 020 5926232
P.O.Box: 9198, Vientiane Lao P.D.R

Villa à louer

Quartier calme : Ban Phonsavan-Neua
Muang Sisattanak
2 ch, cuis, sdb, séjour, cour et jardin.
300 $/mois
Contact 5628957 (anglais-français-lao)

Les femmes dans l'agriculture

SONESAVANH SOULIYAPHACK

« Les femmes dans l'extension de l'agriculture », tel était le thème de la conférence co-organisée du 16 au 17 décembre au Centre de coopération internationale et de formation situé au km 5, à Vientiane, par le service national d'extension de l'agriculture et des forêts (SNEAF), le projet d'extension de l'agriculture au Laos (PEAL) et Gender and development group, (GDG).

Cette conférence a été suivie par les représentantes de la corporation des agricultrices de 17 provinces, issues de la capitale, des districts et des villages. Pendant deux jours elles ont échangé leurs points de vue et discuté de leur rôle dans l'agriculture et le développement. Des expositions de photos, de livres et d'artisanat produit par des femmes complétaient la conférence.

A cette l'occasion le vice-ministre de l'Agriculture et des forêt, le Dr Ty Phommasack, a déclaré *:*

« L'agriculture joue un rôle important dans l'économie du pays et le gouvernement s'attache à renforcer le rôle de la femme dans ce secteur par l'application de mesures définies dans sa stratégie 2006/2010. Il s'agit notamment d'appuyer les services et investissements publics dans les zones rurales pour améliorer les conditions de vie et de travail des femmes, et de donner la priorité aux politiques de développement technologique qui répondent aux besoins des femmes rurales et paysannes et reconnaissent leurs connaissances, leurs compétences et leurs expériences dans la production alimentaire et la préservation de la diversité biologique. La contribution des femmes à la production agricole est le pilier de ce secteur ».



Au Laos, 69,5 % de la population féminine active participe aux activités agricoles.

Plus de femmes que d'hommes…

Au Laos, 69,5 % de la population féminine active participe aux activités agricoles, pour 55,6 % d'hommes. Du nord au sud du pays, les femmes rurales fournissent l'essentiel de la main-d'œuvre pour l'agriculture, de la préparation des sols à la récolte, ainsi que dans l'élevage. Certaines se sont lancées dans la culture biologique et organisent des ateliers de formation par le biais de réunions au niveau des villages et des districts.

Cinq bonnes raisons de promouvoir l'agriculture :

- assurer la sécurité alimentaire;
- diminuer les importations;
- mieux protéger la nature et l'environnement;
- créer des entreprises et des emplois;
- contribuer au ralentissement de l'exode rural, ce qui est un facteur déterminant dans l'amélioration des conditions de vie dans les campagnes.

Le PEAL et le SNEAF, en coopération avec la Suisse, soutiennent le développement de l'agriculture et le rôle des femmes dans ce domaine au Laos depuis 2001.

Douangchanh Construction

SOMPHAVANH SIRAMATH

L'entreprise Douangchanh Construction Co., Ltd est une petite entreprise qui commence à s'agrandir et à se faire connaître. Ses locaux se trouvent dans le quartier de Saylom, arrondissement de Chanthaboury de Vientiane. Son activité ? la construction et la restauration de divers bâtiments et infrastructures, privés ou publics.

Cette société a été créée en 1997 par la famille de Singthabouth qui a économisé pendant 20 ans afin d'obtenir les 9 millions de kip nécessaires au lancement de l'activité : *« Pendant 20 ans, j'ai épargné peu à peu une petite somme d'argent afin de créer cette entreprise familiale, explique* la directrice de l'entreprise madame Somchanh Singthabouth. *Mon mari, étudiait dans le Génie civile et avait un diplôme d'ingénieur. Son expérience m'a beaucoup aidée. Au début, j'ai rencontré beaucoup de difficultés, notamment des problèmes de trésorerie. Dans l'avenir, le Laos va se développer de plus en plus et nous aurons donc beaucoup de travail dans la construction. »*



Mme Somchanh Singthabouth

L'entreprise emploie quatre fonctionnaires et trois experts qui sont sous la direction de M. Khamdèng Singthabouth, expert en construction depuis plus de 20 ans.

Son investissement initial s'est transformé en 600 millions de kip à force de travail. Toute la famille participe à la vie de l'affaire.

Cette année, on a confié à l'entreprise Douangchanh plusieurs projets importants dont la réfection du bureau et de la salle d'exposition des marchandises de l'Union des femmes lao, la construction des locaux du bureau de l'Education, du bureau du comité du Parti local et du groupe 5, quartier de Nongtha, arrondissement de Chanthaboury, ainsi que le bétonnage de la cour du département de l'Industrie au kilomètre 21.

Noël au Laos



SONESAVANH SOULIYAPHACK

Noël ne fait pas partie des traditions lao, mais les jeunes sont attirés par ce jour de joie et sont de plus en plus nombreux à participer à cette fête. Au marché ou dans les boutiques, les achats de cadeaux augmentent aussi. Les gens aiment bien en offrir aux amis, aux copains, aux membres de la famille.

Le Rénovateur : Que pensez vous de la fête de Noël ?

Mlle Nouphaline Sixanonh, étudiante de l'Université nationale *: La fête de Noël, c'est une fête européenne. Et les Européens sont nombreux au Laos. Les Lao voient les étrangers célébrer Noël et cette fête finit par être célébrée chez nous aussi.*

Mlle Thiphavanh Souphannamath, étudiante du collège Kavine : *Chaque année je vois les hôtels, les restaurants et les magasins décorés. Le sapin, les petits cadeaux, les petits pères Noël et les étoile accrochées c'est très joli !*

LR : Qu'est-ce que vous faites le soir de Noël ?

M. Bouathong Chittalat, étudiant de la faculté des science sociales, à l'Université nationale : *Chaque année à Noël, avec nos amis, nous échangeont de cadeaux en nous lançant des « Merry Christmas » ou « Joyeux Noël ».*

Mlle Latsamy Sivongxay, étudiante en 1er année à l'Institut de la Banque : *Le soir de Noël, je donne rendez-vous à mes amis pour sortir et aller voir les lumières des sapins. C'est très joli !*

Noël avant l'heure pour les enfants de Nonsithane



Grâce à la générosité de Manisone (à gauche), son époux et sa belle-famille, les 150 enfants vont pouvoir retourner à l'école.

MANILA VANTHANOUVONG

Début décembre, Xavier Gourmelon et son épouse Manisone, un couple franco-lao en vacances sont revenu au village natal de Manisone, à Nonsithane (district de Champhone), province de Savannakhet. L'idée était de retrouver la famille, les amis de Manisone après une longue absence, de présenter son époux et sa belle-famille mais aussi d'aider aux besoins du village. Manisone a quitté son village pour Vientiane en 1996, à l'âge de 14 ans, dans l'espoir d'un avenir meilleur. Elle y rencontrera Xavier, un photographe français, avec qui elle se mariera en 2004, ça sera le début de nombreux voyage entre Vientiane et Reynès, son village d'adoption près de Perpignan.

«Je me rappelle mes longues marches à travers les rizières pour rejoindre l'école », évoque Manisone. Leur rencontre avec le chef du village permet de cerner les besoins. Ce dernier leur explique que deux mois auparavant, au plus fort de la saison des pluies, un cyclone a complètement détruit le bâtiment de l'école qui abritait deux classes. Le vat du village a fait alors office d'école pour les 150 enfants de Nonsithane en attendant mieux. La destination de l'aide était donc toute trouvée. Les 1700 euros rassemblés grâce à la solidarité familiale serviront à acheter les matériaux pour construire les murs de l'école, une chape pour le sol des deux classes, ainsi que pour acheter cahiers et crayons pour chacun des enfants.

La famille de Manisone a promis de faire parvenir des photos lorsque les travaux de l'école seront réalisés. Depuis leur retour en France, une participation villageoise de 70 000 kip a été obtenue des 108 foyers que comptent Nonsithane, pour payer la main-d'oeuvre.

Nouvel an hmong à Somsamay

PHONG THAMMAVONGSA

L'ethnie Hmong est l'une des 49 groupes ethniques que compte le République Démocratique Populaire Lao. Comme les autres groupes, les Hmongs disposent de leur propre culture et de leurs traditions spécifiques. Chaque année, après avoir terminé la récolte du riz, la communauté hmong, dans l'ensemble du pays, fête son nouvel an (Boun Kinh Chieng). Le 3 décembre dernier, il a été fêté au village de Somsamay, arrondissement de Xaythany, en présence du lieutenant-colonel Khamhome Sèngboualom, chef du commandement militaire de la capitale, des chefs d'arrondissement, des chefs de village et de nombreux invités.



Le combat de taureaux à Somsamay.

Avant les festivités, le chef du village a dressé le bilan annuel des activités agricoles de son village et annoncé le programme de l'année prochaine.

Il a aussi souligné l'étroite solidarité qui unit toutes les ethnies de sa circonscription. Suite à sa présentation, le lieutenant-colonel Khamhome Sèngboualom a félicité le chef du village et ses habitants pour les efforts qu'ils consentent en faveur du développement socio-économique de Somsamay.

Selon la tradition hmong, la fête du nouvel an se déroule en plusieurs jours, dont les trois premiers sont les plus importants. Le premier jour (27 novembre) représente le dernier jour de l'année. Les Hmong participent à une cérémonie religieuse qui se déroule sur une grande place où l'on plante un mât, au sommet duquel on attache un coq sacrifié pour cette occasion. Tous les participants tournent plusieurs fois autour du mât pour marquer que l'année est bien finie et que tous les malheurs passés s'en sont allés avec l'agonie du coq. Si celui-ci est choisi comme victime expiatoire, c'est que les Hmong le considèrent comme un animal de mauvais augure. Le deuxième jour (28 novembre) correspond au premier jour de la nouvelle année. Pendant la fête, les Hmong ne manquent jamais d'organiser une cérémonie rituelle visant à honorer leurs ancêtres et à s'adresser mutuellement des vœux de bonheur pour l'année à venir. Cette journée donne l'occasion aux jeunes Hmong de se rencontrer et de se faire la cour en vue d'un mariage. Les jeunes couples déclarent leur amour lors d'un jeu (Mak Khone) au cours duquel les garçons et les filles, placés en deux lignes face à face, se lancent une balle tout en échangeant des objets ou des compliments en gage quand on a fait tomber la balle. Le premier mois de l'année est la période la plus propice aux mariages.

Le troisième et dernier jour (29 novembre) de la fête officielle, c'est la journée des combats de taureaux, de compétition de toupies et de tir à l'arbalète, sport de prédilection des Hmong. Les combats de taureaux commencent dès le lever du soleil pour que les bêtes ne soient pas épuisées par la chaleur du soleil. Le combat est assez court (environ cinq minutes) et n'a jamais d'issue fatale pour l'animal.

Au cours de la fête, les Hmong expatriés rentrent dans leur village natal pour participer à cette célébration. Cette fête se déroule dans toutes les régions du pays où vivent des Hmong, notamment dans les provinces de Xiengkhouang et de Vientiane. Au km 52, dans la province de Vientiane, la fête débutera le 27 janvier 2009. Elle comportera des spectacles artistiques et sportifs : danse, concours, musique (khène hmong), jeux de toupies et combats de taureaux.

Lao Air



Effective from 17 April 2008

Vientiane - Phongsaly – Vientiane

Route	Day	Departure		Arrival		Aircraft
		Airport	Time	Airport	Time	
VTE - PSL	Wed	Wattay	09:30	Bounneua	11:00	Cessna
PSL - VTE		Bounneua	11:30	Wattay	13:00	Cessna
VTE - PSL	Sat	Wattay	09:00	Bounneua	10:30	Cessna
PSL - VTE		Bounneua	11:00	Wattay	12:30	Cessna

Vientiane - Samneua - Vientiane

Route	Day	Departure		Arrival		Aircraft
		Airport	Time	Airport	Time	
VTE - SN	Mon	Wattay	09:30	Nathong	10:50	Cessna
SN - VTE		Nathong	11:20	Wattay	12:40	Cessna
VTE - SN	Thu	Wattay	12:00	Nathong	13:20	Cessna
SN - VTE		Nathong	13:50	Wattay	15:10	Cessna
VTE-SN	Sat	Wattay	12:00	Wattay	13:20	Cessna
SN-VTE		Nathong	13:50	Nathong	15:10	Cessna

Vientiane - Xayabouly – Vientiane

Route	Date	Departure		Arrival		Aircraft
		Airport	Time	Airport	Time	
VTE - XYB	Tue	Wattay	14:00	Xayabouly	14:50	Cessna
XYB - VTE		Xayabouly	15:20	Wattay	16:10	Cessna
VTE - XYB	Thu	Wattay	09:00	Xayabouly	09:50	Cessna
XYB - VTE		Xayabouly	10:20	Wattay	11:10	Cessna
VTE - XYB	Sat	Wattay	14:00	Wattay	14:50	Cessna
XYB - VTE		Xayabouly	15:20	Xayabouly	16:10	Cessna

Remark: Flight Schedule would be changed without prior notice.

For information please contact:

Tel: (856-21) 513 007, Mobile: (856-20) 6632854 Fax: (856-21) 513 007.

E-mail: info@lao-air.com; www.lao-air.com

Un ancien stupa réhabilité



La restauration du stupa de Nak était nécessaire.



Il devient aujourd'hui une pièce majeure à verser au patrimoine culturel et architectural lao.

PHETPHOXAY SENGPASEUTH

Un stupa sorti des ruines, à Vientiane, vient d'être reconnu comme étant un haut lieu du bouddhisme. Il s'agit du stupa Nak situé à 4 km du centre de la capitale, dans un chemin perpendiculaire à la route de Thadeua. Ce dernier n'aurait pu être découvert si le chantier de la nouvelle ambassade d'Australie ne l'avait pas sorti de sa gangue de terre. En effet, les travaux ont permis de mettre à jour un monument de 15 mètres de hauteur sur 7 mètres de large. Ces reliefs, que l'on devinait avoir été finement sculptés, laissaient encore apparaître les scènes de la vie de Bouddha, considérablement détériorées par l'érosion.

Le gouvernement australien a souhaité participer à la restauration du stupa, en coopération avec le bureau national du patrimoine du ministère de l'Information et de la culture, en allouant un budget de 105 000 dollars. Les travaux, commencés en mai dernier, sont maintenant achevés et l'inauguration officielle du stupa aura lieu au mois de janvier 2009.

C'est un architecte français, M. François Greck, qui a commencé les travaux de restauration en travaillant en étroite collaboration avec le département du patrimoine du ministère de l'Information et de la culture et une ONG de Bangkok.

Deux études similaires sur le stupa ont été menées en parallèle, l'une à Vientiane et l'autre à Nongkhai, en Thaïlande. Le travail de M. Greck s'est concentré sur l'état originel du stupa afin de le reconstruire à l'identique. Un soin particulier a été apporté à la structure elle-même, pour être fidèle autant que possible à l'œuvre originale.

« Cela a été fait en utilisant l'ocre jaune de khuya, village de la province de Luang Prabang, et le pigment rouge provient d'une mine près du village Xiengmène dans la même province, explique M. Greck. *Pour les parties or, nous avons décidé d'utiliser la poudre de bronze au lieu de l'or car elle donne le même effet que l'or mais nous voulions éviter le vandalisme. Nous avons restauré ce monument en utilisant les techniques traditionnelles. Les origines du stupa n'ont pas encore été clarifiées, mais il aurait été construit au XVIe siècle. Lors de la restauration, les ouvriers ont trouvé une cavité dans le stupa, deux mètres de côté environ mais elle était vide. Nous supposons qu'à l'origine elle contenait des objets précieux mais qu'ils ont été volés.»*

Le directeur général du bureau national du patrimoine, M. Thongsa Xayavongkhamdy, a souligné que le stupa de Nak constituait une pièce majeure à verser au patrimoine culturel et architectural lao et qu'il devait être entretenu afin d'être préservé des aléas du temps.

« *Les stupas ne sont pas toujours construits dans le cadre de cérémonies de sépulture*, a-t-il ajouté. *Le stupa de Nak deviendra un haut lieu du bouddhisme à Vientiane et les fidèles ne manqueront pas de venir s'y recueillir* ». Les gens du village de Thaphalanxay, situé à proximité du stupa, sont bien de cet avis et plus encore car pour eux ils s'agit d'un édifice sacré. « *Nous pensons que le stupa peut nous protéger des mauvaises choses de la vie*, confie M. Souksakhone, âgé de 54 ans. *Maintenant, avant de partir en voyage, chacun viendra demander protection au stupa. Les vielles pierres que contenait ce lieu étaient déjà sacrées, mais aujourd'hui nous voyons le stupa dans toute sa beauté, ce qui renforce notre croyance.»*



Les ethnies du Laos présentées à Monument Book

JULIE GOMMES



Le mardi 16 décembre dernier, la librairie Monument Book accueillait une conférence en anglais sur le centre d'art traditionnel et d'ethnologie de Luang Prabang. Tara Gujadhur et hongkhoun Soutthivilay, envoyées par le centre, ont aussi parlé des ethnies du Laos, de leurs différences, leurs spécificités et leurs densités.

Il a d'abord donc été question du centre qui a ouvert ses portes en 2007 mais a nécessité deux ans de travail de préparation avant de livrer informations, objets d'art et archives au public. En plus d'être un musée à proprement dit, il fait aussi office de centre de recherche sur les peuplades.

On y trouve près de 300 objets utilisés par une des 17 ethnies sur lesquelles se portent les recherches.

Chaque « grande famille » a été présentée en détail avant d'être découpées en 49 groupes ethniques, selon une étude datant de 2005. les spécialistes venues du centre de Luang Prabang ont rappelé qu'aujourd'hui les ethnologues pensent qu'il existerait plus de 100 groupes ethniques.

Il a ensuite été questions des politiques mises en place pour scolariser les enfants, alphabétiser les populations, leur apporter argent, nourriture et le commerce qui va avec. L'apport culturel et intellectuel a aussi son revers de médaille puisqu'on remplace par de la culture générale, la culture locale et ancestrale et les deux conférencières ont rappelé les limites des aides qui, si elles sont mal orientées ou utilisées, peuvent, à terme, après le passage de quelques générations, tuer cet héritage culturel de nombreux groupes ethniques et, par conséquent, les voir disparaître. Cette conférence était aussi l'occasion pour le photographe Philippe Coste, de présenter son travail sur les différentes ethnies du nord du Laos.

SWEDISH PIZZA & BAKING HOUSE

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



SWEDISH PIZZA & BAKING HOUSE

Now we have home delivery



Destination vacances, Vangvieng !



KHAMPHOUTH
XAYASOMROTH

Situé à plus de 200 kilomètres de Vientiane, dans une cuvette entourée des montagnes, Phousang, Phadèng, Phaphatiao et Phouthène, Vangvieng, un des 11 districts de la province de Vientiane est célèbre grâce à ses paysages naturels.

Ces paysages paradisiaques, lui valent d'être un des plus haut lieu touristique au Laos. Vangvieng accueille tout au long de l'année et en toutes saisons un grand nombre de visiteurs, alors que d'autres régions sont tributaires de la saison la plus favorable.

Facile d'accès et bien desservi par le réseau routier, il est une d'escale idéale avant d'aller à Xiengkhouang, Luang Prabang, etc…

Actuellement, malgré la crise politique en Thaïlande, le district ne manque jamais de touristes. Le seul site spéléologique de Tham Tiang, situé dans les environs de Vangvieng a accueilli dimanche dernier quelques 400 touristes de toutes les nationalités (lao, japonais, thaïs, allemands, français, australiens et autres).

Riche en paysages naturels, Tham Tiang suscite l'intérêt d'un tourisme diversifié : écologique, culturel, sportif, etc.

A l'intérieur de la grotte les visiteurs, grâce aux éclairages électriques judicieusement placés, peuvent contempler toute la beauté des parois et de la voûte ou se sont formés d'innombrables stalagmites et stalactites. Une coursive balisée permet de suivre les sources d'eau. Les gens du cru vantent la beauté de leur grotte et affirment qu'elle est la plus profonde du pays, de quoi motivé les plus téméraires. Cependant, pour qui ose s'aventurer hors des sentiers battus, il est recommandé d'appliquer les sécurités d'usages, ne jamais partir seul et informer les locaux de l'expédition. Ils seront de bons conseils et pourront rapidement intervenir en cas d'ennuis. Pour ceux qui aspirent à d'autres émotions, plus tranquilles, le lieu dispose de promenades enchanteresses, comme sur les rives de la rivière Nam Ka. Son eau est si limpide qu l'on peut observer la faune aquatique qui l'habite.

Les rochers sont aussi une particularité du site. Certaines excavations abritent des statues de bouddhas et d'ermites. Les falaises de la montagne Phousang, ressemblent aux temples hindous. Sur la chaîne montagneuse semble s'aligner, les stupas, les pagodes et les toits de palais. Les lao disent que se sont les vats That Luang et That foun. Le pont « berceau », suspendu est une attraction qui amuse et surprend toujours les visiteurs, enfin ceux qui n'ont pas le vertige. Autre argument pour visiter la région, la rivière Nam Song est un haut lieu du « kayaking ».

Gardez la santé !

PHETPHOXAY SENGPASEUTH

Tout le monde sait que certaines maladies infectieuses, la grippe en tête, affectionnent les jours gris. Comme toujours, il faut connaître son ennemi pour mieux le combattre... Les causes de ces maladies saisonnières sont nombreuses: le froid qui sensibilise les voies respiratoires et le stress – en général très important entre la rentrée des vacances et la fin de l'année – affaiblissent le système immunitaire, l'ensoleillement insuffisant détient sur le moral, et provoque une baisse des défenses naturelles.

Comment faites-vous pour rester en bonne santé ?

M. Sonexay, étudiant à la faculté d'Ingénierie de



Sokpaluang, « *J'ai beaucoup de travail et pas assez de temps pour faire du sport. Tous les soirs, après mon travail, j'aime faire du football avec mes amis parce que le sport est comme un médicament pour le moral mais aussi pour prévenir les maladies. Je pense qu'il y a beaucoup de maladies que nous pouvons soigner sans médecin en faisant du sport, de l'exercice tous les jours. Je cours tous les matins.*»



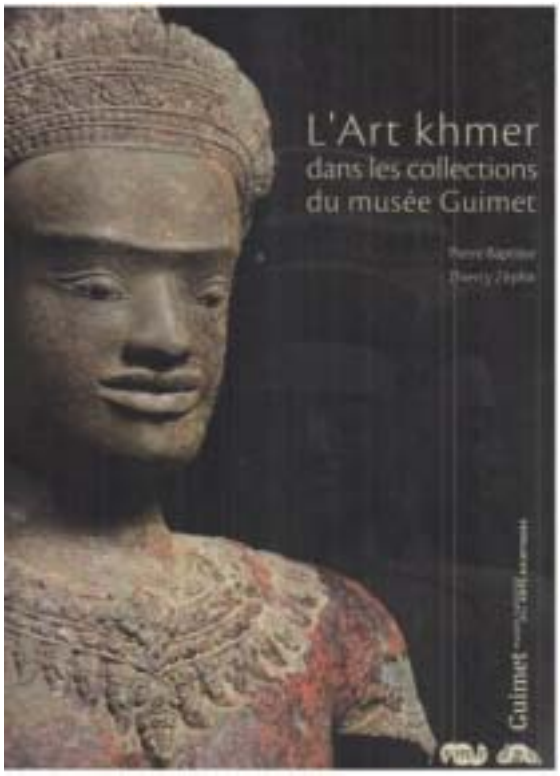
Mlle Maysouk, une étudiante de médecine de Vientiane, « *Je cours et je marche tous les matins pour diminuer mon poids et rester en bonne santé. Avant, j'étais souvent malade, j'allais chez le médecin toutes les semaines. Je préfère faire du sport avec mes amis.*

Je dépense moins d'argent chez le médecin et j'en donne plus à ma famille. Je pense qu'on peut aller mieux en faisant du sport et puis c'est aussi un mode de sociabilisation intéressant. En courant le matin, j'ai connu des gens, je m'en suis fait de nouveaux amis pour courir ensemble.

Pour rester en bonne santé, je pense aussi qu'il faut manger des fruits tous les jours. »

L'Art khmer dans les collections du musée Guimet de Pierre Baptiste et Thierry Zéphir

Riche de plusieurs centaines de pièces, la collection de sculptures khmères conservée au musée des arts asiatiques Guimet est, en dehors du Cambodge, la plus complète au monde. Elle offre un panorama exhaustif de l'art khmer ancien entre le vie et le XIXe siècle et contribue, à ce titre, à la renommée internationale de cette institution. Cet ensemble exceptionnel n'avait jamais fait l'objet d'un catalogue développé, aussi cette publication a-t-elle pour vocation de combler une lacune majeure dans un domaine prestigieux et célèbre des collections nationales françaises. Rédigé par Pierre Baptiste, conservateur de patrimoine, en charge de la section Asie du Sud-Est et par Thierry Zéphir, ingénieur d'études au musée Guimet, cet ouvrage présente une large sélection de chefs-d'œuvre de manière chronologique, conformément aux grandes divisions stylistiques de l'art khmer. Bénéficiant du soutien de la Fondation Louis D. de l'Institut de France, le catalogue est introduit par un essai consacré à l'histoire de ces sculptures, depuis leur redécouverte dans les monuments du Cambodge au XIX^{e}siècle et pendant la première moitié du XX^{e}siècle. Chaque œuvre fait l'objet d'une notice détaillée, accompagnée d'une bibliographie sélective et de plusieurs illustrations présentant la sculpture sous divers angles. Le catalogue - augmenté en annexe de cent soixante-huit œuvres présentées sous forme de vignettes légendées - s'accompagne d'une bibliographie très complète, d'un index, de cartes et plans adaptés au propos.



Relié: 474 pages
Editeur : RMN (26 août 2008)
Langue : Français
Prix : EUR 77,90

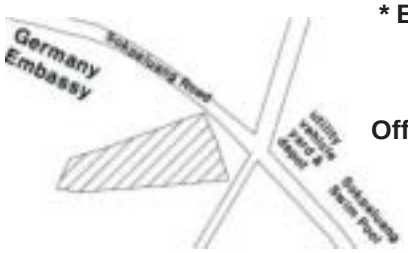
HI VILL

EXCLUSIVE RIGHTS!
TOP OFFER!

- **Great Location**
  - Perfect residential area near Germany Embassy (Unit 05, Sokphaluang Village, Sisattanak Dist., Vientiane)
- **Safety amenities**
  - High Tech CCTV and Digital Recording System
  - Main Safety Entry Card Key system and Phone Camera System
- **Attractiveness**
  - Neighbouring Honour Int'l School and Sokphaluang Fitness Center
  - 1, 2 and 3 Bedroom Apartments with Living Room, Kitchen and Bath Room
  - Guaranteed private parking
- **All kinds of comforts**
  - Exquisite Green Garden Apartments with Swimming Pool etc.
  - Terraces for All Apartments



European Style Resort in Sokphaluang Village



*** Estimated Completion Date : Early 2009**
HHI Lao Co., Ltd.
Office : Tel) 021 353 753 / Fax) 021 353 754

Le restaurant Phoutsady



VAYORATH XAYASOMROTH



Le restaurant de Phoutsady ouvert depuis maintenant un an s'est « taillé » une excellente réputation dans le milieu des amateurs de bonne cuisine. Il l'a doit tant à la cuisine qu'il propose qu'à l'accueil chaleureux et sympathique qu'on y réserve à la clientèle. Création d'un restaurateur lao, le Phouthsadee est situé sur la route de Sokpaluang à côté de l'ambassade d'Allemagne et en face de la pagode.

Sa clientèle est constituée de lao, tous friands d'une cuisine locale, que l'on peut déguster dans un environnement agréable et coquet. Le cuisinier propose des plats variés, à prix raisonnables. La décoration de salle à manger est agréable.

Le restaurant Phoutsady ne sert pas de grande cuisine, mais des plats cependant savoureux. C'est un lieu simple où l'on aime se rendre en famille ou avec des amis, en définitive, un lieu où l'on se sent chez soi. Il assure un service de 40 couverts et organise fêtes et cérémonies : *« l'idée est que les gens se sentent « comme à la maison »*, explique le propriétaire du restaurant, M. Chay .

Notre cuisine se veut familiale et conviviale.. Nous proposons des plats que les gens connaîssent et apprécient tout en apportant une touche personnelle, un petit plus qui fait que l'on a envie de revenir.»

Le Phoutsady est ouvert tous les jours de 18 h00 à 23 h00.



Mouzambé

BIBA VILAYLECK

Cleome gynandra Capparaceae

Sièn, phak Sièn : lao
Sian, phak Sian : thaï
Wild Spider Flower : anglais
Mouzambé à fleurs blanches : français



Phak Sièn flang.

Le **Mouzambé** est également réparti en Asie et en Afrique et les botanistes ne sont pas d'accord sur son origine ; ce qui est certain c'est que cette plante s'est naturalisée dans toutes les régions chaudes du globe ; en effet, elle est assez rustique et s'adapte bien à la sécheresse et à la pauvreté des sols ; au Laos on la trouve aussi bien dans les friches que dans les champs cultivés, mêlée à d'autres plantes, ou dans les rizière asséchées.

Le genre *Cleome* comprend plus de 200 espèces d'annuelles ou d'arbustes persistants à l'intérieur d'une famille dont le nom est mal établi.

Le **Mouzambé** (c'est son nom en créole des Antilles) est une herbe pubescente, ramifiée, plus ou moins dressée selon son environnement. Ses feuilles sont digitées en 3 à 7 folioles et plus couramment 5 ; chaque foliole est ovale à marge dentée. Les fleurs irrégulières apparaissent au bout d'une longue tige, elles sont blanches ou violettes. Elles ont 4 sépales, 4 pétales et 6 longues étamines sortant d'un long réceptacle, le gynophore. Cette particularité induit son nom scientifique, du grec « kleio » qui signifie « entourer ».

Les fruits sont des siliques étroites mesurant jusqu'à 12 cm de long au bout d'un long pétiole qui donne à la plante un aspect hérissé et la font ressembler à une araignée (**Wild Spider Flower** en anglais). Ils sont verts puis deviennent jaunes en mûrissant et en séchant éclatent en libérant de fines graines noires.

Phak Sièn, comme son nom l'indique est considéré au Laos comme un légume. Il n'est pas vraiment cultivé mais plutôt semi domestique. Il a un usage bien particulier puisqu'on en fait du « **som** » ce que l'on peut traduire par « condiment acide ». La liste est longue des plantes que les Lao mettent à fermenter de cette façon : choux pommés, choux chinois divers (*Brassica sinensis*), choux raves, navets, moutarde indienne (*Brassica juncea*), pousses de bambou, ail, cœur du tronc de bananier…etc. Ce procédé permet de conserver la plante et d'avoir sous la main un condiment pour agrémenter le riz. Les recettes en sont nombreuses, voici celle qui est employée avec **phak Sièn** : les feuilles fraîches sont lavées puis mises à sécher au soleil ; elles sont ensuite plongées dans une eau salée contenant des morceau de canne à sucre ou du sucre de palme ; pour un kg de feuilles il faut 50gr de sel et 60gr de sucre dissous dans un litre d'eau. La mixture est ensuite tassée dans des jarres bien fermées et mise à fermenter pendant environ 72 heures au bout desquelles le **som** est bon à manger.



Une touffe de phak Sièn en bord de route.

Cependant *Cleome gynandra* mérite mieux que l'usage que l'on en fait et les écologistes considèrent qu'elle fait partie des plantes négligées et insuffisamment utilisées. Comme légume elle est une riche source de nutriments en particulier de vitamines A et C, de minéraux, de calcium et de fer. Elle est une plante médicinale traditionnelle de la femme enceinte et de la jeune accouchée à qui elle redonne des forces ; elle augmenterait l'acuité visuelle et serait un bon remède du dépérissement. Les graines donnent une huile comestible et une espèce de moutarde utilisée comme sinapisme. En Afrique de l'Est elle est en outre employée comme insecticide, fourrage et fertilisant. Deux autres *Cleome* se rencontrent au Laos : *Cleome viscosa,* **Sièn phi**, couverte de poils collants, qui a des fleurs jaunes et qui est un remède contre les maux de tête et d'oreilles. *Cleome speciosa*, **phak Sièn flang,** cultivée dans les jardins pour ses belles fleurs roses.

La bûche de Noël



MANILA VANTHANOUVONG

La coutume voulait autrefois que, la veille de Noël, on aille chercher une énorme bûche de bois franc, appelée bûche de Noël, et qu'on la rapporte à la maison en grande pompe. Le soir de Noël, le maître de maison la plaçait dans l'âtre, procédait à des libations en arrosant le tronc d'huile, de sel et de vin cuit et récitait des prières de circonstance. Dans certaines familles, c'était les jeunes filles de la maison qui allumaient la bûche avec les tisons de celle de l'année précédente, qu'on avait pris soin de conserver précieusement. Dans d'autres, c'était plutôt à la mère que revenait ce privilège. Les cendres de cette bûche avaient, dit-on, la propriété de protéger la maison de la foudre et des pouvoirs maléfiques du diable. Le choix de l'essence du bois, les pratiques d'allumage et la durée de combustion constituaient un véritable rituel pouvant varier selon les régions.

Aujourd'hui, la bûche de Noël est devenue une pâtisserie traditionnelle, succulent gâteau roulé, glacé de crème au café ou au chocolat et décoré de feuilles de houx et de roses en sucre.

Commencer par préparer la crème au beurre:

ingrédients: 120 g de sucre, 50 g d'eau, 3 jaunes d'oeuf, 150 g de beurre, 1 dose de café en poudre, 2 gouttes d'extrait de vanille, 100 g de chocolat dessert, 40 g de crème fraîche; pour le sirop : 140 g d'eau, 160 g de sucre et 1 cuillère à café de rhum.

Lorsqu'elle est prête, divisez-la en deux : dans un bol, versez la dose de café, une cuillerée à café d'eau bouillante et l'extrait de vanille. Bien mélanger, faire refroidir, puis ajoutez la moitié de la crème au beurre. Bien mélanger à la spatule. Dans une casserole, cassez le chocolat en morceaux puis versez de l'eau chaude par dessus. Quand il est fondu, jetez l'eau, ajoutez la crème fraîche, mélanger ; puis, quand cette crème aura refroidi, ajoutez l'autre moitié de crème au beurre. Bien mélanger à la spatule. Réservez à température (entre 15 et 20°).

Préparez maintenant le sirop: dans une casserole, versez l'eau et le sucre, amenez à ébullition, puis éteindre le feu. Laisser refroidir.

Préparation de la pâte à biscuit roulé:

ingrédients: 4 oeufs, 100g de sucre, 20 g de farine de riz, 90 g de farine de blé.

Enfourner à 195° pour 10 minutes.

Au sortir du four, renversez-la sur un torchon humide posé sur le plan de travail, enlevez le papier sulfurisé, puis repliez les bords du torchon, et laissez refroidir 10 minutes environ.

Au bout des 10 minutes, imbibez le biscuit avec le sirop refroidi.

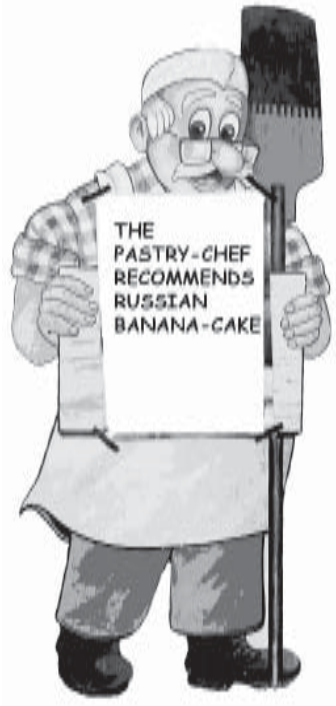
Vérifiez que le biscuit est froid, puis étalez la crème au beurre avec une spatule.

Ensuite, enroulez le gâteau sur la longueur, en serrant bien le rouleau (il ne faut pas qu'il y ait de l'air dans la crème). Enveloppez dans la feuille de papier sulfurisé.

Mettez au frigo pour une heure, la bûche va durcir.

Montage: Tranchez net les deux extrémités de la bûche, elles vous serviront pour faire des « noeuds », comme dans une vraie bûche. Avec une spatule, étalez la crème au beurre au chocolat, puis posez les noeuds, enduisez de crème le pourtour des noeuds, avec une fourchette, imitez l'écorce du bois. Enfin, ajoutez des décors à volonté, voire des champignons en meringue, ça fait toujours son petit effet.

SCANDINAVIAN BAKERY



74/1 Pangkham Rd. P.O.Box 6310
Tel: 21 5199, Fax: 21 5231
E-mail: scandi@laopdr.com
Vientiane, Lao PDR
OPEN EVERY DAY 7AM--- - 9PM

Adresses utiles

Lao Airlines
Siège social 2, rue Pangkham, BP 6441
Tel : (856-21) 212057
FAX : (856 21) 212065
www.laoairlines.com
Aéroport de Wattay-Vientiane
Tel : (856-21) 512028 (vols internationaux)
Tel : (856-21) 512 000, 512 004 (vols domestiques)
Tel : (856-30) 5256921
Aéroport de Luang Prabang
Tel : (856-71) 212173
Fax : (856-71) 252264
Email : lpq@laoairlines.com
Aéroport de Paksé
Tel : (856–31) 212252
Fax : (856–31) 212751
Tel : (856–31) 251460
Email : pkztoqv@laotel.com

Vietnam Airlines
Bureau au Laos
1er étage, hôtel Lao Plaza
63 rue Samsènthai, Vientiane
Tel : 217 562 / 252 618
Thai Airways International
70/101-103, rue Luang Prabang,
Quartier Khounta
Tel : 222 527,222 528/
Fax : 512 096,216 143
Lao Air
Aéroport de Wattay, rue Asean
Quartier Akat
Tel : 242 896, 512 027,
020 550 4794, 550 5284
Lao Westcoast Helicopter
Aéroport de Wattay,
703 rue Luang Prabang
Tel : 512023, 512054
Lao Air Booking
44/03 rue Setthathirath,
Tel : 213197, 252 868
Kian Min (Laos)
Rue Samsènthai, Vientiane
Tel : 212 368

AMBASSADES
Allemagne
Quartier Sokpaluang.
Tel : 312 110-1
Australie
Rue Nehru, quartier Phonxay.
Tel: 413 610
Brunei Darussalam
Quartier Thongkang. Tel : 352 294
Cambodge
Rue Thadeua (km 3). Tel : 314 952-4
Chine (République Populaire de)
Quartier Vat Nak. Tel : 315 100-6
Corée (République de)
Rue, Lao-Thai Tel : 352 031-3
Corée (RPD de)
Quartier Thaphalanxay. Tel : 315 261
Cuba
Saphanthong Neua. Tel : 314 902
Etats-Unis d'Amérique
Rue Thatdam, Bartholonie. Tel : 212 582
France
Rue Sethathirath, quartier Sisaket
Tel : 26 74 00
Inde
Rue Thadeua (km 3).Tel : 352 302-4
Indonésie
Rue Phonkhéng Tel : 413 909
Japon
Rue Sisangvone Tel : 414 400-3
Malaisie
Rue, That Luang. Tel: 414 205
Mongolie
Rue Lao-Thai, quartier Vatnak Tel : 315 220
Myanmar
Rue Lao-Thai. Tel : 314 910
Philippines
Quartier Phonsinouane. Tel : 452 490-1
Pologne
Rue Thadeua (km 3). Tel : 312 940
Russie
Quartier Phanmanh . Tel: 312 219
Singapour
Quartier Naxay. Tel : 416 860
Suède
Quartier Thongkang. Tel : 313 772
Thaïlande
Rue Phonkkéng Tel : 214 582
Vietnam
Rue That Luang. Tel : 413 400

RESTAURANTS:
Tamnak Lao
Quartier Phonexay, rue Thatluang.
Tel : 413 562
Kualao
141 rue Samsènthai, Vientiane
Tel : 215 777
Khop Chai Deu
54, rue Sethathirath, place Nam Phou,
Vientiane Tel : 251 564
Xayoh Café
A côté du palais de la Culture
Rue Samsènthai, Tel : 020 5502545
Lanexang Cruise (bateau)
Tel : 314 585
Full Moon Café
Face à l'hôtel Taipan. Tel : 243 373
Cuisine occidentale
Sticky Fingers
Face à l'hôtel Taipan.
Tel: 215 972
Hare & Hound Pub
Rue François Nginn, Vientiane
Ouvert de 11h- 12 h/ 17h-23h30.
Tel : 7708543

Français
Le Silapa
17 rue Sihom , Vientiane Tel : 219 689
Le Central
Rue, Setthathirath, Vientiane
Tel : 243 703
Nadao
Place Patouxay, Vientiane
Tel : 020 550 4884
La Terrasse
Rue Nokèo Koummane, Tel : 218 550
Le Vendôme
Quartier Vat Inpèng
Tel : 216402
Le Côte d'Azur
Quai Fa Ngoum

Italien
La Gondola
39/A quartier Vatchan, rue Chao Anou
Tel : 020 5926 232
Opera
Place Nam Phou, Vientiane

Indien
Fathima
Quai Fa Ngoum près de l'hôtel Lane Xang
Tel : 020 569 5845
Rashmi'
Rue Samsènthai face à l'hôtel Lao Plaza
Tel : 020 2212021
Taste of India
Hotel Lao 43/7, rue Hèngboune,
Vientiane Tel : 217 436

Japonais
Jicafe Laos
Quartier Vatchan, rue Chao Anou Tel : 262 863
Yume Restaurant
Tel: 251 911
IV-Japan, en face du parc Fa Ngoum.
Tel: 55108561

BOULANGERIES/PATISSERIES
JOMA Bakery
Vientiane, rue Setthathirath Tel : 412 792
Scandinavian Bakery
Place Nam Phou - Tel: 215 199
Swedish Pizza & Baking House
Rue Sènglao, quartier Anou, Vientinae
Tel : 215 705
Croissant d'Or
Nokèo Koummane, quartier Mixay,
Vientiane Tel : 223 740

HÔTELS
Lao Plaza Hotel
Rue Samsènthai, Vientiane
Tel : 21 88 00
Don Chan Palace
Unité 6 quartier Phiavat, arrondissement Sisatanak, Vientiane Tel : 244 288
Settha Palace
Tel : 217581
Novotel
9, rue Samsènthai, Vientiane
Tel : 213 570

CENTRES COMMERCIAUX
Lao-ITECC
Tel : 416 002 452 751
Route T4, Unité 13, quartier Phone Thanh Neua
Muong Saysettha, Vientiane
Talat Sao Mall et Marché
Avenue Lane Xang Tel : 285 001-3
Ouvert de 8 – 22 h

BANQUES
BCEL
Rue Pangkham, Tel : 213 200-1
Lao Development Bank
3 rue Pangkham, Tel : 213 300-3
Phongsavanh Bank
Rue Samsènthai quartier Anou,
Vientiane, Tel : 212 666



Ouverture des huitièmes Jeux nationaux

Le Rénovateur

Le coup d'envoi des huitièmes Jeux nationaux a été donné le 13 décembre au stade de Champassak, devant une foule de 15 000 personnes. Dans les tribunes d'honneur, on a remarqué des personnalités telles que l'ex-Président de la RDP Lao, M. Khamtay Siphandone, le Premier ministre, M. Bouasone Bouphavanh, également membre du Bureau politique du Comité central du Parti, le secrétaire provincial du Parti, M. Soukanh Mahalath, ainsi que des dirigeants du Parti et de l'Etat.

Dans son discours d'ouverture, M. Bouasone Bouphavanh a souligné que ces huitièmes Jeux constituaient un événement majeur pour le sport au Laos. Les défilés de délégations sportives de chaque province, cadencés aux rythmes de la musique, ont donné le ton de ces huitièmes Jeux et enthousiasmé le public.

«Ces Jeux sont placés sous le signe de la solidarité, a déclaré le gouverneur de Champassak et président du comité des Jeux, M. Sonexay Siphandone. *Cette cérémonie, qui réunit aujourd'hui plus de 6 900 sportifs, dont 1 000 femmes, venus de toutes les provinces est aussi une répétition pour les 25e Jeux d'Asie du Sud-Est qui se dérouleront fin 2009 au Laos.»*

24 disciplines sont inscrites aux Jeux : volley-ball, badminton, tennis de table, boxe, karaté, judo, taekwondo, kator, golf, football, basket-ball, mouay lao, tir au fusil, course de pirogues, natation, billard, , athlétisme, tir à l'arbalète, bowling, tennis, pétanque, cyclisme, top spinning et pencak sillat.

Le sixième jour des Jeux (le 18 décembre), le sportif du ministère de l'Information et de la culture (MIC), M. Ka Yungyang a gagné une médaille d'or en catégorie singulière du lancer de toupie, celui-ci est un premier sportif de médaille d'or parmi les 35 sportifs sélectionnés du MIC. Le MIC envoie les sportifs aux jeux nationaux de ces cinq catégories : toupie, pétanque, marathon, Kator et tir à l'arbalète. Des 8e Jeux nationaux se sont clôturés le 22 décembre 2008.

Ouverture prochaine du centre de budo lao-japonais

BOUAPHANH VIBOUNSAK

Les budo sont les arts martiaux japonais apparus entre le milieu du XIXe siècle et le milieu du XXe. Afin d'en étendre le rayonnement, le gouvernement japonais a décidé de soutenir à hauteur de 37 milliards de kip, la construction d'un centre de budo lao-japonais près du stade national. Sa construction devrait commencer à la fin de cette année so ouverture est envisagée pour le milieu de l'année 2009. Il contiendra environ 500 places.

Bien entendu, ce centre accueillera les épreuves d'arts martiaux des 25e Jeux d'Asie du Sud-Est, notamment les compétitions de karaté, de judo et d'aïkido, mais aussi celles de tennis de table et de kator.

Ce sont les compagnies japonaises Kanto Construction et Sanpo International qui ont été chargées des travaux. L'entreprise Azusa sakkei Co., Ltd participera aussi en matière de consulting.

L'accord relatif à cette aide a été signé dans l'après du 9 décembre à Vientiane entre le vice-président du Comité sportif national, M. Somphou Phongsa; et le représentant du groupe de sociétés japonaises Kanto et Santo.

Good Food
Good Wine
Good Times
Sticky Fingers
215972
HAPPY HOUR half price cocktails
Every Wednesday 6-8pm & Friday 6-7pm
(OPPOSITE THE TAIPAN HOTEL)

Suzuki Cup: mauvaise passe pour le Laos

BOUAPHANH VIBOUNSAK

Depuis une semaine se dispute en Thaïlande et en Indonésie la Suzuki Cup 2008, le championnat des nations de l'ASEAN (les pays du Sud-Est asiatique). La phase de poules s'est terminée avec la dernière journée du groupe B, mercredi dernier. La Thaïlande a remporté sa troisieme victoire en autant de matches, contre la Malaisie (3-0), alors que le Vietnam a battu le Laos (4-0). Les deux matches se jouaient à Phuket. Le pays hôte affrontera l'Indonésie en demi-finales, alors que son voisin indochinois tentera de se défaire de Singapour, premier du groupe A.

Dans l'objectif



Le chef de la mission suédoise à Vientiane, le conseiller Owe Andersson, et son épouse ont perpétué la charmante tradition de Lucia en leur résidence. De nombreux officiels lao des membres du corps diplomatique ont écouté les chants de Noël en dégustant un bon glogg.
-Photo Somsanouk Mixay



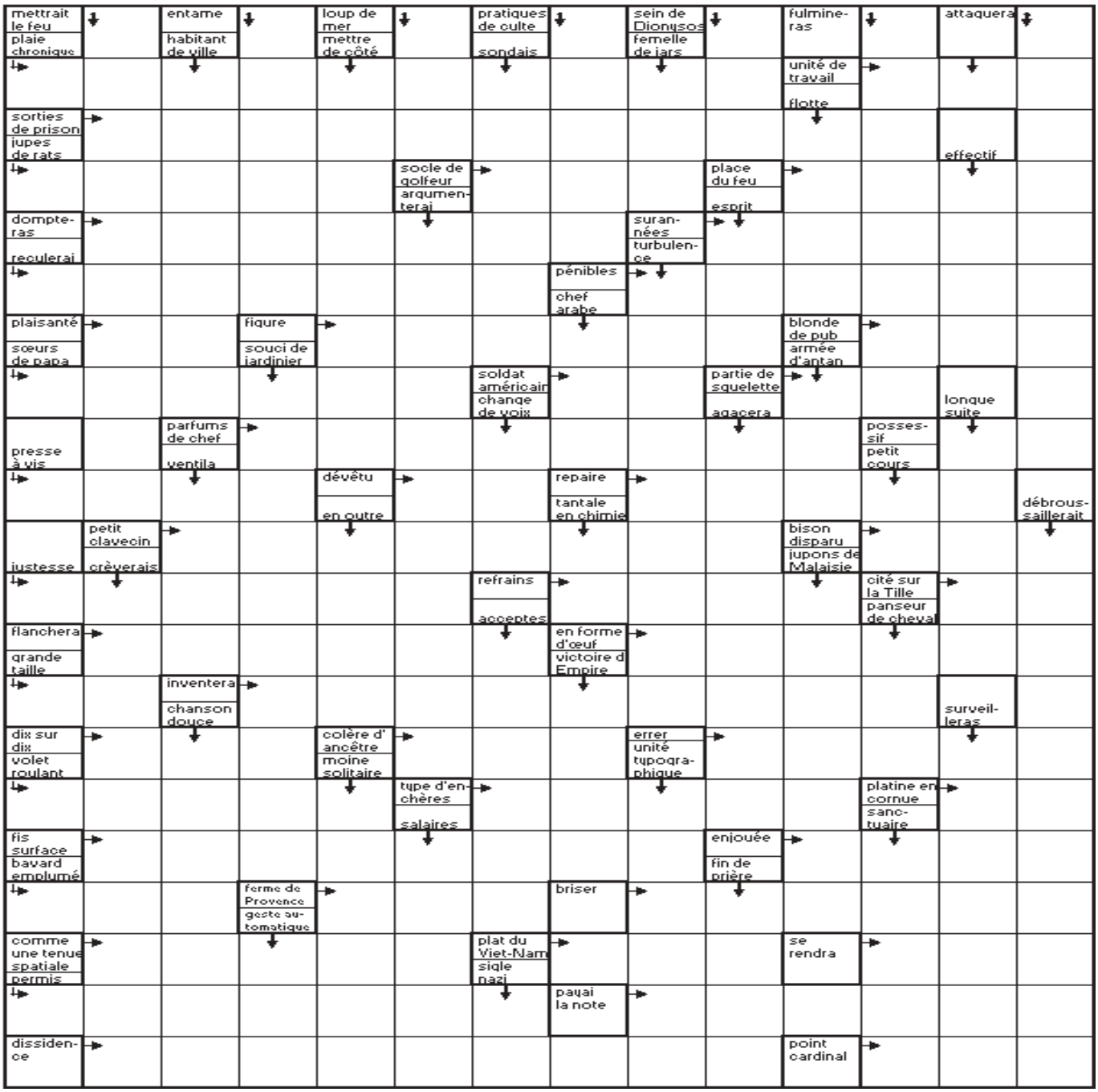
Le ministère de la Santé publique accueillait une cérémonie la semaine dernière à Vientiane dans le cadre du plan de lutte contre le sida. Le vice-président du Fonds Clinton de (USA) et Zachary Katz, Dr Sithat Insixiengmay, directeur général du département Hygiène et prévention à Vientiane ont signé un nouvel acord de partenariat.



La cérémonie de remise d'un bâtiment abritant le département du commandement militaire de l'arrondissement de Chanthaboury de la capitale, a été organisée le 10 décembre 2008. Construit par la société Phonesavanh, il a été inauguré par le lieutenant colonel. Boua-Ngeun Hongkaykham, chef du département de la politique du commandement militaire de l'arrondissement de Chanthaboury et Mme Viengkhong Siphandone, directrice générale de la société de construction. M. Phomvisone Kèomeuangthong, chef-adjoint de l'arrondissement de Chanthaboury et de nombreux fonctionnaires ont assisté à cette cérémonie.
Le bâtiment, construit sur deux étages, mesure 23 mètres de long et 12 mètres de large. Les travaux de construction ont débuté en 2007, son coût s'élève à plus de 2 milliards de kip.



La semaine dernière, la société Beerlao a dévoilé son calendrier pour l'année 2009 en présence des six plus beaux modèles. Les six Miss ont été sélectionnées par la population et les médias.
Le calendrier assure aussi la promotion des produits Beerlao.



Mots fléchés
Solution du N. 518



Le proverbe de la semaine

Qui sème le vent récolte la tempête

zddemeg0a 9t9;[g;o
8vomkp

UN BRIN D'HUMOUR

(Ils l'ont dit)
Il y a de la superstition à éviter la superstition.

Francis Bacon

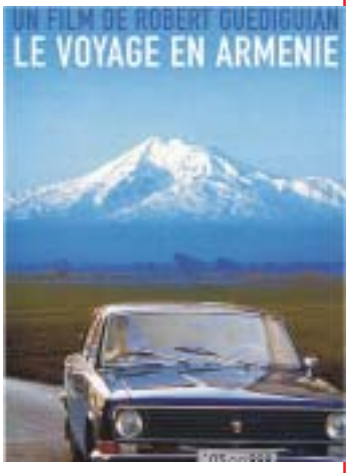
Guide

HOROSCOPE

Bélier 21 mars - 20 avril
Vous pourriez ressentir un grand besoin d'affection, mais vous n'avez pas une minute à vous.
Taureau 21 avril - 21 mai
C'est une bonne semaine pour prendre un nouveau départ. Si vous faisiez quelques changements dans votre vie affective, vous pourriez « chambouler » votre vie, et cela très positivement.
Gémeaux 21 mai - 21 juin
Peu importe ce qui peut arriver, votre foyer est le centre de votre vie cette semaine.
Cancer 22 juin - 22 juillet
Si vous entamez une discussion avec une personne, permettez-lui de s'exprimer, et sachez rester à l'écoute, attentivement.
Lion 23 juillet - 22 août
Finalement, vous êtes sur la bonne voie, après tous ces « hauts et ces bas ». Vous pourriez retrouver, enfin, un certain équilibre.
Vierge 23 août - 22 septembre
Dans votre vie sentimentale, vous pourriez vous retrouver, une fois de plus, face à un dilemme.
Scorpion 23 octobre - 22 novembre
Vous risquez de ressentir une petite baisse d'énergie. Ce n'est pas plus mal, vous pourriez ainsi, « cocooner » un peu et profiter de ces moments pour partager des instants très tendres.
Balance 23 septembre - 22 octobre
Vous pourriez faire des rêves prémonitoires. Et aussi recevoir d'étranges messages…
Sagittaire 22 novembre - 20 décembre
Des conflits avec des personnes de votre entourage proche risquent de se déclencher. Vos relations deviennent très complexes.
Capricorne 21décembre - 19 janvier
Les planètes vous accompagnent positivement et peuvent vous stimuler dans le cadre de vos activités. C'est important car cette semaine peut être essentielle pour vous.
Verseau 20 janvier - 18 février
Vos activités s'élargissent, et vous ne savez plus où « donner de la tête ». Le temps va finir par vous manquer. Alors, faites les bons choix !
Poisson 19 février - 20 mars
Tout sera propice au changement ! Alors allez-y, partez, autant que faire se peut, à l'aventure et à la découverte de nouveaux lieux.

CINÉ CLF

« Voyage en Arménie »
Réalisé par Robert Guédiguian
Avec Ariane Ascaride, Gérard Meylan, Simon Abkarian…



Sujet : Se sachant gravement malade, Barsam souhaite retourner sur la terre qui l'a vu naître. Il souhaite également léguer quelque chose à sa fille Anna. Elle est pétrie de certitudes. Il voudrait lui apprendre à douter. Lorsqu'il s'enfuit en Arménie, il prend soin de laisser de nombreux indices pour qu'Anna puisse le rejoindre. Ce voyage obligé dans ce pays inconnu deviendra pour elle ce que Barsam voulait qu'il soit : un voyage initiatique…

Lundi 22 et mercredi 24 décembre à 18h30 et vendredi 26 décembre à 17h45.

SOIREE REGGAE

Les rastas malaisiens du groupe ***Purevibracion*** se produisent pour une soirée unique et uniquement reggae le 26 décembre au Mékong Deck.
Entrée libre.

MUSÉES



Le musée Kaysone
Ce musée de construction récente retrace la vie de l'ancien Président du pays, Kaysone Phomvihane, décédé en 1992. Inauguré en 1995, il permet de suivre les pas de l'ancien dirigeant, porte-drapeau et idéologue de la révolution lao. La simplicité de l'homme et sa modestie transparaissent à travers le montage muséographique qui met notamment en valeur des photos et certains objets lui ayant appartenus. On peut vérifier cette impression à la visite de sa demeure, en face du musée. *Au Km 6 sur la route du Sud.*

EXPO-PHOTO

Conduire à Vientiane
de Philipe Coste

Du 3 au 31 décembre
au Centre de langue française
Entrée libre.

RADIO

➢ **Comme-ci comme-ça**
Emission musicale 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 MONDE

« Angélique et le roy »
Réalisation : Bernard Borderie.
Avec : Michèle Mercier, Robert Hossein, Jean Rochefort, Jacques Toja, Sami Frey, Estella Blain, Michel Galabru...
Sujet : Angélique est chargée par Louis XIV d'accomplir une mission auprès de l'ambassadeur de Perse. Celui-ci s'éprend de la belle et, devant sa résistance, la séquestre...
Mardi 23 décembre à 20h00.



ທະນາຄານການຄ້າຕ່າງປະເທດລາວ

BANQUE POUR LE COMMERCE EXTERIEUR LAO

www.bcellaos.com E-mail: bcelhovt@etllao.com

Modern Quick Reliable



Real Time Online Banking

Free transfer within BCEL accounts

24 Hours ATM Service

(International and Domestic Card)

- Foreign Exchange
- Deposits
- Lending Services
- Bank Guarantee
- Letter of Credit
- International Money Transfer Services
- International Settlement Services
- ATM (Cash and Fund transfer)
- Credit Card Services
- Packing Credit
- Other Services



Head Office

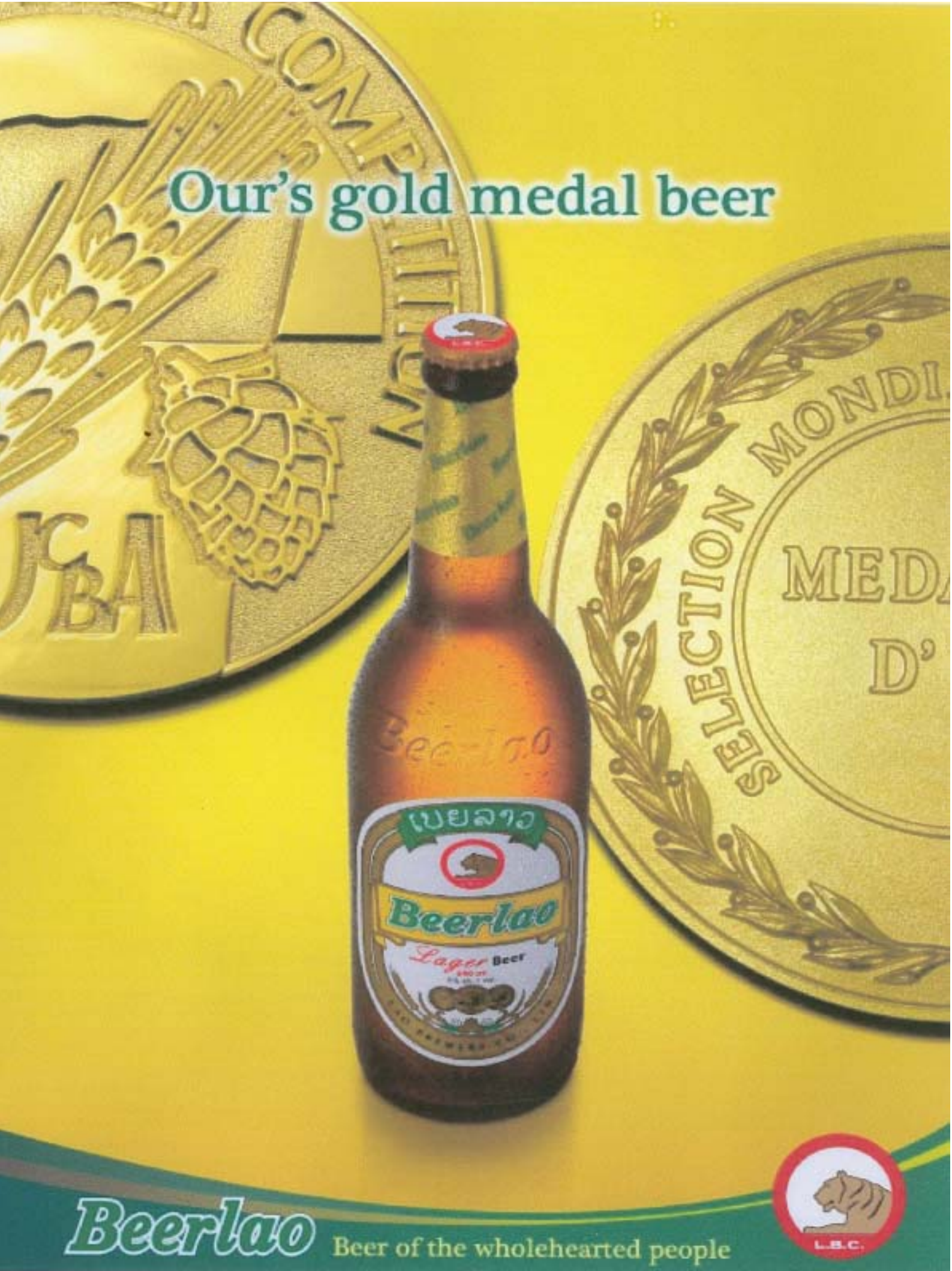
01 Pangkham Street, Ban Xiengnhun Chanthabouly District Vientiane Lao P.D.R
Tel: 856-21-213200, 223243-4; Fax: 856-21-213202, 214944, 223012; Post Box: 2925
Telex: 4301,4332 BCE VTELS; Swift Code: COEBLALA; Cable: LAOCOMBANK



Maestro MasterCard VISA Diners Club International AMERICAN EXPRESS SWIFT MoneyGram

Oudomsay Branch	LuangNamtha Branch	LuangPhaBang Branch	Vangviang Services Unit	Vientiane Capital Branch	Khammuan Branch	Savannakeh Branch	Champasak Branch
Tel: 856-81-211260-1 Fax: 856-81-211262	Tel: 856-86-211316-8 Fax: 856-86-211319	Tel: 856-71-252814 Fax: 856-71-252815	Tel: 856-23-511448 Fax: 856-23-511433	Tel: 856-21-213205 Fax: 856-21-219765	Tel: 856-51-212686-8-9 Fax: 856-51-212685-7	Tel: 856-41-212722-261 Fax: 856-41-212723	Tel: 856-31-212770-1 Fax: 856-31-212974

Xaysboun: 856-74 550 051; Fax: 856-74 550 053 Xieng Khouang: 856-61 Bokeo: 856-84 212 162; Fax: 856-84 212 162 Attapeu: 856-36 211 919


Our's gold medal beer
SELECTION MONDI
MEDA
D'
Beerlao
Lager Beer
Beerlao
Beer of the wholehearted people
L.B.C.