LE RENOVATEUR

NUMÉRO 349

Hebdomadaire d'informations générales de la République Démocratique Populaire Lao

Mardi 23 août 2005

10.000 kip 0.75 euro

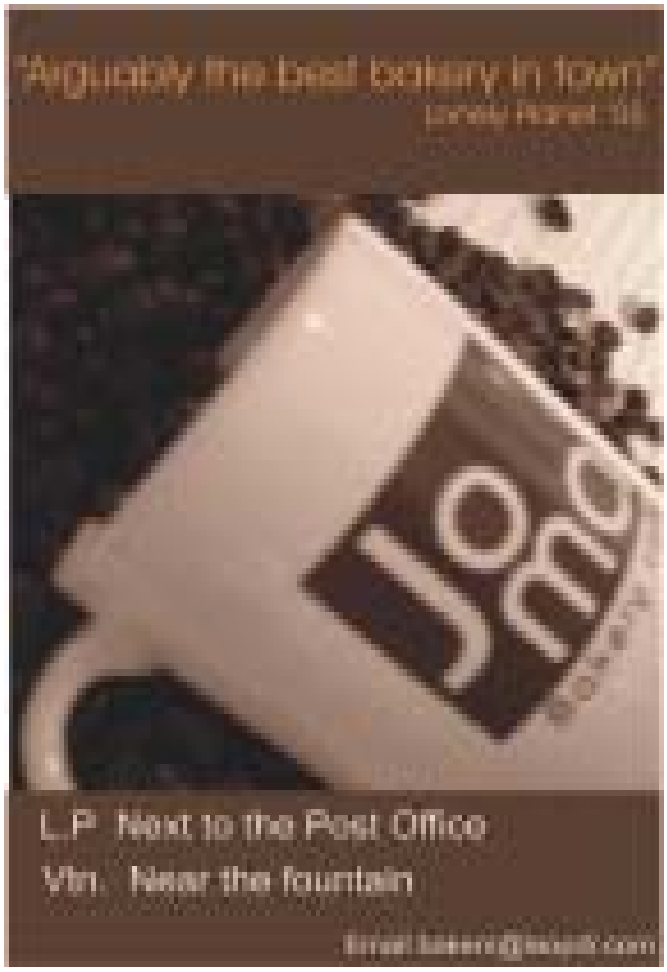
23 août 1975



La prise du pouvoir à Vientiane ouvre la voie à l'établissement de la RDP lao

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

www.lerenovateur.org.la





WESTERN UNION ®

Uniting People with Possibilities.

Fast…

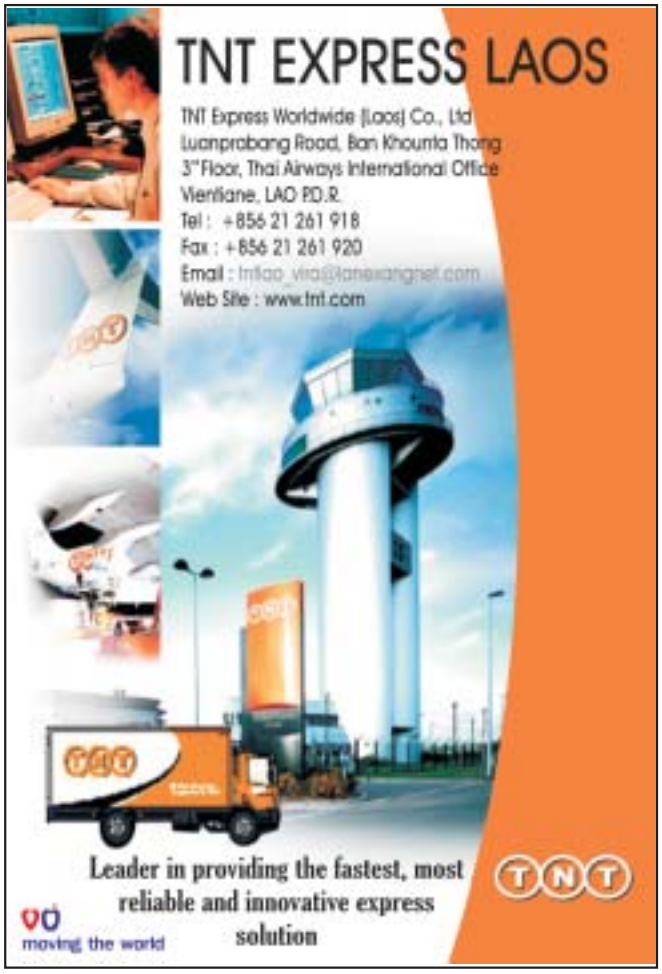
Reliable…

and Convenient…

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

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

LAO DEVELOPMENT BANK



LE RÉNOVATEUR

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

Directeur :
Savankhone Razmountry

Rédacteur en chef :
Khamphouth Xayasomroth

Secrétaire Général de la Rédaction :
Somsanouk Mixay

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

Journalistes :
Manila Vanthanouvong
Phong Thammavongsa
Somphavanh Siramath
Bouaphanh Vibounsak
Vanthong Nakaséne

Correcteurs/Contributeurs :
André Piozet
Jean François Benza
Biba Vilayleck

Maquettiste et publicité :
Viphaphone Phommabouth

Edition Internet :
Vansoukkhy Thammavong

Design: BlueGrass

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

Le billet de la semaine

4. Un Etat du peuple, par le peuple et pour le peuple

La semaine

5. Le FLEN fête ses 55 ans
Khambou Sounisay, une vie de droiture
6. Présentation du logo de l'AIPO
7. Champassak aura une station de radiotélévision en 2006
Prévention de la drogue au Laos
8. Le quotidien Pasaxon fête ses 55 ans
9. Hommage aux révolutionnaires vétérans de Vientiane
Le MBA de l'ONEPA se dote de technologies de pointe
10. Activité d'un groupement d'artisans vanniers
11. La Banque mondiale finance un projet environnemental
12. Mobilisation des médias pour une meilleure gestion des déchets ménagers

Patrimone

13. Le site de Souvannakhomkham en péril

Loisirs

14. Le Lane Xang 1 de nouveau sur le Mékong pour des dîners de style

Recit de vie

15. Le batelier du Mékong

Guide

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

Jeux

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

Santé

20. Le thé de mûrier
21. La pharmacopée chinoise se vend bien au Laos

Remise en forme

22. Les adducteurs et les abducteurs

Restaurant

23. Pho Hang Ngoua

Ethnobotanique

24. Ricin

Cuisine

25. Nem Khao

Profil

26. Chalana Luang-Amat, dans sa vie un seul but "marquer"
27. Somchit Phomsavanh, le cirque dans la peau

Sports

28. Préparation aux 7ème jeux nationaux de Savannakhet
29. La Tiger Cup disparaît

Dans l'objectif

30. Événements de la semaine en photos

Couverture: Prise du pouvoir à Vientiane, le 23 août 1975.

Un Etat du peuple, par le peuple et pour le peuple

SOMSANOUK MIXAY

La semaine dernière et cette semaine , le peuple lao commémore plusieurs anniversaires d'événements qui ont jalonné son histoire moderne. D'abord, les 55 ans du Front lao d'édification nationale. Ce sont des patriotes lao réunis par leur haine de l'occupation et de l'agression étrangères, qui ont formé le premier noyau de résistance organisée, le mouvement Lao Issara, devenu plus tard le Front patriotique lao. Si c'est ce dernier qui, aux yeux du monde extérieur, a mené le peuple lao dans la lutte pour le salut national et l'indépendence, c'est le Parti populaire révolutionnaire lao, qui a fête ses 50 ans au mois de mars dernier, qui, dans les coulisses, était responsable pour la stratégie et la conduite de cette lutte.

Le journal Pasason a fêté ses 55 ans et la Radio nationale lao ses 45 ans. Le mouvement de résistance s'est tout de suite doté d'une structure de combat, reconnaissant l'importance des médias dans la lutte.

Cette lutte a été menée sous des aspects multiples, alliant savamment les combats militaires aux négotiations politiques et diplomatiques avec l'adversaire. Après les péripéties des coalitions successives, le Pathet lao a remporté la victoire en 1975, victoire qui sera célébrée dument le 2 décembre prochain. Mais avant cette victoire finale, le peuple lao s'est soulevé pour prendre le pouvoir, abolissant l'ancienne administration et tout ce qu'elle représente: asservissement à l'étranger, exploitation, corruption.

Ces prises du pouvoir se sont déroulées dans les provinces et finalement à Vientiane le 23 août 1975, ouvrant la voie a l'établissement de la République démocratique populaire lao.

Maîtresse de ses destinées, la RDP lao, qui se veut un état de droit, se dote de sa première constitution dont le 14e anniversaire a été célébré le 15 août. Sur la base de cette constitution, beaucoup de lois ont été votées et beaucoup d'autres sont en préparation.

Commémorant tous ces anniversaires, on voit l'enchainement logique de ce qui a fait l'histoire moderne du Laos: lutte legitime couronnée par la victoire, établissement d'un Etat de droit. Il nous reste à appliquer strictement la constitution afin que notre Etat soit vraiment un Etat du peuple, par le peuple et pour le peuple.

TOYOTA LAOTHANI CO., LTD

Mobile: (856-20) 5511846



Office: Thatluang Rd, Ban Phonexay, Muang Saisettha, Vientiane Lao P.D.R.
Tel: (856-21) 412991, 453888. Fax: 453999 E-mail: toyotalaothani@yahoo.com

KOMATSU LAOTHANI TRACTOR CO., LTD

Mobile: (856-20) 5511846



Office: Thatluang Rd, Ban Phonexay, Muang Saisettha, Vientiane Lao P.D.R.
Tel: (856-21) 412991, 453888. Fax: 453999 E-mail: toyotalaothani@yahoo.com

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

Lao Airlines

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



Le FLEN fête ses 55 ans

KHAMPHOUTH XAYASOMROTH

La cérémonie de la célébration du 55ème anniversaire de la fondation du Front Lao d'Edification Nationale (FLEN), a été organisée le 12 août dernier au Palais de la culture de Vientiane. Elle s'est tenue sous la présidence de M. Sisavat Kèobounphnah, président du FLEN. De nombreux fonctionnaires venant des diverses organisations ont participé à la célébration. A cette occasion, M. Sisavat Kèobounphnah a déclaré que « *les lao du pays et ceux vivant à l'étranger se doivent d'être davantage solidaire. Ils doivent servir ensemble la cause nationale et défendre ses intérêts et son indépendance*". Il a aussi tenu, a rappelé l'histoire du FLEN durant les 55 années écoulées, ainsi que les victoires obtenues pendant cette période. Il a appelé ses membres à faire confiance à la direction politique du Parti et à redoubler d'efforts dans leur travail pour obtenir de meilleurs rendements dans l'édification, la protection et la sécurité du pays. " *Le FLEN, grâce à sa bravoure et sa tradition de lutte continuera à se développer, investit d'espérance et de confiance avec la compétence du Parti populaire révolutionnaire lao pour surmonter tous les obstacles et les épreuves qui se présenteront dans les années futures*", a déclaré M Sisavat Kèobounphanh.



M. Sisavat Kèobounphanh

Khambou Sounisay, une vie de droiture

SOMSANOUK MIXAY

On se souviendra de Khambou Sounixay comme d'un homme droit et honnête, qui a consacré sa vie à la nation lao. C'était un homme bon, affable, qui ne disait jamais un mot plus haut qu'un autre, qui respectait et écoutait les autres mais qui était aussi un bourreau de travail. Il a fait ses preuves à des postes importants de commandement ou de direction, toujours avec efficacité, méritant la confiance du Parti et du Gouvernement et l'affection et le respect de ses subordonnés et de la population. Il n'a jamais pris avantage de sa situation ou de ses pouvoirs pour servir ses intérêts personnels ou ceux de sa famille. Au contraire, il menait une vie simple, presque ascétique, n'exigeant jamais rien pour lui-même, se consacrant entièrement à la révolution, à la nation et au peuple lao de toutes les ethnies.

Né en 1932 d'une famille paysanne dans le village de Pakthone, district de Lamame dans la province de Sékong, Khambou Sounisay a eu une carrière exemplaire qui l'a mené aux plus grands honneurs.

A l'âge de 17 ans, il a rejoint la révolution comme activiste clandestin dans les rangs des Lao Issara. En 1950, il est nommé chef d'une unité de miliciens de la commune de Lamame, entrant ainsi dans le cœur de l'organisation. Pendant les deux années suivantes, il est commandant des troupes militaires du district de Viengthong, dans la province de Saravane. De 1953 à 1956, il est chef du personnel et de l'organisation du même district de Viengthong. Les deux années suivantes, il est responsable de l'organisation de toute la partie sud du Laos. En 1960, il est élu membre du comité du Parti de la province de Saravane, responsable de l'organisation.



Khambou Sounixay (1932-2005)

De 1962 à 1975, il est appelé à travailler au comité central du Parti, avec la responsablité de la formation et de la gestion des cadres, ensuite comme membre du comité puis chef adjoint du comité d'organisation du comité central du Parti.

Entre temps, en 1972, il est élu membre suppléant du comité central du Parti au IIe congrès. Il sera élu membre du comité central aux congrès successifs y compris le VIe congrès en 1996, ce qui témoigne de la confiance et de l'estime de ses pairs.

Au Gouvernement comme au sein du Parti, Khambou Sounisay a occupé les postes les plus importants: vice président du comité du Plan (1976-1978), chef du comité du Travail et des salaires (1979-1983). chef du comité de Mobilisation et de formation des cadres dans la Municipalité de Vientiane (1983-1984), secrétaire du Parti et président du comité d'Administration de la Municipalité de Vientiane, c'est-à-dire le maire de la capitale.

En 1988-1989, il est président du comité des Affaires sociales et des anciens combattants. Il occupe le poste de ministre de la Santé de 1990 à 1992.. De 1993 à 2002, il est élu vice président de l'Assemblée nationale durant les 3e et 4e législatures. Et, de 2003 jusqu'à sa mort, il était vice président du Front lao d'édification nationale.

Khambou Sounixay est décédé le 13 août à Vientianeaprès une longue maladie. Il avait 73 ans. Il était entouré de toute sa famille, notamment de sa femme, Mme Khémphet Pholséna, vice présidente de l'Union des Femmes, et de ses enfants.

Ses obsèques officielles ont été célébrées à Vat Thepnimit (That Foun), à Vientiane le 17 août. Les dirigeants du Parti et du Gouvernement et une grande foule de parents, d'amis, de collègues et de connaissances s'étaient rendu à Vat That Foun pour lui rendre un dernier hommage.

Présentation du logo de l'AIPO

KHAMPHOUTH XAYASOMROTH

L'Union interparlementaire de l'Asean ou AIPO se réunira du 18 au 23 septembre 2005 à Vientiane pour son 26e congrès. Le graphisme du nouveau logo de cette réunion est inspiré de celui du 16è congrès qui a eu lieu le 22 septembre 1995 à Singapour. Le logo qui représente trois triangles équilatéraux a été récemment présenté.

Le premier triangle de couleur jaune symbolise le parlement de chaque pays, l'institution du pouvoir suprême d'un régime démocratique. Le sommet du triangle signifie la détermination et les orientations vers l'avenir. Le deuxième triangle, considéré comme l'ombre du premier est vert. Cette image représente les fermes relations entre les pouvoirs et les populations. Entre le premier et le deuxième triangle, un autre triangle équilatéral est formé par dix lignes horizontales parallèles. Ces dernières représentent les dix pays membres et l'aspiration de l'AIPO pour le progrès et la prospérité. Les triangles sont de trois couleurs différentes : rouge, jaune et vert, les couleurs existantes dans le drapeau de chaque pays membres. Au bas des triangles, sont imprimées les lettres AIPO en rouges. La disposition de chaque lettre montre l'unité et la centralisation du mouvement.

Pour le 26e congrès de l'AIPO, le comité d'organisation a ajouté dix fleurs de frangipanier blanches en bas du triangle entouré d'un cercle avec l'intitulé de la conférence. Ces fleurs représentent le symbole de la Nation lao. Le tout est soutenu par un fond bleu clair.

Au départ, les cinq pays fondateurs de l'AIPO qui sont l'Indonésie, la Malaisie, les Philippines, Singapour et la Thaïlande avaient décidé de créer lors du congrès organisé le 2 septembre 1977 à Manille, aux Philippines, un logo représentant un polygone de cinq côtés égaux. Chaque côté comportait le drapeau de ces pays fondateurs.

Commémoration des 30 ans de la prise du pouvoir

KHAMPHOUTH XAYASOMROTH

Plusieurs établissements et bureaux administratifs ont commémoré le soulèvement populaire des habitants de Vientiane contre l'ancien régime, le 23 août 1975. Cette révolte a conduit à la chute de l'ancien régime.

Le département du commerce et l'Union des femmes lao de la capitale de Vientiane ont organisé séparément les 12 et 16 août, une réunion du souvenir sur ces faits marquants de l'histoire du peuple lao.

Lors de leur discours, les orateurs ont félicité les habitants de Vientiane pour leur courage et leur solidarité qui ont permis de chasser les fonctionnaires fantoches en place à l'époque et leurs acolytes néo-colonialistes.

Le nouveau régime, dirigé par le Parti populaire révolutionnaire lao, a permis de placer le pays vers la voie du progrès, du développement et de l'égalité pour tous, a déclaré M. Somvandy Nathavong, chef du département de l'information et de la propagande de la capitale. Le nouveau régime a permis aussi d'instaurer l'indépendance du pays, la paix est ainsi revenue et la sécurité est aujourd'hui assurée sur tout le territoire.



Les femmes de Vientiane commémorent cette date historique pour la capitale.

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. Scandinavian Bakery, place Namphou.
5. Mme Viengsay, Stand Pepsi en face de Namphou.
6. Mini Mart, Quai Fa Ngoum, au bord du Mékong.
7. Bureau de distribution de presse, rue Pangkham (entre Exotissimo et le Vientiane Times)



Champassak aura une station de radiotélévision en 2006

BOUAPHANH VIBOUNSAK



Accord signé entre M. Mai Van Bang (à gauche) et M. Mounkèo Oraboun, ministre lao de l'Information et de la culture.

Une station de radiotélévision sera implantée sur une surface de 16 hectares, dans le district de Paksong de la province de Champassak. Elle disposera d'une antenne dont la flèche atteindra 145m. Le complexe sera pourvu de plusieurs bâtiments, dont des logements pour l'hébergement des fonctionnaires. Les travaux commenceront dans le courant du mois de septembre prochain et s'achèveront dans un an.

Cette station est la première d'une série de quatre, les trois autres seront implantées dans les provinces de Savannakhet, de Luang Prabang et d'Oudomsay.

Ce projet est soutenu par le gouvernement vietnamien qui a concédé pour sa réalisation un fonds de 20 milliards de dong soit 13,5 milliards de kip.

Une cérémonie de signature sur l'octroi de ce fonds a été organisée le 12 août à l'hôtel Lanxang, entre le ministère de l'Information et de la culture, représenté par M. Vanthong Phonchan-heuang, directeur-général du département des médias et représentant du comité lao en charge du projet et le représentant du gouvernement de la République socialiste du Viêt-nam, M. Mai Van Bang. Elle s'est déroulée en présence de M. Mounkèo Oraboun, ministre de l'Information et de la culture et des fonctionnaires concernés de deux parties.

Prévention de la drogue au Laos

VANTHONG NAKASÉNE

De nos jours, la consommation de drogue, notamment les amphétamines, devient un problème récurrent dans le monde. Le Laos doit également faire face à cette situation.

Malgré le nombre limité de type de drogues, les substances utilisées s'avèrent très dangereuses pour les consommateurs pouvant occasionner des dégâts irréversibles sur leur système nerveux. Parmi ces drogues on retiendra l'opium, l'héroïne et principalement les amphétamines.

La consommation des amphétamines, est en général plus courante au sein de la jeunesse et dans les milieux professionnels soumis à un rythme de travail intense.

Leurs effets peuvent se retrouver dans d'autres substances comme les médicaments coupe-faim ou d'autres pour lutter contre le sommeil. Après une prise excessive de ces médicaments, les effets peuvent se ressentir trois à quinze minutes après leurs absorptions et les toxines engendrées par ces produits mettent douze à 24 heures avant de s'éliminer totalement de l'organisme.

Une étude sur la consommation des amphétamines chez les jeunes, a été demandée par le comité national pour le contrôle et la supervision de la drogue (LCDC). Celle-ci a été entreprise dès octobre 2003 auprès d'établissements scolaires ciblés de neuf provinces.

Depuis, 9 965 élèves ont été soumis à un dépistage toxicologique et l'examen des urines de 369 d'entre eux s'est révélé positif, ce qui représente 4 % des élèves contrôlés. Une enquête identique a été menée sur 3 344 élèves d'octobre à décembre 2004, dans six provinces. Les tests toxicologiques de 360 d'entre eux se sont révélés positifs, ce qui représente un pourcentage de 11 %.

Dernièrement, en 2005, un contrôle a été pratiqué sur une durée de trois mois dans deux provinces au nord du pays. Sur les 951 élèves soumis au contrôle, on a retrouvé des traces d'amphétamines dans les urines de 263 élèves. Au constat de ces pourcentages croissants, le gouvernement et les autorités concernées ont mis en place un programme de prévention et de lutte contre ce fléau social.

Plusieurs mesures entreront en vigueur prochainement, notamment, la formation de médiateurs dont le rôle sera de sensibiliser les élèves et les parents sur les dangers de la drogue. Leur rayon d'action s'étendra au niveau des écoles, des provinces, des districts et des villages.

Une cellule du comité national pour le contrôle et la supervision de la drogue, va être créée pour initier des formateurs au niveau central. Elle sera en charge d'établir le contenu du programme de prévention et d'information sur la drogue, pour que celui-ci soit vulgarisé auprès des enseignants, des élèves, des familles, des chefs de villages et des représentants d'associations.

Des tables rondes seront organisées entre parents, élèves et enseignants où tous les thèmes relatifs à la prise de stupéfiants seront abordés : la tentation, le trafic, le mal être social, le manque affectif, le désintérêt parental, l'oisiveté etc.. Selon les statistiques, les enfants de parents divorcés ou en situation de conflits sont fragilisés et seraient plus tentés de consommer de la drogue.

Le quotidien Pasaxon fête ses 55 ans

KHAMPHOUTH XAYASOMROTH



M. Choummaly Sayasone (à droite), membre du bureau politique du CC du PPRL remet la médaille du travail de 1ère classe au quotidien Pasaxon.

La direction du quotidien « le Pasaxon », organe central du Parti populaire révolutionnaire lao, a organisé le 12 août 2005 au Palais de la culture de Vientiane, une cérémonie pour marquer le 55è anniversaire de la fondation du journal 13/8/1950-13/8/2005.

Parmi les éminentes personnalités du Parti et du gouvernement assistant à la cérémonie on a remarqué la présence de MM. Choummaly Sayasone, membre du bureau politique du comité central du Parti populaire révolutionnaire lao, vice-président de la république démocratique populaire lao, Mounkèo Oraboun, membre du comité central du Parti populaire révolutionnaire lao, ministre de l'Information et de la culture, le docteur Sileua Bounkham, membre du comité central du PPRL, chef de la commission de l'Information et de la formation du comité central du PPRL.

Une délégation du journal, Nhan Dan, organe central du Parti communiste vietnamien a fait le déplacement pour prendre part à la célébration.

Lors de la cérémonie, M. Boualaphan Thanphilom, directeur général du Pasaxon a dressé le bilan des activités du journal réalisées durant ces dernières années et défini sa ligne éditoriale pour les années à venir.

Il a évoqué également l'évolution du quotidien national ainsi que le rôle et le devoir envers le Parti et le peuple lao.

M Boualaphan Thanphilom a rappelé que le 22 mars 1983, à l'issue de la tenue du 3e congrès du PPRL et à l'occasion de la célébration du 28è anniversaire de la fondation du Parti populaire révolutionnaire lao, que ce journal, appelé auparavant *Sieng Pasaxon*, (la voix du peuple) a pris le nom de Pasaxon (le peuple).

A partir de cette date, la direction du journal, a déclaré officiellement, être l'organe du comité central du parti populaire révolutionnaire lao. Le comité responsable du journal a décidé d'accroître la parution, en passant de 15 000 à 20 000 exemplaires.

De 1986 à 2000, a continué le directeur général, le journal a procédé à une amélioration technique, en améliorant la qualité rédactionnelle et la présentation générale du journal pour répondre à la demande du lectorat et cadrer avec le budget du journal. Le tirage quotidien se situe alors à 10 000 exemplaires, pour arriver aujourd'hui à 3 500 par jour.

Dans sa volonté de satisfaire un plus grand nombre de lecteurs, le Pasaxon a lancé un nouvel hebdomadaire qui paraît tous les dimanches, a ce titre celui-ci est baptisé " Van Athit (dimanche). Il est tiré à 2 500 exemplaires par édition.

Malgré son manque de subventions et l'augmentation constante du prix d'impression, le journal parvient à évoluer et à acheter des équipements informatiques supplémentaires, il crée même son site Internet. Le nombre de lecteurs et d'internautes s'élève à 40 000 personnes. Les salaires et les primes de rédaction des journalistes et des pigistes sont actualisés graduellement.

Dans son contenu, le journal veille à améliorer continuellement la qualité des informations et la diffusion de l'idéologie politique du Parti vers la population.

Considéré comme la voix du Parti et du peuple, le journal a été félicité pour l'ensemble de son travail par M. Choummaly Sayasone, permanent du Bureau politique du comité central du PPRL.

Le vice-président de la république, au nom du Parti et du gouvernement a remis à titre collectif une médaille du Travail de première classe au journal.

Le journal a profité de cette occasion pour remettre les prix aux lauréats du concours de nouvelles et de récits qui avait pour thème le patriotisme, organisé par le Pasaxon.

Le Laos fête le 14è anniversaire de sa constitution

KHAMPHOUTH XAYASOMROTH

La mise en application de la constitution de la RDP lao a fêté son quatorzième anniversaire (15 /08/1991). Cette date importante pour toute la nation et marque une nouvelle étape dans l'émancipation du pays. La constitution de 1991 met bien en évidence le pouvoir exécutif, législatif et judiciaire.

Elle définit le régime politique et socio-économique, les droits et les devoirs fondamentaux des citoyens, ainsi que le système d'organisation de l'appareil d'Etat.

Plusieurs ministères et établissements administratifs dans tout le pays ont fêté cet événement. L'Assemblée nationale a organisé le 15 août un symposium pour marquer cet anniversaire, sous la présidence de M. Saysomphone Phomvihane, membre permanent de l'Assemblée nationale. Ce responsable a rappelé l'importance de la constitution et a présenté les 58 lois adoptées par le pouvoir législatif, dans le but de servir les intérêts de la population locale et les ressortissants étrangers vivant dans le pays.

Hommage aux révolutionnaires vétérans de Vientiane

KHAMPHOUTH XAYASOMROTH



Le maire de Vientiane, M. Thongsing Thammavong, rend hommage aux anciens combattants

Quarante révolutionnaires vétérans ayant participé à la révolution avant 1954 ont été décorés, dont cinq à titre posthume, de la médaille commémorative des 50 ans de la fondation du PPRL et ont reçu des présents des mains de M. Thongsing Thammavong, membre du bureau politique du comité central du PPRL, maire de Vientiane.

Ce dernier, au nom du Parti et du gouvernement, a décerné les décorations aux valeureux combattants et aux familles des défunts. Lors de la cérémonie, organisée le 16 août à la mairie de la capitale, le maire de Vientiane a tenu à féliciter ces quarante héros pour leur courage et leur sacrifice pour la révolution. "*Le Parti n'oubliera jamais ceux qui ont donné leur vie au service de la nation. Leur mémoire restera à jamais gravée dans nos cœurs et nos esprits*", a déclaré M. Thongsing Thammavong.

Le maire de Vientiane a appelé les habitants de la capitale à participer activement aux célébrations des journées nationales historiques à venir, comme le 4è congrès du Parti de la capitale de Vientiane, le 8è congrès du PPRL, le 30è anniversaire de la fondation de la RDP lao ainsi qu'aux événements qui les précéderont, notamment, le prochain 26ème congrès de l'union interparlementaire de l'ASEAN.

Le MBA de l'ONEPA se dote de technologies de pointe

BOUAPHANH VIBOUNSAK

Créé en octobre 2003 avec le soutien de la coopération française, le MBA international de l'Organisation Nationale pour les Etudes Politiques et Administratives (ONEPA) est le premier mastère au Laos en administration et gestion des entreprises.

L'ONEPA, avec le soutien de l'ambassade de France au Laos, s'est dotée progressivement d'un ensemble de nouvelles technologies de l'information et de la communication. Deux salles informatiques destinées aux étudiants du mastère en administration des entreprises viennent ainsi d'être équipées pour un montant de 16 000 euros. Ce matériel de bureautique a complété le 16 août les équipements de l'ONEPA déjà fournis par la coopération française et s'insère au sein d'un réseau haut débit Internet ADSL.



M. Gilles Lainé (à gauche), conseiller de coopération et d'action culturelle et directeur du CCCL, remet 20 ordinateurs à M. Bounmi Sichanh, directeur du département des sciences administrtives de l'ONEPA.

Ces outils permettent aux étudiants de préparer dans les meilleures conditions les rapports et travaux de recherche dans les différentes maîtrises enseignées (affaires internationales, comptabilité, gestion, finance, économie, gestion vente, stratégie d'entreprise. etc.) tout en facilitants de nouveaux modes d'apprentissage.

Ainsi, les étudiants du MBA participent, avec des enseignants et des étudiants d'autres universités, à des jeux de simulation interactifs de stratégie, tel « Negosim ». Il s'agit de gérer et de développer une entreprise virtuelle, en concurrence avec des équipes de l'Institut des affaires et des entreprises Aix-Marseille, du Centre franco-Vietnamien de gestion de Hanoi et l'Université royale de droit et de sciences économiques de Phnom Penh.

Cet accès privilégié aux technologies de l'information donne aux étudiants la possibilité d'évoluer dans un environnement international et leur permet de demeurer en contact avec les formateurs étrangers venus animer des séminaires à l'ONEPA.

Mais l'ONEPA va plus loin dans son insertion internationale : grâce au consortium universitaire franco lao « Synergie », les meilleurs étudiants peuvent bénéficier de bourses d'études pour effectuer leur deuxième année dans les écoles et universités partenaires de l'ONEPA, dont quatre établissements français.

Toutes ces raisons, expliquent que la plupart des étudiants ont déjà trouvé un emploi avant même la fin de leur formation, notamment dans des entreprises réputées telles que Lao Telecom, DHL, Tango, AGL.



La vannerie, une activité principalement féminine.

Activité d'un groupement d'artisans vanniers

PHONG THAMMAVONGSA

La vannerie est ancrée depuis longtemps dans la tradition du village de Nonghèo, arrondissement de Hatsayfong et se transmet de génération en génération. Chaque année, après la récolte du riz, les villageois se lancent dans cette activité qui leur rapporte un revenu non négligeable. La méthode de travail traditionnelle n'a pas changé, mais l'évolution du style des objets fabriqués correspond à la demande actuelle des consommateurs. « *En 1983 nous avons crée un groupe d'intérêt économique qui regroupe dix familles du village de Nonghèo. Nous réalisons les commandes et nous récoltons ensemble le fruit de notre travail, tout est géré par le G.I.E, nous sommes une vraie collectivité. Nos clients viennent de pays étrangers notamment des Etats-Unis, de la France, du Canada et de Thaïlande* », explique M. Kéng Phoulivong, chef du G.I.E du village de Nonghèo.

Les produits artisanaux les plus recherchés sont les plateaux, les corbeilles à fruits, les dessous de verre… Pendant les fêtes religieuses et le nouvel an lao et chinois, les commandes affluent et cela constitue des périodes de travail intenses. Sous les maisons sur pilotis, on voit s'activer la plupart des jeunes et des adultes ou encore des vieilles femmes. Le métier de vannier demande l'emploie d'outil rudimentaire, comme des couteaux, des ciseaux, des poinçons…Les fibres végétales constituent la matière première principale de ce métier traditionnel : le rotin, le bambou, osier et autres. Les prix des articles de vannerie sont très variés, de 5000 à 100 000 kip ou plus, ils s'adaptent à toutes les bourses. Le G.I.E peut fabriquer jusqu'à deux services à verres par jour, pour un prix de vente unitaire de 18 à 20 000 kip. Chaque membre du groupement perçoit un salaire journalier d'environ 20 à 30 000 kip, soit près de 500 000 kip mensuel. « *Les revenus tirés de la vannerie nous permettent de subvenir suffisamment à nos besoins quotidiens. On ne peut pas vraiment s'enrichir dans ce métier, mais c'est une profession qui nous permet de gérer notre emploi du temps selon notre convenance* », a confié M. Kéng Phoulivong.

Le G.I.E du village de Nonghèo souhaite développer son activité et consacrer une plus grande partie de sa production à l'exportation. Malheureusement, pour être atteints, ces objectifs nécessitent des besoins économiques et financiers que le G.I.E est loin de détenir actuellement.



®ðèÿ©ó©óÀºñ¥¿¡©

T.D.S. Co., Ltd

- Service de traduction générale
- Traduction de document juridique, de mariage
- Certificat de mariage pour étranger
- Service d'études de faisabilités économiques
- Délivrance d'autres documents juridiques (titre de propriété....)

085. route de Khouvieng. Ban
Beuangkhayong Neua. Vientiane RDP Lao.
Tel/Fax: (856-21) 31 3339. Mobile: (856-20) 9900287

L'éducation fait le point

PHONG THAMMAVONGSA

La réunion annuelle des administrateurs de l'éducation, s'est tenue du 8 au 12 août 2005 au centre de formation des enseignants du district de Vangvieng, province de Vientiane. Elle a été présidée par le docteur Bosèngkham Vongdara, ministre de l'Education nationale en présence de M. Sompheth Thipmala, gouverneur de la province de Vientiane ainsi que les représentants des secteurs éducatifs concernés de l'ensemble du pays.

Au cours de la réunion, les participants ont évalué la mise en application du plan de développement éducatif de ces cinq dernières années (2001 à 2005). La réunion a été suivie d'un débat où les participants ont apporté des suggestions concernant le règlement de problèmes dans l'exécution de ce travail. Ils ont également défini les orientations du même plan pour les années 2005-2006 ainsi que celles du plan 2006-2010.

Au cours de son allocution, le ministre de l'éducation le Dr Bosengkham Vongdala a évoqué l'importance de cette réunion nationale des administrateurs de l'éducation, car elle permet aux participants d'échanger leurs points de vue dans l'objectif d'améliorer la politique en faveur des enseignants, notamment en créant des formations pour les professeurs non qualifiés et en vulgarisant le décret du Premier ministre ayant trait à la loi sur l'éducation nationale pour qu'il puisse être appliqué avec efficacité.

En outre, des mesures ont été annoncées pour lutter contre l'analphabétisme, comme sensibiliser les parents pour les encourager à scolariser leurs enfants et relever la qualité de l'enseignement notamment par l'apport de fourniture et de manuels scolaires dans les écoles des zones isolées.

La Banque mondiale finance un projet environnemental

PHONG THAMMAVONGSA

La Banque Mondiale a octroyé un don de quatre millions de dollars en faveur d'un projet environnemental au Laos. La remise s'est déroulée le 15 août dernier au ministère des Finances entre M. Somdy Douangdy, vice-ministre des Finances et M. Ian Porter, représentant de la Banque Mondiale, en présence de M. Noulinh Sinbandith, vice-président de l'agence de la science, de la technologie et de l'environnement (STEA).



De droite à gauche, M. Somdy Douangdy et M. Ian Porter.

Les prémices de ce projet ont débuté en 2004, dans trois provinces ciblées : Borikhamsay, Khammouane et Savannakhet. Cette coopération étroite entre la STEA et la Banque Mondiale a plusieurs objectifs : renforcer l'arsenal juridique en matière de lutte contre la pollution et les peines encourues pour les pollueurs, de former des fonctionnaires, chargés de contrôler, d'analyser et d'évaluer sur le terrain les risques et les préjudices sur l'environnement.

Le projet assure aussi un soutien logistique et matériel pour ces fonctionnaires, qui sera utilisé sur tous les théâtres d'opérations. Tous ces efforts doivent permettre une meilleure gestion des ressources du patrimoine environnemental national, contribuant ainsi à réduire la pauvreté des populations concernées. Le développement socio-économique des populations doit être synonyme de gestion plus consciencieuse de l'environnement. En effet, la mise en place du projet va permettre d'établir un organe de gestion, de contrôle et de répartitions des revenus liés, de près ou de loin, aux ressources naturelles. Dans ce cas précis, le barrage hydroélectrique de Nam Theun II s'inscrit parfaitement dans la ligne de ce projet. Tous les revenus liés à l'exploitation du barrage doivent être répartis équitablement aux premiers bénéficiaires, c'est-à-dire la population.

Le projet, qui arrivera à échéance en 2020, s'inscrit dans le programme environnemental national élaboré par le gouvernement. La mise en place de ce projet est conforme à l'approbation de la RDPLao de plusieurs traités internationaux sur l'environnement.

Visite d'ambassadeurs sur le site minier de Sépone

PHONG THAMMAVONGSA

Onze diplomates lao accompagnés par M. Soukthavone Kèola, ambassadeur lao au Japon ont visité le 6 août dernier, le site d'exploitation minière d'or et de cuivre de Sépone situé dans le district de Vilabouly (Savannakhet).

Cette visite a pour objectif de collecter des informations pour établir un rapport sur l'exploration de l'or et de cuivre de l'entreprise Lane Xang Minéraux (LXML).

"Le premier semestre, LXML, a produit quatre tonnes d'or et 11 600 tonnes de cuivre" a informé M. Anthony Kirke, directeur adjoint du projet.

Pendant la saison des pluies, l'entreprise est confrontée à quelques difficultés techniques, notamment dans l'extraction du minerai, ce qui diminuera la production du trimestre avenir.

« *Malgré ces conditions climatiques difficiles, nous savons gérer la crise. Les saisons des pluies précédentes nous ont permis d'apprendre à travailler dans ces conditions. Nous atteindrons les objectifs fixés dans notre programme 2005 qui est de produire 7 tonnes d'or et 30 000 tonnes de cuivre* », a indiqué M. Samane Anéka, directeur général de LXML.

Par ailleurs, le site minier fournit du travail à la population locale et LXML contribue activement à l'amélioration des conditions de vie des habitants de la région. En outre, cette société a développé un grand nombre d'infrastructures dans le district de Vilabouly, notamment la rénovation de la route n° 28 A. Elle a également installé trois transformateurs qui alimentent les réseaux électriques de plusieurs villages et construit des écoles.

D'autre part, LXLM finance un projet à hauteur de 400.000 dollars pour développer les infrastructures de six villages ciblés, dans le secteur agricole, la santé publique et l'éducation.

Séminaire pour les fonctionnaires des services provinciaux

BOUAPHANH VIBOUNSAK

Ce séminaire avait pour objectif de former des formateurs. Les 19 participants issus de diverses provinces ont pendant cinq jours, étudié quatre thèmes principaux :

1) les technologies de l'information et de la communication (TIC)

2) la gestion des ressources humaines

3) la législation et les taxes fiscales

4) l'organisation du travail.

Le séminaire soutenu par l'Agence suédoise de coopération internationale au développement (ASDI) s'est déroulé dans les locaux de l'Oraganisation nationale d'études politiques et administratives (ONEPA). A l'issue de ce séminaire, les formateurs auront pour mission de vulgariser auprès de leur service provincial, les connaissances qu'ils ont acquises lors de la formation.

EXOTISSIMO TRAVEL Laos

OFFRE D'EMPLOI

Recherche pour son Département Réservations

1 opérateur francophone
(et si possible anglophone)

- Français parlé/écrit exigé (anglais si possible)
- Maîtrise de l'outil informatique.

Contactez dès maintenant :

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

Mobilisation des médias pour une meilleure gestion des déchets ménagers

SOMPHAVANH SIRAMATH

Le conseil national des sciences, a organisé une réunion de travail avec les médias, sur la nécessité de communiquer à la population les mesures pour une meilleure gestion des déchets ménagers.

Sur deux jours, du 16 au 17 août, dans la salle de réunion publique du bureau du Premier ministre, trente journalistes ont travaillé conjointement avec les comités de gestion des déchets domestiques. Cette réunion a permis de faire une synthèse des attitudes et des comportements que doit adopter chaque citoyen pour améliorer le problème récurent de la gestion des déchets ménagers. Le devenir des déchets, notamment ceux qui sont dangereux, reste une réelle préoccupation. Le conseil national des sciences a présenté lors de cette table ronde, six thèmes à débattre:

- présentation générale des différentes sortes de déchets.
- accentuer le rôle des médias dans la sensibilisation de la population aux problèmes générés par l'augmentation du volume des déchets.
- sensibilisation sur les problèmes sanitaires liés à une mauvaise gestion des déchets.
- la coopération entre les médias et les autorités concernées.
- la promotion du recyclage des déchets.
- la vulgarisation auprès de la jeunesse des impératifs sanitaires.

Cette réunion s'inscrit dans un programme quinquennal mené conjointement par l'Université de Toronto (Canada) et les autorités concernées du Laos, du Viêtnam et du Cambodge. Ce programme est soutenu par le fonds de l'organisation d'Aide Développement International du Canada (CIDA).

Il préconise la prévention, notamment en éduquant les plus jeunes à devenir des citoyens responsables. Aider les autorités locales à améliorer leur gestion des déchets ménagers (collecte des ordures, recyclage) fait également partie du programme.

Le Vietnam a été le premier pays à être ciblé en 2000, le Laos et le Cambodge ont suivi deux ans plus tard. Cependant, plus performante encore qu'une bonne gestion qui nécessite des investissements et des décisions politiques, la réduction de la production de biens jetables peut-être favorisée par chacun de nous, à court terme. Mieux vivre avec ses déchets justifie dès aujourd'hui, pour chaque consommateur vientianais de faire quelques efforts comme :

- évitez l'utilisation d'objets à usage unique lorsqu'une alternative réemployable est possible (en particulier pour tout ce qui concerne l'emballage)
- choisissez de préférence l'achat en vrac lorsque c'est possible.
- choisissez les objets les moins emballés.
- donnez une préférence aux objets faits de matières recyclées ou entrants dans un système de consigne.

Des motos pour lutter contre la tuberculose

SOMPHAVANH SIRAMATH



Cette donation constitue la seconde de l'association américaine *Global Fund* en faveur du programme national contre la tuberculose.

L'association américaine *Global Fund* est engagée depuis plusieurs années dans la lutte contre le sida, la tuberculose et la dengue sur le territoire lao. Dans les provinces reculées du pays, certains patients sont géographiquement difficiles à atteindre, c'est la raison pour laquelle l'association a décidé de fournir aux médecins traitants des véhicules deux roues. Soixante motos, représentant une somme totale de 50 880 dollars, ont été ainsi attribuées au sanatorium de Vientiane, qui les répartira par la suite aux autres centres de soins provinciaux. La remise des motos a été organisée la semaine dernière au sanatorium de Vientiane, en présence de M. Khamhoung Heuangvongsi, vice-ministre de la Santé Publique et madame le Docteur. Inlavanh Kèobounphanh, Chef du département de la Santé Publique de la capitale et coordinatrice des centres de soins de 18 provinces.

Cette aide est la deuxième de l'association qui avait par le passé déjà offert 71 motos. « *Nous sommes très heureux de recevoir ce deuxième don en nature de la part de l'association. Ces véhicules nous sont très précieux, nos médecins peuvent désormais se rendre plus vite sur les lieux de consultations. Nous espérons combattre plus activement la tuberculose et la dengue qui causent encore de nombreux décès dans notre pays* », a déclaré M. Khamhouang Heauangvongsi, vice-ministre de la Santé Publique.

Le Docteur Soth, Chef du comité du centre spécialisé dans le traitement de la tuberculose à Vientiane s'est exprimé à son tour : « *Le Laos est un des cinq pays d'Asie avec le Myanmar, la Chine, le Viêtnam et les Philippines où la tuberculose sévit encore.*

Au Laos, la proportion concernée par cette maladie est élevée, nous estimons que, sur une population de 100 000 sujets, 72 sont atteints de tuberculose. La population la plus exposée est celle des campagnes. Nous espérons réduire ce taux de moitié ».

Les patients souffrant de tuberculoses peuvent se rendre dans les centres spécialisés et recevoir des traitements qui sont totalement gratuits.

L'an prochain, l'association *Global Fund* projette de fournir encore des véhicules deux-roues aux centres de traitement des tuberculeux.

Le site de Souvannakhomkham en péril

Culture du maïs sur les sites archéologiques, abattage de la forêt de kapokiers sauvages: l'inscription au patrimoine national n'a-t-elle donc aucune valeur?

HOUMPHANH RATTANAVONG

Souvannakhomkham risque une deuxième mort et, cette fois-ci, elle sera définitive car rien n'en subsistera.



Fin d'un site historique unique ?

Nous avons publié dans le numéro 335 du Rénovateur du 17 mai 2005 un article sur cette ancienne cité historique du laos.

Le site de Souvannakhomkham, c'est quelques 40 sites archéologiques d'une valeur historique inestimable; des statues de Bouddha, des pagodes, des stupas, des réservoirs d'eau, tous construits en dur dont les ruines ont resisté à l'épreuve du temps. La plus grande partie a été fondée par le roi Setthathirath au XVIe siècle sur les deux rives du Mékong, au nord de Houeisay, dans l'actuelle province de Bokèo.

L'ensemble du site a été déclaré réserve archéologique et inscrit au patrimoine national, de même que la forêts de kapokiers sauvages géants, unique dans la région.



Des site archéologiques labourés four être plantés de maïs.

Malgré cela, l'exploitation de cette réserve a commencé en 1999. Les autorités provinciales y ont installé des refugiés.

De 1999 à novembre 2003, au moins cinq importants monuments ont disparus et 2500 kapokiers géants ont été abattus au profit d'hommes d'affaires thaïlandais.

En mai 2003, les autorités provinciales ont pris des décisions qui changent complètement la face de la réserve. Cent quatre hectares de forêts secondaires sont transformés en terrains voués à la production. Cent six hectares de forêts semi-vierges deviennent zone d'exploitation pour les habitants. Dans le village de Phonngam Kang, 16,90 hectares de la réserve sont alloués à la production et trois hectares à la construction. En même temps, on a permis l'exploitation de 950 mètres cubes de kapokiers et 100 mètres cubes de teck à Ban Hom Yen et à Ban Done That.

Ce processus continue encore à l'heure actuelle. Si des sites archéologiques et historiques de la nation, qui plus est declarés patrimoine national par le ministère de l'Information et de la culture, peuvent être employés à n'importe quel usage et détruits à jamais sans que les archéologues aient pu faire des recherches et des fouilles, où va-t-on?

Partout dans le monde, les gens font tout pour sauvegarder la moindre relique du passé. Par sentiment de patriotisme, de respect pour leur histoire, par besoin de maintenir leur identité.

Chez nous, à qui il ne reste déjà pas grand chose après les multiples incursions, agressions, occupations, pillages et mises à sac au cours des siècles, si nous nous mettons à détruire nous même le peu qui nous reste, nous aurons à répondre devant l'histoire, devant les mânes de nos ancêtres et devant le jugement des générations futures.



Des forêts de kapokiers sauvages géants décimés. *-Photos Houmphanh*

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

Le Lane Xang 1 de nouveau sur le Mékong pour des dîners de style

SOMSANOUK MIXAY



Apéritif dinatoire devant la splendeur des couchers du soleil dur le Mékong.

Le Lane Xang 1, fleuron de la flotte de M. Khamphone Pholséna, directeur de Lane Xang Travel, dont les activités multiples comprennent aussi et surtout l'hôtellerie et la restauration, est de nouveau à flot apres une extensive restauration. Si vous voyez un fringuant bâteau d'un blanc étincelant, avec ses trois ponts illuminés, qui vogue fièrement sur le Mékong à la nuit tombante, c'est lui. Il a été complètement redecoré par Toy Siri, prêtresse du design qui a delaissé momentanément sa Galerie-café de Nongbone pour opérer un "face-lift" sur Lane Xang 1.

Le bâteau sort deux fois par jour pour une croisière d'environ une heure chaque fois, entre 17 h et 18 h 30 pour un appéritif dinatoire avec coucher de soleil en prime, et entre 18 h 30 et 20 hpour le dîner en admirant les lumières des quais de Vientiane.

Ancré au KM 4 sur la route de Thadeua, immédiatement après le restaurant Mékong, le bâteau remonte le fleuve en longeant la rive droite, vire de bord à la hauteur de la Commission du Mékong et redescend en longeant la rive de Vientiane.

Il est aussi ouvert pour le déjeuner entre 11 h et 14 h. Le bâteau peut asseoir 150 personnes. Il est d'une stabilité remarquable.

Le pont inférieur est climatisé et sert pour les amateurs de karaoké. Vous pouvez dîner en chantant ou chanter en dînant, selon votre humeur du moment, dans une ambiance très relaxante. Le pont intermédiaire, egalement climatisé, peut faire restaurant ou salle de réunion. Quant au pont supérieur, il est ouvert à tous les vents et il est particulièrement agréable, bercé par la brise du Mékong. Une petite scène et des instruments de musique classiques et modernes promettent des dîners en musique.

Le menu est riche et varié: une dizaine d'amuse-bouches, des salades plutôt épicées, des soupes lao et thaï, des nouilles. Parmi les plats principaux, les vedettes sont, bien sûr, le laap dans toutes ses déclinaisons et les poissons : poisson du Mékong à la vapeur, poisson aux trois saveurs, poisson grillé à la sauce au citron.

Vous avez aussi le choix entre deux menus fixes. Celui à 70.000 kip vous donne droit à cinq plats plus le riz gluant, le dessert et le café. Celui à 80.000 kip a un plat de plus. Les boissons ne sont pas comprises.

Le Lane Xang peut être loué pour des événements privés. Les conditions peuvent être discutées directement avec son manager, M. Amphayphone Vorasane.

Bonne croisière!

Lane Xang Cruise 1
Tel: 020 530 1729.



Dîner en admirant les lumières de Vientiane. -Photos Sisay Vilaysack

Le batelier du Mékong

PHONG THAMMAVONGSA



M. Thongdy, une vie passée au fil du Mékong.

Le Mékong est un des plus grands fleuves du continent asiatique, avec une longueur de 4 200 km. Il prend sa source sur les hauts plateaux tibétains et entre au Laos en suivant la frontière lao-birmane. Il coule du nord jusqu'au sud du territoire lao. Ce grand fleuve fait partie intégrante de la vie des commerçants installés sur ses rives et des voyageurs qui l'utilisent comme moyen de communication. Il rythme la vie quotidienne des villages riverains.

Thongdy ou plutôt « Tassèng Thongdy » comme il est surnommé, chef du village de Pakhoung de la province de Sayaboury, est l'un des premiers bateliers du Mékong. Il commence en 1947 à naviguer sur le Mékong en bateaux de bois à rame qu'il tire parfois à l'aide de câble pour traverser les passages dangereux du fleuve. Quarante-cinq jours lui sont nécessaires pour parcourir la distance qui sépare Vientiane de Luang Prabang.

A l'époque, les frais de voyage coûtaient trois kip anciens (monnaie d'argent) par personne, cependant Thongdy préférait transporter des marchandises. Pour lui porter chance son premier bateau fut baptisé « Lèmthong » (pointe d'or).

« *Dans mon enfance, j'ai toujours rêvé de devenir un batelier. Quand j'ai pu m'établir, peu de personnes pratiquaient cette activité sur le Mékong. Cela a été pour moi une occasion unique de prospérer dans ce commerce. Je transportais toutes sortes de marchandises, surtout du sel, du Padeck (*sauce poissons en conserve lao*) et du pétrole que je livrais aux habitants le long du Mékong.*

J'échangeais ces marchandises contre des biens en nature : porcs, bœufs et des buffles que je vendais ensuite à Vientiane. A cette époque, je faisais beaucoup plus de transports de frets plus rentables que celui de voyageurs », nous raconte avec nostalgie Tassèng Thongdy .

En ces temps-là, le fleuve était beaucoup plus utilisé comme moyen de communication que la voie terrestre, malgré les passages dangereux qui le jalonnent : les rapides de Chanh, de Phane et de Luang. La navigation sur le Mékong demande une certaine habileté et surtout de connaître les couloirs pour déjouer les caprices de ce long fleuve pas vraiment tranquille. Mais ces obstacles n'ont jamais arrêté Thongdy.

En 1952, le trafic sur voie fluviale augmente et des bateaux de commerce de six tonnes apparaissent. Ils sont construits en bois et cette fois pourvus d'un moteur. A Vientiane, deux ports toujours en activités se construisent au nord de la ville, le port de Kaoliao dans l'arrondissement de Sikhottabong qui accueille les marchandises et des voyageurs à destination des provinces du nord de la capitale jusqu'à Luang Prabang. L'autre port, au km 4 route de Thadeua, dans l'arrondissement de Sisattanak est réservé aux départs pour les provinces du sud.

« *Tout au long de ma vie, j'ai vécu au fil de l'eau où j'ai croisé des épaves des bateaux naufragés. Plusieurs fois pendant mes voyages, j'ai été attaqué par des brigands qui nous menaçaient et à qui je devais céder des marchandises. Parfois ils n'hésitaient pas à tuer le capitaine d'un bateau pour s'emparer de sa cargaison* », se rappel M. Thongdy, l'ancien batelier.

Les différents types de bateaux du Mékong :

De nos jours, le secteur des communications fluviales a évolué et nous pouvons croiser sur le fleuve Mékong trois types de bateaux:

- les bateaux traditionnels de commerces de plus de 20 tonnes qui transportent des marchandises qui relient Vientiane Luang Prabang en trois jours.

- les barges construites en métal qui embarquent jusqu'à 40 passagers, elles font la navette Vientiane -Luang Prabang en deux jours.

- les « speed boat » ou bateaux à grande vitesse qui accueillent au maximum 8 passagers et arrivent dans la même journée même à Luang Prabang.

« *Les bons navigateurs doivent respecter une voie balisée autrefois par les français et indiquée à l'aide de grandes perches de couleur sur les rochers du Mékong. Il faut passer par des endroits bien délimités qui changent en fonction des saisons, sinon inévitablement on s'échoue. Ceux qui se sont aventurés hors de ces balises ont fait naufrage* », a-t-il souligné.

En 1979, Thongdy a quitté son village natal pour s'installer dans le quartier de Sikhay-Tha où il poursuit sa carrière commerciale au fil de l'eau avec son bateau. Puis devenu un vieux loup du Mékong, il transmet à ses enfants son expérience et sa passion et à leur tour ils voguent sur la mère des eaux.

Maintenant, Tassèng Thongdy à l'âge de 78 ans a posé ses rames, il a reconverti son ancien bateau en station de gaz flottante où les bateaux du port viennent s'approvisionner.

MÉDIAS

RADIO



▶Comme-ci comme-ça

Emission musicale et talk-show présentée par Souphavanh, Kongsèng et Pierre qui discutent de la variété de la musique francophone et anglophone
Tous les samedis à 14h
(FM1 - 103.7)

▶Informations

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

▶Voyage musical

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

TNL 1



▶Informations

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

▶Informations en Lao

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

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

TV5 ASIE



▶Film

L'ADOLESCENTE
Réalisation : Jeanne Moreau, 1979
Interprètes : Laetitia Chauveau, Simone Signoret, Edith Clever, Jacques Weber, Francis Huster.
Sujet : Juillet 1939, comme chaque année, Marie, une jeune parisienne, part en vacances chez sa grand-mère en Auvergne. À peine adolescente, elle se prend de passion pour un jeune médecin, nouveau venu au village.
Mardi 23 août à 23h56

▶Magazine

COMPLEMENT D'ENQUETE 2004
Le magazine de Benoît Duquesne approfondit et éclaire un thème de société en le déclinant sous tous ses angles.
Ce soir : Le train de vie de la République
Mercredi 24 août à 21h27

TV5 ASIE



▶Film

UNE RAVISSANTE IDIOTE
Réalisation : Edouard Molinaro, 1963, N&B
Avec : Brigitte Bardot, Anthony Perkins, Grégoire Aslan, André Luguet, Denise Provence...
Sujet : Harry, employé de banque est amoureux d'une belle blonde inconnue. Après son renvoi de la banque et pour se venger , Harry décide d'offrir ses talents aux services de l'espionnage russe.
Jeudi 25 août à 19h30

▶Informations

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

AGENDA

Le cinéma du Centre est fermé tout le mois d'août

Les séances reprendront à partir du mardi 7 septembre avec le film " **Dernières vacances**"

Film

Projection cinéma d'art et essai, à l'ambassade d'Allemagne (route de Sokpaluang, sur la droite après le Vat)
Tous les lundi, séance à 20h15
Entrée : gratuite

Concert

A l'occasion de la célébration du 50ème anniversaire des relations diplomatiques entre le Laos et les Etats-Unis, un concert gratuit se déroulera au Don Chan Palace. Au programme, de la Country music avec Jesse Dayton et son groupe de musiciens.
Le 02 septembre à 19h00.

Bibliothèque

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

Curiosité

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

Musées

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

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

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

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

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

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

Horaires des bus et des vols intérieurs et internationaux

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

▶Bus internationaux

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

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

▶Bus nationaux

Station du Nord: tous les jours

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

▶Transports aériens (Lao Airlines)

Les horaires d'arrivée sont indiqués entre parenthèses.

Tél. Aéroport de Wattay : 51 20 28

▶Vols intérieurs :

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

▶Vols internationaux :

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

ANNONCES

▶A louer

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

Maison meublée: Quartier Thongthoun
Cuis. équipée, 3 Ch, 2 SDB
Salon, Tel, TV cable, Air Cond,
cours et jardin, 250$/mois
.Contact : Mme Sengchanh
Parle Lao/Français**.** 020 771 32 17

Maison neuve, meublée tout confort (F3 ou F4-2 salles de bain WC), clôturée- 142 m²- 15 minutes du centre ville
200 $/mois (sans charge), village de Nonghai.
Contact : Mr Singthong 351 856/480 339 ou portable 020 5622580
Parle lao.

Maison meublée. Quartier Thongtoum
Cuis équipée, 2 Ch, 1 SDB, Salon, Tel, TV cable, cours et jardin. 150$/mois
Contact : Mme Sèngchanh
Parle Lao/Français**.** 020 771 32 17

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

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

▶Cours particuliers

Professeur expérimenté de lao, Français et anglais disponible pour cours particuliers.
Melle Inpone. Tél. 212449 bureau; portable 020 5601914
E-mail: inponephetsomphou@hotmail.com

Couple français (Licence de mathématiques et physique, maîtrise de Lettres modernes, DELE d'espagnol et DEA d'ethnologie) propose cours particuliers tout niveau. Tarifs à négocier. Tel. 412114

▶Cours de body language

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

▶Maison Meublée (House for rent)

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

ABONNEMENT

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

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

Signature .....

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

LE RÉNOVATEUR
BP 8706, Vientiane, RDP lao

1. Abonnement à Vientiane

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

2. Abonnement en province

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

3.Tarifs pour l'étranger:

Thaïlande, Vietnam & Cambodge	6 mois (26)	US$ 50	- 40 euro
	1 An (52)	US$ 100	- 85 euro
Indonésie. Malaisie, Inde Singapour, Chine & Japon	6 mois (26)	US$ 55	- 45 euro
	1 An (52)	US$110	- 90 euro
Australie	6 mois (26)	US$ 60	- 50 euro
	1 An (52)	US$100	- 85 euro
Europe & Russie	6 mois (26)	US$ 65	- 52 euro
	1 An (52)	US$130	- 100 euro
Etats-Unis & Canada	6 mois (26)	US$ 80	- 65 euro
	1 An (52)	US$160	- 128 euro

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

Ambassades à Vientiane

Allemagne, 26, rue Sokpaluang, ban Sokpaluang. ☎ 312110-312111
Australie, rue Nérhu, ban Phonsay, ☎ 413600
Belgique, 3è étage du VTC, 33 avenue Lane-Xang, ☎ 222712
Brunei Darussalam, rue Thongkang, ☎ 352294-5, fax 352291
Cambodge, Route de Thadeua, ban Bungkhagnong, ☎ 315251, 315252, 314952, 314303,314995, 30285
Chine, rue de Vatnak, ban Vatnak , ☎ 315105, 315101,315100, 315108,315107,315103
Corée (Rep. de) , ban Vatnak, ☎ 352034, 352033,352032,352031
Corée (RPD de), rue Vatnak, ban Vatnak, ☎ 315261,315260
Cuba : 123, rue Saphanethong Neua, ☎ 314902, 315207
Etats-Unis d'Amérique, rue Bartolonie, ban Sienggnune, ☎ 212582,212881
France, rue Sethathirat, ban Sisaket : ☎ 215253, 215257, 215258, 215259,218206,215255
Inde, route de Thadeua, ban Vatnak, ☎ 412640, 413802,413801,413446,416851,415650
Indonésie, rue Phonekhéng, ban Phonesaat, ☎ 413910,413909,413900
Japon, rue Sisangvone, ban Sisangvone, ☎ 414403, 414400, 414401,414402,
Malaisie, rue That Luang, ban Phonesay, ☎ 414205, 414206
Mongolie, route de Thadeua, ban Vatnak, ☎ 315220
Myanmar, rue Thongkang, ban Thongkang, ☎ 314910, 314911, 313965, 313235,313235,313964
Philippines, ban Phonsinuane, arrondissement de Sisattanak ☎ 452-490/ 452-491 Fax : 452-493
Pologne, 263, route de Thadeua, ban Vatnak, ☎ 312940
Russie, ban Thaphalanesay, ☎ 312218,312222, 312219
Singapour, rue Nongbone, ban Nasay, ☎ 412477, 416880
Suède, 01-36, route de Thadeua, ban Vatnak, ☎ 313772, 31 5018,315003 315017,350076
Thaïlande, rue Phonekhéng, ban Phonesaat, ☎ 214582,213734, 214585,214583,214581,217158, 217157
Union Européenne, Délégation de la Commission Européenne, Centre Commercial de Sihom, 5e Etage. Rue Luang Prabang, Vientiane P.O.Box: 9325; ☎ ++856 21 241134;
Fax: ++ 856 21 241137/241125.
Vietnam, rue That Luang, ban Phonesay, ☎ 413404, 413400, 413410, 413402, 413407, 414626, 413403, 413409, 41340141337.

HOROSCOPE

Bélier 21 mars - 20 avril

Votre situation astrale est telle que de grandes questions se présentent et vous recherchez des solutions, notamment pour améliorer vos relations.

Taureau 21 avril - 20 mai

Vous êtes sociable en ce moment et vous avez envie de sortir, de vous distraire de manière insolite. N'hésitez pas à faire des choses que vous n'aviez jamais envisagées.

Gémeaux 21 mai - 21 juin

Les planètes vous animent, et vous êtes en état de surexcitation. Vos finances se portent bien, et vous gérez de mieux en mieux votre budget.

Cancer 22 juin-22 juillet

Votre confiance en vous augmente ! Vous aurez l'occasion de rencontrer des gens passionnants, à votre plus grande surprise.

Lion 23 juillet-22 août

Cette semaine est un moment spécial, où l'amour est à l'ordre du jour ; Une ambiance romantique règne dans votre entourage. C'est le moment de vous engager

Vierge 23 août-22 septembre

Ne vous trompez pas sur les sentiments d'une autre personne. Tout n'est pas si clair que cela. Vous avez des doutes, et il faut faire confiance à votre intuition.

Balance 23 septembre-22 octobre

Vous avez besoin d'un grand bol d'air frais. Si vous restez trop longtemps chez vous, vous risquez de faire une crise de claustrophobie.

Scorpion 23 octobre-22 novembre

Vous vous sentez perplexe, peut être parce que vous laissez libre cours à votre imagination, qui vous joue des tours ? Cessez de vous projeter des scénarios catastrophes, et laissez-vous vivre un peu plus.

Sagittaire 22 novembre-20 décembre

En ce qui concerne votre vie sentimentale, les choses s'annoncent plutôt bien et vous allez prendre un nouvel envol. D'ici un mois ou deux, vous serez au comble du bonheur.

Capricorne 21 décembre-19 janvier

Des personnes de votre entourage, adultes ou enfants, sont plus exigeantes que jamais, et vous aurez envie de prendre le large.

Verseau 20 janvier - 18 février

Vous aurez un peu de temps pour prendre soin de vous, et vous aurez l'occasion de revoir vos objectifs pour vous fixer de nouveaux buts.

Poissons 19 février - 20 mars

Vous êtes sociable en ce moment et vous avez envie de sortir, de vous distraire de manière insolite. Il ne faut pas rester à l'écart des autres.

▶Taux de change

		Achat
1 dollar am.	=	10. 810 kip
1 euro	=	13. 196 kip
1 baht thaï.	=	265, 00 kip
1 dollar austr.	=	8.188 kip
1 dollar cana.	=	8,986 kip
1 yen japon.	=	98 kip

cours indicatifs sans valeur officielle communiqués par la BCEL

Numéros utiles

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

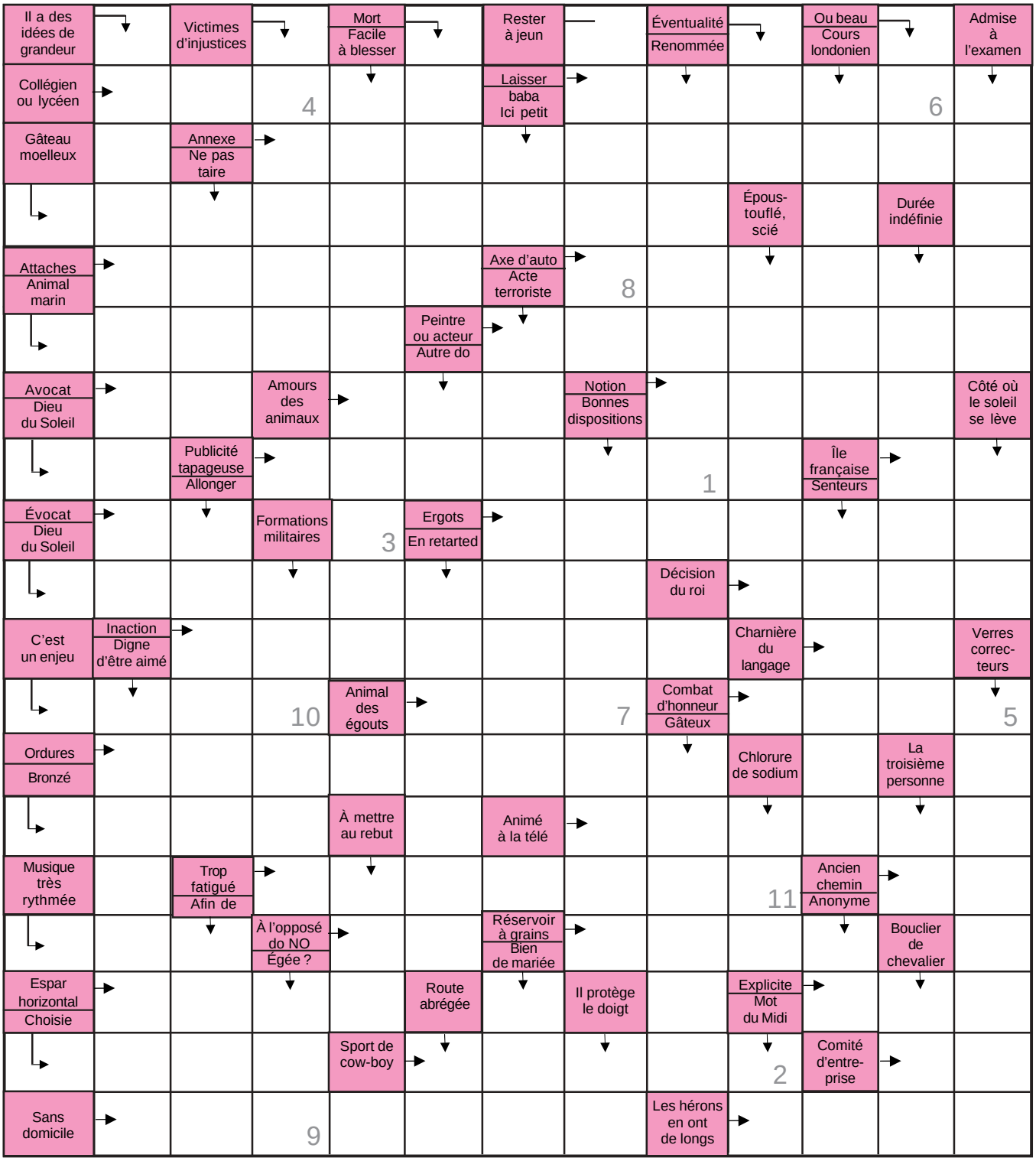
Mots fléchés

Solution du No 348

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

Mots fléchés

Catégorie de produits comprenant la verrerie de table et la verrerie culinaire.



Un brin d'humour

Avec ***Baokbu***

A une réception, une femme fait des reproches à son mari: "Cela fait cinq fois que tu retournes au buffet te servir en glaces et en gâteaux. Tu n'as pas honte?"
Le mari: "Non, chaque fois, je dis que c'est pour toi".

Un professeur est invité à parler des méfaits de l'alcoolisme devant un amphithéâtre plein. Pour sa démonstration, il pose deux bouteilles sur la table: une remplie d'eau, une remplie d'alcool. Il introduit des vers dans chaque bouteille. Les vers qui se trouvent dans la bouteille d'eau nagent tranquillement. Ceux qui sont dans la bouteille d'alcool meurent tous. Le professeur demande à l'assemblée: "Quelle conclusion en tirez-vous?"
Un étudiant, assis au dernier rang, répond: "Ca veut dire que si vous buvez de l'alcool, vous éliminerez tous les vers qui sont dans votre organisme".

Le proverbe de la semaine

ທ່າງໄກ ພາໃຫ້ທ່າງເຫີນ

Loin des yeux, loin du cœur

Avis de présélection

La République Démocratique Populaire Lao se voit accorder une aide par l'Agence Française de Développement (AFD). Cette subvention a été attribuée à la société de distribution des eaux de la Capitale de Vientiane Nampapa Nakhone Luang (NPNL) afin de réaliser un Centre de Formation aux Métiers de l'Eau (CFME) en RDP Lao. NPNL se propose d'utiliser une partie du montant de cette subvention pour effectuer les paiements autorisés au titre de la construction du centre sur deux sites :
Phonetan :
Construction de bureaux (50m2), restaurant (200m2) et 30 chambres (420m2).
Chinaimo :
Construction de bureaux (320m2), salles de cours et halle technique (800m2).

Pour les deux sites, aménagements extérieurs : voiries, réseaux et plantations.

Dossier de pré qualification :
La société Nampapa Nakhone Luang (NPNL) invite, par le présent avis toutes les entreprises locaux à présenter leurs dossiers de présélection pour la construction du centre de formation sur les sites de Phonetan et Chinaimo.

Le processus se déroulera conformément aux procédures d'appel d'offre international. Toutes les entreprises locaux satisfaisants aux critères d'éligibilité sont admises à soumissionner leurs dossiers rédigés en français et en lao, et composés de :

- Lettre de candidature.
- Certificat d'enregistrement.
- Licence d'investissement 2005.
- Patente de classe I , 2005.
- Liste du personnel :

1) Moyens en personnel.
Le candidat doit fournir des renseignements d'ordre général sur la structure de gestion de son entreprise et indiquer les personnes dotées de qualifications adéquates aux postes clés, en fonction des besoins durant l'exécution du marché. Il doit également fournir, pour chaque poste clé, des renseignements sur un titulaire et un suppléant, dont l'expérience devra répondre aux critères fixés.

2) Moyens en matériel.
Le candidat doit posséder (liste à fournir), ou pouvoir se procurer, les matériels et équipements essentiels, en bon état de marche, et démontrer, sur la base des engagements déjà connus, qu'ils seront utilisables au moment voulu dans le cadre du marché. Il peut aussi indiquer d'autres matériels et équipements qu'il suggère d'utiliser dans le cadre du marché, en y joignant les justifications.

3) Moyens financiers.
Le candidat doit démontrer qu'il peut se procurer ou à sa disposition des liquidités, lignes de crédits et autres moyens financiers (abstraction faite de toute avance contractuelle) suffisant pour faire face aux besoins de trésorerie liés aux travaux afférents au marché considéré, en cas d'interruption, de démarrage ou d'autres cas de retard de paiement, pour les montants estimatifs minimums indiqués (à déterminer par le MOE), déduction faite des engagements pris par le Candidat au titre d'autres marchés.
Le Candidat doit également démontrer à la satisfaction du Maître de l'ouvrage, qu'il dispose de sources de financement adéquates pour faire face aux besoins de trésorerie afférents aux travaux en cours, le cas échéant.
Le Candidat doit soumettre ses bilans vérifiés ou, si la législation de son pays n'en exige pas, d'autres états financiers jugés acceptables par le Maître de l'ouvrage, au titre des 3 dernières années, et ces bilans ou états financiers doivent établir qu'il est actuellement dans une situation saine et fournir des indications de sa rentabilité à long terme. Si cela est jugé nécessaire, le Maître de l'ouvrage devra avoir le pouvoir de faire des recherches auprès des banquiers du Candidat.

4) Expérience générale en matière de travaux.
Le Candidat doit fournir la preuve qu'il possède une expérience des travaux de génie civil au moins égale à trois ans minimum (à fixer par le MOE) et immédiatement antérieure à la date de présentation des candidatures, en qualité d'entrepreneur principal, de membre d'un Groupement d'entreprises ou de sous-traitant, et qu il a réalisé, durant la période en question, un chiffre d'affaires annuel moyen, au titre de travaux, supérieur au montant (à déterminer par le MOE).
Le chiffre d'affaires annuel moyen est défini comme le montant total des certificats de paiement au titre de travaux en cours ou de travaux achevés par l'entreprise ou les entreprises constituant le Candidat, divisé par le nombre d'années indiquées plus haut.

5) Expérience spécialisée en matière de travaux.
Le Candidat doit fournir la preuve qu'il a, durant les trois dernières années (à déterminer par le MOE), achevé totalement ou substantiellement un nombre de marchés au moins égal (à déterminer par le MOE), lesdits marchés étant d'une nature et d'une complexité similaires au marché proposé et faisant appel à des techniques de constructions analogues. Les travaux en question peuvent avoir été exécutés par le Candidat en qualité d'entrepreneur principal, ou encore de membre d'un Groupement d'entreprises ou de sous-traitant (pour la part lui incombant), et des références doivent être fournies pour confirmer leur bonne exécution.

[redacted]rises intéressées doivent envoyer leurs dossiers à l'adresse ci-après au [redacted] mercredi 31 août 2005 à 16h00, heure locale. Les dossiers reçus après [redacted]é seront rejetés. Les dossiers seront considérés comme présents que [redacted]eront physiquement présentés au bureau responsable de sa réception.

[redacted] Bouapha
[redacted]Générale de la société des eaux de la capitale,
[redacted]keng,

[redacted]1 41 28 80 et 31 25 09
[redacted]21 41 43 78 et 856-030 52 56 208.
[redacted]daophet@laotel.com et cfme@laotel.com

Le thé de mûrier

JEAN-FRANÇOIS BENZA



Feuilles de mûrier

Le thé représente la deuxième boisson la plus consommée dans le monde après l'eau. Plus de 14.000 tasses de thé, sont bues chaque seconde dans le monde, ce qui donne le chiffre colossal de 700 milliards de tasses par an ! Les principaux pays producteurs de thé sont l'Inde, le Sri Lanka, la Chine, l'Indonésie et le Pakistan. Les Britanniques en sont les principaux consommateurs, suivis par les Néo-Zélandais et les Canadiens. Le thé est divisé en trois grands types.

Le thé non fermenté ou thé vert : ils sont faits de feuilles séchées, roulées, coupées et légèrement torréfiées pour éviter leur fermentation

Le thé fermenté ou thé noir : le plus répandu, représente de 80 à 90 % de la production mondiale

Les thés fermentés appelés Oolong : ils se situent entre les thés noirs et les thés verts.

Bien que le Laos cultive du thé, principalement vert, depuis de très longues années (province de Pongsaly), le thé de mûrier plus récent, intéresse de plus en plus d'investisseurs. Parmi les nombreux entrepreneurs locaux qui se sont lancés dans cette activité, certains ont choisi de produire du thé de mûrier bio, c'est à dire que l'on exclut totalement l'utilisation d'engrais de synthèse et de pesticides pour la croissance des mûriers. La consommation de thé, quelle que soit sa catégorie, possèderait des vertus médicinales reconnues en Chine depuis le 3eme millénaire av. J.-C. La teneur en fluor des feuilles de thé est largement suffisante pour prévenir la carie dentaire.



La torréfaction des feuilles de mûrier.

Le tannin tuerait les bactéries et le virus de la grippe, réduirait les tumeurs et ainsi l'incidence du cancer, diminuerait le cholestérol et réduirait l'augmentation de la pression sanguine et l'augmentation de la glycémie. Le thé de mûrier, de la catégorie du thé noir, posséderait aussi de grandes propriétés médicinales notamment contre le diabète et le cholestérol. Dans le cas d'un régime alimentaire, sa consommation régulière aiderait les personnes à perdre du poids plus aisément. Ce thé n'est actuellement disponible que dans les marchés de la capitale mais il le sera bientôt dans tout le pays.

Sa production est assurée par l'association des produits organiques lao."*Le thé de mûrier a des propriétés médicinales étonnantes, par exemple, boire deux ou trois tasses de thé par semaine aide à perdre du poids. Ce thé est encore méconnu des gens. Nous connaissons des extraits de diverses plantes comme la cannelle, la cardamome, la bergamote, l'écorce d'orange, les pétales de jasmin qui peuvent être mélangés aux feuilles pour aromatiser le thé, mais le thé*

La pharmacopée chinoise se vend bien au Laos

SOMPHAVANH SIRAMATH

Les médicaments des laboratoires « Tiens » sont reconnus au Laos pour être de très bonne qualité. Ce groupe pharmaceutique chinois a déjà remporté plusieurs prix internationaux pour l'excellence de ses produits, notamment, le prix de l'Instituts médical



M. Deng Sheng

international de Chine aux Etats-Unis, le certificat de qualité ISO 9002 et Etc.

En activité depuis 5 ans au Laos, la société «Tiens » lao Ltd vend une gamme de 14 produits traitant diverses pathologies et carences.

Fondée en 1994 la société « Tiens » installe son siège à Pékin en Chine. Au Laos, une annexe voit le jour en 2001, sur la route de Dongpalanne, dans quartier de Fay à Vientiane. Cette entreprise possède des bureaux et des comptoirs de distributions dans plus de cent pays et ses produits sont vendus dans le monde entier.

Très bien intégrée à la vie associative locale, la société participe activement aux œuvres de bienfaisance et aux fonds de soutien de divers projets du domaine public. Ses dons s'élèvent actuellement à 20 000 dollars.

Entretien avec le directeur de la société « Tiens » M. Deng Sheng

Le Rénovateur : Comment diffusez-vous vos produits à travers le pays?

M. Deng Sheng : Nous avons franchisé plusieurs pharmacies ainsi que d'autres commerces et notre marque est représentée dans les officines des provinces de Vientiane, d'Attapeu, de Saravan, de Champassak, de Savannakhet, de Luang Prabang, d'Oudomsay, Sayabouri, de Khammuan.

Nos produits obtiennent un large succès auprès des



La gamme complète de médicaments que commercialise le laboratoire.

consommateurs, notamment pour la croissance des enfants.

LR : Pourquoi avoir ouvert un comptoir de distribution au Laos?

DS : L'ordre de prix de nos produits s'harmonise au pouvoir d'achat de la population. Ils sont accessibles à tous, la santé ne doit pas être un luxe, chacun doit être en mesure de la recouvrer à moindres frais.

LR : Les médicaments « Tiens » soignent quels types de maladies?

DS : Nous avons élaboré des remèdes pour toutes les maladies, nos produits les plus vendus sont ceux à base de phosphore et de calcium qui assurent une croissance normale aux enfants et renforcent le tissu osseux. Nos traitements contre l'anémie, les états de fébrilités et de fatigues générales sont aussi très demandés.

LR : Comment envisagez-vous l'avenir de votre société au Laos?

DS : Nous souhaitons agrandir notre marché, en outre nous avons le projet de créer un laboratoire de recherches médicales et d'orienter ces recherches sur l'élaboration de médicaments à base de plantes. Le Laos possède une flore diversifiée très riche, ce potentiel devrait nous permettre de mener à bien ce projet.

→

à base de feuille de mûriers reste encore méconnu ", explique M. Khamsing Sihathep, président de l'association. Depuis sa commercialisation, en décembre dernier, l'association vend près de 500 boîtes par mois. Les ventes devraient sensiblement augmenter d'autant plus que sa commercialisation est déjà prévue dans cinq provinces du sud du pays, Khammuan, Xékong, Champassak, Savannakhet et Saravan. "*Le nord du pays ne sera pas oublié, cette semaine nous allons lancer une campagne de promotion à Oudomxay, Luang Prabang et Xayaboury. Quant à son exportation, elle n'est pas encore officielle. Néanmoins plusieurs étrangers, qui ont apprécié son arôme et sa particularité, en ont acheté pour le revendre dans leurs pays d'origine, mais le volume des ventes reste encore très faible*", explique M. Thongpheuane Khantivong, responsable de la distribution au laboratoire pharmaceutique Viengthong Pharma Co.Ltd, en charge de sa commercialisation. Le thé de mûrier lao est actuellement présent sur les marchés américains, australien, japonais et indien. Il se positionne sur le créneau porteur de la santé. La clientèle ciblée est clairement affichée par les dirigeants du laboratoire Viengthong Pharma Co.Ltd : les personnes avec un taux de cholestérol élevé et ceux qui désirent perdre du poids. La plupart de nos maladies, sont causées par des modes de vie déréglés et la consommation de thé, malgré ses nombreuses vertus médicinales n'est pas une panacée. Autrement dit le thé ne vous fera pas maigrir, si vous mangez trop de gâteaux et il ne pourra vous guérir d'un cancer. En revanche, allié à un mode de vie sain, il agira comme stimulant sur votre forme et vous aidera à garder votre capital santé.



Le thé, la deuxième boisson la plus consommée dans le monde

Les adducteurs et les abducteurs

JEAN-FRANÇOIS BENZA

Les adducteurs : Ce groupe de 5 muscles occupent la partie interne de la cuisse : le pectiné, le petit adducteur, le moyen adducteur, le grand adducteur et le droit interne. Ils s'attachent sur le pubis, se répartissant du haut du pubis jusqu'à la branche ischio-pubienne et se terminent sur le fémur en successions égales.

Les abducteurs (extérieur des jambes): [anatomie] muscle qui permet l'écartement (d'un membre ou d'une partie d'un membre) du plan de symétrie du corps

Exercice 1 : Cet exercice est le plus efficace pour renforcer les abducteurs.

Allongé, les jambes fléchies, un ou deux élastiques autour des genoux. Le bassin est décollé, les fessiers contractés afin de ne pas mettre en tension les lombaires. Si vous les sentez, cela signifie que vos fessiers sont fatigués et que les lombaires prennent le relais. Inspirez dans l'ouverture des genoux. Le bassin ne bouge pratiquement pas et les fessiers restent contractés.





Conseil : Commencez avec un seul élastique et en fonction de vos sensations, ajoutez en un de plus.Le but n'est pas de tous les mettre, mais de contrôler votre mouvement. Durant la phase de retour, freinez la fermeture afin d'exécuter le mouvement parfaitement.

Exercice 2 :

C'est un exercice, qui, fait régulièrement, vous aidera à retonifier les muscles situés au niveau des hanches.

Allongé sur le coté, la jambe au sol est fléchie, les deux hanches sont sur le même plan; l'autre jambe est tendue, pointe de pied vers le sol. Cette jambe est dans le prolongement du buste. Lors





de l'élévation de la jambe, inspirez. Soufflez en descendant. La pointe de pied est placée vers le sol afin de mettre en tension le petit fessier pour plus d'intensité.

Exercice 3 :

L'exercice est un peu moins intensif que celui allongé sur le coté. Cependant,





il vous procurera de bonnes courbatures.

Debout sur un pied, jambe légèrement fléchie afin de vous donner un peu d'équilibre. L'autre jambe est tendue pointe de pied vers l'intérieur afin de mettre en tension les muscles sollicités (les abducteurs). Inspirez en ouvrant sur le côté votre jambe. Le but n'est pas de l'ouvrir au maximum puisque dès l'instant où vous sentez un blocage, il ne faut plus insister et redescendre, sans poser le pied au sol.

Petit conseil : Pour augmenter l'intensité, placez des lests de différents poids au niveau des chevilles.

Exercice 4 :





Acheter un ballon assez malléable afin de pouvoir le serrer (ni trop dur, ni trop mou).

Allongé sur le dos, jambes fléchies, le ballon placé au niveau des genoux. Les fessiers sont contractés en continu et les cuisses dans le prolongement du buste. Soufflez en écrasant le ballon en comptant jusqu'à 10.

Pour cet exercice, travaillez très lentement car le mouvement est de faible amplitude.

Si vous ressentez vos lombaires c'est que vos fessiers ont tendance à être relâchés et donc, soit vous les contractez davantage soit vous posez votre bassin au sol afin de les soulager. Le ballon ne devant jamais tomber, n'ouvrez pas rapidement les genoux.

Exercice 5 :

Exercice de base, simple, mais qui a





fait ses preuves pour tonifier les adducteurs. Allongé sur le coté, la jambe en dessous est tendue, l'autre fléchit en avant. Le pied est parallèle au sol, voir la pointe de pied, légèrement vers le sol. Inspirez en levant d'une trentaine de centimètres la jambe inférieure. Faites le mouvement lentement afin de bien ressentir et localiser vos adducteurs. Faites 4 séries d'un coté puis changez de jambe.

Pour intensifier le mouvement, placez un lest sur la cheville.

La semaine prochaine l'aquagym....

Pho Hang Ngoua

MANILA VANTHANOUVONG

Le pho (prononcé feu) est un plat d'origine vietnamienne. Cependant, il est très populaire au Laos et apprécié de la majorité des lao depuis de longues années.

Le pho, est une soupe vietnamienne constituée de nouilles blanches, de viande, de germes de soja, d'oignons nouveaux noyés dans un bouillon préparé à partir d'os de bœuf et de queues de bœuf.

Le « Pho Dung » est l'un des meilleurs restaurants où l'on peut déguster cette spécialité. Il se situe dans la rue du Boun, dans le quartier cosmopolite d'Anou, face à la Banque pour la promotion de l'agriculture.

Ce restaurant a été fondé par Mme Phetmany Kèovanhsay qui le gère depuis plus de 10 ans. Elle accueille chaque jour plus d'une centaine de clients. La décoration de « Pho Dung » diffère des autres restaurants où l'on sert le « Pho » : les murs de la salle sont habillés des toiles de grands artistes peintres lao (Khamsouk), vietnamiens et birmans.



A droite, M. Phetmany avec sa sœur.

Les tables un peu basses sont disposées de façon à accueillir des groupes de 4, 8 ou 10 personnes et l'ambiance est souvent conviviale. Une terrasse permet de déjeuner en regardant l'animation du quartier. A l'entrée, sur le coté gauche, chacun peut voir le marmiton s'affairer à préparer les commandes de « Pho ».

Tous les jours, Mme Phetmany fait son marché elle-même pour acquérir les produits les plus frais pour la préparation de sa soupe. Elle utilise chaque jour plus de 35 kg de nouilles blanches et 35 kg de viande. Sa clientèle habituelle est constituée de fonctionnaires du ministère des Affaires étrangères et aussi de français.

Sa réputation s'est transmise de bouche à oreilles, ce qui lui a permis de recevoir à sa table les journalistes thaïs, vietnamiens et autres venus couvrir le Sommet de l'ASEAN et la conférence de l'AMM du mois dernier.

Elle a aussi l'honneur de servir la soupe aux personnels de différentes ambassades qui viennent se restaurer le midi.

« Je pense que c'est le goût de la soupe que je prépare avec soin, qui attire les clients, ma recette est unique et je m'applique à respecter les mesures et les quantités de chaque ingrédient qui compose mon bouillon et à suivre la même méthode de cuisson pour conserver un goût identique », affirme Mme Phetmany.

Pour réussir sa soupe, Mme Phetmany doit se lever très tôt, à 2 heures du matin pour faire mijoter le bouillon avec les os et les queues de bœuf pendant 8 heures.



La soupe est prête à servir.

Ce qui est spécial et différent des autres restaurants de soupe vietnamienne c'est qu'elle ajoute la queue de bœuf dans le bouillon. Voila pourquoi, le restaurant a été baptisé « Pho Hang Ngoua » (soupe de nouille à la queue de bœuf) par les clients.

« *Je viens souvent ici parce que j'aime ce type de bouillon qui n'est pas gras et le goût reste toujours le même, je peux dire que ce restaurant est l'un des meilleurs de Vientiane.*

Et j'adore déguster les os de la queue du bœuf qu'on ne trouve pas dans les autres restaurants,» nous a confié une cliente.

En dehors du service sur place, le « Pho Dung » propose aussi la vente à emporter pour les clients qui désirent se faire servir chez eux. Phetmany nous a confié avoir eu à servir dans les réceptions de hautes personnalités lao, parfois jusqu'à 1000 personnes.

Selon votre appétit, une soupe vous coûtera de 10 000 à 12 000 kip et seulement 6000 kip pour les enfants.

Le « Pho Dung » est ouvert tous les jours de 6 h du matin jusqu'à 13 h 30.

En semaine, entre onze heures et midi le restaurant affiche souvent complet. Le dimanche on y vient en famille.

« *Je profite de l'occasion de passer dans le Rénovateur pour remercier nos fidèles clients, je veux qu'ils sachent que nous sommes à l'écoute de leur suggestions. Notre priorité est de contenter notre clientèle, rien ne nous fait plus plaisir que de voir revenir chez nous les gens avec le sourire aux lèvres*,» a ajouté la propriétaire du restaurant.



Le restaurant affiche souvent complet.

Ricin

Ricinus communis *L. Euphorbiaceae*

BIBA VILAYLECK

houng thet, houng sa, lao
lahung, thaïlandais
thau dau, vietnamien
lohong preng, cambodgien
castor bean, anglais
ricin, palma-christi, français
Le ricin est l'une des plus anciennes plantes médicinales universellement connues, au point que les chercheurs hésitent encore à propos de sa terre d'origine : Ethiopie, Egypte, Inde ? Très récemment des archéologues ont trouvé des graines de ricin datant de 2000 av JC dans des grottes du Nord de la Thaïlande mais on sait aussi que les Chinois utilisaient déjà ces graines à la même époque. La grande adaptabilité de la plante complique encore cette question des origines : venue des zones chaudes et humides où elle peut mesurer jusqu'à 10 mètres de haut, elle s'adapte aussi dans les régions méditerranéennes avec une taille beaucoup bien moindre (2 à 3 mètres).

Le ricin est reconnaissable à ses feuilles largement palmées qui lui ont valu l'un de ses noms français : **palma-christi**, paume ou main du Christ qui accomplit des guérisons. Les fleurs sont en grappe de



Houngskhao

¹´¾¡»é¦¾

cymes*, les fruits sont des capsules chargées d'aiguillons mous. L'ensemble de la plante est tantôt d'un vert gris, variété la plus courante que l'on rencontre au Laos, au bord des chemins et dans les friches (**houng sa khao**), tantôt d'un rouge violacé, plus rare, en général cultivée (**houng sa luat**).

Longtemps avant l'ère chrétienne, les Egyptiens comme les Chinois extrayaient du ricin une huile aux usages multiples : éclairage, onguent, médicament, matière grasse alimentaire. Et pourtant la graine de ricin est très toxique car elle contient une toxalbumine, la ricine, dont la dangerosité a été évoquée lors d'attentats terroristes récents et qui est aussi à l'origine d'accidents domestiques. Cette substance dangereuse ne passe toutefois pas dans l'huile qui constitue 50% de la graine. On extrait cette huile par pression à froid ou en faisant infuser les graines dans l'eau bouillante.

Au Laos cette huile n'est plus utilisée pour l'éclairage, mais elle l'est toujours en



Houngsaluat

cosmétologie : dans les campagnes on soigne encore sa chevelure à l'huile de ricin.

Mais l'usage le plus populaire de cette huile, au Laos comme ailleurs, est la purge dont le goût hante encore nos souvenirs d'enfance.

D'autres utilisations médicinales du ricin sont connues au Laos : les feuilles fraîches sont mises en cataplasme sur les articulations douloureuses et leur macération prescrite pour soigner les infections génitales. Par ailleurs la tradition médicale considère comme facteur d'efficacité l'alliance de 2 plantes de couleurs différentes, c'est pourquoi il est recommandé d'associer le ricin rouge et le ricin blanc pour faire baisser la fièvre et supprimer la douleur (Docteur Aloun).

Saralamp **lahung** huile obtenue par pression à froid est laxative pour les enfants et les vieilles personnes les feuilles traitent les infections génitales les racines sont antidote l'huile obtenue par pression à chaud contient une toxine la ricine Petelot III 82 plante vivace pouvant atteindre 10 mètres de haut feuilles alternes longuement pétiolées palmées à 5 et même 11 lobes d'un vert gris fleurs en grappe de cymes capsules chargées d'aiguillons mous . Le ricin probablement originaire de l'Inde est cultivé dans tous les pays tropicaux pour ses graines dont on extrait une huile utilisée dans l'industrie et en médecine. L'huile de ricin s'extrait à froid par pression. Les graines de ricin sont purgatives et toxiques 5 ou 6 graines écrasées et mises dans du lait constitue une puissant laxatif, 3 graines mangées par un enfant suffisent à entraîner la mort, c'est la ricine qui est toxique. L'huile sert à faire une pommade capillaire. Les chinois en la faisant bouillir dans l'eau la débarrasse de son âcreté et s'en servent en cuisine en particulier pour les fameux ailerons de requins.

La graine est très toxique, on n'utilise que l'huile extraite de ces graines en particulier en cosmétologie. La graine contient 50-52% d'huile soluble dans l'alcool ce qui est exceptionnel dont les tourteaux sont toxiques.

En France on fait infuser les graines dans l'eau bouillante et on recueille l'huile qui surnage feuilles fraîches en cataplasme. L'huile de ricin s'extrait à froid par pression. L'huile sert à faire une pommade capillaire et comme lubrifiant de moteur

Au XVIII°, l'huile de ricin est le purgatif le plus populaire en Europe. Il y a deux sortes de ricin : le rouge et le blanc, leur racine ensemble sont utilisées contre les fièvres et comme analgésique.

*terme botanique pour nommer une inflorescence formée d'un axe principal, terminé par la fleur la plus ancienne et portant latéralement un ou plusieurs axes secondaires fleuris.

Nèm khao

MANILA VANTHANOUVONG



Un des plats les plus populaires au Laos, le nèm khao est apprécié aussi bien des lao que des étrangers. Les fins gourmets pourront le trouver facilement dans beaucoup de restaurants au bord des routes, notamment le long du Mékong.

Préparation et cuisson : 2 heures

1) Dans un récipient, mettez le riz, la noix de coco râpé, les œufs, de l'ail pilé ou écrasé, du sel et du poivre. Bien mélangez avec les mains et façonnez ce mélange de riz en boules de la grosseur d'une balle de tennis.

2) Dans une large poêle à feu moyen, versez l'huile. Lorsque l'huile est bien chaude, disposez les boules de riz et les faire frire jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et croustillantes. Egouttez les sur du papier absorbant et laissez les refroidir.

3) Faire bouillir de l'eau. Plongez les couennes de porc en réduisant le feu et laissez cuire pendant 30 minutes. Dès la fin de la cuisson plongez les dans de l'eau froide et émincez les en fines lamelles.

4) Hachez le porc finement. Ajoutez ensuite une cuillerée à café de sel et de poivre. Faites frire le porc avec un peu d'huile pendant 10 minutes.

5) Bien laver les légumes et les herbes, égouttez les et laissez les sécher. Hachez les feuilles de coriandre et les oignons nouveaux, coupez la fleur de bananier en quartier.

6) Disposez les boules de riz dans un récipient, écrasez les en petits morceaux avec une cuillère en bois, puis ajoutez le porc sauté, les lamelles de couennes de porc, la saumure de poisson, le jus de citron et un peu de sucre.

7) Mélangez le tout et ajoutez à la fin, des cacahuètes, les feuilles de coriandre et les oignons nouveaux hachés.

Ce plat est servi avec de la salade, de la menthe, des feuilles de coriandre, de fleur de bananier, des feuilles de *ileut* et de piments séchés frits.

Ingrédients : pour 5 personnes
- 5 bols de riz blanc
- 1 kilogramme de porc
- 500 grammes de couenne de porc
- 500 grammes de noix de coco râpé
- 5 œufs
- 5 gousses d'ail
- Des piments séchés frits et des cacahuètes
- Du sel, du sucre, du poivre et de la saumure de poisson
- 1 litre d'huile pour la friture
- Salade, menthe, coriandre, des oignons nouveaux
- Une fleur de bananier
- Un demi verre de jus de citron

ບໍລິສັດ ປະກັນໄພ ແຫ່ງ ປະເທດລາວ
Assurances Générales du Laos

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

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

Chalana Luang-Amat, capitaine exemplaire de l'équipe nationale de football

Dans sa vie un seul but « marquer » !

BOUAPHANH VIBOUNSAK

Tous les amoureux du ballon rond au Laos, connaissent forcément le nom de Chalana Luang-Amat. Ce footballeur est connu non seulement pour ses qualités de joueur hors pair mais aussi pour ses qualités humaines, en effet, il a la réputation d'être un homme droit et juste. Toutes ces valeurs auxquelles Chalana Luang-Amat croit lui ont permis d'être reconnu et respecté sur et en dehors du terrain. Les dirigeants du football lao l'ont bien compris puisqu'il est depuis très longtemps le capitaine de l'équipe nationale. Pensionnaire du club de la capitale, il a remporté en juillet dernier avec son équipe le championnat de Lao Ligue 2005. C'est la première fois que cette équipe remporte le championnat. «*Pour moi, le sport est ma vie, ce n'est pas seulement une profession, je vis pour et avec le football. Sa pratique me procure tous les jours un immense bonheur. Grâce au football j'ai rencontré des gens formidables et visité de nombreux pays. Bien sûr le moment de la retraite approche, mais je ne redoute pas ce moment, je sais que je resterai dans le milieu du football, peut-être en tant qu'entraîneur d'une équipe. Je n'ai pas encore pris ma décision.*», explique t-il.

Chalana est fonctionnaire au département des douanes de la capitale. Agé de 35ans, il réside au village de Saphangmo, dans l'arrondissement de Saysetha. Originaire du village de Saysathan, dans l'arrondissement de Sisattanak, Chalana est marié et père de deux enfants. C'est dans ce village qu'il sera scolarisé jusqu'au collège. Son amour du ballon rond se développera au collège. Son adresse et sa technique sont très vite remarquées et il rejoint l'équipe de son arrondissement pour participer à la coupe du ministère de l'Education au stade national. Pour la petite histoire, la coupe est remportée brillamment par l'équipe de Chalana.



Chalana Luang-Amat

Après avoir terminé ses études en 1987, Chalana rejoint l'équipe de la préfecture de Vientiane. L'année suivante, il participe à la tête de cette équipe, au 2ejeux nationaux à Savannakhet, mais le titre leur échappe. Néanmoins l'année 1988 restera gravée à jamais dans la mémoire de Chalana, puisque cette année-là il sera sélectionné pour la première fois dans l'équipe nationale. Cette même année, Chalana quitte son équipe pour rejoindre l'équipe de l'Armée populaire lao. Il restera 10 ans dans cette équipe, de 1988 à 1998, qui dominera le football national sans partage. Elle remportera six fois la coupe du Premier ministre. En 1989, à la tête de la sélection nationale, Chalana remporte le tournoi de l'amitié (Cambodge, Laos et Viêtnam).

C'est en 1998, sous l'impulsion de la fédération nationale de football, que la Lao Ligue voit le jour. Pour sa dernière année de contrat avec l'équipe de l'armée populaire lao, Chalana conduit son équipe à la victoire finale. Sur le plan international, avec l'équipe lao, Chalana ne connaît pas la même réussite sportive. L'équipe se fait éliminer dès les phases de qualifications de compétitions régionales majeures, comme les jeux d'Asie du sud-est et la Tiger Cup.

« *L'équipe nationale manque cruellement de moyen et d'infrastructure. Tous les footballeurs lao sont des amateurs, ils sont obligés d'avoir un travail pour vivre. Dans d'autres pays de la région le professionnalisme est déjà une réalité, dans ces conditions nous ne sommes pas sur un même pied d'égalité, il est donc très difficile de défendre nos chances* », explique Chalana.

En 1999, Chalana rejoint l'équipe de la banque nationale. La même année elle remporte la Lao Ligue. L'année suivante et durant quatre ans, il joue pour le club du ministère des Communications, des transports, des postes et de la construction. Cette équipe remportera successivement quatre fois la Ligue. En 2004 il change une nouvelle fois de club et pose ses valises dans le club de la capitale, qui remporte pour la première fois la Ligue cette année.

Chalana prendra sa retraite internationale au début de l'année 2006 mais continuera de jouer avec son club. «*Je suis actuellement en pourparler avec le président du club Lao-American Collège. Mon contrat porterait sur un salaire mensuel de 7 000 000 de kip. Je n'ai pas encore pris ma décision. Les négociations sont toujours ouvertes et compte tenu de mon expérience et de mes compétences, je suis prêt à intégrer le club pour un salaire mensuel de 10 000 000 de kip*».



Somchit dans l'île de Khong en 1986.

Somchit Phomsavanh, le cirque dans la peau

SOMSANOUK MIXAY

La vie de Somchit Phomsavanh est intimement liée au cirque, dans l'atmosphere de la révolution. Comme tous les enfants de la balle, elle a commencé tôt. Elle avait a peine dix ans quand elle a quitté ses parents et sa ville natale de Luang Prabang pour être envoyée à l'école de la culture de Bac Yang, au Vietnam. Après avoir terminé l'école élémentaire, elle fut choisie, avec une douzaine d'autres jeunes, garçons et filles, pour suivre une école de cirque. Ce sont ces douze jeunes gens et jeunes filles qui vont constituer la première troupe acrobatique du Laos. "*Au debut, je n'aimais pas tellement l'acrobatie, puis, finalement, je me suis dit qu'il n'y a pas de sot métier. Tout métier bien pratique à sa noblese et mon pays avait besoin de tous ses enfants, qui excellent chacun dans son domaine. Alors, je me suis appliquée pour devenir une acrobate, et une jongleuse accomplie*". Elle était aussi la Madame Loyal de la troupe. Mais il fallait surmonter beaucoup d'obstacles, vaincre beaucoup de peur. "*Un jour, au cours d'une représentation, je devais grimper au haut d'un mât, un sabre entre les dents et au bout du sabre, des verres à pied posés en equilibre les uns sur les autres. J'ai fait un faux mouvement qui m'a déséquilibrée. J'ai fait une chute de quatre mètres et suis restée inconsciente plusieurs heures*". L'accident, la souffrance, la peur n'ont pas fait reculer Somchit. Au contraire, cela a été un coup de fouet qui l'a poussée à aller au plus loin de ses possibilités, à se depasser et à devenir l'acrobate-jongleuse accomplie qu'elle s'était promis de devenir. Elle a donné beaucoup de représentations en zone révolutionnaire, insufflant du courage aux combattants et mobilisant la population à lutter pour libérer la patrie. "Nous vivions une vie simple, très proche de la population. Nous n'étions pas des vedettes mais les enfants du peuple. Après les représentations, les gens nous serraient dans leurs bras, nous offraient des fruits".

En 1975, la troupe entre à Vientiane. La population de la capitale l'a découverte, au cours de la première représentation, au stade, en même temps qu'elle a decouvert le cirque, inconnu jusque là. Elle est devenue l'idole des foules, la soeur courage, l'exemple pour les jeunes.

En 1989, le ministère de l'Information et de la culture l'a nommée directrice de la Troupe acrobatique centrale. "*Ca a été un nouveau défi pour moi. Tout en continuant à pratiquer l'acrobatie et la jonglerie, et à officier comme maître de cérémonie, je devais faire de l'administration mais surtout renouveler sans cesse le spectacle, créer de nouveaux numéros, former de nouvelles générations d'artistes*". En effet, les artistes s'usent vite. L'âge, le mariage, la maternité pour les unes, l'embonpoint pour les autres, il faut former de nouvelles troupes, toujours de nouvelles troupes. La dernière génération de contorsionistes vient de sortir sous les projecteurs. Ce sont encore des enfants, mais quel talent, quelle grâce, quelle volonté! Mais la relève n'est pas assurée pour autant, selon Somchit. Il faut susciter beaucoup plus de nouvelles vocations et la troupe a besoin d'argent. "*Pour qu'ils soient aussi forts que les autres, nous devons bien nourrir nos artistes. Nous devons les assurer. Nous devons acquérir des équipements, un bon éclairage car un éclairage insuffisant met la vie des artistes en danger. Nous pourrions très bien faire des numéros de magie, mais nous n'avons pas les moyens d'acheter le matériel pour cela*".

Le cirque, avec Somchit, a eu ses grands moments. En 1987 a commencé la construction du chapiteau, un cadeau de l'URSS, situe à Ban Thongtoum. La construction s'est terminée en 1990. Tous les spectacles se donnent à present sous ce chapiteau doré.

Mais la troupe voyage aussi, en provin ce et à l'étranger. Somchit l'a menée tambour battant à travers le monde: ancienne URSS, Vietnam, Cambodge, Thailande, Mongolie. En octobre elle est invitée à Rome.

En janvier 1989, elle était en France, au "Festival mondial du cirque de demain". La troupe lao a fait l'admiration du public parisien et a remporté le prix spécial du jury pour sa prestation époustouflante au trapèze volant. Les artistes lao avaient été entrainés par leurs collègues français des Arts Sauts de Paris. Malheureusement, la troupe s'est éfilochée depuis. Un seul artiste subsiste, Seng Aloun, le meilleur. Il fait d'ailleurs une tournée avec les Arts Sauts qui sont en train de se produire en ce moment en Hollande. Somchit se rappelle cette demonstration conjointe des trapézistes lao et francais sur l'esplanade du That Luang devant une foule immense qui retenait son souffle. La cooperation avec la France dans ce domaine a été riche et elle continue. Il y a eu les clowns, puis le trampoline.

Parmi les pays de l'ASEAN, seuls le Laos et le Vietnam ont une troupe. Le Cambodge est en train d'en monter une. "Le cirque est un language universel. On ne peut pas distinguer un artiste d'un pays d'un artiste d'un autre pays voisin. C'est pourquoi je dessine les costumes afin que les artistes de notre troupe montrent un caractère lao," dit Somchit.qui rêve qu'un mecène vienne l'aider à renouveler et développer sa troupe.

Préparation aux 7é jeux nationaux de Savannakhet

BOUAPHANH VIBOUNSAK

Le bureau des sports de Vientiane prépare actuellement la sélection des sportifs qui participeront aux 7e jeux nationaux de la province de Savannakhet, au mois de novembre 2005.

Vingt-trois disciplines seront représentées et déjà trente et un athlètes dont quinze femmes ont été retenus. Ils ont été sélectionnés pour les épreuves d'athlétismes suivantes : la course à pied, la marche, le saut en hauteur et longueur, le lancer (poids, javelot, disque).

Les épreuves de course à pied, regroupent plusieurs catégories, le sprint (100 m, 200 m, 400 m) le demi-fond (800 m à 10000 m et 3000) et le relais 4x100m.

Les épreuves de marche sportive s'effectueront sur une distance de 3000 m pour les femmes et 5000 m pour les hommes.



L'épreuve reine du 100m lors des derniers jeux nationaux

Les athlètes se sont entraînés toute l'année au stade national et sur le terrain de sport Bungkhagnang pour être en parfaite condition physique lors de ce rendez-vous sportif national.

Thao Lè et Thao Saysana spécialistes du sprint en 100 et 200 m vont terminer leur préparation physique dans les centres sportifs de Bangkok en Thaïlande durant deux mois.

Dans le passé, Vientiane a gagné 12 médailles d'or, lors des 6e jeux nationaux qui se sont déroulés à Vientiane en 2000.

«*Vientiane possède un vivier de jeunes sportifs très important, certains ont déjà participé à différentes compétitions de niveau régional et international. Ils se sont entraînés sérieusement et leur chance d"obtenir une médaille est certaine. Cette année j"espère que Vientiane remportera au moins 13 médailles d'or* », rapporte avec un optimisme certain Mme Chansamone Pasetsay, entraîneur en athlétisme.



Le lancer du poids, une des meilleures chances de médailles pour la capitale

Les judokas sont prêts pour les 23e jeux d'Asie du Sud-Est

BOUAPHANH VIBOUNSAK

La Fédération nationale de judo (FNJ) a depuis le mois de juillet sélectionné huit judokas concourants dans des catégories différentes : 45kg, 48kg, 78kg pour les femmes et 45kg,60kg, 66kg,73 kg et 100kg pour les hommes.

Ces espoirs du judo lao, suivent un entraînement permanent sur le tatami du dojo de la jeunesse révolutionnaire populaire lao à Phonthane. Depuis le mois de juillet la cadence des entraînements s'est accélérée sous le regard attentif d'un maître japonais 6 dan de judo. L'objectif de cet entraînement assidu, est de se préparer pour les 23e jeux d'Asie du Sud-Est aux Philippines qui se dérouleront en novembre prochain.

Ces sportifs chevronnés ont déjà participé à des compétitions de judo aux niveaux national et international. Six d'entre eux ont pris part récemment au 14e tournoi international de judo de Hochimin ville au Vietnam. Lors de ce tournoi, le judoka lao Khemkham Kommanivong a décroché la médaille d'argent dans la catégorie 100 kg. Ce tournois de judo très important au niveau régional a vu concourir, le Cambodge, la Chine Taipei, le Hongkong, l'Indonésie, le japon, la Corée du sud, le Laos, la Malaisie, les Philippines, le Singapour, la Thaïlande et le Viêt-nam.

Le 15 août, l'équipe nationale de judo est partie défendre les couleurs du pays à Bangkok en Thaïlande au championnat international de judo qui s'est déroulé les 19 et 20 août.

La FNJ fonde de grands espoirs sur la sélection des judokas lao qui participera 23e jeux d'Asie du sud-est (Sea Games) aux Philippines en novembre prochain. Ces espoirs sont portés notamment par Khemkham Kommanivong qui a déjà un glorieux palmarès à son actif. En effet entre autres de sa récente médaille d'argent remportée au Vietnam, il a obtenu, la médaille de bronze aux 21e jeux d'Asie du Sud-Est en Malaisie en 2001 et remporté également le bronze aux 22e jeux d'Asie du sud-est au Viêt-nam en 2003. Les supporteurs lao ont les yeux rivés sur cet habitué du succès en compétition et tout le monde espère que cette année l'or brillera pour notre judoka national.



Dernière séance d'entraînement des judokas lao avant leur départ pour Bangkok.

La Tiger Cup disparaît

JEAN-FRANÇOIS BENZA

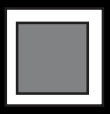
Créé en 1996, sur l'initiative du brasseur singapourien Tiger, dont l'épreuve porte le nom, ce tournoi de football était organisé bi-annuellement entre les pays de l'ASEAN (Association des Nations du Sud Est Asiatique). Au fil des années, la « Tiger Cup » était devenue un événement sportif majeur de la région. A l'instar du championnat d'Europe des nations, la Tiger Cup était le théâtre, pendant une dizaine de jours, de vives passions et d'un fort engouement populaire.

Les dirigeants de la société ont déclaré que cette décision faisait suite à un changement stratégique du groupe, qui souhaite désormais parrainer un tournoi de niveau mondial. " *L'environnement sportif à Singapour et dans la région a graduellement changé depuis quelques années. Depuis 1996 notre société est associée à ce tournoi régional, le temps est venu de nous délier de tout engagement. Les inconditionnels du football en Asie du sud-est se tournent de plus en plus vers les tournois internationaux. Il était de notre devoir de satisfaire leur désir, en modifiant notre stratégie et en leur offrant le football qu'ils souhaitent regarder*", a déclaré le responsable commercial de la marque, M. Les Buckley sur un site vietnamien. La défection du principal partenaire du tournoi compromet sérieusement ces chances d'existence, même si les responsables du comité d'organisation restent confiants, à l'image de M. Worawi Makudi, membre de la fédération de football de l'ASEAN. " *Il est trop tôt pour confirmer l'engagement d'un autre partenaire dans l'organisation du tournoi en lieu et place du groupe Tiger. Nous restons néanmoins optimistes quant aux chances d'en trouver un pour la prochaine édition du tournoi, qui doit se dérouler normalement à la fin de l'année 2006*". Dès sa première édition, en 1996, à Singapour, la Tiger Cup était devenue le symbole footbalistique de la région. Cette unique compétition de football régionale, qui réunissait les sélections A des pays de l'ASEAN a supplanté en passion et en audience télé toutes les autres compétitions, dont les Sea Games (jeux de l'Asie du Sud-Est). Mais au-delà de cette déception sportive pour tous les amoureux du ballon rond, c'est l'aspect économique qui soulève aujourd'hui des interrogations. En effet, ce tournoi permettait au pays organisateur de bénéficier de nombreuses retombées économiques et financières, notamment grâce aux droits télévisuels et publicitaires. La télévision était devenue pour les fédérations organisatrices la première source de revenus, loin derrière la vente de billets. Cette évolution révèle l'important poids économique du sport, notamment du football, le sport le plus populaire au monde. Il est regrettable qu'une compétition aussi importante et appréciée du public disparaisse par la seule volonté d'un commanditaire, pour des raisons mercantiles. Le sport et l'argent, un mariage de déraison? Malheureusement, depuis quelques années, le sport n'est plus une dépense physique, mais un investissement financier.



Sortie spectaculaire du gardien de but lao, Siththalay Kanyavong, face à un attaquant cambodgien (Tiger Cup 2004).

Année	Vainqueur	Finaliste	Score	Lieu
1996	Thaïlande	Malaisie	1-0	Singapour
1998	Singapour	Vietnam	1-0	Hanoi
2000	Thaïlande	Indonésie	4-1	Bangkok
2002	Thaïlande	Indonésie	2-2 (4-2 pénal)	Jakarta
2004	Singapour	Indonésie	2-1	Singapour


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



L'ambassadrice des Phillipines, Mme Elizabeth P. Buensuceso, a, vendredi dernier, donné une réception à sa résidence en l'honneur de M. Sombath Somphone , a qui vient d'être attribué le Prix " Magsaysay 2005" pour le récompenser de son action et de sa vie consacrées au développement des jeunes et de la société lao.
Le Prix «Magsaysay » est considéré comme le Prix Nobel de l'Asie, et a été établi en 1957 à la mémoire du président des Philippines, décédé cette année là dans un accident d'avion.

A l'occasion de sa nomination à New Delhi, Mme Anne Tual, attachée de coopération éducative et linguistique de l'ambassade de France, a offert une réception samedi 20 août au restaurant « Le Mékong » au Km4 route de Thadeua, pour dire au revoir à toutes les personnes avec qui elle a eu le plaisir de travailler. De nombreux collaborateurs et amis lao et francophones sont venus nouer à ses poignets les fils de cotons blancs pour son Baci de départ.





Un lot de tenues chirurgicales d'une valeur de 5 millions de kip a été remis au Directeur de l'hôpital Mahosot, le Dr Champheng Thammavong, par Mme Maniseng Sengchanh Scholte, représentante de l'Association des lao des Pays Bas en présence de l'ambassadeur lao en Belgique, au Luxembourg et en Hollande.



We make importing fast.

We know getting your goods on time is easier said than done. DHL Import Express can fast-track your imports with just one phone call, whether you are shipping between countries or importing from a choice of over 200. What's more, you get one invoice billed in your local currency from one company, making shipments convenient, hassle-free and fast. So you can rest assured that your shipments will be delivered door-to-door with no hidden costs and you can track them every step of the way. Call DHL today or visit us at www.importexpress.dhl.com

Deutsche Post World Net

DHL

ລົດຊາດທີ່ມີເອກະລັກສະເພາະ
ແມ່ນຄວາມພູມໃຈຂອງພວກເຮົາ

FULL TASTE OF HAPPINESS



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

www.beer-lao.com