



Pha Tad Ke Botanical Garden

Newsletter Nr. 5 - Octobre 2011

PHA TAD KE - THE CLIFF TO UNTIE AND RESOLVE

Nous nous réjouissons de vous annoncer qu'auprès de l'Association des Amis de Pha Tad Ke de Paris, viennent de se joindre de nouvelles entités, les Amis des Pays-Bas et les Amis du Laos. Pha Tad Ke est dorénavant soutenue par le Luang Prabang Fund for Culture and Conservation, nous sommes en mesure désormais de recevoir des dons déductibles d'impôts en provenance des Etats-Unis et des Pays-Bas. Nous vous souhaitons le plus grand plaisir à ce nouveau communiqué qui fête le riz et dont les photographies sont dues au talent de notre jardinier en chef, Albin Duzer.

RIK GADELLA, PHA TAD KE BOTANICAL GARDEN

Content

- 1-4 Amis de Pha Tad Ke
- 5-9 News from Pha Tad Ke
- 10-17 Botanica du Laos par Elisabeth Vilayleck
Le riz, la vie
- 18-21 Chroniques de Pha Tad Ke par Albin Duzer
Les Fougères de la falaise de Pha Tad Ke
- 22-24 Chroniques par Baj Strobel
Riz et Civilisations
- 25-31 *Portfolio: Albin Duzer*
- 32-34 Some Books & Other Affairs we Love
- 35-43 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, 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 en France, suivi en Juillet 2011 par un Association des Amis au Pays Bas et en Septembre 2011 au Laos. Chaque un de ces associations aide la création du Jardin Botanique Pha Tad Ke avec du support scientifique des projets éducatives et de collecte de fonds. En plus le Luang Prabang Fund for Culture and Conservation, crée au états unis en 2011, accepte des donations déductibles aux impôts pour bénéficier Pha Tad Ke et des autres projets culturelles 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

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€).



Vanessa and Jamie, Horticulture Students from Royal Botanic Garden Edinburgh, did a 2 month internship at PTK this summer. They threw the grandest barbeque ever for PTK staff as their goodbye party !





Even though the rainy season has been especially wet this year we have started the plantings in our ginger garden and the medicinal plant garden.





Our staff member Keooudone participated in a fieldtrip in South Laos with Prof. Vichith Lamxay and students from NUoL to collect gingers.



And of course, it is time to harvest the rice again !
You will find this Newsletter dedicated
to the staple of Asian life, with articles
by our two star contributors
Biba and Baj.



« Chaque grain est un grain de douleur,
Un grain d'amertume,
Mais il est vrai que le paysan les voit tous
Comme des perles nées de la pluie. »
L'empereur Kangxi, XVIIème siècle

Le riz est l'aliment de base d'une grande partie du monde et particulièrement de l'Asie. Dans cet espace immense la culture du riz nourrit les populations, façonne les paysages, organise les relations sociales, habite les légendes, rythme les cultes, fait rêver les hommes. Si Gourou ne veut pas parler de « civilisation du riz », il faut bien dire cependant que ce petit grain est la marque de nombreuses sociétés, quelque soient par ailleurs leurs différences de techniques, de gastronomie, de croyances.

Une histoire mystérieuse pour un grain aux multiples variations

Le riz aurait été, avant d'être domestiqué, une mauvaise herbe des champs de taro, mais pourquoi avoir favorisé une céréale à la culture si complexe alors que l'on pouvait fort bien se nourrir avec des tubercules qui poussent facilement ? Sans doute le désir constant de l'homme de découvrir autre chose et de diversifier son alimentation.

Un autre mystère entoure notre petit grain : la région où s'est effectuée cette domestication. Les éléments de la botanique, de l'archéologie et de la linguistique ont d'abord fait penser que le riz aurait été domestiqué en Inde où des vestiges datant de 7000 ans ont été découverts dans la plaine du

Le riz, la vie

Gange. Certains chercheurs se sont orientés vers la Chine du sud et le nord de la Thaïlande où l'on a retrouvé des fragments de poteries incrustés de grains de riz, datant de 4500 av. J.C. Cette dernière découverte est consolidée par les linguistes qui constatent que le vocabulaire du riz en chinois est emprunté aux langues t'aï. Quoi qu'il en soit, entre l'Inde et la Chine l'élaboration des techniques culturales et la connaissance des variétés du riz sont extrêmement anciennes et donnent les riz que l'on connaît actuellement.

La botanique nous dit que le riz, *Oryza*, est une graminée, autogame, de grande taille ; elle émet, à partir du sol, de nombreuses tiges qui peuvent mesurer jusqu'à 6 mètres pour les riz flottants ; elles se terminent en une panicule ramifiée longue de 20 à 30 centimètres ; Chacune est composée de 50 à 300 fleurs ou "épillet", à partir desquels les grains se formeront.

Le genre *Oryza* est un petit genre car il ne compte qu'une vingtaine d'espèces dont deux seulement présentent un intérêt agricole pour l'homme.

Oryza sativa est le riz commun asiatique, présent dans la plus part des pays rizicoles dans le monde ; une variété *Oryza sativa japonica* est surtout cultivée en Chine, une autre, *Oryza sativa indica* en Inde. La quasi-totalité des variétés cultivées appartiennent à cette espèce, grâce notamment à sa grande plasticité et à ses caractéristiques gustatives. Vers 800 av. J.C., ce riz asiatique a été acclimaté au Proche-Orient et en Europe méridionale. Les Maures l'introduisirent en Espagne lors de leur conquête du pays vers 700, il s'est ensuite propagé en



Fleurs de riz



Sanctuaire en bord de rizière au Laos

Italie dès le milieu du XV^{ème} siècle, puis en France et, après l'époque des Grandes Découvertes, en Amérique.

Une autre espèce, *Oryza glaberrima*, est originaire d'Afrique occidentale, dans le delta du Niger, mais n'a jamais connu un développement loin de sa zone d'origine. Sa culture a même subi un déclin en faveur de l'espèce asiatique, qui a vraisemblablement été introduite sur le continent africain par les caravanes arabes venant de la côte orientale entre le VII^{ème} et le XI^{ème} siècle.

C'est donc essentiellement à partir de l'espèce asiatique qu'ont été créés les quelques 120.000 cultivars (40.000 en Chine) que l'on trouve dans le monde. La vertu principale du riz est en effet sa grande adaptabilité climatique ; s'il préfère le climat tropical pour sa chaleur et son humidité, on le cul-



Moisson au Laos

tive cependant en climat tempéré et même dans les régions les plus froides comme à l'embouchure du fleuve Amour. Si les rizières s'installent de préférence en plaine jusqu'à 300 mètres, on obtient du riz au Népal à 3000 mètres d'altitude. Mais pour des récoltes optimales le riz réclame la combinaison de trois facteurs : une disponibilité en eau suffisante, une température clémente, un travail minutieux pour des techniques variées dans l'espace particulier qu'est la rizière.

Au rythme des rizières

Tout voyageur en Orient est subjugué par la beauté et le mystère de la rizière dont l'eau reflète le ciel entre les jeunes pousses d'un vert tendre. Que ce soit en altitude ou le long des côtes, sur brûlis ou en eau profonde, en culture intensive ou

en petites parcelles, elle est l'archétype des paysages culturels. Le riz a en effet toujours besoin d'eau mais il a l'immense avantage de se prêter aussi bien à une culture à sec qu'à une culture de crue ou de décrue. Lorsqu'il a constamment les pieds dans l'eau on parle de riz aquatique. Si la gestion de cette eau est parfaitement maîtrisée (diguettes, canaux, drains) il s'agit de riz irrigué. En cas contraire on parlera de riz inondé. Lorsque seule la pluie remplit la rizière, il s'agit de riz pluvial.

Cette dernière méthode est sans doute la plus ancienne, on la rencontre aujourd'hui dans les régions rurales les plus densément peuplées, comme en Inde et dans les zones montagneuses du nord Laos. Ce type de riz représente 17% de la production mondiale de riz.

La riziculture en eau profonde, riz aquatique ou riz flottant, se pratique dans le delta des grands fleuves, Mékong, Chao Praya, Niger. Elle ne couvre que 8% de la production mondiale.

Quant à la culture irriguée c'est le plus moderne et le plus performante, celle aussi qui demande le plus de soins ; elle représente 75% de la production mondiale de riz.

Les rendements varient considérablement en fonction de ces méthodes ; en riziculture irriguée et avec des technologies modernes ils peuvent atteindre 5 tonnes à l'hectare en saison pluvieuse et plus de 10 tonnes en saison sèche. Alors que le riz pluvial ou inondé ne donne en général pas plus d'une tonne à l'hectare. Avec l'irrigation il faut aussi tenir compte des variétés de riz ; les uns sont hâtifs, ils mûrissent en 3 ou



Battage du riz dans la Chine du XVII^{ème} siècle.

4 mois, les autres tardifs mûrissent en 5 ou 6 mois ; on aura alors selon le cas soit 1 ou 2 récoltes par an, soit jusqu'à 4 comme en Chine.

Au Laos traditionnellement à la fin de la saison sèche la vie des villageois s'organise autour de la rizière. La préparation de la terre est souvent le travail des hommes qui labourent puis planent le fond du terrain pour avoir un niveau d'eau égal. Ce sont en général les femmes qui sèment le riz ; elles sont aidées par les enfants pour le repiquage, tâche fastidieuse et longue mais qui conditionne une bonne récolte. Il faudra ensuite désherber en conservant soigneusement les plantes qui viendront agrémenter le repas du soir. Une centaine de jours après le repiquage, l'eau a été évacuée pour pouvoir moissonner ; c'est une période festive parce que le riz est mûr et que toute la famille va s'établir dans la rizière qui devient lieu de vie. Les panicules sont coupées et mises en bottes qui seront battues pour séparer le grain. Le paddy est ramené au village et rangé dans un grenier ; il sera décortiqué chaque matin pour les repas de la journée.

Les mots du riz

Le riz est au cœur des sociétés d'Asie du Sud Est, comme au cœur de leur langue. Au Laos comme dans les pays voisins « manger » se dit « manger du riz », « avoir faim » se dit « avoir envie de riz ». Tous

les noms des repas se déclinent à partir de *khao*, le riz, même ceux offerts aux divinités. Les modes de cuisson, les ustensiles de cuisines, les préparations culinaires tournent autour de la céréale, y compris le pain qui est du « riz grillé ». Les riz sont déterminés par leur localisation ou par leur degré de préparation : « riz de rizière », de « montagne », de « marécage », « riz nouveau », « riz sauvage », « riz de glanage », « paddy ». Les noms des variétés sont innombrables ; parmi vingt-deux noms de riz glutinant on remarque le « riz visqueux », le « riz pierre », le « riz banane », le « riz aubergine », le « riz sang de rhinocéros »... Quant au riz que l'on nomme en français « blanc » c'est le *khao tiao*, « riz princier », « riz mandarin ».

Dans toutes les langues de la région on a ce type d'inventaire à côté duquel la pauvreté des langues occidentales est flagrante (elles se rattrapent avec le « blé »). Pour désigner le riz non décortiqué elles empruntent un nom malais : le paddy. Le « riz complet » ou « riz cargo » est le riz décortiqué, on le nomme ainsi car c'est sous cette forme qu'il était transporté autrefois en bateau au cours des échanges commerciaux. Le « riz blanc » a été débarrassé de sa dernière enveloppe par abrasion. On parle aussi de « riz étuvé », de « riz précuit », de « riz vitesse », on entre alors dans le champ immense de la gastronomie du riz.



Des crêpes translucides pour faire les pâtes impériaux

Mangez- vous du riz gluant ?

Telle est la question que l'on vous posera souvent au Laos ou en Thaïlande pour tester votre degré d'adaptation à la gastronomie locale. En effet le riz gluant est une variété de riz cuit à la vapeur dont les grains s'agglutinent facilement, sans pour autant coller aux doigts, et qui est mangé à la main. Il est présenté aux repas dans un petit panier rond en vannerie et les voyageurs ou les militaires en font des boudins qu'ils enroulent dans leur ceinture.

On le consomme quotidiennement dans un territoire assez homogène qui va du sud du Yunnan au Cambodge, englobant le nord de la Thaïlande et une partie de la Birmanie. Ailleurs le riz gluant sert surtout à faire des gâteaux et des farines. Vous pouvez aussi opter pour le riz blanc, il est moins cher,



Le riz est vanné pour enlever le dernier son

plus facile à cuire, se mange à la cuillère ou aux baguettes ; pour toutes ces raisons il est la marque de la modernité et d'une certaine uniformisation alimentaire, alors que le riz gluant, lorsqu'il est en compétition avec le riz blanc, renvoie à la tradition.

Blanc ou gluant le riz est la base du repas, il est cuit sans sel, servi à part, mangé au fur et à mesure avec différentes préparations ; les plus simples sont à base de poisson et de légumes ramassés dans la rizière, présente ainsi au repas. En cas de pénurie le riz sera la seule nourriture avec un peu de sauce piquante. En pays bouddhiste le riz seul et cuit du matin est offert aux bonzes qui quêtent leur nourriture ; le symbole « vie/frugalité » est fort, même si plus tard dans la matinée des mets variés seront apportés à la pagode.



Des crêpes comme des draperies pour y découper des pâtes

Dans les régions rurales de l'Asie du Sud Est, le riz est donné très tôt aux jeunes enfants, prémâché et recuit. La soupe de riz est presque partout considérée comme un bon remuant et donnée aux femmes enceintes et aux vieillards. A noter que si le riz est volontairement fade, il n'en n'est pas moins souvent parfumé naturellement comme le fameux *khao hom mali*, « riz au parfum de jasmin »

Il est évidemment impossible d'énumérer ici tous les préparations culinaires dans lesquelles le riz joue un rôle. Au Laos par exemple on mettra du riz cru grillé et pilé dans certains plats comme le *lap* (salade de viande) ; du riz cru pilé dans d'autres. Avec le riz gluant qui reste de la journée on fera des petites galettes mises à sécher au soleil et mangées ensuite, croquantes, avec une sauce sucrée (souvent du lait concentré).



En haut : Jarres d'alcool de riz offertes lors d'une cérémonie
A droite : Pyramide de riz gluant offerte aux esprits de la maison

De nombreuses préparations sont faites à base de farine de riz cru ou de riz cuit transformé en pâte : les crêpes translucides de riz pour les rouleaux de printemps, les raviolis aux recettes multiples, les pâtes tout aussi nombreuses (*khao poun lao* et *phò* vietnamien), les pâtés chinois blancs comme neige. Toute l'Asie des rizières distille et consomme des alcools de riz comme le *choum-choum* vietnamien, le *saké* japonais et le *lao lao*. Ces boissons aux recettes bien gardées sont faites à partir de riz gluant ou de riz blanc cuit et fermenté. Par fermentation on fait aussi du vinaigre de riz en Chine, au Japon, en Corée.

Dans le riz tout est bon

Ce que l'on peut appeler les déchets du riz ont des usages non négligeables. Avec la paille de riz on fait des liens, des paniers, du papier assez grossier, du foin et la litière des animaux domestiques ; au Laos on en renforce les mortiers et on s'en sert comme couverture de plantations.

On se sert de la balle comme engrais, comme combustible, comme nourriture animale, comme appât de pêche, comme ferment pour les saumures (*padèkè*) et récemment comme huile alimentaire et cosmétique. Les brisures de riz sont employées pour faire des crèmes, des soupes et même du lait. L'eau qui a servi à tremper ou à cuire le riz n'est pas jetée, chez les Hmong « elle sert de soupe quand elle est chaude et de boisson quand elle est froide » ; on en lave certaines plantes comme les noix vomiques, on en amidonne le linge.

Le riz, nourriture des Esprits.

Les hommes ne sont pas les seuls à avoir besoin de riz, les génies eux aussi s'en régaler. Il faudra donc les amadouer pour avoir de bonnes récoltes, puis les nourrir régulièrement de la précieuse céréale. Ainsi dans toute l'Asie du Sud, le cycle du riz règle non seulement l'ensemble de la vie sociale mais aussi de la vie religieuse. Le riz est souvent divinisé comme



à Bali, ou alors il a une âme qu'il faut séduire comme dans de nombreuses ethnies indochinoises. L'origine mythique du riz est racontée dans de nombreuses légendes où le grain,



En haut : Paniers de riz gluant en offrande au protecteur du village
A droite : Les Nagas sont nourris de riz et de fleurs

tantôt énorme, tantôt très petit sera mis à la bonne taille par un génie bienfaisant. Dans les pays bouddhistes les croyances animistes sont intégrées à la religion officielle et les bonzes président souvent les rites agraires.

Le riz ne peut pousser sans une série de rituels qui se développent depuis celui du premier sillon jusqu'à celui de l'ouverture du grenier en passant par le repiquage et la moisson. En Chine autrefois, en Thaïlande aujourd'hui, c'est l'empereur ou le roi qui préside au premier labourage. Au Laos, Deydier traduit pour nous les paroles prononcées lors de la fête des moissons par le propriétaire qui parcourt son champ en disant : « *Ame du riz voici pour toi des tubercules, voici des bourgeons d'aréquiers et le bon alcool de ton grain. Ame du riz descend et vient présider la fête que je donne en ton honneur !* »

En dehors des rites très nombreux autour de la culture du riz, ce grain nourricier est l'offrande faite aux nombreux esprits qui cohabitent avec l'homme. Au Laos, le riz intervient dans le culte sous toutes ses variétés botaniques et sous toutes ses formes culinaires : cru, cuit, blanc, rouge, noir au point qu'il est impossible de passer en revue tous ses usages ; on peut en donner une énumération, un peu frustrante, en fonction de ses formes culinaires.

Riz cru

Le rite emblématique de la société lao, le *soukhouane*, porte aussi le nom plus noble de *baci* qui dérive du cambodgien *Bai sri* « le riz de prospérité ». C'est en général du riz cuit que l'on dépose à côté du *pha khouane*, mais le riz cru intervient souvent

comme support d'offrandes, on y pique les bâtons d'encens. Lors de plusieurs fêtes, du riz cru est jeté à la volée comme au *Boun Phavèt* ; on a préparé à cet effet un sac de riz et un sac de sel sous la chaire de lecture et rituellement riz et sel sont distribués.

Le riz intervient encore dans les rites de voyance et les rites de guérison. En cas de maladie on pourra éparpiller des grains de riz sur le corps du malade puis les balayer symboliquement pour chasser le mal. Dans les cas plus graves le rite sera plus complexe mais toujours à base de riz qui est marqueur de vie. On fera un *soukhouane kong* : on disposera dans un panier à riz diverses offrandes que l'on recouvre des





Gâteau de riz gluant cuit à la vapeur dans une feuille de bananier

habits du malade avec un cierge de la longueur de ses bras ou de son corps et un bonze est invité pour réciter les passages sacrés des écritures. Dans les cas encore plus graves on met un cornet de riz à côté du lit de la personne en danger, le matin on le fait cuire et il est donné à la quête des bonzes, il faut faire ce rite trois jours de suite. Mais si la mort survient, il faudra se protéger et il n'est pas rare de voir la ou les maisons voisines de celle où a eu lieu un décès, construire devant leur porte une petite digue de quelques centimètres de haut avec du riz cru.

Le riz sert également de support pour connaître le passé ou l'avenir ; un mannequin grossier, fait de deux morceaux de bambou tenu par le médium, écrit les informations demandées par lui en traçant des lettres dans un plateau de riz.



Riz gluant et riz blanc

Riz cuit

On le trouve en de multiples offrandes sous forme de boulettes déposées un peu partout dans les pagodes et les maisons, dans les cours et les jardins. On offre du riz aux pirogues de course lors de leur fête annuelle car elles sont la demeure d'un génie qui demande à être nourri et honoré. Il est offert rituellement lors du *Boun Phavèt* dans la « procession des mille boulettes de riz », *Hè khao phane kone*. Une amie nous raconte cette fête. Elle prépare le riz dès minuit avec un souci de pureté important : bien le trier, bien le laver, bien le cuire, avec attention et en faisant des vœux. Elle roule ensuite les boulettes qui sont enfilées par dix sur des bâtonnets de bambou, il en faut mille, soit cent bâtons, comme il faut aussi mille fleurs, mille encens et mille bougies. Puis vers 3h



Des galettes de riz gluant sèchent au soleil à Luang Prabang

du matin elle va les porter à la pagode où a lieu une circumambulation rituelle. Les fidèles tournent trois fois autour de la sala avec en main un plateau contenant les boulettes de riz, des fleurs, des cierges et de l'encens. Elle ajoute que l'on fait la même procession pour faire venir la pluie. Elle ramène ensuite une partie de ces offrandes à la maison et met quelques boulettes sur la véranda, sur le bord des fenêtres, partout où, pense-t-elle, les esprits passeront pour se nourrir.

Le riz a une présence telle dans le culte qu'il sert à désigner un certain nombre de fêtes dont il est le centre. Le *Boun hò khao padap dine* : « fête des paquets de riz pour orner la terre » est la première fête des morts qui se célèbre pendant la saison des pluies au moment de la plus grande obscurité qui favorise les déplacements des trépassés. On fait pour l'occasion des dons



de gâteaux de riz, de cigarettes, de bétel ; on en fait quatre parts, pour la famille, les amis, les bonzes, les morts. Pour ces derniers on confectionne des paquets (*bô*) entourés de feuille de bananier que l'on ira déposer avant l'aube dans la pagode, sur les branches ou au pied d'un grand arbre ; d'autres seront mis au pied des that le long de la clôture du vat. Au lever du jour on ira donner leur part aux bonzes.

Une autre fête des morts a lieu en fin de saison des pluies, le *Boun khao salak* « fête du riz tiré au sort ». Elle est destinée aux bonzes, aux trépassés et aux divinités de la rivière.

En haut : Motif rare dans l'art décoratif lao, des épis de riz

A droite : *Khao Toktek*, offrande

Lors du *Boun khao tii*, « fête du riz grillé » les femmes font tôt le matin des boulettes de riz gluant passées dans l'œuf puis grillées et offertes rituellement aux bonzes. Plusieurs variétés de gâteaux de riz gluant cuits à la vapeur dans des feuilles de bananier, les *khao tom*, sont préparés spécialement pour certaines fêtes.

Riz grillé

On fait aussi au Laos du riz éclaté réservé au culte, le *khao toktek* ainsi nommé d'après le bruit que font les grains chauffés à sec en éclatant. Ces grains soufflés prennent l'aspect de petites fleurs blanches que l'on jette en l'air à chaque lecture de *katha*, lors du *Boun Phavèt*.

Mais ce riz semble surtout réservé aux fêtes des morts. Il est jeté en l'air dans le cortège funèbre pour nourrir les *phi* errants. Selon une autre interprétation, si la famille du défunt sème sur le chemin ce riz, c'est parce qu'il symbolise la mort définitive, en effet, de même qu'un riz grillé ne germera plus, les morts ne reviendront plus.

Même quand la mécanisation est poussée, quand l'irrigation est maîtrisée, quand le commerce international dicte ses lois, la majorité des sociétés asiatiques obéissent toujours au rythme de la rizière dont dépend leur survie. Dans ces sociétés où domine le sentiment que le ciel, la terre et l'homme appartiennent à un même ensemble, le cycle du riz est tout simplement le cycle de la vie, vie matérielle, mais aussi vie spirituelle.



Passionné de fougères, je me suis penché sur les espèces que l'on trouve ici dès mon arrivée, et c'est en les étudiant que j'ai découvert un biotope tout à fait particulier, au sommet de la falaise de Pha Tad Ke.

Cette ensemble karstique d'une hauteur de 300m environ, surplombant le Mékong, est composé d'une roche calcaire apparente et très découpée (et donc très coupante...) car attaquée par l'acidité de la pluie depuis des milliers d'années...

C'est en son sommet, versant Nord/Nord-Est, que se trouve un environnement très singulier, composé de cette roche, de lianes enchevêtrées, de troncs morts et de feuilles en décomposition, le tout dans une atmosphère assez sombre créée par les arbres et arbustes, de taille certes réduite mais en nombre important.

Les plantes poussent ainsi sur une sorte de litière organique anarchiquement disposée, plus ou moins épaisse, peu décomposée et assez brute, moitié vivante moitié morte et reposant sur la roche même, ce qui rend la distinction entre plantes épiphytes (utilisant les autres plantes comme support) et plantes

lithophytes (utilisant la roche comme support) assez floue...

Dans cet endroit précis, j'ai recensé jusqu'ici plus d'une quinzaine d'espèces de fougères, dont les genres *Platyserium*, *Drynaria*, *Microsorium*, *Haplopteris*, *Pyrrosia*, *Davallia*, *Asplenium*, et *Adiantum*. La plupart d'entre elles présentant des adaptations intéressantes.

Adaptations à la sécheresse, reviviscence

Une des caractéristiques de ce biotope est de demeurer particulièrement sec en dehors de la saison des pluies, conséquence directe de cette litière posée directement sur l'élément minéral, et subissant donc de grandes variations de températures ou d'hygrométrie. La saison sèche durant plus de six mois par an, ces végétaux ont dû s'adapter et pour cela adopter des stratégies différentes. Certaines fougères ne sont quasiment plus visibles en saison sèche, rentrant en dormance sous forme de rhizomes secs (*Drynaria bonii* sur les troncs d'arbres). *Adiantum caudatum*, pour sa part, disparaît complètement, ne laissant que ses feuilles mortes à la surface. D'autres adoptent de



Le biotope sur la falaise de Pha Tad Ke

Drynaria bonii frondes stériles
Adiantum caudatum
Pyrrosia piloselloides

Asplenium thunbergii
Iridescence d'une *Selaginella* sp.
Davallia sp.

minuscules feuilles en écailles, collées aux parois afin de perdre le moins d'eau possible (*Pyrrosia piloselloides*).

D'autres enfin se dessèchent complètement et paraissent totalement mortes, mais dès le retour de la pluie, elles redeviennent vertes en seulement quelques heures, comme si rien ne s'était passé pendant des mois...

Des espèces du genre *Pyrrosia*, *Haplopteris* ainsi que beaucoup de *Selaginella** adoptent par exemple cette stratégie, nommée reviviscence.

Adaptations au manque de nutriments

On peut aussi trouver des adaptations au manque de matière organique présente dans ce milieu par la transformation de certaines feuilles. Les fougères du genre *Platycerium* et *Drynaria*, par exemple, possèdent deux types de frondes (hétérophylle) : les premières, frondes stériles, sont collées aux troncs des arbres et servent de réservoirs accumulant eau et matière organique (feuilles mortes, branches, fragments d'écorce), créant ainsi une sorte de pot. Les deuxièmes, frondes fertiles, sont des frondes

standard servant à la reproduction et à la photosynthèse. Cette stratégie est si efficace qu'il n'est pas rare de rencontrer des amas énormes de ces épiphytes remplis eux même d'autres plantes !

Iridescence

Un phénomène particulièrement intéressant que l'on rencontre sur ce versant de la falaise est l'iridescence. Il est la conséquence d'un mécanisme interne très complexe qui privilégie l'absorption de certaines longueurs d'onde et par conséquence la réflexion des autres, créant ainsi l'apparition ou la disparition d'une couleur (bleu le plus souvent) suivant l'angle de vue, 90° étant l'angle optimal. Cette couleur est donc d'origine physique, et non pigmentaire.

Ce phénomène semblait être une adaptation à la faible luminosité, mais de récents travaux tendent à réfuter cette hypothèse, les plantes rejetant les longueurs d'ondes bleues qui sont parmi les plus utiles pour la photosynthèse... Adaptation ou pas ? Effet de surprise



Microsorium sp.
Plantules *Asplenium thunbergii*



Le biotope sur la falaise de Pha Tad Ke

Reviviscence d'une *Pyrrrosia sp.*
Reviviscence d'une *Selaginella sp.*

contre d'éventuels prédateurs ?
En tout cas, diverses *Selaginella* adoptent ici cette stratégie, et arborent une magnifique livrée bleutée-turquoise, que l'on doit bien sûr photographier à 90° pour en immortaliser la beauté.

Reproduction végétative

Les fougères se reproduisent bien sûr par voie sexuelle (les spores), mais elles peuvent aussi adopter d'autres stratégies pour s'assurer une colonisation du milieu encore plus efficace et plus rapide. Cette reproduction est dite végétative. C'est un prolongement de l'individu, créant ainsi à terme une population clone possédant le même ADN et donc les mêmes caractéristiques car il n'y a évidemment pas d'échange de gènes. *Adiantum caudatum*, petite espèce formant des populations de taille parfois assez importante le long des parois rocheuses, possède par exemple des frondes qui se prolongent en formant un stolon (comme un fraisier par exemple) au bout duquel se forme une plantule dès qu'il touche le sol,



voir même la roche nue (voir photo). La plantule, une fois attachée, se développe et forme un nouvel individu qui, à son tour, développera de nouveaux stolons au bout de ses frondes pour continuer à coloniser le milieu. *Asplenium thunbergii*, quant à elle, développe directement ses plantules sur ses frondes. En tombant de la plante mère, elles forment alors une population clonée aux

caractéristiques identiques. Sur ces mêmes frondes se développent aussi des spores, on peut ainsi dire que la plante utilise toutes les stratégies possibles pour se reproduire... Enfin, toutes les espèces à rhizomes (*Davallia*, *Drynaria* ou *Pyrrrosia* par exemple) se divisent de manière quasi infinie, formant de nouvelles plantes dès que les rhizomes sont sectionnés.

Stolons Adiantum caudatum
Heterophyllie Drynaria bonii

Et les plantes à fleurs ?

On trouve bien sûr aussi des plantes à fleurs épiphytes, terrestres et lithophytes dans ce même environnement, principalement dans la famille des Orchidaceae (Liparis, Cymbidium, Bletilla, Cleisostoma, Trichoglottis, Dendrobium, Papilionanthe, Habenaria, Paphiopedilum, entre autres), mais aussi des Araceae (Scindapsus, Amorphophallus), Gesneriaceae (Chirita), Apocynaceae (Hoya, Marsdenia), Urticaceae (Pilea) ou encore Zingiberaceae (Boesenbergia).

Elles présentent également des adaptations remarquables à ce biotope particulier, et feront peut être prochainement l'objet d'un autre article...

**Les sélaginelles ne sont plus classées dans les fougères « vraies », mais j'ai tenu à les mentionner aussi, en tant que cousines possédant le même type d'adaptation.*



RIZ ET CIVILISATION

Pierre Gourou, Editions Fayard, Paris 1984

Dans un ouvrage bien antérieur de celui que nous présentons, Pierre Gourou, géographe à la longévité exemplaire (1900-1999) a mis, dès 1948, l'accent sur la notion de « civilisation du végétal » qui caractérisait l'Asie des Moussons. Par la suite, il n'allait cesser de développer cette corrélation qui lui semblait essentielle, soit celle :

« Des rapports de l'homme et du milieu physique qui est au centre de la géographie humaine et n'a de signification et de légitimité que si elle examine les éléments humains du paysage dans leur cadre physique. »

Néanmoins,

« L'explication géographique totale du paysage ne doit pas consister dans la mise en rapport de deux termes, l'un constitué par les éléments physiques, l'autre par les éléments humains, mais dans l'examen de trois catégories de données, qui sont les éléments physiques, la civilisation, les éléments humains ».

La notion de civilisation est donc au centre de ses préoccupations et c'est donc vers une sorte d'anthropologie des paysages qu'il nous amène à réfléchir.

Biographie et brève bibliographie

Pierre Gourou, né à Tunis, est nommé en 1927 professeur d'histoire et géographie au lycée de Hanoi et se passionne pendant près de dix ans pour la cartographie et le mode

de vie paysan du delta du Fleuve Rouge. Dans un premier ouvrage important, *Le Tonkin*, publié en 1931 à l'occasion de

l'exposition coloniale de Paris, il met en avant les qualités d'équilibre de cette civilisation mais, contrairement à René Dumont, son contemporain, il insistera toujours sur les aspects positifs de la colonisation et le caractère bienfaisant du Protectorat. Cet engagement le destinera à devenir une sorte d'expert pour le développement agricole de l'Indochine.

Il sera résistant pendant la seconde Guerre mondiale puis enseignant à l'université de Bordeaux après 1946. Cependant après quelques difficultés et des contrariétés rencontrées au Vietnam, il quitte toute activité politique et décide de se consacrer exclusivement à la recherche.

Pierre Gourou ne croit pas beaucoup aux modèles théoriques ni aux systèmes d'analyse qui ne reposeraient pas sur des données concrètes, mais fidèle en cela à l'École des Annales, dont il se sent proche, il a toujours manifesté un goût pour le terrain, le dialogue, l'observation directe ainsi qu'un vif sens esthétique face aux paysages et leur modelage par les sociétés humaines. Il écrit en un style simple, compréhensible par tous et bannit tout jargon scientifique. Il prône également une approche comparative entre des lieux semblables par leur milieu naturel mais différents par leur peuplement.

Pierre Gourou

Riz et civilisation



Fayard

Il fera ainsi de nombreux séjours en Afrique, en Amérique latine, et publiera des ouvrages généraux sur les principaux continents, notamment des études comparatives entre le Kerala et une région du Rwanda. Après deux ouvrages concernant l'Asie : *La terre et l'homme en Extrême Orient* (1940) et *L'Asie* (1953), il publie *l'Amérique tropicale et australe* (1971) et *l'Afrique* (1973).

La même année, sort également *Pour une géographie physique*, qui met l'accent sur les « techniques d'encadrement » relevant de la société civile et comprenant le régime foncier, la famille, la religion, la société dans son ensemble.

En 1982, dans l'ouvrage *Terres de bonne espérance, le mode tropical*, il montre combien l'homme en société est un grand organisateur de la nature. Les techniques de production ne sont rien sans l'encadrement, c'est-à-dire sans l'humanité particulière et les individus qui les mettent en œuvre. Ainsi un groupe humain ne procède-t-il pas à un choix conscient parmi « un éventail de possibilités qui lui seraient offertes par la nature, mais il exploite celles auxquelles s'appliquent les techniques qu'il maîtrise. »

Spécialiste des mondes tropicaux, son opinion et raisonnement à leurs sujets a cependant beaucoup évolué. Assez pessimiste au départ, dans les années d'après guerre, il pensait en effet que le milieu tropical se prêtait mal au développement à cause de la pauvreté des sols et des endémies qui frappaient les populations. Par la suite, il modèrera sa vision assez négative et sera favorable à une vision plutôt capitaliste libérale pour nuancer encore son opinion dans les années

80. Il expliquera ainsi que « grâce à son climat, ses richesses fluviales et ses pluies, le milieu tropical peut assurer la prospérité et l'avenir des espèces qui y vivent et y évoluent ». Il adopte une position très critique à l'égard de la notion de développement, qu'il juge superficielle et peu claire quant à ses objectifs et s'affirme donc plutôt partisan du pluralisme des civilisations, pensant « qu'il est souhaitable qu'elles dérivent selon leur erre, sans aboutir à l'uniformisation universelle ».

Pierre Gourou est désigné comme un penseur classique, ayant une vision assez hiérarchique des civilisations ; selon lui, il existe des techniques « arriérées » de la production comme le ramassage, l'essartage, et des techniques « supérieures » : l'agriculture scientifique moderne, apte à organiser rationnellement l'espace. En cela, il reste malgré tout un homme des temps coloniaux marqués par une progression et une hiérarchisation des peuples et de leurs espaces vitaux. Retenons cependant que sa pensée éclectique et foisonnante a beaucoup évolué au cours de sa longue carrière et il est à parier qu'aujourd'hui ses avis et analyses seraient encore fort à propos.

Riz et Civilisation

« Manger se dit 'manger le riz' en vietnamien, japonais, santali, laotien, siamois et en tant d'autres langues »

Quel auteur aujourd'hui pourrait avoir une vision aussi panoramique d'une culture vivrière et en même temps aborder la diversité des pratiques culturelles, des rites et croyances





qui se conjuguent à travers la planète selon les grandes variantes de ses civilisations ? L'érudition de l'auteur est aussi vaste que le questionnement : « Faudrait-il donc parler de civilisation du riz ? ». Non, répondrait l'auteur, car : « Si la riziculture inondée est une des techniques qui forment une civilisation, elle n'est pas à soi seule une civilisation ». Il nous explique ainsi que les deux plus grandes civilisations rizicoles, l'Inde et la Chine, ont vécu au départ de blé et de millet. C'est en s'étendant vers l'ouest, pour l'Inde et vers le sud pour la Chine, que ces sociétés ont assimilé et développé la culture du riz, elles sont devenues rizicoles par extension.

On peut apprécier son style parfois un peu emphatique, ou alors poétique mais on retient surtout la formidable érudition qui fait état d'un véritable panorama mondial des travaux et des hommes :

« Les quinze cent millions d'humains que prétendent nourrir les rizières asiatiques vivent, pour le plus grand nombre, à la campagne, réalisant sur de larges étendues, les plus fortes densités rurales du monde ».

Comment s'organise l'ouvrage ? De manière assez classique évidemment, rappelant les tables des matières des ouvrages du XIX^{ème} siècle : des titres généraux se déclinant en sous-chapitres fort précis. Après avoir analysé les diverses origines de la culture du riz : en bordure des lacs dans l'actuel Cambodge, en Thaïlande orientale, au Pakistan, en Indonésie mais aussi dans le bassin du Yang Tsé..., l'auteur aborde les techniques agricoles mais aussi les plaisirs gustatifs et les diverses cuissons observables.

« Les travaux et les rites », et un inventaire des « Rizières traditionnelles en Asie des Moussons » passent en revue les diverses domestications de la plante et les liens intimes qu'elle a parfois pu avoir avec les sociétés humaines. Ainsi pose-t-il la question suivante : « La décadence angkoriennne aboutit à la désertion de l'immense et sublime paysage monumental d'Angkor. La disparition des perfectionnements hydrauliques dont avaient bénéficié les environs d'Angkor, a-t-elle affecté l'ensemble de la riziculture du Cambodge ? »

En ce qui concerne le Laos, il évoque les essarteurs Lamet du Haut Laos, en s'appuyant en partie sur les études de Izikowitz et aussi Condominas pour la Plaine de Vientiane.

« Le Laos exploite avec nonchalance ses possibilités rizicoles »

Cette remarque serait-elle encore d'actualité ?

Les chapitres les plus nombreux concernent la culture du riz à Madagascar, au Japon et en Chine et l'ouvrage se termine par les questions concernant l'avenir de l'agriculture traditionnelle notamment celle du Vietnam. À ce propos, son ouvrage comporte des illustrations relatant les travaux dans les rizières tels qu'on les a représentés dans l'imagerie populaire vietnamienne.

Les Illustrations

Elles sont contenues dans l'ouvrage et reproduites en noir et blanc. Elles se réfèrent toutes à l'ouvrage de Maurice Durand, Imagerie populaire vietnamienne, Paris, Efeo, XLVII, 1960, et mettent en scène les principales étapes de la culture du riz dans un style bien représentatif de l'art imagier du Vietnam.



Portfolio by: Albin Duzer

Professeur des écoles reconverti à l'horticulture et à la botanique. A étudié l'horticulture en Anjou (CNPH) puis obtenu le titre de jardinier botaniste au CFPPA de Besançon.

“Totalemment novice en matière de photographie, j’ai commencé à prendre mes premiers clichés au jardin, ayant investi dans un appareil peu après mon arrivée. Au début, mon intérêt pour la photo dérivait directement de ma passion pour les plantes et les insectes, car le fait de les immortaliser me permettait de mieux les étudier et de les rentrer dans ma base de données. Mais après quelques mois j’ai commencé à me prendre au jeu, essayant de réaliser des clichés plus beaux ou plus originaux, notamment dans les domaines de la macro et de la photo de nuit. Pha Tad Ke est un terrain d’expérimentation



exceptionnel car la nature y est riche et les sujets viennent à vous de partout, je ne cherche donc jamais à prendre telle ou telle plante en particulier, et me contente de prendre sur le vif tout ce qui m’entoure.

Sur le plan technique, je me contente du minimum car j’aime l’improvisation, l’expérimentation, la simplicité et la spontanéité, avec leurs avantages et inconvénients. Mon matériel est donc ce qu’il y a de plus simple, un réflex Nikon entrée de gamme, un objectif macro et un trépied.”















INDOCHINA

Albert Sarraut

White Lotus Press, Bangkok 2010. Reprint from 1930
183 pp. \$ 28,00

Indochina is a reprint of the 1930 edition, with photographs mostly from the turn of the century. The French colonizers used the term Indochine to denote their political expansion of five bordering countries, namely, Laos, Cambodia, Cochinchina, with its capital at Saigon, Annam, with its capital at Hue, and Tonkin, with its capital at Hanoi. The introductory text, which was originally in French and has now been translated into English, was conceived bearing in mind the potential visitor and tourist to the region. Tourism was promoted to generate revenue and what better way was there to accomplish this than by depicting beautiful pictures of the landscape and its exotic people. The ninety-six original illustrations are supplemented by ninety-six postcards, dating back to the early 1900s, also known as the golden age of postcards. They portray the indigenous people, architecture, landscapes and other characteristics of the five countries that comprised Indochina.

Indochina

Albert Sarraut

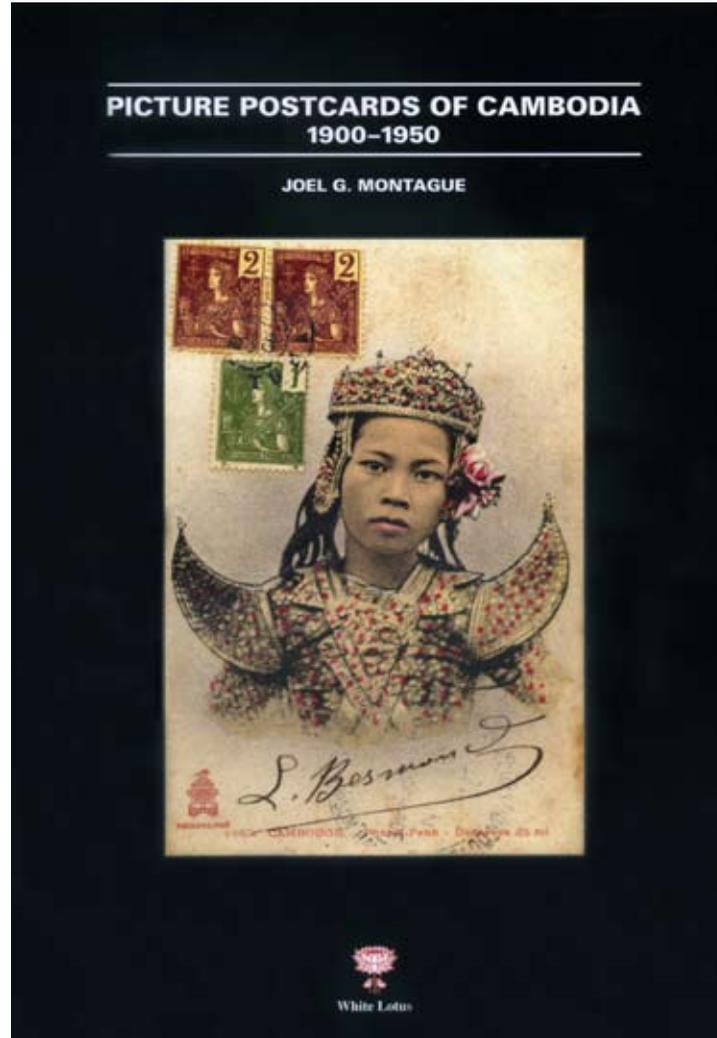


PICTURE POSTCARDS OF CAMBODIA 1900-1950

Joel G. Montague

White Lotus Press, Bangkok 2010, 338 pp. \$ 45,00

An ambitious study of Cambodia's colonial history, this book examines picture postcards, a novel visual source that exploded as a revolutionary form of popular communication during the first half of the twentieth century. French military, civil servants and tourists bought thousands of exotic picture postcards as souvenirs and mailed them home from Indochina. The postcards presented a contrived, romantic image of the Cambodian Protectorate, capturing a remarkable and changing nation as the foundations of its traditional society were being dramatically changed. These cards are a treasure trove of rarely-seen images of Cambodia, which are today scattered among obscure archives, postcard dealers and private collections in France. This book includes hundreds of the best and rarest postcards of colonial Cambodia from the author's own collection. The book starts with an introduction covering the creation of what was to become French Indochina and its postal service. The postcards shown in the book are arranged and introduced according to seventeen chapters each with its own theme and each followed by appropriate postcard images. The themes are: the Cambodian Monarchy, the Royal Palace and its staff; Cambodia's capital Phnom Penh; the Mekong River; the Khmer and other inhabitants of Cambodia; dance and



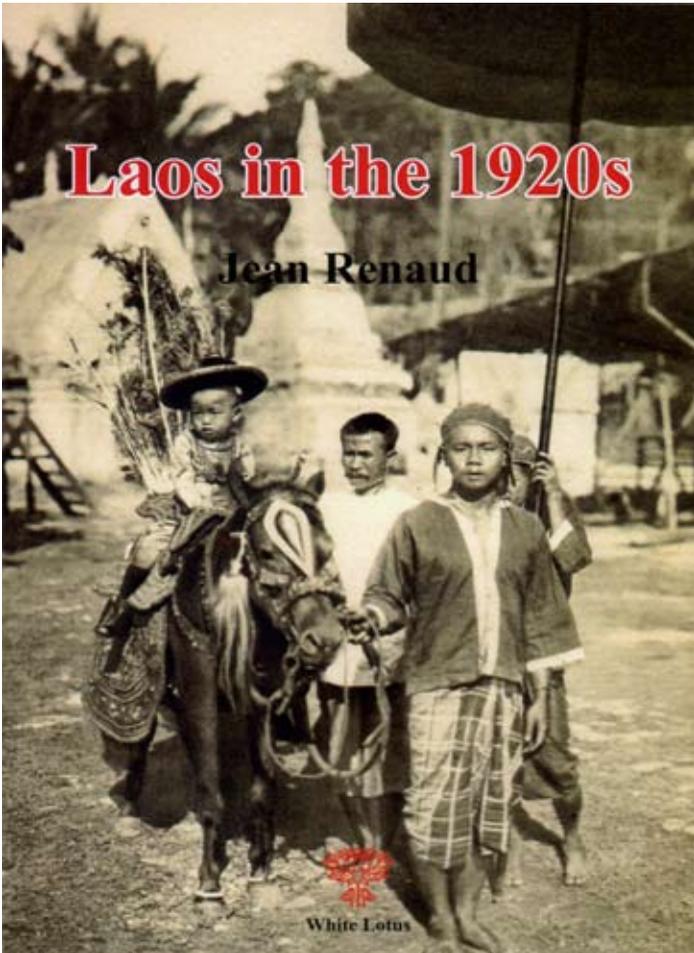
music; cards with special interests such as the French and local military, the prison system, educational institutions, and hunting; the various religions of Cambodia, Cambodia's major towns and villages; the Cambodian economy, important events and rites of passage, Angkor Wat and other archaeological treasures; Cambodia's representation abroad including international fairs and expositions and a final chapter with rare examples of color picture postcards of the Protectorate of Cambodia. This is an important book on the iconography of Cambodia, a subject, until now, somewhat neglected by those interested in cultural history and photography.

LAOS IN THE 1920S : THE GODS, MONKS AND MOUNTAINS OF LAOS

Jean Renand

White Lotus Press, Bangkok 2011, 144 pp. \$ 23.25

Laos in the 1920s presents data and a number of unique photographs intended to attract investors and tourists to the fledgling French colony of Laos. The book, first published in 1930 as a quasi-pamphlet, also includes an assessment by staunch colonialist Pierre Deloncle of development work already undertaken and challenges for the future. Early mining successes, in particular, are discussed as an example of successful private enterprise. The book is based on the travels of the novelist Jean



Renaud in the company of Albert Sarraut, another scholar of Laos and Indochina, and on published sources. Special attention is given to various proposed roads to link Laos with the rest of Indochina and to access the

wealth of the Plain of Jars. Besides presenting a number of polemical arguments in favor of the colony, the book also gives some salient facts about its natural setting, history, geography and various highland tribes. The great importance and significance of religious superstitions and customary ceremonies are also discussed.

THE AKHA AND PHU NOI MINORITIES IN LAOS IN THE 1920S

Henri Roux

White Lotus Press, Bangkok 2011, 192 pp. \$ 22.50

The Akha and Phu Noi Minorities of Laos in the 1920s, Presents a wealth of data and a number of unique period photographs, collected by a French military administrator, of the area around Phongsaly, then the Fifth Military Territory in northern Laos. It is fair to say that this book presents a rare view of the original condition of these tribal populations as the observations date from the early 1920s when very few Europeans had been in this area. The text systematically reviews all that there was to know about these people: origins, physical characteristics, dwellings, customs and sorcery, ceremonies and feasts, ownership and economics, social relations, legends, even the dream world and the significance of omens are discussed. The measurement, time and writing systems and a number of typical texts have also been included. Together with rare period photographs not

The Akha and Phu Noi Minorities of Laos in the 1920s

Henri Roux




White Lotus

found elsewhere this book also provides an ethnographic treasure trove for people interested in the authentic textiles and material cultures of these two groups.



Project Space • Luang Prabang

Project Space • Luang Prabang is a multifunction non-profit 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



1st prize

Sengthanou Thavixay - Age 21 - Lost in the eyes

August 6th / September 4th

Project Space Photo Competition 2011

In August we organized in collaboration with My Library our first Photo Competition. Around the theme “Portrait” we selected from over 100 entries 41 photographs from 21 photographers varying in age from 14 to 28 years old. At our website you can download the full catalogue but we are pleased to show you here our prize winners.





2nd prize
Seng Yang - Age 14 - Bird

Special prizes
Her Char - Age 18 - Daydreaming
Sia Lee - Age 20 - Wondering
Saykham Lee - Age 22 - Shower time



3rd prize
Teng Char - Age 24 - Candlelight



PROJECT SPACE • LUANG PRABANG



Spirits

Houses, Rituals & Shadows

September 15th - October 16th 2011

Open Tuesday till Sunday from 10am till 7pm

Kitsalat Road 6, (opposite Dara Market) - www.projects-space-luangprabang.com

September 15th / October 16th

Spirits – Houses, Rituals & Shadows

Kees Sprengers *“Sacred Rituals of the Yao”*

Ka Xiong *“Spirit World”*

Ken Yarbrough *“Spirit Houses”*

With this exhibition we present three very different views on spirits in Laos’s culture.

Kees Sprenger’s photos document ordination rituals and ceremonies for the spirits from the deceased from North Laos in the Yao minorities. Whereas **Ka Xiong**, a young Hmong photographer shows from the inside what the spirits meant for him since he was a child.

Ken Yarbrough on the other hand lived for a year as a monk in Luang Prabang and has taken up the restoration of the traditional spirit houses he found and is now bringing his own history into recreating very personal houses for the spirits.



October 22nd / November 27th

ACROSS THE MEKONG

Thai Contemporary Art

Tanupon En-on, Suwit Maprajuab, Maitree Siriboon, Chusak Srikwan, Pornprasert Yamazaki

Curated by Maitree Siriboon and Paul Ulan-Taylor, ACROSS THE MEKONG is an exhibition of thought evoking works presenting questions and perceived truths on today's social, cultural and environmental issues. The exhibition intends to foster a developing relationship of artistic exchange and cultural debate between the Thai and Lao art communities.

Tanupon En-on's paintings depict the urbanization of the countryside in a highly iconographic style. He juxtaposes scenes of imaginary and mythological creatures with the modern day culture of technology.

Suwit Maprajuab uses discarded oil and gas tanks to create sculptures offering a commentary on mankind's impact on the environment and how marine animals have been forced to adapt due to human interference. His choice of medium presents a tangible interconnectivity between societal themes and the effect this has on our ecosystems.



Maitree Siriboon focuses on cultural identity and mediating the differences between urban cosmopolitan life with rural charm and agricultural innocence. Photos from his series *Dream of Beyond* invite the observer to embark on a nostalgic visit into his past.

Chusak Srikwan's artwork is inspired by 'Nang Talung' shadow puppetry that is part of the culture of Thailand's south. His contemporary puppets comment on recent events and the dynamics of politics and society. The symbolism of the puppets and their ironic aesthetic are intended to raise awareness among the audience.

Pornprasert Yamazaki questions the true meaning of happiness in his blood paintings. Using his own blood as medium, he opens a debate on how to live with happiness in a world of materialism; he forces us to rethink the question of happiness and the meaning of life.



Maitree Siriboon and Paul Ulan-Taylor will be present at the opening reception and will give a talk on Friday, 21st at 7:00 PM.



ງານແຂ່ງເຕັມ ຮີບ-ຮ້ອນ, ພະລາອນຫຼວງວຽງຈັນ

**FANGMAEKONG
POPPIN&BBOY
BATTLE**



Beeline®
ໃຊ້ຊີວິດຢ່າງເຕັມທີ່

18 ຕຸລາ 2011

ສອບຖາມ ຂໍ້ມູນເພີ່ມເຕີມ:
WWW.FMKFESTIVAL.ORG
Facebook : FMK FANG MAE KHONG
ອີເມວ : fangmaekhong@gmail.com
ຕິດຕໍ່ : 020 77744934 / 020 77094043

Organized by



Institutional partners



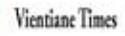
Sponsors :



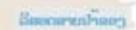
Beeline®
ໃຊ້ຊີວິດຢ່າງເຕັມທີ່



Media:



Restaurants and hotels :



Fang Mae Khong Festival is thankful to :
French Institutes Yangoon-Myanmar, Phnom Penh-Cambodia,
Hanoi-Vietnam, French Embassy in Singapore, Cultural Study
Group-WIG, Ministry of Foreign Affairs Lao PDR, Ministry of
Information and Culture Lao PDR..



**ພັງແມ່ຂອງ
FANGMAEKONG**

October 2011

ງານເຕັມລະດັບນາງ
ຊາດທີ່ ສ.ປ.ປ. ລາວ
International Dance
Festival in Lao PDR.



15th - 16th ທ່າໄຮຂກ (THAKHEK)
18th - 19th - 20th ວຽງຈັນ (VIENTIANE)
22nd - 23rd ຫຼວງພະບາງ (LUANGPRABANG)

Artists

Singapore - Myanmar - Cambodia - France - Laos
ສິງກະໂປ-ມຽນມ່າ-ກຳປູເຈຍ-ຝຣັ່ງ-ລາວ

www.fmkfestival.org

ພັງແມ່ຂອງ FANGMAEKONG

Wednesday 5	Vientiane
"Around Dance" movies night "Versus" by Thi-Von Muong-Hane and Guna Subramaniam "Dance Travelbook" by Lin pas de Côté	French Institute 7pm

Monday 10 / Tuesday 11 / Wed 12	Around Vientiane
Village Tour Hip-hop dance free-styles	Villages all day

Wednesday 12	Vientiane
Contemporary Dance Workshop	Lao Bang Fai Academy 10pm - 2.30pm

Saturday 15	Thakhek
DANCE SHOWS Night Amateur hip-hop dance crews from Thakhek THE ALWAYS SEA / See Wei Chan IN MIRA / Raka Maitra FANG LAO / Kham MY NAME IS... / Silverbell J'ARRIVE / De Fakto	7pm Singapore Singapore France Cambodia France

Sunday 16	Thakhek
DANCE SHOWS Night Amateur hip-hop dance crews from Thakhek SINLUICH / Jereh-Jian Hao Leong SYNCHRONIZE / Tayzar & Min Min NUAGE / Anothai LERMTONE / Lao Bang Fai	7pm Singapore Myanmar France Laos

Tuesday 18	Vientiane
Hip-hop battle	Cultural Hall 6pm

Wednesday 19	Vientiane
Fon Lao Dance Workshop	Lao Bang Fai Academy 12h30-1h30pm

Wednesday 18	Vientiane
Hip-hop Dance Workshop	Lao Bang Fai Academy 5h30-6h30pm

Wednesday 19	Vientiane
DANCE SHOWS Night	Cultural Hall 7pm
Amateur hip-hop dance crews from Vientiane THE ALWAYS SEA / See Wei Chan IN MIRA / Raka Maitra FANG LAO / Kham MY NAME IS... / Silverbell J'ARRIVE / De Fakto	Singapore Singapore France Cambodia France

Thursday 20	Vientiane
Indian Dance Workshop	Lao Bang Fai Academy 12h30-1h30pm

Thursday 20	Vientiane
Hip-hop Dance Workshop	Lao Bang Fai Academy 5h30-6h30pm

Thursday 20	Vientiane
DANCE SHOWS Night	Cultural Hall 7pm
Amateur hip-hop dance crews from Vientiane SINLUICH / Jereh-Jian Hao Leong SYNCHRONIZE / Tayzar & Min Min NUAGE / Anothai LERMTONE / Lao Bang Fai	Singapore Myanmar France Laos

Saturday 22	Luang Prabang
"Around Dance" movies night "Versus" by Thi-Von Muong-Hane and Guna Subramaniam "Dance Travelbook" by Lin pas de Côté	French Institute 6pm

Saturday 22	Luang Prabang
DANCE SHOWS Night	Souphanouvong Place 7pm
Amateur hip-hop dance crews from Luang Prabang THE ALWAYS SEA / See Wei Chan IN MIRA / Raka Maitra FANG LAO / Kham MY NAME IS... / Silverbell J'ARRIVE / De Fakto	Singapore Singapore France Cambodia France

Sunday 23	Luang Prabang
DANCE SHOWS Night	Souphanouvong Place 7pm
Amateur hip-hop dance crews from Luang Prabang SINLUICH / Jereh-Jian Hao Leong SYNCHRONIZE / Tayzar & Min Min NUAGE / Anothai LERMTONE / Lao Bang Fai	Singapore Myanmar France Laos

ນັກສະແດງ(Artists)

* LAO BANG FAI – "Lermtone"
Laos – hip-hop dance

* ANOTHAI – "Nuage"
France – hip-hop/contemporary dance

* SILVERBELL – "My Name is..."
Cambodia – traditional khmer/contemporary dance

* TAYZAR & MIN MIN – "Synchronize"
Myanmar – hip-hop/traditional burmese dance

* DEFAKTO – "J'arrive!"
France – hip-hop dance

* KHAM – "Fang Lao"
France – hip-hop/contemporary/traditional lao dance

* RAKA MAITRA – "In Mira"
Singapore – indian contemporary dance

* SZE-WEI CHAN – "The Always Sea"
Singapore – contemporary dance

* JEREH – JIAN HAO LEONG – "SinnLich"
Singapore – contemporary dance

ງານການເຕີນ ພັງແມ່ຂອງ ສິງກະໂປ-ມຽນມ່າ-ກຳປູເຈຍ-ຝຣັ່ງລາວ

15 ຫາ 23 ທີ່ ຫ້າແຂກ, ນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ ແລະ ຫຼວງພະບາງ

5 ການຖ່າຍທອດວິດີໂອການສະແດງ, ສະຖາບັນຝຣັ່ງ, ນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ

10 ການເດີນສາຍສະແດງ, ນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ ບ້ານຫົວຂຽງ

12 ການສະແດງທີ່ສູນບຳບັດຢາເສບຕິດ ສົມສະຫງ່າ

13 ການສອນທີ່ສາມະຄົມ ລາວບັ້ງໄທ

15/16 ການສະແດງ ແລະ ການສອນ, ຫ້າແຂກ

18 ງານແຂ່ງເຕີນ ຮິບ-ຮໍອບ, ນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ ທີ່ຫໍວັດທະນະທຳ

19/20 ການສະແດງ ແລະ ການສອນ, ນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ

22 ການຖ່າຍທອດວິດີໂອການສະແດງ, ສະຖາບັນຝຣັ່ງ, ຫຼວງພະບາງ

23 ການສະແດງ ແລະ ການສອນ, ຫຼວງພະບາງ ທີ່ ອານຸສາວະລີ ຫ້ານ
ສຸພານຸວົງ

www.fmkfestival.org

3-10 December 2011



LUANG

PRABANG

FILM FESTIVAL



Celebrating Southeast Asian Cinema