NUMÉRO 383

Hebdomadaire d'informations générales de la République Démocratique Populaire Lao

Mercredi 19 avril 2006

10.000 kip 0.75 euro

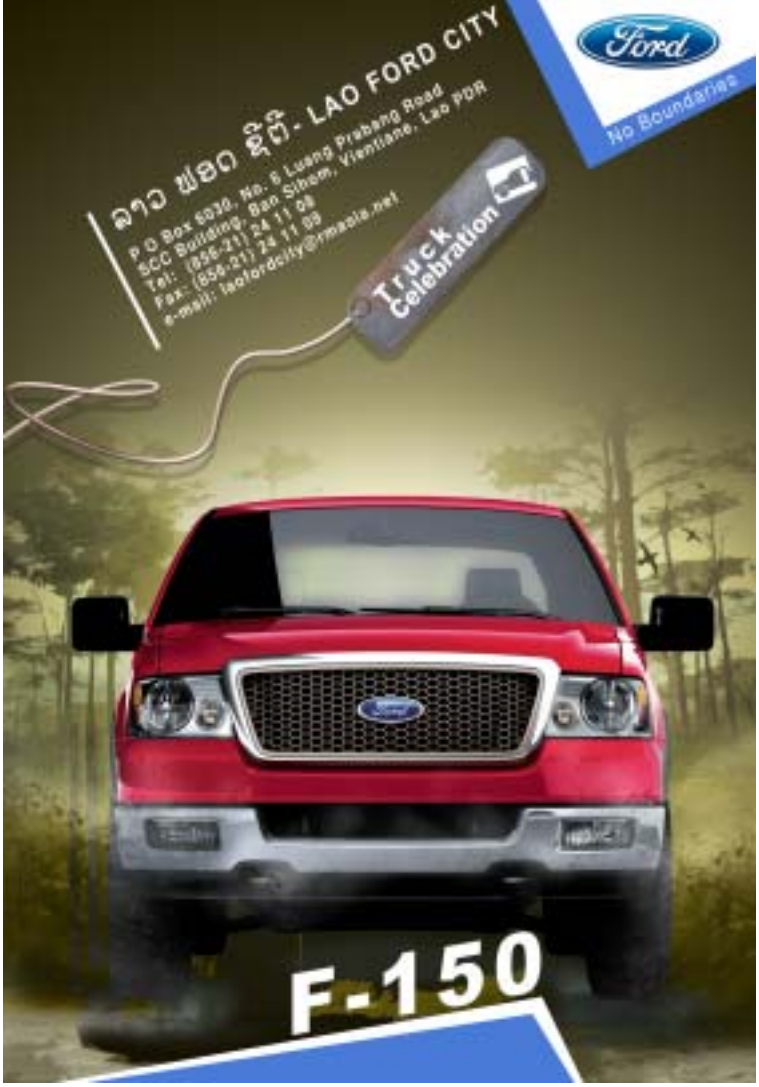


Nang Sangkhane pour le Pimay 2549

Sakouna Inthavong

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

www.lerenovateur.org.la





Lao Development Bank

WESTERN UNION ®

Uniting People with Possibilities.

Fast…

Reliable…

and Convenient…

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

For more information, please contact
LAO DEVELOPMENT BANK
39 Pangkham Rd Vientiane PO Box : 2700,
Tel : 213300 – 03. Fax : 213304, 222506.
Telex : 4307 LDB VTELS, E-mail: ldbvtels@laotel.com

ACE EQUIPMENT & RICOH ASIA PACIFIC PTE L

LE RÉNOVATEUR

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

Directeur :
Savankhone Razmountry

Rédacteur en chef :
Khamphouth Xayasomroth

Secrétaire Général de la Rédaction :
Somsanouk Mixay

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

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

Correcteurs/Contributeurs :
André Piozet
Jean François Benza
Fanny Duprés

Maquettiste et publicité :
Viphaphone Phommabouth

Edition Internet :
Vansoukkhy Thammavong

Design : BlueGrass

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

La photo de la semaine

4. Pimay lao à Bangkok

La semaine

5. Conférence internationale sur le bouddhisme en Chine
6. Une société japonaise investit dans la plantation d'eucalyptus et d'acacias au Laos
7. Le serveur *Galileo* s'implante en RDP Lao
8. Un cabinet d'architecture très sollicité
9. Des ordinateurs pour l'Association des journalistes lao

Pimay

10-11. Pimay, tout le peuple lao uni dans la joie

Patrimoine

12. L'énigme du "Bouddha aux trois couleurs"

Livre

13. *Le Laos*, par Isabelle Massieu

Apiculture

14. Mise en place d'une unité apicole à Thakhek

Developpement

15. Développement du tourisme dans la province de Khammouane

Santé

17. Améliorer la composition des sels de réhydratation orale pour sauver la vie d'enfants

Culture

18-19. Installation du Phrabang à Vientiane

Profil

20. Sauvé de la délinquance par le poisson grillé

Restaurant

21. *Le Casablanca* de Ban Sidamdouane

Ethnobotanique

22. Bois de rose de Birmanie

Cuisine

23. Poulet à l'ananas et aux noix de cajou

Sport

24. Match amical de volley-ball entre le Cambodge et le Laos
25. Natation : des champions en devenir

Dans l'objectif

26-27. Images du Pimay

Guide

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

Couverture : Mlle Sakouna Inthavong a été élue Nang Sangkhane pour le Pimay 2549 à Luang Prabang. Fille de M. et Mme Santi Inthavong, propriétaires de Villa Santi Hotels & Resorts, cette jeune étudiante de 15 ans fait ses études à l'école Kietisak de Vientiane. Photo Yannick Uplavan

LA PHOTO DE LA SEMAINE



Son Altesse Royale la Princesse Maha Chakri Sirindhorn de Thaïlande s'est rendue, comme chaque année, à l'ambassade de la RDP lao à Bangkok pour célébrer Pimay, le nouvel an lao. On voit ici la princesse danser le Lamvong avec le vice-Premier ministre et ministre des Affaires étrangères Somsavat Lengsavad.
Photo Somsack Pongkhao

ยินดีต้อนรับ สู่ โรงแรม พิสิดไซ

WELCOME TO PHISITXAY HOTEL



Our hotel is located in the heart of Vientiane, just 15 minutes from Wattay Airport and half an hour from Friendship Bridge,among beautiful surroundings. Relax in fresh, light rooms and enjoy the warm hospitality of our helpful staff. Accommodation is provided in 28 comfortable bedrooms. All rooms are fitted with individual air conditioners, satellite television, refrigerator with mini bar, and ensuite bathroom with hot water.

Please feel free to contact us for more informations !

Phonesavanh tai Village,S isattanak District, Vientiane Lao PDR
Tel: (856-21) 264 044, 264 055, Fax: 264 066
E-mail: Phisitxay-hotel@yahoo.com

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

Bolikhamxay et Khammouane, nouvelles destinations touristiques

KHAMPHOUT XAYASOMROTH

L'Office National du Tourisme a décidé récemment de créer un nouveau circuit touristique entre les provinces de Bolikhamxay et de Khammouane. Une équipe de professionnels du tourisme et de journalistes thaïlandais a défini l'itinéraire qui conduira les futurs touristes vers le temple de Phabath Phonsanh, situé à plus d'une centaine de kilomètres du chef lieu de la province de Bolikhamsay.

Ensuite, l'itinéraire empruntera la route n° 8, près de la frontière vietnamienne (régions montagneuses de Phouphamane), pour se rendre dans une ville thermale près de la ville de Laksao, chef lieu du district de Khamkeut. Ensuite, visite du village ethnique de Thèng, ethnie originaire du nord du Laos et du Vietnam, célèbre pour la sériciculture. Ce village est classé dans la liste des villages culturels de la province et du pays. L'itinéraire empruntera ensuite la routé n° 8 B, pour rejoindre le plateau de Nakaï dans la province de Khammouane, site de construction du barrage hydroélectrique de Nam Theun 2. Un site naturel tout proche, les puits de Chao Phetsarath est également prévu au programme. La dernière étape du circuit est la visite du stupa de Sikhottabong et de la ville de Thakkèk, ancienne ville coloniale française. Ce circuit se déroulera en quatre jours.

« *Maintenant que nous avons défini le parcours, nous devons l'aménager pour pouvoir accueillir dans les meilleures conditions les futurs touristes. La préparation du circuit passe par une collaboration avec les professionnels du secteur, agences de voyages, office du tourisme, hôteliers et restaurateurs* », a déclaré M. Soukaseum Phothisane, vice-président de l'Office National du Tourisme.

Singapour, ville la plus attrayante du monde pour les Asiatiques

JEAN-FRANÇOIS BENZA

Selon les résultats des études menées par ECA International, une organisation spécialisée dans la gestion de la mobilité internationale, les travailleurs asiatiques ont choisi Singapour comme la meilleure des 257 villes du monde en conditions de vie et de travail.

Elle est suivie respectivement de Sydney, de Melbourne et de Canberra (Australie). Trois autres villes, Vancouver (Canada), Bâle (Suisse) et Copenhague (Danemark) figurent dans la liste des dix villes préférées des travailleurs asiatiques.

Cette sélection se base sur la qualité de l'environnement, des infrastructures de haute qualité, du système d'assurances et de prestations sociales, de la sécurité...

Dans le classement de cette année, ECA International a apprécié l'amélioration de la qualité de vie des capitales de Vientiane et de Phnom Penh (Cambodge). Hong Kong a connu un recul de douze places, se trouvant 32e.

Voici la liste des critères indicateurs de qualité de vie sur lesquels les villes sont notées. A chaque critere sont attribues des points qui permettent ensuite d'établir le classement des capitales :

- Phénomènes naturels (dont climat et catastrophes naturelles)
- Qualité de l'air
- Equipements de soins
- Risques pour la santé
- Equipements culturels (dont équipements publics et religieux)
- Biens et services
- Isolement externe (distance entre le lieu d'origine et le lieu d'accueil)
- Isolement interne (comprend la disponibilité de vols domestiques, qualité du réseau routier, transports publics et communications)
- Information et média (comprend la liberté de la presse et l'accès aux informations internationales)
- Taille de la communauté d'expatriés
- Divertissement
- Logement
- Services publics
- Education (présence d'écoles internationales)
- Sécurité des personnes (en fonction du nombre de délits et des risques pour les expatriés)
- Tensions socio-politiques



M. Sisavath Kèobounphanh

Conférence internationale sur le bouddhisme en Chine

KHAMPHOUT XAYASOMROTH

Une délégation du Front lao d'édification nationale de la République démocratique populaire lao, conduite par son président, M. Sisavath Kèobounphanh, a assisté à la conférence internationale sur le bouddhisme qui s'est déroulée du 14 au 16 avril à Hangszhou, en République populaire de Chine.

Lors de cette conférence, les représentants bouddhistes venus du monde entier ont discuté de divers sujets portant sur leur coopération, leurs responsabilités sociales et l'enseignement du bouddhisme.

Une délégation du clergé bouddhiste lao, conduite par le vénérable Maha Vichith Singaraj, a également assisté à cette conférence.

Le boudhhisme theravada a été introduit officiellement au Laos en 1350, lors du règne du roi Fa Ngoum, premier unificateur du Royaume du Lane Xang.

Appel aux propriétaires

KHAMPHOUT XAYASOMROTH

La police de Nongtha, de l'arrondissement de Chanthaboury, lance un appel aux propriétaires de motos volées.

Les services de police ont retrouvé deux motos :

1) Sonic rouge dont les numéros de séries sont : moteur - FS 225 CE 0016495, cadre - FS 2225 0016495.

2) Honda Tena dont les numéros de séries sont : moteur-NZ 110 PSE 0031767, cadre NA 110 PS 0031767. Ces deux motos ont été retrouvées près de la route de Nongtha. La police appelle les propriétaires de ces motos volées à venir les récupérer, munies d'une pièce justificative, au plus tard le 25 avril prochain.

Une société japonaise investit dans la plantation d'eucalyptus et d'acacias au Laos

SOMPHAVANH SIRAMATH

Cette année, la société japonaise *OJ lao Plantation Co., Ltd* va planter plus de sept millions de jeunes plants d'eucalyptus et d'acacias sur une surface de 4 000 hectares. Pour le moment, l'heure est à la préparation des plants et du terrain, la plantation aura lieu pendant la saison des pluies.

« *Le gouvernement lao détient 15 % des parts de la filiale de la société japonaise OJ lao Plantation Co., Ltd implantée au Laos. Le projet prévoit, à terme, la plantation et l'exploitation d'une surface de 50 000 hectares, dont la concession est attribuée pour cinquante ans. Ce projet concerne le district de Pakkading, dans la province de Borikhamsay, et celui de Hinboun, dans la province de Khammouane. Cette année, 4 000 hectares vont être plantés, 7 000 l'année prochaine. Une fois exploités, les produits d'eucalyptus et d'acacias, plus de 450 000 tonnes par an, seront exportés au Japon, vers des usines de production de papier. Ce projet est très bénéfique pour l'économie de la région puisqu'il sera porteur d'emplois pour les habitants de plus de quarante villages des provinces de Borikhamsai et de Khammouane* », a déclaré M. Khanda Kénji, directeur de la société.



Sept millions de jeunes plants seront plantés dans les prochaines années.

Ce secteur est en pleine expansion au Laos. Plusieurs sociétés étrangères ont investi dans la plantation et l'exploitation industrielles d'arbres au Laos, en particulier dans le sud du pays. Ainsi, la société indienne *Aditya Brila* a investi 350 millions de dollars pour la plantation d'eucalyptus dans les provinces de Savannakhet et de Khammouane, sur 50 000 hectares, et la construction d'une usine de transformation.

La récolte du riz irrigué a commencé

SOMPHAVANH SIRAMATH

Au début du mois, les agriculteurs de tout le pays ont débuté la récolte du riz irrigué. Cette année, la production est plus importante que celle de l'année dernière.

« *Dans notre arrondissement, la surface rizicole couvre 984 hectares, dont 500 de la variété CR 203, destinés exclusivement à la société Beerlao. En moyenne, la production est estimée à 5,2 tonnes par hectare, soit une demi tonne de rendement de plus par hectare par rapport à l'année précédente. Cinquante hectares ont déjà été récoltés, le travail va se poursuivre jusqu'à la fin du mois. Cette nette augmentation des rendements s'explique par des conditions climatiques favorables (bonne pluviométrie) et une absence d'insectes nuisibles. Parallèlement à la plantation de riz, les agriculteurs de l'arrondissement de Hadsayfong s'adonnent également à la culture maraîchère. Salades, choux, piments, tomates, concombres sont ainsi cultivés sur une surface de 1600 hectares. Leur production, de cinquante tonnes par jour, est vendue sur les marchés de la capitale* », a déclaré M. Kène Vorasane, représentant du ministère de l'Agriculture et des forêts pour l'arrondissement de Hadsayfong.

« *Comme tous les ans, j'ai cultivé du riz irrigué sur une surface de trois hectares. L'année dernière, ma récolte était de douze tonnes de riz par hectare mais, cette année, elle atteint quinze tonnes, soit 150 sacs de riz. Les prix du marché ont augmenté par rapport à l'année dernière, le sac de cent kilos se négocie désormais à 140 000 kip* », a expliqué M. Thong Sisomphou, agriculteur du village de Meuangnoy, dans l'arrondissement de Saysettha.



2006, une bonne année pour la riziculture. Photo Sisay

Projet de construction d'un pont à Hinheup

PHONG THAMMAVONGSA

Un accord a été signé le 4 avril au ministère des Communications, des transports, des postes et de la construction (MCTPC) entre M. Viengsavath Siphandone, directeur du département des ponts et chaussées du MCTPC, et Shuichi Ikeda, directeur adjoint de l'agence de coopération internationale du Japon (JICA) en RDP lao.

Cet accord porte sur l'étude architecturale de la construction d'un pont qui enjambera la rivière Namlik dans le district d'Hinheup, accessible par la route n° 13 du nord.

Les plans de la réalisation de l'ouvrage seront confiés à un bureau d'étude japonais, le *Basic Design Study*. Ce pont comprendra deux voies et sera muni d'un système de signalisation et d'éclairage. Sa construction devrait commencer à la fin de l'année 2007.



Galileo, une des plus importantes sociétés de services de distribution de voyages.

Le serveur *Galileo* s'implante en RDP Lao

JEAN-FRANÇOIS BENZA

Galileo International, le principal opérateur international de systèmes de réservations électroniques pour l'industrie du voyage, vient d'ouvrir sa première agence au Laos. Sa principale activité est de fournir des services électroniques de distribution globale à l'industrie du voyage par ses systèmes informatisés de réservations.

Filiale du groupe américain *Cendant Corporation*, *Galileo* possède des bureaux dans le monde entier et est l'une des plus importantes sociétés de services de distribution de voyages. Servie par quelque 9 000 employés répartis dans plus de 120 pays, elle dessert plus de 44 000 agences de voyages et plus de 60 000 hôtels, des entreprises de distribution et de services hôteliers. Ses services ne se limitent pas seulement à la réservation d'hôtels ou de vols mais aussi de voitures. En Asie Pacifique, outre le Laos aujourd'hui, *Galileo* est présent en Australie, en Nouvelle-Zélande, à Hong Kong, en Inde, en Indonésie, au Japon, au Kazakhstan, au Pakistan, en Corée du Sud et au Vietnam. *« L'arrivée de Galileo au Laos va profiter en priorité à la clientèle, qui va bénéficier de son expérience et de son savoir-faire. Dans un deuxième temps, cela va contribuer au développement touristique de notre pays, c'est dire si la présence de Galileo sur le marché lao est un atout pour l'industrie touristique lao »*, a confié M. Yakou Lopankao, directeur général de l'aviation civile lao.

Avec son réseau de distribution, il sera plus aisé pour un client lao de réserver un vol sec ou un voyage organisé à partir du Laos. La compagnie nationale lao bénéficiera aussi de ce formidable réseau puisqu'elle y sera référencée au même titre que les plus grandes compagnies aériennes du monde. *« L'industrie touristique du Laos est encore à ses balbutiements, d'où des opportunités de développement intéressantes. Par son charme et sa préservation, le pays offre un attrait certain pour les touristes et nous sommes sûrs que le Laos deviendra une destination clé dans les années à venir dans la région »*, a déclaré M. Ebeling, directeur du département Asie du groupe *Cendant*.

Vientiane en fête pour le Pimay

VAYORATH XAYASOMROTH

La semaine dernière, Vientiane était en fête pour célébrer le Pimay, Nouvel An lao.

De nombreuses festivités ont eu lieu dans la capitale.

Ainsi, le ministère des Affaires étrangères a organisé le 8 avril, à Ban Tanpiao, dans le district de Thoulakhome, province de Vientiane, une cérémonie de baci au bord de la Ngam Ngum, à laquelle ont assisté des personnalités de haut rang, notamment M. Somsavat Lèngsavad, ministre des Affaires étrangères, des ministres, fonctionnaires, membres du corps diplomatique et représentants des organisations en poste au Laos.

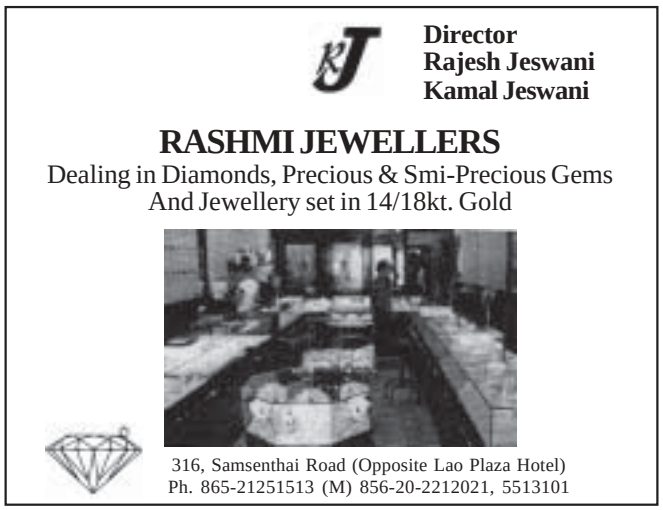
Lors de cette cérémonie, M. Somsavat Léngsavad a fait un don aux représentants des organisations populaires du village de Tanpiao, également présentes, destiné à la réparation de l'école de ce dernier.

Une cérémonie traditionnelle de baci s'est également déroulée à la résidence du Premier ministre M. Boungnang Vorachith, à Vientiane, le 10 avril, en présence de nombreux ministres et fonctionnaires.

M. Boungnang Vorachith a profité de l'occasion pour souhaiter à ses invités succès, réussite professionnelle et bonne santé pour la nouvelle année.

Le Pimay lao a lieu tous les ans vers la mi-avril.





Un cabinet d'architecture très sollicité

SOMPHAVANH SIRAMATH

La société *KPP Design Co., Ltd* est la première société au Laos avec laquelle l'organisation JICA travaille directement sans passer par un intermédiaire. Cette marque de confiance a permis à ce cabinet d'architecture lao de dessiner les plans de plusieurs édifices réalisés avec la coopération de l'organisation japonaise, notamment le dépôt de médicament du ministère de la Santé publique situé au village de Xiengda dans l'arrondissement de Saysettha, et l'école Polytechnique de Sokpaluang

KPP Design Co., Ltd est une entreprise de taille modeste mais révèle une qualité de service et d'exécution très recherchée. Située à proximité de *L'hôtel Lao*, arrondissement de Chanthabouli à Vientiane, l'entreprise est ouverte depuis 2004 et sa directrice est Melle Phavady Khaykhamphitoune, diplômée de l'école d'architecture de Vientiane. Très compétente dans son domaine, ce chef d'entreprise a travaillé trois ans avec les organisations internationales pour le projet d'aménagement des infrastructures de la capitale. Elle a su s'entourer de collaborateurs efficaces recrutés parmi les meilleurs dessinateurs, et depuis, le cabinet d'architecture est à l'origine de la réussite de nombreux projets d'envergure.

KPP Design Co., Ltd est une filiale du groupe thaïlandais KPP, déjà composé de plusieurs filiales, dont la chaîne hôtelière Lane Xang et le complexe touristique du village de Khonedonedet, dans la province de Champassak.

« *Depuis un an et demi que notre société est ouverte, nous avons gagné plusieurs marchés. Ces succès témoignent de la bonne politique commerciale de notre société et surtout de la satisfaction de nos clients. Ces derniers font la publicité de nos services et de nos compétences et nous rapportent ainsi de nouveaux marchés. La société a été créée au moment même où Vientiane affiche une modernisation tous azimuts, ce qui devrait pérenniser notre activité car la tendance est loin de s'inverser* », atteste avec confiance Phavady Khaykhamphithoune.

Deux bandes de voleurs sous les verrous

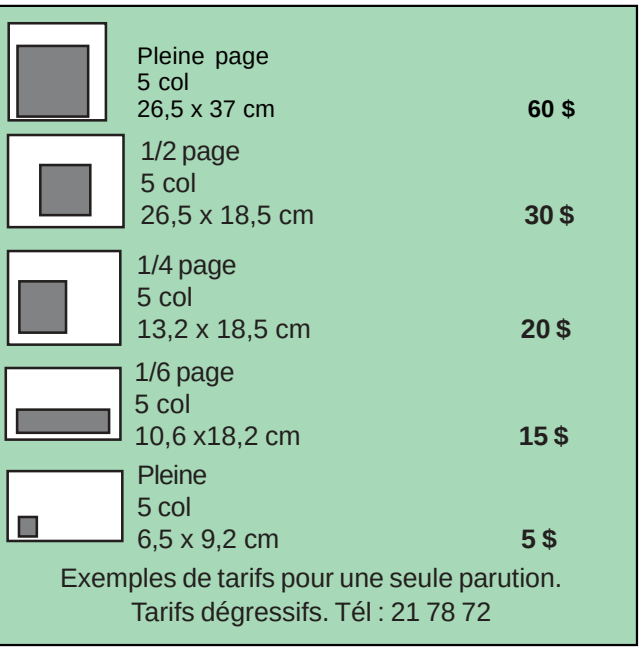
KHAMPHOUTH XAYASOMROTH

La police de la capitale a arrêté deux bandes de voleurs qui opéraient dans la capitale et en banlieue. Ils ont été incarcérés dans l'attente de leur jugement.

La première bande comprenait MM. Sèngphachanh ou Ta, 27 ans, ouvrier habitant le village de Phakhao, arrondissement de Saythany, et Somsay ou Deth, 27 ans, ouvrier résidant à Hongkè, arrondissement de Saysetha de la capitale. Ils ont commis leurs vols au marché de That Luang. Ils ont pu être arrêtés grâce à l'alerte d'habitants qui ont reconnu leur visage et à l'indentification de la plaque d'immatriculation de leur mobylette.

Selon la police, ces deux garçons ont effectué plusieurs vols, pour un montant total de 400 000 kip.

Le deuxième groupe comportait MM. Inpone ou Math, 19 ans, habitant le village de Thong Pong, et Eung, 19 ans, demeurant à Akad, arrondissement de Sikhottabong de la capitale, tous deux sans emploi. Le dernier vol à l'arraché de ces deux voleurs a eu lieu dans la ruelle de la place de Tiao Fa Ngoum, où ils ont dérobé 70 000 kip et un téléphone portable. C'est grâce à ce dernier que la police a pu les identifier. Les policiers ont découvert dans leur chambre sept sacs à main et plusieurs documents tels que des permis de conduire, des cartes d'identité et des carnets de chèques. Ces deux voleurs effectuaient leurs vols dans des quartiers isolés tels que Kaoliao, Nongniang, Nonkho, Phakhao.



Une nouvelle route pour la province de Vientiane

VANTHONG NAKASENE

La cérémonie d'ouverture de la nouvelle route Thongkhoun-Longsane, dans la province de Vientiane, s'est déroulée le 30 mars dernier dans le district de Longsane, en présence de MM. Bouathong Vonglokham, ministre des Communications, des transports, des postes et de la construction, et Somphet Thipmala, gouverneur de la province de Vientiane.

Les travaux de cette nouvelle voie de communication ont été entrepris en 2003 par la société *China Henan*. Cette dernière avait remporté l'appel d'offre lancé par le MCPTC. Pour réaliser ce projet, cette entreprise chinoise a travaillé en étroite collaboration avec des sociétés et des consultants lao.

Le coût des travaux s'est élevé à 7,8 millions de dollars dont cinq proviennent de l'OPEC. Sur les 83 kilomètres de la longueur totale de la route, 69 sont asphaltés sur deux épaisseurs et le revêtement des quatorze derniers kilomètres est fait de graviers. À l'extrémité de cette route, se situent deux grands ponts d'une longueur de 138 mètres. Au cours de la cérémonie, le ministre des Communications, des transports, des postes et de la construction a exprimé ses félicitations aux autorités de la province, aux différents acteurs du projet ainsi qu'aux habitants de la région, pour leur coopération active qui a aidé au succès de cette entreprise.

Des ordinateurs pour l'Association des journalistes lao

SOMPHAVANH SIRAMATH

L'Association des Journalistes du Vietnam a remis, le 13 avril, à l'Association des Journalistes Lao à Vientiane, deux ordinateurs pour ses bureaux. Une délégation de l'AJV, dirigée par M. Dao Le Binh, président de la branche de Hanoi et rédacteur en chef du journal An Ninh Tu Do, l'organe de la sécurité de la capitale, a été reçue au siège de l'Association des Journalistes Lao par le président et le vice-président de l'AJL, M. Bouabane Vorakhoun et M. Somsanouk Mixay. L'écrivain vietnamien bien connu M. Tran Ninh Ho et trois journalistes faisaient partie de la délégation qui est venue participer aux fêtes du Pimay, le nouvel an lao, à Vientiane et dans le sud.

« *C'est dans la fidélité à l'esprit des relations et de la coopération exceptionnelles à tous les niveaux entre les deux pays et les deux peuples, en particulier entre les journalistes des deux pays et des deux capitales, que nous offrons ces présents aux journalistes lao, avec les meilleurs vœux de bonheur et de prospérité de la part des journalistes vietnamiens* », a déclaré M. Dao Le Binh, en remettant les ordinateurs. M. Bouabane Vorakhoun a remercié la délégation vietnamienne, en rappelant que l'assistance mutuelle et la coopération entre les journalistes des deux pays datent depuis la lutte commune pour l'indépendance et la liberté, et qu'elle se poursuit dans la présente période de sauvegarde et d'édification nationale des deux peuples. Il a également fait remarquer que l'AJV avait déjà offert aux journalistes lao le siège de l'association, rue Setthathirath.



Des relations exceptionnelles de solidarite et d'entraide entre les journalistes des deux pays.

Les animaux sauvages, une richesse en péril

PHONG THAMMAVONGSA

Le commerce des animaux sauvages en RDP lao a pris depuis quelques années des proportions inquiétantes. Les animaux sauvages contribuent à l'équilibre de la chaîne alimentaire donc de la biodiversité. La chasse de ces animaux est plutôt la pratique de villageois dans les régions reculées du pays, elle constitue le plus souvent une unique ressource alimentaire ou de transaction commerciale. Pour lutter plus activement contre cette pratique, un projet a été mis en place en 2002 par l'association environnementale américaine WCS (Wildlife Conversation Society) et le ministère de l'Agriculture et des forêts. Le 11 avril dernier et pour la troisième fois, les deux partenaires ont signé le renouvellement de ce projet.

Les signataires étaient M. Salieng Viengphasy, chef du département de l'Agriculture et des forêts de la capitale et M. Michael Hedemark, directeur du projet pour la WCS.

Le projet, qui bénéficie d'un budget de 330,54 millions de kip, a pour mission de protéger les animaux sauvages sur leur zone de vie, de mener des patrouilles de surveillance pour lutter contre le braconnage et de contrôler l'origine des viandes vendues sur les étals des marchés.

Le Laos, malgré son développement économique et la réduction de ses forêts, a su préserver l' une de ses plus grandes richesses, sa biodiversité végétale et animale, mais pour combien de temps encore ? Ce projet est donc indispensable pour faire prendre conscience aux Lao, surtout aux jeunes générations, de l'importance de cette ressource. « *Malheureusement, dans les campagnes, ce fait n'est pas si évident que cela, quand on connaît les difficultés pour trouver de quoi nourrir sa famille. C'est ce paradoxe que le projet doit tenter d'infléchir* », a expliqué M. Salieng Viengphasy lors de la signature du renouvellement du projet.

FAIRE-PART

Madame Khamboua Viphakone née Sèngsathit,
Les familles Viphakone, Sengsathit, Viphakone-Guex, Szafran,
Pathammavong, Manikhong, Vongvichit,
Sisoulith, Khonthapane, Sayasith
ont la tristesse d'annoncer le décès de

Monsieur Kèo Viphakone
Lauréat du Prix Magsaysay 1967

Son époux,
Leur père, grand-père, frère, beau-frère et oncle,
Survenu le 13 avril, 2006, à Ban That Luang Neua, Vientiane, RDP Lao.
Les obsèques ont eu lieu à Vat Thepnimit That Foun à Vientiane,
le 16 avril 2006.

PIMAY

Pimay, tout le peuple lao uni dans la joie

SOMSANOUK MIXAY



Baci pour le Secrétaire Général du Parti vice-Président de la République et Mme Choummaly Sayasone.

Ambiance joyeuse dans tout le Laos qui a fêté le Pimay, l'année nouvelle. Le nouvel an traditionel lao est célébré au cinquième mois du calendrier luni-solaire. Au Laos, c'est la seule fête à date fixe, à peu de choses près, c'est-à-dire qu'elle ne dépend pas des lunaisons et elle dure plusieurs jours.

Tout a commencé le 14 avril, *Meu Sangkhane Pay* ou *Meu Sangkhane Louang*, dernier jour de l'année du Coq, an 2548 de l'ère bouddhique. Dans les maisons comme dans les monastères, c'est le jour du grand nettoyage et des expulsions. Tout ce qui est vieux, usé, sale, poussiéreux est expulsé, et avec tout cela, les manquements, les faiblesses, les malheurs et les maladies. Il faut accueillir l'année nouvelle dans le neuf et la propreté aussi bien dans le domaine matériel qu'au point de vue spirituel. C'est le temps du renouveau. Les statues de Bouddha de l'autel familial sont invitées à descendre de leurs étagères pour être nettoyées et ondoyées d'eau parfumée et fleuries de pétales. Ces statues resteront sur un autel provisoire pour que parents et amis puissent les asperger pendant les trois jours et seront replacées sur leur autel seulement au jour de l'an.

Dans les monastères pavoisés règne une ambiance de fête. Des autels provisoires sont érigés dans la cour et sur lesquels des statues de Bouddha sont placées afin que les fidèles puissent venir les ondoyer. Ils pourront ainsi acquérir des mérites et s'assurer une année de fraîcheur, de santé et de prospérité. A Vat Ongtu de Vientiane, c'est le grand Bouddha en bronze de l'autel du Sim qui est arrosé par les fidèles, qui pataugent dans la nef avec de l'eau jusqu'aux chevilles. Des bandes joyeuses, familles, amis, s'en vont de pagode en pagode, qui portant une coupe, qui trimballant un seau, remplis d'eau parfumée. «*J'ai fait quatre pagodes déjà : Inpèng, Ongteu, Haysok et Mixay. Il m'en reste encore cinq à faire parce qu'il faut en faire neuf* », dit une femme en menant sa bande d'amis, tous mouillés, car entre temps, on s'arrose les uns les autres, abondamment, en se faisant des voeux pour l'année nouvelle.

En même temps, des bandes de joyeux drilles, hirsutes, grimés de suie ou enfarinés, sillonnent la ville. Que ce soit à Vientiane, à Luang Prabang ou ailleurs, c'est le même spectacle. Ils arrosent les gens passant. Et ils sont arrosés par d'autres bandes de jeunes, campés sur le trottoir et armés de seaux d'eau, de tuyaux ou de fusils à eau. Cette bataille, pacifique mais bruyante, se termine normalement à la tombée du jour mais, cette année, elle a duré, par endroit, jusqu'à dix heures du soir. «*Ben, on se rattrape, parce que Meu Nao, il a plu toute la journée* ! », explique un garçon au visage enfariné et qui tremblait de froid car il a dû être mouillé toute la journée. Sur le banc de sable de l'île Don Chan, une foule nombreuse s'adonne à des activités diverses : construction de stupas de sable, sports, baignade dans le Mékong.

A Luang Prabang, c'est le dernier jour de l'année qu'ont lieu deux traditions typiques à la perle du Nord : *Lo Lad*, la visite de la foire aux artisans, sur la grand rue, où les gens achètent, entre autres, des animaux pour les libérer et acquérir des mérites, et des banderoles verticales illustrées des signes du zodiaque lao. Ces banderoles serviront à décorer les stupas de sable que toute la ville va

→



Que d'eau ! Que d'eau ! Purificatrice, bienfaisante, symbole de fraîcheur et de prospérité, l'eau est présente pendant les fêtes du Pimay. Photo Tai

construire sur la rive droite du Mekong. C'est la cérémonie du *Top Phathay*. Sur le banc de sable de Hadsaymoungkhoun, sur la rive de Xieng Mène, on érige des centaines de monticules de sable dont chaque grain est censé libérer d'un péché.

Meu Nao tombe cette année le 15 avril. Ce jour intercalaire n'appartient ni à l'année qui s'en va ni à l'année nouvelle. Les années bissextiles, il est double. C'est un jour de repos où il est recommandé de ne pas dormir si l'on veut garder la santé toute l'année. Les gens en profitent donc pour se promener, se rendre visite, ondoyer les statues de Bouddha dans les pagodes ou tout simplement s'arroser les uns les autres.



Les fidèles se rendent dans les pagodes pour ondoyer les statues de Bouddha. Phot Tai

A Luang Prabang, c'est le jour de la première procession *Hae Vo* ou *Hae Nang Sangkhane*, de Vat That Noy à Vat Xiengthong. Trônant sur son buffle, Kimitha Thévy, qui symbolise le dernier jour de l'année qui s'en va, escorte, avec ses six sœurs, la tête à quatre faces de leur père, le dieu Kabilaphom, décapité pour avoir perdu un pari.

Le 16 avril était *Sangkhane Kheune*, le 1er jour de l'année nouvelle, année du Chien, 2549 de l'ère bouddhique. C'est le jour des offrandes aux bonzes et des Baci officiels et familiaux. C'est aussi le jour des prières pour les morts de la famille. Si les aspersions d'eau ont lieu déjà depuis quelques jours, c'est ce jour-là qu'elles prennent le plus de signification. On fait cérémonieusement des ablutions sur ses parents et grands-parents. Par la cérémonie du *Khailava Somma*, on leur demande pardon pour toutes les fautes commises à leur égard et on sollicite leur bénédiction et leurs souhaits pour l'année nouvelle. C'est ce jour que, à Luang Prabang, la deuxième procession, celle du retour de Vat Xieng Thong à Vat That Noy, a eu lieu, avec la même pompe, la même ferveur et la même joie exubérante. Le soir, les spectateurs ont pu voir la descente du Grand Naga, le protecteur de Luang Prabang, des hauteurs du Phousi vers le bassin dans le jardin du musée et admirer un épisode du Ramayane représenté sur l'esplanade du sanctuaire du Pha Bang.



Un enfant libère un oiseau pour acquérir des mérites.



Construction de stupas sur le banc de sable de Don Chan.



Dans les rues de Vientiane, embouteillage devant les pagodes.

Toujours à Luang Prabang, le deuxième jour de l'année a vu la procession solennelle du Pha Bang du musée au Vat May Souvannaphoumaram pour y être ondoyé par toute la population.

Le Pimay est aussi, pour les organisations et les bureaux, l'occasion de faire le bilan et de festoyer entre collègues. C'est l'occasion où tout le peuple lao est uni dans la même joie.

L'énigme du "Bouddha aux trois couleurs"

PHONG THAMMAVONGSA



Les habitants du village de Lingsanh, dans la province de Vientiane, sont fiers de posséder et de préserver depuis des générations, une pièce originale, une statue de Bouddha de 50 cm de haut sur 40 de large. Son originalité résulte en sa teinte. En effet, celle-ci, de trois couleurs, proviendrait de la fusion de trois alliages différents avec lesquels elle a été conçue lors de son coulage.

La population de la région porte une véritable dévotion à cette statue. Elle a été jusqu'à maintenant protégée, voire cachée de la cupidité de pilleurs d'antiquités ou de reliques. Les villageois lui accordent même de véritables pouvoirs divins.

« *Oui c'est vrai, nous la protégeons, mais en fait, c'est elle qui protège le village depuis toujours. Elle est le fil conducteur qui permet le cheminement de nos prières vers Bouddha. C'est vraiment l'âme de notre village* », a confié Sangvane Luangkhot, ancien du village et gardien de la statue.

Abrité depuis toujours dans la pagode Soumangkhala Xayarame, du même village, dans le district de Thoulakhom, le Bouddha tricolore a été présenté au grand public le 6 avril dernier. La présentation a été faite par M. Sisavath Kèobounphanh, président du Front lao d'édification nationale (FLEN), et les représentants des autorités administratives et religieuses locales.

Lors de son discours, M. Sisavath Kèobounphanh a tenu à féliciter les habitants de ce village pour avoir protégé et conservé dans de bonnes conditions ce Bouddha tricolore que tout Lao doit considérer comme faisant partie du patrimoine national. Il a également déclaré que cette pièce originale serait soumise à une expertise coordonnée avec le département du Musée de l'Archéologie du ministère de l'Information et de la culture. L'équipe de chercheurs à qui elle sera confiée aura la tâche de dater la statue et d'identifier ses composants. Après cette expertise, un socle adéquat lui sera construit dans la pagode qu'elle n'a, jusqu'à ce jour, jamais quittée. La statue de Bouddha pourra alors reprendre sa pose pour l'éternité. Et on peut être sûr que les habitants de Lingsanh veilleront à ce que plus personne ne vienne troubler son repos.

ABONNEMENT

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

Nom .....
Prénom .....
Adresse .....
Tél: .....
Boîte postale .....
Pays .....

Signature .....

ATTENTION: votre abonnement ne pourra débuter qu'à réception de votre règlement. Pour toute autre information sur les abonnements, nous consulter

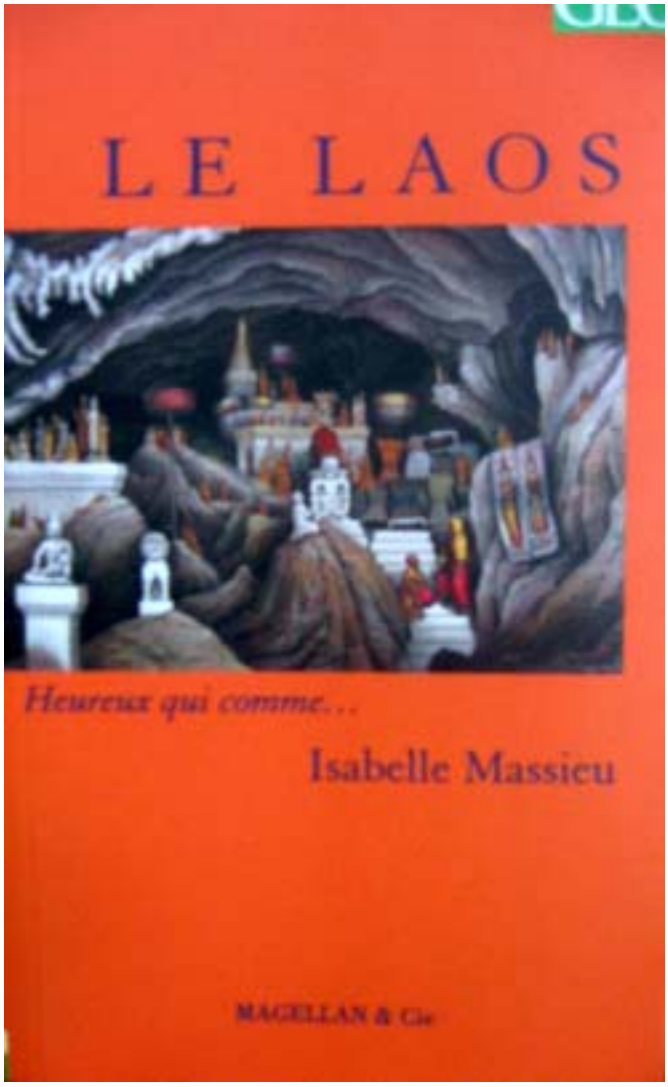
LE RÉNOVATEUR

1. Abonnement à Vientiane			**3. Tarifs pour l'étranger:**		
Au journal	6 mois (26)	260.00 k	Thaïlande, Vietnam & Cambodge	6 mois (26) US$ 50	- 40 euro
	1 An (52)	520.000k		1 An (52) US$ 100	
A domicile	6 mois (26)	286.00 k	Indonésie. Malaisie, Inde Singapour, Chine & Japon	6 mois (26) US$ 55	- 45 euro
2. Abonnement en province				1 An (52) US$110	
Frais de poste inclus	6 mois (26)	364.00 k	Australie	6 mois (26) US$ 60	- 50 euro
				1 An (52) US$100	
			Europe & Russie	6 mois (26) US$ 65	- 52 euro
				1 An (52) US$130	
			Etats-Unis & Canada	6 mois (26) US$ 80	- 65 euro
				1 An (52) US$160	

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

Le Laos , par Isabelle Massieu

ERICK GAUTHIER



Isabelle Massieu est quasiment inconnue du grand public. Qui, aujourd'hui, connaît son nom et est capable de parler de cette femme ? A priori, bien peu de personnes hormis peut-être quelques historiens, universitaires et passionnés de l'Asie du Sud-est. En effet, on sait bien peu de choses sur Isabelle Massieu qui fut pourtant une femme illustre à son époque et avait acquis une grande réputation. En 1892, soit à un âge quelque peu tardif, 48 ans, elle quitte la France pour le Liban. Puis quelques années plus tard, elle jette son dévolu sur l'Asie. C'est ainsi que pendant une dizaine d'années elle parcoura toute cette région du monde en long et en large. Nul ne sait si elle remplissait des missions lors de ces périples. Une chose est sûre : elle voyageait de façon désintéressée comme le rappelle Emilie Cappela dans sa présentation de l'ouvrage et comme en témoigne d'ailleurs le contenu de son récit de sa traversée du Laos. Après avoir parcouru le Cambodge, la Thaïlande et la Birmanie, Isabelle Massieu arrive au Laos en décembre 1896. Elle restera trois mois dans ce pays avant de poursuivre son voyage au Vietnam.

A travers ce texte, elle nous conte son voyage. Et le lecteur se retrouve en 1896/7 au Laos. Dans un style limpide et clair, l'auteur observe avec un regard d'ethnologue les populations qu'elle a plaisir de côtoyer. Elle conte les légendes, décrit les us et coutumes des groupes rencontrés. Ses descriptions sont captivantes. Le lecteur accompagne l'auteur dans son périple qui l'emmène de Xieng Sen à Savannakhet. Son regard lucide et éclairé de femme cultivée la fait, de plus, réfléchir sur la violence des Occidentaux et ce par opposition aux mœurs pacifiques des Laotiens.

Son récit est digne des meilleurs écrits d'écrivains-voyageurs du début du siècle dernier.

On reprochera tout de même – mais là, Isabelle Massieu ne fait pas exception et répond parfaitement aux canons littéraires et aux idées de son époque – le caractère par trop simple pour ne pas dire simpliste des populations rencontrées et la vision quelque peu idyllique et empreinte de naïveté du Laos et de ses habitants. On retrouve à travers ses descriptions le mythe du bon sauvage de Rousseau. Citons quelques phrases : « *Indolents par nature, ayant peu de besoins, les Laotiens ne pensent qu'à vivre le plus agréablement possible* » (p. 26) ; « *les jolies filles de Luang Prabang vivent sans mérite et sans défaut, doux et charmants animaux, faciles et joyeux comme ce peuple indolent et bien portant, qui n'a de réelle énergie que pour rire, chanter et s'amuser* » (p. 28) ou bien encore à la page 30, « *les disputes sont inconnues dans ce joyeux pays, le Laotien est doux comme un enfant* ». Ces propos retracent les idées de l'époque mettant d'un côté Occidentaux, et de l'autre, toutes les populations n'appartenant pas au premier ensemble avec, bien entendu, à travers le verbe, une idée de hiérarchisation des groupes.

Malgré tout, cette parution mérite d'être signalée et le récit d'Isabelle Massieu passionnera sans aucun doute les amoureux du Laos.

Aussi faut-il saluer les éditions Magellan & Cie d'avoir sélectionné ce récit initialement paru dans la *Revue des deux mondes* en 1900, sous le titre « Le haut-Laos et le Mékong », et aujourd'hui difficile d'accès. Par cette parution, le public a enfin l'opportunité et le plaisir de lire ce récit plaisant et vivant qui s'inscrit dans la tradition des écrivains-voyageurs de cette époque. D'une lecture facile et agréable, ce livre se parcourt comme un voyage dans le temps (on est en 1896-1897) et dans l'espace qui nous emmène de Xieng-Sen à Savannakhet en passant par Luang Prabang, « la ville des fleurs » (p. 26) selon les mots de l'auteur.

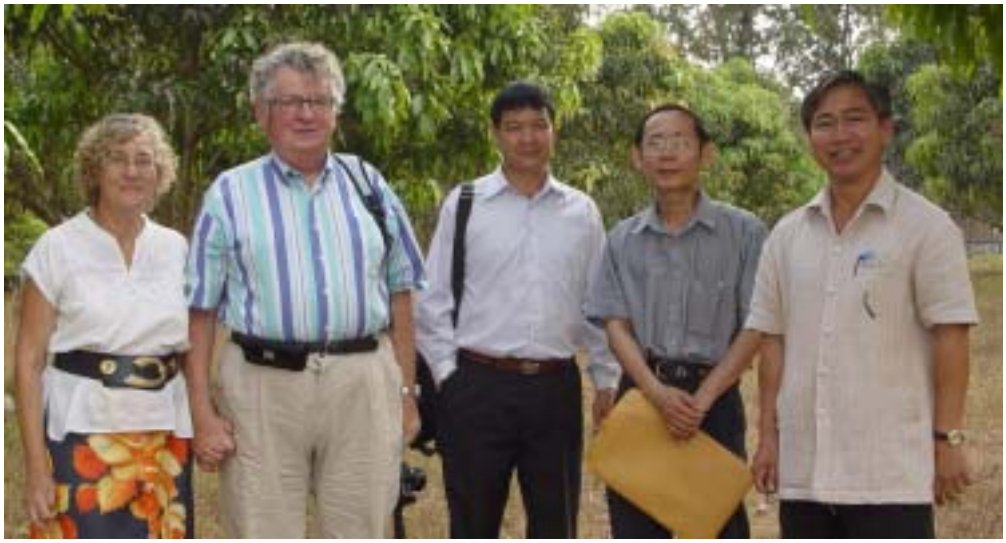
Notons en aparté, outre l'impression de qualité, le prix de l'ouvrage, 6 euros, prix modeste permettant à tout un chacun de se procurer ce livre.

« Le Laos », Isabelle Massieu,
Paris, Magellan & Cie en partenariat avec GEO,
Collection « Heureux qui comme… », octobre 2005, 95 pages

APICULTURE

Mise en place d'une unité apicole à Thakhek

ERICK GAUTHIER



L'unité apicole sera soutenue par la Faculté d'agriculture de Nabong et par des Centres de formation professionnelle agricole français.

En France, sur la région lyonnaise, à Rillieux-la-pape, ville nouvelle de 60 000 habitants où vit une importante communauté laotienne, une jeune association, *Action Rhônes-Alpes / Laos, Développement Durable et Equitable au Laos*[1], envisage de mettre en œuvre un projet de coopération axé sur la création d'une unité de production mellifère. A ce jour, ARAL compte une cinquantaine d'adhérents. Organisée autour d'un comité d'experts composé d'une vingtaine de personnes ressources compétentes dans un ou plusieurs domaines en lien avec le développement durable (énergies renouvelables, écotourisme, protection de l'environnement, commerce équitable, etc.), elle a pour objectif de concevoir et/ou de soutenir techniquement des micros-projets.

Trois personnes membres de ce comité sont à l'initiative de ce projet : Monsieur et Madame Perrier et Pierre Vaulot. Pierre et Solange Perrier sont d'éminents spécialistes sanitaires apicoles, également formateurs/conférenciers internationaux. Monsieur Perrier a été président de la FNOSAD (Fédération Nationale des Organisations Sanitaires Départementales) et du GDSA (Groupement de Défense Sanitaire Apicole). Monsieur Pierre Vaulot, président d'ARAL, universitaire savoyard, centre actuellement ses recherches sur les sciences appliquées au développement durable en territoire montagnard.

Cette action de coopération sera portée par l'ARAL dans le cadre de la convention qui lie la région Rhône-Alpes à la province de Khammuan. L'étude de faisabilité est actuellement conduite par cette association maître d'ouvrage en la matière. Le projet, sur le point d'être finalisé, devrait démarrer en fin d'année 2006 avec l'implantation d'une quinzaine de ruches (fabriquées sur place à partir d'un modèle importé de France) dans un village situé à 20 Km de la ville de Thakhek. D'autres installations suivront par la suite.

L'apiculture en zone tropicale est peu différente de ce que l'on peut connaître en Europe. En effet, les conditions climatiques mises à part, la clause première de la réussite d'un projet apicole en milieu rural lao repose bien davantage sur une bonne maîtrise de l'élevage des abeilles et du milieu environnant. Des pays comme le Brésil ont réussi à mettre en place une apiculture industrielle en dépit d'un climat parfois difficile pour les abeilles. Une connaissance approfondie de la flore et par conséquent des périodes de floraison des plantes est de toute évidence le signe avant-coureur du succès. En zone tropicale, l'arrêt de l'activité de l'abeille n'est pas conditionné par le climat mais tout simplement par le manque de nourriture.

Une étude de faisabilité a été récemment menée sur le terrain par M. et Mme Perrier. Ces apiculteurs de renommée ont œuvré afin de mettre leur savoir et leurs compétences au service des villageois concernés par ce projet. Cette expertise a démontré que ce projet est viable. Le contexte géographique et climatique, la flore présente sur le site, se prêtent favorablement à l'installation de ruches. Seul souci immédiat : le choix stratégique de l'espèce à insérer dans les ruchers. Aussi, au vu du contexte agro-écologique et socio-économique, semble-t-il préférable d'introduire l'espèce exogène dite *apis mellifera*, et non les espèces endogènes *apis cerano* ou *trigona laeviceps*. On retrouve cette variété d'abeille au Viêtnam où elle satisfait pleinement les apiculteurs. La recherche d'emplacement avec un environnement mellifère optimal est actuellement à l'étude. Puis sera envisagé un essai par la pose de quelques ruches. On évaluera par la suite le coût humain, mais aussi le matériel à utiliser pour mener à terme cette expérience. Les membres d'ARAL souhaiteraient faire travailler des artisans locaux à la construction de futures ruches. Des documents écrits (fiches techniques, conseils et recommandations, etc.) traduits en lao seront ainsi mis à la disposition des villageois pour parfaire leurs compétences dans un domaine encore peu expérimenté au Laos.

Une fois le projet financé, ce couple d'apiculteurs français reviendra au Laos afin de former les villageois aux techniques apicoles les plus adaptées au contexte. L'unité apicole ainsi créée sera soutenue par la Faculté d'agriculture de Nabong et par des Centres de formation professionnelle agricole français qui apporteront toute l'aide technique et matérielle nécessaire à la bonne réalisation de cette initiative collective. Une convention entre la Faculté de Nabong et celle de Savoie devrait être finalisée prochainement. Il est prévu cette année, l'installation de l'unité de production mellifère puis, dans un second temps, en 2007, de débuter une formation du futur personnel encadrant.

Cette action est pensée pour s'inscrire dans la durée et dans la philosophie du commerce équitable ; ARAL s'engageant à distribuer la production dans les circuits de vente dédiés au commerce équitable et ce principalement dans la région Rhône-Alpes. Plusieurs points de vente de produits asiatiques sur la région lyonnaise sont d'ores et déjà intéressés à la diffusion de cette production. Une part de la production sera réservée à la consommation locale avec une distribution en plusieurs points de vente (épiceries, marchés locaux, etc.).

Développement du tourisme dans la province de Khammouane

SOMPHAVANH SIRAMATH



Echange de doccuments entre M. Somchay Khamthasém et MmeDouangta Madmanisone.

La RDP lao possède d'innombrables sites d'une grande richesse naturelle et culturelle qui se révèlent très intéressants en termes de tourisme. Toutes les provinces ont leur particularité et leur attrait et il est nécessaire de développer leurs potentialités.

Pour promouvoir ce secteur, facteur incontournable de développement économique, le gouvernement applique sa stratégie définie dernièrement au VIIIe congrès du Parti. Cette stratégie consiste à développer les infrastructures touristiques de diverses provinces pour offrir aux visiteurs la possibilité de découvrir des contrées qui sont en général connues des touristes lao, mais encore peu fréquentées par les touristes étrangers.

C'est dans ce cadre que le gouvernement lao et la Banque Asiatique de Développement (BAD) ont signé un accord portant sur la création d'un fonds constitué par un emprunt.

La province de Khammouane sera la première à bénéficier de ce fonds, notamment le district de *Hiboune*, où est située la grotte de *Konglo*, site d'une grande beauté comportant également un intérêt spéléologique, par sa source et son parcours souterrains de 7 Km.

En effet, sous l'égide de l'Organisation nationale du tourisme, une route sera ouverte dans les prochains mois et son tracé permettra ainsi l'accès direct non seulement à la grotte mais aussi à 18 villages de la région.

Le cahier des charges du projet fait état d'une route longue de 36 Km de long sur 5,50 de large et son revêtement en asphalte sera appliqué en deux épaisseurs, ce qui garantira son étanchéité et la sécurité des usagés. Son tracé prévoit également la construction de trois ponts et des canaux pour la récupération des eaux de pluies et usées borderont son itinéraire. Les travaux sont à la charge de l'entreprise de BTP, *DM Co. LTD* et leur coût est estimé à 3,31 millions de dollars.

Un mémorandum, portant sur la construction de la route, a été signé la semaine dernière à l'hôtel Lao Plaza de Vientiane, par toutes les parties concernées. Les signataires étaient M. Somchay Khamthasém, chef du projet de construction de la route de la grotte de Konglo, MmeDouangta Madmanisone, directrice de l'entreprise de *BTP DM Co. Ltd* et M. Khambay Damlat, gouverneur de la province de Khammouane.

La route, une fois achevée, permettra une circulation par voie terrestre en toute saison, ce qui n'était pas le cas avant, en raison des zones inondables. Ce projet favorisera le secteur touristique, le développement rural de la région ainsi que l'intégration des communautés villageoises dans le processus de développement socio-économique.

L'entreprise responsable des travaux a déjà réalisé avec succès de nombreux travaux pour le compte du gouvernement et son calendrier prévoit l'ouverture de la route pour la fin de l'année 2007.

ລາວເດີນອາກາດ

LAO AIR

FOR ALL CHARTER OPERATIONS



TEL: (85621) 512 027, 242 896

FAX: (856 -21) 512 027

www.laoair.laopdr.com

COMMUNIQUE

Les **Journées Internationales de la Francophonie 2006** viennent de se terminer. Ces journées organisées sous l'égide du ministère des Affaires étrangères de la RDP lao, ont permis de réunir la communauté Francophone résidant au Laos autour d'évènements marquants organisés par l'Agence Universitaire de la Francophonie :

- **Grand Spectacle** du 22 mars présenté et mis en scène par les étudiants francophone de l'Université Nationale du Laos, de l'IFMT et de l'ONEPA au campus de Dongdok.
- **Concours régional** « Voyage en francophonie 2006 » au Campus Numérique Francophone.
- **Tournoi de Francophoot** sur les terrains de sport de la Faculté d'Ingénierie et d'Architecture.
- **Spectacles divers** (théâtre, chants, sketches, jeux, compétitions sportives) présentés et animés par les élèves des Classes Bilingues à Vientiane, Luang Prabang, Savannakhet et Paksé.

L'Agence Universitaire de la Francophonie tient à remercier toutes les institutions et personnes qui se sont mobilisées autour de ces manifestations : en particulier, les professeurs et les étudiants de l'Université Nationale du Laos, de l'IFMT, de l'ONEPA, les enseignants et les élèves des Classes Bilingues du Laos, ainsi que les douze équipes de football,venues des ministères, ambassades , lycées et facultés, qui se sont disputées courageusement la Coupe Francofoot.
L'Agence souhaite enfin remercier vivement les partenaires et les sponsors suivants qui se sont joints à nos efforts et ont permis de distribuer de nombreux cadeaux aux acteurs de ces événements :

-Kian Min Lao Ltd
-PS Copy Service
-Pakpasak Kanphim
-Communauté Européenne
-Le restaurant Côte d'Azur
-Phoenix Voyages
-Assurance Générale du Laos
-Joy travel company
-Lao Hotel Plaza
-Guest House du ministère de l'Education
-Couleur d'Asie
-Restaurant Nadao
-Novotel Hotel
-Restaurant Kua Lao
-Europe Continent
-Trans-express Company
-Phommalinh pure Drinking Water company
-Manykhoune Copy Center
-T'shop lai Gallery
-Phornxay Stationery Company
-Restaurant La Terrasse
-Villa Sisavad Guest House
-Max MV Com
-La poste Centrale lao
-Magasin de la FIA
-Kieng Kay VIP company
-Lao Aviation
-Business and Service for Computer (BSC)

Merci à tous et rendez-vous l'année prochaine pour des Journées encore plus réussies.

AUF

ທະນາຄານການຄ້າຕ່າງປະເທດລາວ

BANQUE POUR LE COMMERCE EXTERIEUR LAO

HEAD OFFICE

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



- Exchange
- Deposite
- Loans
- Bank Quarantee
- Domestic & International Settlement
- Quick domestic funds transfer
- ATM Card
- Credit Card Services

PROVINCE BRANCHES

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

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

Vangvieng Service Unit
Vientiane Province
Tel: (856-21) 213205
Fax: (856-21) 219765

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

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

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

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

Vientiane Branch
Tel: (856-81) 211260
Fax: (856-81) 211262

MoneyGram.
International Money Transfer

The State Commercial Bank In Lao P.D.R

Where friends meet !
LA FONTAINE Café and Bakery

Where you can have home fried for Breakfast, where you can drink Finest Lao coffee & healthy Fresh fruit juices
Where you can enjoy a home made Pizza, charcoal grilled burger, Sandwiches, salads, assorted quiches, Pies, pastries, breads, cakes, cookies Daily & freshly
Please visit us. We will be more than Delighted to serve you.













Info: 216 047, Cell Phone: 020 561 5962. Pangkham Road, Vientiane Lao PDR
Open Daily 7:00 am-09:00 pm

PHONG THAMMA
(Source OMS)

Améliorer la composition des sels de réhydratation orale pour sauver la vie d'enfants

L'amélioration de la composition se traduira par une meilleure prise en charge de la déshydratation diarrhéique potentiellement mortelle

MANILA VANTHANOUVONG

L'Organisation mondiale de la Santé (OMS) et l'UNICEF ont annoncé récemment une nouvelle formule pour la fabrication des sels de réhydratation orale (SRO), qui permettra de mieux lutter contre les diarrhées aiguës et de progresser vers la réalisation de l'objectif du Millénaire pour le développement consistant à réduire des deux tiers d'ici à 2015 la mortalité de l'enfant.

La diarrhée est actuellement la deuxième cause de décès d'enfants, tuant 1,9 million de jeunes enfants chaque année, principalement par déshydratation.

La dernière formule améliorée des SRO contient moins de glucose et de sodium (245 mOsm/l contre 311 mOsm/1 précédemment). La plus faible concentration de la nouvelle formule permet une absorption plus rapide des liquides, ce qui réduit la nécessité du recours aux perfusions et facilite le traitement des enfants souffrant de diarrhée aiguë non cholérique, sans hospitalisation.

L'utilisation des SRO est le moyen le plus simple, le plus efficace et le moins cher pour maintenir les enfants en vie au cours d'épisodes de diarrhée sévères. La solution de SRO est absorbée par l'intestin grêle, remplaçant ainsi l'eau et les électrolytes perdus. L'OMS publie les seules spécifications internationales de qualité actualisées pour cette formule et l'UNICEF est le principal fournisseur de SRO pour les pays pauvres. L'OMS et l'UNICEF ont conjointement publié des directives pour la production des nouveaux SRO.

Ces deux organisations recommandent aux pays de fabriquer et d'utiliser les nouveaux SRO à la place de la formule précédente. Elles aideront les autorités nationales à élaborer des directives et des procédures de fabrication pour la nouvelle composition. La mise en place d'une production locale de SRO sera une étape essentielle pour permettre aux pays de répondre à leurs propres besoins dans la lutte contre les maladies diarrhéiques.

Selon l'OMS et l'UNICEF, la thérapie par réhydratation orale devrait être associée à des conseils en matière d'alimentation. La fourniture de suppléments de zinc (20 mg de zinc par jour pendant dix à quatorze jours) et la poursuite de l'allaitement au sein au cours des épisodes de diarrhée aiguë protègent contre la réhydratation et réduisent la consommation de protéines et de calories, ce qui permet d'obtenir un effet maximum sur la réduction de la diarrhée et de la malnutrition chez l'enfant.





Histoire du Phrabang

Installation du Phrabang à Vientiane

KHAMPHOUTH XAYASOMROTH

Suite à une grande insécurité dans le nord du pays, le Phrabang est ramené à Vientiane après 202 ans passés à Luang Prabang. Le Prince Kingkissarath, neveu du Roi Souryavongsa, qui s'est réfugié dans le district de La de la région du Sibsong Phanna, en Chine actuelle, appuyé par une armée, avec le prince Kham Houab, attaque la ville de Luang Prabang. Thao Long, petit frère de Chao Say Ongvé, vice-roi et nommé roi de Luang Prabang, sait qu'il ne pourra pas résister à l'attaque de Kingkissarath. Il se retire de la ville en emmenant avec lui la statue de Bouddha mince. Il descend le Mékong jusqu'à Vientiane et installe le Bouddha mince dans la pagode de Passak Luang (Inpèng actuel), sous l'ordre de Chao Say Ongvé (Saysethathirath 2), roi du Lane Xang de Vientiane.

Kingkissarath devient roi de Lane Xang Luang Prabang et prend le nom de Chao Thammakith Lane Xang Homkhao Borommabophith. Il se déclare indépendant du Lane Xang de Vientiane.

Pillage du Lane Xang de Vientiane par le Siam et vol du Phrabang en 1779

A peine deux ans après l'arrivée du Phrabang à Vientiane et son installation avec le Bouddha d'émeraude et le bouddha encerclé d'or, le territoire lao est divisé en deux royaumes : le royaume du Lane Xang de Vientiane et le royaume du Lane Xang de Luang Prabang.

Ces deux royaumes sont gouvernés respectivement par Chao Say Ongvé et Chao Kingkissarath. Peu après, la partie sud du pays déclare la fondation d'un troisième royaume : le royaume de Champassak. Les trois royaumes deviennent ennemis. Profitant de cette lutte de pouvoir et de division, le Siam, qui veille à étendre son pouvoir vers le Laos, attaque et occupe tout le pays, qui devient vassal du Siam.

Lors de l'attaque siamoise, le roi du Lane Xang de Vientiane Chao Sriboungnasane et sa famille se sont réfugiés à Khamkeut, par le Mékong.

Dirigée par Phragna Maha Kasath Seuk, l'armée siamoise pille Vientiane, ses trésors, les patrimoines nationaux ainsi que les richesse du pays. L'armée siamoise force des milliers de familles lao à émigrer vers le Siam. Le Bouddha mince et le Bouddha d'émeraude ne sont pas épargnés, leur sort est le même que des milliers de statues de Bouddha qui partent pour le district de Phanphao, situé sur la rive droite du Mékong, dans la province de Nongkhaï. Sous l'ordre du roi de Thonburi, le chef de l'armée siamoise ramène par la force les habitants de Vientiane ainsi que les Thai Dam enlevés dans le royaume de Lane Xang de Luang Prabang vers la province de Thonburi. Font partie des Lao emmenés de force, les fils et filles du roi Sriboungnasane qui sont Chao



Nanthaséne, vice-roi de l'avant garde, Chao Anouvong et la princesse Gnotfa Kanlagnani, ainsi que les bourgeois, hauts fonctionnaires, commerçants et personnes fortunées. Les armes, trésors et animaux, éléphants et chevaux en particulier, connaissent le même sort. Le Bouddha d'émeraude et le Bouddha mince sont acheminés vers Thonburi, située sur la rive droite de la Chao Phraya, au mois de février de l'année 1780. Les Lao sont autorisés à s'installer à Thonburi tandis qu'une partie des Thai Dam vont habiter dans les provinces de Phetchaburi, Surin et Ratchaburi qui deviennent les Thai d'Issan d'aujourd'hui.

En résumé, le Bouddha mince est demeuré à Vientiane de 1705 à 1779, soit 74 ans, avant d'être volé par le Siam qui l'a installé à Thonburi.

Le Siam restitue le Bouddha mince au Laos.

Le roi siamois de la dynastie des Chakkri Rassakan Thi 1 a nommé le fils aîné de Chao Sriboungnasane, Nanthaséne, roi de Vientiane, en janvier 1782. Au mois de décembre 1782, lors de son déplacement vers Thonburi pour offrir le butin au roi siamois Somdet Phraphouthagnotfa Churalok et lors du couronnement de celui-ci roi du Siam, le roi lao de Vientiane demande au roi siamois le Bouddha mince. Le roi lao explique que ce dernier appartient au patrimoine et constitue le palladium du peuple depuis le règne du roi Fa Ngoum. Les Lao regrettent cette statue, et surtout, cette dernière ne peut rester de paire avec le Bouddha d'émeraude sinon le pays connaîtra la sècheresse, des inondations et autres calamités naturelles causant des famines et des souffrances pour les habitants. Pour ces raisons, le roi siamois décide de restituer le Bouddha mince au royaume du Lane Xang de Vientiane, au début de l'année 1783.

Le Bouddha mince volé de nouveau par les Siamois…

Le bouddha mince est dérobé pour la deuxième fois par le Siam, 54 seulement après sa restitution au Laos. En 1825, Sa Majesté Royale Phraphouthaleutfanaphalaï, roi du Siam, (Rassakane Thi 2), ami sincère de Chao Anouvong, décède. Lors de leur participation aux funérailles, Chao Anouvong, roi du Lane Xang de Vientiane et Chao Manthatourath, roi du Lane Xang de Luang Prabang, demandent au roi siamois Phranangklaochaoyouhoua le retour des familles lao émigrées de force pendant le règne de Taksin de Thonburi et de la princesse Douangkham. Sa majesté Phranangklaochaoyouhoua refuse cette revendication.

Le roi du Lane Xang de Vientiane, déçu et très mécontent, ne supporte plus la condition de vassal dans laquelle se trouve le pays. Animé par un fort patriotisme, souhaitant réunifier le pays et libérer le peuple, il prépare une offensive.

Il faut rappeler que plusieurs dizaines de milliers de Lao sont morts dans les travaux forcés de creusement des canaux autour de Bangkok, dans la construction du stupa sur le fleuve, pendant le règne du Rassakan premier (le roi

→

Phraphouthagnotfachoulalok), dans la lutte contre les Birmans, en tant que soldats siamois, et du choléra.

Si les canaux creusés sont appelés aujourd'hui « canaux des mille douleurs », c'est à cause de la douleur, la souffrance et la mort des esclaves lao. Lors de cette période douloureuse des travaux forcés, les Lao qui étaient au bagne ont composé une chanson, très appréciée aussi bien des Lao que des Thaïs. En voici un extrait :

« *Pour nous, nous jouons du Khène (instrument de musique traditionnelle lao). Malheureux, nous exprimons nos regrets*

D'avoir quitté notre patrie
D'avoir laissé notre pays
Nous pensons à nos grands-pères
Nous pensons à nos grand-mères
Nous pensons à nos enfants
Nous pensons à nos parents
Ainsi qu'à nos ethnies
Qui se sont enfuis... »

Plus tard, après avoir réuni une armée à Vientiane, le roi Anouvong marche vers Bangkok dans le but de récupérer l'indépendance nationale. Malheureusement, l'armée lao perd la guerre face au Siam, qui possède une armée plus puissante et supérieure en nombre et en armes.

L'armée siamoise pille toutes les richesses du pays, met le feu aux habitations, détruit les pagodes, tue les animaux et force tous les habitants de Vientiane à quitter le pays pour le Siam. Les statues les plus célèbres volées pendant le sac sont Phraseum, Phrasay, Phrasouk, Phra Kènechan, Phra Sèkkham et d'autres en or, en argent et en pierres précieuses.

Bien que le Bouddha mince soit bien caché, il est retrouvé par l'armée siamoise et est emmené vers Bangkok, en mars 1823. Le Phrabang est installé dans la pagode de Chakkavat. Quant aux familles lao emmenées de force, elles partent vivre dans les provinces de Lop Buri, Saraburi, Suphanburi et Nakhon Saysi.

Le Phrabang restitué pour la deuxième fois au Lane Xang

Le Phrabang demeure au Siam pendant quarante ans. Vers 1866, il est restitué au Lane Xang, Luang Prabang, sous le règne du roi Chantharath (deuxième fils du roi Manthatourath).

Lors de son déplacement vers la capitale siamoise pour recevoir son titre de Phrachao Chantharatheppaphadoun Souphasounthone Thammathada du roi de Luang Prabang Lane Xang Homkhao, ce roi demande au roi siamois le Bouddha mince. Ce Bouddha mince est donc restitué pour la deuxième fois au royaume du Lane Xang et est installé de nouveau à Luang Prabang, dans la pagode de vat Visounnaram.

En 1887, sous le règne du roi Ounkham, les Hô, venus du sud de la Chine attaquent la ville de Luang Prabang et la pilla, le 8 mars 1887. Le vice-roi Souvannaphomma et plusieurs hauts fonctionnaires sont tués. Les hauts officiers et les soldats siamois sont contraints à la fuite. Les Français, le roi Ounkham et les habitants de Luang Prabang descendent le Mékong et s'installent à Paklaï, dans la province actuelle de Sayaboury. L'armée siamoise, sous la direction du seigneur Sourasak Montry, chasse les Hô et ramène le Phrabang dans son sanctuaire de Visounnaram. Le roi siamois destitue le souverain Ounkham pour avoir offert le Lane Xang aux Français et nomme Chao Rassavong Khamsouk, le fils du monarque lao, nouveau roi du Lane Xang. Ce roi règne sous le nom de Phrachao Chakkarin Thararith. En 1883, le territoire situé sur la rive gauche du Mékong devient un protectorat français. Deux ans plus tard, le roi installe le Phrabang à vat Maï. Sous le règne de Srisavang Vong, fils du roi Chakkarin, nommé roi du Lane Xang en 1905, le Phrabang est installé au Palais royal, où l'on peut toujours l'admirer. Il est âgé de 2 110 ans.





Vansana Hotel-Vientiane
Phonthan Rd P.O.Box 881
Vientiane Lao P.D.R
Tel: 856-21 413 894-5, 414 189,260 631-2
Fax: 856-21 413 171



Vansana Vangvieng Hotel
Ban Sysavang, Vangvieng District
Tel :(+856-23) 551898-9, 600601-2

"Vansana Hotel Group" comprend actuellement 4 hôtels/resorts implantés dans différentes régions, offrant chacun un cadre de repos incomparable et une qualité de services que les clients sont en droit d'attendre.En plus de«Vansana Hotel Vientiane»
qui jouit d'une bonne répulation auprès de sa clientèle nationale et internationale, «Vansana Nam Ngum Resort» et «Vansana Vang Vieng Hotel» sont construits avec piscine, restaurant, TV cablée etc... et salle de réunion pour 40-50 personnes en plein centre de la ville et au bord de la rivière «Nam Ngum» et « Nam Song» respectivement tandis que «Vansana Plain of Jarres Hotel» est situé sur une colline à 5 minutes du marché central et 10 minutes de la plaine des Jarres offrant une vue magnifique sur la ville et les montagnes environnantes. Chaque hôtel de la « chaîne Vasana» est un havre de paix de premier choix pour visiteur (touriste,homme d'affaires, experts résidant à Vientiane etc..) désirant visiter les sites touristiques des lieux ou y passer quelques jours de repos dans un cadre de vie et dans une ambiance maginifique avec la famille.
Les clients pourront faire des réservations directement à chacun des hôtels ou à travers «Vansana Hotel-Vientiane ».
Venez nous visiter- Vansana Hotel offre des prestations de service avec un rapport qualité/prix à la hauteur de sa réputation.



Vansana Nam Ngum Resort (VNR)
Ban Keun
Tel :(+856-23) 241 162



Vansana Plain Jars Hotel (VPH)
Phonsavang – XiengKhuang
Tel :(+856-61) 213 170-5
Fax :(+856-61) 213 174

Thephithak Latsachak (È), restaurateur : **Sauvé de la délinquance par le poisson grillé**

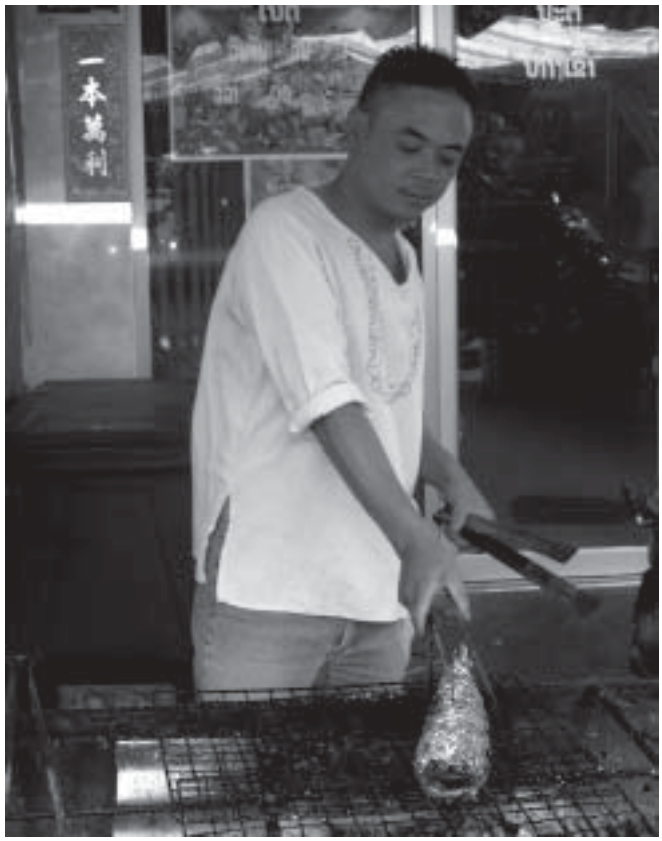
VANTHONG NAKASENE

M. Thephithak Latsachak, plus connu sous le petit nom de È, possède maintenant deux restaurants de poissons grillés. Le premier est situé dans le quartier de Hatsadi, à côté du Centre de langue française, et le second dans le quartier Mixay, à côté de l'hôtel *Vayakone*. Le poisson grillé qu'il propose, qui se mange en *Phanh*, c'est-à-dire en paquets, avec des herbes et trempés dans une sauce dont il a le secret, jouit d'une bonne renommée dans toute la capitale et l'on n'hésite pas à venir de loin pour s'en assurer. Ce succès n'est pas l'œuvre du hasard, mais celle d'une volonté farouche de s'en sortir.

« *Cela fait huit ans que j'ai créé ces petites affaires familiales. Elles nous permettent de vivre convenablement. Autrefois, j'ai exercé beaucoup de métiers, mais aucun ne me plaisait vraiment, mais quand il faut gagner sa vie, il ne faut pas être difficile* », confie È.

Fils d'un chauffeur de touk touk et d'une médium, Thephithak a eu une adolescence pour le moins mouvementée qui a frisé la délinquance. Enfant oisif et peu enclin aux études, les amis, les soirées qui finissent trop tard, tout cela inquiète ses parents avec lesquels il entrera en conflit de nombreuses fois. Il vivait alors une période difficile de sa vie :

« A cette époque-là, j'étais rebelle à tout et surtout à mes parents. Il n'y a que mes amis qui m'intéressaient. Il m'arrivait parfois de ne pas rentrer à la maison, comme je ne pouvais pas dormir chez mes amis, je trouvais asile à la pagode. Une fois j'ai même dormi dans une voiture et la milice du village est venue m'appréhender. Si mes parents n'étaient pas intervenus, je risquais la prison car la police pensait que j'étais un voleur », se souvient-il.



M. Thephithak Latsachak (È) aux fourneaux.

Il poursuit ses études sans conviction, puis survient un triste événement qui va changer radicalement le cours de sa vie…le décès de ses parents. È prend alors conscience que les piliers du foyer sont partis et que la famille doit se solidariser pour vivre.

Cette période de remise en question mettra un terme définitif à sa vie oisive et confuse. Thephithak pense à l'avenir de ses frères et sœurs et se responsabilise.

Il commence par louer un petit local dans le quartier du Vat Mixay, il l'aménage en fabrique de gâteaux et y travaille pendant deux ans. D'économie en économie, il prend pignon sur rue et ouvre sa boutique de soupes et desserts chinois.

Quelques années après, il se marie. Le couple part pour Bangkok où ils prennent une pâtisserie en gérance. Le coût de la vie trop élevée en Thaïlande et le mal du pays les inciterat à revenir au Laos.

C'est à partir de ce moment-là que È ouvre son premier restaurant de poissons grillés. L'affaire sera florissante, ce qui lui donnera la possibilité d'en ouvrir un second. Lui et son épouse gèrent chacun un des restaurants. Les deux établissements tournent à plein régime, une clientèle de fidèles vient régulièrement s'y restaurer, choisissant leur poisson dans l'aquarium. È fournit également les étals de poissons grillés des principaux marchés de la capitale.

La qualité de son poisson, le service de livraison et surtout le savoir-faire de ses cuisiniers ont contribué à faire des restaurants de È, le rendez-vous incontournable des amateurs de poissons grillés.

« *Malgré la concurrence accrue dans ce secteur, nous arrivons à tirer notre épingle du jeu, cette destinée de restaurateur a été salutaire pour mon épanouissement personnel et ma carrière professionnelle. Mon niveau de vie s'est élevé et je peux payer les études de mes enfants, c'est déjà une grande satisfaction.* »

È est âgé de 39 ans et a des projets à revendre, il souhaite développer son entreprise en ouvrant un autre restaurant de poissons, mais cette fois-ci cuisinés à toutes les sauces. Son objectif est de faire découvrir à ses clients les différentes façons de préparer et d'accommoder un poisson.

Voila une excellente idée que tout le monde est impatient de tester !

En attendant, vous pouvez toujours goûter l'un des meilleurs poissons grillés de Vientiane dans les restaurants de notre ami, ouverts de 8h à 21h, vous y serez toujours les bienvenus.

Poisson grillé de È.

Tel : 5602266, 6512888 et 251038.

Où acheter Le Rénovateur ?

1. Simeuang Minimart, Rue Samsenthaï, en face du vat Simeuang
2. Phimphone 3, Rue Setthathirath, à côté du Rénovateur.
3. Oudom Phathana, à côté du vat Dongpalane.
4. Mme Viengsay, Stand Pepsi en face de Namphou.
5. Mini Mart, Quai Fa Ngoum, au bord du Mékong.
6. Bureau de distribution de presse, rue Pangkham (entre Exotissimo et le Vientiane Times)
7. Librairie Monument Books, N° 124/1, Rue Nokeokumman, Ban Mixay.

Le Casablanca de Ban Sidamdouane

KHAMPHAY KHAMKONG

Pour découvrir les cuisines lao, thaïe et française, réunies en un même endroit, le restaurant *Casablanca* est l'adresse idéale. Ne cherchez pas le fantôme d'Humphrey Bogart* dans les cuisines, le *Casablanca* est bien un lieu où l'on se restaure et non un repaire d'espions. Cet établissement, ouvert depuis 2003, est situé dans le village de Sidamdouane. Il propose un menu riche et varié de cuisine lao et internationale et cherche à diversifier ses saveurs avec plus d'une centaine de plats aussi savoureux qu'originaux.

On peut y déguster les plats des plus classiques, viandes, poissons et fruits de mer, aux plus exceptionnels, comme de la viande de crocodile ou d'autruche, importées de Thaïlande.

Pour les amateurs de viande, le restaurant propose du mouton de Nouvelle-Zélande, réputé pour être une des meilleures viandes au monde. La viande de crocodile est servie poêlée, celle d'autruche est sautée au poivre noir, accompagnée de petits légumes.

Bien que situé près de la route, le cadre du restaurant est agréable et calme. Il possède un très beau jardin, magnifiquement paysagé, qui vous garantit sérénité et quiétude à l'ombre des arbres.



M. Phothaphone Inthavong : tournedos de crocodiles et d'autruche.

L'intérieur du restaurant est décoré avec goût, mêlant judicieusement et harmonieusement art lao traditionnel et occidental.

Le *Casablanca* peut servir 150 couverts, uniquement pour le service du soir, l'établissement étant ouvert de 16h à 23h.

Son cadre est idéal pour l'organisation de fêtes (anniversaire, mariage) ou d'autres célébrations. Le *Casablanca* dispose d'un service de livraison à domicile. « *La cuisine a toujours été une passion pour moi et c'est tout naturellement que j'ai voulu en faire mon métier. Je suis parti étudier la cuisine en Thaïlande avec, déjà, l'idée d'ouvrir mon propre restaurant. En 2003, mon rêve est devenu réalité et le Casablanca a ouvert ses portes.*

J'ai tout de suite voulu me démarquer de la concurrence, d'abord par le nom de mon établissement, ce n'est pas commun de nommer un restaurant au Laos par une ville d'Afrique et ensuite par la diversité de mon menu. Je suis le seul à proposer des ''tournedos" de crocodile et d'autruche. Si, au début, les clients les ont goûtés par curiosité, ils remportent aujourd'hui un franc succès. Beaucoup de mes clients viennent régulièrement les déguster », a confié le propriétaire, M. Phothaphone Inthavong.



Une entrée renversante. Photos Khamphay Khamkong

Voici une liste non exhaustive de plats proposés :

Salade de poisson-chat frit, 24 000 kip

Salade de crevettes, 28 000 kip

Riz frit cuit dans une marmite en terre, 19 000 kip

Sauté d'autruche au poivre noir, 45 000 kip

Sauté d'autruche aux épices, 45 000 kip

Tournedos de crocodile, 55 000 kip.

Le Casablanca est ouvert tous les jours de 16h à 23h

Tel : (020) 7607074 - 7703254.

* acteur américain décédé en 1957, célèbre pour ses rôles tenus dans « les films noirs » dont un porte le titre de *Casablanca*

Bois de rose de Birmanie

Pterocarpus macrocarpus Leguminosae

BIBA VILAYLECK

May Dou : lao ©Ð
Pradou : thaïlandais
Giang hurong qua to : vietnamien
Asian Padauk : anglais
Padouk d'Asie, bois de rose de Birmanie : français

Vous avez peut-être eu la chance d'apprécier les fleurs du **may Dou** qui sont apparues, quelques jours seulement, en début du mois d'avril, en particulier sur le boulevard Khouvieng.

Les arbres appelés **may Dou** sont natifs de la péninsule indochinoise, du Nord de la Thaïlande et de la Birmanie. Deux variétés sont surtout connues au Laos : *Pterocarpus Indicus* (celui de Khouvieng) et *Pterocarpus macrocarpus*, très réputé pour son bois.

Ce dernier est un arbre moyen de 10 à 15 mètres, parfois 30, à l'écorce brunâtre qui laisse exsuder une résine rouge. Il perd ses feuilles en saison sèche, à la fin de celle-ci, les fleurs apparaissent, pour quelques jours seulement, jaunes et délicieusement parfumées. Les fruits, gousses rondes, amincies sur tout leur pourtour en une aile membraneuse, demeurent sur l'arbre assez longtemps.

Le **may Dou** que l'on appelle parfois « bois de rose de Birmanie » pour ne pas le confondre avec le bois de rose qui, lui, est américain, est très recherché pour son beau bois dur. On l'utilise en construction (chemin de fer, pont, habitation) et en ébénisterie. Il est inscrit dans le commerce international comme **Burma padauk.** La conséquence de sa bonne réputation est qu'il est surexploité dans toute la région. Au Laos, il est coupé pour les usages locaux, mais surtout exporté à l'étranger. Le gouvernement lao a donc prévu la régénération de zones forestières (forêts sèches ouvertes), avec des espèces locales dont le **may Dou**. Les paysans lao ont d'ailleurs une manière astucieuse de préparer les graines pour la reproduction : ils laissent les gousses à côté d'une termitière pendant deux semaines, recouvertes de feuilles et arrosées régulièrement, les insectes se chargeront de nettoyer les graines de leur enveloppe membraneuse et il n'y aura plus qu'à les mettre à sécher au soleil pour qu'elles soient prêtes à être replantées.



Les fleurs de ce may dou ne durent que deux ou trois jours.



May dou

Les gousses rondes, ailées de pterocarpus macrocarpus

Au siècle dernier, les *Pterocarpus* étaient exploités également pour leur résine rouge appelée « kino » qui était inscrite dans les principales pharmacopées d'Europe. Cette gomme, aux effets analogues à ceux des cachous, était recommandée en cas de diarrhées chroniques et d'hémorragies. Elle a été remplacée depuis par des produits de synthèse, mais est toujours utilisée localement pour les mêmes maux.

Dans leur travail sur l'habitation lao traditionnelle, Charpentier et Clément notent que les poutres, les planchers et l'escalier principal de la maison sont faits en **may Dou**. L'utilisation de ce beau bois dur dans la maison est d'ordre technique, mais aussi sans doute d'ordre symbolique, car c'est la cité même, si l'on en croit Doré, qui aurait été fondée sur ce bois. La légende de la fondation de Luang Prabang veut qu'une femme enceinte, **Man,** se soit proposée pour être le génie de la ville ; après une procession dans les quartiers, elle aurait été conduite près d'un grand trou et précipitée au fond ; un poteau de **may Dou** aurait alors été planté sur son corps, colonne de la ville ou **lak Man.**

Poulet à l'ananas et aux noix de cajou

MANILA VANTHANOUVONG



Préparation et cuisson : 55 mn

1) Préchauffez le four à 150 °C (th. 2). Étalez la noix de coco dans une lèchefrite et faites griller au four 10 minutes jusqu'à ce qu'elle soit brun doré, en remuant la lèchefrite de temps en temps. Otez de la lèchefrite pour que la noix de coco ne brûle pas et réservez.

2) Augmentez la chaleur du four à 180 °C (th. 4). Mettez les noix de cajou dans une lèchefrite et faites griller au four 5 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Otez de la lèchefrite et laissez refroidir.

3) Faites chauffer l'huile dans un wok ou une grande poêle. Ajoutez l'oignon, l'ail et le piment et faites sauter 2 minutes à feu moyen. Otez de la poêle. Augmentez le feu et faites sauter le poulet, le poivron rouge et le poivron vert en deux fois jusqu'à ce que le poulet soit marron clair. Remettez le mélange à l'oignon dans le wok. Ajoutez la sauce d'huître, la sauce de poisson, le sucre et l'ananas et remuez 2 minutes sur le feu.

4) Dressez le mélange au poulet sur un plat, parsemez de noix de coco grillées et d'oignon nouveau. Servez sans attendre avec du riz blanc.

Ingrédients : pour 4 personnes

- 2 cuillères à soupe de noix de coco râpée rossièrement
- 50 g de noix de cajou crues
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 1 gros oignon coupé en tronçons
- 4 gousses d'ail finement hachés.
- 2 cuillères à café de piments rouges hachés
- ½ poivron rouge haché
- ½ poivron vert haché
- 2 cuillerées à soupe de sauce d'huitre.
- 1 cuillère à café de sucre
- 320 g d'ananas frais, haché
- 3 oignons nouveaux hachés



Match amical de volley-ball entre le Cambodge et le Laos

BOUAPHANH VIBOUNSAK



Cinq sets de suspense pour une victoire finale des volleyeurs lao.

Sur l'invitation de la Fédération nationale de volley-ball, l'équipe nationale masculine de volley du Cambodge a rencontré son homologue lao le 11 avril, dans le cadre d'un match amical. La délégation cambodgienne était représentée par douze joueurs, deux entraîneurs et six dirigeants de la Fédération, dont son secrétaire général, M. Prum Bun Yi.

Devant un public nombreux, qui a rempli les gradins du gymnase de Bungkhagnong, l'équipe lao a livré un match intense face à un adversaire de niveau équivalent et très accrocheur.

Le Laos a finalement remporté la partie après cinq sets haletants, (23-25, 25-20, 18-25, 25-15 et 15-13).

Avant sa confrontation avec l'équipe nationale, le Cambodge avait livré deux matchs tests :

- Le premier, le 8 avril, face à l'équipe de la province de Champassak. Victoire du Cambodge par trois sets à zéro (25-22, 25-21 et 25-19).
- Le second match, le 9 avril, victoire sur le même score face à la province de Savannakhet (25-16, 25-17 et 25-23).

En février dernier, l'équipe nationale lao s'était rendue au Cambodge pour une série de matchs amicaux, face à l'équipe de l'Armée du Cambodge et de la police nationale. Les deux rencontres s'étaient soldées par la défaite de l'équipe lao.

Le Sud Laos, étape cycliste du « Tour du Vietnam »

JEAN-FRANÇOIS BENZA

La 18e édition du Tour du Vietnam a débuté dimanche matin dans la capitale Hanoi, au complexe sportif My Dinh.

Cette année, l'itinéraire du tour enregistre son record avec 2 271 Km traversant deux pays : le Vietnam et le Laos.

Aussitôt après la cérémonie d'ouverture, la première étape de la course autour du complexe sportif de My Dinh s'est déroulée, avec un parcours de 41 Km. Le coureur Luu Quoc Quang du club "*Nong Nghiep Sai Gon Paske*" a fini premier et remporté le maillot jaune. Il est suivi de Dang Quoc Hoa (du club Thua Thien Hue) et de Tran Minh Duc (Poste de Ben Tre).

Cette course se compose de 19 étapes, dont la quatrième, Nghê An - Paksan (Laos) de 322 Km, et la huitième, Paksan - ThàkKhèk de 189 Km sont considérées comme les plus difficiles. En dehors des deux étapes qualifiées de "repos" avec un parcours de 42 Km, les autres sont en moyenne de plus de 100 Km, exigeant ainsi des coureurs une bonne condition physique et une excellente tactique afin de ne pas sortir prématurément de la course.

Cette année voit la participation de dix équipes (celle des Forces royales aériennes de Thaïlande étant la seule étrangère) réunissant au total 70 coureurs. Parmi celles-ci, l'équipe de la protection de la bio-diversité de Saigon-Dofilm, Domesco Dông Thap et An Giang sont pressenties pour être les trois prétendantes à la victoire.

La course s'achèvera le 30 avril à Hô Chi Minh-Ville. Le coureur remportant le maillot jaune aura une prime de quarante millions de dôngs (près de 2 500 dollars). De même, l'organisateur offrira des prix aux détenteurs du maillot blanc et rouge ainsi qu'aux coureurs figurant dans le peloton de tête de chaque étape.



La "petite reine" du Vietnam lors de son étape au Laos.

Natation : des champions en devenir

BOUAPHANH VIBOUNSAK

La Fédération nationale de natation (FNN) a récemment annoncé qu'à l'occasion de la célébration de la Journée internationale des enfants, le 1er juin prochain, elle organiserait une compétition de natation à Vientiane. Celle-ci se déroulera dans la piscine située entre la radio et le Stade national. Cet événement nautique a pour objectif de promouvoir la solidarité des enfants de chaque groupe scolaire.

Le comportement sportif des jeunes fera l'objet d'une attention particulière de l'encadrement technique de la FFN en vue d'apprécier les compétences de chacun dans chaque catégorie. Les meilleurs chronos se verront proposer d'intégrer la sélection *« Jeunes espoirs nautiques »* dont le rôle est de préparer les nageurs pour des compétitions de niveau national et international.



Les meilleurs chronos intègreront la sélection nationale.

Cette compétition se compose de quatre catégories d'âges et de deux disciplines nautiques :

- Catégorie des moins de 10 ans : 25 m et 50 m nage libre.
- Catégorie des moins de 14 ans : 50 m brasse et 50 m nage libre
- Catégorie des moins de 17ans : 50 m et 100 m nage libre
- Catégorie des plus de 18 ans : 50 m et 100 m, nage libre, et 100 m brasse.

Une participation de 10 000 kip par nageur sera demandée pour concourir. Les inscriptions sont ouvertes dés aujourd'hui, et cela, jusqu'à fin mai.

Pour tout renseignement, contacter le bureau de la Fédération nationale de natation au 020 567 6438.

La Maison du Patrimoine
Luang Prabang, Ville du Patrimoine Mondial

OFFRE D'EMPLOI

ASSITANT TECHNIQUE LAO EN ENVIRONNEMENT ET / OU AGRO-ECONOMIE

La Maison du Patrimoine, en partenariat avec les [illegible] de Luang Prabang, propose [illegible]stion intégrée des ressources [illegible]co-vallée). Ce programme [illegible]sité de préservation et de [illegible]s, tout en ménageant des [illegible]ment socioéconomique pour [illegible]

[illegible]ster le technicien « Gestion [illegible]RN) » dans la mise en œuvre du programme, et plus globalement l'équipe projet sur cette thématique. L'environnementaliste et/ou agro-économiste Lao constituera une courroie de transmission de l'information entre les experts du projet, qui assureront sa formation technique, les autorités laos et les communautés villageoises.

Qualifications et expériences souhaitées:

- BSc en environnement et/ou agriculture OU BSc en langues étrangères (anglais, français) avec une connaissance poussée du milieu rural et des problèmes de gestion des ressources
- Très bon niveau de français prioritaire. L'anglais et la connaissance du Khamu seraient un plus
- Capacité d'animation villageoise et de communication avec différents organismes ; Sens du contact et de la diplomatie, esprit d'initiative
- Compétences informatiques : Word, Excel, Power Point, Internet
- Au moins 3 ans d'expérience dans les projets de développement rural, et plus particulièrement sur la question de la gestion des ressources naturelles ; Expériences de travail avec les organisations internationales, les ONG, les instituts de recherche... souhaitées

Date limite de dépôt des candidatures : 02 mai 2006
Envoyer vos CV et lettre de motivation à:
LA MAISON DU PATRIMOINE, Candidature pour le poste d'assistant technique – Projet MAB, BAN XIENG THONG BP 993, LUANG PRABANG

Ou par courriel:secretariat@la-maison-du-patrimoine.org
copie à : anne.verdier@la-maison-du-patrimoine.org

Trois joueurs de badminton sélectionnés pour le tournoi de Ho Chi Minh

BOUAPHANH VIBOUNSAK

Le 11 avril dernier, la Fédération nationale de badminton a désigné le nom des trois joueurs sélectionnés pour participer au tournoi de Ho Chi Minh, du 19 au 23 avril prochain.

Les trois joueurs concernés sont :

- Bouangeune Sèngdala
- Sathiène Mouanvongsa
- Gnothine Latsavong.

«*Ce tournoi est un des plus importants de la région, il va nous permettre de situer notre niveau par rapport aux autres nations participantes. Nos objectifs restent inchangés, ce sont les SEA Games et les Jeux d'Asie en décembre. Nos trois représentants ont de réelles chances de podium, tout va dépendre du tirage au sort, favorable ou non, des matchs de poule »*, à confié M. Santiphap Phomvihan, président de la Fédération lao de badminton.



T.D.S. Co., Ltd

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

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

PIMAY DANS L'OBJECTIF



A Luang Prabang, c'est Kimitha Thévy, montée sur un buffle qui a présidé aux processions, entourée de ses sept soeurs. Elle est incarnée par Sakounna Inthavong, fille de M. Santi Inthavong, propriétaire de Villa Santi Hotels & Resorts; La jeune étudiante de l'école Kietisak (Honeur) à Vientiane, agée de quinze ans a été élue au cours d'une sélection qui a duré deux soirées.



Les bonzes qui participent aux processions de Luang Prabang sont arrosés par la foule des fidèles.



A Vientiane, une foule nombreuse patauge dans les eaux du Mékong pour se rafraîchir.



Baci au bureau du Premier ministre. Un officiant appelle les grâces sur le Premier ministre Bounnhang Vorachit et son épouse.

Photos Khamphanh, Tai, Biba, Somsack, Sangkhomsay



Le ministre de l'Information et de la culture Mounkèo Olaboun asperge d'eau bénite les fonctionnaires de son ministère.



Un bonze attache des fils de Baci aux poignets d'un touriste, lui formulant des voeux pour la nouvelle année.



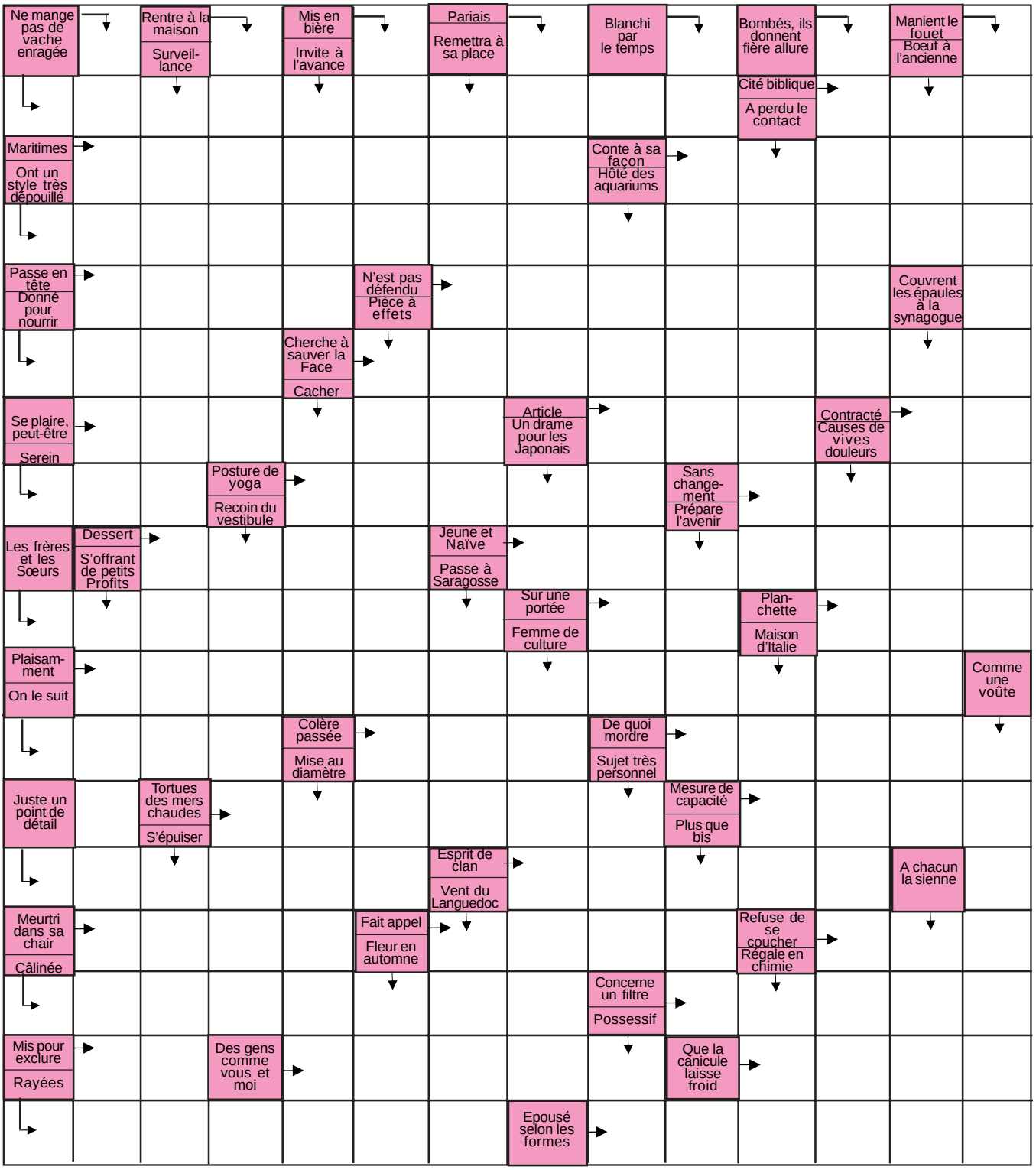
Des visiteurs venus de Thaïlande en voiture sont copieusement arrosés dans une rue de Vientiane.



A Bounneua, province de Phongsaly, on fête la nouvelle année en envoyant des fusées qui attireront des mérites sur leur artificier.

Mots fléchés

Ne mange pas de vache enragée
Rentre à la maison
Surveil-lance
Mis en bière
Invite à l'avance
Pariais
Remettra à sa place
Blanchi par le temps
Bombés, ils donnent fière allure
Manient le fouet
Boeuf à l'ancienne
Cité biblique
A perdu le contact
Maritimes
Ont un style très dépouillé
Conte à sa façon
Hôte des aquariums
Passe en tête
Donné pour nourrir
N'est pas défendu
Pièce à effets
Couvrent les épaules à la synagogue
Cherche à sauver la Face
Cacher
Se plaire, peut-être
Serein
Article
Un drame pour les Japonais
Contracté
Causes de vives douleurs
Posture de yoga
Recoin du vestibule
Sans change-ment
Prépare l'avenir
Les frères et les Sœurs
Dessert
S'offrant de petits Profits
Jeune et Naïve
Passe à Saragosse
Sur une portée
Femme de culture
Plan-chette
Maison d'Italie
Plaisam-ment
On le suit
Comme une voûte
Colère passée
Mise au diamètre
De quoi mordre
Sujet très personnel
Juste un point de détail
Tortues des mers chaudes
S'épuiser
Mesure de capacité
Plus que bis
Esprit de clan
Vent du Languedoc
A chacun la sienne
Meurtri dans sa chair
Câlinée
Fait appel
Fleur en automne
Refuse de se coucher
Régale en chimie
Concerne un filtre
Possessif
Mis pour exclure
Rayées
Des gens comme vous et moi
Que la canicule laisse froid
Epousé selon les formes



Un brin d'humour

Pourriez-vous vous décrire en peu de mots ?
demande la directrice d'une agence matrimoniale à une candidate au mariage.
- Eh bien, j'ai vingt-six ans et je suis timide. - Je crois qu'effectivement vous êtes très timide - d'une dizaine d'années, environ

C'est un type qui dit à son coiffeur :
- Dites-moi, pourquoi votre chien me regarde-t-il avec ces yeux-là ?
- Il faut que je le dise à monsieur : de temps en temps, une oreille tombe.
Il adore ça.

Le proverbe de la semaine

À¦¨À¸ì¾©ǫÈ¾À¦¨§ǫ́©

Il vaut mieux perdre quelques secondes que perdre la vie

ANNONCES

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

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

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

Maison meublée
2 étages, une chambre climatissée, 2 toilettes, salon et téléphone dans le quartier de Pnonephanao
Prix : 150 dollars US par mois
Contact : mobile (020)2243323.
Parle lao/français

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

▶Maison Meublée (House for rent)
Villa sans étage, Cuis. Salon Tel.
TV cable, 2 Air cond, 2 chambres,
2 toilettes, jardin, dans le quartier de wattay Gnai Thong,
Route de Luangprabang .
250 $/mois.
Contact : Mlle Kéng 020 240 99 19
Parle lao/anglais
Parle lao/français 251669

Villa 2 étages, quartier Vat Nak, face Ambassade de la RPD de Corée. Etage : 3 chambre à coucher. s. de b., 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

Villa meublée, indépendante dans jardin. Sans étage. Salon, cuisine/s. à m. 2 chambres. S. de b. Cab. de toilette. air con. Frigidaire. TV
Tel. 552 6255 ; 550 2523

▶Agence immobilière, recherche agent commercial.
Maîtrise de l'informatique (traitement de texte).
Langue: lao/anglais.
Rémunération motivante.
Contact : Amphay - tel: 22 41 328

Deux étudiants français de Sciences Po, journalistes stagiaires à Vientiane, proposent des cours particuliers de français, tous niveaux. Tarifs à négocier. Tel. 78 34 280 et 78 32 520.

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

▶Cours
Enseignant donne cours de français, tous niveaux, tarif 12 dollars/h, tel (mobile) 2420970

▶A vendre : Terrain situé en face de l'école Hoffet. Contacter Mme Mayulee ou M Somphone
Tél : 21 47 81 de 8h à 18h (Parle français et anglais)

HOROSCOPE

♈ Bélier 21 mars - 20 avril

Vos compétences vont être appréciées et vous devriez commencer à en tirer tous les bénéfices dès maintenant.

♉ Taureau 21 avril - 20 mai

Vous allez vous sentir de plus en plus populaire en avançant dans la semaine.

♊ Gémeaux 21 mai - 21 juin

Si vous vous trouvez dans une situation délicate, vous allez trouver un soutien inattendu, et une "épaule pour pleurer dessus" !

♋ Cancer 22 juin-22 juillet

Vous allez vous rapprocher encore plus d'une personne aimée en planifiant des projets agréables et des voyages intéressants.

♌ Lion 23 juillet-22 août

Ce n'est pas la peine d'aller chercher bien loin si vous avez besoin d'affection et de soutien. Il y a autour de vous des personnes sur lesquelles vous pouvez compter.

♍ Vierge 23 août-22 septembre

Ca ne "bouge" pas assez pour vous et pas autant que vous aimeriez. Pourtant, tirez le meilleur parti de chaque expérience que vous pouvez faire.

♎ Balance 23 septembre-22 octobre

Un projet, qui a une grande importance pour vous, peut commencer à se concrétiser dès cette semaine, surtout grâce à une intervention extérieure.

♏ Scorpion 23 octobre-22 novembre

Vous allez pouvoir disposer d'un peu plus de temps de libre cette semaine mais c'est à vous de l'utiliser à bon escient.

♐ Sagittaire 22 novembre-20 décembre

Votre forme et votre énergie sont en progression et cela doit vous redonner une bonne dose d'optimisme. Pourquoi ne pas en profiter pour commencer de nouvelles activités ?

♑ Capricorne 21 décembre-19 janvier

Votre vie sociale et publique va se calmer un peu et cela devrait vous permettre de prendre le temps de réfléchir et de "faire le point".

♒ Verseau 20 janvier - 18 février

Attention à ne pas trop mélanger Amour et Amitié car cela ne ferait qu'augmenter les malentendus et les incompréhensions.

♓ Poissons 19 février - 20 mars

Même si vous sentez que votre énergie est à la hauteur des événements, vous devez quand même, tout au long de la semaine, prendre le temps de vous reposer et de vous relaxer.

▶Taux de change

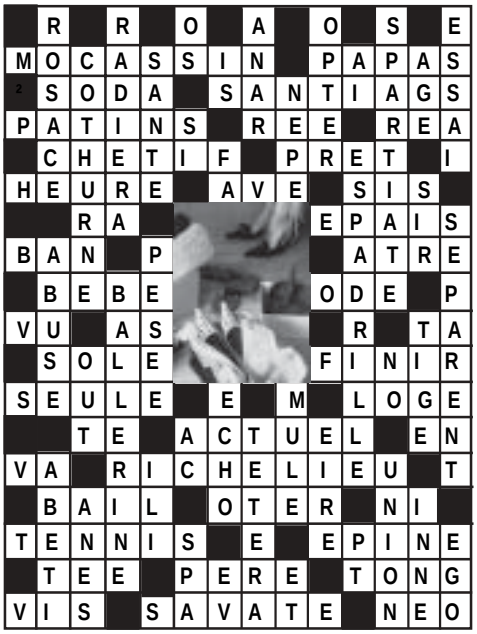
		Achat
1 dollar am.	=	10. 321 kip
1 euro	=	12. 196 kip
1 baht thaï.	=	265. 00 kip
1 dollar austr.	=	7. 466 kip
1 dollar cana.	=	8. 845 kip
1 yen japon.	=	87 kip

cours indicatifs sans valeur officielle communiqués par la BCEL

Numéros utiles

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

Mots fléchés
Solution du N° 382



MÉDIAS

RADIO



▶Comme-ci comme-ça

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

▶Informations

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

▶Voyage musical

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

TNL 1



▶Informations

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

▶Informations en lao

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

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

TV5 ASIE



▶Film

« Un crime au paradis »
Réalisation : Jean Becker, 2001
Interprètes : Jacques Villeret, Josiane Balasko, André Dussollier, Suzanne Flon, Christine Delaroche, Jacques Dacqmine, Gérard Hernandez, Valérie Mairesse, Roland Magdane, Dominique Lavanant, Daniel Prévost
Sujet : " Paradis ", c'est le nom de la ferme dans laquelle vit un couple Braconnier. Le lieu n'a de paradisiaque que le nom, car Jojo et sa femme Lulu ne se supportent plus. Lulu, pocharde acariâtre, ne perd jamais une occasion de faire des vacheries à Jojo, son brave mari. Elle perce ses seaux, crève ses pneus, sale trop sa soupe et lui fait vivre un véritable enfer…
Samedi 22 avril à 20h26

TV5 ASIE



▶Film

« Malabar princess »
Réalisation : Gilles Legrand, 2004
Avec : Jacques Villeret, Claude Brasseur, Michèle Laroque, Jules Angelo-Bigarnet, Clovis Cornillac...
Sujet : Disparaître, ce n'est pas mourir. Ainsi en a décidé Tom, huit ans, qui n'a qu'une idée en tête : retrouver sa mère disparue sur un glacier du massif du Mont-Blanc il y a cinq ans. Confié le temps d'une année scolaire à son grand-père, le petit citadin est prêt à déplacer les montagnes…
Dimanche 23 avril à 16h 45

▶Informations

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

AGENDA

CINÉ CCCL

"Francois Truffaut, une aurobiographie"
de Anne Andreu, 78 mn,2004
Anne Andreu est partie sur les traces - interviews filmés, photos, archives pour tenter de percer le mystère d'un des cinéastes les plus admirés du siècle. Cette autobiographie s'attache à mettre en lumière les thèmes de prédilection du réalisateur que l'on retrouve films après films.
Au programme des prochaines séance le cycle "Antoine Doinel"
18 et 19 avril à 19h45 et samedi 22 avril à 17h45

Musique lao contemporaine

Le Centre de langue et l'Ecole Nationale de Musique et de Danse ont le plaisir de vous inviter au
Concert de fin de stage des artistes du GMEA
Jean-Leon Pallandre et Marc Pichelen
et des élèves de l'Ecole
au Centre de langue- CCCL
le 25 avril à 19h30
Tel : 215764

Exposition

La maison de la Culture et du Patrimoine de Vientiane, à Ban Naxay,
propose des activités variées :
expositions d'arts plastiques, conférences.
On peut y visiter l'exposition permanente de l'artiste peintre Marc Leguay qui a résidé dans cette maison de 1952 à 1965.
Actuellement, exposition temporaire de l'Association des peintres lao.
En face de l'ambassade de Singapour.

« Du Laos au Tibet, le long du Mékong »

Exposition de photographies
de **Philippe Coste**

Café *Le Banneton*, Ban Mixay, Vientiane

ເບຍລາວ ມີສ່ວນຮ່ວມ ແລະຄຽງຄູ່ກັບສັງຄົມລາວ

ຈົດຊາດທີ່ມີເອກະລັກສະເພາະ ແມ່ນຄວາມພາກພູມໃຈຂອງພວກເຮົາ

LBC

ເບຍລາວ
Beerlao
Full Taste of Happiness



Brewed by LAO BREWERY CO., LTD.
Km.12 Thadeau Road, Vientiane, Lao PDR

www.beer-lao.com