www.lerenovateur.org.la

Le Rénovateur

NUMÉRO 520

Hebdomadaire d'informations générales de la République Démocratique Populaire Lao

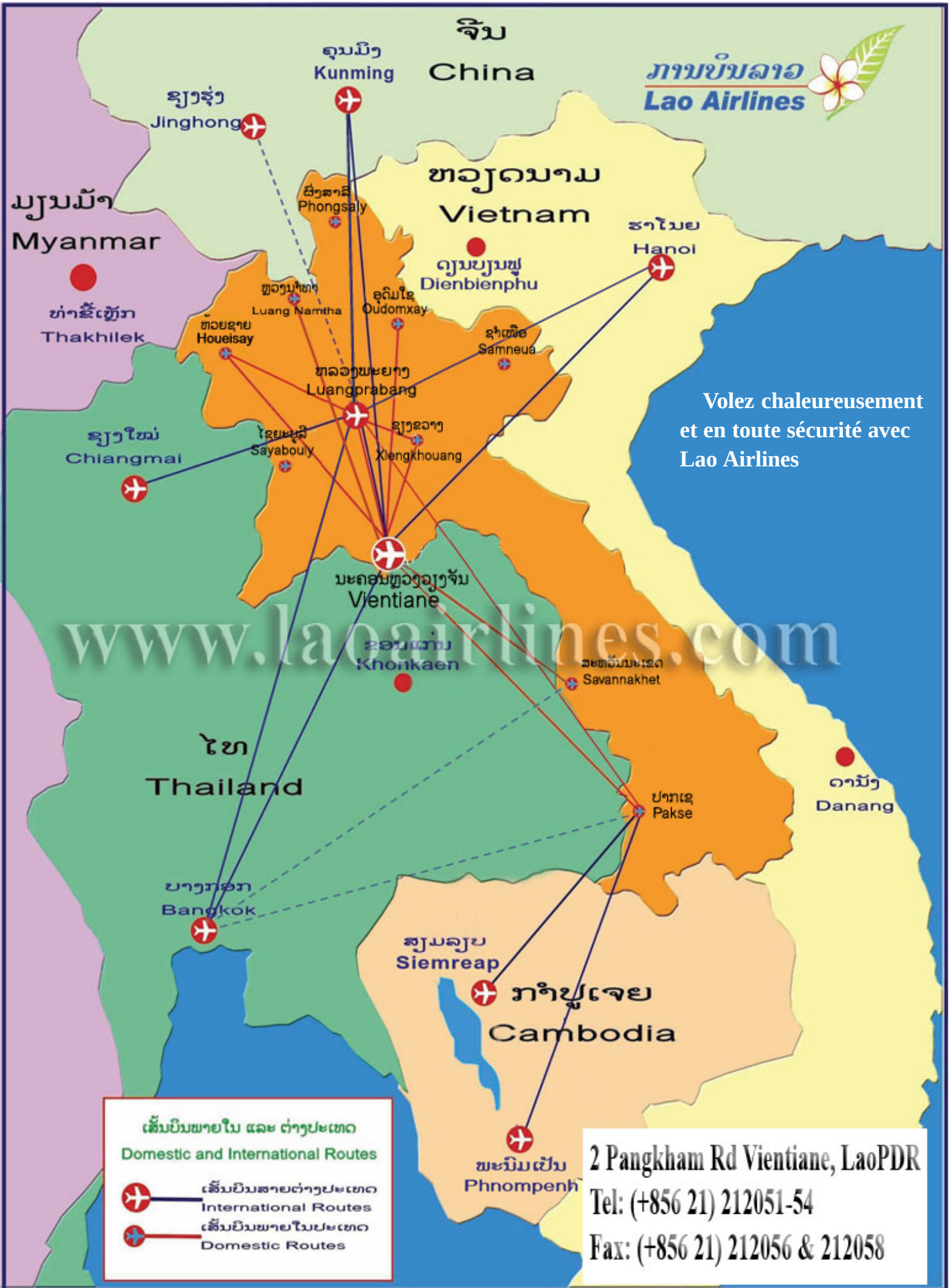
Lundi 29 décembre 2008 **10000 kip**



Miss Aphone Lao 2008



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



ການບິນລາວ
Lao Airlines

Volez chaleureusement et en toute sécurité avec Lao Airlines

www.laoairlines.com

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

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

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

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

Correcteurs/contributeurs :
André Piozet, Julie Gommes.

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

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

NUMÉROS UTILES

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

A l'approche de l'An 2009, la direction de la Presse lao en langues étrangères et l'équipe de rédaction du *Rénovateur* souhaitent à ses fidèles lecteurs, annonceurs et contributeurs une année à venir pleine de promesses et de succès.
Nos meilleurs vœux de bonheur pour cette nouvelle année 2009.

Le Rénovateur



- Actualités
P 4. Le gouvernement débat de la crise financière mondiale
P 5. Les Miss dînent au Phatoke Laoderm
P 6. Renforcement de l'éfficacité du contrôle d'Etat
P 7. Nouvel An hmong à l'école de Dongkhamxang

- Education
P 8. Intégration des ethnies : uniformisation de l'enseignement

- Santé
P 9. La Croix-Rouge lao assiste les victimes d'une vague de froid

- Commerce
P 10. Ouverture d'un nouveau centre Kolao

- Industrie
P 11. La culture de bois industriel : un secteur porteur

- Agriculture
P 12. Agriculture en plaine et en région montagneuse

- Francophonie
P 13. Formation pour les documentalistes et les techniciens

- Environnement
P 14. 1 000 espèces découvertes dans la sous-région du Mékong

- Société
P 15. L'élection de Miss Aphone Lao 2008

- Tourisme
P 16. Développer le tourisme au Laos

- Culture
P 17. Us et coutumes des Akha au Laos (1/2)

- Page de l'éditeur
P 18. Luang Prabang : Cité royale du Laos

- Restaurant
P 19. Le restaurant Sokdy

- Ethnobotanique
P 20. Thé de Java

- Cuisine
P 21. Brochettes de bœuf mariné

- Adresses utiles

- Sport
P 23. Champassak passe le témoin à Luang Prabang

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

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

COUVERTURE

Miss Aphone Lao 2008

--Photo Sisay

Le gouvernement débat de la crise financière mondiale

PHONG THAMMAVONGSA



Les débats ont également porté sur un amendement au décret concernant le fonds de soutien officiel au développement.

La réunion mensuelle du gouvernement, présidée par le Premier ministre, M. Bouasone Bouphavanh, s'est tenue les 17 et 18 décembre. Au cours de cette réunion, les membres du gouvernement ont passé en revue l'application des directives du gouvernement durant le mois précédent et discuté du nouveau programme d'action, du rapport sur la production de riz et de maïs dans chaque province, ainsi que du prix des denrées compte tenu de la crise financière mondiale. Pour assurer la sécurité alimentaire dans les années à venir, le gouvernement a décidé de soutenir le secteur agricole a l'échelon local.

Des mesures vont être prises pour faire obstacle au trafic transfrontalier d'automobiles. Une réglementation stricte va ainsi être appliquée à l'importation de véhicules, et les commerçants devront respecter ses dispositions. Ils seront soumis à des contrôles réguliers et devront justifier l'origine de leur marchandise.

Les débats ont également porté sur un amendement au décret concernant le fonds de soutien officiel au développement (ODA), présenté par le ministère des Affaires étrangères.

Les participants ont approuvé d'autre part des mesures visant à promouvoir la recherche et l'utilisation des terrains et des ressources naturelles en RDP Lao. Ils ont approuvé une loi sur le tarif de location des terrains et un décret sur la concession des terrains par l'Etat. Ils ont également évalué la coopération lao-vietnamienne pendant l'année écoulée et les moyens de la renforcer.

Le gouvernement lutte contre la pauvreté

SOMPHAVANH SIRAMATH



La Banque Mondiale soutient 1 500 projets dans 19 districts.

La réduction de la pauvreté est l'une des priorités du gouvernement qui aide les populations en construisant des routes, en développant de nouvelles méthodes de culture pour remplacer la culture sur brûlis, en donnant des terrains et en renforcant le réseau électrique. Le gouvernement coopère avec les organisations internationales et les gouvernements étrangers qui le soutiennent, particulièrement dans les campagnes et dans les zones isolées, tels que le Fonds du développement et de coopération de la Suisse et le Fonds de réduction de la pauvreté du gouvernement du Japon.

Selon un rapport du gouvernement, sur les 47 districts, 39 % des habitants du pays sont pauvres et plus de 80 % de ces personnes vivent à la campagne ou dans des zones éloignées. L'année dernière, le gouvernement a donné plus de huit millions d'hectares de terrains cultivables aux populations de 7 130 villages. Aujourd'hui, plus de 2400 familles plantent du maïs et 1000 familles de l'hévéa. Peu à peu, la culture sur brûlis perd du terrain. Le gouvernement prévoit d'ailleurs que, d'ici à 2010, les forêts représenteront plus de 53 % de la surface totale du pays.

La Banque mondiale soutient ces projets et a même prévu d'injecter 20 millions de dollars dans notre économie, dans le cadre d'un plan visant à soutenir jusqu'en 2011, 1 500 projets dans 19 districts des provinces de Luang Namtha, de Houaphanh, de Xiengkhouang, de Savannakhet, de Saravane et de Champassak. Plus récemment, le gouvernement lao, représenté par le ministère des Finances, a signé un accord de prêt avec la Banque Asiatique de Développement (BAD), en vue d'améliorer les conditions de vie des éleveurs dans 18 districts pauvres des cinq provinces de Luang Prabang, de Luang Namtha, de Bokèo, de Houaphanh et de Xiengkhouang. Au final, la lutte contre la pauvreté aura mobilisé près de 19 millions de dollars de dollars d'ici à 2013.

Les Miss dînent au Phatoke Laoderm



Miss Aphone Lao 2008 et ses dauphines au restaurant Phatoke Laoderm.

SONESAVANH SOULIYAPHACK

Les organisateurs du concours Miss Aphone Lao ont invité les candidates le 21 décembre dernier, au lendemain de la soirée de gala, à un dîner au restaurant Phatoke Laoderm. Il est situé dans le même bâtiment que l'hôtel Sèng Lao, dans la rue Chao Anou, Ban Haisok, arrondissement de Chanthaboury, à Vientiane.

Ce restaurant propose de la cuisine lao, dans un décor tout aussi local. On s'y sent comme chez soi autour de plateaux de laap, d'olam, de légumes vapeur, de poulet grillé, de charcuterie, d'algues séchées: excellent ! On y écoute aussi de la musique traditionnelle lao devant un spectacle de danse traditionnelle tous les soirs à partir de 19 h. Ce dîner était aussi destiné à remercier les sponsors pour leur soutien au concours Miss Aphone Lao depuis trois ans.

Entrée en vigueur de la Charte de l'ASEAN

PHONG THAMMAVONGSA

La Conférence des ministres des Affaires étrangères des pays de l'ASEAN s'est résonnée la semaine dernière à Jakarta (Indonésie),A l'occasion de l'entrée en vigueur de la Charte de l'Asean, sous la présidence du ministre thaïlandais de la Technologie de communication informatique (ICT). Y étaient présents: le président d'Indonésie, M. Susilo Bambang Yudhoyono, les ministres des affaires étrangères de l'ASEAN, le secrétaire général de l'ASEAN, les membres du corps diplomatique et les fonctionnaires concernés.

L'entrée en vigueur de la Charte de l'ASEAN sera célébrée par les chefs d'Etat et de gouvernement vers la fin du mois de février 2009, lors du 14e Sommet de l'ASEAN, en Thaïlande.

C'est une page importante de l'histoire de l'ASEAN, car la Charte établit avec précision les règles applicables aux internes de l'ASEAN ainsi qu'à ses relations extérieures. Par ailleurs, la communauté de l'ASEAN se doit de renforcer la stabilité politique et économique, ainsi que la prospérité socioculturelle, afin d'assurer un développement durable. Les participants ont discuté de la date du 14e Sommet. Les directeurs des départements de l'ASEAN ont été autorisés à préparer une conférence extraordinaire pour déterminer le budget de l'ASEAN, élaborer la Déclaration des droits de l'homme de l'ASEAN, contrôler la macroéconomie, et élire les représentants de l'ASEAN.

Trois ressortissants chinois arrêtés pour contrefaçon

KHAMPHOUTH XAYASOMROTH

Le journal « Khouamsa-ngob » a rapporté ce mois-ci que la police et les autorités administratives des villages de Vangxay et de Sokkham, arrondissement de Saysetha, ont arrêté, à l'issue d'une rafle qui a eu lieu au mois de novembre, trois ressortissants chinois, Dian Su Chang, 35 ans, Dian Ly Chang, 30 ans et Chang Chian Chong , 39 ans. Ces trois personnes ont été inculpées pour production de faux shampoing et de commerce de marchandises contrefaite et pour violation de la loi sur la propriété intellectuelle et le droit d'auteur.

Cette arrestation a permis de saisir un minibus et un pick-up, cinq machines de fabrication de shampoing, 45 récipients de matières premières et des milliers d'emballages. Cette prise est évaluée à plusieurs milliards de kip.

Le Laos et la Kenya établissent des relations diplomatiques

MANILA VANTHANOUVONG

Les gouvernements lao et Kenyan viennent de signer un accord d'établissement des relations diplomatiques.

Le document a été signé par l'ambassadeur du Laos en Thaïlande, Ouan Phommachanh, et l'ambassadeur du Kenya en Thaïlande, Richard Titus Ekai, à l'ambassade du Laos à Bangkok.

« L'accord a pour objectif de développer des relations amicales dans les domaines politique, économique et culturel, dans l'intérêt mutuel de leurs peuples, » a déclaré M. Ouan Phommachanh. Le Kenya, dont la population approche les 40 millions d'habitants, est le 129e pays avec lequel le Laos établit des relations diplomatiques, a ajouté le journal.

Renforcement de l'éfficacité du contrôle d'Etat

PHONG THAMMAVONGSA

La réunion annuelle sur le contrôle d'Etat de l'ensemble du pays s'est tenue le 16 décembre dernier. Elle était présidée par le vice-Premier ministre et président du contrôle du comité central du Parti, M. Axang Laoly, membre du bureau politique et du secrétariat du Parti, et s'est déroulée en présence de plus 250 représentants d'organisations publiques.

Les participants ont évalué le travail qui avait été fait dans ce domaine, notamment la lutte contre la corruption. M. Axang Laoly a souligné : *« Chaque organe du Parti à tous les échelons doivent être responsables de la sensibilisation idéologique et politique , conformément aux résolutions du 8e Congrès du Parti populaire révolutionnaire lao, et plus particulièrement de la résolution du n° 9 du bureau politique sur la création des groupes locaux des villages de développement. Le contrôle doit être assurré régulièrement sur l'application de la loi, l'éfficacité des mécanismes administratifs, la mise en oeuvre du plan de développement socio-économique, la gestion des revenus et des dépenses dans les divers secteurs. Dans les années récentes, le système de contrôle a été insuffisant et irrégulier,notamment en ce qui concerne l'application de la loi, dans les organisations du Parti en matière de lutte contre la corruption et de contrôle économique . ».*



Le contrôle doit être assurré régulièrement sur l'application de la loi.

58 Hmong rapatriés au Laos

PHONG THAMMAVONGSA

Conformément à l'accord bilatéral des sous-comités de coopération lao-thaïe pour le maintien de l'ordre et de la sécurité le long de la frontière, 58 Hmong qui étaient entrés illégalement en Thaïlande ont été rapatriés le 22 décembre dernier à Vientiane. Ce neuvième transfert s'est effectué en présence du directeur général de la Presse du ministère des Affaires étrangères, M. Yong Chanthalangsy également membre du sous comité de coopération lao-thaïe et du directeur des affaires frontalières thaïe-lao, le colonel Khamron Kheuavisayachan, et sous- secrétaire du comité. Les autorités thaïlandaises ont rapatrié cette fois-ci 17 familles qui vivaient dans le camp de Houay Namkhao, district de Khaokho, province de Phetchaboun, en Thaïlande. Après leur transfert, les autorités du pays leur ont distribué des biens de consommation courante, des ustensiles de cuisine, des vêtements et de l'argent, pour faciliter leur réinstallation. Certains ont choisi de retourner vivre dans leur village natal, d'autres de trouver un terrain et d'y travailler ou, selon leurs compétences, de trouver un emploi.



Il s'agissait du neuvième transfert pour l'année 2008.

Nouvel An hmong à l'école de Dongkhamxang

BOUAPHANH VIBOUNSAK



Après avoir terminé la récolte du riz, la communauté hmong fête son Nouvel An.

Pour la première fois, l'école de formation des enseignants du primaire et des maternelles de Dongkhamsang, arrondissement de Hatsayfong de Vientiane vient d' organiser la fête du Nouvel An hmong (Boun Kinh Chieng). De nombreux étudiants hmong étudient en effet, cette année, au sein de l'établissement.

« *Cette école a été ouverte en 1992,* a signalé le directeur adjoint de l'établissement, M. Somphone Chanthamaly. *Depuis, nous avons reçu plus de 400 étudiants provenant de différents lycées du pays. Cette année, nous avons plus de 500 étudiants dont 36 Hmong et 32 Khmou,* ». Lors du Nouvel An hmong, les étudiants des différentes ethnies portent des vêtements traditionnels pour la danse et le chant traditionnel. Les jeunes couples déclarent leur amour lors d'un jeu (Mak Khone) au cours duquel les garçons et les filles, placés en deux lignes face à face, se lancent une balle tout en échangeant des objets ou des compliments en gage quand tombe la balle.

«*Chaque année, les étudiants des différentes ethnies visitent leur village natal.* », a rappelé le chef du bureau des sports et des arts de Dongkhamxang M. Phayvanh Bandasak.

L'ethnie hmong est l'une des 49 groupes ethniques du Laos.

Comme les autres groupes, les Hmong disposent de leur propre culture et de leurs traditions spécifiques. Chaque année, après avoir terminé la récolte du riz, la communauté hmong fête son Nouvel An, dans l'ensemble du pays.



Le jeu du Mak Khone.



CCIFL

CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE FRANÇAISE AU LAOS

ltrkdko7k c]t vflkstde/iàxt9e lxx]k;

Chambre de Commerce et d'Industrie Française au Laos (CCIFL), association agréée nr. 5598/MdAE 03
B.P. 11781, Vientiane, R.D.P. LAO Site internet : www.ccifl.org E-mail: contact@ccifl.org

Intégration des ethnies : uniformisation de l'enseignement



M. Khamtanh Somvong



Les élèves en 8e année en condition d'examen pour entrer à l'Université nationale.

SONESAVANH SOULIYAPHACK

L'école Phonesavanh, accréditée par le ministère de l'Education nationale et l'Université nationale du Laos, est ouverte depuis février 2007. Elle accueille les élèves de toutes confessions, de toutes les ethnies et de tous les horizons sociaux. La seule condition d'admission est d'avoir une bonne moyenne générale.

« En effet, peu importe d'où ils viennent, s'ils sont pauvres ou riches. Notre école accueille les élèves brillants, explique le directeur de l'école Phonesavanh, M. Khamtanh Somvong. *C'est pour cette raison que nous faisons passer un examen d'entrée, pour nous assurer du niveau de l'élève. Il serait regrettable qu'un élève perde son temps parce qu'il a des difficultés à suivre »*

Située sur le campus de l'Université nationale du Laos, l'école dispense un cursus allant du collège à la terminale, adapté au étudiants issus des ethnies. En un an d'existence à peine, elle est déjà considérée comme une école performante et toutes les institutions éducatives s'accordent à dire que l'enseignement qui y est dispensé est l'un des meilleurs du Laos.

Avec 400 élèves issus de diverses ethnies, le taux de remplissage de l'établissement est à son plus haut point. 170 élèves issus d'ethnies sont en 4e et 5e année et 45 en 8e année.

« Ces élèves ont été sélectionnés dans chaque province selon des critères établis par l'école en coopération avec le centre ethnique pour les filles et les handicapés et le ministère de l'Education national, » souligne M. Khamtanh Somvong.

Les étudiants issus d'ethnies peuvent ainsi se remettre à niveau avec un programme de huit matières : mathématiques, physique, chimie, anatomie, littérature lao, langue lao, histoire et géographie. Le corps professoral se compose de 13 enseignants lao, dont 12 volontaires, et de quatre experts vietnamiens. A l'issue de leur 8e année, les étudiants pourront passer le concours d'entrée à l'Université nationale ou intégrer une école professionnelle.

Des dortoirs sont à la disposition des pensionnaires et le gouvernement octroi des bourses qui permettent de couvrir les primes repas, les fournitures scolaires et l'habillement.

Les élèves suivent un programme pédagogique varié et soutenu qui comprend des sorties (lieux historiques, spectacles, expositions), des rencontres sportives, des ateliers littéraires et autres.

Cet établissement a pu être édifié grâce au soutien de gouvernement vietnamien à hauteur de trois millions de dollar. Les travaux de construction de l'établissement ont débuté en 2005 et se sont terminés fin 2006.



L'Ecole Phonesavanh est située sur le campus de l'Université nationale.

La Croix-Rouge lao assiste les victimes d'une vague de froid



M. Bounnhèm Saysydavong

PHETPHOXAY SÈNGPASEUTH

Le nord du Laos subit actuellement une vague de froid, notamment dans la province de Xiengkhouang ou le thermomètre affiche 0 degré. La population des zones isolées souffre particulièrement pendant cette période, surtout les enfants et les personnes âgées. Certains se réunissent toute la journée autour de brasiers pour supporter le froid. A cet effet, la Croix-Rouge de la province intervient dans cette région depuis 1990. Elle s'est engagée dans une campagne contre le froid en distribuant aux habitants du district de Nong Hèd vêtements et couvertures.

Le chef du département de la Croix-rouge de la province de Xiengkhouang, M. Bounnhèm Saysydavong, a bien voulu répondre à quelques questions sur les conditions et les besoins des personnes en difficultés dans cette région.

Le Renovateur : Comment s'organisent les secours pendant cette période ?

M. Bounnhèm Saysydavong : Nous faisons appel à la générosité de chacun. Les gens donnent leurs vieux vêtements ou ceux qu'ils ne porteront plus. Les habitants de certains villages vivent dans des abris de fortune, sans aucune protection contre le froid ,et ne possèdent que très peu de vêtements. Il est urgent de les aider pendant cette période.

LR : Etes-vous soutenu par d'autres organisations ?

BS: *D*ans le passé, des associations et des organisations organisaient des collectes de vêtements et couvertures, mais cela ne suffisait pas à couvrir les besoins des plus démunis. En fait, nous bénéficions actuellement de l'aide de la Croix-rouge internationale, de celle du Danemark, de la France, de la Fondation Osaka et aussi de particuliers. Mais ces besoins augmentent et nous devons faire face à une forte augmentation du nombre de gens en difficulté pendant cette période. Pour lever des fonds, nous avons eu l'idée de créer des « saunas du cœur », dont les recettes sont destinées à des projets d'aide humanitaire et notamment à l'achat de vêtements.

LR : Intervenez-vous dans d'autres domaines ?

BS : Bien sûr, on essaie d'être présent là où il y a des besoins : alimentation, santé, éducation et autres. Notre action varie selon les saisons. En ce moment, c'est le froid mais dans quelque temps la prévention anti-paludéenne deviendra la priorité avec l'arrivée des pluies. Nous distribuons des moustiquaires imprégnées de répulsif et nous sensibilisons aussi à l'hygiène.

LR : Quels sont vos besoins directs ?

BS : *I*ls sont nombreux ! Mais je voudrais, en cette période de fêtes, appeler à la solidarité et encourager à plus de charité. Il ne faut pas oublier ceux qui vivent dans une extrême pauvreté et que certains en meurent. Nous avons besoins d'argent, mais aussi de matériel. Tous les dons, de livres pour l'éducation, de couvertures et de vêtements pour la saison froide, sont les bienvenus. On peut toujours faire une bonne action individuellement ou contacter la Croix-rouge lao au 21 66 10. »



Ils manquent de vêtements et de couverture .



Beaucoup se réunissent toute la journée autour de brasiers pour supporter le froid. --Photos Phonekham.

LR : Etes-vous satisfait des actions menées cette année ?

BS : *T*ant qu'il restera des gens en difficulté je ne serai jamais vraiment satisfait. Mais nous allons vers une amélioration et cette perspective me satisfait. Nous avons permis la construction d'une école et nous intervenons régulièrement dans 23 villages du district. Le combat contre la pauvreté est quotidien et de longue haleine, et je crois qu'avec la solidarité de tous nous le gagnerons.



Ce centre est dédié à la vente de produits électroniques.

Ouverture d'un nouveau centre Kolao

SOMPHAVANH SIRAMATH

La société coréenne Kolao a investi 1,2 million de dollars dans la construction d'un centre dédié à la vente de produits électroniques dans le quartier de Nongchanh, route de Dongpalane, arrondissement de Sisattanak à Vientriane : K Plaza. On y trouve tout ce qui concerne l'électronique et l'électroménager : ordinateurs, téléphones portables, télévisions, lecteurs DVD, radios, climatiseurs, ventilateurs, luminaires et autres, représentés sous différentes marques telles que Samsumg, L/G, Sony, Panasonic, Sanyo, etc…

La cérémonie d'ouverture a été organisée la semaine dernière, en présence du ministre de l'Industrie et du Commerce M. Nam Vignaket.

« *La construction de ce centre est bénéfique à l' économie du Laos,* a déclaré le directeur général du centre K Plaza, M. Dae Joong Kim. *Nous vendons des produits de qualité à des prix qui concurrencent ceux pratiqués sur les marchés* ».

L'année prochaine, la société Kolao va ouvrir de nouveaux centres K Plaza dans les provinces de Luang Prabang, de Champassak et de Savannakhet.

Opinions:

Mme Boutsady Vongphat, habitante du quartier Saylom : *« D'après moi, ce centre est très bon parce qu'il y a des produits de marques très connues. Au marché, parfois les produits sont de mauvaise qualité et il n'y a aucune garantie. »*

Mme Vannapha Boulalom, habitante du quartier Fay :

« je suis très contente d'être une de leur première cliente car j'ai déjà acheté une télévision L/G et un climatiseur Sanyo. »

La société Kolao Group investit au Laos depuis 1997, d'abord dans la vente de voitures puis à partir de 2003, dans celle des motos. Kolao a aussi investi dans des plantations de jatropha et construit des usines de production de biodiesel dans les provinces de Vientiane et de Champassak.



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

La culture de bois industriel : un secteur porteur

Le jatropha, l'hévéa et le bois d'agars ont la préférence des investisseurs

SOMPHAVANH SIRAMATH

*« Les investisseurs ou les particuliers lao qui se lancent actuellement dans la plantation du bois d'agar (*Aquilaria), *de l'hévéa et du jatropha font un placement judicieux et s'assurent une bonne source de revenus pour la vie car ce marché est loin de se tarir »* explique la directrice de la société Y&P Agro Industry Biodiesel, Mlle Boupha Phapaseuth.

Cette société cambodgienne, spécialisée dans la culture d'essences industrielles, cultive ces trois essences sur des terres qu'elle a louées au gouvernement lao dans les provinces de Xayaboury, Xékong, Saravane et Pakxé. Elle vient d'obtenir un nouveau droit de bail de 3 600 hectares dans cette dernière province.

Y&P Agro Industry Biodiesel exporte les produits transformés au Laos. Par exemple le combustible issu du jatropha est envoyé en Corée, l'huile de bois d'agar en Chine et le latex en Thaïlande.

Parallèlement, la société a créé de nombreuses pépinières où de jeunes plants d'hévéa, de jatropha et de bois d'agar attendent d'être replantés dans des exploitations définitives. Cette activité a créé de nombreux emplois pour les habitants des localités où les pépinières sont situées, notamment dans les alentours des villages de Dongxiendy et de Thangone. En outre, la société achète également leur production de graines de jatropha aux exploitants lao.



De nombreux investisseurs ont recours aux pépinières .

De nombreux investisseurs ont recours aux pépinières de Y&P Agro Industry Biodiesel pour constituer leur stock de plants. Récemment, le groupe Kolao a négocié l'achat de 30 000 plants de jatropha.

Entretien avec Mlle Bhouppha Phapaseuth.

Le Rénovateur: De ces trois arbres, quel est celui dont on tire le meilleur de revenu ?

Boupha Phapaseuth: Tout dépend des filières de distribution, des marchés et des demandeurs , quelle que soit l'essence. Le jatropha a le vent en poupe, notamment grâce à ses avantages écologiques et à la flambée du cours du pétrole. Cependant les marchés du latex et du bois d'agar sont en expansion constante.

LR: Comment travaillez-vous avec les exploitants locaux ?

B.P: Notre système est équitable ; nous fournissons les plants et les engrais aux propriétaires terriens en manque de fonds. Nous les initions aux techniques spécifiques de ces cultures et nous achetons leur production à un prix fixé selon le cours du marché.

LR: Le biodiesel peut-il remplacer le pétrole ?

B.P: Actuellement, il peut être une alternative au carburant traditionnel. Déjà, en Corée, plus de 60 % des voitures roulent au jatropha. Sa pollution est minime et il est plus économique: sont deux facteurs essentiels qui font la différence.

LR: La culture de ces essences est-elle importante au Laos ?

B.P: Oui, le bois d'agar et l'hévéa ont été introduits au Laos il y a déjà longtemps. Dans tout le pays, on compte environs 100 000 hectares de bois d'agar et 70 000 hectares d'hévéa. L'introduction du jatropha est plus récente (trois ans) et sa surface d'exploitation représente seulement 10 000 hectares. Dans un avenir proche, cette surface devrait largement dépasser celles de l'hévéa et du bois d'agar.

LR: Quels sont vos projets d'extension ?

B.P: Nous allons augmenter nos surfaces de culture et nous voulons créer des unités de transformation près de la capitale pour vendre des produits finis.

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

la Gondola
ITALIAN RESTAURANT

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

Villa à louer

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

Agriculture en plaine et en région montagneuse

SOMPHAVANH SIRAMATH



Ces dernières années, le secteur agricole et forestier a connu un taux de croissance, de 3,4 % par an.

Le Laos est un pays au climat tropical, riche en ressources naturelles. La nature de ses sols est propice à une agriculture et une arboriculture diversifiées : maïs, chou, canne à sucre, soja, caféier, fruits et autres.

La production agricole vise à alimenter le marché national pour les besoins des consommateurs, ainsi que les filières industrielles agro-alimentaires.

Les agriculteurs des régions montagneuses pratiquaient jadis la culture sur brûlis et l'élevage libre, abandonné à la nature. Ces activités leur procuraient de modestes revenus. Ensuite conformément à la stratégie agricole et forestière du ministère de l'Agriculture et des forêts pour 2006-2010, le secteur agricole et forestier pourra répondre aux besoins du pays. Ces dernières années, le secteur agricole et forestier a connu un taux de croissance, de 3,4 % par an. Il représente actuellement 46,4 % du produit intérieur brut.

La culture du riz représente 40 % de la production agricole de l'ensemble du pays.

Promotion de l'agriculture en montagne et en plaine : pour éradiquer la culture sur brûlis, le gouvernement lao promeut une agriculture diversifiée et fait importer des semences de haute qualité pour le marché intérieur.

Les autorités provinciales ont créé des infrastructures: marchés couverts, entrepôts, centres de formation agricole.

Ces mesures vont contribuer à élever le niveau de vie des habitants des zones rurales éloignées. En plaine, le gouvernement utilise toutes les potentialités du pays (culture maraîchère, sylviculture, élevage), pour développer l'économie nationale. Il met en place des moyens pour protéger les cultures des calamités naturelles : sécheresse, insectes, etc.

La plupart des plaines couvrent le centre et le sud du pays. Ces zones sont considérées comme le berceau de la riziculture. Ces régions sont aussi favorables à l'élevage.

Malgré tous ces aspects positifs, le secteur agroalimentaire souffre d'un retard technologique. Il manque également d'ingénieurs agronomes et de réseaux d'expérimentation ainsi que de groupes de production.

En se fondant sur la stratégie de recherche agricole et forestière pour 2006-2010 et sur les résolutions du 8e congrès du Parti populaire révolutionnaire lao, qui visent à régler le problème de la pauvreté d'ici 2020, l'Institut de recherche sur l'agriculture et les forêts établira de nouvelles orientations pour développer des techniques de culture et des programmes de formations.

Il se conformera également aux quatre plans du gouvernement ainsi qu'aux 13 règlements du ministère de l'Agriculture et des forêts.

L'agriculture en montagne privilégiera certains produits : oignon, carotte, choux-fleur, soja, maïs, café, arachide, litchi, oranger et autres.

En plaine, la priorité ira au concombre, à la salade, au chou chinois, à la tomate, au piment, au soja, à l'aubergine.

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 Viensay, Stand Pepsi en face de Namphou.
5. Minimart, Quai Fa Ngoum, au bord du Mékong.
6. Bureau de distribution de presse, rue Pangkham.

Formation pour les documentalistes et les techniciens

MANILA VANTHANOUVONG

L'Agence universitaire de la Francophonie vient d'organiser deux séminaires de formations au Campus numérique francophone d'Hô Chi Minh-Ville, l'une destinée aux techniciens en informatiques et l'autre pour les documentalistes.

Le premier séminaire, qui a eu lieu du 8 au 12 décembre, a rassemblé les techniciens en informatique de tous les pays fracophopnes en Asie-Pacifique. Le personnel technique du Vanuatu, du Laos, du Cambodge et du Vietnam ont pu donc participer à cette formation animée par le responsable technique régional, M. Jean-Christophe André.

Le second séminaire, qui a eu lieu du 15 au 18 décembre, s'adressait aux documentalistes des campus numériques francophones, des centres de ressources, des instituts de la Francophonie pour l'informatique et la médecine tropicale et certains documentalistes des espaces francophones basés dans les universités d'Hô Chi Minh-Ville. Les participants venaient du Vietnam, du Laos et du Cambodge. Cette formation portait sur l'information scientifique et technique (IST)et était animée par M. Jacques Reibel (Urfist Strasbourg) et Mme Catherine Lourdel (Urfist Mulhouse), aidés par le chef de projet documentation et IST à l'AUF, M. Gilles D'Eggis.



Le directeur du bureau Asie-Pacifique, M. Pierre le Mire, entourés des techniciens informatiques de l'AUF venus du Vanuatu, du Laos, du Cambodge et du Vietnam pour une formation à Hô Chi Minh-Ville.

Les participants ont en particulier appris à mieux accompagner les étudiants et les enseignants-chercheurs dans leurs recherches documentaires et notamment ont vu comment mieux identifier les sources (ressources libres, moteurs de recherche spécifiques, etc.), comment mieux utiliser les ressources (revues en ligne, base de données) et enfin l'intérêt du web 2.0 et de différentes solutions informatiques pour mieux suivre les ressources en ligne (flux RSS, partages de signets, logiciels de gestion bibliographique, etc.).



Stage IST pour les documentalistes du Cambodge, Laos et Vietnam.

SWEDISH PIZZA & BAKING HOUSE

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



SWEDISH PIZZA & BAKING HOUSE

Now we have home delivery

1 000 espèces découvertes dans la sous-région du Mékong

MANILA VANTHANOUVONG

Selon un récent rapport du Fonds mondial pour la protection de la nature (WWF), des scientifiques ont découvert plus de 1 000 espèces animales et végétales dans la sous-région du Mékong.

Le rapport « *Premières Découvertes dans la région du grand Mékong* » atteste qu'environ 1068 nouvelles espèces ont été identifiées par les scientifiques entre 1997 et 2007, comme la plus grande araignée chasseuse du monde (*Heteropoda maxima*), avec des pattes de 30 centimètres, ou le cerf aboyeur noir des Annamites (*Muntiacus truongsonensis*). Concrètement, ce sont 519 variétés végétales, 279 espèces de poissons, 88 de batraciens, 88 d'araignées, 46 de lézards, 22 de serpents, 15 espèces de mammifères, 4 d'oiseaux, 4 de tortues, 2 de salamandres et une espèce de crapaud qui ont été répertoriées.

Alors que la plupart des espèces ont été découvertes dans des zones inexplorées de la jungle et en zones humides, certaines ont été identifiées dans des endroits surprenants. Le Kha-nyou (*Laonastes aenigmamus*), unique survivant d'un ancien groupe de rongeurs que l'on croyait éteint il y a 11 millions d'années, a été repéré par des scientifiques dans un marché local de Thakhek au Laos, alors qu'un crotale arboricole (*Trimesurus vogeli*) a été retrouvé sous la toiture d'un restaurant dans le parc national de Khao Yai en Thaïlande.



Le Kha-nyou, un rongeur identifié au Laos.

Le directeur du programme du WWF dans la sous-région du Mékong, M. Stuart Chapman, a souligné que ces découvertes confirmaient encore une fois la place de cette région sur la carte mondiale de la biodiversité.

Le rapport du WWF souligne également que le développement économique devrait aller de pair avec la protection de l'environnement afin de garantir la vie de la population ainsi que l'existence de ces espèces animales et végétales dans la région.

La sous-région du Mékong, regroupant le Laos, le Vietnam, le Cambodge, la Thaïlande, le Myanmar et la Chine, est considérée comme une communauté partageant de mêmes intérêts et de mêmes défis.

C'est une région au rythme de développement rapide et qui est très compétitive dans le commerce et le tourisme.



La sous-région du Mékong est considérée comme une communauté partageant de mêmes intérêts et de mêmes défis.

Lao Air

Effective from 17 April 2008

Vientiane - Phongsaly – Vientiane

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

Vientiane - Samneua - Vientiane

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

Vientiane - Xayabouly – Vientiane

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

Remark: Flight Schedule would be changed without prior notice.

For information please contact:

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

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



Elles étaient 18 candidates à concourir.

L'élection de Miss Aphone Lao 2008

SONESAVANH SOULIYAPHACK

Cette année,la province de Champassak est à l'honneur car c'est une de ses jeunes Femmes qui a remporté le titre de Miss Aphone Lao 2008, lors de la finale, qui a eu lieu le 20 décembre au Palais national de la culture.

Cette finale, organisée en coopération avec l'Union des femmes Lao et l'entreprise K&C, tant attendue par les médias et tous les secteurs professionnels, a vu concourir 18 jeunes femmes issues d'une sélection drastique et de toute une série de phases éliminatoires à l'issue desquelles n'ont été retenuees que cinq d'entre elles, trois de la capitaleet et deux de Champassak. Elles ont été jugées sur un défilé de mode où elles devaient porter trois modèles de style différent : costume ethnique traditionnel, tenue de soirée (style lao) et costume contemporain.

C'est Mlle Thipphavong Khantisaly, de Champassak, portant le numéro A10, qui a été couronnée Miss Aphone Lao 2008. Cette jeune étudiante qui prépare une maîtrise d'anglais, a su séduire les 15 jurés et surtout donner les bonnes réponses aux questions tirées au sort.

L'une d'elles était : « Qu'est-ce que vous voulez-vous faire dans l'avenir ? »

Réponse : *« Je voudrais être enseignante pour retransmettre tout ce que j'ai appris aux enfants et notamment aider ceux qui n'ont pas eu accès à l'éducation. ».*

Cette réponse lui a valu les félicitations du jury et lui a fait remporter le premier prix qui comportait : une prime de 30 millions de kip (offerte par Beerlao), un diadème serti de brillant d'une valeur de 15 millions de kip (bijouterie Phouvong), une écharpe de soie, un abonnement d'un an au journal *Vientiane Times*, un lot d'eau en bouteille Tigerhead et encore bien d'autres cadeaux.

Thipphavong (Toukta), étudiante en 5e année de l'Université Champassak, à la faculté de pédagogie, département d'enseignement en langue anglaise a 22 ans. Issue d'une famille paysanne, elle habite toujours chez ses parents . Elle est l'ainée d'une famille de trois enfants : *« J'ai donné tous mes prix à ma mère. Ce qui compte le plus pour moi, c'est la famille », a-t-elle dit.*

Dans la journée, elle étudie et le soir, elle donne des cours d'anglais.

Sportive accomplie , elle pratique le taekwondo à Champassak.

« J'aurais aimé participer aux 8e Jeux nationaux à Champassak, mais ils se déroulaient dans la même période que le concours de Miss Aphone Lao. Alors, j'ai choisi le concours. Les jeux, ça sera pour l'année prochaine ! »

Thipphavong, a été médaillée d'or lors des compétitions sportives amicales Lao-Thai en 2007. La même année elle participe au projet touristique des jeunes de l'Asean en Inde.

Le titre de première dauphine a été attribué à Mlle Manithip Champassak (A9), elle aussi de Champassak. Elle passera bientôt son bac à l'école Houa Siao à Ubon Ratchathani (en Thailande). Elle a gagné de nombreux lots dont un prix de 15 millions de kip et une écharpe en soie.

Mlle Salakchay Outanasith (A2), résidant à Vientiane, étudiante en 5e année de l'Université des sciences de la santé, a été élue deuxième dauphine. Elle gagne 10 millions de kip (Tigo). Deux jeunes femmes se sont retrouvées ex-æquo pour le titre de troisième dauphine. Il s'agit de Mlle Koulab Sengmanivanh (A8), (également élue Miss photo), étudiante en 2e année au collège Com Center, et de Mlle Dalina Latsabouth (A16), étudiante en faculté d'économie et de gestion à l'Université nationale. Elles remportent toutes les deux un prix de 5 millions de kip.

Parallèlement au titre de Miss Aphone Lao, le titre de Miss Amitié a été remis à Mlle Phitsamay Mithavong (A7), de la province de Luang Prabang et celui de Miss Popularité à Mlle Douangmany Heuangkhamsène (A4), de Vientiane. Ces titres leur ont été attribués grâce au vote des abonnés Tigo par SMS. Elles ont remporté chacune un prix de cinq millions de kip, une écharpe de soie et bien d'autres lots. Les 13 lauréates éliminées ont reçu un million de kip chacune. La cérémonie de clôture du concours a été marqué par la présence de hautes personnalités, notamment la vice-présidente de l'Assemblée nationale, Mme Pany Yathotou, le ministre de l'Information et de la culture, M. Mounkèo Oraboun, la présidente de l'Union des Femmes Lao, Mme Sisay Leudetmounsone, ainsi que sa vice-présidente, Mme Khamchanh Phomsèngsavanh.

Développer le tourisme au Laos

SOMPHAVANH SIRAMATH

Le gouvernement lao a défini 11 programmes prioritaires pour développer le pays. Ils composent des projets de développement des sites touristiques par la publicité, le renforcement des relations de tourisme avec les pays voisins, le développement d'activités attirant les visiteurs, l'amélioration des services hôteliers et des prestations des sociétés qui vivent du tourisme.

Pour promouvoir le tourisme, le gouvernement lao mise sur la construction, l'amélioration et la rénovation des routes, particulièrement celle qui relient la Thaïlande, la Chine, le Vietnam, le Myanmar et le Cambodge. Par ailleurs,dans les provinces de Savannakhet et de Champassak, on construit des ponts où seront placés de nouveaux postes-frontière.Les aéroports de Luang Prabang et de Paksé devraient aussi devenir, à terme, des aéroports internationaux.

Le nombre de sociétés liées au tourisme, celui des les hôtels ou des restaurants ne cessent d'augmenter. Aujourd'hui, le Laos compte 134 sociétés touristiques, 211 hôtels et 1 170 guesthouses. Sur les 10 premiers mois de l'année, ils ont accueilli 1 373 592 visiteurs, soit une augmentation 3 % par rapport aux dix premiers mois de l'an passé.



Le Palais Royal à Luang Prabang.

Le développement du tourisme et lié au renforcement des compétences des personnes travaillant dans ce secteur. L'accent sera donc mis sur la formation. En ce sens, l'Administration nationale du tourisme lao a reçu du Luxembourg plus de 5 millions d'euros pour construire un centre de formation aux métiers du tourisme et un hôtel à Vientiane.

Enfin, les problèmes politiques en Thaïlande ont eu un effet négatif sur le tourisme dans la région du Mékong, puisque Bangkok représente un passage presque obligatoire pour se déplacer en Asie du Sud-Est.

Parlons trois langues
Situation 14

KHAMPHOUTH XAYASOMROTH

Bonjour! mon nom est Jean Paul. Je viens de Toulouse, en France, mais j'habite actuellement à Londres. J'ai un très petit appartement près du centre ville. Je suis serveur et étudiant en comédie. Je travaille dans un restaurant italien. Je mange italien et je bois du vin italien et français. Je ne bois pas de bière. Je ne l'aime pas. Et je ne fais pas de sport. Je parle trois langues : le français, l'anglais et un peu l'italien. Je veux être acteur.

Hello ! My name is Jean Paul. I come from Toulouse, in France, but I live now in London. I have a very small apartment near the centre. I'm a waiter and drama student. I work in an Italian restaurant. I eat Italian food and I drink Italian and French wine. I don't drink beer. I don't like it. And I don't play sport. I speak three languages- French, English, and a little Italian. I want to be and actor.

Sabaidi ! Su khongkhoy mène Jean Paul. Khoy matiak Toulouse, you nai pathed frang. Tèva diaoni khoy asaïyou nakhonelouang London. Khoy mi hongphak noynoy you kay kangmeuang. Khoy péne dék seub lè péne naksuksa khanèng naksadèng. Khoy hedviak you hane ahane itali. khoy kinh ahane itali lè dum laovay itali lè laovay frang. Khoy boh dum bia. Khoy boh mak. Lè khoy ko boh linh kila. Khoy vao dai sam phasa-frang, angkid lè italien noynung. Khoy yak péne naksadèng.

Us et coutumes des Akha au Laos (1/2)

KHAMPHOUTH
XAYASOMROTH



Jeunes femmes Akha.

Les Akha, qui vivent dans les provinces septentrionales du Laos (Luang Nam Tha, Phongsaly, Oudomxay et Bokèo…), sont venus du sud de la Chine il y a plus de deux siècles. Cette ethnie, l'une des 49 que compte le Laos, a toujours conservé son mode de vie et ses us et coutumes. Selon le recensement national effectué en 1995, elle représente 1,4 % de la population totale du pays. Cette ethnie s'appelle elle-même Akha. On la connaît aussi sous l'appellation Ikor. L'ethnie Akha se compose de plusieurs sous-groupes : Chichor, Pouli, Pana, Fé, Oma, Noukoui, Louma, Eupa, Chipia, Mouchi, Yaeu, Keu, Mouteune, Mamouang, Phoukhoua, Pilou, Picho, Phouxang et Kongsat.

Langue : sans écriture, la langue des Akha fait partie de la branche sino-tibétaine.

Bien qu'il n'y ait pas d'écrit, cette ethnie conserve un riche patrimoine culturel, transmis par tradition orale, et possède un mode de vie spécifique. Les Akha sont animistes et ont recours au chamanisme. Leurs croyances sont peuplées d'esprits, qu'ils soient bons ou mauvais. Les bons esprits sont ceux de la maison et du village. Ce sont les âmes de leurs ancêtres qui veillent sur eux et les protégent. Chaque maison possède un autel. Au contraire, les mauvais esprits sont ceux qui habitent dans les montagnes, les forêts et les rivières et qui sont responsables de tous les maux : maladie, accident, mauvaise récolte, envoûtement et autres.

Leurs us et coutumes sont régis par certaines règles et codes immuables, appelés kam ou khalam, dont voici quelques exemples : l'implantation d'un village et l'orientation des maisons ; certains jours sont chômés ; il est interdit de négliger des objets appartenant au village, notamment les portes d'entrée; ne pas se promener dévêtu ; se déchausser avant d'entrer dans la maison ; ne pas entrer avec de la viande crue dans le village ; interdiction aux jeunes de chanter, de danser ou de discuter dans les maisons.

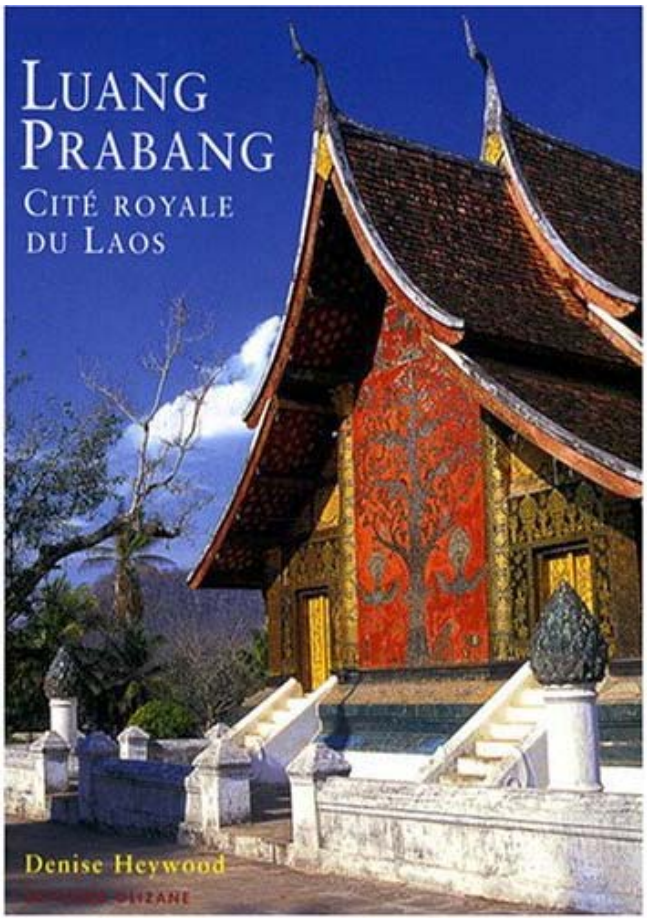
Certaine de ces règles sont discriminatoires : par exemple, il sera interdit à une femme enceinte avant le mariage d'accoucher au village ; les jumeaux, les nouveaux-nés malformés ou anormaux sont bannis du village ; les veuves ne sont pas autorisées à mourir dans le village.

Des règles s'appliquent aussi aux animaux. Une truie qui met bas dans le village un ou deux porcelets est un mauvais sort qu'il faut conjurer. Elle sera abattue et offerte en repas à la communauté. *(à suivre)*



Maisons traditionnelles de l'ethnie Akha.

Luang Prabang : Cité royale du Laos
de Denise Heywood



Patrimoine mondial de l'Humanité de l'Unesco, Luang Prabang est considérée comme la ville la mieux préservée d'Asie du Sud-Est. Située dans un cadre naturel magnifique, sur les rives du Mékong, et entourée de montagnes verdoyantes, cette ancienne cité royale abrite les joyaux de l'art bouddhique des XVIe et XVIIe siècles. A Luang Prabang, l'art sacré a naturellement intégré des éléments de l'hindouisme et de l'animisme, tous deux antérieurs au bouddhisme, conférant ainsi aux temples de cette cité incomparable un raffinement architectural et une élégance uniques. En outre, grâce aux colonisateurs français, l'ancienne capitale du royaume lao peut également se prévaloir d'un riche héritage colonial. C'est le mélange de ces deux traditions culturelles, si différentes, qui lui confère tout son charme. Luang Prabang - Cité royale du Laos contient 315 photographies en couleurs et 63 documents d'archives en noir et blanc, 26 plans de temples et dessins d'architecture ainsi qu'un glossaire et une bibliographie.
Biographie de l'auteur
Denise Heywood, journaliste et photographe anglaise a publié de nombreux articles consacrés à l'Asie du Sud-Est. Elle se passionne pour Luang Prabang et son histoire depuis le début des années 1990. Membre de la Royal Geographical Society, elle a vécu au Cambodge et en France.

Broché: 214 pages
Editeur : Olizane (20 juin 2008)
Collection : GUIDES HORS COL
Langue : Français
Prix : EUR 25 EUR

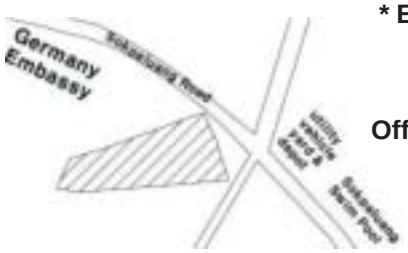
HI VILL

EXCLUSIVE RIGHTS!
TOP OFFER!

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



European Style Resort in Sokphaluang Village



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

Le restaurant Sokdy



Mme Manivone Phommachanh

VAYORATH XAYASOMROTH

Vous cherchez un bon restaurant pour retrouver vos amis ? Des plats savoureux et de la cuisine lao, thaïe et européenne ? le restaurant Sokdy se situe dans le centre de Vientiane et accueille, depuis maintenant trois ans, de nombreux clients lao et étrangers.

Création d'une femme lao, la salle a une capacité d'accueil de 60 couverts. On y trouve un buffet de desserts, les gourmands en sont ravis.

La salle et la décoration sont agréables, alliant tradition et modernité. Mme Manivone Phommachanh nous y reçoit : *«Mon restaurant connaît un vif succès auprès des Chinois et des Vientianais. La qualité de notre service n'a rien à envier à celle d'un hôtel cinq étoiles et notre cuisine jouit d'une très bonne réputation. Notre restaurant propose une variété de plats à même de satisfaire tous nos clients. Je pense que mon restaurant est le lieu idéal pour rencontrer des gens de toute nationalité, discuter et manger.* »

Le restaurant Sokdy est situé sur la route de Luang Prabang, à côté de la discothèque Le Futur.

Tous les soirs, une grande place est aussi accordée à la musique puisqu'on peut y assister à des concerts de guitare acoustique et à participer au karaoké en attendant son plat.



La salle a une capacité d'accueil de 60 couverts.

Le restaurant de Sokdy est ouvert tous les jours de 11 30 h à 23 h30.



Thé de Java

BIBA VILAYLECK

Orthosiphon stamineus Benth
Labiatae

Nouat mèo : lao
Payup maek, Nouat mèo : thaï
Râu mèo : vietnamien
Misai kuching : indonésien
Cat's whiskers : anglais
Thé de Java, moustaches de chat : français

Le thé de Java est l'exemple même d'une plante médicinale traditionnelle « qui a réussi ». En effet, introduite en Occident assez tard, sur la foi de son efficacité dans la région indo-malaise, elle est devenue l'une des plantes phares de la pharmacopée européenne. Elle appartient à la grande famille des Labiées dont les fleurs « sont pourvues de lèvres » ; cette famille est aussi très typique dans le monde végétal car elle comporte de nombreuses plantes aromatiques exploitées pour leur essence, utilisées aussi bien en cuisine qu'en médecine ou en cosmétologie ; citons simplement les basilics, les menthes, les thyms, les mélisses …etc.

C'est Bentham, le célèbre botaniste britannique qui nomme l'*Orthosiphon* à partir d'un mot grec qui veut dire « tube droit », allusion à la corolle au long tube de la fleur ; mais toutes les langues vernaculaires, y compris le lao, ont repris pour nommer ce « thé » le nom indonésien qui signifie « moustaches de chat », au vu de ses étamines longues et relevées comme des moustaches.

Nouat mèo est une herbe vivace dressée, de 30 à 60 cm de haut. Ses feuilles, en paires espacées et opposées, velues sur les deux faces, mesurent de 4 à 8 cm de long sur 2 à 4 cm de large. Elles sont de couleur vert sombre sur leur face supérieure et vert plus clair sur leur face inférieure. Elles dégagent une odeur très légèrement aromatique. Les fleurs de couleur blanche ou bleu lilas pâle, ont un calice court et une corolle à long tube avec quatre étamines filiformes deux fois plus longues que la corolle. Elles constituent de beaux épis en forme de pyramide qui font aussi de **Nouat mèo** une plante décorative très appréciée.

Traditionnellement, dans toute la région, **Nouat mèo** est pris comme un thé en infusion de feuilles pour soulager les maladies de la vessie et des reins et les douleurs musculaires. La dose recommandée est de 4gr de poudre de feuilles dans 750 ml d'eau à boire dans le courant de la journée. La plante entière, sans les racines, est récoltée aux mois de mars et d'avril avant la floraison et séchée au soleil.

Les industries pharmaceutiques aussi bien en Malaisie qu'en Europe et aux USA se sont appliquées à déterminer les composants chimiques de cette plante si efficace. Les feuilles qui sont riches en polyphénols, potassium et en huiles essentielles sont utilisées pour leur propriété diurétique permettant une élimination importante de l'urée et de l'acide urique. En outre, elles agissent sur le cholestérol, dont elles font baisser le taux dans le sang, les flavonoïdes qu'elles contiennent favorisant la mobilisation des graisses. Ces propriétés vont faire la réputation de l'Orthosiphon conseillé comme adjuvant dans les régimes amincissants est recherché par tous ceux et celles qui désirent perdre du poids et garder la forme. Il possède également des propriétés dépuratives utilisées pour lutter efficacement contre les calculs biliaires, pour prévenir les récidives de coliques néphrétiques et pour soulager les douleurs lors de cystites.

Au laos où les plantes médicinales ont été reconnues comme héritage national depuis 1999, la culture de **Nouat mèo** a été encouragée par le gouvernement et subventionnée par le Fonds lao pour la biodiversité. La plante est cultivée dans plusieurs régions en particulier dans la province de Houaphanh où elle fournit du travail toute l'année aux paysans qui apportent leurs récoltes dans des centres agréés d'où elles sont exportées, après traitement, vers les marchés américains et européens. Le contrôle sur les cultures, la mise en place d'une production qui respecte l'environnement et l'aide technique et financière apportée aux villageois permet une gestion intelligente et rentable de ce type de produits locaux.



La belle fleur de l'Orthosiphon est aussi décorative.



Les longues étamines recourbées font penser aux moustaches de chat.



Les feuilles de Nouat mèo dont on fait un thé.



La fleur aux grosses lèvres et les étamines en moustache d'Orthosiphon.

Brochettes de bœuf mariné



MANILA VANTHANOUVONG

Préparation et cuisson:

La veille:

1) Faites votre marinade dans un saladier, mettez le vin rouge, la sauce soja, la sauce d'huîtres, le miel, l'huile, le cube de bouillon, le sel et le poivre. Mélanger tous les ingrédients.

2) Découpez la viande de boeuf en gros cubes. Puis rajoutez les morceaux de viande dans la marinade. Laissez-les mariner et mettez au frais pendant au moins 12 heures.

3) Le lendemain, lavez et épépinez les poivrons, découpez-les en dés.

4) Epluchez l'ananas, coupez-le en petits morceaux, ainsi que les oignons en carrés, les champignons et les tomates en deux s'ils sont trop gros.

5) Faites vos brochettes en alternant la viande et les morceaux d'oignons, de champignons, d'ananas et de poivrons déjà coupés.

6) Faites chauffer le barbecue et faites cuire vos belles brochettes pendant 10 à 15 minutes à chaque cuisson.

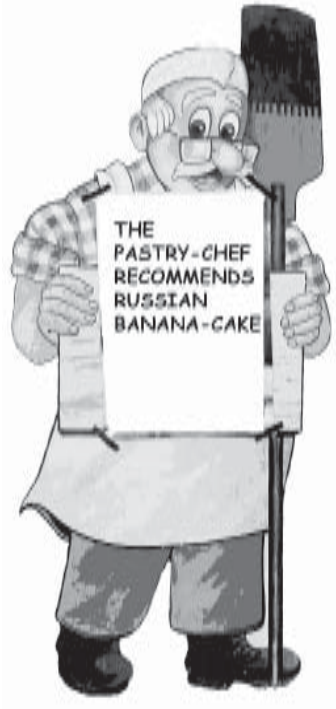
7) Servez les brochettes avec de la sauce tomate ou de la sauce épicée accompagnée de salade.

Remarques : pendant la cuisson des brochettes pour que la viande ne soit pas trop sèche, on peut verser un peu de marinade.

Ingrédients : pour 8 personnes

- 1 kg et demi de viande de boeuf bien tendre
- un cube de bouillon de boeuf
- 8 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- 4 cuillerées à soupe de vin rouge
- sel et poivre
- 400 g de tomates cerises
- 300 g de champignons de paille
- 4 poivrons verts (vous pouvez aussi utiliser des poivrons d'autres couleurs)
- 1 ananas
- 3 oignons
- 2 cuillerées à soupe de miel liquide
- 3 cuillerées à soupe de sauce soja
- 3 cuillerées à soupe de sauce d'huîtres

SCANDINAVIAN BAKERY



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

Adresses utiles

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Champassak passe le témoin à Luang Prabang

BOUAPHANH VIBOUNSAK

La soirée du 22 décembre a vu la clôture des 8eJeux nationaux après dix jours de compétition. MM. Somsavat Léngsavad, membre du Bureau politique du comité central du Parti, Sonexay Siphandone, gouverneur de la province de Champassak et le Dr Phouthong Sèng-Akhom, président du Comité national des sports, etaient présents à la cérémonie finale, organisée par les élèves de la province.

« *Au nom du gouvernement, je tiens à exprimer mes félicitations au Comité d'organisation des 8eJeux nationaux. Durant toute une semaine, les meilleurs athlètes du pays se sont affrontés pour donner le meilleur d'eux-mêmes.*

Cette réussite nous encourage pour l' organisation des 25eJeux d'Asie du Sud-Est, qui seront accueillis en 2009 au Laos », a déclaré M. Somsavat Léngsavad lors de son discours. Le passage de témoin s'est symboliquement déroulé entre le gouverneur de Champassak et celui de Luang Prabang, qui accueillera les prochains Jeux nationaux en 2011.

Enfin, un grand feu d'artifice a mis en terme aux festivités et a illuminé le ciel de Champassak. La dernière épreuve, le football masculin, a vu s'affronter l'équipe du ministère des Travaux publics et celle de Champassak. Le match s'est terminé sur un score de 3 à 1, en faveur de la première, qui est ainsi champion de football des 8e Jeux nationaux 2008.



Spectacle de clôture des huitièmes Jeux nationaux.

Tableau final des médailles aux 8eJeux nationaux

Rang	Equipe	Or	Argent	bronze	Total
1	Champassak	80	52	46	178
2	Borikhamxay	27	26	22	75
3	Capitale Vientiane	26	21	51	98
4	Ministère de la Défense nationale	25	19	16	60
5	Savannakhet	12	29	44	85
6	Ministère de la Sécurité	11	19	23	53
7	Luang Prabang	11	8	17	36
8	Ministère de l'Education	6	6	8	20
9	Centre de la Jeunesse populaire révolutionnaire lao	6	1	8	15
10	Ministère des Finances	4	3	8	15
11	Ministère du Plan et de l'investissement	3	7	12	22
12	Banque nationale	3	4	7	14
13	Bokèo	3	3	5	11
14	Xayaboury	2	5	7	14
15	Ministère de l'Industrie et du commerce	2	1	5	8
16	Phongsaly	2	0	2	4
17	Ministère de l'Information et de la culture	2	0	1	3
18	Vientiane	1	10	9	20
19	Ministère de la Santé publique	1	4	10	15
20	Khammouane	1	3	22	26
21	Xékong	1	2	7	10
22	Oudomxay	1	2	3	6
23	Luang Namtha	1	1	4	6
24	Attopeu	1	1	4	6
25	Saravane	1	0	4	5
26	Ministère des Travaux publics et des transports	1	0	1	2
27	Houaphanh	0	3	1	4
28	Ministère de l'Energie et de mine	0	2	6	8
29	Xiengkhouang	0	0	2	2

Dans l'objectif



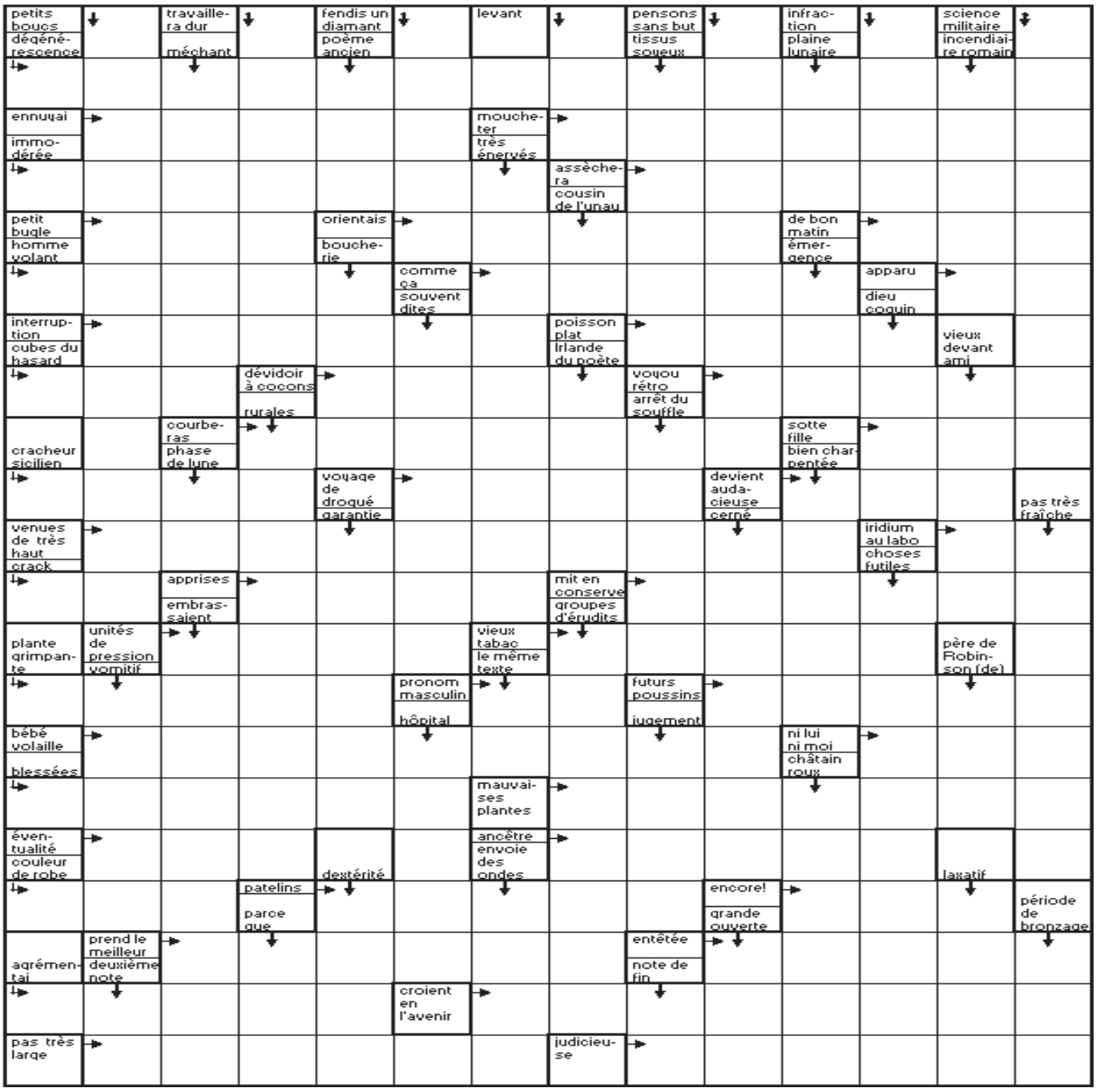
Le 19 décembre dernier, au village de Thongmang de l'arrondissement de Xaythany, Vientiane, a eu lieu la pose de la première pierre d'une usine de production de sel. Elle devrait livrer 50 tonnes de sel par an. Le vice-Premier ministre, permanent du gouvernement, M. Somsavat Léngsavad et des vice-ministres ont participé à l'événement.



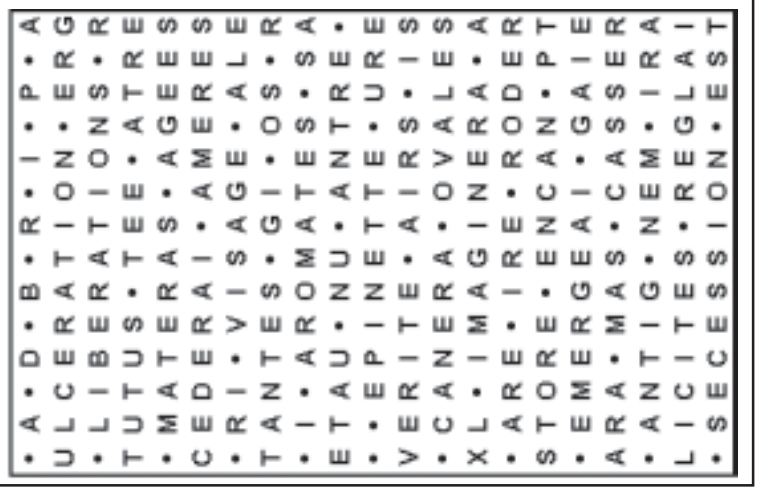
La Banque Asiatique de développement (BAD) a organisé un dîner de rencontre avec les medias lao le 23 décembre, au restaurant Tamnak Lao à Vientiane.
Y étaient présents le directeur de la BAD, M. Kil Hong Kim, le directeur du département des médias du ministère de l'Information et de la culture, M. Vanthong Phomchanheuang et le directeur général de la Presse lao en langues étrangères, M. Savankhone Razmountry ainsi que de nombreux journalistes.



Le 23 décembre, le bureau de la Presse lao en langues étrangères a souhaité un Joyeux Noël aux correcteurs et contributeurs du Rénovateur et du Vientiane Times qui pour l'occasion ont eu droit à la traditionnelle dinde de noël.



Mots fléchés
Solution du N. 519



Le proverbe de la semaine

L'argent est un bon serviteur et un mauvais maître

g'oc,ogrvIa.-
9'1k.sdkpgxaokp

UN BRIN D'HUMOUR

(Ils l'ont dit)

Il est évidemment bien dur de ne plus être aimé quand on aime, mais cela n'est pas comparable à l'être encore quand on n'aime plus.

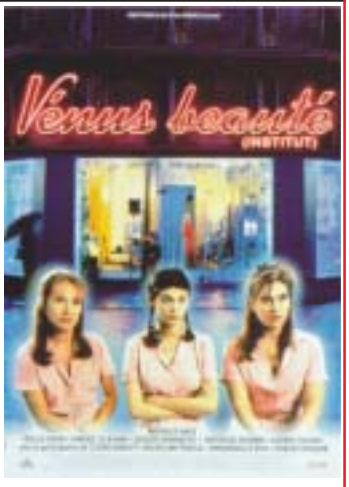
Georges Courteline

Guide

HOROSCOPE

Bélier 21 mars - 20 avril
Vous baignez dans une ambiance positive qui vous fera faire quelques pas en avant. Votre courage est décuplé et votre besoin d'agir vous aide à avancer.
Taureau 21 avril - 21 mai
Vous avez la faculté d'enjôler sans avoir l'air d'y toucher et cela vous promet une entente harmonieuse avec ceux que vous aimez. Vous aurez envie d'intimité.
Gémeaux 21 mai - 21 juin
Bon physique et bon moral. Seul le climat social et relationnel dans lequel vous baignez peut perturber votre dynamisme.
Cancer 22 juin - 22 juillet
Des nouvelles heureuses arrivent et concernent certains de vos projets les plus chers.
Lion 23 juillet - 22 août
Votre intelligence fait mouche et votre sens de la répartie vous aidera cette semaine, surtout si vous devez prendre des contacts, vendre vos idées ou vous présenter à un travail.
Vierge 23 août - 22 septembre
Le partenaire qui partage votre couette aura tendance à vous faire la morale. Et si personne ne dort à vos côtés, vous risquez de faire une rencontre dingue !
Scorpion 23 octobre - 22 novembre
Vous êtes en très grande forme. Vous bénéficiez d'un regain de dynamisme qui vous rend efficace.
Balance 23 septembre - 22 octobre
Vous aurez toutes les chances pour réussir. A condition de ne pas trop prétendre, ni vous vanter des propositions juteuses que l'on peut vous faire.
Sagittaire 22 novembre - 20 décembre
Les planètes soutiennent vos amours et même les légalisent.
Capricorne 21décembre - 19 janvier
Vous risquez de ressentir un peu de fatigue ou de stress. Pas d'inquiétude, car cette perte d'énergie est probablement due aux efforts fournis jusqu'ici. Ménagez-vous tout de même !
Verseau 20 janvier - 18 février
Cette semaine annonce une grande mutation dans vos rapports affectifs.
Poisson 19 février - 20 mars
Votre forme et votre tonus se renforcent. Votre entourage vous envie. Si vos amis ont besoin de chaleur et d'enthousiasme, ils peuvent compter sur vous.

CINÉ CLF



« Vénus beauté »
Réalisé par Tonie Marshall
Avec Nathalie Baye, Mathilde Seigner, Audrey Tautou…
Sujet : Angèle est esthéticienne à Vénus Beauté, un institut de quartier dirigé par Nadine où clientes et clients confient leurs petits et grands malheurs entre deux soins. Quand Angèle a terminé sa journée, elle drague des hommes avec lesquels elle tente d'établir un rapport minimal fait de sexe et de camaraderie…

Mardi 30 décembre à 18h30 et samedi 3 janvier à 17h45.

EXPO-PHOTO

Conduire à Vientiane
de Philipe Coste
Du 3 au 31 décembre
au Centre de langue française
Entrée libre.

MUSÉES



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



REVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE
Pour dire au revoir à l'année 2008 et fêter l'entrée dans la nouvelle année, on peut dîner et assister à l'élection de Miss Jeux d'Asie du Sud-Est 2009 et à un concert, en attendant les 12 coups de minuit.
Le 31 décembre à partir de 20 h00 au stade national.
Renseignements et réservations au 021 21 60 08 ou au 021 21 60 09

RADIO

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

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

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

TNL 1

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

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

TV5 MONDE



« Indomptable Angélique »
Réalisation : Bernard Borderie
Avec : Michèle Mercier, Robert Hossein, Jean-Claude Pascal, Helmut Schneider…
Sujet : Désirant retrouver Peyrac, son mari qu'elle sait vivant, Angélique s'embarque sur une galère vers l'île des Langoustiers, en Méditerranée. Pour échapper à une attaque barbaresque, Angélique plonge dans les flots sans savoir que le chef des Barbares n'est autre que Peyrac…
Mardi 30 décembre à 20h00

ທະນາຄານການຄ້າຕ່າງປະເທດລາວ

BANQUE POUR LE COMMERCE EXTERIEUR LAO

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

Modern Quick Reliable



Real Time Online Banking

Free transfer within BCEL accounts

24 Hours ATM Service

(International and Domestic Card)

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



Head Office

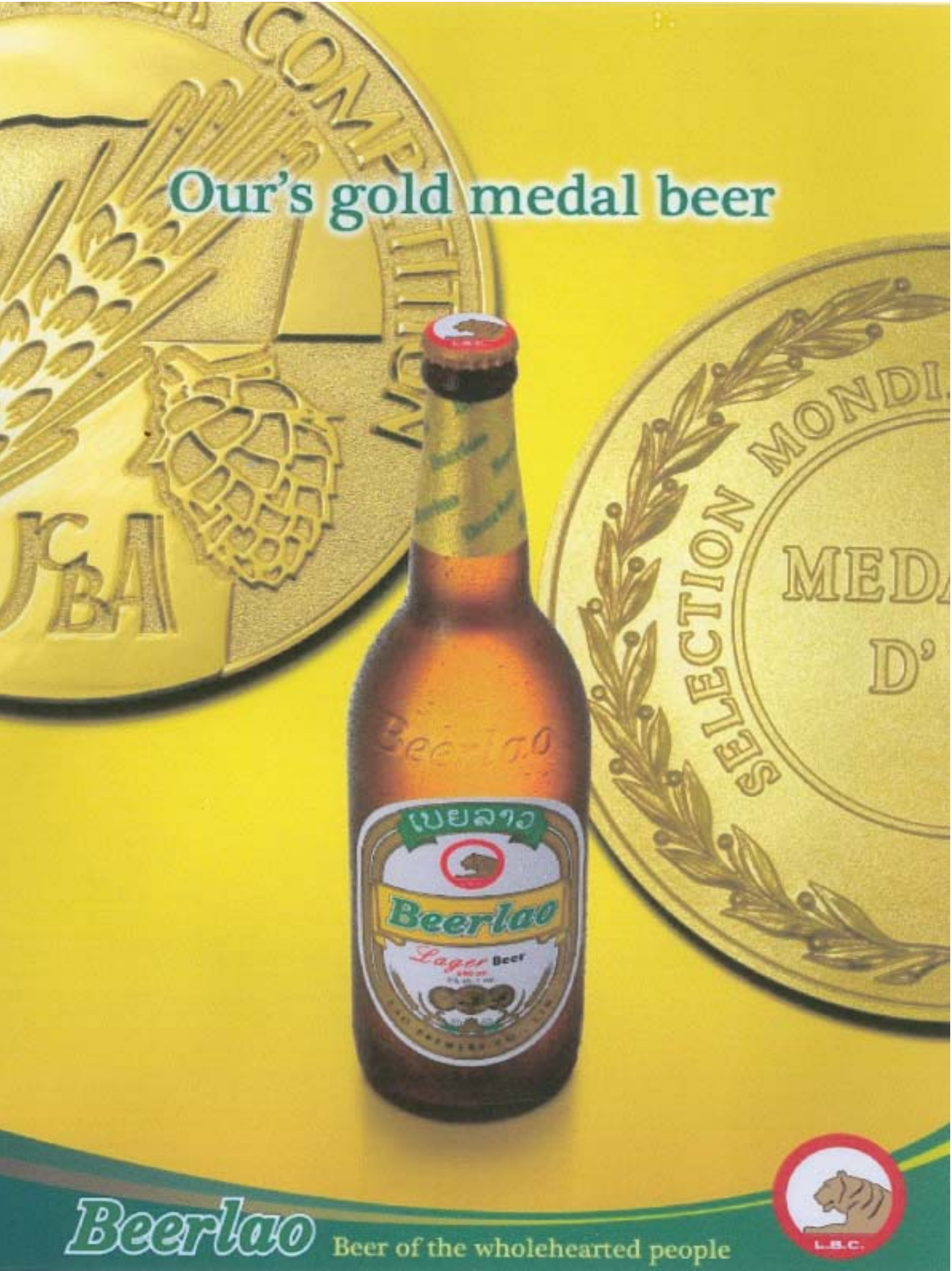
01 Pangkham Street, Ban Xiengnhun Chanthabouly District Vientiane Lao P.D.R
Tel: 856-21-213200, 223243-4; Fax: 856-21-213202, 214944, 223012; Post Box: 2925
Telex: 4301,4332 BCE VTELS; Swift Code: COEBLALA; Cable: LAOCOMBANK



Maestro MasterCard VISA Diners Club International AMERICAN EXPRESS SWIFT MoneyGram

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

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


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