



Pha Tad Ke Botanical Garden

Newsletter Nr. 2 - Octobre 2010

PHA TAD KE - THE CLIFF TO UNTIE AND RESOLVE

Nous voudrions vous remercier tous pour votre chaleureux accompagnement suite à notre première Newsletter et accueillir les nouveaux membres des Amis de Pha Tad Ke. Nous souhaitons particulièrement rendre hommage à deux merveilleuses personnes originaires d'Australie, qui ont désirés rester anonymes, et qui par la générosité et l'importance de leur don vont nous permettre de réaliser nombre de nos projets, et de commencer, notre programme de collectes mensuelles. Nous aimerions également adresser nos remerciements aux trois membres honoraires pour leur précieux concours : Professeur Jules Vidal, Dr. Greg Blake et Madame Eve Czernechi. Nous sommes heureux de vous annoncer que notre jardinier en chef, Albin Duzer, est arrivé de France. Il vous fera profiter dans nos prochaines newsletters des articles sur la singularité des plantes endémiques. Je vous souhaite une belle lecture. Rik Gadella, Directeur Général de Pha Tad Ke

Contenu

1-4 Amis de Pha Tad Ke

5-9 News from Pha Tad Ke

10-14 Les plantes de l'alliance : Arec et Bétel
Botanica of Laos by Elisabeth Vilayleck

15-20 Portfolio: Sengsong
The Young Lao Photographer's Gallery @ My Library

21-25 Some Books & Other Affairs we Love

La Newsletter Pha Tad Ke est diffusée trois fois par an par e-mail.

Un grand merci à tous les collaborateurs volontaires.

© Pha Tad Ke & auteurs, 2010. Abonnement à www.pha-tad-ke.com





Amis de Pha Tad Ke Botanical Garden

En janvier 2010 a été créée l'Association des Amis de Pha Tad Ke (loi 1901). Elle a comme objet de soutenir la création de Pha Tad Ke Botanical Garden. Le jardin est actuellement dans sa phase de création et ouvrira ces portes au public dans cinq ans. Pour nous soutenir nous vous invitons à devenir membre de l'association. Nous avons mis en place des possibilités de sponsoring pour nos projets très spécifiques, chacun pourra ainsi y trouver son plaisir et participer. Grâce à ce procédé de sponsoring il vous sera possible de suivre l'évolution du jardin, d'avoir un regard sur les coulisses de son fonctionnement, et de mieux vous impliquer dans notre aventure.

Hugues de Saint Simon, President

Albane de Chatellus, Treasurer

Rik Gadella, Secretary

Plus des informations : contact@amis-pha-tad-ke.com

Pour devenir membre vous pouvez envoyer votre cotisation

Sur notre site www.amis-pha-tad-ke.com: par paiement online paypal et cartes bancaires.

Par virement bancaire : HSBC-France, code BIC : CCFRFRPP
a l'ordre des 'Amis de Pha Tad Ke'

Nr compte: FR76 3005 6009 4909 4900 0885 363

Ou par cheque francais a l'ordre des 'Amis de Pha Tad Ke'
108, rue JP Timbaud, 75011 Paris, France

Amis de Pha Tad Ke Botanical Garden

(Association Loi 1901)

Bureaux : 108, rue JP Timbaud, 75011 Paris, France

Membre pour la phase de création de Pha Tad Ke Botanical Garden - Un droit d'entrée unique pour la durée de 5 ans de 2010 à 2014 vous permettant :

Membre - 100 € :

- Notre e-lettre avec news sur le jardin, les actions, ainsi que des articles sur la flore, les arts et la culture du Laos.

Membre Ami - 300 € :

- Visite privée du chantier (pour 2 pax sur rv)
- Remise de 30% sur nos publications et produits
- Accès à l'agence de voyage au Laos avec qui nous traitons en priorité, remise sur des hôtels/restaurants etc (voire liste des partenaires des Amis)
- Mention de votre nom sur notre site
- Invitation à l'ouverture officielle pour 2 personnes.

Membre Soutien - Institutions & Entreprises - 2.000 € :

- Mention de votre nom sur notre site avec votre logo
- Remise de 10% sur une de nos éditions « Folies d'Architecture »
- Accueil privé à la pré ouverture pour un groupe de votre institution/entreprise.

Membre Donateur - 5.000 € ou plus :

- Remise de 10% sur deux de nos éditions « Folies »
- Mention de votre nom sur la plaque de donateurs à l'entrée du jardin.

Une fois membre vous pouvez vous impliquer davantage dans la création de Pha Tad Ke en soutenant un de nos divers projets individuels :

• Adopter un arbre : de 50 a 2.000 €

Planter et acheter un arbre n'est qu'un début, il faut ensuite le nourrir, le soigner, le tailler. Cela prend du temps, de l'argent et de l'amour. Aimez votre arbre et adoptez un plantule ou un arbre mature.

• Parrainer une 'Bookparty' : 400 €

Pendant une journée entière, nous accueillons un groupe d'enfants ou d'étudiants accompagnés d'un animateur, avec un programme éducatif dans le jardin. Sont inclus le transport au jardin et le déjeuner. A la fin de la journée chacun reçoit un livre sur les plantes et arbres, spécialement conçu par nous.

• Parrainer un étudiant : 4.400 € pour 4 ans

PTK a mis en place avec 3 trois institutions une bourse décernée au meilleur étudiant de première année. A la fin de la première année, le lauréat recevra une subvention pour poursuivre ces études. Chaque été le jeune boursier séjournera 2 mois au jardin pour faire un stage. A la fin de ses études il s'engage à travailler pour un an au jardin.

• Parrainer une recherche en post-doc : 1.800 € pour 1 an

Vue la charge importante de travail à l'université et les salaires bas au Laos, il reste peu de temps pour construire des projets de recherches. Avec cette bourse, PTK souhaite offrir une possibilité au post-docs de faire une année de recherches sur un sujet choisi conjointement avec PTK.

• Parrainer une collecte de terrain : 10.000 €

Avec le Royal Botanic Garden Edinburgh, nous avons mis en place un partenariat sur 3 trois ans destiné au training de notre équipe d'horticulteurs et un ambitieux programme de collectes de terrain mensuelles pour constituer une collection des plantes vivantes unique au Laos. Dans le même temps nous collecterons des spécimens pour la constitution d'un herbier. Chaque collecte exige un investissement important en temps et argent, mais ce travail est impératif et incontournable. Il sera le fondement même de notre jardin et de ses collections.

• Sponsoriser un bâtiment : a partir de 15.000 €

Finally il nous faudra héberger ces collections, ainsi que nos équipes et assurer l'accueil des visiteurs et construire plusieurs bâtiments notamment : Pépinières (15.000€); Maison des orchidées (27.000€); Ferme à Papillons (32.000€); Accueil (95.000€); Restaurant (95.000€); Bureaux des chercheurs (130.000€); Maison des médecines traditionnelles (135.000€); Bibliothèque/Herbier (190.000€).



Prof. Dr. Kongkanda
Director QSBG



Dr. Suyanee
Vice-Director QSBG

SEABG 23/34 September 2010
South East Asian Botanical Garden's meeting at
Queen Sirikit Botanical Garden in Chiang Mai.
Main topic of discussion was the Global
Strategy on Plant Conservation.
But we also had fun with a great show
from Mr. Methee.

Also check out this link:
<http://dokmaidogma.wordpress.com/2010/09/26/southeast-asian-botanical-gardens-seabg-in-collaboration>





Trainings in Pha Tad Ke by Pi Daeng from Chiang Mai. One of the best commercial nurseries in the Khamtien plantmarket, Pi Daeng has another way of looking at things. September 2010.





The first Pha Tad Ke Scholarships are given to 6 students at the NAFC, Northern Agricultural & Forestry College. Two of the scholarships were sponsored by a member of the Amis de Pha Tad Ke: Jean-Marc Decrop, merci. October 8th, 2010



Khamphuoi Phonexay, Director NAFC



Jury: Jean-Pierre Dovat, Rik Gadella, Andrea Schroeter



Five of our Staff spend 3 weeks in Chiang Mai at Queen Sirikit Botanical Garden for trainings by Dr. Santi Watthana, Dr. Piyakaset Suksathan & Methee Wongnak. With a big thanks to QSBG !
September/October 2010.



ศูนย์หม่อนไหมเฉลิมพระเกียรติฯ เชียงใหม่
Queen Sirikit Sericulture Center (Chiangmai)
กรมหม่อนไหม





Albin Duzer our new head gardener has arrived from France. Diplomated from the CFPPA in Besancon, he has taking up his new position in PTK since September 2010.

In october our first graduates from the National University of Laos arrived. After 3 days of interviews and tests we where so enthusiastic with them, we offered a job to all four



Visit of Prof. Dr. Benito Tan, a fern and moss expert from SIngapore, October 2010.



Lay Hua Fai Festival is the end of Buddhist lent in Laos and is celebrated with offerings and ofcourse lots of sticky rice and beer.
October 23rd.



« *Puisse-je me transformer en une plante grimpante, puissiez-vous être un aréquier, nous nous unirions ainsi pour longtemps* »

L'usage de « substances du plaisir et de la convivialité », en particulier sous la forme de masticatoire, est l'une des activités les plus anciennes de l'homme, et chaque région a sa spécialité : la coca en Amérique, le khat au Moyen Orient, le bétel en Asie. Ces substances psychoactives sont partout emblématiques de la sociabilité et dans les cultures où leur consommation est en voie de disparition, elles restent un symbole fort de l'union entre les hommes et du lien avec les êtres surnaturels.

Les mots pour le dire

La pratique de chiquer le Bétel serait d'origine indienne où elle est toujours très vive dans certaines régions et remonterait à plus de 2000 ans. En français, c'est en effet le « bétel » qui qualifie cette chique contenant pourtant plusieurs autres ingrédients. Ce nom, d'origine malabar, apparaît dans les récits de voyage dès 1515, mais avec de grandes imprécisions aussi bien sur la plante que sur ses usages et ses adjuvants : « Les Indiens en usent fort (du bétel) et tous mâchent cette feuille presque continuellement la mêlant avec un peu de chaux et du fruit qu'ils appellent Areque pour diminuer l'amertume » ainsi s'exprime un chroniqueur en 1611 montrant bien que les deux plantes sont associées de longue date.

Dans toutes les cultures de l'Asie du Sud-Est où cette pratique est implantée, c'est tantôt le bétel, tantôt la noix d'arec qui permet d'en décliner les différentes utilisations et les symbolismes.

Les plantes de l'alliance : Arec et Bétel

Ainsi, en lao, on dit kiao maak « chiquer la noix d'arec » et l'ensemble des rites autour de cet usage fait référence à la noix d'arec, alors que le bétel se dit Phou ; mais en vietnamien traou désigne aussi bien la feuille de bétel que la chique elle-même, tout comme l'action de chiquer est rendue par l'expression « manger du bétel » (an traou). Quant à la langue anglaise elle nomme l'Aréquier Betel palm, « palmier à bétel » et même Betel nut « noix de/à bétel ».

Botanique

Le bétel est un poivre, *Piper betle*, appartenant à la famille des *Piperaceae*. Cette plante grimpante, vit à l'état spontané dans les forêts denses de la région indo-malaise. On la cultive à l'abri d'arbres, qui lui donnent ombre et support, des aréquiers, quand c'est possible. On la reconnaît à ses feuilles simples en forme de cœur, aux nervures bien marquées, d'un beau vert foncé brillant.

L'aréquier (*Areca catechu*), lui, est originaire de Malaisie, son nom scientifique lui a été donné par Linné à partir d'une langue de cette région, auquel il a rajouté catechu, c'est-à-dire « qui donne du cachou » (pâte pharmaceutique préparée avec les gousses et le bois du *mimosa catechu*, arbre indien avec lequel il y a sans doute eu, ponctuellement, confusion). C'est un palmier de 15 à 30 m de haut, cultivé dans toute l'Asie tropicale. Ses fruits de 3 ou 4 cm sont ovoïdes, rouges orangés à maturité avec une seule graine et ils forment des grappes à la base des palmes. Un aréquier fructifie au bout de 5 à 6 ans et ceux d'entre vous qui ne le connaîtraient pas seront peut-être éclairés par une



En haut : Bétel

En bas : L'Aréquier domine souvent les jardins de son plumeau de palmes haut perché.



Les petites noix d'arec se forment après les fleurs.

devinette lao traduite par Raquez au début du siècle dernier en ces termes : « son long corps se tient debout et majestueux portant sur la tête un chapeau à queue de phœnix. Il couvre ses petits pendant l'hiver et les nourrit pendant l'été ». En effet, la grappe de fruits est surmontée de longs filaments qui peuvent évoquer le plumet d'un oiseau.

On trouve au moins deux autres espèces d'Aréquier au Laos : *Areca laosensis* et *Areca triandria* utilisés de la même façon.

La chique

Les ingrédients de base de la chique sont la feuille de bétel qui sert d'enveloppe, la chaux qui est étalée dessus et une lamelle de noix d'arec ; mais en fonction de la région, d'autres plantes,



L'agencement des feuilles de bétel est codé selon les régions, au Laos elles sont proposées pliées, par paquets de 10.

riches en tanin, sont rajoutées au mélange premier : au Laos il s'agit souvent de l'écorce de Sisiet, (*Pentace burmanica*), au Vietnam on racle un peu de la racine de Chay (*Artocarpus tonkinensis*). Le tabac est presque partout un ingrédient de la chique surtout au Laos et en Thaïlande ; on dit que plus il fait froid, plus il faut rajouter de tabac. Des plantes condiments peuvent également entrer dans la combinaison comme la cardamome, le gingembre, le clou de girofle. La liste est longue de ces plantes qui complètent la chique en fonction de l'environnement, de la richesse et surtout des goûts de chacun. Les éléments de base peuvent en outre être modifiés, ainsi la feuille de bétel peut être fermentée, la noix d'arec est tantôt fraîche, tantôt sèche, parfois même cuite dans du sucre comme au Cambodge, enfin



Les ligatures de noix prêtes pour l'offrande aux génies.

la chaux est soit blanche, soit colorée. Une fois fait le choix des éléments, la chique est mâchée longuement, la salive rouge qui en résulte (à cause du tanin de la noix) est recrachée ou en partie avalée. En cours de mastication les différents ingrédients qui la composent peuvent être réajustés, par exemple un peu plus d'arec modère l'amertume du bétel.

Cette pratique relativement complexe suppose des ustensiles qui peuvent être très sophistiqués ou d'une simplicité déconcertante. Le « nécessaire à bétel » est contenu dans des boîtes rondes (saa maak), en argent, en laque ou en vannerie, avec différents casiers contenant coupe noix, boîte à chaux, des épices (noix, tabac, girofle..) et des feuilles de bétel. Mais il peut consister aussi en de simples sacs de plastique. Chez les



Confection de chiques au marché de Vientiane.



Au Laos, le nécessaire à chiquer est de tous les rites.



Sur un marché de Hanoï.



Nécessaire à bétel d'une vieille femme au Laos.

ethnies du Nord Laos c'est souvent un bambou qui contient les ingrédients et les épingles à chignon des femmes peuvent aussi avoir cette fonction.

Il faut noter aussi la modernisation radicale de la chique de bétel en Inde puisque l'on peut acheter des préparations faites à base des deux plantes séchées et réduites en poudre et que l'on consomme comme du thé ou du café.

Il y a une cinquantaine d'années, au Laos, les hommes, et les femmes surtout, chiquaient quotidiennement, dans toutes les occasions religieuses ou profanes (en jouant aux cartes, par exemple) ; même les enfants mastiquaient une chique déjà mâchée par leur mère pour en atténuer la force.

Cette chique passait pour procurer une sensation de bien-être,

pour être un coupe faim et un coupe fatigue et pour donner bonne haleine. On pensait en outre que chiquer protégeait les dents et dans les régions où les dents noires étaient prisées, c'était un bon moyen de les teindre. On chiquait donc pour soi, mais on chiquait aussi pour les autres.

L'alliance

Le sens profond de cette pratique est bien l'alliance de l'arc et du bétel inscrite dans le culturel (la liane du bétel grimpe sur l'aréquier), et dans le culturel, la chique passant pour être à la fois chaude et froide, douce et amère, symbolisant ainsi toutes les unions : union des humains dans l'amour, l'amitié, la convivialité, union avec les êtres surnaturels, dieux et génies.

Dès le XVI^e siècle les chroniqueurs racontent comment dans cet Orient lointain la chique de bétel construit ou consolide le lien social : on sortait de chez soi le matin avec un petit sac de chiques préparées à la maison afin de les offrir à ceux que l'on rencontrerait, eux-mêmes ayant également leur provision. L'échange de cette bouchée présidait à une simple rencontre entre amis, mais aussi à la conclusion d'un contrat, à un départ ou à un retour de voyage et à l'alliance par excellence qu'est le mariage. Raquez raconte comment, au Laos, dans les années 1900, on manifestait sa confiance à un ami en mettant en bouche, sans l'ouvrir, une chique toute préparée, offerte par lui. Le bétel et l'arc sont encore aujourd'hui au Laos de tous les rites : la demande en mariage, appelée procession du



A Bali, dans une jolie structure en feuille de cocotier sont offertes dans les temples fleurs et chique de bétel.

bétel, se fait en offrant des chiques, lors du mariage sur le plateau d'offrandes figurent en bonne place les deux plantes (le symbole de l'amour est renforcé par le fait que les feuilles de bétel sont en forme de cœur), les cours d'amour, les chansons populaires filent indéfiniment la métaphore : « puissè-je me transformer en une plante grimpante, puissiez-vous être un aréquier, nous nous unirions ainsi pour longtemps » dit l'une d'elles. Au Viêt Nam, c'est essentiellement de la relation directe entre amour et chique de bétel dont il est question dans les chansons populaires. Au Cambodge, à côté des chiques, les fleurs d'aréquier sont obligatoires pour le déroulement du rituel du mariage : elles sont le symbole du bonheur des futurs époux.



Au Viêt Nam, la feuille de bétel est découpée et la demi noix repose sur un pétale de rose pour cette chique en aile de phénix.

Le symbole

Si l'on chique encore dans plusieurs régions de l'Inde, au Vietnam, et ailleurs en Asie, aujourd'hui, on ne chique pratiquement plus au Laos, en tout cas en ville. En effet le bétel noircit les dents ce qui est incompatible avec les canons de beauté occidentaux ; le jet de salive rouge recraché régulièrement est lui inacceptable au vue des règles d'hygiène ; les ingrédients de la chique qui peuvent être bénéfiques à petites doses, sont à la longue dangereux pour la santé, et ont été classés comme cancérigènes par le CIRC (Centre International de Recherche sur le Cancer). Et pourtant les marchés sont tous abondamment pourvus de bétel, d'arec et autres adjuvants : alors que la pratique de la chique disparaît peu à peu, la construction symbolique très puissante qu'elle a en-



Au Tamil Nadu, la jeune mariée tient dans sa main deux feuilles de bétel.

gendrée continue à irriguer toute la vie sociale.

Les nécessaires à bétel sont présents symboliquement dans les cérémonies où un vœu doit être fait : le mariage mais aussi l'ordination d'un nouveau bonze. Les chiques déposées sur l'autel des ancêtres sont le gage de leur protection. On met dans la bouche du mort qui chiquait une chique toute préparée. Les mauvais esprits dont il faut se protéger sont éloignés par de la nourriture déposée dans des paniers rituels, à l'écart, les kathong : des petites chiques, par dix, sont en bonne place avec les fruits, les cigarettes et le riz, car les génies aiment chiquer. Dans le texte d'Archaimbault décrivant le culte rendu aux ancêtres mythiques à Louang Prabang, les deux plantes sont présentes à toutes les étapes du rite : les khan maak, ou coupes de chiques, sont destinées aux génies qui chiquent eux aussi,



Nécessaire à bétel étonnamment moderne vu au marché de Viantiane.
En bas : Dans un kathong à 9 cases sont arrangées les nourritures destinées aux esprits dont on ne veut pas le retour parmi les vivants, les chiques de bétel figurent en bonne place.

les houa maak, ligature de noix d'arec, sont des sortes de cartes d'invitation aux génies, pat maak est un accrochage de noix d'arec pour avertir les génies de la cérémonie à venir, ho pat maak est l'autel destiné au sacrifice du buffle.

A Bali la chique représente la trinité hindoue : la couleur de Brahmâ est le rouge, celle d'une variété de noix, celle de Vishnou le noir ou le vert, couleur de la feuille de bétel, et la couleur de Shiva est le blanc de la chaux.

Au Viêt Nam, les chiques n'ont pas seulement une valeur symbolique, elles sont très décoratives ; les feuilles de bétel sont découpées en modèles élégants, le plus prisé étant les « ailes de phénix ».

De nombreuses langues d'Asie jouent sur les métaphores relatives aux deux plantes ; ainsi en lao on dira taaou houa maak « inverser la tête de noix d'arec » expression qui exprime le fait qu'un frère et sa sœur épousent la sœur et le frère d'une autre famille. A Java, le temps qu'il faut pour mâcher une chique de bétel (d'une demi-heure à une heure) est prise comme unité de temps dans la vie domestique.

Autres usages

Il faut noter enfin que chacune des deux plantes a des usages qui lui sont propres. Le bétel est un poivre et peut très bien être utilisé en cuisine. En médecine traditionnelle si l'accouchement tarde le guérisseur prend une feuille de bétel, l'enroule en tuyau et souffle dans la bouche de la parturiente ; une fois le bébé né, il lui redessine les sourcils avec le pétiole de la même feuille.

L'aréquier comme toutes les plantes à tanin a de nombreux usages médicaux, la noix est sédative et provoque une légère ivresse, on en prend donc pour soulager la douleur. Par ail-

leurs, les feuilles sont prescrites en décoction pour la bronchite; écrasées au mortier elles sont appliquées sur les lumbagos. Petelot, botaniste et chimiste qui travaille en Indochine dans les années 40 donne pour la dysenterie une recette peut-être efficace mais qui ne serait plus admise aujourd'hui : « on prend une noix d'arec verte et une boulette d'opium de grosseur variable selon la tolérance du malade, en général de la taille d'un grain de maïs...on fait des incisions sur la noix, on y glisse l'opium, on chauffe au feu, on fait une décoction avec ... ».

Parmi d'autres usages traditionnels, retenons encore que l'écorce de l'aréquier donne une teinture marron et que le cœur du tronc constitue un met délicieux.

L'exemple du bétel et de l'arec est emblématique de la façon dont une technique végétale s'inscrit dans une aire culturelle, par la pratique, par le symbole et par la langue. Même dans les régions où l'on ne chique plus ce trait marque profondément toute la vie sociale. Un auteur vietnamien (Nguyen Xuân Hiên) va jusqu'à dire que chiquer le bétel « est l'un des marqueurs les plus puissants de l'identité vietnamienne... C'est l'un des traits culturels qui rattachent les Vietnamiens au monde austro-asiatique, voire à la civilisation sud-asiatique ou océanienne ».

Note : L'ethnobotanique étant trop souvent considérée comme l'étude exclusive des plantes médicinales, nous avons choisi, dans notre contribution à la Newsletter du jardin de Pha Tad Ke, de parler des plantes qui ont une valeur symbolique.



THE YOUNG LAO PHOTOGRAPHER'S GALLERY @ MY LIBRARY

Portfolio by: Sengsong



Ce que j'aime le matin

Je m'appelle Seng Song, je viens d'un petit village de la province de Oudoumxai. En 2002, à l'âge de 12 ans, je suis entré à l'école primaire de l'orphelinat de Luang Prabang. Aujourd'hui, j'ai 20 ans et j'étudie en seconde année de High School.

Je suis artiste, j'occupe tout mon temps libre à peindre, lire des livres en anglais et faire des photos. A l'avenir, je voudrais aller à l'étranger pour étudier l'art et l'anglais et devenir professeur.

J'ai commencé à m'intéresser à la photographie quand j'avais 16 ans. Je n'avais alors aucune idée de la technique ni comment

intéresser les gens à mon travail. J'ai appris la photographie en étudiant l'oeuvre et le style de nombreux photographes et j'ai, par la suite, testé différents styles.

Récemment, j'ai réalisé des images de la rosée du matin. J'ai intitulé ce travail «Ce que j'aime le matin ». Quand le soleil brille et qu'il illumine et fait scintiller les gouttes de rosée, la beauté jaillit. Ce qui m'a motivé dans cette série était d'inciter les gens à « ouvrir les yeux » lorsque, juste après le réveil, l'on découvre cette beauté tout autour de soi, qui vous éblouit de fraîcheur.











@ My library est l' "enfant de coeur" de Carol Kresge, tout le monde l'adore ici. Nous sommes très heureux que Carol accepte d'éditer notre portfolio avec les jeunes talents de la Young Lao Photographer's Gallery @ My library.

@ My library fait partie d'un centre communautaire pour les jeunes de Luang Prabang. C'est une expérience en développement, exemplaire de ce qui arrive quand vous offrez des outils et des encouragements à des étudiants motivés. Les chiffres parlent d'eux-mêmes : plus de 100 étudiants par jour, plus de 1000 livres empruntés par mois et 25000 heures d'ordinateur pour l'année 2009. Mais ce qui compte vraiment, ce sont les jeunes utilisateurs.

Ils viennent pour lire, étudier les langues et l'informatique, regarder des vidéos éducatives sur les sciences, les maths, la culture et l'histoire, jouer à des jeux de mots ou de stratégie, faire des puzzles, écouter des audio-livres et de la musique, utiliser l'internet, apprendre la photo et PhotoShop et bien sûr, emprunter des appareils photo.

La photographie est une activité des plus populaires de @ My library. Quand les gens se sont mis à vouloir acheter les photographies accrochées sur les murs, nous avons créé le Young Lao Photographer's Gallery. Le Laos a été photographié par de nombreux et grands photographes de tous les pays. Notre « angle est unique »... il s'agit de notre vie, de notre famille et de nos amis, de nos inspirations et aspirations... C'est le « Laos à travers notre propre regard ».

Si vous venez à Luang Prabang, visitez notre galerie @ My Library, située en face de Wat Nong, entre les restaurants l'Eléphant et le Tamarind. Si vous ne pouvez pas vous y rendre, vous pouvez visualiser les photographies sur notre galerie en ligne <http://laophotographers.zenfolio.com/>

@ My Library et la galerie Young Lao Photographer's sont soutenus par The Language Project, une fondation américaine. www.thelanguageproject.org

SOME BOOKS AND OTHER AFFAIRS WE LOVE

Food from Northern Laos

The Boat Landing Cookbook

Dorothy Culloty, photographs by Kees Sprengers 29,95\$

www.foodfromnorthernlaos.com

Lao food is delicious! We love the richness and diversity of Lao ingredients, food and cultures and want to share them with the world. The industrialized world has a lot to learn from Laos about food. The recent term “slow food” is what Lao food is all about – food locally and sustainably produced, fresh, with preparation not being a resented chore of tin opening, thawing and premixes, but a daily part of the rhythm of life, to be enjoyed and shared.

In Laos, the local fresh markets and forest provide an abundance of local produce, harvested or gathered the same day. No huge but tasteless vegetables in plastic packs here – everything is picked small – a stunning variety of natural “micro greens” and eaten or sold the same day. What’s a refrigerator for? If you are lucky enough to have one, it is used to cool drinks, of course, not to store food or ingredients – Lao want fresh! Really, really fresh! The various ethnic groups of Lao have never had to discover ‘slow food’ or ‘micro-greens’ because they have always had it, and many don’t realize how truly rich they are with such a vibrant food tradition.

Unfortunately, few outsiders have the opportunity to explore the foods of northern Laos in depth. Much of it is only available in people’s homes and villages or from the cooking



pots of local stalls and markets. Restaurants generally present ‘pan Asian’ dishes to meet tourist’s expectations and the locals’ need for different tastes than a home cooked meal. We hope that this blog and the cookbook sold from the site, on Amazon.com and via the distributor for mainland Southeast Asia, White Lotus Books, will bring the Lao world of food to your table and to your taste buds.



Food from Northern Laos The Boat Landing Cookbook

ອາຫານຈາກພາກເໜືອລາວ: ປຶ້ມສູດອາຫານຂອງເຜີ້ອນພັກຮ່າເຜີ້ອ

Dorothy Culloty
Photographs by Kees Sprengers



RAWFULLY GOOD

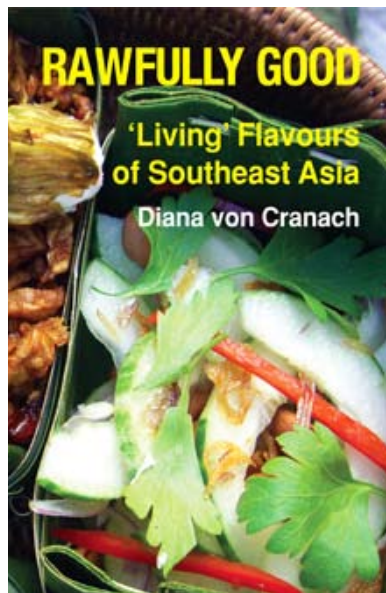
'Living' Flavours of Southeast Asia

Diana von Cranach

River Books, Bangkok, 2010, 284 pp, 25\$

ISBN 978 190 4562 12 2

Based in Bali, Diana von Cranach has long been a well-known local food explorer and creator of incredible food. A few years ago, she took her dedication to good food a step further by beginning a journey into the world of raw food using only locally sourced ingredients. Her idyllic and very personal resort Puri Ganesha Villas in North Bali, is one of only a few hotels worldwide to offer an alternative, purely 'living' food menu to the surprise and delight of her guests. The idea for this book comes from the author's desire to work with chefs at famous restaurants and resorts throughout Southeast Asia, and to prepare healthier and lighter vegan food using their own recipes as a basis. At the same time, she aims to revive the use of more unusual traditional herbs and ingredients, used for generations. Covering destinations from Bali in Indonesia, Langkawi in Malaysia, Nha Trang in Vietnam, Siem Reap in Cambodia, Luang Prabang in Laos, Chiang Mai and Loei Provinces in Thailand and the cities of Bangkok, Singapore and Yangon, Rawfully Good reinvents over 99 well-known regional recipes with excitingly different and invigorating 'living' flavours.



COOK BOOK

Just Smile and Don't Talk

Rirkrit Tiravanija

River Books, Bangkok, 2010, 192 pp, 40\$

ISBN 978 616 7339 06 1

Born in Buenos Aires in 1961, contemporary artist Rirkrit Tiravanija resides in New York, Berlin and Chiang Mai, Thailand. His installations often take the form of stages or rooms for sharing meals, cooking, reading or playing music; architecture or structures for living and socializing are a core element in his work.



Tiravanija's work has been presented widely at museums and galleries throughout the world. He was the co-curator with Hans Ulrich Obrist and Molly Nesbit of the Station Utopia Project at the 50th Venice Biennale (2003), while most recently he has exhibited at Tang Contemporary Beijing (2010) and Kunsthalle Bielefeld (2010). He is also a co-founder of The Land Foundation, a collaborative project in Chiang Mai, which combines contemporary art interventions and traditional agricultural values. In 2004 he was awarded the Hugo Boss Prize by the Guggenheim Museum, "in recognition of his profound contribution to contemporary art" and is a Professor at the School of the Arts at Columbia University. "It is not what you see that is important but what takes place between people." (RT)

Cook Book contains 23 recipes, previously performed in museums and galleries throughout the world. All were cooked once more in his Chiang Mai kitchen and documented in the photographs by Antoinette Aurell. In addition, an essay by Thomas Kellein of the Kunsthalle Bielefeld and an extended interview between him and the artist shed additional light on Rirkrit's work. Through this book the reader will understand more of what moves the artist as well as being able to cook such Thai staples from Pad Thai to Flaming Morning Glory, as well as new interpretations of Swedish, German and Spanish classics such as meatballs, Flädlesoup and Paella. "Letting things burn and cook and boil, that's great". (RT)



CHINA

Through The Lens of John Thomson 1868-1872

River Books, Bangkok, 2010, 168 pp, 50\$

ISBN 978 616 7339 00 9

Scottish photographer John Thomson (1837-1921) was one of the most influential photographers of the 19th century and a pioneer of photojournalism.

Born two years before the invention of daguerreotype and the birth of photography, Thomson first travelled to Asia in 1862 where he set up a professional photographic studio. He became fascinated by local culture and the people of Asia and in 1868 he made his second trip, this time settling in Hong Kong. Between 1868 and 1872, Thomson made extensive trips to Guangdong, Fujian, Beijing, China's north-east and down the Yangtze river, covering nearly 5,000 miles. This exhibition catalogue is drawn from his time in these regions. These were the early days of photography when negatives were made on glass plates that had to be coated with emulsion before the exposure was made. A huge amount of cumbersome equipment had to be carried from place to place and with perseverance, great energy and stamina, Thomson managed to take a wide variety of images and themes, including landscapes, people, architecture, domestic and street scenes. As a foreigner, his ability to gain access to photograph women is also remarkable. In China, Thomson excelled as a photographer in quality, depth and breadth, and in artistic sensibility. John Thomson's photographs appear courtesy of the Wellcome Library, London.

DASHES TO DRAGONS

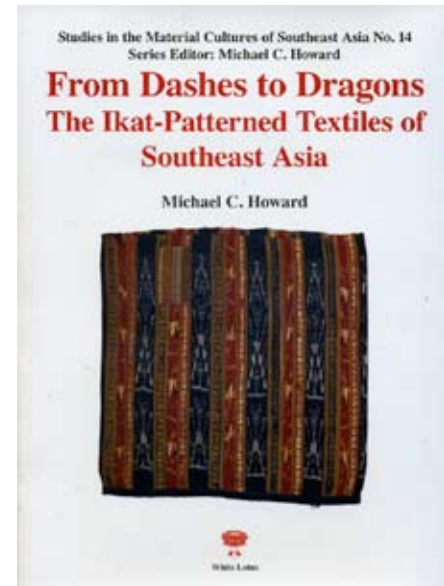
The Ikat Patterned Textiles of South East Asia

Howard Michael

White Lotus Press, Bangkok, 2010, 280 pp, 55\$

ISBN 9789744801661

This work provides a comprehensive survey of Southeast Asia's ikat-patterned textiles. These include some of the most dramatic textiles from the region such as the famous warp ikat patterned textiles of Sumba along with many textiles that are of great importance to the cultural heritage of the region, such as the Tai tubeskirt cloths with weft ikat gray heron motifs and the double ikat cloths from Tenganan, Bali. The book includes a discussion of ikat techniques and the origin and diffusion of ikat in Southeast Asia. This is followed by surveys of the ikat-patterned textiles of peoples speaking Tai, Austronesian, Mon-Khmer and Tibeto-Burman languages.



LUANG PRABANG ETHNIC CULTURAL FESTIVAL 2010



Luang Prabang's inaugural Ethnic Cultural Festival will be held on 29 – 31 October, 2010. The landmark community event will be a colourful celebration of ethnic diversity in Luang Prabang, featuring song, dance, games, activities, food and handicrafts for sale.

Seven different ethnic minority communities from ten districts in the province will travel to the festival to share their traditional culture, including Hmong, Tai Dam, Kassak, Yao Mien and Kmhmu. The emphasis of this festival will be on community building and cultural pride, and is free for all.

There will be three main parts to the festival:

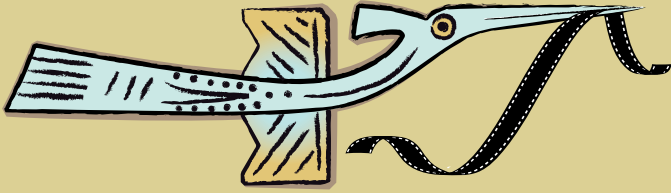
cultural performances

learning activities

handicraft and food stalls.

The Luang Prabang Ethnic Cultural Festival is being co-organized by the Traditional Arts and Ethnology Centre and the Luang Prabang Provincial Department of Information and Culture. The event has been made possible by our major sponsor, the U.S. Embassy to Lao PDR, and with support from the Lao National Tourism Administration, Joma Bakery Café, and other local businesses.

For more information about the Luang Prabang Cultural Festival, please contact Lola Ellis at the Traditional Arts and Ethnology Centre: lauren@taeclaos.org or +856.71.253.364.



LUANG PRABANG FILM FESTIVAL

CELEBRATING SOUTHEAST
ASIAN CINEMA

DECEMBER 4-11, 2010

WWW.LPFILMFEST.ORG

The inaugural Luang Prabang Film Festival will present more than 30 films from Southeast Asia over eight nights in December, marking the 35th anniversary of the Lao PDR, and Luang Prabang's 15th year on the UNESCO World Heritage Site list. The screenings are free, and will take place in 2 outdoor venues in the old royal capital of Laos. After the festival, 4 films will tour select other provinces in Laos, with screenings held over 2-night stops in each town.

Throughout the year, the Luang Prabang Film Festival organizes screenings, as well as educational and creative projects and activities. In doing so, we work to stimulate a domestic film industry, and raise awareness about film and media literacy in Laos and throughout Southeast Asia.

We are very interested in forming more relationships with media organizations and professionals from throughout the region and around the world, and look forward to working together to promote Southeast Asian cinema.

We hope to see you at our festival at the end of the year.

For more information about the festival, collaboration, or sponsorship, please visit our website, or contact project Founder & Director, Gabriel Kuperman, at director@lpfilmfest.org.