



# Pha Tad Ke Botanical Garden

Newsletter Nr. 9 - Mars 2013

## PHA TAD KE - THE CLIFF TO UNTIE AND RESOLVE

Les papillons, délicatement, se nourrissent du nectar des fleurs, et permettent, par la pollinisations, leur reproduction. L'homme plus goulu mange la fleur tout entière et interrompt ainsi ce processus. Mais la nature est riche, surtout à Pha Tad Ke et les papillons et les hommes y vivent en bonne intelligence. C'est cette petite histoire écologique que raconte notre newsletter n° 9.

RIK GADELLA, PHA TAD KE BOTANICAL GARDEN

## Content

- 1-4 Amis de Pha Tad Ke
- 5-8 News from Pha Tad Ke
- 9 Publications from Pha Tad Ke
- 10-19 Botanica du Laos par Elisabeth Vilayleck  
*Les fleurs-légumes du Laos*
- 20-22 *The Green Elephant*
- 23-28 Chroniques par Baj Strobel  
*Bambous graves Kanak*
- 29-34 *Portfolio by Saysamone Inthavong*
- 35-36 Some Books & Other Affairs we Love
- 37-38 Project Space • Luang Prabang

*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, 2012. Abonnement à [www.pha-tad-ke.com](http://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 en France, suivi en Juillet 2011 par un Association des Amis au Pays Bas et en Septembre 2011 au Laos. Chaque une de ces associations aide la création du Jardin Botanique Pha Tad Ke avec du support scientifique des projets éducatifs et de collecte de fonds. En plus le Luang Prabang Fund for Culture and Conservation, crée au Etats Unis en 2011, accepte des donations déductibles des impôts pouvant bénéficier à Pha Tad Ke et à d'autres projets culturels au Laos.

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.

**Information: [www.amis-pha-tad-ke.com](http://www.amis-pha-tad-ke.com)**

**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 édition « 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 €**

Enfin 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€).



Biba Vilayleck lived and worked for 2 months in PTK to work on the ethno-botanic garden

Visit from H.E. Mr. Joan Boer,  
Dutch Ambassador to Thailand and Laos and  
his wife Wendelmoet, Pha Tad Ke, February 24<sup>th</sup>.



Dagur Eggertson & Sami Rintala, architects  
based in Norway, visit to work on the design for  
our Orchid House and Butterfly Farm

With generous support from Singapore Botanic Garden, David Lim, Manager of their National Orchid Garden and a well regarded Orchid Breeder, gave a training at PTK.

Staff from NAFC, the National Herbarium and Souphanouvong University participated and a lecture was provided for students at NAFC and in Vientiane at the National University of Laos





First training in our School Garden to staff of the NGO Pencils of Promise.

This garden was installed with generous support from the Laos Friends of Pha Tad Ke association and the French Embassy in the framework of their FSD program.





Orna Gilchrist, graduate from RBGE school of horticulture spend 2 months practice in PTK

Dr. George W. Staples (Singapore BG),  
Dr. Paweena Traiperm (Mahidol University) and  
Dr. Pimwadee Pornpongrungrueng (Khon Kaen  
University) visit for fieldwork on Convolvulaceae

Stephen Herrington from Glasgow BG came by  
and joined a field trip with our botanist Done





# ພິດເປັນຢາຢູ່ອ້ອມຕົວເຮົາ

ໂດຍ ສິມສະນິດ ບົວມະນີວິງ

ແຕ້ມໂດຍ ກິງເງິນ ແສງດີ & ຄຳພາດ ທອງຈັນ

Pha Tad Ke Botanical Garden - Luang Prabang

*we are very proud to present the latest publication in our series of Laos children books*

## **Medicinal Plants** *Somsanith Bouamanivong*

*this book is published with support of the  
Laos Friends of Pha Tad Ke Association  
and a grant from the French Embassy FSD Program.*



*it can be downloaded at:*

<http://pha-tad-ke.com/english/publication.html>



« *La sexualité est au cœur de l'existence des fleurs et de leur rôle dans la vie humaine* ». Jack Goody

Pour le botaniste, la fleur est l'organe de la reproduction d'un grand nombre de plantes (les Phanérogames ou plantes à fleurs). Ses couleurs et son parfum ne sont pas de simples accessoires, mais les outils mêmes de la survie de l'espèce ; cependant l'homme a su détourner les fleurs de leur fonction première en faisant de leurs attributs sexuels les notes d'une gamme gustative, du sucré au piquant, de l'acidité à l'amertume.

Le Laos est majoritairement agricole même si des changements notoires sont en cours comme la mise en place de cultures de rapport (hévéa, canne à sucre, manioc) en remplacement des cultures vivrières traditionnelles. D'autre part des mouvements de population importants ont été initiés par le gouvernement lao consistant à déplacer des villages de montagne vers les plaines pour faciliter l'accès de tous à l'irrigation. Tous ces facteurs modifient bien entendu le rapport à la nature et les savoir faire qui en découlent. Malgré tout les Lao, si l'on excepte ceux qui vivent dans quelques villes importantes, ont une connaissance du monde végétal qui découle directement des usages qu'ils en font. Ils ont en particulier une longue tradition de consommation de légumes sauvages qu'ils emploient soit pour se nourrir, soit pour diversifier leur alimentation, soit pour en varier le goût. Ces produits de cueillette sont ramassés en forêt pour améliorer



l'ordinaire, mais ils sont aussi vendus sur les marchés des villes où des amateurs éclairés viennent les acheter. Il y a ainsi un marché spécialisé à une dizaine de km de Vientiane où l'on trouve toutes sortes d'animaux sauvages et de plantes rares que ne voient plus les citadins et parmi elles de nombreuses fleurs. On ramasse souvent des bottes de jeunes fleurs et feuilles mêlées qui seront cuisinées ensemble comme les *Fabacées* ou les gingembres, mais on attend que les fleurs des *Bignoniacées* s'épanouissent pour les utiliser. Les saveurs recherchées sont surtout l'acide et l'amer.

### **Les Bignoniacées**

Les gorges profondes des Bignonées s'offrent à la farce, viande ou poisson ; les corolles remplies d'un mélange de riz et de viande sont mises dans un bouillon ou cuites à la vapeur ;  
 1 *Oroxylum* - La fleur s'ouvre la nuit et il ne reste que le calice au matin; 2 Fleurs de *Oroxylum indicum* sur un plateau



Mais elles s'ouvrent très haut sur l'arbre et en général il faut attendre qu'elles tombent pour les ramasser, on passe parfois alors après les chauves-souris.

***Oroxylum indicum*** dresse sa frêle silhouette dans les forêts claires, les friches, les jardins des villages et des villes du Sud Est Asiatique. Son tronc mince et lisse d'une dizaine de mètres est surmonté d'une couronne de feuillage vert foncé d'où émergent des hampes florales qui peuvent mesurer jusqu'à 2 mètres de haut ; les fleurs qui s'épanouissent au sommet sont grandes et charnues, rouges violacé à l'extérieur, jaunes ou roses à l'intérieur. Malheureusement il est difficile de les admirer car elles ne s'ouvrent que la nuit ; au matin elles jonchent le sol au pied de l'arbre, souvent blessées par les chauves-souris qui s'en nourrissent, peu gênées par leur odeur désagréable. Le fruit qui pend au bout des rameaux est une longue capsule plate de 50 à 80 cm appelée en lao « langue de bois » (*lin may*), nom donné à cet arbre. Il n'y a pas à notre connaissance de nom français pour cette plante mais les Anglais la nomment *midnight horror* eu égard à son allure « qui ferait penser dans la nuit à un fantôme », si l'on ajoute les chauves-souris et l'odeur, on est en effet en pleine scène d'horreur. Les Lao voient les choses autrement puisque, pour eux, *Oroxylum indicum* est un légume. La fleur, belle et amère, est le plus souvent farcie de viande et cuite à la vapeur. La gousse se mange également lorsqu'elle est très jeune ; grillée puis épluchée elle accompagne les plats de viande. *Oroxylum indicum* est également utilisé de façon artisanale, son bois léger sert à faire des allumettes et de la

1 *Markamia stipulata*; 2 *Fernandoa adenophylla*

pâte à papier, l'écorce donne une teinture verte ou jaune pour la soie et le coton. Dans la médecine traditionnelle c'est surtout l'écorce qui est considérée comme efficace : grillée elle est appliquée sur les zones douloureuses, rhumatismales ou traumatiques ; en décoction elle est prescrite en cas d'indigestion ou de diarrhée ; elle aurait également des propriétés antiallergique et est utilisée pour combattre l'asthme.

***Markhamia stipulata*** et ***Fernandoa adenophylla*** sont des espèces très voisines, elles ont le même nom en lao, *dok kè leuang*, et des usages semblables.

Ces arbres ne sont pas très grands, pas plus d'une quinzaine de mètres ; les jeunes rameaux, les feuilles et les bourgeons sont couverts d'une abondante pilosité brune ; les feuilles sont pennées, les folioles ovales de taille variable sur une même feuille. Les hampes florales ont une cinquantaine de centimètres de haut et apparaissent souvent au-dessus du feuillage montrant de quatre à dix bourgeons qui donneront des fleurs en forme de cloche, charnues et molles, jaunes, parfois veinées de pourpre. Le fruit est une longue capsule de 30 à 70 cm qui s'ouvre en deux valves veloutées sur des graines ailées. Celle de *Markhamia* est droite, alors que celle de *Fernandoa* est plus petite et torsadée ; les feuilles de cette dernière sont également plus grandes. Les fleurs qui s'épanouissent la nuit sont ramassées tôt le matin pour être vendues ou préparées à la maison ; on les farcit en général avec du poisson mais on peut aussi les manger blanchies et leur légère amertume accompagne agréablement les grillades. Les longues gosses sont cueillies sur l'arbre avant qu'elles ne soient mûres, elles sont cuites à la vapeur après avoir été épluchées.





L'écorce de ces deux Bignoniacées est un médicament, on en fait une infusion pour bassiner les brûlures ; on recommande aussi cette infusion pour les soins des jeunes accouchées.

***Radermachera ignea*** se rencontre dans les forêts toujours vertes ou décidues d'Asie tropicale. C'est un arbre de taille moyenne, caduc ou non selon son environnement, à l'écorce marron, finement striée. Ses feuilles opposées sont composées, bi ou tri pennées ; elles sont lisses et molles, d'un vert brillant assez foncé, avec une belle architecture en fontaine. Ses fleurs orange forment directement, sur le tronc ou les rameaux les plus vieux, des inflorescences de 4 ou 5 éléments ; elles sont tubulaires, comme toutes les Bignoniacées, avec une corolle en cloche souvent dressée qui exhale un délicieux parfum. Son fruit est long et mince, torsadé, rempli de nombreuses graines plates, ailées aux deux extrémités. Les Anglais nomment *Jasmine Tree* ce *Radermachera* que les Lao appellent *dok pip* ou *dok kè dong*, reprenant le même nom que les précédentes Bignoniacées auxquelles ils ajoutent « *dong* », « de la jungle ». Bien que plus petite les fleurs sont également mangées farcies. L'arbre est aussi un médicament traditionnel ; on en prend l'écorce et les rameaux pour faire une décoction qui serait bonne pour le foie et l'arthrite.



***Stereospermum fibriatum*** est une autre Bignoniacée dont on mange les fleurs, non plus farcie, sans doute parce qu'elles sont trop molles, mais dans des soupes.

1 Gousses de *kè luang* (*Markhamia stipulata*) épluchées  
2/3 Les fleurs tubulaires de *ton Pip* (*Radermachera ignea*) poussent directement sur le tronc et ces feuilles composées ont une allure en fontaine ; 4 Fleurs de *Stereospermum fibriatum*





### Les Zingibéracées

La famille des Zingibéracées est très importante au Laos et incomplètement répertoriée. Comme condiment on emploie surtout le gingembre, le galanga, et le curcuma, mais chacun de ces noms correspond à plusieurs espèces encore mal étudiées. Tous ces rhizomes ont à la fois des usages alimentaires, médicinaux, parfois artisanaux et souvent magiques.

#### Fleur de galanga, *Alpinia spp.*

Les cuisinières lao préfèrent souvent au gingembre, le galanga plus doux. Cette épice présente la structure déjà connue des Zingibéracées : à partir d'un rhizome se développe une tige ayant l'aspect d'un roseau, garni de feuilles engainantes simples, donnant naissance à une inflorescence en épi composée de fleurs dont la couleur et la taille varient selon les espèces. Le galanga appartient au genre *Alpinia*, comme pour le gingembre il en existe de nombreuses espèces pour lesquelles, utilisation oblige, les Français n'ont pas de termes spécifiques. En revanche en lao le terme générique est *kha* et l'on trouve, entre autres, *kha leuang* (jaune), *kha gnai* (grand) et *kha ban* (du village) cultivés dans les villages, alors que *kha pa* (sauvage), *kha deng* (rouge) ou *kha khom* (amer) sont ramassés en forêt. On mange les pousses et les fleurs de ces galanga en particulier en avril et mai. Les pousses, *no kha*, préalablement blanchies, sont trempées dans une sauce ; les jeunes inflorescences, *dok kha*, blanchies ou non peuvent accompagner les viandes en salade ou grillées. Les salades « à la française » agrémentées d'une fleur de galanga émincée ont une délicieuse saveur, légèrement sucrée et piquante évoquant celle du gingembre.

#### Fleur de curcuma, *Curcuma sp.*

Le curcuma originaire d'Inde, a été cultivé très tôt dans tout le Sud Est asiatique. C'est une plante herbacée de la famille du gingembre donnant de très grandes feuilles lisses et de petites fleurs jaunes ou blanches souvent tachées de rouge.

1 Fleurs de Galanga; 2 Fleur de Curcuma; 3 Fleur de Galanga sauvage





Le curcuma est pour les Lao moins une épice qu'une plante magique et artisanale employée en teinture. La belle couleur jaune de son rhizome induit ses noms de safran des Indes ou de *khimin* en lao. Les Lao n'utilisent pas directement le curcuma en tant qu'épice contrairement aux Thaï, mais ils le font indirectement puisque ce rhizome, séché et réduit en poudre est l'un des composants (avec le gingembre, la cardamome, le cumin, le piment...) du curry ou cary. En revanche, ils mangent crues les jeunes fleurs d'une espèce de curcuma, *ka tièn* ; comme pour les fleurs de galanga, vous pouvez ajouter à vos salades ces fleurs émincées qui ont un petit goût poivré délicieux ; elles sont appréciées également cuites à la vapeur pour leur amertume.

#### **Fleur de gingembre sauvage, *Zingiber sp.***

Très récemment j'ai acheté au marché de Luang Prabang un petit paquet de fleurs de gingembre, *king pa* (gingembre

sauvage) que la marchande m'a recommandé de faire griller puis tremper dans une sauce de poisson fermenté ; bien sur on utilise souvent les jeunes feuilles de gingembre comme condiment mais je n'avais encore jamais essayé cette fleur que j'ai trouvée très sucrée sans rien qui rappelle le gingembre.

#### **Les Musacées - Fleur de bananier**

Dans le bananier on mange bien entendu les fruits, mais aussi certaines parties du tronc et les fleurs ou plus exactement les inflorescences au bout des tiges florales qui émergent du cœur du faux tronc constitué des feuilles imbriquées les unes dans les autres. Le bourgeon en général courbé vers le sol est composé de spathes violacées qui s'ouvrent les unes après les autres laissant apparaître des rangées de fleurs, les femelles d'abord qui donneront les fruits. C'est avant l'ouverture des spathes que le bourgeon est coupé pour être préparé ; on le nomme en lao *mak pi*, c'est-à-dire « fruit en forme de fuseau ». La « fleur » crue, finement émincée, de *kouay thani* (banane gibbon) ou de *kouay nam* (banane eau) après trempage dans une eau acide, est ajoutée aux salades de viande et de poisson pour leur donner du corps ou encore en accompagnement du *khao poun*, sorte de soupe épaisse au lait de coco et vermicelles. Le goût de la fleur de bananier rappelle celle de l'artichaut en plus âpre. La gastronomie française s'est d'ailleurs emparée de ce produit qu'elle propose désormais en salade. Cependant, le bourgeon tout entier est aussi cuit dans les ragoûts et les soupes, en particulier chez les Hmong. Ces inflorescences seraient paraît-il un bon moyen de lutter contre le diabète.

1 Fleur de Gingembre sauvage; 2/3 Fleurs de bananier, et à droite fleur mangée crue avec *khao poun*, à gauche cuite dans le *or lam*



## Les Méliacées

*Azadirachta indica*, margosier ou *nim*, est un arbre semi décidu de 25 m de haut qui pousse rapidement dans les forêts humides et dans les forêts claires. Son tronc court et étroit est couronné d'un feuillage dense arrondi. Il a de grandes feuilles composées à folioles courbes et dentées ; à leur aisselle, en bout de branche, se forment des grappes de petites fleurs blanches parfumées. Son fruit est une drupe qui ressemble à une petite olive. Les Lao nomment *phak kadao* (légume *kadao*), cet arbre originaire d'Inde et du Myanmar et *kadao* (*Melia azedarach*) une espèce très voisine aux fleurs violettes largement plantée désormais en région méditerranéenne. Au Laos on aime ce légume pour sa forte amertume qui accompagne agréablement les différentes salades de



viande ou les « ragoûts ». On présente sur la table soit les extrémités florales encore en boutons et passées à la vapeur, soit les fleurs déjà ouvertes et crues, l'odeur délicate qui accompagne alors l'amertume est une composante supplémentaire de la bouchée ; si l'on trouve la plante trop amère on peut faire sécher les boutons avant utilisation ou même les ébouillanter. Dans la médecine traditionnelle au Laos cette plante est souvent prescrite : les fleurs sont stimulantes, toniques et stomachiques, l'écorce de la racine est astringente, tonique et fébrifuge.

## Les Guttifères

*Cratogeomys formosum*, comme de nombreuses plantes au Laos, a des usages à la fois alimentaires, artisanaux, médicaux, rituels et décoratifs. Il s'agit d'un petit arbre (10-15 m) très courant dans les forêts sèches ou les lieux dégradés ; dès le mois de mars on remarque la tache claire de sa floraison au milieu du vert profond de la végétation environnante. De plus près on note son tronc mince dont la partie basse est couverte de grandes épines. Les jeunes feuilles qui apparaissent en même temps que les bourgeons floraux sont rougeâtres ; elles deviennent ensuite oblongues, d'un vert franc et luisant. Les fleurs sont groupées en petites grappes, elles ont des pétales blancs dans un calice rouge. Le fruit est une capsule à trois valves contenant de nombreuses petites graines ailées. Les Lao nomment cet arbre *tiou*, mais ils en distinguent de nombreuses variétés, une rouge, une blanche, une jaune et

1 Rameaux fleuris de *kadao* (*Azadirachta*) préparés pour le *lap*  
2/3 *Phak tiou* (*Cratogeomys*) et ces fleurs ses fleurs vendues au marché



une noire, qu'il est difficile de différencier ; cependant l'une d'elle aux feuilles couvertes d'un fin duvet serait « rouge », *tiou dèng* (*Cratogeomys pruniflorum*), alors que *Cratogeomys formosum*, aux feuilles glabres, est appelée *tiou khaò*, (blanche). Mais l'on entend aussi *phak tiou som*, (légume *tiou* acide), car les bourgeons feuillus et floraux sont couramment consommés dans les soupes de poissons où ils donnent une note acide, mais aussi avec les *lap* et autres viandes grillées. Ajoutons que le *Cratogeomylon* est un bon bois, c'est ce que signifie son nom latin, traditionnellement employé pour les bûchers lors des incinérations et pour faire du charbon qui s'exporte jusqu'au Japon. Il sécrète également une résine orange utilisée en médecine traditionnelle.

### Les Fabacées

De très nombreuses plantes de cette famille sont mangées au Laos avec des préparations très spécifiques comme la fameuse pâte de *khileck* faite avec les feuilles écrasées de *Cassia siamea* et bien souvent on prend comme légume indifféremment les jeunes feuilles et les fleurs non ouvertes

*Sesbania grandiflora* est un arbre de taille moyenne (8 à 10 mètres), sans doute originaire d'Indonésie. Ses grandes feuilles composées ont une trentaine de centimètres de long avec des folioles oblongues vert gris. Les fleurs qui apparaissent en mai, en grappes peu fournies, sont blanches ou pourpres en forme de griffe. La gousse est longue et fine contenant de nombreuses graines. Comme l'arbre se reproduit facilement et rapidement il est semi cultivé un peu partout au centre

et au sud Laos. Ses feuilles, ses fleurs et ses gousses à l'état jeune sont ramassées comme légumes ou vendues sur les marchés. Elles sont en général blanchies rapidement à l'eau bouillante et mangées avec une sauce piquante ou une purée de poisson. Les fleurs, plus spécialement, sont choisies pour acidifier les soupes comme le fait le tamarin, on n'oublie pas alors d'en enlever les étamines qui sont très amères. On peut également les farcir, les ajouter à un sauté de porc ou de crevettes ou même les faire frire après les avoir trempées dans une pâte à beignets.

*Caesalpinia mimosoides* est un arbuste grimpant rencontré dans les forêts mixtes et les broussailles, couvert de poils sur toutes ses parties. Ses fines feuilles sont composées, alternes, longues de 15 à 20 cm, ses tiges rougeâtres sont épineuses. Les fleurs forment des grappes en bout de branches, elles ont de larges pétales jaune brillant avec une carène veinée de rose et des étamines terminées par des anthères rouge foncé. Les gousses qui apparaissent dès février ressemblent à celles du *Sapan* mais en plus petit. C'est à l'époque de la floraison, de novembre à décembre que l'on peut ramasser les tiges couvertes de boutons floraux de cette Légumineuse ou encore les acheter sur certains marchés. Les Lao mangent crus, comme accompagnement de plat de viande ou de poisson les fleurs et les feuilles de *nam pou gna* ou plus exactement *phak nam pou gna*. Ce nom peut se traduire par « légume épineux des ancêtres » ; « épineux » est compréhensible quand on en voit

1 *Sesbania grandiflora*; 2 *Caesalpinia mimosoides*





les tiges mais nous ne savons pas quel est le rôle des ancêtres ici, peut être simplement de rappeler l'ancienneté de l'utilisation de cette plante qui est originaire de la région. Ce n'est pas seulement pour son goût, légèrement amer nous dit-on, que cette plante est consommée, mais aussi parce qu'elle a la réputation de redonner des forces aux personnes surmenées.

***Saraca declinata*** que les Lao nomment « or de Birmanie » est originaire de la région indo-malaise ; en Thaïlande et au Laos il en existe une douzaine d'espèces spontanées. Ces arbres de taille moyenne poussent de préférence à l'ombre de leurs voisins. Leurs feuilles lisses sont composées de folioles allongées en forme de lance qui, lorsqu'elles sont jeunes, sont violettes ou blanches et pendent mollement donnant à l'arbre son caractère distinctif. Les petites fleurs en corymbe forment en bout de branche de grosses houppettes hérissées de très longues étamines. Elles sont jaunes orangées et prennent en vieillissant une belle couleur brique. Les jeunes pousses des feuilles et les fleurs sont comestibles ; les fleurs sont mangées crues, en salade, elles sont légèrement acides et leur décoction est employée contre la fièvre. Le bois, dur et résistant aux insectes, convient pour les piliers des maisons et c'est sans doute une des raisons de la disparition progressive de cet arbre des zones habitées. Heureusement, les jardins de pagode jouent aussi le rôle de conservateurs de la biodiversité et nombreux sont ceux qui abritent des pieds de *Saraca declinata* et de *Saraca indica*.

1 *Saraca declinata*; 2 *Clitoria ternatea*; 3 *Trevesia palmata*.

***Clitoria ternatea*** est une plante grimpante volubile au feuillage abondant composé de feuilles pennées à 3 ou 9 folioles ; les fleurs sont solitaires à l'aisselle des feuilles, elles se présentent comme toutes les papilionacées avec carène et étendard dirigé vers le bas d'un bleu brillant autour d'un cœur jaune marginé de blanc. Les gousses sont assez longues, pubescentes, contenant quelques graines aplaties. Cette liane s'est parfaitement adaptée à tous les climats tropicaux et pousse même facilement en zone tempérée. Au Laos le fleur est employée comme colorant alimentaire : mettre à tremper des fleurs sèches ou fraîches dans de l'eau, presser, filtrer, ajouter à l'eau de cuisson du riz pour avoir un grain bleu du plus bel effet ; on peut faire la même chose avec des vermicelles.



### **Araliacées - *Trevesia palmata***

L'arbre qui aurait les feuilles les plus spectaculaires au monde se trouve au Laos et dans une région qui s'étend du Népal à la Malaisie. *Trévésia* qui constitue des touffes de 3 à 4 mètres de haut, à l'ombre des forêts humides de moyenne montagne, n'a pas beaucoup d'allure mais chacune de ses feuilles est un sujet d'étonnement : toujours vertes, d'une belle couleur bronze, elles sont étonnamment découpées à la manière d'un papier japonais ou chinois ; elles sont palmées de 5 à 9 lobes, tantôt libres et parfois re-découpés, tantôt irradiant d'un point central. Ces feuilles complexes et très surprenantes peuvent avoir jusqu'à 90 cm de diamètre. L'arbre se pare, à partir du mois de mars, de gracieuses ombelles sphériques composées de toutes petites fleurs blanches ou jaunes, légèrement odorantes, qui forment des boules claires sous le feuillage sombre. Il en sort de petites drupes charnues, ovoïdes, contenant de minuscules graines. Dans la région de Luang Prabang où *Trévésia* est abondant on consomme les fleurs blanches (passées quelques minutes à l'eau bouillante) avec *lap* et grillades ; les *Akha* en mangent également les fruits et les jeunes feuilles. En Thaïlande on considère que les fleurs ouvrent l'appétit et que l'écorce des racines est un aphrodisiaque.

### **Les Moracées**

On connaît bien au Laos le mûrier à papier utilisé traditionnellement et dans l'artisanat destiné au tourisme, mais on ignore souvent qu'un autre mûrier est considéré comme un légume, *Broussonetia kurzii*. Ce mûrier est bien moins courant

que *Broussonetia papyrifera*, on le trouve dans une bande qui va du nord-est de l'Inde au Vietnam, y compris le Yunnan, dans les forêts humides. Ce petit arbre parfois grimpant a des feuilles alternes, ovales, lisses et fines, assez grandes (20-7 cm). Les fleurs apparaissent avant les feuilles ; elles sont dioïques, les mâles ont la forme de chatons allongés, les femelles sont des glomérules en petite boules vertes de 1 cm. Ce sont les petites têtes globuleuses des fleurs femelles que l'on consomme ; elles sont ramassées en janvier-février et même vendues sur les marchés comme un légume apprécié. On peut les faire blanchir et les servir avec du poisson séché ou de la viande ; on peut aussi les mettre dans une soupe acide ; une autre recette encore propose de mettre ces délicats boutons au goût légèrement amer dans une soupe de porc à laquelle on aura ajouté de la pâte de piment, des crevettes fermentées, de la sauce de poisson, de la purée de tamarin et des petites tomates.

**Les Acanthacées - *Justicia adathoda*** qui pousse spontanément dans la péninsule indochinoise, serait originaire de l'Inde, son nom *adhatoda* viendrait d'ailleurs du tamoul désignant « une plante délaissée par les animaux ». C'est un bel arbuste au feuillage persistant, vert foncé brillant, aux grandes feuilles en forme de lance ondulée. Ses fleurs sont groupées en courts épis en bout de branche, chaque corolle blanche a deux lèvres marginées et griffées de pourpre. Ses

1 *Trevesia palmata*, les boutons floraux vendus au marché; 2 Ces petites boules vendues au marché sont les fleurs femelles de *Broussonetia kurzii*



fruits sont de petites capsules non comestibles, alors que l'on mange les fleurs après les avoir blanchies en salade de légumes, on peut aussi les manger crues, elles sont alors légèrement amères et un peu âpres.

### Plantes aquatiques

De très nombreuses plantes aquatiques appartenant à différentes familles sont considérées comme des légumes

***Limnocharis flavia*** est nommé en lao *phak thiong*, c'est-à-dire « légume en forme de louche ». Ce nom vernaculaire tient au fait que ses feuilles se dressent hors de l'eau, en forme de spatule, au dessus d'inflorescences composées de fleurs jaunes à 3 pétales ; les tiges de la plante sont très caractéristiques



avec une section triangulaire, une sève laiteuse et une structure spongieuse. Comme la plupart des plantes aquatiques, celle-ci s'accroche dans le fond de l'eau par un petit rhizome et des racelles. Au Laos on ramasse *phak thiong* dans toutes les zones humides et on le commercialise sur les marchés. Il constitue en effet la base d'une sauce délicieuse faite avec jeunes tiges, feuilles et fleurs, grillées et réduites en purée. Cette plante est consommée dans tous les pays de la région, au Vietnam par exemple on en fait des soupes.

***Eichhornia crassipes***. La jacinthe d'eau, *phak top* en lao, est considérée comme la plante aquatique la plus nocive qui soit, elle s'est étendue de son lieu d'origine, l'Amérique du Sud, jusque dans plus de 50 pays, sur les cinq continents et presque partout elle est considérée comme une véritable peste. C'est une plante tropicale flottante qui se déplace au gré du vent sur les plans d'eau. Ses fleurs, regroupées en épi comme une jacinthe, sont d'un beau bleu lavande avec une tache jaune sur l'un des pétales. Ses racines denses et longues de 30 cm (et plus) plongent vers le fond et offrent aux poissons un endroit idéal pour pondre leurs œufs. De nombreuses stratégies dans plusieurs régions ont été mises en place pour lutter contre cette plante invasive. Au Laos où le péril n'est pas grand on se contente de manger les fleurs blanchies avec d'autres légumes dans une salade.

1 *Justicia adathoda*; 2 *phak thiong* (*Limnocharis flavia*) vendu au marché  
3 *Eichhornia crassipes*



## SOME RECIPES WE LOVE

To accompany the article from ethnobotanist Biba Vilayleck about the flowers used in Laos cuisine we have asked Diana von Cranach and Yannick Upravan from restaurant *Elephant Vert* in Luang Prabang to share with us one of their delicious recipes.

Diana von Cranach is also the author of *Rawfully Good. 'Living' Flavours of Southeast Asia*.

### RAWFULLY GOOD

*'Living' Flavours of Southeast Asia*

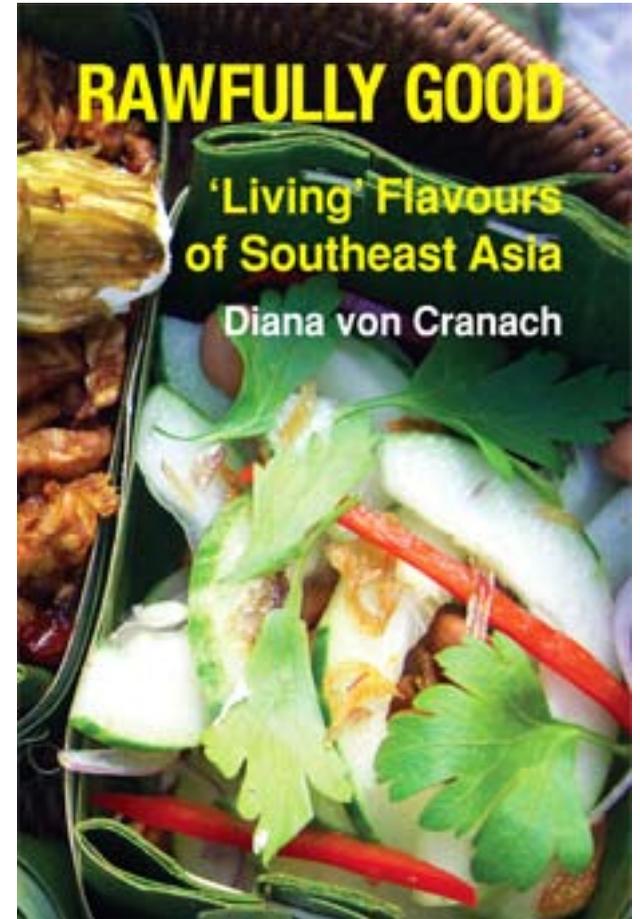
Diana von Cranach

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.



## LUANG PRABANG MARKET SOUP

*Serves 2*

### Ingredients

- 1 bunch each Thai holy and sweet basil, leaves chopped
- 1 bunch wild baby rocket, chopped
- 1 bunch coriander, stems & roots chopped, leaves whole
- 1 bunch Vietnamese mint or laksa, leaves only
- 1 bunch spearmint, leaves only
- 100g baby kalia or broccoli
- 100g spinach, chopped
- 20g Lao hog plums or 1-teaspoon fresh orange juice mixed with 1 tablespoon fresh lime juice and 1/2 teaspoon sea salt
- 1 small green chilli, deseeded & finely chopped
- 3 stems water spinach or morning glory, leaves & stems finely chopped
- 50g watercress, roughly chopped
- 20g Lao chrysanthemum leaves, chopped
- 50g snow peas, chopped
- 3-4 tablespoons coconut milk
- 1 teaspoon sea salt or to taste
- 2 tablespoons snow pea tendrils for decoration

Roughly chop all the above ingredients apart from the snow pea tendrils. Blend together with coconut milk and perhaps some coconut water to make a thick soup. Put in the fridge for an hour so that the flavours can develop. Remove from the fridge and adjust the seasoning.



### To serve

Serve at room temperature decorated with snow pea tendrils, slices of baby corn, herbs, garlic chive flowers and grated carrot.



Diana von Cranach of Puri Ganesha Villas, Bali together with the owners of L'ELEPHANT Restaurant in Luang Prabang, Laos opened L'ELEPHANT VERT, the first ethno-botanical 'living' cuisine restaurant in Southeast Asia.

With Lao cuisine focusing on raw vegetable, leaves & herb ingredients as well as meat and fish, it was a logical conclusion to open a restaurant with a menu concentrating solely on the botanical aspect of local food!

L'ELEPHANT VERT will serve Diana's unique kind of '*ranfully good*' vegan food with purely Southeast Asian flavors, offering a very different dining experience. Her dishes are prepared so that important enzymes and nutrients are not destroyed by cooking. Nothing on the menu will be heated above 115 Fahrenheit and contain practically no carbohydrates. The produce will be sourced as Nature intended, from fresh, seasonal, naturally wild or farm-crafted local produce.

Made only from locally grown well-known and more unusual herbs, vegetables, fruit, flowers, leaves, nuts and seeds that have been used in Lao and other Southeast Asian cuisines for generations, the ingredients used in the daily changing set lunch and dinner menus at L'ELEPHANT VERT will reflect seasonal and traditional flavors from all over the region, taking the concept of 'living' food to an excitingly new level of taste and texture.

- L'ELEPHANT VERT knows where all ingredients come from and how they are grown, most of them organically
- L'ELEPHANT VERT is passionate about ingredients and only serves the highest quality, freshest, seasonal, local & most nutritious foods
- L'ELEPHANT VERT supports the community and cares about the environment
- L'ELEPHANT VERT provides only healthy fats from nuts and seeds
- None of the dishes at L'ELEPHANT VERT contain artificial preservatives, coloring, flavorings or chemicals of any kind
- All the food served at L'ELEPHANT VERT is purely vegan and uses no animal products

Elephants in many evolutionary forms have walked the planet for around 60 million years, but were only joined by the first humans around 4 million years ago. Herbivores from the outset, elephants are the best living example to show us that consuming large amounts of green, natural foods everyday really does help the immune system to deal with possible chronic illness, provide more energy and ultimately increase longevity.



**Opening times: 11h30 -14h30; 18h00-22h00**

Ban Vat Nong , Kounxua Street  
Tel : + 856 71 252 482  
[www.elephant-restau.com](http://www.elephant-restau.com)  
[contact@elephantvertlaos.com](mailto:contact@elephantvertlaos.com)

*Dans une chronique précédente nous avons évoqué le bambou dans la peinture chinoise ; un peu dans le prolongement de ce thème nous avons l'occasion de présenter un art plutôt original et peu connu : la gravure sur bambou de l'archipel de Nouvelle Calédonie. Apparemment, il se trouve que les seuls exemples encore visibles sont conservés dans des musées, à Nouméa, en France, en Suisse ou aux Etats Unis. N'en ayant pas trouvé sur place, malgré notre insistance auprès de gens rencontrés sur la côte Est du territoire, (une région majoritairement peuplée de Mélanésiens), nous devons nous contenter de données livresques et muséographiques.*

La gravure sur bambou n'est pas exclusivement pratiquée en Nouvelle Calédonie mais semble partagée par d'autres îles du Pacifique sud, dans l'ensemble mélanésien, en particulier au Vanuatu.

Le bambou, généreusement réparti sur l'ensemble de l'archipel sous diverses variétés, est entré autrefois dans la confection de bien des objets courants : couteaux, peignes, pointes de flèches, instruments de musique, contenants, et sert encore efficacement de nos jours à la construction d'abris de fortune ou de faré et reste omniprésent dans la vie matérielle. Les éclisses sont parfois tressées et entrent alors dans la confection de radeaux, paniers ou pièges.

### KANAKY TERRE DES RACINES

Les Kanak font partie de ces familles linguistiques austronésiennes qui ont migré, à partir du premier millénaire avant J.-C., depuis l'Asie du Sud-Est vers les îles du Pacifique. Lors de leurs fantastiques déplacements ils ont emporté diverses plantes comestibles, comme les ignames et taros, cultivés en terrasses. Ces horticulteurs hors pairs s'étaient plutôt installés dans les vallées insulaires où ils développent, selon le mot de G. Haudricourt, « une civilisation de l'igname ». Le bouturage et le clonage des tubercules exigeant la recherche permanente de variétés différentes, il semblerait que ces pratiques de circulation et d'échanges de plants peuvent être mises en relation avec une caractéristique de ces sociétés, basées sur les transactions de biens ou les confrontations guerrières, les adoptions d'enfants, la circulation de monnaies et de dons et contre-dons. Une grande part de l'organisation sociale répond à ce schéma. D'année en année, la plante bouturée se survit à elle-même, sans fruit ni graine. Le clan est pareil à l'igname, disent certains, il est le corps social qui se survit à lui-même.

*Présentation d'un bambou gravé avec tissu manu traditionnel*



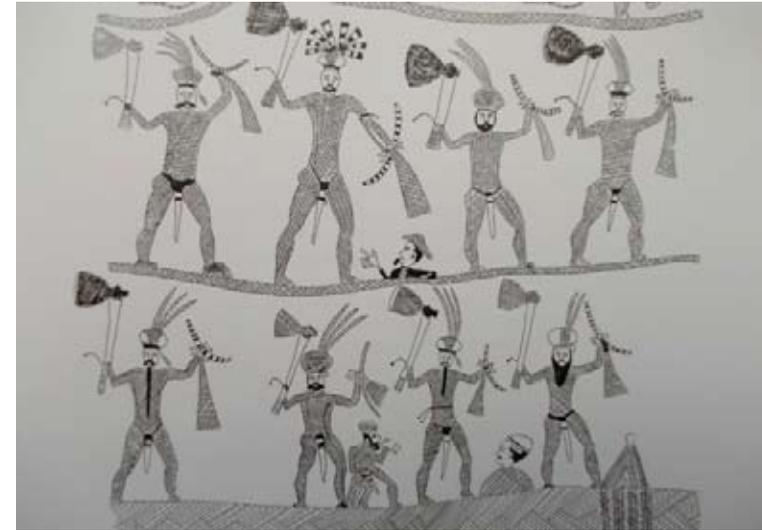


Il a une tête, un corps, et une extrémité et se scinde comme le plant d'igname pour se reconstituer ailleurs. L'adoption est pensée sur le même modèle, elle est une forme de bouturage social permettant le renouvellement des liens établis entre les clans.

Nous verrons que la création des bambous gravés s'inscrit aussi dans ce processus des échanges et de la transmission.

La colonisation, à partir de la deuxième moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, a durablement perturbé ces systèmes sociaux et donc aussi agraires, chassant les autochtones hors de leurs territoires ancestraux vers les terres moins riches, alors que les colons se sont appropriés les zones propices à l'élevage intensif. Cette fracture du pays se retrouve de nos jours dans l'ensemble insulaire où la côte orientale est plutôt mélanésienne alors que Nouméa et la côte ouest sont majoritairement habitées par les descendants d'Européens et d'immigrants d'autres régions du Pacifique, dont des Polynésiens et des Asiatiques, d'Indonésie principalement.

Très peu d'éléments attestent l'existence de bambous gravés avant la période coloniale. Est-ce tellement étonnant ? Les collectes ont été conduites à partir de 1860 par le contact et la rapine... Ce n'est qu'après ces années-là et jusque vers 1920 que les premières pièces ont été collectionnées en Europe. La production a été interrompue un temps pour les mêmes raisons de contact colonial ayant généré la destruction des grandes cases, la quasi disparition de la sculpture monumentale et de toute autre forme artistique locale. Néanmoins, on assistera à une relance de la production de



cet art qui prendra une tournure différente, beaucoup plus narrative et prenant en compte le contact avec les Blancs. On peut dire que ce sont des « objets témoins d'une période charnière » ou encore des objets emmêlés, hybrides, car ils se réfèrent à la rencontre entre une société kanak dominée et une administration coloniale imposant son ordre et un nouveau système de valeurs (Nicolas Thomas, in Colombo-Dougoud, p. 69). Néanmoins, à la différence d'autres objets d'échanges comme les haches, monnaies traditionnelles, les bambous gravés étaient des possessions personnelles sans statut social particulier et dont la transmission se faisait en dehors des échanges coutumiers.

*A gauche: La culture du taro se pratique à flanc de coteau sur terrasses irriguées; En haut: Dessin d'une gravure sur bambou, danse du Pilou. On remarque sous la scène des spectateurs européens*

## LES TECHNIQUES DE GRAVURE SUR BAMBOU

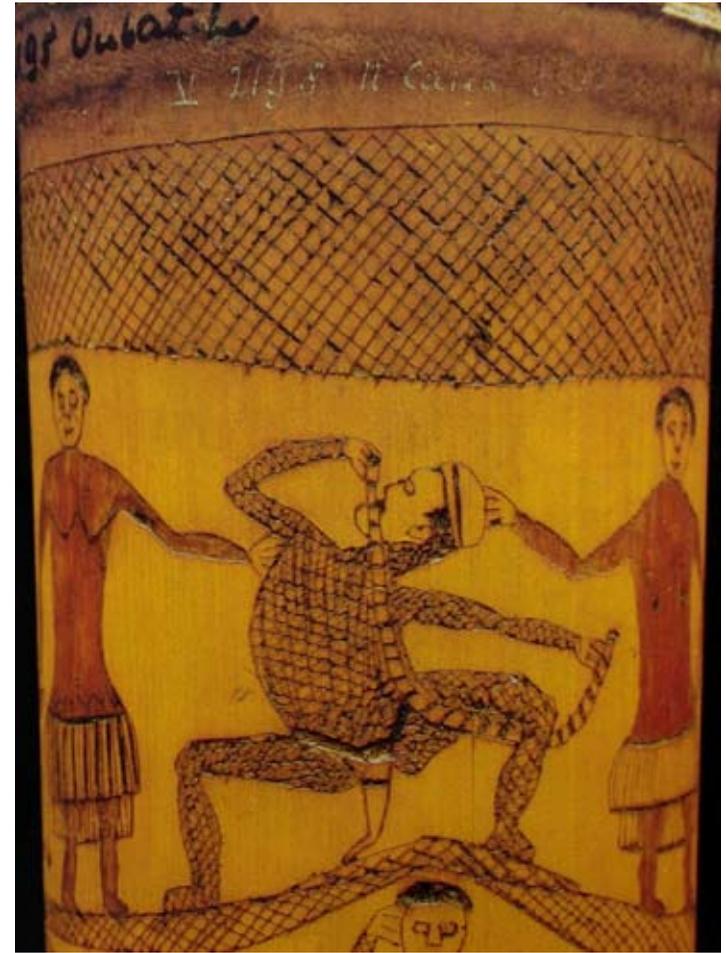
Les plus anciens bambous étaient gravés à l'aide d'outils rudimentaires comme des éclats de quartz ou des pinces de crustacés, propices à inciser une matière glissante, dure mais ligneuse dans une variété autochtone de bambous. Ceux-ci étaient plus minces et plus petits que ceux qui seront importés après 1860, et qui présentent des motifs figuratifs, des narrations et des personnages. Certains bambous présentent parfois une tête du rhizome sculptée sous la forme d'une tête animale, celle du chien, par exemple, introduit dans l'île par James Cook en 1774 (Boulay, p. 29).

Les exemples de bambous gravés, originaires de la région de Canala et de la côte Est en général, ont la taille approximative d'un humain, entre 150 et 180 cm de long et 4 à 8 cm de diamètre. Avec l'apparition d'outils métalliques, les canifs, gouges ou pointes acérées vont se substituer aux anciens outils à graver. On trouve également des motifs pyrogravés ce qui nécessitait une certaine virtuosité. Pour rendre le décor lisible et permanent, l'artiste enduisait les incisions d'une graisse obtenue grâce à la carbonisation de la noix de bancoulier ou de suie bien compacte et, une fois essuyées, les lignes du décor ou les simples tracés géométriques, apparaissaient durablement (Boulay, p.13). A ce propos, on retrouve la technique d'écriture sur végétaux que l'on connaît au Laos sous la forme des *bay lan* gravés qui consignent sur des feuilles de latanier lissées et traitées les anciens textes sacrés et les chroniques des royaumes.

En Nouvelle Calédonie comme au Vanuatu, certains bambous gravés, identifiés comme étant des flûtes, étaient percés de trous. Il existait bien des flûtes traversières nasales mais courbées, d'anciennes gravures en attestent l'existence : *« L'unique instrument calédonien est une sorte de bambou recourbé et dont les deux extrémités sont percées. Notre guide soufflait dans l'un des trous, tantôt de la bouche, tantôt de l'une des narines... »* (Boulay, p.14)

### MEMOIRE GRAVEE - SUPPORT NARRATIF

Tout laisse supposer que les premiers exemples de bambous gravés que l'on désigne par les termes *kârè e tá*, en langue *ajié*, étaient à simples motifs géométriques qui emplissaient toute la surface de lignes, points, chevrons, losanges. Un des plus anciens exemples de ce type, a été recueilli en 1875 à l'île des Pins par un officier de marine qui a pu noter les explications données par l'artiste graveur. Un simple décor géométrique narrerait le débarquement des Européens dans l'île et les luttes qui s'en suivirent. Les losanges par exemple, figureraient les Européens massés qui s'avancent vers les Kanak, conduits par leurs chefs qui eux sont représentés par des lignes verticales très serrées... Si ce témoignage est vraiment fiable (nous l'avons vu mentionné à plusieurs reprises) cela permet de relier cet art de la gravure à motifs exclusivement abstraits et géométriques à l'art des Aborigènes d'Australie qui partagent avec les Mélanésien du Pacifique une esthétique commune, basée



*Bambou gravé, collecté en 1911, Joueur de flûte, Musée d'Ethnographie de Bâle. On remarquera le port des jupes végétales tressées des femmes Kanak*

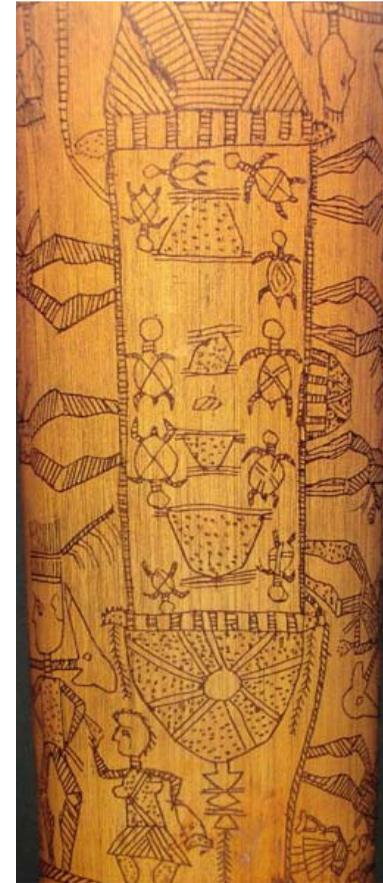


sur une forme d'abstraction géométrique symbolique. Néanmoins, les exemples les plus nombreux et conservés actuellement sont figuratifs et semblent bien inspirés par le contact avec des modèles occidentaux. Ce passage des motifs géométriques aux figurations s'explique en partie par l'influence des visiteurs étrangers qui ne manquaient pas de prendre des croquis, de dessiner les visages et les objets qu'ils découvraient. Mais les figurations souvent très suggestives indiquent surtout, de la part des Kanak, une nouvelle manière de se représenter soi-même et aussi de se placer face à l'autre.

Ces témoignages visuels rassemblent plusieurs fonctions qui toutes renvoient aux pratiques des échanges et des relations interpersonnelles.

Les jeunes gens avaient l'habitude autrefois, nous disent les personnes interrogées, de graver des inscriptions sur les bambous situés sur les chemins qu'ils fréquentaient. Ils fixaient ainsi des rendez-vous, se passaient des messages, à la manière des graffitis que l'on trouve aussi sur les troncs d'arbre. Cela reste encore valable aujourd'hui malgré la pratique généralisée des téléphones mobiles. En tant que support de la mémoire, les bambous gravés narrent des faits, fixent des symboles, traduisent les préoccupations des gens, leurs coutumes, mais rendent compte aussi des vêtements, des coiffures et des activités diverses comme la construction d'un toit ou une cérémonie. Ils servaient ainsi d'aide-mémoire aux conteurs publics qui déclamaient contes et légendes.

*«Le colonel», bambou gravé évoquant le bain et le cantonnement de l'armée qui étaient installés dans l'île des Pins au sud de la Grande Terre*



*A gauche: Allée centrale entre deux cases rondes. Les offrandes sont disposées au centre, dont des tortues, nourritures des chefs de lignages. Paris, (MAAO) Musée du Quai Branly; à droite: Deux grandes cases avec personnages, séparées par une allée plantée. Musée de Nouméa*



*Un enclos et trois cases, avec restitution graphique*

Transportables, ils accompagnent le déplacement des hommes et la diffusion des paroles édifiantes, comme on emporterait un livre pour le feuilleter avec ses amis croisés en chemin ou chez qui on irait en visite.

A la différence d'autres objets plus prestigieux comme les haches et les monnaies de perles, les bambous restaient des possessions personnelles dont la transmission se faisait en dehors des échanges coutumiers (Colombo-Dougoud, page 69).

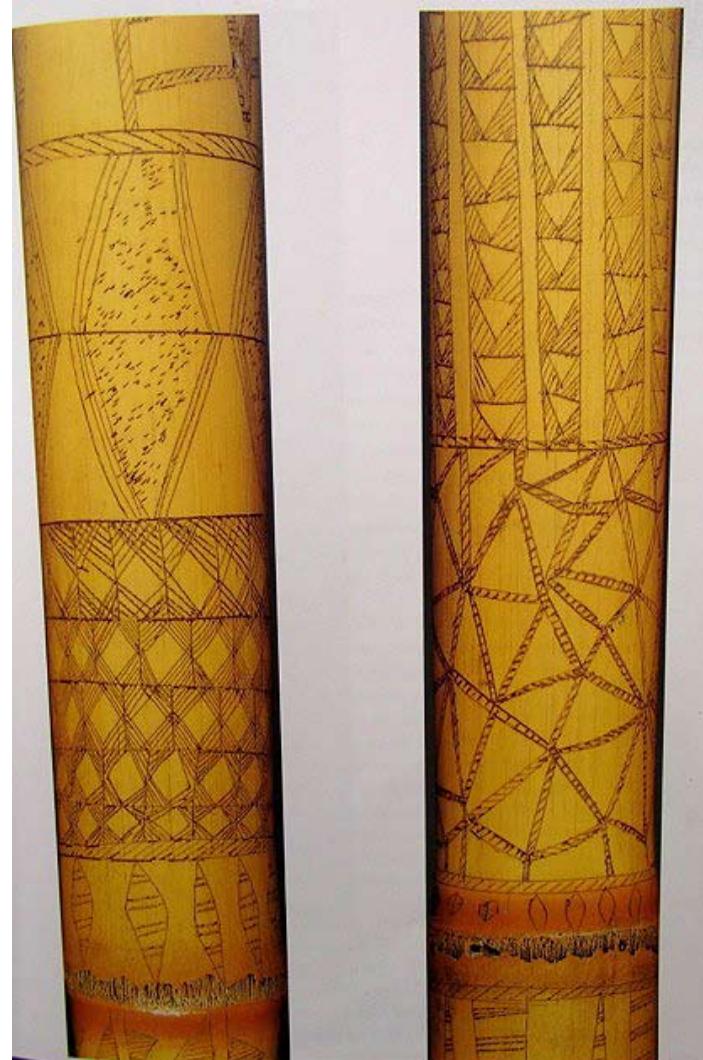
Mais, chose plus troublante encore, comme l'attestent des récits et contes calédoniens, certains bambous gravés se prêtaient à la fonction de contenants de « feuilles à remèdes » que l'on emportait avec soi en cas de malaise, de danger

ou comme simple protection. Traverser la brousse peut être dangereux, on peut y croiser des âmes errantes et des esprits néfastes, mais contrairement à ce que prétendaient les Blancs, les bambous gravés ne servaient pas de canne ou de « bâton de voyage », ils étaient considérés comme l'insigne du chef de famille et conféraient à l'homme qui le portait le titre de « vieux » lors d'une fête appelée « *Tenir le bâton* » ! (Carole Ohlen, in Colombo-Dougoud, 2008)

Une des plus belles collections de bambous gravés se trouve aujourd'hui au musée d'Ethnographie de Genève, où une ancienne directrice, Marguerite Lobsiger Dellenbach, a su réunir et étudier minutieusement, à partir des années 1930-40, une série de 29 bambous gravés, rapportés en Suisse par divers voyageurs ou acquis auprès de collectionneurs.

Elle a, en particulier, su développer une technique sommaire mais efficace de reproduction des dessins pour faciliter leur lecture. Sur le pourtour de chaque bambou elle a appliqué une feuille mouillée de papier transparent puis a reproduit minutieusement chaque dessin, avant de décalquer l'ensemble puis de procéder à un tirage héliographique. C'est ce qui nous vaut aujourd'hui ces reproductions en plan d'œuvres gravées sur le pourtour de tiges de bambou.

On retrouve une certaine similitude entre les gravures anciennes sur bambou et certains graffitis que l'on peut observer sur les chemins kanak qui mènent d'un hameau à un autre. Les habitations sont peu visibles, on les devine



*Détail de deux bambous gravés à décor géométrique, Paris, (MAAO) Musée du Quai Branly*



Détail d'un bambou gravé déroulé. Personnages grouillants et dansant autour de la schématisation d'une grande case. Musée d'ethnographie de Genève;  
En bas: Grandes cases avec flèches faitières. Elles sont agencées de manière ordonnée et avec régularité et rythme. Musée d'ethnographie de Genève.

à travers une végétation luxuriante. Sur un long parcours, on s'aperçoit, qu'à part les quelques panneaux routiers, les seuls écrits visibles se trouvent sur les abribus en béton qui jalonnent les routes. Ils sont souvent couverts de graffitis qui dessinent, à leur façon, les espoirs et les rendez-vous de la jeunesse. Certains sont empreints de ce même trait incisif, très noir et très aigu que l'on trouve sur les bambous. L'écriture gravée ou stylisée sur le béton dit chaque fois l'importance de la nature comme support de toute identification et son rôle omniprésent qui fait que l'humain ne devrait que se lire à travers elle. La simplification formelle et les symboles graphiques abstraits qui prévalaient avant la période coloniale sont peut-être à mettre en relation avec les peintures des Aborigènes d'Australie. Le passage à la figuration et à la narration, probablement d'influence occidentale, est un tournant et aussi le signe de l'acculturation d'un art qui au départ avait bien d'autre chose à dire que de raconter des histoires.

### **Baj Strobel**

*Les illustrations de ce texte proviennent toutes des ouvrages cités en bibliographie, nous remercions les auteurs et éditeurs.*

### **Bibliographie**

**Fritz Sarasin**, *Ethnographie des Kanak de Nouvelle Calédonie et des îles Loyauté*, Ibis Press, Paris 2008

**Colombo-Dougoud, Roberta**, *Bambous Kanak, Une passion de Marguerite Lobsiger-Dellenbach*, Musée d'ethnographie de Genève, Infolio, Genève, 2008.

**Roger Boulay**, *Le bambou gravé kanak*, Editions Parenthèses, Marseille 1993.



*Graffiti Kanak, peinture sur mur d'un abribus de la côte Est vers Ponérihoun*



## Portfolio by Saysamone Inthavong

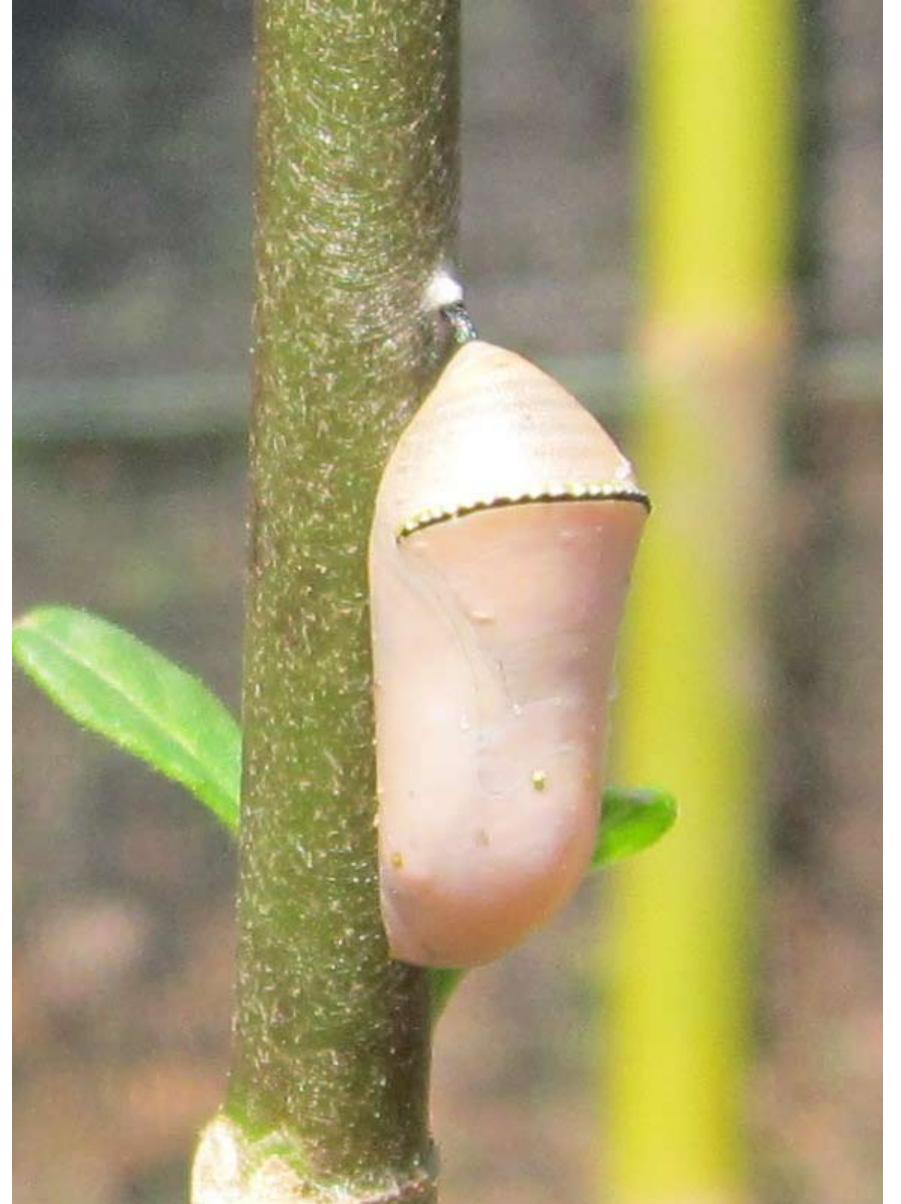
Saysamone Inthavong is 23 years old. When he finished his studies at the Northern Agriculture and Forestry College he worked for ten months in Israel after which he came to work at Pha Tad Ke as gardener and especially in charge of our butterfly program. Since he was a young boy he was interested in insect and especially loves butterflies for their beauty as well as their interesting life-cycle.













## SOME BOOKS AND OTHER AFFAIRS WE LOVE

### The Aesthetics of Power

*Architecture, Identity and Modernity from Siam to Thailand*

Noobanjong Koompong

White Lotus, Bangkok, 2013, 504 pp, 36\$

ISBN: 978 974 4801 97 5

*“Architecture, Identity and Modernity from Siam to Thailand”* comprehensively examines the politics of representation in architecture and urban space from the 1850s to the present time. By utilizing the built environment as a mode of problematization for studying the Thai national and cultural identity - known as *Thainess* or *khwampenthai* - this book offers a broader discourse and generates debate on the political forms of architecture as well as on the architectural forms of politics. Divided into seven chapters with more than 150 illustrations, it investigates a number of buildings and public spaces that signify various types of power and function in terms of media par excellence for the constructions of *khwampenthei*. Encompassing many palatial, government, public, and commercial structures, the inquiries also incorporate the ways in which these built forms have been subversively resemanticized by several contesting social agents to achieve their political objectives. An innovative synthesis of architectural history and critical studies on contemporary Thailand, the book not only brings a fresh understanding of complex Thai society but illustrates how Thais have appropriated modernity together with Western material culture in creating and transforming their modern identity.

Studies in Contemporary Thailand No. 19

Series Editor: Erik Cohen

# The Aesthetics of Power: Architecture, Modernity, and Identity from Siam to Thailand

Koompong Noobanjong



  
White Lotus

## Cultural Revival and the Peoples of Ta Van Commune, Sa Pa, Northern Vietnam

Edited by  
Nong Quoc Binh and Michael C. Howard



Cultural Revival and the Peoples of Ta Van Commune,  
Sa Pa, Northern Vietnam

*Nong Quoc Binh & Michael C. Howard*

White Lotus, Bangkok, 2013, 158 pp, 27\$

ISBN: 978 974 4801 96 8

This book includes 20 chapters mainly by Vietnamese authors associated with the Vietnamese Ethnic Minorities Arts and Literature Association describing the cultural traditions of the *Hmong*, *Dao*, and *Giay* people of *Ta Van* Commune, located near the important tourist centre of *Sa Pa*.

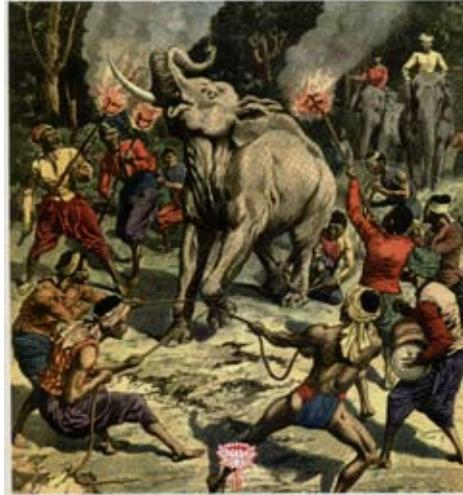
The chapters also discuss efforts to revive and sustain these traditions. Several of the chapters describe local festivals, musical instruments, and songs. Attention is also paid to the history of tourism in the area and to efforts to link cultural revival to economic development through tourism. The text is accompanied by 49 colour photographs.

## Elephants in Thailand

Volume 3

White Elephants in Thailand and  
Neighboring Countries

Joachim Schliesinger



Elephants in Thailand Vol.3

*Joachim Schliesinger*

White Lotus, Bangkok, 2012, 174 pp, 25\$

ISBN: 978 974 4801 89 0

Defines the “white elephant”, recounts the myths about white elephants in ancient Indian lore (the *Jatakas*) and their transmission to Southeast Asia, presents reports of early Western travellers on the white elephants stables in Siam and Burma, and finally gives an account of the royal white elephants in contemporary Thailand. The text is complemented by 110 illustrations.

Studies in the Material Cultures of Southeast Asia No. 18  
Series Editor: Michael C. Howard

Dress and Tai Yai Identity  
in Thoed Thai,  
Northern Thailand

Maya McLean



Dress and Tai Yai Identity in Thoed Thai, Northern Thailand  
*Maya McLean*

White Lotus, Bangkok, 2012, 162 pp, 39\$

ISBN: 978 974 4801 74 6

“*Dress and Tai Yai Identity in Thoed Thai*”, examines the changing identity of the *Tai Yai* people of *Thoed Thai* who migrated to northern Thailand from Burma as seen through dress as a symbol of their ethnic identity. It examines the influence of drug warlord *Khun Sa*, the subsequent role of the Thai state, and finally the process of cultural revival that began in 2002. The study provides a survey of the different types of textiles produced and worn in the community and of those who make them. Two hundred and twenty-eight colour photographs accompany the text.



## Project Space • Luang Prabang

**Project Space • Luang Prabang** is a multifunction nonprofit space for producing exhibitions and events. The building with three floors, and a rooftop terrace with stunning views, is in the centre of Luang Prabang and will host several exhibitions per year and collaborate with other cultural institutions in Luang Prabang and elsewhere, on joint events and projects.

**Project Space • Luang Prabang** is an initiative of Jean-Pierre Dovat and Rik Gadella.

### **Project Space • Luang Prabang**

Kitsalat Road 6 (Opposite Dara Market)

Luang Prabang, Lao PDR

Tel: + 856 71 21309

[www.projectspace-luangprabang.com](http://www.projectspace-luangprabang.com)

**Exhibition: Prolonged till April 2013**  
**PRASERT YODKAEW**

**“SCIENCE-FAITH”**

In an age defined by technology with its foundational core of scientific beliefs, where does one find a place for a dream, a myth, a lyrical fantasy? Prasert Yodkaew confronts his audience with design sketches for unfathomable devices, detailed catalogues of otherworldly creatures in motion, three dimensional models of flying implements, decompositions of traditional architecture interspersed with biological specimens. The blend of mostly Western science-and-engineering drawing with mostly Thai fantastic and decorative elements highlights once again the many cultural variables involved in the game.



The artist claims that he has no intention to provide reliable answers, but rather prefers to stimulate the viewer in a Zen-like manner with his paradoxes of style. What realizations shall the viewer find?