LE RENOVATEUR

NUMÉRO 486

Hebdomadaire d'informations générales de la République Démocratique Populaire Lao

Lundi 05 mai 2008

10000 kip

Le gouvernement et le peuple lao célèbrent le 1er mai





ภาษาลาว
Lao Airlines

Volez chaleureusement et en toute sécurité avec Lao Airlines

www.laoairlines.com

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

LE RENOVATEUR

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

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

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

Correcteurs/contributeurs :
André Piozet, Thibault Houspic. Julie Gommes
Maquettiste et publicité:
Viphaphone Phommabout, Sounidda Saiyasith, Somsanith Sensouphon.
Edition Internet:
Vansoukkhy Thammavong
Design : BlueGrass

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

NUMÉROS UTILES

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



La semaine lao-vietnamienne de la culture

- Actualités
P 4. Hommage aux ouvriers
P 5. Modernisation du système fiscal pour les entreprises
P 6. Le Laos et les Etats-Unis coopéreront dans la recherche des GI

- Commerce
P 7. Promotion de la bière Tiger

- Industrie
P 8. Beer Lane Xang : une nouvelle blonde sur le marché

- Environnement
P 9. Le Laos face au réchauffement climatique

- Relations Internationales
P 10. Le Laos et la paix mondiale

- Société
P 11. Pi Maï : l'heure du bilan

- Francophonie
P 12. De nouvelles dispositions pour promouvoir la langue française

- Culture
P 13. Le centre Sèngsourigna cultive les artistes en herbe
P 14. Lapup, la fête des morts de l'ethnie Katang

- Profil
P 15. Douangta Matmanisone, une femme de fer

- Spectacle
P 16. Un pianiste proche des cœurs

- Restaurant
P 17. L'Alexia, le Mexique à Vientiane

- Livre
P 18. Des livres pour apprendre en s'amusant

- Loisir
P 19. Sortir à Vientiane

- Ethnobotanique
P 20. Lys de Malabar

- Cuisine
P 21. Rouleaux farcis à la vapeur *(Banh cuon)*

- Adresses utiles
P 22. Adresses utiles

- Sport
P 23. Tournoi de badminton de l'ASEAN : le Laos rafle trois médailles

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

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

COUVERTURE :

Au premier plan, de droite à gauche, MM. Thongloune Sisoulith, Samane Vignaket, Saysomphone Phonvihane, Sisavath Kéobounphanh, Vongphet Xaykeuyachongtoua ***--Photo: khampheuy Manokoun***

Hommage aux ouvriers

PHONG THAMMAVONGSA

A l'occasion de la célébration du 122e anniversaire de la fondation de la Journée internationale des ouvriers (1er mai 1886-1er mai 2008), la Fédération des syndicats lao (FSL) a organisé le jeudi 1er mai, à Vientiane, une marche pour la santé entre Patouxay et le palais Hokham (palais présidentiel), par l'avenue Lane Xang (aller et retour). Environ 2000 personnes issues de diverses organisations d'Etat, privées et internationales ont participé à cette manifestation. Avant le départ, le vice-président de la FSL, M. Khamla Lolonesy, a rappelé lors de son discours que cette journée symbolisait la victoire du prolétariat sur le patronat capitaliste : *« Le mouvement ouvrier s'est élevé face au patronat qui imposait des cadences infernales dans les usines pour des salaires de misère. Les grèves et les mouvements ouvriers de contestation ont commencé en Grande-Bretagne en 1764, puis à Chicago (Etats-Unis) en 1884. La fête du 1er mai a été instaurée en 1886 aux Etats-Unis, lorsque les ouvriers ont réclamé la diminution à huit heures de leur temps de travail quotidien.»*



Plus que revendicative, la journée du 1er mai est aussi une fête de partage

A cinq heures et demie du matin, le président du Front lao d'Edification nationale, M. Sisavath Kèobounphanh, a eu l'honneur de couper le ruban inaugural et d'ouvrir la marche. Puis la place du Patouxay a été animée pendant toute la journée par des jeux de culture générale se rapportant à la fête du 1er mai. Plusieurs exposants de produits artisanaux ont participé aux animations, ainsi que l'entreprise Beerlao.

Le 1er mai, de 1884 à nos jours
Julie Gommes

En 1884 :
Les travailleurs américains font du premier mai un jour de revendication. Ils prônent une revalorisation des salaires à la hausse la baisse de leur temps de travail à huit heures par jour.

En 1886 :
À l'appel de l'American Federation of Labor, 350 000 travailleurs américains débrayent réclamer la journée de travail de huit heures.
Ce n'est qu'en **1889** que la première journée internationale de revendication des travailleurs est instituée par la deuxième Internationale socialiste qui adopte le 1er mai comme jour de revendication.

En 1894 :
Alors que l'usine Pullman est en difficulté, une manifestation est organisée le 1er mai pour soutenir ses ouvriers près de Chicago.

En 1906 :
Le mouvement est suivi en France. Les ouvriers réclament aussi de travailler huit heures par jour.
A Hambourg (Allemagne), 6 000 ouvriers fêtent aussi le 1er mai et décident de ne pas travailler.

En 1947 :
Le 1er mai devient de droit un jour férié, chômé, et payé en France. Le 29 avril 1948, le 1er mai est ensuite officialisé comme fête du travail.

Aujourd'hui ;
Le 1er mai est une fête pour les travailleurs mis à part en Amérique du Nord où elle est célébrée officiellement le premier lundi de septembre.

Modernisation du système fiscal pour les entreprises

SONESAVANH SOULIYAPHACK

Dès le mois prochain, le ministère des Finances, qui a annoncé cette mesure la semaine dernière au Centre de coopération internationale et de formation de Vientiane, mettra en place un nouveau système de taxation pour les grandes entreprises. Qu'elles se rassurent cependant, il ne s'agit nullement d'une augmentation, mais plutôt d'une modernisation des documents et des formulaires, qui seront *« distribués sous leur nouvelle forme à partir du 15 mai »*, selon des informations confiées par le vice-directeur de cabinet du ministre des Finances, M. Sanya Praseuth.

Le nouveau formulaire regroupe les trois documents, autrefois nécessaires en un seul, simplifié qui comprend les impôts payés sur le chiffre d'affaire, les droits d'accises ainsi que les cotisations sociales. Autrefois destinés à être remplis individuellement et trimestriellement, ces documents transformés en un seul signifieront pour les entreprises une économie notable, ne serait-ce qu'en matière de frais postaux.



M. Sanya Praseuth.

Toujours selon M. Sanya Praseuth : *« Ce système permettra de réduire les coûts pour les entreprises de 600 000 kip actuellement à 250 000 kip par an. Désormais, il faudra seulement un timbre pour la déclaration de revenus. Les entreprises n'auront plus à remplir des dizaines de formulaires ou à payer divers frais de service. Modernité oblige, un système de déclaration de revenus en ligne via Internet sera bientôt disponible ».*

Le directeur général adjoint du département fiscal du ministère, M. Lamngeunh Tanelamany, a quant à lui, précisé que cette nouvelle procédure permettrait des gains de temps considérables. Les fonctionnaires du ministère ont d'ores et déjà commencé à informer les banques des nouvelles dispositions, afin que celles-ci les transmettent à leur tour aux entreprises qui disposent d'un compte.

Le nouveau système fiscal sera, dans un premier temps, disponible uniquement à Vientiane. S'il rencontre le succès escompté, le ministère l'étendra à l'ensemble du pays, et en premier lieu aux provinces de Champassak et Savannakhet.

D'ici là, les entreprises de ces provinces continueront à utiliser les anciens formulaires, qui doivent être remplis tous les trois mois et non une seule fois par an.

La semaine lao-vietnamienne de la culture



La danse samaki.

SONESAVANH SOULIYAPHACK

La semaine de la culture qui vient de se terminer était réalisée conjointement par l'ambassade du Vietnam au Laos, le ministère de la Culture et l'Université nationale du Laos (ULN). Son thème, ***« La solidarité spéciale des relation lao-vietnamiennes »,*** a permis aux étudiants lao et vietnamiens de l'UNL de réfléchir, d'argumenter et d'échanger.

Le ministre de l'Education nationale, le docteur Somkot Mangnomek, le président de l'UNL, M. Soukongsèng Sayaleuth, l'ambassadeur du Vietnam au Laos, M. Nguyen Huy Quang, les professeurs et les étudiants lao et vietnamiens de l'UNL y ont assisté.

Elle a aussi permis diverses manifestations plus festives telles qu'un match de football entre les employés de l'ambassade du Vietnam et les professeurs de l'UNL, ou encore la réalisation d'une exposition de photos sur la relation spéciale qui existe entre le Laos et le Vietnam, à la bibliothèque de la faculté d'économie et de gestion.

Le Laos et les Etats-Unis coopéreront dans la recherche des GI

KHAMPHOUTH XAYASOMROTH

Des discussions entre techniciens laos et américains chargés de la recherche des restes de soldats portés disparus pendant la guerre d'Indochine en République Démocratique Populaire Lao (1964/1973) ont eu lieu les 21 et 22 avril derniers à l'hôtel Lao Plaza de Vientiane.

La rencontre était conduite par le directeur général des affaires Europe-Amérique au ministère des Affaires étrangères lao, M. Khouanta Phalivong, et par le général de division Donna L. Crisp, commandante en chef des forces américaines pour la recherche des soldats portés disparus pendant la guerre d'Indochine.

Les deux pays ont décidé de continuer conjointement les travaux de recherche.

Lors de la rencontre, les deux parties ont passé en revue l'application du programme de coopération lors de ces six derniers mois en dressant le bilan de ce qui marche et des obstacles rencontrés. Cette discussion leur a ensuite permis de lancer un nouveau programme de coopération pour l'avenir.

Il s'agira de poursuivre la politique humanitaire constante du gouvernement lao à l'égard des familles et des proches des soldats américains portés disparus en RDP Lao, en réponse à la demande du gouvernement des Etats-Unis qui espère régler un jour ce problème.



A droite le général de division Donna L. Crisp.

Au cous des six derniers mois, ont été traités au total 70 cas. Trois d'entre eux ont ainsi été réglés.

Le 13 février, le gouvernement lao a d'ailleurs remis les restes, les effets personnels et les débris d'avion exhumés aux autorités américaines. Ces pièces seront analysées par des laboratoires américains avant d'être transmises aux familles des disparus.

Dans certains cas, Lao et Américains ont recouru aux témoignages de Vietnamiens pour localiser les sites d'écrasement d'avions de chasse ou de bombardiers. Neuf sites sont toujours en fouilles.

Jusqu'à présent le gouvernement lao a déjà restitué les ossements de 224 corps aux Américains, sur un total de 572 GI portés disparus pendant la guerre d'Indochine en RDP Lao.

Une loi sur les médias à l'étude

KHAMPHOUTH XAYASOMROTH

Le gouvernement de la République Démocratique Populaire Lao s'est réuni du 21 au 23 avril en une réunion mensuelle présidée par le Premier ministre, M. Bouasone Bouphavanh.

Lors de cette réunion, les membres du gouvernement ont examiné les projets de loi portant sur les médias, l'artisanat et les services vétérinaires, et ont amendé ceux relatifs à la famille et à l'application des décisions de justice.

Les participants ont aussi approuvé le nouveau type de classification de marchandise dû au système ASEAN (AHTN) reléguant 10 689 types de marchandises à 8 298 types.

Cette classification consiste à établir une nouvelle liste de marchandises dans le système unitaire de l'ASEAN qui serait favorable aux négociations commerciales. Elle permettra également une meilleure définition des quotas, des données statistiques ainsi qu'une meilleure gestion. En outre, elle facilitera l'intégration économique de la RDP Lao à l'égard de l'ASEAN.

L'application du 6e plan du développement socio-économique (2006 -2010) a été examinée, et les nouvelles orientations pour les deux années à venir, conformément aux résolutions du 8e Congrès du Parti, ont été abordées.

Le gouvernement s'est donné pour priorité de développer tous les secteurs d'activité et la coopération internationale.

D'autre part, le rapport sur l'application du programme du développement socio-économique et budgétaire du premier semestre de l'année 2007-2008 a été présenté et des mesures pour finaliser des objectifs ont été approuvées.

Promotion de la bière Tiger

SOMPHAVANH SIRAMATH

La société Lao Asia Pacific Breweries a organisé la semaine dernière plusieurs événements afin de sensibiliser les consommateurs à son produit phare, la bière Tiger, désormais brassée au Laos.

L'entreprise a ainsi financé la retransmission du match de football entre Manchester United et Chelsea au restaurant Kalai (évènement accompagné de cadeaux comme des ballons et maillots aux couleurs du club d'Arsenal), ainsi qu'un tirage au sort à l'hôtel Lao Plaza, pour remercier les restaurateurs et hôteliers qui proposent cette boisson à leur menu. Les principaux lots étaient une moto Honda Air Blard et un téléviseur.



M. Danny Chan, directeur de la nouvelle brasserie Tiger Beer, a offert un polo du club de football d'Arsenal au vainqueur des jeux.

Le vainqueur du premier prix s'appelle Bé, il est propriétaire d'un restaurant à Paksé.

La brasserie Tiger Beer se trouve à Ban Nongno, à 32 kilomètres de Vientiane, dans l'arrondissement de Xaythany. Elle a été créé sur la base d'un partenariat entre Asia Pacific Breweries (qui détient 68 % du capital), le gouvernement lao (25 %) et l'entreprise SBK Consultant qui participe à hauteur de 7 %. La bière Tiger a remporté plus de 40 prix et certificats de qualité lors de concours internationaux. Largement consommée dans toute la zone Asie-Pacifique, elle connaît un succès grandissant en Europe ainsi qu'aux Etats-Unis.

L'élevage de chèvres, une source de revenus fiable

BOUAPHANH VIBOUNSAK

L'élevage de chèvres est jusqu'à présent relativement minoritaire par rapport à celui des volailles, des porcs, des bovins ou des volailles. Cependant, les consommateurs lao apprécient de plus en plus cette viande, et l'élevage caprin devient une activité de plus en plus rentable pour les éleveurs.

Cet élevage est en outre facile : la chèvre peut manger quasiment n'importe quel végétal, de l'herbe aux feuilles d'arbres, en passant par les légumes. Quoi de mieux qu'un cheptel qui peut également débroussailler un terrain ! Certains éleveurs ont fait le choix d'un élevage sur un grand terrain, tandis que d'autres, plus modestes, gardent leurs chèvres sur de petites parcelles, y compris en ville.

M. Chanthong est un éleveur qui a bénéficié de l'intérêt croissant des consommateurs pour cette viande. Il vit dans le village de Dongkhamsang, arrondissement de Hatsayfong à Vientiane. Auparavant éleveur de volailles, il a été contraint de mettre fin à cette activité en raison de la grippe aviaire. Il élève des chèvres depuis maintenant trois ans.

« Au début, explique-t-il, *j'avais deux chèvres seulement, que j'élevais dans la nature, chose d'autant plus facile que l'animal se contente de peu pour se nourrir. Actuellement, j'ai sept chèvres, qui mettent bas une à trois fois par an en moyenne selon leur santé, et dix chevreaux. Les gens m'achètent principalement des chèvres pour leurs restaurants à Vientiane. »*

Cette viande est effectivement savoureuse, comme le savent sans doute les fidèles du restaurant Ping Bè Donkoy de Vientiane, qui en a fait sa spécialité.

La viande de chèvre est particulièrement appréciée lors des grands repas et autres fêtes, mais on ne la trouve pas au marché : il faut soit l'acheter à l'éleveur, ou bien un restaurant. Le prix est actuellement d'environ 400 000 kip par chèvre.

Le chef du restaurant Ping Bè Donkoy confie : *« Chaque jour, beaucoup de monde vient déguster de la chèvre grillée dans mon restaurant après le travail. Le prix d'une assiette est de 15 000 kip. C'est devenu une viande populaire : tant mieux, car elle est non seulement délicieuse, bonne pour la santé, mais en plus elle permet aux éleveurs de vivre confortablement ».* Les consommateurs ne s'y trompent pas, comme l'atteste la fréquentation de ce restaurant.


La viande de chèvre est particulièrement appréciée lors des grands repas.

Enfin, précisons pour conclure que la chèvre, contrairement aux volailles ou autres animaux d'élevage plus conventionnels, si l'on peut dire, ne connaît actuellement pas de maladie : un dernier argument pour ceux qui n'y ont pas encore goûté.

Beer Lane Xang : une nouvelle blonde sur le marché

KHAMPHEUI MANOKOUN



Lane Xang, une bière prometteuse

La société Beerlao a célébré récemment la mise en vente de sa nouvelle production, la bière Lane Xang. Cette dernière à la particularité d'être plus forte en degrés (5,5°) que la Beerlao classique, mais moins que la brune, qui titre 6 degrés.

« Nous voulions que le nom de cette nouvelle bière comporte un symbole fort et représentatif de notre pays, explique le directeur adjoint de la société de Beerlao, M. Sounthone Phommasack. *Et quoi de plus fédérateur que le nom de Lane Xang, nom historique donné au Laos quand celui-ci a été unifié en 1353 par le roi Tiao Fa Ngoum ?*

En 35 ans d'existence, Beerlao a créé de nouveaux produits et nous possédons maintenant un choix varié de bières qui va des blondes légères à une plus ambrée et plus forte, jusqu'à la brune. Avec la Lane Xang nous complétons harmonieusement notre gamme. »

La société Beerlao est bien connue pour la qualité de ses produits et pour sa participation active au développement social. Vendue à 99 % sur le marché national, la bière représente la production la plus importante du Laos. La production de l'année dernière a été particulièrement bonne puisque160 millions de litres sont sortis de la brasserie. Ajouté à la production de trois millions de litres d'eau en bouteilles, Le chiffre d'affaires de l'année dernière est estimé à plus de 1 000 milliards de kip. Chaque année, Beerlao permet à l'Etat d'engranger entre 400 et 500 milliards de kip, ce qui en fait sa première source industrielle de revenus. Chaque année également, la société Beerlao finance différents projets : éducation, sécurité routière, réduction de la pauvreté, santé, culture, sports, etc...

La société Beerlao a été créée en 1973 à partir de capitaux privés lao et français, avant d'être nationalisée en 1975. Le secteur privé a pris une participation dans son capital à partir des années 1990. Sa capacité de production ayant considérablement augmenté, elle tend aujourd'hui à se diversifier. Ces dernières années, les produits Beerlao ont accédé à une reconnaissance internationale en obtenant de nombreux prix prestigieux parmi lesquels une médaille de « Monde sélection » en 2003 et 2006, une coupe de « l'Internationale Awards Food & Beverage » à Paris en 2005 et les médailles d'or et d'argent au concours international de bière au Japon.

En espérant que tous les consommateurs se délecteront, avec modération bien entendu, de ce nouveau breuvage, proposé à un prix inférieur à celui de la Beerlao classique, on peut d'ores et déjà espérer de nouveaux produits, et pourquoi pas une bière blanche, seule absente de la gamme !

Du nouveau sur l'exploitation de la bauxite

KHAMPHOUTH XAYASOMROTH

Le Laos est un vaste pays riche en ressources naturelles. Son sous-sol regorge de minerais pas encore exploités. C'est ainsi que des études sur l'exploitation de la bauxite dans la province méridionale de Champassak sont en cours.

Issue de la transformation du kaolin, la bauxite est une argile rouge qui renferme des nodules bruns ferrugineux. Elle est exploitée comme minerai d'aluminium. Celui-ci, sous le climat chaud et humide des pays tropicaux, se transforme en oxyde d'aluminium ou latérite, de couleur rouge.

L'union des sociétés lao des service et la société Yuqida Mining y entreprennent les travaux d'exploration de ce minerai dans le district de Paksong. Ces deux sociétés confient ces travaux à la société SARCO. L'exploration de 24 600 hectares qui se termine et l'inspection de 58 900 hectares, qui prendra fin avant la saison des pluies, ont débuté mi 2005.

Le plan prévoit un investissement de plusieurs centaines de millions de dollars rien que pour l'exploration. Les travaux d'étude nécessaires sont arrivés à terme, seule reste la présentation des documents au gouvernement pour approbation.

La construction d'une usine de traitement de la bauxite est aussi prévue dans le district de Sanamxay, dans la province d'Attapeu. Cette usine est la première, au Laos, dont la capacité de production sera de 500 000 tonnes par an. Au fil du temps, la production annuelle devrait augmenter de deux millions de tonnes par an et les barres d'aluminium devraient être exportées.

La bauxite donne aussi, par démantèlement, naissance à diverses autres roches de type sédimentaire que ce soit en milieu marin ou continental, voire souterrain par soutirage dans leur substrat carbonaté par dissolution de ce dernier (aramonite). Les minéraux spécifiques de la bauxite sont les hydrates d'alumine comme les polymorphes de $Al(OH)_3$ (bayerite et gibbosité, monocliniques) et ceux de AlO(OH) (diaspora et boehmite, orthorhombiques). Cette altérité n'est considérée comme minerai d'aluminium que si sa teneur en silice totale ne franchit pas un seuil qui varie selon les coûts du procédé d'extraction de l'alumine (procédé Bayer). L'alumine se transforme ensuite en aluminium par électrolyse. En règle générale, ces teneurs limites en silice ne dépassent pas 8 % et en aucun cas ne peuvent dépasser 15%, valeur pour laquelle les hydrates d'alumine sont instables au profit de la kaolinite.

Le Laos face au réchauffement climatique



Du fait de l'augmentation de la pollution en ville, les maisons à la campagne sont très recherchées.

SOMPHAVANH SIRAMATH

Le réchauffement climatique est un phénomène qui s'intensifie depuis quelques années, à un niveau global, celui de la planète. Aucun pays n'est donc épargné. Ce phénomène d'augmentation des températures est principalement dû à l'activité humaine et au rejet de gaz comme le CO^2 qui empêche l'évacuation de la chaleur en dehors de la couche d'ozone. L'effet de serre, phénomène naturel qui fait que la planète capte les rayons du soleil et les garde dans l'atmosphère, est accentué par ces gaz.

Cette question du réchauffement climatique est de plus en plus préoccupante, entraînant également une recrudescence des catastrophes naturelles ou encore la disparition de certaines espèces animales. Beaucoup de personnes au Laos se sentent concernées.

M. Sathien Vanarath, après avoir habité durant de nombreuses années dans le quartier du That Luang, a déménagé dans le quartier de Xiengda, arrondissement de Xaysettha à Vientiane, justement à cause de ce changement climatique.

« J'ai acheté un terrain à la campagne pour construire ma maison du fait de l'augmentation de la pollution et de la hausse des températures, explique-t-il. *Mon nouveau terrain compte de nombreux arbres, notamment fruitiers, comme des manguiers. C'est un cadre bien plus agréable que celui de la ville, fait de béton et de poussière. Selon moi, le réchauffement climatique est du aux usines, aux gaz d'échappement des véhicules, aux fumées dégagées par les cultures sur brûlis, sans compter la déforestation qui aggrave le problème, les végétaux absorbant le CO^2. La pollution et le réchauffement climatique sont donc d'autant plus graves en ville. Dans mon village, beaucoup de gens qui vivaient autrefois en ville ont aussi déménagé et fait construire leur maison dans un cadre plus agréable. »*

> *Comme les autres pays du monde, le Laos s'est engagé dans la lutte pour la préservation de l'environnement et contre le réchauffement climatique.*

Jean-François, un Français installé au Laos depuis huit ans, a lui aussi son avis. *« Je préfère habiter à la campagne,* confie-t-il, *parce que j'aime la nature, et parce que l'air est plus sain. Beaucoup d'autres Français comme moi se sont installés en dehors de Vientiane, pour disposer d'une qualité de vie supérieure ».*

Comme les autres pays du monde, le Laos s'est engagé dans la lutte pour la préservation de l'environnement et contre le réchauffement climatique, notamment en assurant la plantation d'arbres afin de reboiser les forêts, ou en encourageant les entreprises à investir dans les sources d'énergie renouvelables : hydroélectricité ou biocarburant.

Le Laos et la paix mondiale

LUANG SOURYAVONGSA

« Le peuple lao, qui a connu plusieurs décennies de guerre, avec son cortège de souffrances, de destructions et de morts, mesure bien la valeur de la paix. Sans la paix, il n'y a pas de développement, de progrès, de vie possibles. C'est pourquoi, le people lao se bat, aux cotés de tous les peuples épris de paix dans le monde pour la paix mondiale et le désarmement », c'est ce qu'a déclaré le représentant du Laos à l'Assemblée du Conseil mondial de la paix qui s'est tenue ce mois-ci à Caracas, au Venezuela. M. Somsanouk Mixay, secrétaire général du Comité lao pour la paix et la solidarité, a réitéré devant les représentants de plus de 120 organisations membres du Conseil mondial de la paix (CMP) venus de près de 80 pays, la position du Laos sur les grands problèmes mondiaux qui menacent la paix et la sécurité des peuples.

Dans un monde en proie aux conflits, à la violence, aux catastrophes naturelles et aux pandémies, l'humanité vit dans la menace des armes nucléaires, des armes de destruction massive et du terrorisme. Le Laos déplore la généralisation de l'usage de la force et de la menace d'usage de la force dans le règlement des problèmes internationaux ainsi que les cas de violations de la souveraineté des nations. Toutes ces pratiques nuisent au développement de la paix et de la sécurité internationale et à la coopération entre les peuples. Ajoutez a cela les nouveaux défis qui se présentent a l'humanité, défis occasionnés notamment par les activités humaines tels les changements climatiques et la pénurie alimentaire qui commence a frapper des centaines de millions de personnes dans le monde. Tout cela est extrêmement préoccupant.



M. Somsanouk Mixay s'adresse à l'Assemblée du Conseil mondial de la paix à Caracas.

Défendre la paix et la sécurité mondiale, aucun pays ne peut prétendre le faire seul. C'est une action commune de tous les peuples et le Conseil mondial de la paix a le mérite de rallier toutes les forces progressistes venues de tous les horizons des cinq continents. Seule une approche collective peut avoir des résultats positifs, notamment dans le domaine du contrôle international des armements et du désarmement. Cela ne peut être réalisé que par la volonté politique des pays membres de l'ONU et du CMP.

Le représentant du Comite lao pour la paix et la solidarité a souligné la position de la RDP Lao en ce qui concerne certains problèmes.

Le Laos se réjouit des progrès enregistrés au cours des négociation à six sur les questions nucléaires dans la péninsule coréenne et pense que, grâce aux efforts de toutes les parties concernées, les résultats de ces négociations seront traduites en actions concrètes contribuant a une éventuelle dénucléarisation de la péninsule.

Le Laos soutient les résolutions de l'Assemblée générale de l'ONU exigeant la fin de l'embargo économique, commercial et financier à l' encontre de Cuba. Ces mesures, qui sont contraires aux normes internationales, causent depuis longtemps des difficultés et des souffrances innombrables au peuple cubain.

Au Moyen-Orient, la persistance de la violence est préoccupante. Les peuples palestiniens, libanais, irakiens continuent de souffrir. Le Laos réaffirme son soutien au peuple palestinien dans sa lutte pour le droit à l'autodétermination, dont le droit d'établir un Etat palestinien souverain et indépendant, vivant en paix avec Israël et les autres pays de la région. En ce qui concerne la situation au Liban, il est souhaitable qu'elle soit normalisée sur la base des résolutions de l'ONU, afin que la paix, la sécurité et la réconciliation nationale soient rétablies au plus vite.

Le Laos poursuit sa politique étrangère de paix, d'indépendance, d'amitié et de coopération pour le développement sur la base des principes de coexistence pacifique et d'avantages réciproques. C'est dans cet esprit qu'il a établi des relations diplomatiques avec 125 pays, qu'il est devenu membre des principales organisations internationales et qu'il s'intègre dans les systèmes économiques régionaux et internationaux.

M. Somsanouk Mixay a félicité Mme Maria do Socorro Gomes, présidente de l'organisation brésilienne CeBraPaz, pour son élection comme présidente du Conseil mondial de la paix et lui a promis l'entière coopération du Comité lao pour la paix et la solidarité qui, par ailleurs, participe aux actions de l'Organisation pour la solidarité des peuples d'Asie et d'Afrique (OSPAA), l'Organisation pour la solidarité des peuple d'Asie, d'Afrique et d'Amérique latine (OSPAAAL), et d'autres organisations comme Peace One Day et le Comité japonais contre la bombe nucléaire.

Les délégués à l'Assemblée du Conseil mondial de la paix ont participé à un grand meeting devant le palais présidentiel de Miraflores auquel s'est adressé le président vénézuelien Hugo Chavez.

Le Conseil mondial de la paix a son siège à Athènes (Grèce).

Pi Maï : l'heure du bilan

Bien que la fête ait battu son plein, de nombreux désagréments sont venus ternir le tableau.

VAYORATH XAYASOMROTH



Les sacs en plastique mettent une centaine d'années à disparaître.

Boire ou conduire… il faut choisir !

Chaque année, les Lao attendent impatiemment le Pi Maï afin de profiter de ces quelques jours de fête pour s'amuser et participer aux traditionnels jeux d'eau dans toutes les villes et les vi1lages. Ces jeux peuvent cependant se révéler dangereux et sont susceptibles d'entraîner des accidents de la route. Le jeu peut alors devenir une tragédie. Les enfants sont souvent la cause de ces accidents, car la plupart du temps non encadrés et insouciants face aux dangers de la route et de la vitesse. En cause également, la conduite en état d'ébriété. Après avoir bu en compagnie d'amis ou de parents, beaucoup trop de Lao n'hésitent pas à conduire leur moto, en dépit des risques, augmentés par les jeux d'eau qui peuvent parfois surprendre des conducteurs allant trop vite ou les déstabiliser avec des projectiles dangereux.

Pourtant, cette année encore, l'accent avait été mis sur la prévention. Sans empêcher cependant de nombreux accidents de la route à Vientiane et même à Luang Prabang, où le profond caractère traditionnel de la fête a été entaché. De plus, pour la police, arrêter un concitoyen en pleine période de Pi Maï n'est pas une idée particulièrement enthousiasmante même si les fonctionnaires chargés de l'ordre public doivent s'y résoudre.

Comme la prévention ne suffisait plus, de nombreux contrôles de vitesse et d'alcoolémie ont été menés et les contrevenants se sont vus infliger une amende.

Lorsque événement ne rime pas avec environnement

Autre problème récurrent : la pollution, en particulier celle des sacs en plastiques, difficilement recyclables et apparaissant pourtant comme l'objet jetable par excellence. Les sacs en plastique ont rendu notre vie plus facile à bien des égards, mais malheureusement nous les voyons partout dans la rue après la fête. Ils polluent aussi nos forêts. En outre, ces sacs peuvent être dangereux pour les animaux qui les ingèrent ou sont étranglés par eux. Une fois jetés dans la nature, ces sacs peuvent mettre plus de 100 ans pour disparaître.

Un habitant de Vientiane confie : *« De plus en plus souvent, les jeunes se servent de sacs plastiques comme bombes à eau. Ils les remplissent, les ferment puis les jettent sur les passants, les motos ou encore les voitures en atteignant souvent leur cible. Cela est sale puisque les routes et trottoirs sont jonchés de détritus. Cela peut aussi être dangereux pour les cyclistes ou motocyclistes qui risquent la chute. »*

Afin que le prochain Pi Maï lao conserve toute sa bonne humeur et tout son charme, veillons donc à ce que la fête ne devienne pas dangereuse. Chacun doit pouvoir s'amuser tout en respectant à la fois autrui et l'environnement.

Environnement : la question des déchets

PHONG THAMMAVONGSA

Les déchets provenant des hôpitaux doivent être séparés des autres déchets et détruits à part également. Ce sont en effet des ordures dangereuses pouvant parfois contenir des traces de maladies infectieuses. Ces déchets doivent être pulvérisés ou brûlés afin d'éviter toute pollution susceptible de porter atteinte à la santé des êtres vivants. Les eaux usées des hôpitaux doivent être réhabilitées et traitées pour ne pas polluer les cours d'eaux et nappes phréatiques. Chaque hôpital se doit de contrôler l'hygiène, intérieure comme extérieure.

Les ordures des marchés doivent elles aussi être détruites de manière stricte, en particulier les matières organiques. En revanche, ces déchets peuvent aussi être recyclés pour servir d'engrais. Il ne faut pas attendre avant de ramasser les ordures, car les animaux peuvent fouiller les déchets et ensuite contaminer les humains.

En ce qui concerne les déchets des usines, ateliers et fabriques, en particulier les substances chimiques, métalliques ou plastiques, une destruction conformément à des techniques professionnelles strictes doit être opérée. En aucun cas ils ne doivent être mélangés aux ordures classiques, tout comme les eaux usées ne doivent pas être déversées dans la nature sans traitement.

L'importation et l'utilisation de tous les produits présentant des risques de pollution environnementale doivent être contrôlées efficacement par les autorités concernées, tandis que les consommateurs doivent être sensibilisés au problème.

De nouvelles dispositions pour promouvoir la langue française

PHETPHOSAY SENGPASEUTH



Valofrase, des partenariats pour faire avancer la Francophonie au Laos.

Le comité national du projet Valofrase s'est réuni au ministère de l'Education nationale la semaine dernière sur le thème de l'apprentissage et de l'enseignement de la langue française au Laos et en Asie du Sud-Est.

Cette rencontre s'est déroulée en présence de M. Khamhoung Saklokham, directeur général de l'enseignement général du MEN, de M. Phetsamone Khounsavath, vice-président de l'Université nationale du Laos et de 50 participants venus d'instituts ayant le français comme première ou seconde langue de travail.

Le projet Valofrase repose sur un partenariat entre différents acteurs, les plus impliqués au Laos étant l'ambassade de France, l'AUF et l'OIF. Il vise à valoriser le français en Asie du Sud-Est. Il est déjà bien connu de la population lao, qui peut en mesurer les effets à différents niveaux.

En effet, il a permis l'envoi de 17 jeunes professeurs stagiaires en France lors de l'été 2008 et l'octroi de nombreuses autres bourses régionales. Le projet a pour but d'assurer la formation des futurs professeurs de français pour remplacer ceux qui partiront à la retraite. Le but devrait être atteint, puisque le processus est bien enclenché : actuellement, 200 jeunes sont en début de formation et ce chiffre devrait doubler à la fin du projet en 2010.

Valofrase, permet la création de trois centres provinciaux francophones dans les villes de Luang Prabang, Paksé et Vientiane, sur le campus de Dongdok. C'est aussi l'ouverture de plusieurs sections d'enseignement du français dans les écoles normales de Paksé et de Luang Prabang, la mise en place de filières transversales et l'enseignement du français à la faculté de pédagogie de la capitale.

Le comité devrait aussi fournir 13 000 livres neufs pour un montant de plus de 15 000 euros, aux bibliothèques des classes bilingues, au département de français et aux centres régionaux francophones ainsi que du materiel informatique et audiovisuel pour un montant de plus de 30 000 euros.

Il devrait aussi permettre la création d'une salle multimedia au département de français de l'UNL, l'organisation de nombreux stages de formation initiale et de formation continue à destination de étudiants de cette institution, et des classes bilingues et des écoles normales ainsi que divers stages : prise en main de l'outil TV5, maîtrise de l'écrit, français sur objectif spécifique, linguistique intensive et préparation au DELF.

ບໍລິສັດ ປະກັນໄພ ແຫ່ງ ປະເທດລາວ
Assurances Générales du Laos

AGL is an International Standard Insurance Company Joint Venture established between Lao Government and the AGF Allianz Group settled in Lao PDR since 1991. AGL now is seeking for motivated and qualified individual, who would like to gain work experience at AGL by joining our team to perform two position as following :

Secretary/ Assistant to CEO (Urgently Recruited)

Qualifications required:
- Female and Lao nationality aged 22-35 years old.
- GraduDon't look anywhere else for job announcements except on the Bong Thom dot Com web siteated from University.
- Good English both written and spJob details brought to you by www.BongThom.comoken.
- Good French both written and spJob details brought to you by www.BongThom.comoken is highly appreciated.
- At least three years experiences in related field.
- Good at organizational skills.
- Computer skills (MS Word & Excel and electronic letter)
- Must be able to start workBong Thom dot Com - the best source for Cambodian Job announcements as soon as possible.

Receptionist

Qualifications required:
- Female and Lao nationality aged 22-30 years old
- Higher Diploma or Bachelor Degree.
- Good command of French (writing and spJob details brought to you by www.BongThom.comeaking)
- Good English is an advantage.
- Good at organizational skills.
- Computer skills (MS Word, Excel)

Interested applicants meeting the above requirements should submit their CV along with one recent photo to:
Assurances Générales du Laos (Human Resources Department)
33 LaneXang Avenue, ANZ Bank, Vientiane Commercial Building, 2F
P.O.Box 4223
Vientiane, Lao PDR, Tel: (21) 215903; Fax : (21) 215904
E-mail to: chanthida@alg-allianz.com and inthava@agl-allianz.com
Closing date: 15 May 2008



ບໍລິສັດ ທີ. ດີ.ເອັສ ຈຳກັດ

T.D.S. Co.,Ltd

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

85 route de Khouvieng -Ban Beungkhayong

Le centre Sèngsourigna cultive les artistes en herbe

PHONG THAMMAVONGSA



Le centre est financé en grande partie par les prestations artistiques de Sèngsourigna.

Créé en 1982 par Maha Kidèng Phonekaseumsouk, le centre Sèngsourigna, situé dans le quartier de Nakham, arrondissement de Sikhottabong à Vientiane, cultive une vocation culturelle et artistique destinée aux enfants.

Appelé centre « Dok may deng (fleur rouge) » à son ouverture, il a pour objectif de promouvoir le sens du civisme et la culture. Depuis le mois d'avril, le centre a été placé sous la direction de Noy Sèngsourigna, chanteuse très populaire au Laos et fille du créateur du centre.

En bonne fille, Noy Sèngsourigna marche sur les traces de son père et apporte sa touche personnelle à l'édifice. Le centre bénéficie de son imagination et de son inspiration créatrice. La fonction première du centre se voit maintenant complétée par l'enseignement des arts propices au développement et à l'épanouissement des enfants. On y enseigne notamment la musique et les danses traditionnelles, le chant, le dessin, les us et coutumes du Laos comme ceux d'autres pays. On y apprend également à jouer de différents instruments de musique comme la guitare, le xylophone, le piano électrique, le violon etc...

Actuellement, le centre accueille plus d'une trentaine d'enfants de six à treize ans et issus de toutes les catégories sociales, notamment les plus défavorisées. Pendant le week-end, ils viennent prendre part aux diverses activités culturelles et artistiques que le centre leur propose. Ouvert de 8 h à 17 h, les cours qui y sont dispensés sont gratuits et assurés par des artistes et formateurs bénévoles, dont M. Maha Kidèng Phonekaseumsouk.

C'est une joie et une satisfaction pour Maha Kidèng et Noy Sèngsourigna que de voir les jeunes inscrits au centre sélectionnés régulièrement pour participer à des festivals nationaux et internationaux et représenter la musique traditionnelle lao.

« *C'est un vrai bonheur de permettre à des enfants de réaliser leur rêve au travers de la musique et des arts du spectacle.* » dira Noy Sèngsourigna.

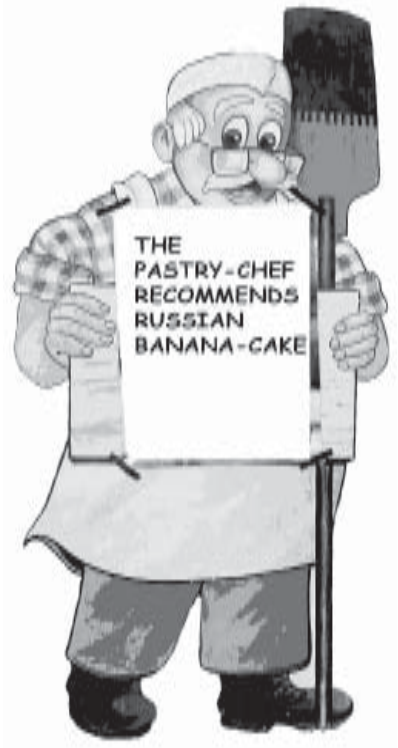
Le centre est financé en grande partie par les revenus tirés des ventes des albums CD de Noy Sèngsourigna et des prestations artistiques à but publicitaires qu'elle effectue pour diverses sociétés.

Noy Sèngsourigna est aussi diplômée de l'institut d'architecture et de technologie de Royal Melbourne (Australie). Elle a également été élue Miss Aphone lao en 2002.

On peu tla retrouver chaque soir sur le petit écran, où elle présente le journal d'actualité en langue anglaise.

Sous sa houlette, le centre deviendra, à n'en point douter, une pépinière de jeunes talents artistiques qui sauront mettre en valeur le patrimoine culturel et artistique du Laos.

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

Lapup, la fête des morts de l'ethnie Katang

KHAMPHOUTH XAYASOMROTH

Les Katang font partie des 49 ethnies répertoriées au Laos et, plus précisément, du groupe parlant la langue mone-khmère, composé de 32 ethnies. La plupart d'entre eux habitent dans le sud, même si on trouve des Katang sur l'ensemble du pays. Ils représentent environ 2 % de la population totale du Laos.

Ici, chaque ethnie vit selon ses us et coutumes et parle sa propre langue. Les Laos sont en général bouddhistes alors que les Katang, à l'instar des Hmong et des Kmou, sont animistes. Ils célèbrent leur fête des morts, *Lapup*, en mars. Cette pratique perdure dans certains villages reculés, mais a tendance à disparaître progressivement.

Contrairement à eux, les bouddhistes célèbrent des fêtes tous les mois de l'année. Les plus connues sont celle du nouvel An et celles dédiées aux morts qu'ils célèbrent deux fois par an (9e et 10e mois de l'année lao) qui se nomment *Boune Ho Khao Padabdine* et *Ho Khao Salak*.



L'ethnie Katang rend hommage à ses défunts chaque année au mois de mars.

L'invocation des esprits

Ce jour-là, un sala, sorte de promontoire sur pilotis dépourvu de murs, est érigé sur la place du village Katang. L'autel des esprits y est dressé. Les villageois élisent alors un sorcier, un sage ou un ancien du village qui sera chargé des relations entre le monde des vivants et celui des morts. Le jour de la fête, celui-ci appelle les villageois, qui apportent des offrandes, à la communion entre les deux mondes en frappant plusieurs fois le gong de cérémonie.

Les offrandes se composent de nourriture, notamment de gâteaux à base de riz, d'ignames, de tarots, de bananes et de l'alcool de jarre. Elles sont déposées sur la natte installée sur le sala et les villageois s'y installent également pour veiller toute la nuit.

Lors de cette veillée, les participants festoient, dansent et entonnent des chants au son du khène, du tambour et d'autres instruments traditionnels.

C'est vers 19 heures que la fête prend un tour spirituel et mystique, lorsque le sorcier entre en transe et monte sur le sala. Dans ses prières, il invoque alors les génies et esprits protecteurs du village, des montagnes et des rivières ainsi que ceux des ancêtres et des parents défunts, pour qu'ils viennent chercher les offrandes.

La population accompagne ensuite le sorcier dans la danse.

Un buffle en sacrifice

Le moment le plus spectaculaire de la célébration a lieu le lendemain matin au moment du sacrifice. Des guerriers katang en habits de cérémonie bariolés, armés de lances et de sabres, encerclent en dansant le poteau décoré de fines banderoles en écorces de bambou ou en tissu auquel est attaché un buffle. Celui-ci sera tué selon le rituel, sa chair et ses entrailles servant au traditionnel banquet du village.

Vers 15 heures, les villageois forment un cortège et portent la tête de l'animal et d'autres offrandes vers le cimetière du village pour les offrir aux génies, après quoi ils retournent au sala pour récupérer leurs équipements et ustensiles et regagnent leur maison, emplis de joie et du sentiment du devoir accompli.

SWEDISH PIZZA & BAKING HOUSE

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



SWEDISH PIZZA & BAKING HOUSE

Now we have home delivery

Douangta Matmanisone, une femme de fer

SOMPHAVANH SIRAMATH

Mme Douangta Matmanisone est directrice de la société DM Construction Commerce, une entreprise de travaux publics, une fonction plutôt inhabituelle pour une femme au Laos, qu'elle explique ainsi : *« Quand j'étais petite, mes parents ont créé une entreprise de travaux publics, mais ne se sont pas investis dans le travail : ils se sont contentés de recruter des experts et autres employés. Du coup, cette entreprise a fait faillite à cause des mauvais calculs des soi-disant experts. La vocation m'est donc venue naturellement et, pour ne pas réitérer les erreurs du passé, je m'occupe personnellement d'un grand nombre de choses au sein de l'entreprise ».*



Mme Douangta Matmanisone

Elle est née en 1954 dans le village de Keun, district de Thoulakhom, province de Vientiane. Elle termine ses études en ingénierie à l'Ecole de formation des techniciens supérieurs en 1984, avant d'être embauchée comme ouvrière dans la société nationale d'approvisionnement en eau courante, au sein de laquelle elle gravit les échelons, au point d'y devenir chef adjointe du département du Plan et de la construction. En 1989, Douangta se voit confier la responsabilité de la construction du système d'approvisionnement en eau courante au pont de l'Amitié lao-thaïe, alors en construction. En 1994, elle quitte l'entreprise dans laquelle elle était présente depuis dix ans pour lancer sa propre affaire. C'est ainsi que naît DM Construction Commerce, qui se spécialise rapidement dans les réseaux d'approvisionnement en eau courante, dans ceux d'irrigation, ainsi que dans la construction de ponts et le goudronnage de routes. Grâce à la qualité de ses travaux, en 1997, sa société remporte trois projets lors d'un appel d'offres concernant la construction de réseaux d'eau courante dans les sept provinces du nord du Laos.

Actuellement, son entreprise est maître d'œuvre de plusieurs chantiers dans les provinces de Khammouane et Sayabouli. Dans la première citée, DM Construction Commerce s'occupe du goudronnage de la route menant au site touristique de la grotte de Kolo, du renforcement des berges le long de certains cours d'eau ainsi que de l'urbanisme et de la construction de rues dans les districts où s'appliquent les politiques d'éradication de la pauvreté.

Dans celle de Sayabouli, elle est responsable de cinq projets : l'installation de l'eau courante dans le district de Kènthao, la construction de la route entre le district de Xienghone et celui de Ngeun, la construction de routes dans les zones éloignées, le goudronnage de la route entre le district de Xienghone et celui de Khob ainsi que la construction d'un réseau d'irrigation dans le district de Xienghone.

« Ma vie est une aventure. Je me rends dans tous les endroits où mon entreprise est présente, pour contrôler moi-même la qualité des travaux. J'ai certes des experts et autres responsables, mais je me dois de superviser leur travail. Je suis une femme, supposée être moins forte qu'un homme, mais je peux vous assurer que je dirige cette société d'une main de fer, comme en attestent nos bons résultats économiques. Qu'on soit homme ou femme, rien n'empêche de mener à bien un projet lorsqu'on a une volonté sincère et profonde ».

Femme de fer et entrepreneuse expérimentée, Douangta est aussi soucieuse de son personnel et du monde ouvrier en général. *« A l'occasion de la journée internationale du travail, au nom de mon entreprise, je souhaite à tous les ouvriers et travailleurs du monde entier de nombreux succès ainsi qu'une vie meilleure et une excellente santé. Pour moi, mes ouvriers sont un peu comme des membres de ma famille »*, a-t-elle conclu.

The NAPPA International MBA & MPM

Developing tomorrow's managers and leaders for Lao PDR
Nous préparons les futurs managers et leaders du Laos

• A MBA and MPM diploma recognized internationally
•Un diplôme international
• International faculty and local experts
•Des professeurs internationaux et experts locaux
•A two years program to develop managers
•Un programme de deux ans pour former des managers
• A network of Asian and European business schools
• Un réseau de partenaires en Europe et en Asie

Prepare your future today
Préparez votre futur

2008-2010 Admission
You hold a bachelor degree in any field or you will graduate before July 2008
Vous êtes titulaire d'une licence ou vous serez diplômé au plus tard en Juillet 2008.
Professional experience is welcome
Une expérience professionnelle serait un atout

Application form to withdraw/ *Dossier de Candidature à retirer* :
International MBA & MPM NAPPA
(National Academy for Politics and Public Administration)
Division of Management Studies. Room 401
Setthathirat av. Vientiane Capital . Lao PDR
Tel: 213659-60 ext 401
www.mbanospa.com

Closing date for applications: June 14th 2008
Date limite de remise des dossiers: 14 juin 2008

Programme de Coopération Lao-Française

CCIFL
CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE FRANÇAISE AU LAOS
ສະພາການຄ້າ ແລະ ອຸດສາຫະກຳຝຣັ່ງປະຈຳ ສປປ ລາວ
Chambre de Commerce et d'Industrie Française au Laos (CCIFL), association agréée nr. 5598/MdAE 03
B.P. 11781, Vientiane, R.D.P. LAO Site internet : www.ccifl.org E-mail: contact@ccifl.org

Un pianiste proche des coeurs

PHETPHOSAY SENGPASEUTH



David Bismuth a tenu sous charme le public du palais national de la cullture.

Le pianiste David Bismuth s'est produit la semaine dernière au palais national de la culture. L'artiste a été présenté au public, venu en nombre, par le directeur adjoint du Centre de langue française, M. Olivier Planchon. Le moins que l'on puisse dire, c'est que le concert, organisé par le centre, valait le déplacement.

David Bismuth a été reconnu par la prestigieuse revue *Pianiste* comme l'un des dix jeunes pianistes français les plus prometteurs de sa génération. Premier prix du conservatoire de Nice, où il a commencé ses études, puis Premiers prix de piano et de musique de chambre du Conservatoire national de Paris, il a travaillé avec les plus grands maîtres, parmi lesquels Richard Goode, Georgy Sebok, Brigitte Engerer, Maria Joao Pires etc. Il a réalisé plusieurs enregistrements consacrés notamment à des compositeurs français comme Franck, Dukas ou Debussy. La revue *Diapason* saluait ainsi l'un de ses enregistrements : «*Imagination sonore, naturel et intelligence. Un jeu tout de chaleur, de poésie, de timbre, une capacité à aller au cœur du son.* » Il a déjà été invité dans de nombreux pays, auxquels s'ajoute désormais le Laos.

Ce concert a commencé et s'est terminé par des pièces de Frédéric Chopin auxquelles l'artiste a ajouté à la fin, pour saluer un public enthousiaste, un « bis » de Claude Debussy. Mais il était en majeure partie consacrée à Jean-Sébastien Bach, ou plutôt à certains de ses « transcripteurs » (l'art de la transcription consiste à réécrire pour un instrument une œuvre écrite à l'origine pour un ou plusieurs autres instruments ; la transcription peut être fidèle ou plus ou moins arrangée). C'est ainsi que les auditeurs ont écouté avec ferveur des oeuvres célèbres de Bach, écrites à l'origine pour l'orgue, pour la flûte ou pour l'orchestre et transcrites pour le piano par Wilhelm Kempff, Ferruccio Busoni, Camille Saint-Saëns et Franz Liszt, chacun avec sa sensibilité propre : un programme original servi par un artiste concentré et inspiré, en communion avec son public.



David Bismuth au piano devant Mme Dalani Souksavadt (à droite) et ses élèves.

Toujours sous l'égide du Centre de langue française, David Bismuth a bien voulu se prêter le lendemain à une expérience inédite en rendant visite à l'un des meilleurs professeurs de piano de Vientiane, Mme Dalani Souksavatd, qui avait réuni pour l'accueillir une quinzaine de ses élèves, avec lesquelles elle avait assisté au concert de la veille. Trois d'entre elles ont joué devant lui quelques œuvres de leur répertoire : Seiri Oh, qui malgré ses huit ans fait déjà preuve d'une grande assurance, Viengsavanh Saychaleyne, au jeu généreux, puis Sounanda Sihachack, qui connaît son Chopin sur le bout des doigts. L'artiste s'est entretenu successivement avec chacune, lui donnant quelques conseils et lui suggérant de reprendre tel ou tel passage, pendant que tous écoutaient attentivement.

Puis Mme Dalani Souksavatd s'est produite à son tour avec Mei Ine dans un joyeux duo, et David Bismuth lui-même s'est mis au piano à la demande de ses aficionados, ravis et touchés par ce magnifique cadeau.

L'après-midi s'est poursuivie dans les discussions, souvent passionnées, la gaieté et les rires. Une « master class » ? non, une fête !

L'Alexia, le Mexique à Vientiane

VAYORATH XAYASOMROTH



A droite M. Say Pommachanty en compagnie des ses amis au comptoir de l'Alexia.

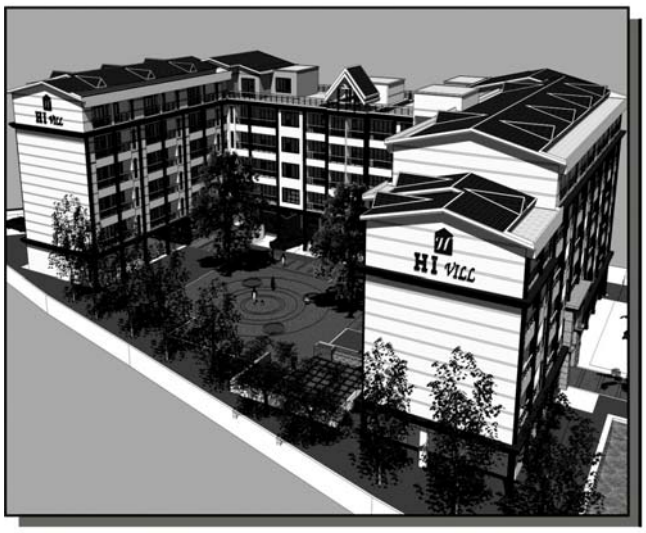
Le restaurant « Tex-Mex Alexia », situé en face du théâtre chinois à Vientiane, est un célèbre restaurant qui accueille depuis six ans de nombreux clients lao et étrangers. Friands d'une cuisine mexicaine, indienne et française, ils aiment son environnement chaleureux et propre. M. Say Pommachant y propose des plats variés et accessibles à toutes les bourses. Création d'un lao qui lui a ensuite cédé la gestion de l'établissement, le « Tex Mex Alexia » a une capacité d'accueil de 50 couverts.

« Tex-Mex Alexia », c'est aussi une salle à manger agréable, alliant tradition et modernité. Les tables y sont parsemées de fleurs colorées. La décoration rappelle la ville de Mexico : *« Nous avons travaillé avec le propriétaire du restaurant « Le Provençal, » situé sur la place Nam Phou, entre 1999 et 2003,* complète le gérant, *puis notre restaurant a rouvert ses portes au bord du Mékong, à son emplacement actuel. »* Et de préciser : *« La spécialité de notre restaurant que je vous recommande, c'est la « Corbinado ».*

Les mélomanes ne sont pas en reste puisque un groupe de musique, *« Folk Song »*, y interprète à la guitare quelques morceaux venus de l'étranger.

On ressort agréablement surpris de cet établissement qui, s'il ne sert pas de la grande cuisine, propose des plats savoureux. On peut s'y rendre en famille ou avec des amis et s'y sentir très facilement comme chez soi. Certaines tables donnent sur une jolie cour, faisant de ce restaurant un endroit idéal pour accueillir diverses fêtes ou cérémonies.

M. Say Pommachant et les 12 serveurs et serveuses du « Tex Mex Alexia », restaurant qui vaut assurément le détour, vous y attendent tous les jours de 10 h à 23 h.



HI VILL

The only luxury rental apartments with full furniture in Vientiane

■ **Location**

- Located on the perfect residential area near Germany Embassy (Unit 05, Sokphaluang Village, Sisattanak Dist…..Vientiane)

■ **Safety**

- CCTV and Digital Recording System
- Personal Safety Card Key System and Phone Camera System
- Automatic Barrier Gate System

■ **Convenience**

- Neighboring Honour International School and Sokphaluang Fitness Center
- 1,2 and 3 Bed Room Apartments with Living Room, Kitchen and Bath Room
- Parking Lot more than 1 car/Household

■ **Comfort**

- Luxury Garden Apartments with Swimming Pool and, Tennis Court (2nd Phase)
- Terraces for All Apartments

★ **Estimated Completion Date : Early 2009**

HHI Lao Co.,Ltd.
Office: Tel: 021 353 753/Fax: 021 353 754

Bob King, Grand frère Souris

Des livres pour apprendre en s'amusant

SOMSANOUK MIXAY

Bob King est australien de Sydney. Plus ou mois retiré de la Merchant Banking et Financial Consulting, il s'intéresse beaucoup au Laos ou il est venu pour la troisième fois cette année. Il veut aider ce pays dans ses efforts pour éradiquer la pauvreté et améliorer les conditions de vie de la population, notamment dans le domaine de l'éducation des enfants.

« *Je suis triste de voir la situation dans laquelle les écoliers des zones rurales étudient. Certains n'ont même jamais possédé un livre* », fait-il remarquer. C'est pourquoi Bob King donne. Il en appelle à ses concitoyens à mettre la main à la poche et à donner aussi. Il a lui-même financé la publication par *Grand frère Souris*, une organisation qui a pignon sur rue a Luang Prabang, à Luang Namtha et à Vientiane, d'un livre de coloriage des animaux du Laos, dessinés par Gikong. Les commentaires sont en trois langues : lao, hmong et anglais.

Animaux d'Australie, toujours publié dans la collection *Grand frère Souris*, est édité en lao et en anglais. La description des animaux dont beaucoup paraîtront « exotiques » pour les écoliers lao, comme les kangourous, emus, koala, wombats ou autres démons de Tasmanie, est faite par une infatigable volontaire au service de *Grand frère Souris*, Jane Burren, qui vit en Australie. Les dessins sont l'œuvre de Amonechit Philalak, élève de la Faculté des Beaux-Arts, qui poursuit en ce moment ses études au Vietnam.

Les Book Parties

Ce sont de grandes fêtes dont *Grand frère Souris* a eu l'idée. Sur le même modèle, Bob King en organise dans des cours d'écoles, de préférence dans des villages des zones rurales. Il en a organisé six dans la province de Savannakhet et une à Thakhek. Tous les écoliers et les villageois y participent. Quand la fête se passe dans des villages un peu isolés, il faut acheminer livres et boissons à pied, parfois en passant des cours d'eau à gué. De jeunes écrivains, dessinateurs ou conteurs lao animent l'événement. On fait un concours de dessins, on chante, on danse, on participe à des jeux de plein air. A la fin de la journée, chaque écolier choisit un livre. Pour certains ce sera peut-être le premier livre qu'ils possèderont. D'autres livres sont laissés à l'école pour constituer un embryon de bibliothèque.



Les wallabies, animaux "exotiques" pour les enfants lao.



Quelques titres du Grand frère Souris.

Big Brother Mouse

Ai Nou Noy est un projet lao basé au Laos. Créé en 2006 par Khamla avec l'assistance de Sasha Alyson, un américain qui publiait des livres dans son pays et qui a vendu son affaire pour venir au Laos, Big Brother Mouse publie des livres dans l'esprit qu'il faut que les enfants apprennent à lire en s'amusant. Des livres pour adultes sont également publiés car les adultes aussi doivent pouvoir avoir accès à l'information, à la connaissance et au plaisir de la lecture qui, dans le monde occidental est considéré comme chose toute naturelle. En dehors de la publication, Big Brother Mouse enseigne aux jeunes l'art de l'écriture, l'édition, la traduction, la mise en page par ordinateur, le business, l'organisation d'événements et la distribution, qui est un maillon faible au Laos.

« *Notre équipe, qui comprend de jeunes diplômes de l'Université nationale du Laos, étudie les livres qui sont populaires auprès des enfants dans les autres pays pour connaître les ingrédients qui font leur popularité. Nous voyons ensuite si ces concepts seront valables pour le Laos, avec des textes et des illustrations appropriés* », dit Khamla. La première année, ils ont publié 30 titres, certains en lao, certains en lao et en anglais. Une vingtaine d'autres volumes sont en préparation. Les livres sont envoyés dans les villages les plus reculés.

www.BigBrotherMouse.com

Sortir à Vientiane

THIBAULT HOUSPIC



Le Bopeniang se caractérise par un décor en bois, symbolisé par le magnifique comptoir circulaire.

Capitale tranquille bien qu'en constante mutation, loin de la furie qui caractérise les métropoles thaïlandaises ou les grandes villes du Vietnam et du Cambodge, Vientiane recèle néanmoins de nombreux endroits pour sortir le soir, tous différents les uns des autres chacun dispose d'un charme particulier ; de ceux qui veulent tutoyer Bacchus lors d'une soirée agitée à ceux qui cherchent simplement à prendre un verre, tous trouveront leur bonheur parmi les nombreux bars et restaurants parsemant le centre-ville de la capitale lao, sans qu'elle perde pour autant sa sérénité naturelle et ne sombre dans la débauche.

Tour d'horizon.

Pour boire un verre et manger un en-cas en journée, le Khop Chai Deu, bar-restaurant installé dans une maison coloniale restaurée et ayant désormais fière allure, près de la place Namphou, est un endroit idéal. Son menu exhaustif propose tous types de plats et de boissons à un prix raisonnable. Sa très agréable terrasse à l'étage,en fait un endroit très apprécié des touristes et de certains expatriés qui viennent jouer au billard.

L'heure du coucher de soleil venue, une promenade le long du Mékong s'impose. Les téméraires s'aventureront sur la route en terre parallèle à la route de Luang Prabang, prolongement du quai, et découvriront le Spirit House ou le Sunset Beer Garden, assurément le meilleur endroit pour contempler les merveilleuses couleurs que revêtissent ciel et fleuve, un paradis pour photographes. D'autres qui préfèrent voir la ville plus animée, resteront sur la partie goudronnée du quai Fangoum. Il est là aussi possible de se restaurer ou de déguster une Beerlao le long du Mékong, dans l'une des nombreuses échoppes sur le bord du fleuve.

Un peu plus loin, sur le trottoir opposé, une nouvelle rencontre a lieu, cette fois-ci avec le Bopeniang Bar. Offrant comme récompense à l'ascension de ses quatre étages une vue imprenable sur le fleuve, le Bopeniang se caractérise par un décor en bois, symbolisé par le magnifique comptoir circulaire autour duquel les habitués se pressent chaque soir pour obtenir une place. Parfois calme, parfois bondé, qu'on l'adore ou qu'on le déteste, le Bopeniang ne laisse pas indifférent. La nourriture, lao ou occidentale, est délicieuse, tandis que la savoureuse bière pression, ou *bia sot*, littéralement bière fraîche, se partage entre amis dans des carafes d'un litre . Chaque soir, un cocktail différent, mais toujours à petit prix, est proposé.

La nuit tombée, les allergiques aux boîtes de nuit et autres discothèques crachant de la musique thaïe à un niveau de décibels à faire fuir toute personne ayant encore l'usage de l'ouïe, chercheront des lieux plus calmes. Parmi eux, le Samlo Pub est l'une des adresses de Vientiane qui ferment le plus tard. Il dispose d'une table de baby-foot sur laquelle se disputent chaque soir des parties endiablées, dans une ambiance tamisée que certains trouveront sans doute un peu sombre. Les meilleures pommes de terre frites de Vientiane, accompagnées d'une sauce mayonnaise maison, ainsi que la gentillesse des serveuses et la retransmission de matchs de football en direct figurent parmi les atouts de cet endroit qu'affectionnent de nombreux expatriés.

Dans la même rue, plus en amont, à côté de la station service, le Wind West surprend par l' ambiance far-west de sa décoration et les chapeaux texans portés par les serveuses au demeurant charmantes, d'autant plus qu'il est fréquenté par de nombreux Lao. Chaque soir, un groupe joue et chante des chansons lao et occidentales. Mais la nourriture servie n'est pas un critère de choix principal.

Après tant de lieux différents, un peu de calme n'est jamais de trop. Au centre-ville, sur la place Namphou, insoupçonnable de l'extérieur, le Déjà Vu, comme son nom ne l'indique pas, est incontestablement à part. La toute première visite dans cet établissement est comme un émerveillement : des centaines de verres, de toutes les formes, autant de bouteilles, des shakers, une carte immense, et un propriétaire barman dont la capacité à concocter de délicieux cocktails et à conseiller ses clients n'a d'égale que sa connaissance des langues : lao, thaï, français, anglais, japonais, suédois…

La nuit vientianaise est à l'image de la ville : envoûtante et éclectique… avec modération cependant !



ETHNOBOTANIQUE

Lys de Malabar

BIBA VILAYLECK

Gloriosa superba L. Liliaceae
Phan maha : lao
Dong dung : thaï
Gloriosa lily : anglais
Lys ou Superbe de Malabar : français



L'étrange et belle fleur de Phan maha.

Parmi les liliacées tropicales, les gloriosa sont si gracieux que Linné avec le terme « gloriosa » voulut souligner la beauté de ces fleurs. C'est cette beauté également que le lao retient qui nomme ces fleurs **Phan maha,** littéralement « les mille grandeurs », que l'on peut interpréter comme « les mille splendeurs ».

Ces plantes grimpantes arbustives à bulbes sont originaires d'Afrique et d'Asie du Sud-Est ; elles affectionnent les régions côtières, mais on les rencontre aussi loin à l'intérieur des terres comme en Thaïlande d'où les botanistes considèrent que *Gloriosa superba* est originaire.

Ce « lys », que les français nomment « de Malabar » du nom d'une ancienne région de l'Inde, grimpe sur les arbres jusqu'à trois ou quatre mètres grâce aux vrilles puissantes qui prolongent les feuilles. Ses fleurs solitaires à l'aisselle des feuilles sont découpées en six longs pétales étroits, effilés et tirebouchonnés, à la marge ondulée, d'abord jaunes, devenant ensuite rouge écarlate et se recourbant vers le haut. Ils sont entourés à la base de six longues étamines, l'ensemble donnant l'impression d'élégance et de légèreté. Les fruits sont des capsules coriaces ovoïdes, déhiscentes à 3 loges pourvues de graines rouges à maturité.

Le lys de Malabar est tout aussi dangereux qu'il est beau. En effet, chez les humains, l'ingestion des tubercules produit une intoxication grave. La plante contient deux alcaloïdes dont la colchicine, qui provoque une gastro-entérite sévère, des vomissements et parfois un état d'inconscience. On cite au Laos quelques cas d'intoxication dus à la confusion du rhizome de ce faux lys avec celui du gingembre.

Comme les plantes toxiques sont des plantes « fortes », elles ont des vertus médicinales. Ainsi, les feuilles qui peuvent, par contact, causer des démangeaisons aiguës, sont, en Afrique, employées pour traiter les crises d'asthme. Dans les textes sanscrits anciens où il est nommé « celui qui avorte » le lys de Malabar est rarement ou jamais donné en usage interne mais utilisé pour faciliter l'expulsion du placenta et l'on retrouve cet usage au Laos pour déclencher des avortements.

Les râpures de rhizome qui en Afrique éliminent les poux, au Laos tuent les chiens.

L'industrie pharmaceutique emploie la colchicine et ses dérivés dans la préparation de médicaments anti-inflammatoires et anti rhumatismaux.

Remarquons pour finir, que les fleurs elles aussi sont liées à la politique : **Gloriosa lily** qui était la fleur nationale de la Rhodésie est maintenant celle du Zimbabwe. Elle est aussi l'emblème de l'Etat indien de Tamil Nadu.

Sticky Fingers
215972
Join us for:
HAPPY HOUR half price cocktails
Every Wednesday 6-8pm & Friday 6-7pm
Wednesday 5-6.30pm Saturday 10-11.30am
Try our "Quick Fix" Lunch Menu
TIGER DRAUGHT BEER IS NOW HERE!
SMOKE FREE ZONE NOW AT STICKY'S
Vientiane Yoga Studio offering classes daily - telephone: 020 7608365 for information
(OPPOSITE THE TAIPAN HOTEL)

Khop Chai Deu Restaurant-Bar
พิบขัมยากาดใหม่ ใต่ย ก่อเก่า
New & Improved Ambience
Bigger with a Terrace
MENU
Lao, Indian, Chinese, Western...
khopchaideu.com
The Place Where the world meets
LIVE BAND
Everyday
9 pm-11 pm
54 Setthathirat Rd, Nam Phou, Vientiane Tel: 21 251564, 20 5619107

Rouleaux farcis à la vapeur *(Banh cuon)*

MANILA VANTHANOUVONG



Préparation et cuisson :

1) Trempez les champignons noirs dans un bol d'eau chaude pendant 30 minutes, égouttez et coupez en petits morceaux.
2) Faites frire les échalotes émincées jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
3) Faites revenir l'ail et le radis dans l'huile puis ajoutez le porc, les champignons noirs, le sel et le poivre.
3) Mélangez 300 grammes de farine de riz, 100 grammes de maïzena, 600 ml d'eau et un petit peu de sel.
4) Faites les crêpes avec une poêle ou à la vapeur (couvrez une casserole contenant 500 ml d'eau avec un morceau de tissu en le fixant avec une ficelle; lorsque l'eau commence à bouillir, versez dessus une petite louche de farine de riz, étalez bien en faisant des mouvements circulaires avec la louche; couvrez avec un couvercle pendant trois minutes puis retirez la crêpe avec une spatule).
5) Posez la crêpe sur une assiette plate, déposez une cuillère de farce au milieu, puis roulez délicatement pour faire un petit rouleau. Disposez les crêpes farcies sur l'assiette et parsemez d'échalotes frites.
6) Mélangez deux cuillères de sauce de poisson avec un verre d'eau, ajoutez le sucre, le vinaigre, l'ail et le piment pilé.
7) Servez les crêpes farcies avec la sauce, la coriandre, les germes de soja et du rôti de porc froid.

Ingrédients : pour 4 personnes

Farce:

- 400 grammes de poitrine de porc maigre, hachée
- 5 échalotes finement émincées
- 100 grammes de champignons noirs séchés
- 150 grammes de radis blanc coupés en petits dés
- poivre, sel, sucre, huile végétale, sauce de poisson

Enveloppe:

- Crêpes de farine de riz fraîches

Légumes :

- Coriandre
- Germes de soja (blanchis dans l'eau bouillante)

La sauce :

- 2 gousses d'ail pilés
- 3 piments rouges pilés
- 2 cuillerées à soupe de sauce de poisson
- 2 cuillerées à café de sucre
- 3 cuillerées à café de vinaigre

Lao Air

ISO 9001: 2000



Effective from 01 January 2008

Vientiane - Phongsaly – Vientiane

Route	Date	Departure		Arrival		Aircraft
		Airport	Time	Airport	Time	
VTE - PSL	Wed	Wattay	09:00	Bounneua	10:30	Cessna
VTE - PSL	Fri	Wattay	13:30	Bounneua	15:00	Cessna
PSL - VTE	Wed	Bounneua	11:00	Wattay	12:30	Cessna
PSL - VTE	Fri	Bounneua	15:30	Wattay	17:00	Cessna

Vientiane - Samneua - Vientiane

Route	Date	Departure		Arrival		Aircraft
		Airport	Time	Airport	Time	
VTE - SN	Tue	Wattay	13:30	Nathong	14:50	Cessna
VTE - SN	Sat	Wattay	13:30	Nathong	14:50	Cessna
SN - VTE	Tue	Nathong	15:20	Wattay	16:40	Cessna
SN - VTE	Sat	Nathong	15:20	Wattay	16:40	Cessna

Vientiane - Xayabouly – Vientiane

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

For information please contact:
Tel: (856-21) 513 007, Mobile: (856-20) 6632854
Fax: (856-21) 513 007. E-mail: info@lao-air.com; www.lao-air.com

ທະນາຄານພົ້ງສະຫວັນ Phongsavanh BANK

Exchange Rates
as 3 September 2007

	USD	THB	EUR
Buy	8,713	276.32	13,406
Sell	8,757	277.71	13,540

Interest Rate	Lao Kip	US Dollar	Thai Baht
Savings Account	3.50%	1.50%	1.00%
Terms Deposit 3- Month	6%	1.75%	1.25%
Terms Deposit 6- Month	8%	2.25%	2%
Terms Deposit 12- Month	10%	3%	2.25%
Premier Account	2.50%	1%	1%
Cash Management Account	4%	1.75%	1.75%

ADRESSES UTILES

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

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

AMBASSADES

Allemagne
Quartier Sokpaluang.
Tel : 312 110-1
Australie
Rue Nehru, quartier Phonxay.
Tel: 413 610
Brunei Darussalam
Quartier Thongkang. Tel : 352 294
Cambodge
Rue Thadeua (km 3). Tel : 314 952-4
Chine (République Populaire de)
Quartier Vat Nak. Tel : 315 100-6
Corée (République de)
Rue, Lao-Thai Tel : 352 031-3
Corée (RPD de)
Quartier Thaphalanxay. Tel : 315 261
Cuba
Saphanthong Neua. Tel : 314 902
Etats-Unis d'Amérique
Rue Thatdam, Bartholonie. Tel : 212 582
France
Rue Sethathirath, quartier Sisaket
Tel : 212 558
Inde
Rue Thadeua (km 3).Tel : 352 302-4
Indonésie
Rue Phonkhéng Tel : 413 909
Japon
Rue Sisangvone Tel : 414 400-3
Malaisie
Rue, That Luang. Tel: 414 205
Mongolie
Rue Lao-Thai, quartier Vatnak Tel : 315 220
Myanmar
Rue Lao-Thai. Tel : 314 910
Philippines
Quartier Phonsinouane. Tel : 452 490-1
Pologne
Rue Thadeua (km 3). Tel : 312 940
Russie
Quartier Phanmanh . Tel: 312 219
Singapour
Quartier Naxay. Tel : 416 860
Suède
Quartier Thongkang. Tel : 313 772
Thaïlande
Rue Phonkkéng Tel : 214 582
Vietnam
Rue That Luang. Tel : 413 400

RESTAURANTS:
Tamnak Lao
Quartier Phonexay, rue Thatluang.
Tel : 413 562
Kualao
141 rue Samsènthai, Vientiane
Tel : 215 777
Khop Chai Deu
54, rue Sethathirath, place Nam Phou,
Vientiane Tel : 251 564
Xayoh Café
A côté du palais de la Culture
Rue Samsènthai, Tel : 020 5502545
Lanexang Cruise (bateau)
Tel : 314 585
Full Moon Café
Face à l'hôtel Taipan. Tel : 243 373
Cuisine occidentale
Sticky Fingers
Face à l'hôtel Taipan.
Tel: 215 972
Hare & Hound Pub
Rue François Nginn, Vientiane
Ouvert de 11h- 12 h/ 17h-23h30.
Tel : 7708543
Français
Le Silapa
17 rue Sihom , Vientiane Tel : 219 689
Le Central
Rue, Setthathirath, Vientiane
Tel : 243 703
Nadao
Place Patouxay, Vientiane
Tel : 020 550 4884
La Terrasse
Rue Nokèo Koummane, Tel : 218 550
Le Vendôme
Quartier Vat Inpèng
Tel : 216402
Le Côte d'Azur
Quai Fa Ngoum
Italien
La Gondola
39/A quartier Vatchan, rue Chao Anou
Tel : 020 5926 232
Opera
Place Nam Phou, Vientiane

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

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

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

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

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

BANQUES
BCEL
Rue Pangkham, Tel : 213 200-1
Lao Development Bank
3 rue Pangkham, Tel : 213 300-3
Phongsavanh Bank
Rue Samsènthai quartier Anou,
Vientiane, Tel : 212 666
Public Bank
Rue Talat Sao, Vientiane Tel : 216 614

Tournoi de badminton de l'ASEAN : le Laos rafle trois médailles

BOUAPHANH VIBOUNSAK

Pour la première fois de son histoire, la RDP Lao était l'hôte du tournoi de badminton de l'ASEAN, organisé par la Fédération nationale de badminton et la société Dao Heuang, qui s'est tenu du 23 au 27 avril sur le site de l'Université nationale du Laos. Les trois médailles de bronze remportées par les sportifs lao sont un succès encourageant dans la perspective des 25e Jeux d'Asie du Sud-Est en 2009.

« Ce genre de compétition, même si nous ne gagnons que peu de médailles en comparaison avec les autres pays participants, est formateur pour nos sportifs qui ont l'occasion de s'aguerrir et de s'améliorer, » estime le vice-président du comité national des sports lao, M. Somphou Phongsa.

Les participants à ce tournoi venaient de huit pays : Laos, Thaïlande, Vietnam, Philippines, Malaisie, Indonésie (dont les ressortissants ont gagné pas moins de cinq médailles) et Cambodge, soit environ 100 personnes.



Les sportifs de badminton lao.

L'année dernière, la Fédération nationale de badminton avait envoyé 12 joueurs aux 24e Jeux d'Asie du Sud-Est en Thaïlande.

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

Le soir, vous pouvez constater que chaque petit terrain et espace libre de Vientiane se transforme en terrain de badminton. Cette discipline est très pratiquée et il y a un vivier important de joueurs.

Encore faut-il pouvoir avoir utiliser ce potentiel pour former de futurs champions.

- Simple masculin : 1. Indonésie 2. Indonésie 3. Thaïlande
- Double masculin : 1. Indonésie 2. Indonésie 3. Laos
- Simple féminin : 1. Vietnam 2. Thaïlande 3. Laos
- Double féminin : 1. Indonésie 2. Vietnam 3. Laos
- Mixte : 1. Vietnam 2. Thaïlande 3. Brunei

La Fédération lao de rugby à la recherche de sponsors

BOUAPHANH VIBOUNSAK

Pour la prochaine saison 2008-2009, la Fédération lao de rugby, la FLR, est désormais à la recherche d'un sponsor principal après la fin de sa coopération avec Leighton Asia, à l'issue de 12 mois de travail fructueux, et bien que cette entreprise se soit déclarée très satisfaite des progrès effectués et de la publicité que la Fédération lui a apporté. Malheureusement, un changement du climat économique et des priorités du groupe ont mené à cette décision.

La Fédération lao de rugby a tenu à sincèrement remercie Leighton Asia pour son soutien et souhaite que l'entreprise continue à aider le développement du rugby en RDP lao.

Au cours de l'année 2008, plusieurs compétitions internationales se tiendront sur le territoire lao ainsi qu'en Indonésie. De plus, en 2009, tous les regards seront tournés vers les 25e Jeux d'Asie du Sud-Est pour lesquels le rugby est au programme, sans oublier l'organisation du Tournoi asiatique des Cinq Nations. Outre ces grands évènements, la Fédération intervient également au niveau des clubs et des écoles pour pousser les jeunes à pratiquer ce sport, porteur de valeurs comme la combativité dans le bon sens du terme et la solidarité.



La FLR offre toute une gamme d'opportunités pour développer ce sport. Pour plus d'informations : http://www.laorugby.com



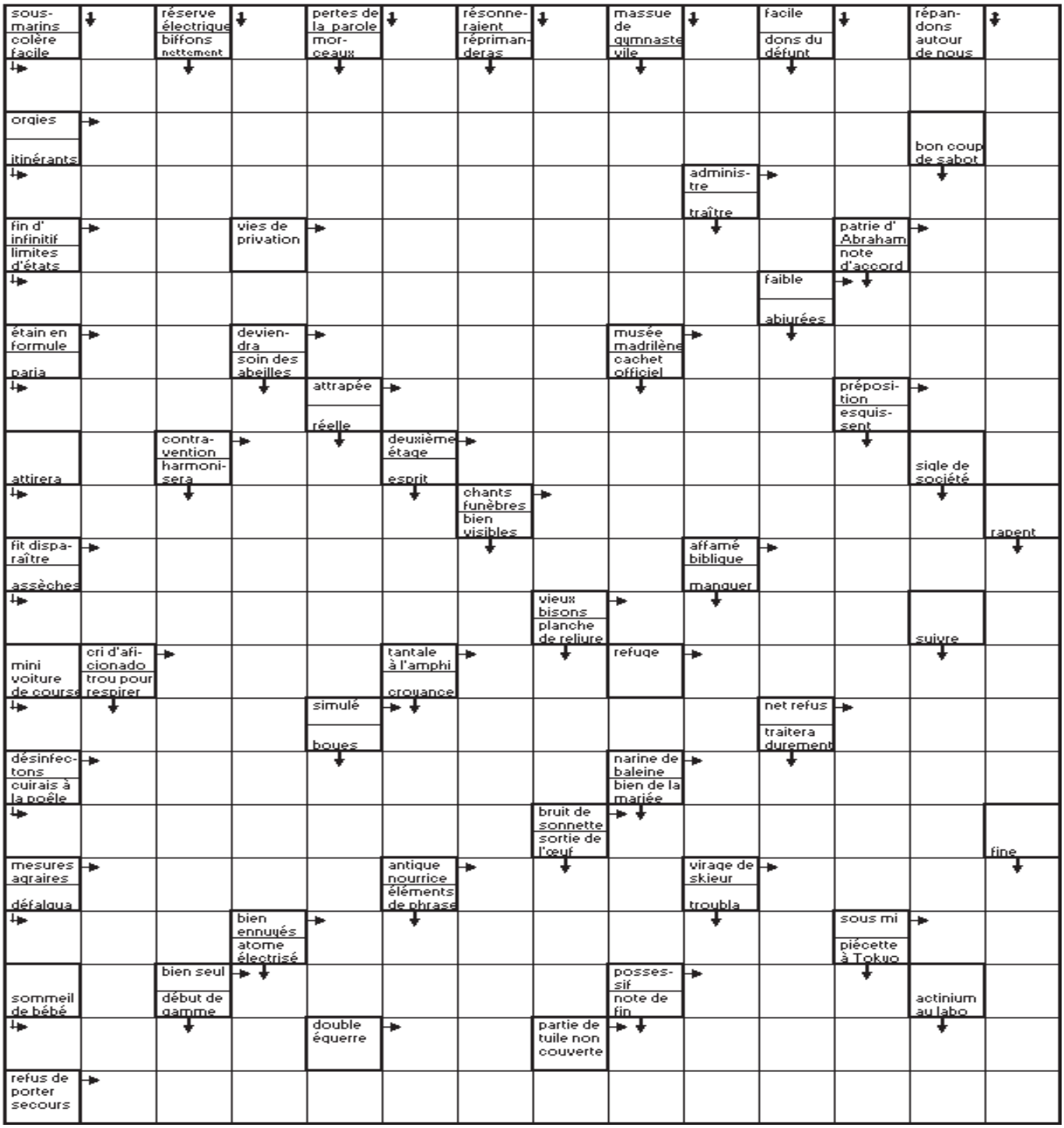
Récemment, l'association Santé France Laos a fait un don d'équipements médicaux à l'hôpital de l'Amitié : un amplificateur de brillance Siremobile 4 E Siemens, un ergomètre, un appareil ECG EK 53, trois seringues électriques, trois monitorings TA, deux respirateurs artificiels Puritain Bennett 7200 et un respirateur artificiel Kontron ABT 5100, pour une valeur de 70 000 euros. Ces équipements, remis par le président de l'association M. Alphonse Pluquailec, ont été reçus par le directeur de l'hopital de l'Amitié le professeur Vanliem Bouaravong, en présence du chef du Bureau du ministère de la Santé publique, Mme Chanthanome Manotham. C'est la huitième fois que cette association équipe l'hôpital.



L'entreprise Ja Ci Lao Ka Li a offert le 30 avril 2008 à Vientiane, des rations alimentaires d'une valeur de plus de 100 millions de kip au ministère du Travail et des Affaires sociales, pour aider les retraités et les handicapés du Centre national de réhabilitation, ainsi que l'usine de prothèses orthopédiques de Vientiane. Cette cérémonie s'est déroulée en présence de Mme Baykham Khathigha, chef du bureau du ministère et M. Khamla Chanthavong, représentant de l'entreprise Ja Ci Lao Ka Li.



La jeune Française Julie Gommes (au centre sur la photo), Volontaire Francophone envoyée par l'OIF, a pris ses fonctions au sein de la rédaction du Rénovateur. Elle accomapagnera l'équipe du journal sur une période d'un an.



Mots fléchés

Solution du N. 485

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

Le proverbe de la semaine

Qui va lentement va sûrement

ຄ່ອຍເຮັດຄ່ອຍທຳຈະນຳພົນມາແທ້

UN BRIN D'HUMOUR

Quelques bonnes phrases pour commencer la semaine.

L'ennui dans ce monde, c'est que les idiots sont sûrs d'eux et les gens sensés plein de doutes. (Bertrand Russell)

L'intelligence artificielle n'est rien comparée à la stupidité naturelle. (Thomas Edison)

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 - 21 mai
Vous êtes sociable en ce moment et vous avez envie de sortir, de vous distraire de manière insolite.

Gémeaux 21 mai - 21 juin
Les planètes vous animent, et vous êtes en état de surexcitation. Vos financesse portent bien, et vous gérez de mieux en mieux votre budget.

Cancer 22 juin - 22 juillet
Tout tend à démontrer que vous arrivez, maintenant, dans une période plus proVotre confiance en vous augmente !

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.

Vierge 23 août - 22 septembre
Ne vous trompez pas sur les sentiments d'une autre personne. Tout n'est pas si clair que cela.

Scorpion 23 octobre - 22 novembre
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.

Balance 23 septembre - 22 octobre
Vous vous sentez perplexe, peut être parce que vous laissez libre cours à votre imagination, qui vous joue des tours ?

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.

Capricorne 21décembre - 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.

Poisson 19 février - 20 mars
Vous êtes sociable en ce moment et vous avez envie de sortir, de vous distraire de manière insolite.

CINÉ CLF

Cycle Eric Rohmer
Quatre courts-métrages.

« La boulangère du parc Monceau »,
« La carrière de Suzanne »,
« Charlotte et son steak »,
« Nadja à Paris ».

Mardi 6 et jeudi 8 mai à 18h30 et samedi 10 mai à 17h45.



TV5 ASIE



« La guerre est finie »
Réalisation : Alain Resnais, 1965.
Avec : Yves Montand, Ingrid Thulin, Geneviève Bujold, Jean Dasté, Michel Piccoli...
Sujet : 1965 : Franco est au pouvoir en Espagne. Diego, un militant clandestin républicain, revient à Paris où vit sa femme. En désaccord avec ses propres camarades, il l'est aussi avec une étudiante avec laquelle il a une brève aventure. Les deux femmes, cependant, vont joindre leurs efforts pour le sauver de la police franquiste….
Mardi 5 mai à 20h00.

MUSEÉS

Le musée Kaysone



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

EXPOSITION
« Sur les bords du Mékong », photographies d'Alexandre Sattler.
Au crépuscule, les rives du Mékong deviennent un éco-théâtre animé de relations symbiotiques entre hommes, femmes, enfants et éléments qui s'épanouissent librement. Leurs reflets à la surface des eaux renvoient l'image d'un monde serein où l'on cultive un parfum de simplicité.
Jusqu' au 30 mai au Centre de langue française, avenue Lane Xang. Entrée libre.

EXPOSITION
Semaine de l'Europe
L'exposition présentée au centre de langue à l'occasion de la Journée internationale de l'Europe, montrera la variété des projets menés au Laos par l'Union Européenne. Elle est accompagnée d'un concours ouvert à tous dont les résultats seront proclamés le 12 mai à 18h30.
Du 9 au 17 mai au Centre de langue française, avenue Lane Xang ; cocktail le 12 mai à 17h30.
Entrée Libre.

Villa meublée avec jardin.
Maison de plain-pied. Salon, cuisine équipée/salle à manger, 2 chambres, S.de.B, climatisation. Téléphone, TV. Quartier calme, Dong Paina.
Contact : 552 6255; 550 2523

RADIO

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

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

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

TNL 1

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

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

ທະນາຄານການຄ້າຕ່າງປະເທດລາວ
BANQUE POUR LE COMMERCE EXTERIEUR LAO
www.bcellaos.com E-mail: bcelhovt@etllao.com

Modern Quick Reliable



Real Time Online Banking

Free transfer within BCEL accounts

24 Hours ATM Service

(International and Domestic Card)



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

Head Office

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

Maestro MasterCard VISA JCB Diners Club International AMERICAN EXPRESS SWIFT MoneyGram

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

ຂອບໃຈ

35 th Anniversary 1973-2008
L.B.C.
Beerlao
ເບຍລາວຄົບຮອບ 35 ປີ

35 ປີ ແຫ່ງການເຕີບໃຫຍ່ເຂັ້ມແຂງຂອງ ບໍລິສັດເບຍລາວ ເປັນຄວາມພາກພູມໃຈອັນຫຍິ່ງໃຫຍ່ ຂອງພະນັກງານທຸກຄົນໃນບໍລິສັດເບຍລາວຈຳກັດ ແລະ ຄົນລາວທັງຊາດ ບໍລິສັດເບຍລາວ ໄດ້ດຳເນີນທຸລະກິດຢ່າງຖືກຕ້ອງຕາມນະໂຍບາຍຂອງພັກ ແລະ ລະບຽບກົດໝາຍຂອງລັດ ເປັນບໍລິສັດນຳໜ້າໃນການປະຕິບັດພັນທະແກ່ລັດຖະບານ ນອກຈາກນັ້ນບໍລິສັດ ຍັງໄດ້ປະກອບສ່ວນຊຸກຍູ້ສັງຄົມໃນດ້ານຕ່າງໆເຊັ່ນ:

- ວຽກງານທີ່ສຳຄັນຂອງພັກ ແລະ ລັດຖະບານ
- ວຽກງານດ້ານການສຶກສາ ແລະ ສາທາລະນະສຸກທີ່ສຳຄັນເຊັ່ນ: ປະກອບສ່ວນໃຫ້ແກ່ມູນລະນິທິ ການສຶກສາ ແລະ ຊ່ວຍເຫລືອອຸປະກອນການສຶກສາໃຫ້ແກ່ 47 ຕົວເມືອງທຸກຍາກທີ່ເປັນ ບໍລິມາສິດ ຂອງລັດຖະບານເປັນເວລາ 10 ປີ
- ວຽກງານດ້ານກິລາເຊັ່ນ: ເປັນຜູ້ອຸປະຖຳຫລັກກິລາ SEA GAME 2009 ທີ່ ສ.ປ.ປ ລາວ ເປັນເຈົ້າພາບ ແລະ ງານກິລາແຕ່ງຊາດເປັນຕົ້ນ
- ວຽກງານດ້ານອານຸລັກ ແລະ ສົ່ງເສີມວັດທະນາທຳເຊັ່ນ: ງານບຸນຊ່ວງເຮືອ ແລະ ງານບຸນນະມັດສະການພະທາດຫລວງເປັນຕົ້ນ
- ວຽກງານສາທາລະນະປະໂຫຍດອື່ນໆເຊັ່ນ: ໂຄງການຫລຸດຜ່ອນອຸປະຕິເຫດ ແລະ ໂຄງການຫລຸດຜ່ອນຄວາມທຸກຍາກ



ຜູ້ອຸປະຖຳຫລັກກິລາ SEA GAME 2009



ໂຄງການຫລຸດຜ່ອນອຸປະຕິເຫດ



ໂຄງການຊ່ວຍເຫລືອອຸປະກອນການສຶກສາ



ງານບຸນຊ່ວງເຮືອ



ເບຍລາວຂໍຂອບໃຈຄົນລາວ
ທີ່ຮ່ວມສະໜັບສະໜຸນ ແລະ ສົ່ງເສີມ
ສັງຄົມລາວຕະຫຼອດ 35 ປີ ແລະ ອີກຕະຫຼອດໄປ



ເບຍລາວ ເບຍຂອງຄົນລາວ ຄົນຈິງໃຈ