LE RENOVATEUR

NUMÉRO 424

Hebdomadaire d'informations générales de la République Démocratique Populaire Lao

Mercredi 31 janvier 2007

10.000 kip 0.75 euro



Vat Phou célèbre cinq ans au Patrimoine mondial

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

www.lerenovateur.org.la

M.A - 60 Aircraft

(Modern Art 60)



MA 60 Aircraft

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

Power Plant System

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

Performance

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

Weight

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

Geometrical

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

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

LE 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

Comité de Rédaction:
Somphavan Inthavong
Somsanouk Mixay
Chanthao Pathammavong
Khamphao Phonekèo
Prof, Dr Sommone Phousavath
Darouny Ratanavong
Houphanh Rattanavong
Maligna Saignavong
Mongkhol Sasorith
Chanphéng Siratana

Journalistes :
Manila Vanthanouvong
Phong Thammavongsa
Somphavanh Siramath
Bouaphanh Vibounsak

Correcteurs/Contributeurs:
André Piozet
Fabien Offner

Maquettiste et publicité:
Viphaphone Phommabouth

Edition Internet:
Vansoukkhy Thammavong

Design : BlueGrass

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

Actualité

4. Les relation d'amitié entre le Laos et le Vietnam ne cessent de se développer
5. Une novelle école maternelle pour les enfants de Dongkhamsang
6. Nouvelle physionomie de l'école des finances de Dongkhamsang
7. Activités des élèves pendant les vacances
8. Le rapatriement des Hmongs lao a été reporté

Industrié

9. Cimenterie Lao Limited

Religion

10-11. Vipassana, pour sauvegarder la spiritualité à Luang Prabang

Economie

12. Le petit commerce victime de la concurrence
13. Nam Ngum 1, une source de revenus pour le pays

Santé

14. Managez des fruits!

Commerce

15. Les vendeurs de *ping hou mou*

Entrepise

16. Khounta Sign Avertising: un modèle de réussite

Education

17. Un village fait l'expérience du commerce équitable

Litterature

18-19. L'orpailleur du Mékon*(1/3)*

Livre

20. Chroniques des cendres

Restaurant

21. << Parad Ice >>, glacier, patissier, restaurateur et aussi fomateur

Ethnobotanique

22. Herbe des Français

Cuisine

23. Kèng tieut kadouk mou (soupe de plat de côtes de porc)

Sport

24. Boom sur les équipements de sport
25. Langsane, meilleur boxeur lao actuel

Dans l'objectif

27. Evénements de la semaine en photos

Guide

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

COUVERTURE :

Dans les jardins du Palais Hokham, cérémonie d'accueil. Les présidents lao, M. Chommaly Sayasone, et vietnamien, M. Nguyen Minh Triêt, écoutent l'exécution des hymnes nationaux des deux pays.

-- Photo Khamphanh

DELEGATION DE LA COMMISSION EUROPEENNE EN RDP LAO

LA DELEGATION DE LA COMMISSION EUROPEENNE EN RDP LA RECRUTE

UN(E) SECRÉTAIRE-ASSISTANT(E) DU CHARGE D'AFFAIRES

(Agent contractuel – Groupe II Poste 31 346)

Le poste est soumis aux dispositions de la Convention de Vienne sur les relations diplomatiques applicables au personnel administratif et technique au sens de l'article 37§2.
Pour cette raison, le candidat doit être **ressortissant d'un Etat Membre de l'Union européenne** et ne peut pas être résident permanent au Laos.

Le poste est ouvert aux candidats des deux sexes, même si le présent avis parle "du candidat" et "du secrétaire" par facilité de langage.

Description du poste (résumé)
Le secrétaire travaillera sous la supervision et la direction du Chargé d'Affaires et l'assistera à l'exécution de son mandat (diplomatique, administratif et de coopération au développement). Le secrétaire sera responsable des tâches de secrétariat habituelles (correspondance, téléphone, organisation des missions et des réunions, prise de rendez vous et coordination avec les autres secrétaires de la Délégation). Le travail du secrétaire inclut l'usage des outils informatiques de communication (email, internet et intranet de la Commission) pour aider le Chargé d'Affaires à gérer le flux d'information. Sur demande du Chargé d'Affaires le secrétaire devra aussi exécuter toute autre tâche appropriée et nécessaire au bon fonctionnement de la Délégation. Une description de poste plus détaillée est disponible sur le site web de la Délégation : http://www.dellao.ec.europa.eu/en/index.htm

Profil recherché
Un diplôme de fin d'enseignement secondaire (indispensable)
Une qualification en secrétariat (souhaitée)
Une expérience professionnelle en secrétariat de 3 ans minimum
Une excellente maîtrise de l'Anglais (écrit et parlé) et d'une autre langue de l'Union Européenne. La connaissance du Français est souhaitable, des connaissances en Lao sont un atout supplémentaire.
Expérience professionnelle préalable en Ambassade ou dans des organisations internationales serait un atout.

Le candidat doit :
- être une personne très organisée et très méthodique
- avoir une excellente maîtrise des outils informatiques
- être préparé à travailler dans un environnement multiculturel
- être une personne de confiance, discrète et flexible

Conditions d'emploi
La rémunération sera fonction de l'expérience pertinente à l'emploi. Outre le salaire de base, les conditions prévoient un ensemble d'avantages liés à l'expatriation.

Le contrat d'embauche sera signé pour une durée de 3 ans avec une possibilité d'extension. Une période d'essai de 6 mois est prévue.

Les dossiers de candidature doivent comprendre :
1. une lettre de motivation spécifiant la date de disponibilité et d'autres informations non précisées dans le CV
2. un Curriculum Vitae dûment rempli en langue française ou anglaise conforme au format en annexe (disponible sur le site web de la Délégation http://www.dellao.ec.europa.eu)
3. Les coordonnées professionnelles (nom, prénom, position, n° de téléphone, fax et adresse email) de trois personnes de référence qui pourront fournir des informations sur les aptitudes et autres compétences du candidat. Le nombre de personnes de références peut être réduit, si l'expérience pertinente a été acquise sur un ou deux postes seulement.
4. Toute lettre de recommandation disponible

Les dossiers (document 1-4) seront adressés à la Délégation de la manière suivante:

par **e-mail** DELEGATION-LAOS@ec.europa.eu

ET

par **courrier postal**: à l'adresse suivante :

Administrative Section,
Delegation of the European Commission to Lao PDR,
Sihom Commerce Center Building,
Luang Prabang Road, Vientiane,
Lao PDR. P.O. Box: 9325;

Ou

EC Delegation in Lao PDR
Rue de la Loi 200
B-1049 Brussels
Belgium

Les enveloppes devront porter la mention: « CA – Executive Assistant 31 346 »

DATE LIMITE POUR L'INTRODUCTION DES CANDIDATURES:
23/02/2007
(la date ne s'applique pas pour les envois postaux)

Seuls les candidats présélectionnés seront contactés
Les CV ne seront pas renvoyés

Conférence de presse à propos de la visite de Mme Brigitte Girardin

VAYORATH XAYASOMROTH

Une conférence de presse, portant sur la visite récente de Mme, Brigitte Girardin, ministre déléguée à la Coopération, au Développement et à la Francophonie, été organisée le 26 janvier 2007, par M. Maurice Portiche, Ambassadeur de France au Laos, à l'Ambassade de France à Vientiane.

Mme Brigitte Girardin, est venue à Vientiane la semaine dernière pour signer le Document Cadre de Partemariat (DCP), qui fixe, d'un commun accord avec les autorités lao, les secteurs prioritaires et les grandes orientations de la coopération entre les deux pays pour la période 2007-2011.

M. Portiche a précisé que cette coopération s'inscrivait pleinement dans les priorités nationales lao telles que formulées dans la stratégie nationales pour la croissance et l'éradication de la pauvreté (NGPES) et le 6ème Plan nationale de développement socio-économique du gouvernement de la RDP Lao.


M. Maurice Portiche, Ambassadeur de France.

Les secteurs d'intervention sur lesquels va se concentrer l'aide française au cours des cinq années à venir ont été définis de manière concertée : ce seront l'agriculture et la sécurité alimentaire, le développement des infrastructures urbaines, la santé et la lutte contre les sida, la dimension culturelle du développement, la bonne gouvernance, l'enseignement supérieur et la recherche au service du développement.

Par ses engagements, le DCP place la France parmi les plus importants donateurs bilatéraux au Laos : 104 millions de dollars seront consacrés au développement du pays entre 2007 et 2011.

A la suite de la signature du DCP, Mme Girardin a rencontré le Premier ministre, M. Bouasone Bouphavanh, avec qui elle a eu un entretien politique de haut niveau. Ils se sont félicités de l'excellence de la relation bilatérale et ont affirmé leur volonté de l'approfondir. Madame Girardin a rappelé l'intérêt porte par la France à l'ASEAN avec la signature, récemment, du Traité d'Amitié et de Coopération au sommet de Cebu. Elle a aussi souligné que la France demeure très attachée au Laos et lui a réaffirmé son soutien.

Ces liens privilégiés s'inscrivent également dans l'appartenance du Laos au monde francophone, dont les représentants se réuniront à Vientiane, en novembre prochain, à l'occasion de la Conférence des ministres francophones.

A ce sujet, M. Bouphavanh et Mme Girardin ont constaté qu'ils partageaient les mêmes attentes et des vues concordantes sur cet événement majeur pour les deux pays. Ils en attendent en particulier un renforcement de l'usage du français.

Enfin, la Ministre et le Premier Ministre ont convenu de prévoir des visites des chefs d'Etat français et lao entre leur pays.

Accord entre les provinces frontalières lao- thaïes

KHAMPHOUTH XAYASOMROTH

Lors de la dernière rencontre entre les comités pour le maintien de l'ordre et la sécurité le long de la frontière commune des provinces lao de Sayaboury et la province thaïlandaise de Loei, Le Laos et la Thaïlande se sont engagés à renforcer la lutte contre les éléments qui leurs sont hostiles. Cette 6e rencontre, s'est déroulée le 23 janvier dans le bureau de l'administration de la province lao de Sayaboury et a été placée sous la coprésidence du docteur Liène Thikèo, gouverneur de la province de Sayaboury, et M. Samreuang Seuasavarit, gouverneur de Loei.

Les deux parties ont observé que leur coopération dans ce domaine a permis de régler plusieurs problèmes liés aux relations entre ces deux provinces frontalières et entre les deux pays. A Sayaboury, une partie du territoire lao se trouve de l'autre côté du Mékong et les éléments hostiles au gouvernement lao et aux relations lao- thaïes se servent de cette situation pour créer des troubles dans cette région. De ce fait, les deux parties s'engagent à appliquer une politique extérieure de paix, de non-ingérence dans les affaires intérieurs d'autrui et une politique de coopération pour le développement et de lutte contre tous les éléments hostiles aux relations entre les deux pays. Elles s'engagent à régler tous les problèmes par la voie de négociation. Les deux provinces respecteront la ligne de partage des deux provinces, les polices frontalières des deux pays devront chacune opérer de leur côté pour éviter tout incident.

La coopération frontalière bilatérale sera renforcée dans la lutte contre la criminalité, le trafic de drogue, d'armes, d'êtres humains, de main d'œuvre, le vol de biens patrimoniaux, de ressources naturelles et la prostitution.

Les échanges d'informations vont se multiplier pour lutter contre ces phénomènes. Les deux parties accorderont des facilités administratives (visa) aux citoyens des deux pays qui mènent des activités légales dans ces deux provinces.

Le Premier ministre en visite dans trois pays de l'Asean

KHAMPHOUTH
XAYASOMROTH



Le Premier ministre lao lors de son départ.

Le Premier ministre de la République Démocratique Populaire Lao, M. Bouasone Bouphavanh, se trouve actuellement en visite d'amitié à Singapour. Il répond ainsi à l'invitation de son homologue singapourien, M. Lee Hsien Loong. M. Bouasone Bouphavanh prévoit de rencontrer M. Lee Hsien Loong et certaines personnalités importantes de Singapour pour s'entretenir du développement des relations et de la coopération avec ce pays.

A son arrivée, le 30 janvier, M.Bouasone Bouphavanh a été accueilli par M. Lee Hsien Loong. Il séjournera à Singapour jusqu'au 1er février.

Il s'était auparavant rendu en Indonésie pour y effecteur une visite d'amitié de trois jours sur invitation de M. Sulilo Bambang Yudhoyono, Président indonésien. Au cours de son séjour, le Premier ministre lao et sa délégation ont rencontré plusieurs personnalités importantes avec qui il a discuté du développement des relations de coopération et d'aide entre leurs duex pays.

La délégation gouvernementale lao s'est ensuite rendue à Brunei Darusalam où elle a effectué une visite de trois jours, du 28 au 30 janvier, sur invitation du Sultan du pays, Haji Hassanan Bolkia. La visite avait pour objectif de resserrer les relations et la coopération entre le Laos et Brunei.

Cette tournée dans ces trois pays de l'Asean est la première effectuée par M. Bouasone Bouphavanh depuis son élection au poste de Premier ministre de la République Démocratique Populaire Lao.

Les relations entre le Laos, Brunie, l'Indonésie et Singapour :

- Le Laos et l'Indonésie ont établi leurs relations diplomatique en 1957. L'Indonésie a ouvert son ambassade à Vientiane en 1975. Depuis, les deux pays entretiennent de bonnes relations. Ils sont membres actifs de plusieurs organisations internationales et appliquent une politique extérieure de paix, d'indépendance et de non ingérence dans les affaires intérieurs d'autrui.

La RDP Lao et l'Indonésie sont présentes l'une et l'autre sur la scène internationale et régionale, notamment au sein de l'Asean et des Nations Unies.

Leur coopération se traduit par des visites d'Etat. Les deux pays ont signé plusieurs accords de coopération dans divers domaines. L'Indonésie attribue chaque année des bourses d'études aux universitaires et fonctionnaires lao afin qu'ils puissent suivre des formations en Indonésie.

- Le Laos et Singapour ont établi leurs relations diplomatiques en 1974. Dès lors, les relations se sont développées au fil des jours. Le Laos a accueilli régulièrement des délégations singapouriennes de tous les niveaux : MM.S.R Nathan, Président singapourien, M.Abdullah Tarmugi, président de l'Assemblée nationale, M. Lee Hsien Loong, Premier ministre ou M.Jayakumar, ministre des Affaires étrangères.

A l'issue de ces visites plusieurs accords de coopération ont été conclus. Grâce à eux, beaucoup d'hommes d'affaires singapouriens ont investi au Laos dans divers secteurs.

Les investissements singapouriens couvrent une dizaine de projets et représentent 72,2millions de dollars. Singapour accorde au Laos n'a cessé de croître et couvre plusieurs domaines, en particulier celui du développement des ressources humaines. Depuis 1993, près de deux mille fonctionnaires ont bénéficié de formation offertes par Singapour. Les exportations lao vers Singapour (essentiellement du café) se chiffraient à plus de 130 000 dollars en 2003. Les importations de produits singapouriens atteignaient elles plus de 2 millions de dollars.

- Le relations diplomatiques entre le Laos et Brunei remontent à 13 ans (1993). Aujourd'hui, la coopération entre ces pays porte sur plusieurs domaines, notamment ceux des services, des transports, du social, de l'éducation et de la formation (apprentissage de l'anglais et formation à l'outil informatique).

Les investissement couvrent quant à eux les domaines du tourisme, du commerce et du bâtiment.

Les projets les plus importants concernent la construction d'un centre commercial dans la capitale, la plantation de bois d'Agar, la construction d'une usine de

Protéger les billets de banque

SABAPHAY SONETHAVY

Depuis la libération du pays en 1975 et sa nouvelle dénomination « République Démocratique Populaire Lao », le Laos possède, comme tout pays indépendant, sa propre monnaie. L'unité monétaire nationale, le Kip, facilite les échanges commerciaux au sein du pays, contribue au développement économique et à l'augmentation du niveau de vie de la population.

La banque de la RDP Lao veille à la protection des billets de banque contre les détériorations occasionnées par les usagers et au contrôle de leur authenticité afin d'assurer à la fois leur pérennité et la stabilité de la monnaie. Bien souvent, les billets sont sales, abîmés, déchirés, détériorés par le temps. Ils deviennent alors ni utilisables ni échangeables.

Pour préserver leur bon état, il est vivement conseillé de ne pas écrire dessue, de ne pas les enrouler…



La banque de la RDP Lao veille à la protection des billets de banque contre les détériorations

Selon le programme de développement économique et social prévu par le gouvernement lao, la protections des billets de banque doit être assurée notamment par les organisations, administrations, industriels, mais aussi par les commerçants qui sont amenés à manipuler beaucoup de liquidités.

La grogne des maraîchers

SOMPHAVANH SIRAMATH

Les agriculteurs lao s'inquiètent de la chute permanente du prix des légumes depuis une dizaine d'années. La production nationale de légumes comme le choux chinois, la salade, subit la concurrence des importations maraîchère des pays voisins. M. Tuiy, un agriculteur de Ban Xiengda, arrondissement de Sayettha, explique la difficulté de sa situation en tant qu'exploitant agricole : *« J'espère que le prix des légumes va se maintenir malgré les importations car je possède une importante plantations de choux chinois. Sa superficie est de 6 400m2. J'ai investi la somme de neuf millions de kip pour acheter les semences, engrais chimiques et insecticides. Actuellement, le prix de choux chinois est de 4 000 kip pour 12 kilos. Je tirerais 7 millions de kip de la vente de tous mes légumes. »*



A quel prix vendra-t-il sa production?

En plus de cette concurrence, nous avons des pertes sèches à cause des dégâts causés par les insectes.

« Au début de la saison, le prix de vente est bien meilleur, ensuite, le marché est inondé par les importations et le prix diminue. Sur l'intégralité de ma production, je réalise quinze millions de kip de bénéfice pour 24 millions de kip de recette.

Les récentes catastrophes naturelles en Thaïlande, comme les inondations, ont profité aux commerçants lao.

Après la récolte du riz, la production rizicole est remplacée par la plantation de légumes en raison du manque d'irrigation. »

Mme Vanh, marchande de légumes au marché du That Luang, a expliqué qu'elle a acheté des choux chinois à un agriculteur pour 30 000 kip les douze kilos, le prix a diminué de 8 000 kip une semaine plus tard.

La grippe aviaire au sommaire de la dernière réunion ministérielle

KHAMPHOUTH XAYASOMROTH

Le gouvernement de la République Démocratique Populaire Lao, qui s'est réuni les 22 et 23 janvier pour son point mensuel, a décidé d'accentuer sa vigilance vis- à- vis de la grippe aviaire. Cette décision fait suite à l'apparition de la maladie dans plusieurs pays de la région, en particulier certains pays voisins du Laos.

La semaine dernière, le bureau du Premier ministre a de surcroît diffusé un communiqué, référé à un décret du Premier ministre, qui appelle tout le pays à se tenir en état de vigilance. Parallèlement, le gouvernement a approuvé le projet de décret sur le contrôle des animaux et de leurs produits dérivés aux frontières.

Lors de sa réunion, le gouvernement a aussi approuvé le programme de coopérations lao- vietnamienne au sein d'un comité. La mission de coordination a été déléguée aux ministères, services et provinces.

Sur le plan éducatif le gouvernement a approuvé le programme stratégique de développement de l'enseignement et de la formation professionnelle à l'horizon 2020. en ce qui concerne le tourisme, le gouvernement est d'accord avec le programme de développement du secteur jusqu'en 2010 qui vise à améliorer et à développer les sites touristiques naturels, historiques et culturels. Ils a confié ce travail à l'Autorité nationale du Tourisme.

Le gouvernement demande à l'organisation nationale pour l'administration des terres et des ressources naturelles d'élaborer des lois pour la préservation du patrimoine naturel national.

En conclusion, les participants ont conclu que la situation actuelle restait favorable au développement socioéconomique.

Ils ont observé que la valeur du kip et les taux de change restaient stables et que l'inflation était contenue.

Dans les grandes villes en particulier, une attention particulière devra être portée au maintient de l'ordre public.



Moukchai, l'un des villages bénéficiant de l'aide de l'Union Européenne.

Vingt-six village du district de Viengkham aidés par l'Union européenne

BOUAPHANH VIBOUNSAK

Depuis 2002 l'Union européenne (UE) mène un programme d'éradication du la pauvreté dans la province de Luang Prabang. Vingt-six village de la communauté locale du district de Viengkham, soit 1 700 familles, bénéficient du projet appelé « Microprojet du développement ».

Selon M. Peune Phetlakhone, chef de la coordination lao du projet, *« ce district est l'un des 47 plus pauvres du pays. Il abrite 96 villages où vivent 6 430 familles, ce qui représente 38 953 âmes. Le gouvernement et les organisations étrangères apportent ponctuellement leur aide aux populations locales. En particulier l'Union européenne qui a financé à hauteur d'un million d'euro(dix milliards de kip) un programme d'aide qui se décompose en cinq activités » :*

- Un aide à la formation : Elle vise à développer chez les habitants des compétences de première utilité comme l'enseignement, la pratique des premiers soins ou encore l'informatique pour les fonctionnaires de la région.

- Concernant la santé publique, les objectifs principaux visent à améliorer les soins et l'hygiène des villageois. L'eau des montagnes arrive désormais directement dans les villages par le biais de canalisations souterraines. Un dispensaire et plusieurs sanitaires ont par ailleurs été créés.

- L'alphabétisation est également au cœur du microprojet. Sept écoles primaires vont ainsi voir le jour de même qu'un collège. Une part du budget sera par ailleurs réservée à l'achat de matériel scolaire.

- L'accent est aussi mis sur le développement des voies de communication, afin de permettre aux populations et aux marchandises de circuler plus rapidement. Le désenclavement des villages sera ainsi assuré par la construction de plus de vingt kilomètres de routes.

- Enfin, 400 millions de kips sont réservés au développement de l'agriculture, de la sériciculture et de l'élevage. La mise en place de l'irrigation permettra notamment de cultiver des arbres fruitiers et des arbres destinés à l'industrie comme le bois d'agar ou le teck.

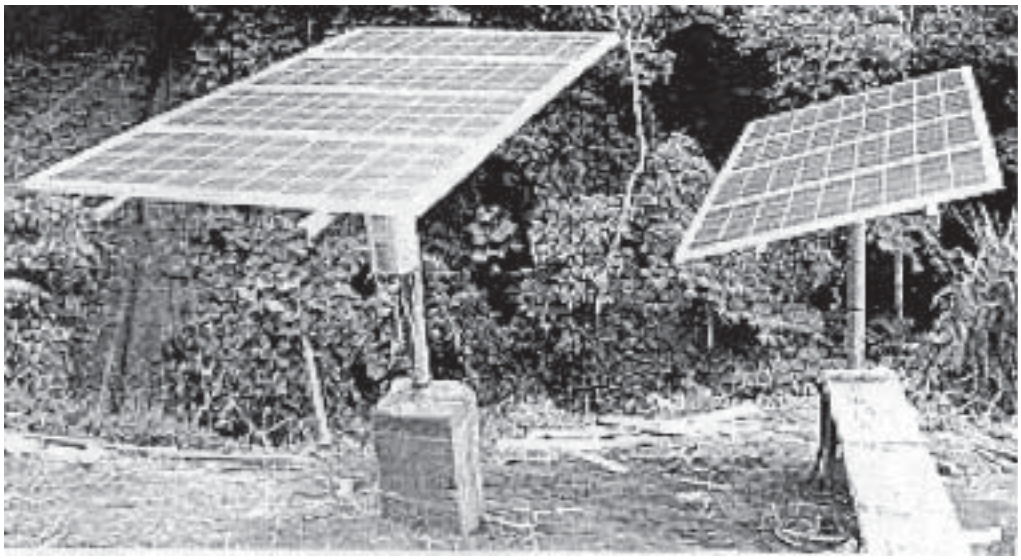
Selon M. Bouathong Sèngsavanh, chef du district de Viengkham, « l'aide apportée par l'UE va permettre d'améliorer les conditions de vie des habitants des 26 villages. Nous la remercions pour son soutien et espérons que celui- ci s'inscrira dans la durée ».



Les enfants du village de Mokha du district de Viengkham ont désormais acces à l'eau.

L'énergie peut être propre

PHETPHOSAY SENGPASEUTH



Des panneaux pour l'énergie solaire, un système non polluant.

La société Sunlabob, située à Ban Vatnak, arrondissement de Sisattanak à Vientiane, fait figure d'exemple au Laos en termes d'écologie et de protection de l'environnement. Créée en 1997 par M. Saleumphon Vongsakhamphouy, elle est la première compagnie lao à produire des systèmes d'alimentation électrique à énergie solaire, une énergie non polluante. Ces systèmes sont installés sur l'ensemble du pays, notamment dans les régions isolées.

Au début, elle a travaillé surtout dans les provinces éloignées qui n'ont pas accès à l'électricité. Les besoins prioritaires sont ceux des hôpitaux, des administrations etc…Puis Sunlabob est rapidement devenue connue du public. En 2002, elle a signé un contrat avec l'entreprise anglaise TFS pour lui vendre une partie de ses droits à émettre du dioxyde de carbone, conformément au dispositif mis en place sur la base de Protocole de Kyoto, entré en vigueur en 2005. Ce contrat durera jusqu'en 2012.



Installation des capteurs

Selon ce dispositif, chaque Etat partie au Protocole fixe ses émissions de carbone à un certain niveau, puis accorde aux entreprises un droit à émettre un montant fixe de dioxyde de carbone pendant une durée donnée. Les entreprises peuvent alors vendre librement sur le marché leurs crédits d'émissions si elles ne les utilisent pas complètement, tandis que les entreprises qui dépassent leurs quotas d'émissions sont pénalisées. L'idée est que les entreprises qui sont en mesure de réduire leurs émissions pour un coût faible pourront ainsi vendre leurs droits à des entreprises qui ne sont pas capables de réduire leurs émissions. Une réduction des permis d'émettre augmentera leur prix et incitera les entreprises à réduire leurs émissions.

Ainsi une entreprise qui, comme Sunlabob, produit de l'électricité grâce au soleil peut- elle vendre des crédits d'émissions, alors qu'une usine qui au contraire rejette trop de gaz à effet de serre devra acheter des crédits supplémentaires. L'électricité produite par l'énergie solaire permet, pour une consommation quotidienne d'une maison équivalente à 500 W, de diminuer les rejets de gaz carboniques de 0,5 tonne par an, soit une économie de quatre dollars.

M. Saleumphon Vongsakhamphouy, le directeur de Sunlabob aimerait que davantage d'électricité soit produite à partir de l'énergie solaire : « *Cela permettrait*, dit- il, *de diminuer la pollution atmosphérique et le prix de revient est plus bas que celui de l'énergie hydraulique. On peut en produire partout où il y a du soleil et nous espérons travailler à l'avenir en coopération avec des entreprises de l'Union Européenne, de France et de Grande- Bretagene notamment.* »

Où acheter Le Rénovateur ?

1. Simeuang Minimart, Rue Samsenthî, en face du Vat Simeuang.
2. Phimphone, 3, Rue Setthathirath, à côté du Rénovateur.
3. Oudom Phathana, à côté du Vat Dongpalance.
4. Mme Viensay, Stand Pepsi en face de Namphou.
5. Minimart, Quai Fa Ngoum, au bord du Mékong.
6. Bureau de distribution de presse, rue Pangkham.

SDV **OFFERE D'EMPLOI** Bolloré

Avec un réseau intégré de 500 agences dans 88 pays et sur les 5 continents, SDV Logistique Internationale est un spécialiste reconnu et l'un des groupes leaders dans l'organisation du transport et de la logistique. SDY Logistique Internationale est né de la fusion de 6 sociétés du Groupe Bolloré spécialisées dans l'organisation de transport. SDV Laos est actuellement à la recherche de collaborateurs compétents, ayant Ie sens du travail en équipe.

OUAL/FICATIONS REOUISES :

1. Diplôme universitaire avec au minimum une spécialisation/ expérience dans Ie secteur du transport
2. Solide connaissance de la langue anglaise (parlé, lu et écrit), la connaissance de la langue française sera un atout supplémentaire et apprécié
3. Bonne maîtrise de l'ordinateur (Windows, Word, Excel and E--mail) ,
4. Excellente présentation et aptitudes dans la communication et la négociation

Merci d'envoyer votre curriculum Vitae avec photo à e.delgrange@sdv,com avec copie (Cc) à v.lattana@sdv.com.

Phetlaiphone Concrete, en passe d'obtenir la certification ISO 9001

SOMPHAVANH SIRAMATH

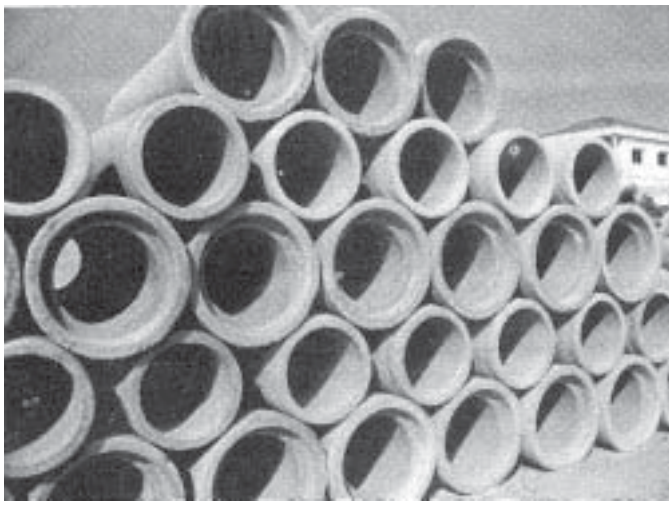
Dans quelques mois, la société Phetlaiphone Concrete sera à même d'utiliser le système ISO 9001, grâce à la coopération avec une entreprise indienne, pour améliorer la qualité et coopérer avec les investisseurs étrangers à l'avenir.

« Dans l'avenir, je dois utiliser le système ISO pour accueillir de grands projets étrangers et développer la compétitivité des entreprises lao », a déclaré M. Pheth Vongkhanty, Directeur de la société Phetlaiphone Concrete.

La société Phetlaiphone Concrete a été classée par le ministère de l'Industrie et de l'Artisanat, parmi les quatre meilleures de son secteur dans le pays.



Phetlaiphone Concrete produit des poteaux électriques, des piliers de fondation, des plates formes, des isolateurs, des buses.



Quelle est l'importance du système ISO pour votre société ?

« Le système ISO est utilisé partout dans le monde pour développe les entreprises. Il y a encore peu de sociétés qui utilisent ce système au Laos. Je veux ce système pour améliorer ma production et attirer ainsi les clients étrangers. Lorsque l'on veut travailler avec une entreprise étrangère, il faut d'abord savoir si elle utilise le système ISO. Je pense que mon entreprise sera à même de recevoir la certification ISO cette année ».

Comment La société Phetlaiphone Concrete a-t-elle progressé ?

M. Pheth Vongkhanty a créé la société Phetlaiphone Concrete en 1998, avec ses fonds propres et des fonds empruntés à ses cousins. Trois ans après sa création la société a commencé à avoir de bons résultats. Puis M. Pheth a acheté une nouvelle machine de production de béton qui a un rendement de 60 m3 à heure. En 2002, M. Pheth a renforcé sa société en fabriquant des poteaux électriques, des piliers de fondation, des plates formes, des isolateurs. Un an plus tard, M. Pheth a investi 850 000 dollars pour créer une nouvelle usine de production de buses de canalisation. Les buses construites répondent aux normes de qualité internationale, en vigueur à l'étranger. Deux types de buses sont commercialisés, de 30 cm à 1m de diamètre, pour une longueur de 2,5m. Les machines et toutes les unités de production de buses fonctionnent avec des systèmes hydrauliques qui sont importés d'Australie.

« Mon problème du moment, c'est l'usine de buses ; le nombre de mes clients a diminué. En effet les entrepreneurs en bâtiment et travaux publics ne voient pas l'importance de la qualité, ils ne pensent qu'à diminuer les coûts de construction. Il n'y a que la société Lane Xang Minerals LIMITED ' LXML' qui utilise mes buses de canalisations pour la construction de route ».

Dans les années passées, les clients de la société de Phethlaiphone Concrete étaient principalement des maîtres d'œuvres de grands projets comme la construction de la route muméro1, l'aménagement de l'Avenue Lane Xang, les hôpitaux Setthathirath, Mahosot, l'hôtel Don Chanh Palace. La société P.C. a travaillé en étroite collaboration avec la société Electrique lao, sur un projet d'extension du réseau dans les zones rurales du Nord du pays, dans les provinces de Xieng Khouang et la zone spéciale de Xaysomboun.

Maintenant la société Phethlaiphone Concrete a en charge trois grands projets concernant la construction de la route numéro 1, l'extension du réseau électrique du district de Vangvieng et celui de Sanakham dans la province de Vientiane.

Phethlaiphone Concrete se trouve au quartier de Donekoy, arrondissement de Sisattanak de Vientiane.

ISO 9001: 2000
LAO AIR
FOR ALL CHARTER OPERATIONS

TEL / FAX: (856 - 21) 512 027
www.lao-air.com

Dix – sept maternités vont être construites dans le Sud du pays

PHETPHOSAY SENGPASEUTH

Le gouvernement italien a signé la semaine dernière un accord d'aide à la construction de maternités dans trois provinces du Sud : Saravan, Sékong et Attapeu.

C'est au ministère de la santé publique et en présence du ministre de la Santé, le Docteur Ponemek Dalaloy, qu'a eut lieu la rencontre entre le docteur Chanthanom Manotham, chef du bureau de la santé publique, et le Docteur Giovanni Deodato, directeur du projet de construction des maternités.

Lors des deux années à venir, les femmes enceintes des trois provinces du Sud bénéficieront en plus d'une aide globale car le financement italien, qui porte sur 2 millions d'euros, est aussi destiné à développer les services de maternité en général. Les autorités espèrent ainsi qu'au terme du programme, le taux de mortalité des mères et de leurs enfants sera réduit et que les maladies infectieuses bénignes et la malnutrition



Poignée de main entre le docteur Chanthanom Manotham et le Docteur Giovanni Deodato.

cesseront de tuer.

Objectif du projet de construction des maternités

- Les maternités vont être construites dans des zones reculées dépourvues d'hôpitaux. Les bâtiments feront 8 m de large et 12 de long et comporteront de 8 à 12 lits. 17 districts pauvres vont ainsi se voir remettre les clés d'une structure à même d'accueillir, diriger, conseiller et soigner les futures et nouvelles mères.

- Le personnel soignant suivra des séminaires de formation et percevra un salaire réévalué et incitatif. Cette dernière mesure est particulièrement importante car les plus pauvres ne peuvent jamais payer les suppléments réclamés par certains réclamés par certains médecins qui préfèrent soigner les populations aisées car elles ont, elles, les moyens de les rémunérer.

- En parallèle, les mari seront formés à certains métiers manuels comme la vannerie et le tissage. Cette activité permettra au couple d'avoir un revenu d'appoint. Les plus démunis se verront remettre gratuitement le matériel nécessaire.

La grippe aviaire toujours d'actualité

SOMPHAVANH SIRAMATH

« La grippe aviaire est causée par le virus H5N1, virus qui peut être transmis par toutes les volailles : poulets, canards… et bien sûr oiseaux migrateurs.

Autre problème, la grippe aviaire peut aussi être diffusée par des personnes peu scrupuleuses se livrant à des importations illégales de viande et œufs (qui sont donc des produits non contrôlés). Pour protéger les populations, nous coopérons étroitement avec les douanes du pays pour accentuer les contrôles aux frontières. Ce travail a déjà porté ses fruits.

Il reste à mieux informer les particuliers qui possèdent souvent moins de connaissances sur le sujet que les éleveurs : en juillet dernier par exemple, nous avons éliminé des poulets dans une zone de pandémie mais de nombreuses familles vivant dans la forêt n'ont pas été au courant de la mesure. Au Laos, 80% des volailles sont élevées par des particuliers », a déclaré le Docteur Phachone, responsable des experts de la lutte contre la grippe aviaire du département de l'Elevage du ministère de l'Agriculture et des forêts.

Ces dernières années en Asie, la grippe aviaire a sévi par deux fois et 200 millions de poulets ont dû être éliminés, ce qui a causé de nombreux dommages au quotidien des populations.

Au Laos, la grippe aviaire a été détéctée en janvier 2004 et juillet 2006. 185 000 poulet ont dû être abattus mais le virus n'a jamais été transmis à l'homme.

Pour lutter contre la maladie, le gouvernement coopère avec les Nations Unies (ONU) et applique cinq stratégie dorénavant internationales : amélioration de l'hygiène, notamment par la multiplication des contrôles sanitaires dans les élevage ; optimisation des capacités de lutte contre la maladie dans les agglomérations, particulièrement en termes d'information, de créations d'unités de soins et de laboratoires ; formation à l'isolement et au traitement des foyers d'infection ; mise en place d'une réglementation spécifique aux élevages avicoles ; amélioration de la prévention et sensibilisation des populations.

L'ASDSP conjugue le développement et le respect de l'environnement

MANILA VANTHANOUVONG

L'Association de soutien du développement des société paysannes (ASDSP) est une ONG nationale fondée par des Lao au début des années 90 afin de développer avec les paysans des projets commerciaux respectueux de l'environnement. Pour favoriser la culture traditionnelle du riz, l'association construit avec les paysans de régions isolées de petits barrages pour irriguer les rizières et consolider les digues. L'association aménage aussi de nouvelles zones de production proches de villages démunis. C'est grâce aux diverses initiatives de l'association que des cultures traditionnelles du riz comme celles du riz gluant, du riz mandarin ou du riz violet, peuvent subsister.

Une autre initiative remarquable de l'ADSP a été de valoriser les fruits qui poussent naturellement dans la forêt tropicale, ce qui permet aux paysans de tirer des richesses pérennes au profit des populations qui vivent dans ces régions forestières tout en préservant le cadre naturel. Par exemple, les pamplemousses et les ananas poussent de manière sauvage à Kasi qui se situe dans une région montagneuse à 250 km au Nord de la capitale. D'ordinaire, ces fruits sont destinés à l'alimentation du bétail et l'excédent finit pas pourrir sur les arbres. Grâce au soutien de l'ASDSP, les paysans ont réussi à transformer ces fruits en produits consommables et commercialisables. Cette dernière opération a débuté avec la préparation artisanale réalisés à partir des fruits de la région de Kasi. La vente des confitures et boissons est une source de revenus pour des petits paysans. De plus, cela permet de sensibiliser la population au déboisement. L'exportation a pour effet de



La gamme de confitures proposée par l'ASDSP.

valoriser les produits finis sur le marché interne. Pour ce faire il a été nécessaire de dispenser aux villageois- hommes et femmes des formations techniques pour la transformation et la conservation des fruits.

Sèngdao Vangkèosay est un Lao qui a fait ses études d'agronomie en France et qui, de retour dans son pays, s'est impliqué dans des projets de développement pour le Laos. C'est lui qui a été à l'origine du projet ' Kasi' pour le développement intégré des sociétés paysannes, mené de 1991 à 1995. En effet, constatant que les fruits sauvages de la région tombaient et pourrisaient dans l'indifférence des villageois, il lui est venu l'idée de créer une coopérative pour valoriser à la fois les potentialités du milieu naturel et le savoir- faire des paysans. Ses objectifs sont d'améliorer les conditions de vie des paysans, de protéger l'environnement et d'être présent dans les domaines de l'éducation et de la santé. ASDSP est aujourd'hui enregistrée en France.

ASDSP a constitué en 1995 l'entreprise « Lao Farmers' Products » en la dotant d'une infrastructure répondant aux normes d'hygiène et de fabrication internationnales. Elles a pu être financée grâce à des fonds d'expatriés Lao, lesquels ont permis l'achat de matériel et la constitution de stocks.

Lao Farmers' Products possède donc un laboratoire pour contrôler la qualité des produits afin qu'il répondent aux normes d'hygiène et de fabrication exigées par une production destinée à l'exportation. La société travaille en étroite collaboration avec le service de contrôle d'hygiène du ministère de la Santé qui fournit un certificat donnant l'autorisation pour chaque article.

2 cadres ont été formés dans les domaines de la transformation et de la conservation alimentaires au Lycée Technique et Agricole de Pontivy en France.

4 cadres ont été recrutés pour s'occuper de la production à Kasi et de l'usine de Vientiane.

Au moins une fois par an, 2 professeurs en génie alimentaire français viennent au Laos pour donner des conseils et former les cadres de l'usine.

Réalisations de ASDSP

ASDSP est aussi à l'origine d'un grand nombre de réalisations dans des secteurs divers :

- construction de barrages d'irrigation pour améliorer l'irrigation et la qualité des récoltes.
- Participation à l'amélioration de l'élevage (bétail, poulets…).
- Participation à l'éducation, notamment des jeunes filles obligées de quitter l'école.
- Soins à la population, en collaboration avec les hôpitaux locaux.
- Aide aussi les paysans dans leurs démarches administratives.

L'activité de production

1/ les matières premières : La plupart des fruits utilisés dans la production poussent de façon naturelle dans les villages. Ces fruits sont délaissés par la population qui consomme généralement des hybrides de Thaïlande.

La récolte est faite par des paysans qui sont rémunérés au poids. C'est une source de revenu d'appoint.

La valorisation des fruits, et en particulier des arbres fruitiers, permet également de résister à un phénomène de déforestation encouragé par les voisins thaïlandais qui trouvent sur le sol lao le bois qu'ils n'ont plus chez eux.

Avec le développement de la production, ASDSP est aujourd'hui en contact avec des petites plantations extérieures à Kasi et peut, auprès d'elles, s'approvisionner en ananas, pamplemousses, cannes à sucre, fruits de la passion, d'arachide, de maïs, de gingembre, banane, café, thé…

Quelques processus de transformation

1/ Les confitures :

L'unité de Kasi transfrome les fruits frais, venant directement de la cueillette, en confiture. Elles s'occupe de l'épluschage, du découpage des ananas, de leur cuisson et de la transfromation en mélasse (fruit + sucre+ cuisson). La cuisson se fait dans des chaudrons alimentés au gaz ou au feu de bois. La

Yamaki, une usine japonaise au Laos

PHONG THAMMAVONGSA



A l'image de son enseigne, Yamaki espère pouvoir rayonner au Laos.

Une nouvelle usine de confection, Yamaki lao, a ouvert sur la route 13 du Nord, à 28 km de Vientiane. Elle se trouve dans le village de Namyén, dans l'arrondissement de Naxaythong. La construction de cette usine a débuté en juin 2005, le bâtiment a été inauguré le 27 janvier dernier.

Selon M. Kagava Yuetsu, directeur général de l'usine : *« Yamaki est une entreprise japonaise qui a bientôt cinquante ans. Nous sommes particulièrement producteurs et distributeurs de chemises pour hommes sur le marché international. Chaque année environ 10 millions de nos chemises sont vendues au Japon. Nous avons maintenant étendu notre réseau d'usines dans plusieurs pays du monde. Avant d'ouvrir au Laos, nous avons choisi 36 employés et les avons envoyés en Thaïlande province de Nakhon Phanom) pour perfectionner leurs connaissances sur les techniques de gestion, d'importation, d'exportation de marketing…*

En ce qui concerne les matières premières, les tissus préfabriqués sont importés du Japon et d'autres pays où Yamaki est présent. Au début, l'usine lao pourra produire 200 000 chemises environ. La deuxième année, la production atteindra 600 000, 1 000 000 l'année suivante etc…

Avant de construire l'usine, M. Kagava Yuetsu a collaboré avec des professionnels japonais à travers tout le Laos pour trouver un lieu idoine pour la construction. Le terrain de Namyén, éloigné des zones trop peuplées répondait à tous les critères.

« Notre usine est en accord avec les directives du ministère du Travail et des Affaires sociales de la RDP Lao. La rémunération des ouvriers est basée sur la production, c'est- à- dire que ceux qui produisent beaucoup gagnent beaucoup. En outre, l'usine verse chaque jour une contribution pour les congés des employés ainsi que pour leur assurer une assurance maladie. Enfin, notre usine remettra les bourses scolaires aux élèves issus de milieux déshérités pour qu'ils puissent poursuivre leurs études. Pour l'instant, nous avons plus de cent employés lao et 2 experts japonais. Ces chiffres devraient être modifiés avec l'augmentation de la production », a souligné le directeur général de l'usine.

La nouvelle usine de confection permet aux habitants des zones alentours d'espérer un travail et une amélioration en conséquence de leurs conditions de vie.

---

transformation est effectuée immédiatement après la récolte pour assurer la meilleure qualité possible. Les fruits ainsi transformés et mis en sacs de 15 kg sont envoyés à Lao Farmers' Products à Vientiane.

Certaines opérations peuvent être effectuées par les femmes, à domicile, d'autres nécessitent d'être présnet dans la petite usine où se trouve la seule centrifugeuse du Laos, cadeau du lycée agricole de Pontivy (France).

2/ Les jus et boissons :

Les fruits récoltés sont pressés puis stérilisés en autoclave.

3/ Qualité

La société Lao Farmers' Products à Vientiane assure la « finition » de produits suivant les normes européennes. Une vingtaine de personnes travaillent dans les ateliers.

- Elles ajoutent la pectine, mesurent l'acidité, stérillisent en autoclave et mettent en pot. Les confitures sont conditionnées manuellement dans des bocaux en verre.

Ces derniers proviennent de collectes locales de verres usagés et de l'achat de bocaux d'occasion à un fournisseur thaïlandais. Ainsi, après la mise en pot, une deuxième stérilisation est effectuée en autoclave.

Ventes et débouchés

La commercialisation, effective depuis 1995, est réalisée par Lao Farmer's Products. Le marché local étant trop restreint, il a fallu dès le départ viser l'exportation. Le Laos ne compte que 5 millions d'habitants dont 15% d'urbains. Seulement une partie de ces urbains a le pouvoir d'achat nécessaire pour se procurer les produits d'ASDSP et elle estime en général que la meilleure qualité ne peut être qu'étrangère. Depuis fin 97, Lao Farmers Products vend localement, sur les ' mini-markets' qui se multiplient à Vientiane. 90% des articles commercialisés sont d'origine étrangère. Elle adapte toutefois ses produits (les boissons ne contiennent que 30% de jus pur pour 70% d'eau) ainsi que ses prix. Le seul fait d'exporter lui permet de valoriser ses produits sur le marché intérieur.

ASDSP cherche des débouchés dans les hôtels touristiques du pays.

Le marché extérieur reste la plus grande source de revenus. Les coûts de transport sont cependant élevés. La vente des produits auprès de Soildar' Monde a permis des débouchés auprès d'autres organisation de commerce équitable en Europe.

Le directeur exécutif du PAM en visite au Laos

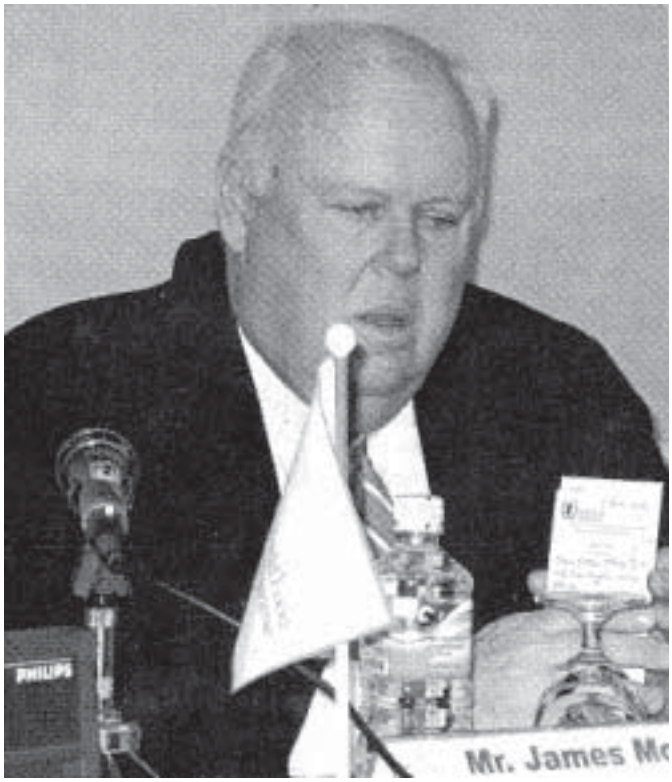
PHETPHOSAY SENGPASEUTH

Lors de sa visite de travail en RDP lao, M. James Morris, directeur exécutif du Programme alimentaire mondial des Nations unies (PAM) a donné une conférence de presse à l'hôtel Lao Plaza de Vientiane. Il était assisté de Mme Joergensen, directrice adjointe du bureau régional (Asie) du PAM et de Mme Christa Rader, représentante du PAM au Laos.

Le PAM est l'organisme chef de file des Nations Unies pour la lutte contre la faim dans le monde.

Plus de 90 millions de personnes réparties dans 80 pays, dont 56 millions d'enfants, bénéficient du soutien de cette organisation.

Elles œuvre au Laos depuis 2002, apportant un appui nutritionnel aux appui nutritionnel aux mères et aux enfants vulnérables et à l'éducation de base. Les écoles de la province d'Oudomxay ont été les premières bénéficiaires de distribution de compléments alimentaires. En 2005, ce sont sept mille tonnes de nourriture que ont été distribuées.



M. James Morris.

« L'objectif du PAM est d'aider le gouvernement lao à améliorer l'accès à l'éducation dans les écoles primaires des régions éloignées. Nous travaillons en étroite collaboration avec le ministère de l'Education pour assurer les distributions de repas complémentaires quotidiens dans les écoles primaires. Les familles des enfants peuvent également bénéficier de ces repas. Le projet cherche également à développer un composant de nourriture- pour- formation, il vise en particulier les femmes et les filles adolescentes ».

Au cours de son séjour M. James Morris s'est rendu en province pour visiter les villages et les écoles intégrés dans le projet.

Promouvoir l'éducation des jeunes filles est aussi l'une des priorités du gouvernement. En 2002, seulement 59% des filles des provinces de Luang Namtha, Oudomxay et Phongsali étaient scolarisées, en 2006, le taux est passé à 90% pour ces même provinces. En 2006, au Laos, ils ont été plus de 79.000 enfants d'écoles primaires à bénéficier des repas quotidiens distribué par le Programme alimentaire mondial des Nations Unies.

Dans son nouveau programme, le PAM souhaite développer le secteur de l'agriculture, notamment en faveur des cultivateurs ayant abandonné la culture du pavot dans les provinces de Bokèo, Luang Namtha et Oudomxay.

job opportunities

Cours du soir en anglais

PHONG THAMMAVONGSA



L'un des enseignants participant au programme devant sa classe.

L'école primaire du village de Namyén, située au Km 29 de la route nationale No 13 vers le Nord, organise des cours du soir en anglais pour les enfants des villages environnants. Ces cours s'adressent aux élèves inscrits entre la quatrième année de l'école primaire et la deuxième année du lycée. Cette initiative est soutenue par des hommes d'affaires de Corée du Sud qui investissent dans le domaine agricole en RDP Lao.

« Je suis très content d'avoir le temps de soutenir des enfants dans l'apprentissage d'une langue étrangère. Je vois bien que le niveau de langue étrangère des enfants lao est inférieur à celui des étrangers. C'est pourquoi, en coordination avec les enseignants de cette école, jorganise ces cours du soir. Dès que les cours ont été ouverts, de nombreux enfants des villages de proximité sont venus s'inscrire. Les objectifs de cet enseignement sont de former les enfants au maniement de la langue anglaise, de leur apprendre la politesse, la patience, le sens des responsabilités… », a signalé M. Kimbongmin, l'un des hommes d'affaires coréen.

C'est au mois de juin 2006 que trois hommes d'affaires coréens, M. Luma, ont mis sur pied le financement de ces cours pour les communautés villageoises. Le centre a d'abord ouvert à titre expérimental pendant les mois de juillet et août 2006. Au mois d'octobre 2006, le centre a officiellement ouvert ses portes pour accueillir les élèves venant des diverses écoles environnantes. Pour les répartir par niveau, les professeurs leur ont fait passer des tests. Les deux niveaux proposés sont les suivants : le premier comprend les élèves de la quatrième année de primaire à la première année de collège avec trois classes : A2, B2, C2 ; le deuxième ceux de la deuxième année de collège la deuxième année de lycée avec trois classes également : A1, B1, C1. Ce sont en tout 200 élèves qui bénéficient de ces cours gratuits.

Par ailleurs, le centre dispose de 300 livres pour les exercices des élèves. Des méthodes audio- visuelles sont également employées pour cet enseignement de l'anglais. Ajoutons enfin que du matériel scolaire est distribué gratuitement aux élèves.

Chaque soir, après la sortie des classes, sont ainsi organisées deux séries de cours, la première de quatre heures et demie à cinq heures quarante et le deuxième de six heures à sept heures. *« Ce centre ne reçoit que les enfants qui ont envie d'étudier l'anglais. Chaque mois, leurs résultats sont inscrits dans leur carnet de notes. Si un élève a de mauvais résultats pendant trois mois de suite, il est exclu des cours. Par contre, celui dont les résultats s'améliorent reçoit récompenses et cadeaux »*, nous a expliqué Mlle Bounleua, enseignante à l'école et secrétaire du centre. Les contrôles qui ont lieu chaque lundi suivent le référentiel prévu par le programme d'étude.

Non seulement les enfants apprennent l'anglais, mais ils sont aussi sensibilisés à l'ordre et à la discipline. C'est ainsi qu'on leur apprend à ranger vélos et vélomoteurs dans un parking aménage à cet effet. De même, avant d'entrer en classe, ils doivent aligner convenablement leurs chaussures devant la porte.

This Week's Special At

Sticky Fingers 215972

Asparagus, Beetroot & Feta Salad

HAPPY HOUR half price cocktails
Every Wednesday 6-8pm & Friday 6-7pm

FREE Hatha yoga sessions
Wed 5-6.30pm & Sat 10-11.30

"Art in the Ordinary" – Photo Exhibition
Belly Dancing Classes Thursdays 6.30pm
(OPPOSITE THE TAIPAN HOTEL)

Boun Khaochi : la fête des galettes de riz

PHONG THAMMAVONGSA

A la pleine lune du 3e mois du calendrier lao, toutes les pagodes bouddhiques célèbrent le ‘ Makhabouça’ un fête religieuse consacrée au Bouddha ‘ Pra Gotama’. Cette année elle a eu lieu vendredi 2 février.

‘ Makhabouça’ signifie ‘ Khaochi’ (galettes de riz grillés) en lao et ce nom désigne aussi le pain français. Cette fête relate un passage tiré de la vie de Bouddha : les 1 250 saints bouddhistes se seraient rencontrés sans se prévenir à la pagode ‘ Pasétavanh’, où le Bouddha prêchait lui-même. C’était l’époque où le Bouddha était gravement malade et il savait que trois mois plus tard, il devrait quitter le monde humain pour le nirvana.

Il voulait transmettre ses conseils à ses disciples. Sa prédication était axée sur les trois modes de comportements fondamentaux de la vie quotidienne des bouddhistes : faire le bien, éloigner le mal et n’agir qu’avec un cœur serein.



Les 1250 saints lors de leur rencontre avec Bouddha.

Origine de Boun « Khaochi » :

« Khaochi » trouve ses origines dans un évenement de la vie du Bouddha « Pra Gotama ». En ce temps là, une jeune servante, « Bounnathasy », qui demeurait chez un riche, pilait quotidiennement du riz. Un jour, elle décortiquait le riz au mortier. Elle rassemblait la poudre de riz collée au fond du mortier et du pilon pour faire une galette (Khao Chi) et l’offrir au Bouddha mais elle était très pauvre. Tout le monde offrait son pain au Bouddha et elle, offrit ce qu’elle avait préparé. Immédiatement, elle regretta d’avoir fait un don sans valeur et elle eu peur que le Bouddha ne délaisse sont offrande. Elle se cacha pour regarder si le Bouddha allait manger ou pas, son offrande. Le Bouddha se savait observé par la jeune servante et il mangea son pain. Satisfaite, elle décida de rentrer chez elle.

Malheureusement, en chemin, une vache soucieuse de protéger son veau se mit à la charge, la heurta et la tua. Grâce à ses mérites et à son offrande au Bouddha, après sa mort, elle se réveilla au paradis. Depuis, offrir le jour de ‘ Makhabouça’ des modestes galettes de riz prend une signification particulière pour les fidèles. Ce jour à, contrairement aux cérémonies habituelles du ‘ Takbaat’ l’offrande matinale aux bonzes, il ne sera servi ni viande, ni poisson.

Déroulement de la fête :

Toutes les pagodes bouddhiques de l’ensemble du pays organisent une cérémonie appelée ‘ Takbatt’, pour offrir aux bonzes leur repas matinal. La particularité de ce jour- là tient au fait que les fidèles n’offrent aux bonzes que du pain ou des gâteaux, sans riz, ni viande et ni poisson, contrairement aux cérémonies habituelles de ‘ Takbaat’.

Une fois la cérémonie achevée, les fidèles écoutent l’histoire de la fête, racontée par le supérieur des bonzes de la pagode.

En soirée, une procession aux chandelles est organisée, menée par le supérieur des bonzes suivi par les bonzillons et, à la fin de cortège, les villageois. Trois tours sont effectués autour du sanctuaire.

Pendant le défilé, les fidèles avancent lentement en portant deux fleurs et deux bougies contre leurs poitrines. Le premier tour est consacré à la grandeur du Bouddha, le deuxième à ses enseignements et le dernier aux bonzes, ses disciples.



[]lafamD fD gvla 9edfa

T.D.S. Co.,Ltd

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

085.route de Khouvieng.Ban Beuangkhoyong Neua. Vientiane RDP Lao.

Tel/Fax: (856-21)31 3339. Mobile:(856-20)9900287

Les bonzes vont-ils disparaître de Luang Prabang ?

FRANCIS ENGELMANN



Comment protéger l'ensemble architectural unique de Vat Long Khoune? Photo Somsanouk Mixay.

La question semble choquante, tant les bonzes semblent faire partie du paysage de la ville pour toujours. Deux événements récents obligent pourtant à s'interroger sur l'avenir de la vie monastique à Luang Prabang.

Le départ du vénérable supérieur de Vat Choum Khong, le monastère voisin du Centre d'Information du Patrimoine de Xieng Mouane, est passé relativement inaperçu. Chacun pensait que le vénérable Sathou Say quittait temporairement son monastère pour faire retraite en forêt pendant les trois mois du carême bouddhiste et qu'il reviendrait en ville après la saison des pluies. Or aujourd'hui le monastère est quasï désert. Le vénérable ne supporte plus l'agitation de la ville et l'incessant dérangement occasionné par les touristes. Il dit même qu'il est gêné par les mauvaises odeurs de la ville. Il revient de temps à autre à Vat Choum Khong pour les grandes occasions, mais il réside maintenant le plus souvent à Vat Khok Phap, de l'autre côté du Mékong, à côté des ruines d'un ancien monastère, au calme, dans la forêt, à l'écart des circuits touristiques. Il a amené avec lui la plupart des novices ; seuls quelques- uns assurent une présence et gardent les bâtiments de Vat Choum Khong. D'autres bonzes suivront- ils son exemple ? Les bonzes céderont-ils la place dans les temples aux touristes ? Laisseront-ils leurs antiques monastères devenir des musées vides ? La question n'est pas purement académique. On en discute sérieusement dans la communauté bouddhiste. Certains pensent qu'une Université bouddhiste à l'écart de la ville permettrait au millier de novices de Luang Prabang d'étudier et de méditer dans de meilleures conditions, au calme, loin du tumulte touristique. L'idée d'un départ des écoles de bonzes trouve peut-être son origine dans le déménagement en cours de l'Université Souphanouvong, l'Université de Luang Prabang, vers un campus à une dizaine de kilomètres en amont, à l'extérieur de la ville.

Un deuxième événement conduit à s'interroger. Après des années de déclin, Vat Long Khoun, une des perles de l'architecture religieuse de Luang Prabang, est aujourd'hui vide de toute présence religieuse. Il y a quelques jours, le supérieur du monastère est allé superviser des travaux dans le temple de son village natal pendant quelques mois, mais on peut se demander si effectivement il reviendra. Ce très beau temple de la rive droite est situé un peu à l'écart du village de Xieng Mène qui doit déjà entretenir et nourrir les bonzes du temple principal situé au centre du village Xieng Mène est un village pauvre qui n'a pas les moyens d'entretenir une importante communauté monastique. Le monastère était autrefois protégé, soutenu et embelli par le royauté. Lieu de retraite des rois avant leur couronnement, il possède un des rares déambulatoires construits pour la méditation en marchant. Les novices de Vat Long Khoun devaient traverser le Mékong quotidiennement pour aller à l'école, ce qui constitue un facteur décourageant. Que deviendra ce temple ? Sera-t-il pillé comme l'ont été les monastères voisins de Had Sièo et de Khok Phap lorsque les bonzes le quittèrent ? Le vieux Lung Boun Ma, qui veille encore sur le temple, s'inquiète d'un retour d'une bande de six voleurs venus d'un village des environs qui, une nuit, ont raflé dans des grands sacs la plupart des deux cent statues de Bouddha que le sanctuaire abritait. Il en reste une petite dizaine sur l'autel dégarni. Les cinq koutis vides constituent une parfaite leçon d'histoire de l'architecture de Luang Prabang. Le premier est dans la pure tradition précoloniale : en bois avec une échelle raide en guise d'escalier. Les suivants incorporent progressivement des éléments de maçonnerie qui témoignent des influence coloniales, des escaliers imposants et des arches classiques. Ils sont à l'abandon. Déjà les termites et le manque d'entretien ont commencé leur œuvre destructrice. Faut-il y voir un signe prémonitoire de l'avenir des monastères de Luang Prabang ? La prise en charge de la nourriture de ce monastère par les commerçants de la ville, l'achat d'un bateau pour désenclaver le monastère, seraient-ils suffisants pour attirer à nouveau des bonzes dans ce monastère qui a compté autrefois plus de vingt religieux ?

L'omniprésence des novices se rendant de l'école au temple dans les rues de Luang Prabang est elle une image fragile qui appartient déjà au passé de la ville ? Est-ce inévitable ? Regrettable ? Les autorités locales, l'industrie touristiques en plein essor, peuvent-ils influencer le cours des choses ?

Vincent Gautier photographe, Nak thaï houp

Exposition au Centre de langue française du 6 au 28 février 2007.

SENGCHANH SOUTHYAD

Vincent Gautier, photographe professionnel, a eu carte blanche pour présenter son propre choix d'images au Centre de langue où, à plusieurs reprises déjà, le public a eu l'occasion de découvrir un photographe de passage ou résidant au Laos.

Installé dans ce pays de puis 1999, Vincent Gautier vit de son métier de photo-journaliste qu'il a exercé pour la presse locale (*Vientiane Times, Muong Lao magasine)* et collabore régulièrement avec des agences de presse internationales. Ses photos ont été publiées par des titres comme **The Age, The Australian, Bangkok Post, The Guardian, International Herald Tribune, New York Times, Paris- Match, South China Morning Post, Time magazine,** etc. Comme pour bien d'autres, sa vocation s'est declare à son jeune âge grâce à son père, photographe lui-même, qui lui a inculqué ce goût pour l'image que Vincent va développer par des études en audio- visuel et des débuts professionnels comme opérateur de prises de vues à la télévision (France 3). Il



Vincent Gautier photographe aux multiples facettes.

séjourne en ex- Yougoslavie puis décide de partir pour le Lao par goût pour l'aventure et la découverte de nouveaux horizons. Cette exposition qu'il intitule lui- même *Nak Thaï Houp* ce qui veut dire « l'homme des image », est donc intéressante à plus d'un titre. D'abord ce n'est pas son travail de journaliste qu'il a choisi de montrer mais une sorte de scénographie du Laos contemporain sur lequel souffle un tourbillon de modernité, mais qui maintient cependant en éveil de belles traditions.

Cette perspective, que tout un chacun peut partager, prend chez Vincent Gautier deux orientations qui définissent en quelque sorte sa démarche de photographe. Plutôt que de montrer un éventail varié mais disparate de son « regard sur le Laos », il a choisi de privilégier d'une part les lumières nocturnes, les choses de la nuit, avec sa magie et sa féerie. D'autre part, les scènes en mouvement traduisent le vécu, l'instant présent mais aussi la gestuelle, tout ce qui concerne le spectacle et l'élan vital.

Cette exposition repose sur une grande cohérence et le charme vient de la complémentarité entre les noirs et les couleurs avec au centre de cette composition une superbe image du Mékong qui sait rassembler au crépuscule les jaunes les plus profonds pour exprimer son âme de grands fleuve d'Asie.

On appréciera en particulier la série que V.G appelle les « enluminures » qui sont de magnifiques œuvres éphémères, comme des compositions votives offertes à la nuit et qui ont pour thème le That Luang, des images du Bouddha. La lumière et les couleurs vives et chaudes semblent provenir de l'intérieur des motifs, comme dans ce poisson en lanterne magique.

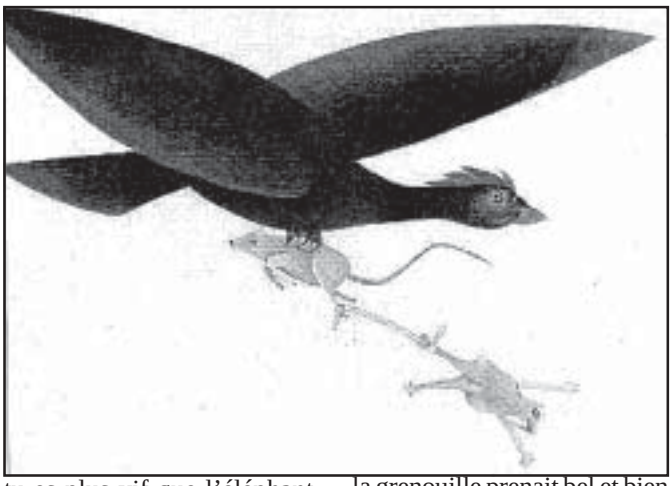
Pour d'autres images, les portraits en particulier, le travail des angles et des contrastes est mis en avant. Certains visages surgissent de la nuit comme des masques et paraissent sculptés dans les tonalités les plus troublantes pour traduire le plaisir du chat et de la danse, de la mise en scène du corps. Mais ce dernier est aussi mouvement… alors les couleurs tourbillonnent, se brouillent et laissent traîner derrière elles un faisceau multicolore et évanescent, comme pour le saut de l'ange et le danseur coréen.

On retiendra également cette étrange photo qui présente le Paltouxay en gris fluide sur un écran d'eau lors de l'anniversaire des dix ans du Pont de l'Amitié. Une ligne jaune dans sa composition part presque en diagonale et illumine toute l'image en écho aux lumières de la ville.

Il ne suffit pas d'aimer une ville et ses spectacles, encore faut-il savoir les saisir au moment de l'éclosion de leur beauté. La photo en tous les cas dit bien « J'était là »et c'est du moins ce que Vincent Gautier affirme avec talent.



La grenouille et le rat



CHAMPAPHET

Une grenouille vivait dans une rizière où insectes et petits poissons abondaient. Elle aimait la nourriture par-dessus tout et ne cessait de se délecter de l'oppulence de son petit territoire.

Un jour elle rencontra un rat qui cherchait une ' terre d'accueil'. Les deux animaux devinrent rapidement amis, au point de se jurer fidélité pour le meilleurs et pour le pire. Plusieurs et pour le pire. Plusieurs fois la grenouille aida le rat à sortir d'une mauvaise passe où il aurait pu perdre la vie dévoré par un chat ou un serpent chasseur. Le rat alerta plusieurs fois la grenouille lorsque des chiens approchaient.

Au fil des jours, la solidarité se renforçait et la confiance réciproque était largement éprouvée.

Un jour que la grenouille se remémorait le souvenir du temps où elle pouvait jouir seule des ressources de son terrain, une idée égoïste et odieuse lui traversa l'esprit : elle devait liquider purement et simplement son ami le rat car il mangeait trop, c'était un vrait gaspillage de nourriture !

La grenouille eut alors ces mots : ' cher ami, ici la vie est trop difficile, nous n'arrivons plus à joindre les deux bouts et la sécurité n'est plus assurée. Je te propose de rejoindre mon ancienne demeure, elle est située sur l'autre rive du fleuve, la nourriture y prospère et les prédateurs y sont très peu nombreux'. Le rat, qui n'était pas le meilleurs des nageurs, hésita un instant puis accepta le plan proposé par son ami en ajoutant : ' je ne pourrai traverser la rivière seul car je ne sais pas nager, tu devras m'aider ' La grenouille sourit et répondit : ' tus as un bien grand cerveau, presque aussi volumineux que ton corps, et tu es plus vif que l'éléphant. Comment se fait-il que tu ne puisses pas surmonter un tel obstacle ?...Bah, ne t'inquiète pas, tu es mon ami et je vais l'aider à le traverser ce courant'. Nous attacheront l'une de tes pattes à l'une des miennes et, crois-moi, je ferai tout ce qu'il faut pour ne pas que tu te noies'. Le rat accepta. Lorsqu'ils furent arrivés au milieu du fleuve, la grenouille plongea profondément pour noyer son compagnon. Le petit mammifère se débatit et s'agita autant qu'il le put mais la grenouille prenait bel et bien le dessus.

Un faucon, qui survolait les alentours, fut attiré par ce tumulte. Il se figea, plongea et attrapa les deux animaux qui étaient irrémédiablement liés. Il s'en fut les dévorer.

La morale de cette petite fable est multiple. Elle dit qu'à vouloir tout garder on finit par tout perdre, qu'il faut éviter de fréquenter les gens mauvais car celui qui le fait s'expose aux mêmes risques qu'eux et, enfin, que tel est pris qui croyait prendre.

SWEDISH PIZZA & BAKING HOUSE

At Anou, Center Point. (Close to Anou Hotel)
Open everyday 7:00-21:00
Tel: 21 5705
Pizza, Lunch, pastries, cakes, daily soup, etc……..



SWEDISH PIZZA & BAKING HOUSE

Now we have home delivery



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

Panasonic JBL JVC KENWOOD SONY MERRIDIUM

Film Meridian, car Audio
2,da7;k,Ivo[g7v'lP'8f]f
Car Alarm, Remote Control
lapkoo]tvr[zks,g[ktsoa
Seat Cover and Other Accessories
[avf0k' c]t vxtdvo8[c8' voM

"Daovi car mart. sale & service car Accesso"

Service Centre 1: T2 Rd, Nongduang Village
Tel:021 520 359, 020 5516 201
Service Centre 2: Thongtoum Village, Chantabouly District

La fête du Vat Phou Champassak

SONESAVANH SOULIGNAPHACK

La fête du Vat Phou de Champassak est célébrée, cette année, du 23 janvier au 2 février. Trois anniversaires se sont associés aux festivités : le 5e anniversaire de l'inscription du Vat Phou au patrimoine mondial de l'UNESCO, le 5e anniversaire du festival des sports de la province et le 6e anniversaire de l'ouverture au tourisme.

M.Sonxay Siphandone, gouvernement de la province de Champassak, M.Somsavat Léngsavad, vice- Premier ministre, membre permanent du gouvernement, M. Mounkèo Oraboun, ministre de l'Information et de la culture étaient présents, ainsi que de nombreux membres du gouvernement et des populations des provinces avoisinantes.



La procession du stupa construit par le roi Pha Xayavoramanh à la fin du 13e siècle.



Un cortège coloré...

Dans l'après-midi du mardi 23 février, les festivités ont été ouvertes par une démonstration de sauts en parachute effectués par l'ukité d'élite de l'Armée populaire lao. Elles se sont poursuivies par un défilé où derrière le drapeau national et le drapeau du Vat Phou, suivait un interminable cortège coloré dans lequel figuraient tous les acteurs de la fête : les athlètes du festival des sport, les vétérans de Champassak, la jeunesse estudiantine de chaque « naga » chamarré.

Le cortège a été entrecoupé par des chars dont les thèmes mettaient en valeur les spécificités culturelles du pays : la procession du stupa construit par le roi Pha Xayavoramanh à la fin du 13ème siècle, la procession des grandes fusées suivie des danses du district de Sanasomboun, le groupe de musique ethnique du district de Bachiengchaleunsouk, le Baci de la Reine des roses de Paksé (Thida Koulab Paksé) et la procession du caféier avec la Reine du Café) suivies de musiciens et de danseurs des ethnies de la région de Paksong.

Le passage de ces tableaux humaines, était rythmé par des chants et danses traditionnels de chaque district : la danse des boxeurs de Mounlapamok, les danseurs et danseuses de Phonthong et de Pathoumphone.

C'est la procession des éléphants blancs (Xang Pheuak) de Pathoumphone (ce district possède encore une centaine d'éléphants) qui a clôturé le cortège.

D'un point de vue touristique, la fête du Vat Phou est un événement exceptionnel, qui permet aux visiteurs d'assister en un minimum de temps à un éventail des plus belles représentations artistiques des ethnies du Laos. Les défilés de groupes en costumes traditionnels, les chants, les danses au pied du temple sont des moments inoubliables à immortaliser sur pellicule ou sur numérique. Le soir, pour prier au sommet du site, la foule des bouddhistes forme un long serpent d'où s'échappe les volutes et les parfums d'encens et qui entreprend des marches de pierres.

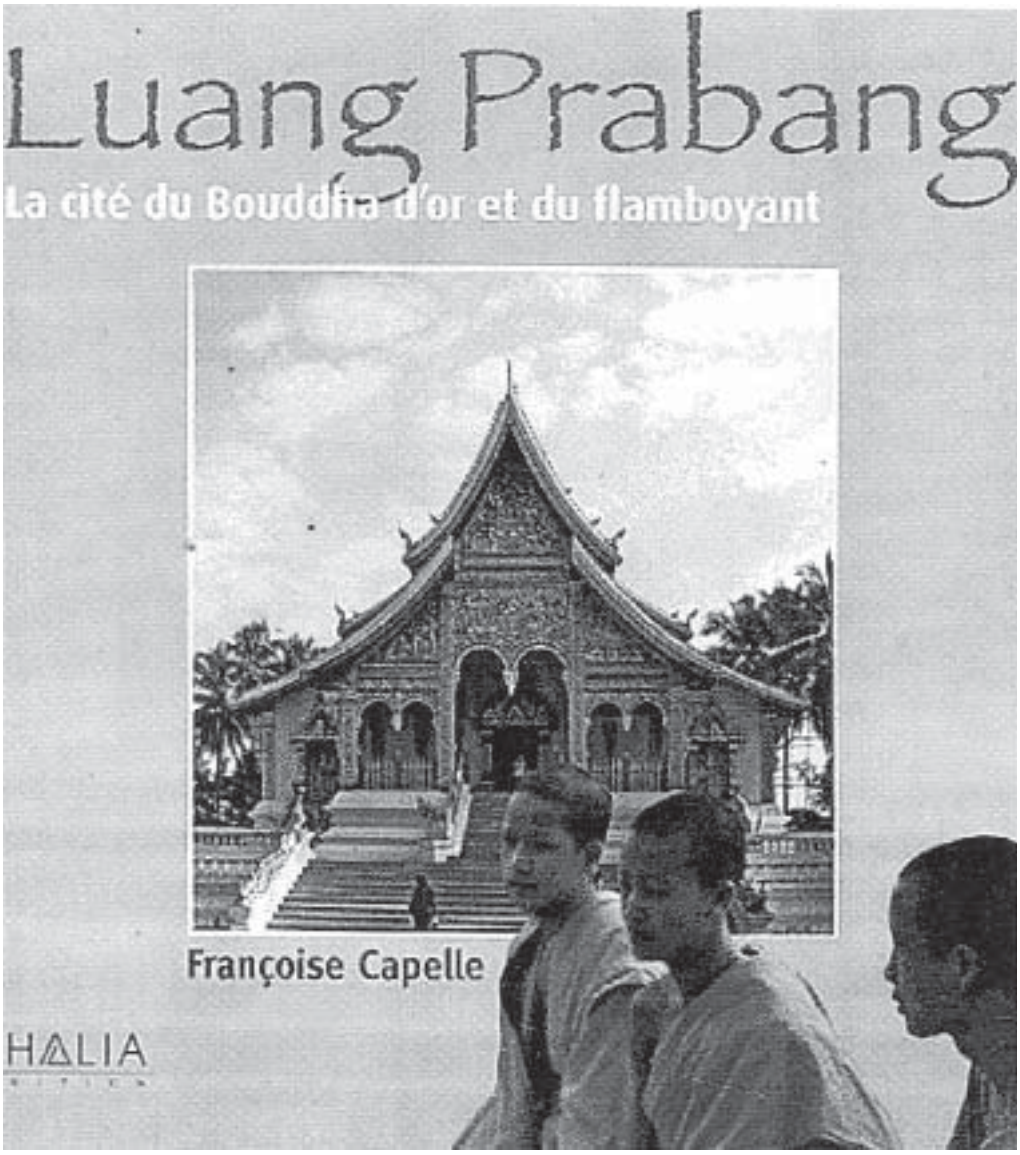
Une grande foire commerciale se déroulait en même temps. Des vedettes régionales ont donné des galas tous les soirs, notamment Alexxandra Bounxuay, Kaysy Vangveunkhong, etc. Ces jours de fêtes ont été ponctués de jeux et d'animations en tous genres : kator, courses, de chevaux, boxe lao, football, jeu de toupie, natation etc…



Les délégation des provinces derrière le drapeau national

Luang Prabang – La cité du Bouddha d'or et du flamboyant, par Française Capelle

SENGCHAN SOUTHYAD



Une exploration en détail de l'ancienne capitale royale du Laos, Luang Prabang, ville classée patrimoine mondial depuis 1995. Cet ouvrage est à la fois livre d'art et guide de voyage.

Luang Prabang a été classée au patrimoine mondial de l'Unesco en 1995 afin de préserver son caractère unique en Asie du Sud-Est. Non seulement les pagodes et les anciennes maisons ont été classées, maison aussi tout le tissu urbain, en répons à un environnement qui a su privilégier un équilibre écologique établi par les jardins, les mares, les ruisseaux, les zones humides, les berges des fleuves qui incluent la nature au cœur même de la ville.

Ses monuments s'inscrivent dans un site naturel remarquable, une presqu'île au confluent du Mékong et la Nam Khane que domaine une haute colline, le Mont Phousi, axe vertical du site.

L'ensemble se déploie dans une grande cuvette entourée de montagne. Luang Prabang a réalisé une synthèse heureuse entre ces éléments naturels et son histoire. Créée par le roi Fa Ngum en 1353 comme capitale du pays du Million d'éléphants et du Parasol Blanc, Luang Prabang perd son titre deux siècles plus tard lorsqu'un de ses descendants, le prince Saysithathirath, transfère à Vientiane le siège du pouvoir. A partir de 1707, elle n'est plus que la capitale du petit royaume de Luang Prabang. Dans le monde actuel emporté par le tourbillon de la nouveauté, elle a su garder le charme et l'authenticité de son passé prestigieux.

Convoitée par ses puissants voisins trop peuplés, Chine, Vietnam et Thaïlandais, elle reste cette cité de légende où le temps semble suspendu, belle endormie à l'ombre de ses pagodes dont la vie quotidienne se déroule au rythme des prières. L'auteur, Françoise Capelle, retourne régulièrement à Luang Prabang qui est devenue, au fil de ces 10 dernières années, sa ville d'élection. Dans cet ouvrage, elle a voulu transmettre les émotions et impressions que suscite la ville sacrée.

Biographie de l'auteur :

François Capelle est passionnée par les voyages et le brassage des cultures. Elle parcourt le monde depuis 40 ans, avec une prédilection marquée pour le Sud-Est asiatique. Ancienne élèves de l'Ecole du Louvre, elle est licenciée ès Lettres, Docteur en histoire de l'art et archéologie (Paris I) et conférencière de l'association Française des Amis de l'Orient. Cet ouvrage est à la fois livre d'art et guide de voyage. *« Luang Prabang – La Cité du Bouddha d'or et du flamboyant », par Françoise Capelle Ed. Thalia Edition.*

Choux

BIBA VILAYLACK



Som phak vendu au marché

Les choux qui entrent pour une part importante dans la cuisine européenne tiennent une place équivalente dans les cuisines asiatiques. C'est dire que cette plante « caméléon » a été modifiée par l'agriculture au point de donner, à partir d'une dizaine d'espèces, des centaines de variétés adaptées aux différents climats et modes alimentaires. Au Laos, sur les petites charrettes des marchands ambulants se côtoient les choux chinois, les moutardes et les choux fleurs. Dans chacun de ces trois genres les espèces et les variétés sont nombreuses et parfois difficile à différentier. En lao tous ces légumes sont appelés kat (phak kat), mot sans doute d'origine chinoise, que l'on peut traduire par « chou » car ils appartiennent tous au genre *Brassica.*

Brassica chinensis Cruciferae

Kat khao : lao

Chinese : Pe tsai, Bok choy, Bai cai : chinois

Chinese chinois, Pétsaï : français

Ce chou « blanc » est originaire de la Chine orientale et du Japon. Il en existe plusieurs variétés plus ou moins blanches et plus ou moins grosses. Il est abondamment cultivé au Laos comme le montre l'article de la page7.

Tous ces choux peuvent se manager crus ou cuits, fermentés ou en salaison. Cependant à chaque variété correspond un mode de préparation privilégié. Le chou chinois est délicieux en sauté ou dans une soupe « neutre » (kèng tieut). On trouvera pour les mêmes utilisations phak Kat kuang thoung ou phak Kat hong tè.

Brassica juncea

Kat kieou : lao

Brown mustard : anglais

Moutarde indienne: français



Phak Kat na

Ce chou est originaire d'Asie centrale et orientale. C'est une plante bisannuelle, aux fleurs jaunes en grappes terminales, pouvant dépasser 1,5 m de haut à la floraison lorsque'on la laisse « monter ». C'est alors que l'on peut faire de la moutarde avec ses graines. Au Laos on utilise essentiellement les feuilles qui ont « une choucroute », som phak, légumes acides. Les recettes sont nombreuses mais ont toutes le même canevas : il s'agit d'extraire le plus d'eau possible de la plante, en la faisant sécher et/ou en la saupoudrant de sel. La fermentation est déclenchée par du riz, gluant ou blanc très cuit, mélangé aux feuilles longuement malaxées. On peut rajouter certains produits comme l'ail, qui active la fermentation. Le tout est emballé dans des feuilles ou biens tassé dans un pot. En i jour lorsqu'il fait chaud, en 2 ou 3 quand il fait plus frais, le som phak est prêt. Il est servi comme amuse- gueule ou condiment, parfois aussi comme seul accompagnement du riz. C'est, nous dit on, un plat rafraîchissant qu'il faut manger quand il fait chaud et qui en outre donne des forces. Une variété de phak kat est de plus en plus utilisée pour faire ces légumes acides : le phak kat tin mi (« chou patte d'ours »), dont les gros pieds aux feuilles épaisses sont vendus au marché par meun, c'est-à-dire par 12kg, pour une fabrication à grande échelle.

Une autre variété encore de ce même chou est Phak kat som, aux feuilles plus molles, qui lui est mangé de préférence cuit quand les fleurs jaunes (som) sont sorties.

Brassica olearacea

Kat dok, Kalampi, Bokoki : lao

Cabage :anglais

Chou fleur, Chou pommé, Brocoli: français

Ces choux d'origine méditerranéenne sont souvent cultivés en Asie. On en mange surtout les bourgeons floraux. Au Laos ils sont consommés crus ou cuits ; le plus récent sur les marchés est le Brocoli (variété italienne) qui est très bon, revenu dans la sauce d'huître après avoir été blanchi.

Citons enfin phak Kat na aux petites fleurs blanches que l'on fait revenir avec une viande.

Pa savay thod (poisson frit au poivre)

MANILA VANTHANOUVONG



Préparation et cuisson : 30 minutes

1. Coupez la tête du poisson, lavez- le abondamment à l'eau. Laissez-le sécher sur une serviette.
2. Découpez le poisson en gros morceaux de 2 centimètres. Pilez l'ail et les racines de coriandre.
3. Frottez les morceaux de poisson avec du sel, du poivre et de l'ail pilé. Laissez reposer pendant 15 minutes.
4. Versez l'huile dans une poêle à fond creux, faites réchauffer à feu moyen.
5. Quand l'huile commence à chauffer, trempez les morceaux de poisson dans le blanc d'œuf et roulez-les dans la farine avant de les faire frire.
6. Laissez frire les morceaux de poissons jusqu'à ce qu'ils deviennent dorés. Mettez les à égoutter sur du papier absorbant.
7. Servez bien chaud avec de la sauces piquante et accompagnez de riz blanc.

Remarques : tremper les morceaux de poisson dans le blanc d'œuf et les rouler dans le farine avant de les faire frire afin de les rendre croustillants.

Ingrédients :
pour 4 personnes

- 1 kg de poisson (pa savay)
- 4 cuillerées à soupe de farine
- 2 blancs d'œuf
- 2 cuillerées à café de sel
- 2 cuillerée à café de poivre
- 5 gousses d'ail
- Des racines de coriandre
- 1 demi litre d'huile



Football : les étudiants du collège « Lao-Américain » rencontrent ceux du «Kavin »

BOUAPHANH VIBOUNSAK

A l'occasion du 58ème anniversaire de l'Armé populaire lao, deux collèges d'enseignement en langue anglaise, le collège « Lao-Américain » et le collège « Kavin », ont organisé la semaine dernière une compétition de football.

De nombreux spectateurs et supporters (plus de 300 personnes) étaient venus assister à la rencontre.

C'est sous beau soleil de janvier que la première mi-temps a débuté. Les deux équipes se sont montrées offensives dès les premières minutes de jeu. Attaques et contre-attaques ont rythmé la première partie du jeu et à quelques instants de la pose, l'équipe du collège « Lao – Américain » prenait l'avantage en ouvrant la marque. De retour des vestiaires, l'équipe du collège « Kavin » revenait à la marque sur une belle action de son capitaine. Réaction immédiate du collège « Lao – Américain » qui ne comptait pas rester sur une égalisation et c'est par deux fois que l'avant- centre, Saysana, alla loger la balle au fond des filets adverses. Le coup de sifflet final donna la victoire au collège « Lao- Américain » sur le score de 3 à 1.

Nous sommes allés recueillir à chaud les impressions des joueurs :

Côté gagnant, M. Saysana, étudiant en deuxième année au collège « Lao – Américain » et auteur des deux derniers buts qui ont assuré une victoire sans faille à son équipe :



Eclatante victoire du collège " Lao - Américain"

« Je suis très heureux de la victoire de mon équipe et je suis le premier étonné de ma performance car d'habitude j'occupe le poste de remplaçant. Aujourd'hui, tout nous a réussi. On a vraiment eu beaucoup de chance face à une équipe dont la qualité de jeu a été irréprochable. Je crois que notre avantage les a déstabilisés. Nous devons rencontrer prochainement le club de la police, si nous jouons dans les mêmes dispositions, une autre victoire n'est pas à écarter. »

Côté perdant, M. Chanvilay, étudiant en quatrième année du collège de Kavin :

« Il faut bien un perdant, cette fois- ci c'est nous. Je dois avouer que leur gardien a été particulièrement bon aujourd'hui car ce n'est pas les occasions qui nous ont manquées. Il nous faut tirer les leçons de cette défaite. »

Côté public, M. Sabaphay, fan inconditionnel des tournois de football :

« Il est clair que le gardien du « Kavin » a manqué d'entraînement et le jeu de son équipe a été trop individuel. De plus, quelques actions d'anti-jeu n'ont pas été sanctionnées. Si les cartons rouges et jaunes existent, il faut s'en servir ! Un bon arbitrage peu changer un match. »



Un entraîneur allemand pour relancer l'équipe nationale de football

VAYORATH XAYASOMROTH

Un entraîneur allemand va prendre en main l'équipe nationale lao. Il aura pour mission de relever une équipe en difficulté depuis ses déconvenues lors de la dernière *Asean Cup.*

Le contrat de M. Volker Hofferberg court sur 6 mois durant lesquels il tentera de faire progresser son groupe dans tous les secteurs du jeu.

« Je connais un peu l'histoire du Laos mais pas celle de son équipe », a-t-il déclaré lors de sa première visite au bureau du Comité national des sports. Il a ensuite ajouté : *« Ce n'est pas le passé qui m'intéresse, je suis là pour apporter mon expertise et mon expérience. »*

M. Hofferberg est né en 1946 à Darmstadt, en Allemagne. Il a lui-même été joueur dans l'équipe allemande junior, dans l'équipe nationale militaire et en deuxième division.



Le nouvel entraîneur, M. Volker Hofferberg. Photo Sangkhomxay

Depuis 1980, M. Hofferberg a entraîné l'Islande, le Yémen ainsi que des petites équipes comme celle de son village, en Allemagne. Ces quatre dernières années, M. Hofferberg a travaillé à la création d'une équipe de jeunes au Soudan.

« Le Laos est le premier pays d'Asie que je vais entraîner. Pendant six mois, je vais aider l'entraîneur déjà en place à amener l'équipe nationale à un niveau lui permettant de figurer en bonne place dans les prochaines compétitions », a expliqué le technicien allemand. Le docteur Phouthong Sèng- akhom, président du Comité national de sports, a informé le nouvel entraîneur des performances passées de l'équipe nationale.

Modeste, M. Hofferberg a parlé des secrets de la réussite allemande dans le football : *« Nos joueurs ne sont pas plus célèbres que ceux de nombreux autres pays mais ce sont tous de bons techniciens qui savent jouer ensembles. Ce sont certainement là les raisons qui ont fait que mon pays a remporté trois coupes du monde. J'espère faire passer un peu de cet état d'esprit aux joueurs lao. »*

Il a enfin souligné le rôle des médias dans la promotion de l'équipe lao à l'étranger et a prêché pour une politique d'ouverture aux jeunes.

Tennis : Federer bat Gonzalez et remporte son 3e Open d'Australie

C'est avec une logique implacable que Roger Federer a remporté dimanche à l'Open d'Australie son dixième tournoi du Grand Chelem, sans qu'aucun de ses sept adversaires n'arrive à lui ravir le moindre set.

Voilà qui est nouveau. Sur la route qu'il emprunte quotidiennement pour se rapprocher du titre de meilleur joueur de tous les temps, le Suisse n'avait encore jamais remporté un tournoi du grand chelem sans perdre un set.

Après cet énième exploit, on pourrait donc croire que le fossé qui le sépare de ses contemporains s'est encore élargi. A voir la correction infligée à Roddick, les difficultés de Nadal ou l'impuissance de Fernando Gonzalez, son valeureux adversaire en finale (7-6, 6-4, 6-4), la thèse prend effectivement du poids.

Car aujourd'hui Federer ne fait plus de Pete Sampras, un de ses modèles et cousins de jeu, mais du Bjorn Borg, qui remportait les tournois du Grand Chelem de manière cliniques et qui était d'ailleurs le dernier à ne pas avoir cédé un set en route, en 1980 à Roland- Garros.

A 25 ans, Federer est plus que jamais bien placé pour dépasser tous ses prédécesseurs au livre des records. A commencer par Borg, qui ne possède qu'un titre majeur de plus, en attendant d'effacer le record de quatorze victoires de Sampras.

S'il continue au rythme de trois titres du Grand Chelem par an, Federer aura fini le travail dans deux ans. Si, entre-temps, il arrive à remporter pour la première fois Roland-Garros, il n'aura peut- être même pas besoin d'attendre jusque-là pour devenir définitivement le plus grand de tous.

Son ' parrain' , la légende australienne Rod Laver, en est d'ores et déjà persuadé. Sa ' victime' en finale, Fernando Gonzalez, aussi. *« Il est sur la voie de devenir le meilleur. Il rend le tennis très simple et quand il a une chance il la saisit. S'il peut gagner Roland-Garros ? Bien- sûr ! »*, estime le Chilien qui, après son parcours à Melbourne, pointera au 5e rang mondial dès lundi.

Après sa 36e victoire de rang (nouveau record personnel), Federer a une nouvelle fois tempéré les ardeurs. Mais il la aussi glissé qu'il était ' plus motivé que jamais' et qu'il ne comptait pas prendre sa retraite ' avant les JO de Londres' en 2012. Il comptera alors peut- être vingt titres du Grand Chelem.

Sa suprématie actuelle s'explique par plusieurs facteurs. La première raison tient évidemment à son talent. Mais des joueurs comme ça, il y en a d'autres. Sans le physique qui va avec, la meilleure main ne sert à rien.

Or Federer a un corps idéal pour la pratique du tennis : grand mais pas trop (1,85 m), souple et léger. Là-dessus, il s'est forgé une condition physique irréprochable qui lui permet d'être à la fois rapide et endurant, puissant et fluide. Il possède également un jeu de jambes quasi parfait.

Avec son style de jeu économique, il ne brusque rien et planifie tellement bien ses saisons qu'il n'a plus été blessé depuis plus d'un an.

La troisième raison de sa suprématie vient de son mental et il l'a encore montré dimanche en finale en faisant fi de deux balles de premier set sur le service de Gonzalez.

Contrairement à un Nadal, qui compte déjà deux Roland-Garros à son tableau de chasse à seulement 20 ans, Federer a mis du temps à s'installer dans les tous meilleurs.

Comme beaucoup de surdoués, il lui arrivait de balancer des matches lorsqu'il ne jouait pas aussi bien qu'il estimait être capable de le faire. C'est sans doute sa plus belle réussite d'avoir réussi à faire sa révolution pour devenir le joueur tout en maîtrise qu'il est aujourd'hui.

Ministry of Agriculture

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

L D B

ທະນາຄານພັດທະນາລາວ
LAO DEVELOPMENT BANK

HEAD OFFICE
31.Pangkham Road , Vientiane Lao P.D.R.
P.O. Box: 2700 Tel: (856-21) 213300 -03
Fax : (856-21) 213304,222506



SERVICE

- Deposites
- Loans
- Exchange
- Bank Quarantee
- Domestic & International Settlement
- Quick domest funds transfer
- L / C Service
- Westen Union

♦ Nakhoneluang	Tel: 021 213400	♦ Sayabouly	Tel: 074 211029	♦ Oudomxay	Tel: 081 312059
♦ Luangprabang	Tel: 071 212185	♦ Paksane	Tel: 054 212025	♦ Laksao	Tel: 054 311044
♦ Houyai	Tel: 084 211024	♦ Phonhong	Tel: 023 211456	♦ Xiengkhouang	Tel: 061 313041
♦ Khammuane	Tel: 051 212073	♦ Savannakhet	Tel: 041 212226	♦ Sekong	Tel: 038 211076
♦ Samneua	Tel: 064 312464	♦ Pakse	Tel: 031 212168	♦ Attapeu	Tel: 036 211185
♦ Saravan	Tel: 034 211388	♦ Phongsaly	Tel: 088 210076	♦ Laungnamtha	Tel: 086 211098

THE LAO DEVELOPMENT BANK IN LAO PDR
WESTERN UNION VISA Card WFI.COM
TRUST SUSTAIN ABILITY TRANSPARENCY PUBLIC SERVICE

La semaine dernière, la bibliothèque nationale a fêté son 50e anniversaire (22 / 1 / 1956 – 22 / 1 / 2007). Une cérémonie a été organisée à cette occasion, elle été présidée par Mme Kongdeuane Nettavong, directrice de la Bibliothèque nationale, en présence de M. Mounkèo Oraboun, ministre de l'Information et de la culture. Sur la photo de droite à gauche, MM. Olivier Planchon, directeur du centre de langue française, Savankhone Razmountry, directeur de la Presse lao en langues étrangères, Mounkèo Oraboun, le Directeur du centre culturel du Vietnam et Mme. Kongdeaune Nettavong. Photo Vayorath.

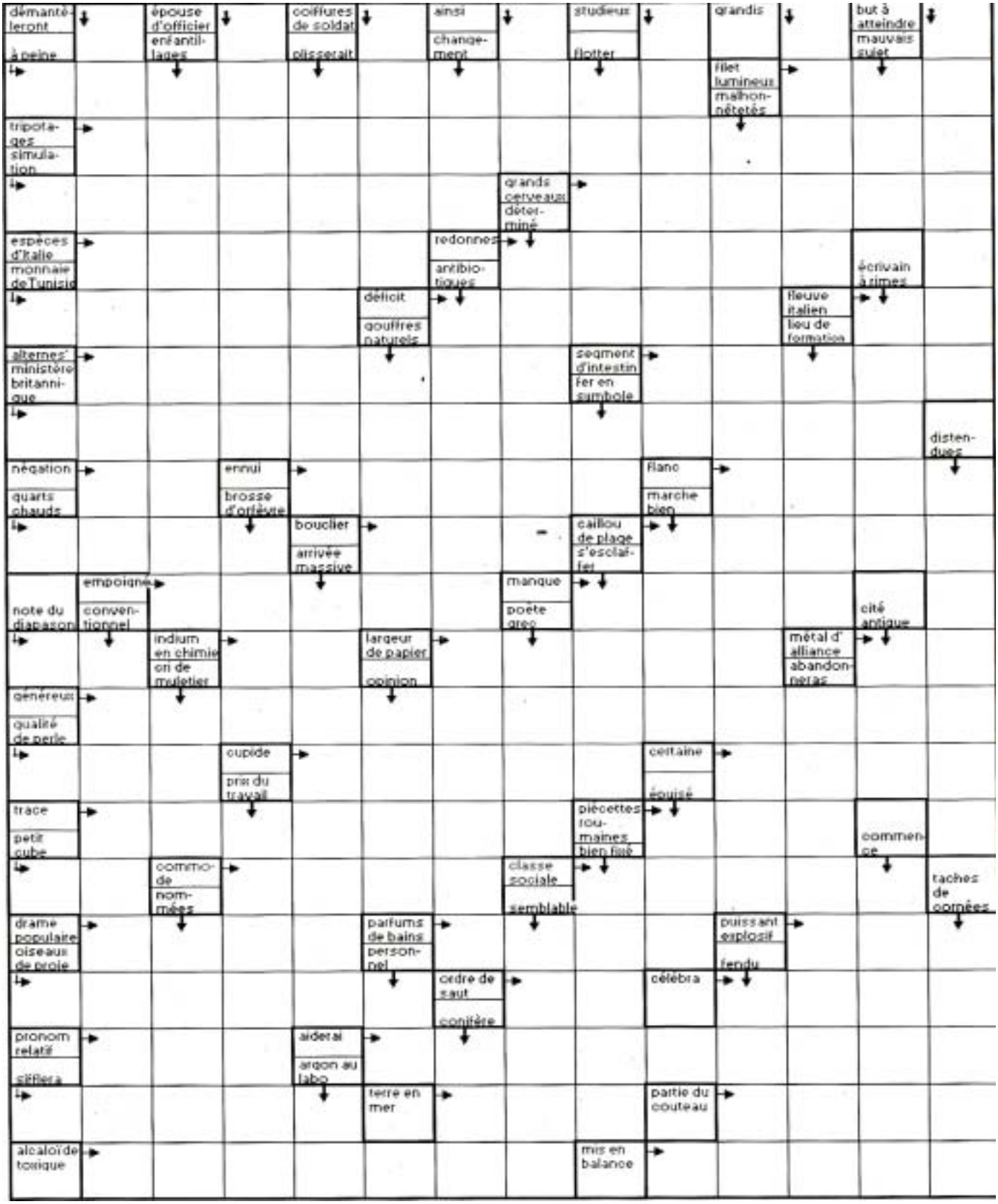




Samedi 28 janvier 2007, les bouddhistes de Thaïlande (cent bonzes et deux cent fidèles) ont fait une offrande en vêtements et en produits alimentaires « le Phapa » aux bonzes de la pagode de Phonsavanh, arrondissement de Sisathanak à Vientiane. Photo Vayorath.

Les mass médias lao ont participé la semaine dernière à Luang Prabang, à une réunion sur le succès de « Micro- Projet du développement ». Elle concernait les communautés locales des provinces de Luang Prabang et de Luang Namtha. Ce projet, initié par l'Union Européénne est appliqué depuis cinq ans et a bénéficié aux districts de Chomphet et de Viengkham dans la province de Luang Prabang et aux districts de Viengphoukha et de Long dans la province de Luang Namtha.





UN BRIN D'HUMOUR

Le vainqueur d'un combat de boxe amateur est dans un bien triste état: les deux yeux au beurre noir, le nez en compote et des bosses plein la tête. Aussitôt, un manager demande à le rencontrer:
- Est -ce que ça vous intéresserait de devenir professionnel?
- Non, non, non!!!... Je préfère continuer à boxer pour le plaisir!

Le proverbe de la semaine

µ¾ ¹ ¾À ¹ ¾ÃÂ ¦ È¤

Chercher querelle inutilement

ANNONCES

➢ **Maison avec commerce à vendre** Ban Savang, excellente situation et entierement renovée: 2 étages, 6 chambres, 8 salles d'eau. 120m² de surface commerciale, entrée sur deux rues,garage et cour. Prix à débattre.
Tel: 020 7713217: francais- lao

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

➢ **<< Cie Mi – Services >>** Débroussaillage, bûcheronnage, forage de puits artésiens, enlèvement d'objets encombrants (gravats et autres), travaux de maçonnerie (clôture, toilettes, abri et cabane de jardin etc.)
Contact : (020) 5601996 parle lao et français

➢ **Cours de body language** Vientiane Accueil. Gymnastique et travail respiratoire.
Tous les mardis et jeudis de 17h30 à 18h30. Contact : (020) 561 2107.

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

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

HOROSCOPE

Bélier 21 mars - 20 avril

Les choses n'évoluent pas très rapidement en ce moment. Vos projets peuvent être retardés, et vous devrez faire face à quelques obstacles.

Taureau 21 avril - 21 mai

Une relation professionnelle ' tombe à pic', mais vous devriez apprendre à mieux communiquer pour essayer d'en savoir plus...

Gémeaux 21 mai - 21 juin

Prenez, aussi, le temps de vous détendre et de vous amuser. Vous méritez de l'attention, et de la reconnaissance, et vous ne devez pas hésiter à le faire savoir.

Cancer 22 juin - 22 juillet

Vous pouvez aller loin, à condition que vous sachiez ce que vous voulez faire, et ou vous voulez aller. Cette semaine peut marquer une étape importante dans la prise de certaines décisions importantes.

Lion 23 juillet - 22 août

Votre déterminations, et votre fermeté, ne doivent pas être remises en question et vous avez prouvé que vous êtes capable de prendre les choses en main.

Vierge 23 août - 22 septembre

Vous n'avez pas une minute pour vouse en ce moment, et vous en oubliez votre bien- être. Ne sautez pas de repas, et faites attention à ce que vous mangez.

Balance 23 septembre - 22 octobre

Peu importe ce que les autres en disent continuez à aller de l'avant en pernant soin, cependant, de garder votre calme et de vous contrôler.

Scorpion 23 octobre - 22 novembre

L'amour est plus proche que vous ne le pensiez, et un il y a certains ' signes' qui montrent que vous êtes dans la bonne direction. Un grand renouveau, dans votre vie, vous attend.

Sagittaire 22 novembre - 20 décembre

Il est temps de travailler durement car vous pouvez changer les choses grâce à votre énergie, et à votre travail.

Capricorne 21décembre - 19 janvier

Vous avez des ambitions certaines et vous pouvez, des maintenant, prendre des initiatives qui vous permettront de les réaliser dans un avenir plus proche que prévu.

Verseau 20 janvier - 18 février

Une personne, qui, jusque là, ne vous faisait que des critiques, devient, grande surprise, vous pouvez compter sur son soutien.

Poisson 19 février - 20 mars

Vous entrez dans une nouvelle ' ère' relationnelle. Vous devriez, par exemple, préparer un moment spécial, ou organiser une soirée, qui favoriserait le partage de sentiments, et de l'amour.

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
En cas d'accident	222222

Mots fléchés
Solution du N. 423



MÉDIA

RADIO



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

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

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

TNL 1



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

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

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

TV5 ASIE



➢**Film**
« L'extra-terreste »
Réalisation : Didier Bourdon, 1999
Avec : Didier Bourdon, Bernard Campan, Pascale Arbillot, Danièle Lebrun,...
Sujet : Passer inaperçu sur la Terre en attendant que ses compatriotes cryptaliens reviennent le chercher n'est déjà pas facile pour un extra-terrestre pourchassé par un robot destructeur... Mais ça l'est encore moins lorsque l'armée française et la CIA s'en mêlent... Et cela devient carrément impossible quand le dit extra-terrestre se retrouve flanqué d'un androïde disjoncté...
Samedi 31 mars à 20h30

TV5 ASIE



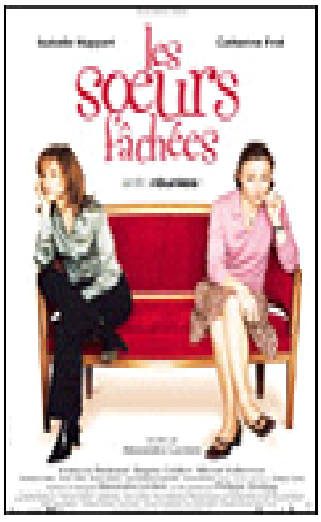
➢**Fiction**
« L'avare »
L'adaptation télévisée de la célèbre pièce de Molière.
Réalisation et adaptation : Christian de Chalonge, 2006, d'après la pièce de Molière
Distribution : Michel Serrault (Harpagon), Jackie Berroyer (Maître Jacques), Cyrille Thouvenin (Cléante), Fanny Valette (Elise), Louise Monot (Mariane), Micha Lescot (Valère), Nada Strancar (Frosine), Nicolas Vaude (La Flèche), Stéphane Dausse (Anselme), Frédéric Maranber (le commissaire)
Vendredi 30 mars à 16h14

AGENDA

CINÉ CCCL

« Les soeurs fâchées »

Réalisé par Alexandra Leclère avec Isabelle Huppert, Catherine Frot, François Berléand…
Sujet : Louise, esthéticienne au Mans, vient passer trois jours chez sa soeur Martine qui vit à Paris.
Martine a apparemment tout ! Tout sauf l'essentiel. Et l'essentiel, justement, Louise l'a !
En l'espace de trois jours, Louise et son bonheur évident exaspèrent Martine au plus haut point et font voler sa vie en éclats.
Jeudi 29 mars à 19h45 et samedi 31 mars à 17h45



EXPOSITION

"Orchidées"

Exposition d'orchidées dans les jardins du Centre de langue, par Xavier Gourmelon.

Musées

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

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

Musées 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 : 5000kip.

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

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

Musées Souphanouvong
Histoire de la révolution lao
Rue Kaysone Phomvihance
Quartier Phonsaat
Arrondisement Saysettha
Ouvert du mardi au dimanche 8h -12h et 13h-16h.
Entrée : 5 000 kip



