



GAYSORN PLAZA,
Unit 3-20, Third floor
999, Ploenchit Rd
Tel : (66 2) 656 1102
Fax : (66 2) 656 1103



Le

GAVROCHE

BANGKOK



La gazette gratuite en langue française - avril 1995 - N° 13 -

Le monstre sacré du Mékong



Stephane Peray

Variété de poissons-chat géants, les tous derniers "Pla Buk" se tapissent au fond des eaux boueuses du Mékong, la plus grande rivière d'Indochine. Mais pour le plus gros poisson d'eau douce, la vie n'est pas un fleuve tranquille. Tous les ans, sur le chemin de sa migration qui le mène jusqu'en Chine, une poignée de pêcheurs thaïs et laotiens lui tendent une embuscade. *Reportage en pages 4 & 5*

Réglementation sur le port du casque renforcée

DEPUIS LE 1er AVRIL, le port du casque est devenu obligatoire dans toutes les rues de la capitale, y compris les sois adjacents aux grandes artères.

Cet amendement vient compléter la loi du 15 décembre 1992 qui oblige les motocyclistes à porter un casque dans 240 rues principales de Bangkok et de sa périphérie. A partir du 30 juin 1995, cette réglementation s'appliquera à 17 provinces et sera étendue à l'ensemble du pays le 1er janvier 1996. Les contrevenants s'exposent à une amende de 500 bahts. Selon les statistiques du département de la Santé, le nombre de blessés graves dû à des accidents de moto dans la capitale a diminué de 80% entre 1993 et 1994.

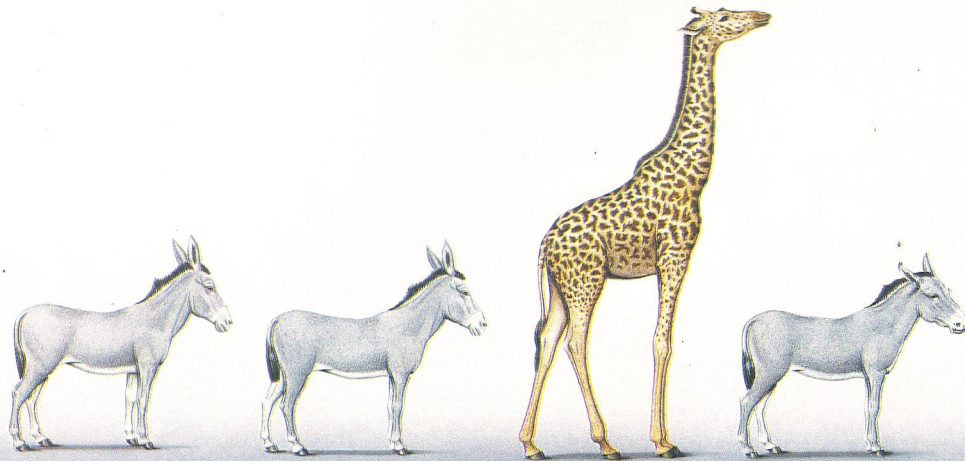
Sommaire en
page 3

PARIS NON STOP QUOTIDIEN

Découvrez le confort exceptionnel du tout nouvel AIRBUS 340 long courrier aux meilleurs horaires

AIR FRANCE

Standing tall at the heart of the city.



The Pan Pacific Hotel, Bangkok, is a unique hotel located 32 floors above the Silom and Rama 4 intersection, in the heart of the business and entertainment district.

You'll find superb Japanese, Chinese and international

restaurants, along with all the facilities that an international business person would expect.

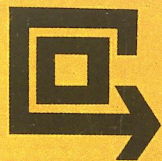
The Pan Pacific Hotel, Bangkok's preferred business address.



THE PAN PACIFIC HOTEL
Bangkok



952 Rama IV Road, Suriyawong, Bangrak, Bangkok 10500 Thailand Tel : (662) 632-9000 FAX : (662) 632-9001



Calberson Demenagements



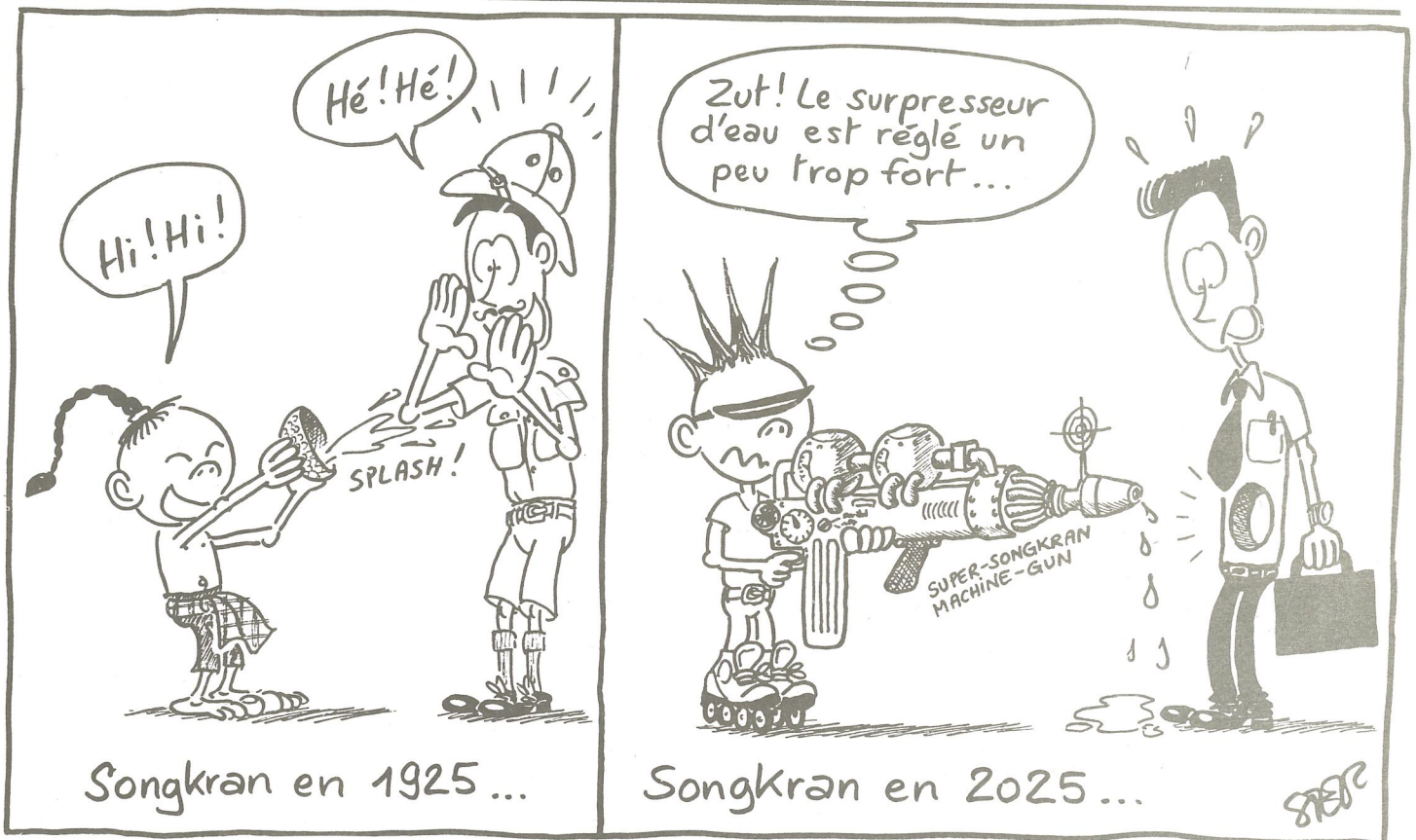
*Savoir emballer
est déjà l'enfance
de l'Art.*

Calberson Thailand Ltd.

135 Ardnarong road, Klongtoey, BKK 10110

Contactez MM. Alem, Biron ou Quantier

Tél:240-2814; Fax:249-0350



Edito

Tandis que la menace d'une guerre à l'arme chimique plane sur les pays du monde entier, une nouvelle terrifiante est annoncée en Thaïlande. Dans quelques jours, l'odeur du durian va se répandre dans tout le royaume comme une traînée de poudre, faisant de nous, pauvres *farang*, des cibles privilégiées. Pourtant, personne ne semble prendre cette menace au sérieux... Pas un seul avertissement dans les journaux, ni à la télévision. Nous cacherais-t-on quelque chose? A moins que cette terrible nouvelle ne soit étouffée par un autre événement encore plus dramatique, comme la grande bataille aquatique connue sous le nom de «The Songkran War», qui s'annonce d'ailleurs extrêmement humide. Une seule consigne a été donnée aux citoyens: NE SORTEZ PAS COUVERT! Malto C.

La Cigale

Cuisine Européenne



Spécialités mexicaines en avril

Chef de cuisine Kurt Kahrs Déjeuner : 11h30-14h30
 Dîner : 17h30-22h00

Fermé le lundi soir et le dimanche, réservation conseillée.

CHARNISSARA TOWER
 942/49-50 Rama 4 Road, BKK 10500
Tél: 236-9264

10% de réduction sur présentation de la publicité

Sommaire

BANGKOK ZOOM

- LE S.A.M.U OUVRE UNE ANTENNE EN THAÏLANDE *page 6*
- CONFÉRENCE DU PROFESSEUR LUC MONTAGNIER À BANGKOK *page 9*
- FOOTBALL: LES GAULOIS SE REVEILLENENT *page 16*

SOCIÉTÉ

- JACK HOLT: UN GRAND NOM DE LA COIFFURE *page 19*
- GUIDE DE LA FRANCE POUR LES THAÏLANDAIS. CE MOIS-CI: LA MONNAIE. *Page 21*
- SONGKRAN: LA GRANDE GUERRE *page 22*

PLANÈTE ZOOM

- LA MORT DES BISTROTS PARISIENS *page 30*

Le monstre sacré du Mékong

Natural Mineral Water from Pho Sam Ton Source

Minéré

Bottled at source
in Ayutthaya
Under the quality
supervision
of Vittel, France



500 ml.

Best before : See bottom of bottle

Minéré:
La Soif de
La
Découverte

Pla Buk! Pla Buk! Des cris de joie parcourent la rive thaïlandaise du Mékong. En face - comme les supporters d'un match de football restent silencieux après un but marqué par

caressent le porte-bonheur aquatique qui, au toucher, rappelle agréablement la peau lisse du dauphin. Pendant ce temps, les anciens, s'aidant de leur longue expérience, évaluent le poids de la bête: "Celui-ci fait bien 180 kilos!"

fait, le considèrent protégé des Dieux. Amadouer ces derniers fait l'objet d'une cérémonie officielle qui marque l'ouverture de la pêche mi-avril. Chao Por Pla Buki, l'esprit-père des Pla Buk est sollicité par de multiples offrandes afin d'ob-

est encore trop haut" fait remarquer Chang, 23 ans, fils et petit-fils de pêcheur de Pla Buk, en désignant l'escalier de la berge dont la base est recouverte par les eaux. "Quand l'eau sera descendue d'un bon mètre, ce sera bon! Pour le moment, le poisson peut s'échapper par dessus le filet". Et Dieu sait si le Pla Buk est devenu malin depuis 300 ans qu'on lui tend le même piège! Les amateurs inconditionnels de sa chair lui prêtent même la propriété de stimuler l'intelligence comme aucun autre poisson... Chang ne s'était pas trompé: aucun Pla Buk n'est pêché pendant les deux semaines qui suivent. Histoire d'ajouter une explication irrationnelle, on a vite fait d'associer cette poisse à la mauvaise volonté du Dieu Poisson-chat. Ainsi, deux nouvelles cérémonies lui sont à nouveau dédiées.

Le premier Pla Buk attrapé redonne confiance aux pêcheurs et coïncide avec un début de baisse des eaux. Ce soir, on arrose au "whisky Mékong" le véritable début de la saison. Trois jours se passent encore avant que le fleuve n'atteigne son niveau idéal. Le moral est maintenant au beau fixe. Tour à tour, les équipes se succèdent dans l'étroit chenal naturel formé par une grande étendue de sable côté thaïlandais et une longue île laotienne sur laquelle les pêcheurs ont construit leurs baraquements. Sur un demi-kilomètre, le Mékong se rétrécit et devient peu profond: de 3 à 4 mètres. Cinq cent mètres fatals sur un long périple qui mène le Pla Buk du lac Tonlé Sap au Cambodge



Le monstre, qui peut atteindre 3 mètres pour 250 kilos, est déchargé de la frêle embarcation par les pêcheurs thaïlandais.

l'équipe adverse - les pêcheurs laotiens accusent le coup. L'honneur du premier poisson-chat géant de la saison revient cette année aux Thaïs.

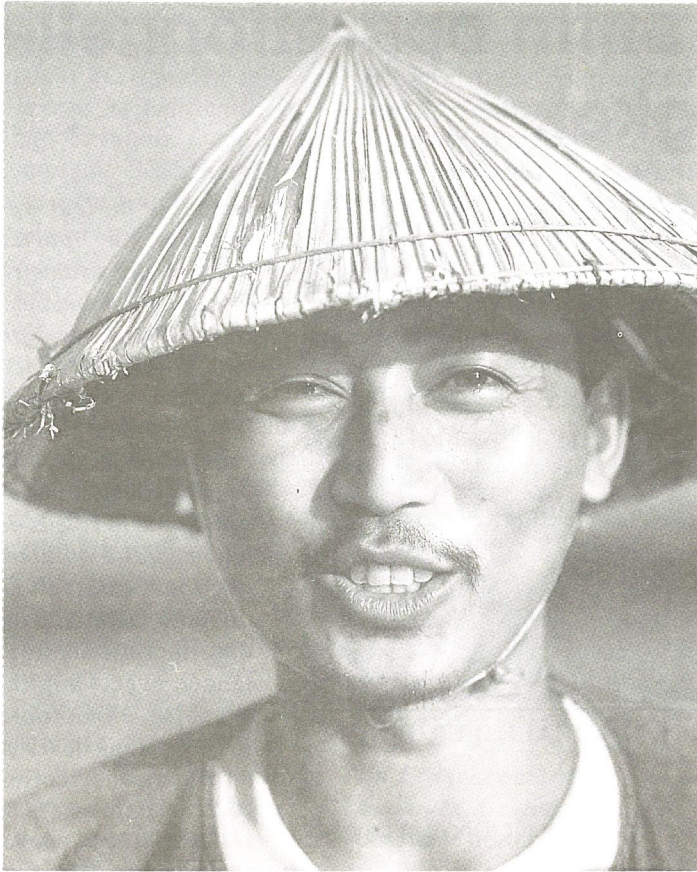
L'énorme bestiole est déchargée du frêle esquif par quatre paires de bras. Déjà, les habitants de Ban Ha Krai - petit village de la Province de Chiang raï - accourent de partout pour venir admirer le "monstre" qui a fait la renommée de la région. On félicite les heureux auteurs de la prise: «Chok dii! Chok dii!» (quelle chance!). Femmes et enfants

déclare avec une parfaite assurance Oncle Sor, 67 ans et doyen des pêcheurs de Pla Buk. La balance confirme: 185 kilos exactement. C'est un poids moyen puisque cette espèce peut atteindre la masse monstrueuse de 250 kilos pour 3 mètres.

En fait de monstre, il a l'air plutôt sympathique. Son oeil triste, placé en contrebas de sa large gueule démunie de dents, lui confère une bonne bouille de mammifère marin. Il est lui-même un inoffensif mangeur de plancton mais les pêcheurs, par ignorance de ce

tenir la permission d'attraper quelques-uns de ses sujets. Une poignée d'alevins de Pla Buk sont relâchés dans le fleuve - plus par pure superstition que par conscience écologique. Chaque équipage doit encore offrir un bon dîner au génie protecteur de son bateau pour s'attirer bonne fortune. Enfin, les mauvais esprits qui rôdent autour du filet sont chassés avec une herbe spéciale qu'on brûle.

La course pour la grosse pièce peut commencer. Les pêcheurs sont néanmoins pessimistes: "le niveau du fleuve



La saison de pêche du poisson-chat géant dure d'avril à fin mai. Le reste de l'année, les pêcheurs travaillent comme fermiers, épiciers ou encore ouvriers de chantier en Arabie Saoudite...

jusqu'aux eaux très oxygénées du lac Ta Li en Chine pour venir s'y reproduire. L'embuscade consiste à étendre un filet spécial en nylon appelé "maung ly" sur toute la largeur du fleuve et de le laisser dériver dans le goulet. Long de 250 mètres, ce filet a des mailles très larges de façon à n'attraper que les plus gros poissons. Des galets sont jetés dans l'eau pour effrayer le Pla Buk et l'amener vers le milieu de la rivière où le filet drague bien le fond.

Soudain, la ferveur gagne les pêcheurs restés sur la berge. Tout le monde a remarqué, au loin, le mouvement anormal d'un bateau qui ramène son filet bien avant la sortie du chenal. L'équipage, excité par cette prise qu'il ne voit pas encore, n'ose pas crier sa joie: l'animal s'échappe une fois sur deux. Finalement, la queue énorme crève la surface de l'eau. Les coéquipiers tiennent ferme et l'on remorque la

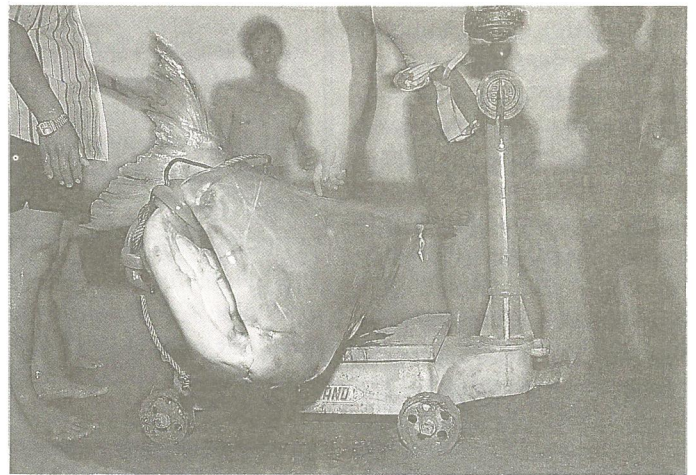
masse à demi immergée vers le banc de sable le plus proche. Déjà, d'autres pêcheurs viennent leur prêter main-forte. Pour immobiliser l'animal, un des pêcheurs plonge une main dans la gueule béante, une autre par l'ouïe et fait passer une corde trois ou quatre fois. Il risque la fracture du bras si l'animal donne un ultime soubresaut. Mais résigné à son sort, le Pla Buk donne peu de signes de résistance. Savamment ligoté de la tête à la queue, il est hissé sur l'étroite embarcation et amené en triomphe au village. Là, il est solidement attaché à un poteau de bambou ancré dans le fleuve pour le garder vivant en attendant que l'acheteur, prévenu par téléphone, vienne chercher en *pick-up* son poisson réservé - label fraîcheur oblige! La chair du Pla Buk se négocie 500 bahts - 20 dollars US - le kilo et seuls les restaurateurs de luxe de Chiang mai et Bangkok ont encore les

moyens de se l'offrir.

Depuis 1981, un programme de repeuplement du Mékong avec des poissons-chat géants a été mis en place. Une antenne du Thai Fisheries Department s'installe à Ban Hat Krai pour la saison et attend que les circonstances réunissent la prise d'un Pla buk mâle et celle d'une femelle pour une insémination artificielle. Par une combinaison de massages des ovaires, les oeufs sont récupérés dans des bassines puis mélangés au sperme du mâle pour la fécondation. Si cette fin paraît indigne pour le maître incontesté du fleuve, elle est nécessaire pour tenter de sauver l'espèce, menacée d'extinction. Au siècle dernier, le Grand Silure d'Europe qui dépassait en taille et en poids le Pla Buk, a complètement disparu. A la connaissance des biologistes, il ne reste plus qu'une rivière dans le monde abritant cette espèce géante: le Mékong. C'est pourquoi le programme a pour objectif de réintégrer le Pla Buk dans d'autres fleuves

géant - à raison de 10 kg par an. Cet âge vénérable se manifeste par l'apparition de taches noires sur le corps appelées "wa" en ancien dialecte local.

Pour le présent, le nombre de prises diminue d'année en année. Oncle Sor se souvient: "Chaque saison, nous en pêchions 4 ou 5 pièces par équipe. En 20 ans, j'en ai attrapé plus d'une centaine...". Il enseigne encore aux jeunes les subtilités de ce métier ou plutôt de ce sport car le reste de l'année, le pêcheur de Pla Buk est un fermier, un épicier ou même un ouvrier de chantier en Arabie Saoudite. Seulement 26 Pla Buk ont été arrachés au fleuve pendant cette pêche, celle-ci devant s'interrompre après que les premiers orages de la saison des pluies, fin mai, eurent provoqué une brusque montée des eaux. Dans l'esprit d'apporter la chance pour l'année suivante, le dernier poisson-chat géant est découpé en steaks généreux et partagé entre la centaine de pêcheurs thaïs, le tout copieusement arrosé de "whisky



La chair du Pla Buk se négocie 500 bahts le kilo. Seuls quelques restaurateurs de Chiang mai et Bangkok ont les moyens de se l'offrir.

et même des lacs. En 1989, 200.000 Pla Buk ont été relâchés pour l'anniversaire de la Reine de Thaïlande. Toutefois, il est encore trop tôt pour déterminer si l'opération est un succès ou non: il faut au Pla Buk plus de 15 ans pour atteindre ses mensurations de

Mékhong" ou de "lao lao", bien que l'alcool de riz ait tendance à gâcher les bénéfices de la chair de Pla Buk sur le quotient intellectuel!

Texte et photos:
Stéphane Peray

Une antenne S.A.M.U enfin opérationnelle à Bangkok

Le 9 mars dernier, au Novotel Siam Square, s'est déroulé la présentation officielle de la nouvelle ambulance offerte à l'université Mahidol par l'A.M.F.A (Association Médicale Franco-thaïe), le S.A.M.U (Secours Ambulanciers Médicaux d'Urgence) et Renault: la concrétisation de trois années de collaboration.

En mai 1992, la visite de la famille royale thaïlandaise en France marque le début d'un programme de formation et de transfert de technologies entre la France et la Thaïlande dans le domaine des secours médicaux d'urgence. Trois ans de collaboration étroite entre l'A.M.F.A, présidée par le docteur Patel, le S.A.M.U 92 sous la responsabilité des docteurs Pasteyer et Baer et l'université Mahidol, la plus importante faculté de médecine de Thaïlande, aboutissent aujourd'hui à la création d'une antenne S.A.M.U à Bangkok.

"La première phase du programme de collaboration a surtout été basée sur l'information et la formation de personnel médical, explique le docteur Michel Baer représentant du S.A.M.U 92. Un cycle de conférences a été proposé en Thaïlande ainsi que des



LE VÉHICULE D'ASSISTANCE MÉDICALE D'URGENCE

Véhicule: Renault Traffic 1.400

Caractéristiques: - espace: le médecin peut se tenir debout et procéder à des intubations et ventilations,
- logeabilité,
- suspensions très performantes.

Prix: 50.000 dollars

Équipement médical: - portable,
- indépendant: fonctionne sur batteries rechargeables dans le véhicule,
- brancard spécialement conçu pour immobiliser le patient et éviter l'aggravation des lésions durant le transport.

Prix: 50.000 dollars

Total: 100.000 dollars

Équipe d'intervention: 1 médecin, 1 infirmière, 1 chauffeur souvent infirmier.

stages de formation de 15 jours à trois mois en France pour des médecins et infir-

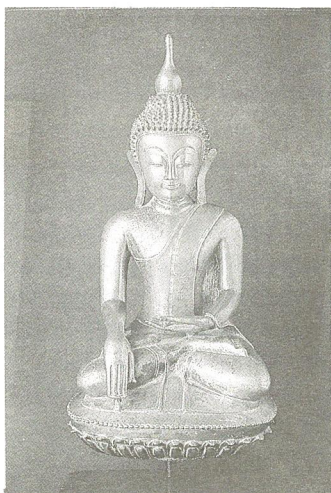
mères thaïs. En fait, pour le S.A.M.U lui-même, ce fut une année neutre puisqu'il s'agissait surtout de travailler avec les universitaires." La seconde année a été consacrée à la recherche de fonds en Thaïlande tandis que le S.A.M.U formait des médecins thaïlandais aux techniques d'intervention d'urgence. De retour à Bangkok, ceux-ci ont alors transmis aux éléments des différentes fondations chinoises (Ruengkanyu et Potektuang en particulier) les notions indispensables de premier secours. "Ces fondations sont censées ramasser les morts mais il était indis-

pensable de leur apprendre à porter secours aux vivants en attendant l'ambulance. Ainsi, l'organisation médicale d'urgence pouvait bénéficier immédiatement de leur expérience du terrain, de leur excellent quadrillage de la ville et de leur rapidité d'intervention", poursuit le docteur Baer. Enfin, une opération pilote lancée avec l'hôpital Wachira en octobre 1994 a permis de tester en situations réelles l'efficacité du système, adopté définitivement en novembre 1994 pour Ubon et Bangkok.

Le suivi d'une telle opération doit se faire au niveau humain et matériel: la formation médicale et logistique doit être permanente et les équipements très adaptés. En effet, "l'ambulance S.A.M.U n'est pas une ambulance comme les autres, précise le docteur Baer. Avec le S.A.M.U, c'est

l'hôpital qui va au patient. L'urgence est d'arriver sur les lieux. Un système d'évaluation permet de diriger le patient non pas vers l'hôpital le plus proche mais vers celui qui sera le mieux adapté à son cas". L'équipement de pointe du véhicule (réanimation, assistance respiratoire,...) et la présence systématique d'au moins un médecin et une infirmière assurent une prise en charge médicale immédiate du patient.

Renault, l'A.M.F.A, et le S.A.M.U ont offert une telle ambulance équipée à l'université Mahidol. "Il s'agit de



ART ANTIQUE GALLERY



Antiquités thaïes, cambodgiennes, birmanes, originales ou copies. Prise en charge du packaging et des formalités de douanes

412/4 Rama 1 road, Siam Square 6, Bangkok 10330

Tél: 251 87 66

Fax: 255 25 05

matériel médical dont disposaient déjà en partie les compagnies qui assurent certains touristes en Thaïlande, souligne François Doré de la Compagnie Générale du Siam, mais ce nouveau service est destiné à tous".


Bien sûr, l'A.M.F.A a rencontré de nombreux problèmes au cours de la mise en place du programme. Outre l'aspect financier, non négligeable - la France participe à hauteur de 10% du budget global, Renault fournit le véhicule qui servira à la fois aux interventions et à la formation des équipes, et l'A.M.F.A l'équipement médical - l'association s'est heurtée aux problèmes classiques de formation.

"Mahidol est une faculté, résume le docteur Baer, les universitaires ne sont pas des hommes de terrain même s'il y a des exceptions. Pour toute spécialité nouvelle, on commence toujours par s'auto-former. Mahidol reprendra peut-être la suite de la formation plus tard. Il existe aussi en Thaïlande comme en France des différences de systèmes amplifiées par les structures

socio-économiques du pays, poursuit-il. Il nous a fallu 20 ans en France pour que les acteurs d'une telle organisation (pompiers, police, Croix Rouge, médecins,...) se parlent et communiquent efficacement. Ici, le problème est le même: l'hôpital Wachira dépend du Bangkok Metropolitan Administration, Rajavit du ministère de la Santé, etc."

Si le succès d'une telle entreprise est indéniable, le facteur temps est prépondérant. Tous les participants à ce programme ont les mêmes espoirs quant à son développement et à sa réussite, mais aucun ne s'engage à faire le moindre pronostic sur la date de mise en place d'un système aussi poussé qu'en France. "On y arrive, mais c'est très long. En France, cela nous a pris quelques dizaines d'années, conclut le docteur Baer.


L'A.M.F.A souhaite sensibiliser l'opinion publique à la prévention: le docteur Patel insiste sur la nécessité de faire reposer le projet d'assistance médicale d'urgence sur un programme de prévention et d'éducation des usagers de la



EPICEZ VOTRE VIE

Rejoignez nos cours de cuisine thaïe

Cinq cours: 4.500B net ou un cours: 950B.
Chaque leçon comprend tous les ingrédients, un cadeau de cinq épices et sauces, un tablier souvenir et un repas complet au restaurant thaï Nipa (3ème étage).
Un livre de recettes vous sera offert à partir de cinq séances.
Les cours sont dispensés en anglais du lundi au vendredi.
Tél.: 254.0404 Ext. 4827.


THE LANDMARK
OF BANGKOK

138 Sukhumvit Rd., Bangkok 10110.
Tél.: (662) 254.0404 Fax: (662) 253.4259

Vendôme Assurance Public Co.,ltd.

*Pour votre tranquillité:
assurez-vous chez Vendôme*

L'U.A.P. est l'un de nos actionnaires, ce qui est une référence. Nous sommes spécialistes des assurances (hors assurance-vie), particulièrement dans les domaines commercial et industriel.

Pour de plus amples renseignements, n'hésitez pas à nous contacter:

**Téléphone: 285-6376/82
Facsimile: 285-6383**

route en particulier. Commercialement, si Renault et les différents fabricants français d'équipement médical envisageaient des débouchés quelconques pour le matériel généralement offert, il semble bien que cela soit compromis.

En effet, Pradit Chareonthaitawee, président de l'université Mahidol, a clairement expliqué lors de la conférence de presse du 9 mars que l'acquisition de matériel supplémentaire n'était pas une priorité et que seul importait pour l'instant l'apport de connaissances et de savoir-faire proposé par la France...

Carole Sève

Les hôpitaux publics manquent d'infirmières

"Dans certaines provinces reculées du pays, la situation est même critique a déclaré Tuenjai Nupala, ministre délégué de la Santé. Si rien n'est fait, cela risque d'empirer dans les prochaines années".

Le gouvernement a donc décidé de débloquer 10 milliards de bahts pour la construction de 15 nouvelles écoles qui formeront plus de 24.000 infirmières entre 1995 et 2011. Selon les chiffres du ministère, le ratio - nombre d'infirmières par habitant - est de 1 pour 1.300 dans l'ensemble du pays. Les écarts entre Bangkok et le Nord-Est sont alarmants: tandis que la capitale compte une infirmière pour 380 habitants, la région du Nord-Est présente un ratio de 1 pour 2.804 habitants. Des chiffres qui inquiètent le ministère d'autant plus que 260 infirmières vont rejoindre chaque année le rang des hôpitaux privés.

UTILE !

Ambassade de France
266-8250-56
Consulat
285-6104
Police
191; 123-246; 133-842
Office du Tourisme
281-5051
Hôpital St Louis
212-0033

SIDA: la Thaïlande en première ligne

A l'occasion d'une conférence de presse sur le thème "SIDA - recherche et prévention", le docteur Christian Loucq, directeur régional de Pasteur Mérieux Sérums & Vaccins pour l'Asie du Sud et du Sud-Est, le professeur Prasert Thongcharoen, le plus grand spécialiste du SIDA en Thaïlande, le docteur Jean-Louis Excler, chercheur chez Pasteur Mérieux et le professeur Luc Montagnier, l'une des plus hautes autorités au monde en matière de SIDA, ont exposé la situation en Thaïlande et l'état des recherches.

Des chiffres alarmants

La Thaïlande, avec l'Inde, a le taux de propagation de la maladie le plus élevé au monde. Il y a actuellement environ 750.000 séropositifs et les estimations prévisionnelles du Professeur Prasert pour 1995 s'élèvent à 24.000 cas de SIDA et 36.000 cas - l'équivalent de la France aujourd'hui - pour 1996.

Le Professeur Prasert a souligné que ce nombre proportionnellement restreint de patients développant la maladie allait s'accroître vertigineusement dans les années à venir, faisant du SIDA la première cause de mortalité du pays d'ici 5 à 10 ans, particulièrement chez les 25-34 ans. En 1996, 28,8 millions de dollars US seront nécessaires pour traiter un tiers des patients hospitalisés. 70% des séropositifs ont été contaminés au cours de rapports sexuels. C'est le virus HIV1 qui domine et plus particulièrement la souche E.

La situation est très alarmante et la Thaïlande lutte sur tous les fronts pour tenter d'endiguer cette pandémie mais les moyens sont restreints et il reste du chemin à parcourir avant d'obtenir un vaccin fiable. Depuis 4 ans, Pasteur Mérieux consacre 20% de son budget "recherche" à l'élaboration d'un vaccin. Les chercheurs, ayant établi les mécanismes d'action du virus, souhaitent maintenant concevoir un produit qui renforcerait le système immunitaire en développant une immunité cellulaire très forte. Travaillant actuellement sur la souche HIV1B, la plus présente en Europe, ils espèrent trouver un concept de vaccin adaptable à toutes les différentes souches du virus (HIV1 en présente déjà 8 et il se pourrait qu'on en découvre d'autres).

Les recherches avancent, la collaboration (officielle et informelle) entre les différents laboratoires mondiaux est réelle et les résultats des premiers essais cliniques de "vaccin" aux USA viennent d'être analysés. Les scientifiques se penchent maintenant sur l'élaboration d'un système qui neutraliserait le développement d'anticorps que provoque le virus. Le fait que le virus HIV soit un rétro-virus humain dont on ne trouve pas d'équivalent chez

l'animal oblige à procéder à des essais cliniques sur l'homme. Cependant, les dimensions scientifique et éthique sont étudiées au cas par cas par les autorités compétentes. En Thaïlande, aujourd'hui, deux produits ont passé ces barrières et sont testés *in-vivo* sur un panel de volontaires. "Le développement d'un vaccin prend environ 5 ans à partir du moment où l'on dispose d'un concept précis. Les recherches actuelles de Pasteur Mérieux visent à établir ce concept. Ainsi, si des vaccins efficaces contre les virus du SIDA ne sont pas pour demain, il est permis de les espérer pour après demain", a précisé le docteur Excler.

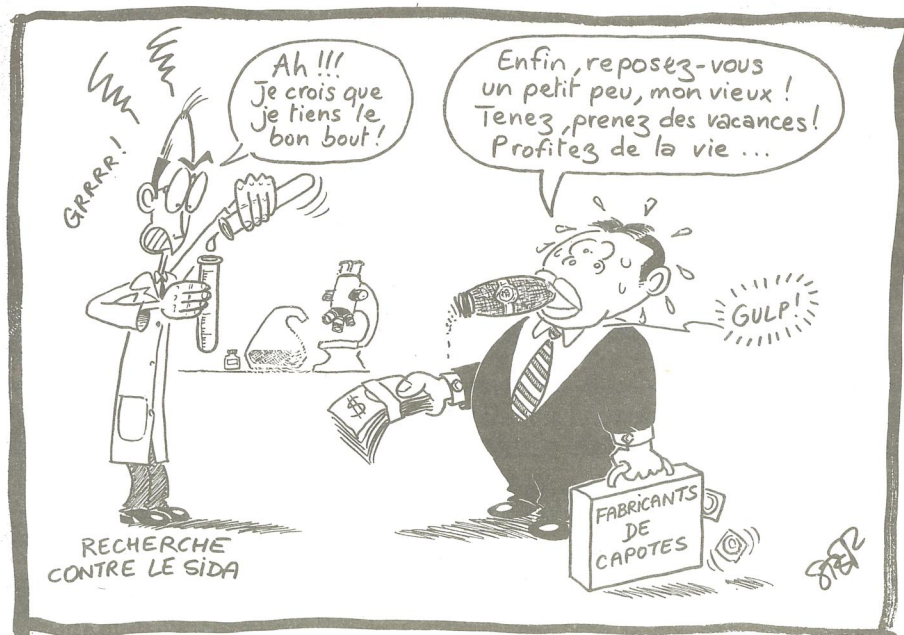
Prévention: la Thaïlande se mobilise

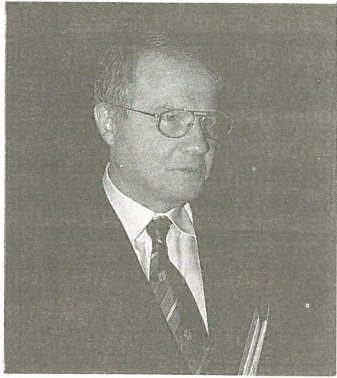
Parallèlement à ces recherches scientifiques, la prévention joue un rôle prépondérant dans la lutte contre le SIDA. Comme le préconise le

Professeur Montagnier, la Thaïlande a développé des programmes d'éducation dans le secondaire et une information de base dès l'école primaire afin de sensibiliser et responsabiliser les plus jeunes au problème. Soutenue par l'action de cinquante ONG sur place, la Thaïlande mène des campagnes d'information depuis 1988 dont les résultats sont mesurables par la chute du taux de MST dans le pays. Malheureusement, pour affecter sensiblement les chiffres de l'infection par le virus HIV, il faudrait une couverture nationale totale: encore trop de villages échappent à ces actions.

Le Professeur Montagnier comme ses collègues, ne croit pas à une solution miracle. En attendant les résultats concrets de la recherche scientifique, la prévention est la seule parade possible. Le SIDA n'est pas une maladie contagieuse mais transmissible. Préservatif ou roulette russe: à vous de choisir...

Marie Studer





Professeur Luc Montagnier

"Mon intention est de créer un centre de soins en Thaïlande"

En 1983, le professeur Luc Montagnier, à la tête du département d'oncologie virale de l'Institut Pasteur, découvre le premier virus du SIDA (HIV1) et démontre son rôle étiologique sur la maladie. Deux ans plus tard, tandis que le monde entier commence à prendre conscience de la gravité de cette infection incurable et transmissible, il isole le deuxième virus: HIV2.

En 1995, des millions de dollars sont débloqués par les gouvernements afin de faire

avancer les recherches. Mais la question que chacun se pose reste encore sans réponse. Combien de temps faudra-t-il pour trouver un vaccin? 10 ans, 20 ans, peut être plus?

Le professeur Montagnier dirige aujourd'hui ses recherches vers l'étude des co-facteurs de développement du SIDA. Dans cet interview accordé au Gavroche, il explique pourquoi cette approche est importante. Il dresse également une tableau de l'évolution de la maladie en France et en Thaïlande.

Vous travaillez actuellement

sur les co-facteurs infectieux du SIDA. Que recherchez-vous?

Un moyen de neutraliser le développement de la maladie chez les sujets séropositifs.

Quels sont ces co-facteurs infectieux?

Pneumonie, toxoplasmose, tuberculose, syphilis, etc... Ils sont à la fois cause et conséquence de la maladie. Cause parce qu'ils fragilisent le système immunitaire et conséquence parce que la destruction des lymphocytes par HIV permet à ces co-facteurs de se développer. Nous travaillons aujourd'hui sur la combinaison de nouveaux produits qui permettraient de traiter le malade avant le déclenchement des symptômes. Le but est de rétablir le système immunitaire afin de stabiliser l'état général du patient.

La situation en Thaïlande semble s'aggraver rapidement. Comment expliquez-vous cela?

Contrairement à la France, la propagation de la maladie a été très rapide chez les hétérosexuels. Des facteurs biologiques (sensibilité de la muqueuse: ulcères, candidoses, M.S.T., etc.), combinés à des facteurs sociaux (prostitution, nombre de partenaires sexuels) expliquent en partie le développement rapide de la maladie. D'autre part, j'estime qu'il y a une corrélation entre la plus grande activité du système immunitaire dans les pays chauds et le développement rapide de l'infection. En effet, le virus s'attaque aux cellules ac-

tives en priorité et la chaleur pourrait ainsi être un facteur de sensibilisation. Ce n'est pour l'instant qu'une conviction mais les résultats des tests réalisés en Côte d'Ivoire vont dans ce sens.

La politique de prévention de la Thaïlande est reconnue comme l'une des plus agressives de la région. Qu'en pensez-vous?

Le taux de MST a chuté en 10 ans grâce aux campagnes de prévention contre le SIDA, mais pour le moment la propagation du virus ne s'est pas stabilisée. Mon intention est de créer un centre de soins pour les séropositifs en Thaïlande, certainement à Bangkok, sur le même modèle que ceux que nous ouvrons en France et en Côte d'Ivoire. Il s'agit de surveiller régulièrement l'évolution du virus par des tests sanguins et de traiter les patients durant la phase "silencieuse" de la maladie.

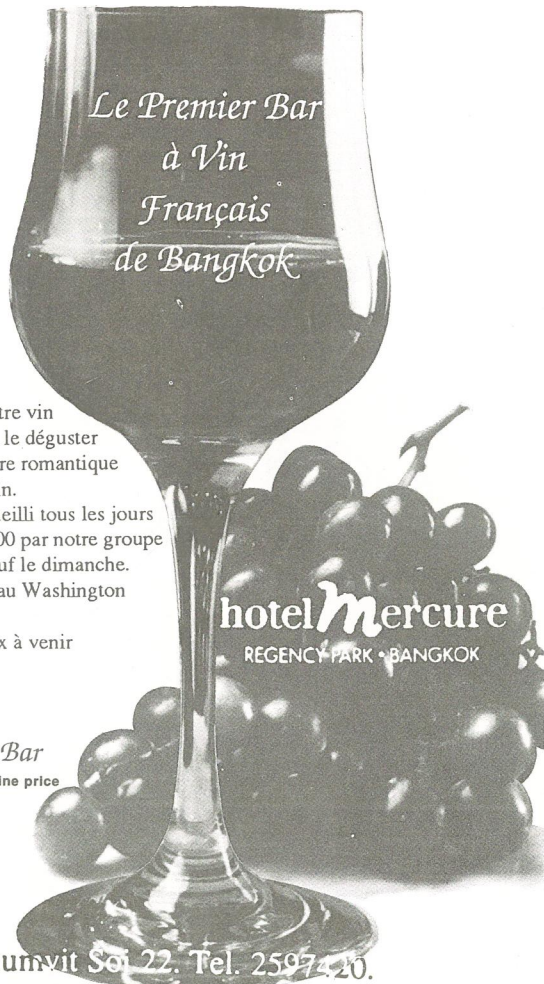
Quelle est la situation en France à l'heure actuelle?

On compte entre 100.000 et 120.000 séropositifs. 32.000 individus ont développé le SIDA.

Comment évolue la maladie en France?

On constate que le nombre de séropositifs s'est stabilisé alors que le nombre de personnes qui développent la maladie augmente, ce qui correspond malheureusement à une évolution logique.

Propos recueillis par Philippe Plénacoste et Marie Studer.



Sélectionnez votre vin préféré et venez le déguster dans l'atmosphère romantique de notre bar à vin. Vous serez accueilli tous les jours de 17h00 à 23h00 par notre groupe de musiciens sauf le dimanche. Parking gratuit au Washington square. Soyez nombreux à venir

célébrer
Le Wine Bar
for fine wine at a fine price

Sukhumvit Soi 22. Tel. 2597420.

SIDA: information et prévention



De gauche à droite: Dr Wiput Poolcharoen, Michel Testard, Gérard Levy, Dr Prasert Thoncharoen, Dr Eric Caumes, M. le vice-ministre de la Santé Damneon, sa femme et Patrick Blot.

"Cet événement s'inscrit dans la série d'actions organisées par la France à Bangkok depuis le début de l'année 1995", explique Gérard Lévy, président de l'A.D.F.E. Les docteurs Prasert Thongcharoen (le plus grand spécialiste

du SIDA en Thaïlande) et Eric Caumes (collaborateur du professeur Gentilini à Paris), ont brossé un tableau de la situation en France et en Thaïlande et ont développé plus particulièrement l'aspect social du problème.

SONDAGE PLAY-BOY

Les Français devant, les autres derrière

Les Français le font le plus souvent, les Polonais le pratiquent seuls, les Américains le préfèrent oral et les Hongrois en public. Voilà ce qu'ont répondu 6.000 lecteurs masculins de 11 pays différents questionnés sur leurs habitudes sexuelles par le magazine Play-boy.

Un tiers des Français interrogés déclarent faire l'amour quatre fois par semaine et un cinquième quotidiennement. Parmi les révélations de cette enquête, on apprend que 17% des Hollandais n'ont jamais essayé la fellation, 48% des Tchécoslovaques trompent leurs femmes, 32% des Polonais se masturbent quotidiennement tandis que les Hongrois sont les champions du sexe pratiqué dans les endroits

publics. Les Américains sont les plus volages puisque 57% d'entre-eux déclarent avoir déjà changé 11 fois de partenaire.

Toutefois, l'enquête montre que la plupart des hommes s'inquiètent des MST (Maladies Sexuellement transmissibles): 90% au Brésil, 80% en France, 78% en Grèce, 75% aux États-Unis et 70% au Japon. On apprend également que les Japonais sont les premiers utilisateurs de préservatifs et que les Brésiliens fréquentent le plus souvent les prostituées. A en croire les résultats de ce sondage "approfondi" sur les habitudes sexuelles des gens, les Français apparaissent comme normaux!...

J.L.

L'Australie et la Thaïlande luttent ensemble

Une collaboration entre les gouvernements australien et thaïlandais a permis de monter une campagne d'information et de prévention dans le cadre de la lutte contre le SIDA.

La campagne "Travel Safe" est ciblée sur les touristes et hommes d'affaires australiens et les prostitués de Bangkok et Pattaya. Elle consiste en la diffusion de messages en anglais enjoignant à se protéger du SIDA et des MST, ainsi qu'en thaï pour expliquer aux prostitués comment convaincre leurs clients de pratiquer le "Safe Sex". En affichant ces messages dans plus de 50 "points chauds" de Patpong, soit Cowboy et Pattaya, les autorités cherchent à sensibiliser tous les anglophones. Reste à connaître l'efficacité d'une telle campagne...

Repères

HIV: Human Immuno-Deficiency Virus.

SIDA: Syndrôme d'Immuno-Dépression Acquis (AIDS: Acquired Immuno-Deficiency Syndrome)

1983: Le professeur Montagnier découvre avec J.C. Chermann et F. Barre-Sinoussi, le rétro-virus HIV1.

1985: Son équipe isole HIV2.

Chiffres

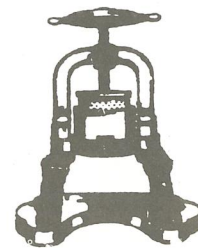
Monde: 1992: 10 millions de personnes infectées. Prévisions OMS pour 2000: 40 millions de séropositifs.

1993: 611.589 cas de SIDA.

France: Actuellement 110.000 à 120.000 personnes séropositives. 32.000 cas de SIDA. Les 30-39 ans sont les plus touchés. Stabilité relative du nombre de personnes infectées.

Thaïlande: 750.000 Séropositifs. 36.000 cas de Sida.

Le Banyan



Restaurant Français

Le Goût de la tradition d'un grand restaurant Français sachant allier l'élégance et la qualité de l'accueil au raffinement de la carte.

Disponible chez vous toute une gamme de produits faits maison, Terrines, Pâtés, Rilletes, Confits, Terrine de Foie Gras frais de Canard. N'hésitez pas à nous contacter.

16/20 Gault Millau

Michel Binaux

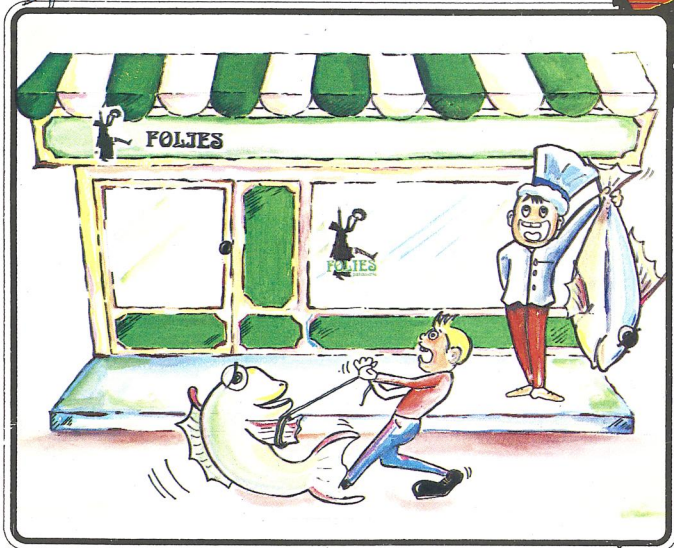
Bruno Bischoff

Déjeuner Lundi au Vendredi 12.00 à 14.00
Dîner Lundi au Samedi 18.30 à 22.00

59 Sukhumvit Soi 8 (Preeda) Bangkok 10110
Tél : 253 5556 Fax : (662) 253 4560

1er Avril

16 Avril



Le plus gros poisson d'avril
Il est à **FOLJES** Bien Sûr

Joyeuses Pâques
Exceptionnellement Ouvert
Toute la Journée
Du Dimanche de Pâques



Folies Service Commercial: 382 soi Amorn, Nanglinchee Rd Bkk 10120
286 3553, 678 4100, 678 4236,



213 2584

YOUR BODY-GUARD

against Malaria,
Dengue Fever,
Encephalitis, etc.



- Effective protection for at least 7 hours
- Plant extracts
- Non-allergic, non-toxic
- Pleasant smell
- Easy roll-on bottle
- Non-polluting (Ozone friendly)
- Also effective against sandflies

Available at leading supermarkets, drugstores and in your hotel.



Imported and distributed by
All Plants International Ltd.
Tel. 2030816-7 Fax: 2030815



BANGKOK

JAKARTA

8.700 B (a/r)



Pour les transports intérieurs,
nous consulter.

Tél: 256-7168/9

Fax: 256-7172

Building one 11ème étage
99 Wireless road, Pathumwan, BKK 10330

THE
COLLECTION...
BLUEBELL


Christofle
Paris


Tabbah


a. testoni®
BOLOGNA • ITALIA


FENDI®


LOEWE
Madrid 1846

BOUTIQUES
GIVENCHY


JAEGER
London Paris New York

MOSCHINO

emanuel ungaro

LANVIN
PARIS

RYKIEL
HOMME

FRATELLI
ROSSETTI

SONIA RYKIEL

NAF NAF

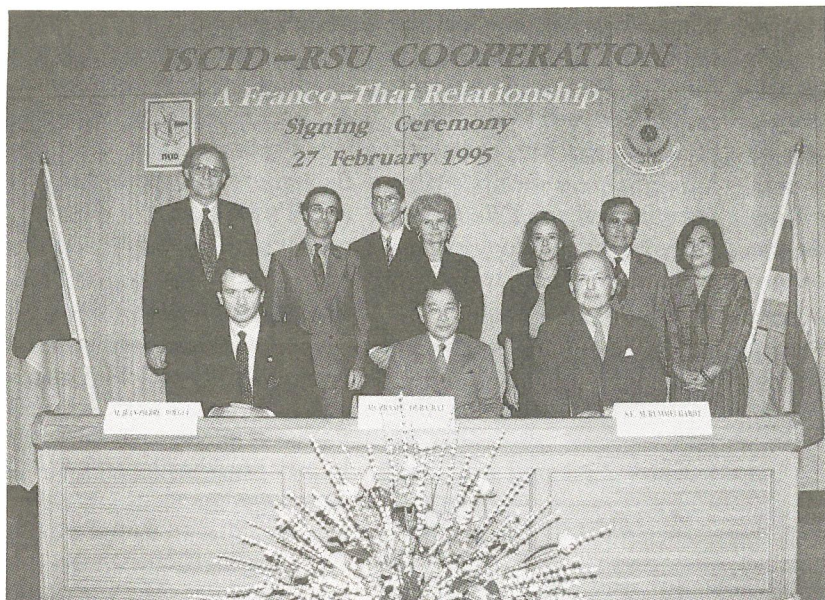

alain manoukian®

THE
COLLECTION...
BLUEBELL

Peninsula Plaza, 153 Rajdamri Road, Patumwan, Bangkok 10330.

Tel. 254 9090. Fax: 254 9091.

Accords de coopération entre l'I.S.C.I.D et l'université Rangsit



La coopération entre l'I.S.C.I.D. (Institut Supérieur de Commerce International à Dunkerque) et Rangsit University, qui a débuté l'an dernier, vient de connaître un nouveau développement suite aux accords signés le lundi 27 février dernier.

Une délégation de l'I.S.C.I.D., conduite par M. Boegly, directeur général, Mme Deberdt, directeur des relations internationales et M. Picavet, maître de conférence et chef de zone Asie, fut reçue à Bangkok, à l'invitation de S.E. le Dr Arthit Ourairat, président honoraire de Rangsit University et ministre de la Santé.

Suite à une série de contacts établis par le Dr Picavet avec le soutien actif de M. Jean-François Grunstein, conseiller culturel près l'Ambassade de France; après les stages de deux étudiants I.S.C.I.D à Bangkok et le colloque Thaïlande à Dunkerque

où une délégation de Rangsit avait été invitée; la coopération entre les deux institutions a été officialisée par S.E. le Dr Arthit et le directeur général de l'I.S.C.I.D.

Un premier accord académique, en présence de Mr Prasit Ourairat, président fondateur de Rangsit University, et de S.E. l'ambassadeur de France, M. Jacques Rummelhart, aura pour effet un échange permanent d'étudiants et la venue d'étudiants I.S.C.I.D en stage dans des entreprises thaïlandaises. Dès cette année, deux universitaires thaïs pourront effectuer 1 à 3 ans d'études à l'I.S.C.I.D et concourir à l'obtention d'un diplôme I.S.C.I.D. D'un autre côté, huit étudiants I.S.C.I.D viendront suivre un séminaire intensif d'intégration en mai à Rangsit (culture, philosophie, économie, business...) avant de démarrer un stage de 4 mois pour la plupart dans des entreprises thaïlandaises. Un second accord avec le directeur de

l'hôpital Payathai concernera l'ouverture d'un bureau de liaison des étudiants I.S.C.I.D à Bangkok, afin d'établir principalement des missions d'études et des contacts professionnels pour des entreprises françaises ou thaïes désirant réaliser des flux d'affaires avec des partenaires d'autres pays.

Un accord a également été signé entre I.S.C.I.D et Alcatel-Thaïlande. Le groupe français apportera son soutien effectif à ce bureau de liaison. Georges Jaffres, directeur d'Alcatel-Thaïlande, présidera le comité de surveillance de ce bureau aux côtés du Dr Picavet et du Dr Choltira, directeur des Affaires Internationales de Rangsit. D'autre part, la société Alcatel apportera un soutien pédagogique à l'université (formation d'ingénieurs, stages).

M.P.



4/1 Sukhumvit 49/9
(Parking disponible)
Ouvert tous les jours
18h00 - 23h00
Fermé le Lundi

CEDAR
Restaurant

Premier Restaurant Libanais en Thaïlande
Fameux pour sa délicieuse cuisine traditionnelle & authentique.
Excellents mézzé, de 5, 10, et 15 variétés, avec Hommos, Babaghanouch, Falafel, Tabule
Tous les mercredis fabuleux couscous !
Depuis les 25 dernières années nous avons gardé notre savoir-faire dans une ambiance confortable.

Réservations recommandées
Tél & Fax : 391 44 82

The Pan Pacific Hotel: dernier venu parmi les grands

Shangri-La, Dusit Thani, Oriental: les grands noms de l'hôtellerie de luxe situés dans le quartier le plus fréquenté de la capitale devront dorénavant compter sur la présence d'un nouveau venu. Le Pan Pacific a ouvert le 1er janvier 1995. Cet hôtel, réservé à une clientèle d'hommes d'affaires, se positionne sur un marché déjà saturé. Pour convaincre, il compte sur un concept pour le moins original.

Au premier abord, la tour de 32 étages qui se dresse sur Rama IV, entre Silom et Suriwongse Roads ressemble plus à un immeuble de bureaux qu'à un hôtel de luxe. Mais le décor devient beaucoup plus chaleureux une fois rendu dans l'immense atrium, au 23 étage, qui accueille la réception et le lobby. L'hôtel a coûté plus de trois milliards de bahts aux propriétaires (thaïlandais). Dirigé par Pan Pacific Hotels and Resorts (groupe formé du géant japonais Tokyu Hotels International et de l'américain Emerald Management Company) qui contrôle 18 établissements dans la région Asie-Pacifique, le Pan Pacific a orienté son plan marketing vers le marché asiatique (les Japonais comptent pour plus de 50% dans la fréquentation de l'hôtel).

"L'établissement dispose de 400 employés pour 235 chambres, un ratio deux fois supérieur à la moyenne, commente Prapatsorn Thuranikorn, responsable des relations publiques. La plupart du personnel suit une formation pour s'adapter aux coutumes et à la culture japonaise." Autre service performant proposé au client: le système de communi-

cation interne, très sophistiqué, répond à la particularité de l'hôtel qui profite des dernières technologies de pointe. Un seul numéro "Service one" permet de commander un repas, d'appeler la réception ou de réserver un billet d'avion. "L'hôte passe son ordre à une seule personne qui communique l'information au service

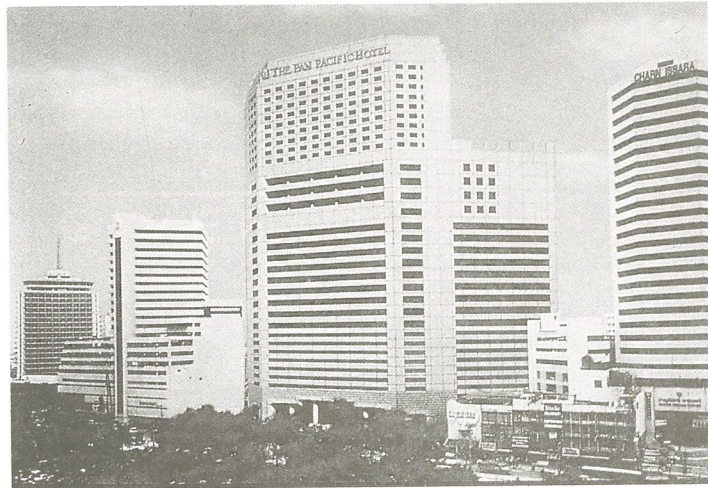
commande l'ascenseur, est remis au client pour accéder à l'étage. Tous les repas peuvent être servis dans l'atrium. Un piano-bar fonctionne le soir et pour ajouter une touche encore plus personnalisée, l'hôtel met à disposition du client une hôtesse-secrétaire ("Butler") en charge de répondre à tous ses besoins. "C'est un service qui

mesure avec le service offert.

Une autre méthode utilisée par le groupe pour fidéliser leurs clients consiste à relever minutieusement les habitudes des locataires. Les informations sont classées dans un fichier informatique et transférées à tous les hôtels du groupe. "Nous savons avant l'arrivée d'un hôte si celui-ci préfère des oeufs brouillés ou à la coque au petit-déjeuner" commente Lucien Blanchard.

La promotion de 50% sur le prix des chambres pour les deux premiers mois d'ouverture a permis au Pan Pacific Bangkok d'afficher pratiquement complet. Mais pour la première année d'exploitation, le taux de remplissage devrait chuter autour de 57% selon la direction de l'hôtel, se positionnant ainsi dans la moyenne affichée à Bangkok. La bataille que se livrent les hôtels de la capitale prouve, à l'image du Pan Pacific, qu'ils devront dorénavant disposer d'armes très efficaces pour remplir leurs chambres sur un marché au bord de l'asphyxie. La guerre des prix ne suffit plus.

M.C.

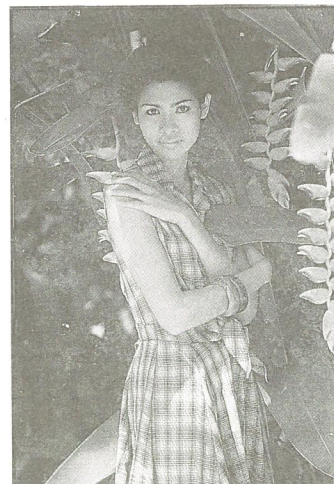


concerné par le moyen d'un répondeur de poche", ajoute Prapatsorn. L'hôtel propose également la location de téléphones cellulaires pour cinq dollars la journée. "Les communications réceptionnées à l'hôtel sont transmises directement sur le portable du client ou dans sa chambre sur un répondeur automatique s'il ne dispose pas d'un téléphone mobile".

Efficace et discret, le service personnalisé du Pan Pacific se distingue également par le «Pacific Floor», "un véritable jardin secret à l'intérieur de l'hôtel", reprend Lucien Blanchard, directeur adjoint du service restauration. Au 31ème étage, 44 chambres sont disposées autour d'un atrium décoré dans un style méditerranéen remarquable. Un passe qui

exclut bien entendu tout rapport privé" précise Prapatsorn.

Au Pan Pacific, le prix moyen d'une chambre standard est de 4.000 bahts. Pour accéder au "Pacific Floor", le supplément est de 800 bahts, une différence de prix sans aucune



THE EAST COMPANY

* HEAD OFFICE
136 soi 23 sukhumvit rd, BKK
10110 Thailand.

* PATPONG
1st floor, Patpong bld.
BKK 10500 Thailand.

* WORLD TRADE CENTER
NO.B427/2 4th floor
Rajdamri, pratoomwan,
BKK 10330 Thailand.

Feuilleton (suite)

Le gouvernement rejette la proposition de Aéroports de Paris

Trop cher! Après de longs mois de négociations, d'attente, de rebondissements, la proposition de 897 millions de bahts avancée par ADP pour construire le deuxième aéroport international n'a pas convaincu Airports Authority of Thailand (AAT). Le budget de 640 millions fixé par AAT ne sera pas dépassé.

L'américain TAMS/Murphy-Jahn avait quelques temps auparavant jeté l'éponge, se déclarant dans l'incapacité de descendre son offre en dessous de 997 millions de bahts.

ADP a donc été rappelé à la table des négociations mais les Français qui avaient pourtant de grandes chances de passer avec une proposition inférieure

de 100 millions de bahts à celle du groupe américain, s'est heurté lui aussi au veto du comité de direction du projet. Plus tard, Aéroports de Paris annonçait qu'il refusait d'ajuster son offre au prix imposé par AAT.

La balle est donc à nouveau dans le camp des Thaïlandais qui ont plusieurs possibilités:

- Rappeler les autres concurrents à la table des négociations et prendre en considération leurs propositions financières, bien que les propositions techniques soient en dessous de celles garanties par les Français et les Américains.

- Réajuster leur fourchette budgétaire et rappeler les deux

finalistes pour une nouvelle proposition.

Si le plafond des 640 millions de bahts n'est pas dépassé, les autorités thaïlandaises devront bien se résigner à revoir le cahier des charges imposé aux candidats. Car dans le cas contraire, il y a fort à parier que ni les Français ni les Américains ne s'engageront sur un projet qui ne leur rapporterait aucun bénéfice.

La question est donc de savoir pendant combien de temps la construction de l'aéroport de Nong Ngu Hao sera retardé... à moins que le gouvernement ne décide, dans un ultime retournement de situation, de faire comme le métro: l'enterrer?

P.F.

ECO NEWS

THAI AIRWAYS INTERNATIONAL a reçu le mois dernier l'accord du gouvernement pour trouver 60 millions de dollars qui serviront au financement du 5ème Airbus A330-300 commandé au consortium européen par la compagnie aérienne nationale et estimé à une valeur totale d'environ 177,7 millions de dollars (888,5 millions de francs). THAI, première compagnie asiatique à posséder l'A330 attend la livraison de trois autres Airbus dans le courant de l'année.

Selon un rapport publié dans la presse anglaise locale, la compagnie thaïlandaise devrait diminuer sa gamme d'appareils (15 aujourd'hui contre 5 prévus) afin d'alléger les coûts de maintenance et de personnel et d'augmenter sa compétitivité par rapport aux autres compagnies. Cette décision, une fois entérinée par le conseil d'administration de la THAI, doit déboucher sur l'achat de 50 nouveaux appareils pour une valeur approximative de 80 milliards de bahts. Seulement 30 milliards seront financés par des fonds propres tandis que 50 milliards proviendront de la vente de 46 appareils usagés de la flotte.

100 Mc DO EN THAILANDE! La terrible nouvelle est tombée il y a quelques jours. Mc DONALD'S envisage d'ouvrir dans les cinq ans à venir plus de 100 restaurants en Thaïlande, perpétuant l'invasion commencée à Bangkok où le fast food le plus célèbre de la planète possède déjà 30 points de vente. Ne soyez donc pas surpris si un jour, sur une route de campagne entre deux rizières verdoyantes, vous tombez nez-à-nez avec un groupe de paysans thaïs savourant leur BigMac dans un MacDrive à la pose du midi...

ECO NEWS

ELECTRICITE DE FRANCE ne participera pas au projet initial de privatisation de la production d'énergie électrique en Thaïlande (mieux connu sous le nom de IPP pour *Independent Power Producers*), a annoncé récemment Pierre Moriette, directeur régional de l'antenne EDF basée à Singapour. Le producteur français qui participe à hauteur de 30% au projet hydro-électrique Nam Thuen II au Laos n'a pas donné d'explications très claires sur son choix. L'électricité produite au Laos sera exportée sur le marché thaïlandais.

Jack Holt
LA COIFFURE QUI VIT
COMME VOUS VIVEZ

- MANUCURE
- PEDICURE
- MASSAGE
- EPILATION
- TRAITEMENT DU VISAGE

JACK HOLT FRENCH BEAUTY SALON.

Hôtel Siam Intercontinental
967 Rama 1 Rd., BKK 10330
Tél.: 253 03 55-7 (Ext. 7648-7649)

Pour contacter
LE GAVROCHE

Tél: 253-3929

Fax: 254-6105

Mobile: 01 4943438

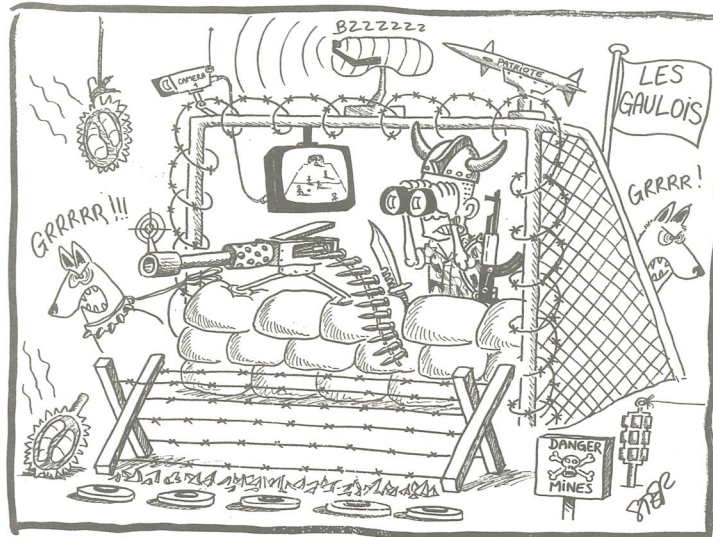
Football

Le réveil des Gaulois

Somjot, la nouvelle recrue thaïlandaise du Gaulois Football Club est sans aucun doute l'un des meilleurs gardiens de but du championnat de la Ligue des farangs. Auteur d'une superbe partie l'autre soir contre le R.B.S.C (Royal Bangkok Sports Club), il a permis à son équipe de décrocher un match nul amplement mérité.

Après un début de saison en dents de scie, les Gaulois ont enfin trouvé leurs marques et s'annoncent aujourd'hui comme l'une des équipes à battre du championnat. On peut regretter ce réveil un peu tardif des Français qui n'ont plus aucune chance d'accrocher l'une des premières places du classement. Mais rassurés par la présence d'un gardien impérial sur sa ligne de but et qui avait cruellement fait défaut en début de saison, les Gaulois ont développé un jeu de très bon niveau pendant les trois dernières rencontres, ce qui leur a permis de remporter une écrasante victoire (4-0) contre les ennemis héréditaires du British Club. Thierry Madelon (dit la flèche), auteur d'un *hat-trick* magistral, a donné le tournis à une défense anglaise essoufflée par les débordements et les percées des Français, auteurs de très belles contre-attaques bien orchestrées par un milieu de terrain omniprésent. Une semaine plus tard, face à une bonne équipe brésilienne, les Gaulois n'ont pu obtenir qu'un match nul (1-1).

Le match suivant, contre le R.B.S.C, deuxième du classement derrière les Italiens, s'annonçait encore plus difficile. Les Thaïlandais, très affûtés, présentaient leur meilleure



équipe pour l'occasion. Développant un jeu court et rapide, ils ont asphyxié la formation française et après dix minutes de jeu, menaient déjà 1-0. Sur le banc de touche, Yoan Girard (dit le spécialiste), l'entraîneur français, donnait quelques consignes aux arrières afin de maintenir le pressing sur les avants adverses. Les Gaulois ne se sont pas désunis et ont resserré les rangs afin de laisser un minimum d'espace aux Thaïlandais. La tactique se révéla payante puisqu'à la 25ème minute, après une série de contre-attaques, Thierry Madelon réussit à tromper le gardien d'un tir croisé.

A la mi-temps, les deux équipes regagnaient les vestiaires sur le score de 1-1, malgré une nette domination des locaux en fin de première période. Mais le gardien des Gaulois, auteur de plusieurs arrêts réflexes, réussit à maintenir son équipe dans le match.

La deuxième mi-temps redémarrait sur les chapeaux de roue, les Thaïs cherchant à imposer leur jeu et leur fraîcheur physique. Mais contre le cour du jeu, *la flèche*, après un très bon débordement sur l'aile

droite, centra sur Philippe Verny (dit le Boli blanc) qui trompa le gardien d'un tir tendu. Les Gaulois prenaient l'avantage. Une avance qui dura peu de temps puisque les Thaïs égalisèrent 5 minutes plus tard. A 2-2, les Français

subirent la pression des adversaires et à la 50ème minute, sur une passe de l'ailier droit et une superbe reprise piquée de la tête de l'avant-centre, le R.B.S.C prenait à son tour l'avantage (3-2).

A quelques minutes de la fin du match, les espoirs des Français semblaient compromis. C'était sans compter sur la volonté d'une équipe très motivée et sûre de son jeu. Philippe Verny, décidément très en vue ce soir-là, donna le point d'égalisation aux Français sur une balle mal renvoyée par la défense que l'arrière droit reprit instantanément et logea sous la barre transversale. Le coup de sifflet final marqua la fin d'un match très disputé (3-3), qui laisse présager d'autres bons résultats contre l'I.S.B et les Cougars.

Malto.C.



Hôtel Restaurant Français

Nouvelle Direction Française

16 chambres climatisées en bungalows individuels dont 2 mini suites tout confort avec mini-bar, T.V. couleur, satellite, autour de la piscine dans un cadre de verdure

Nous vous proposons au restaurant

tous les soirs un menu différent, une carte variée, de la charcuterie et des fromages français, une carte de vins appropriée

Sur commande : (24heures à l'avance)

notre chef cuisinier français vous préparera notre "exceptionnel plateau de fruit de mer" Tout cela dans un cadre aéré.

Yves et Lise seront heureux de vous recevoir à l'hôtel-restaurant "Ma Maison"

avec le verre de l'amitié

**Soi 13 (soi sip sam) Pattaya Beach
Tél : (66) (38) 429 318 - Fax : (66) (38) 426 066**



**DANS LE MONDE ENTIER
NOS MEILLEURS AMBASSADEURS
... SONT NOS CLIENTS**

GESTION DE PATRIMOINE, RETRAITE COMPLEMENTAIRE

Nous recherchons toujours les meilleures solutions en étudiant les produits bien sûr, mais aussi la fiscalité qui s'y rattache, en toute indépendance.

UNE SEULE PRIORITE: VOS INTERETS

Chaque plan proposé est soigneusement analysé par **Universal Investissement** qui retient les vrais critères de rentabilité et de sécurité.

VOTRE PATRIMOINE: IL NE RESSEMBLE A AUCUN AUTRE

Vos objectifs vous sont propres. C'est pourquoi un conseiller financier réalise avec vous une étude personnalisée, prenant en compte votre situation familiale, financière et fiscale.

**NOTRE SOUHAIT EST D'ABORD, OU QUE VOUS SOYIEZ, DE VOUS
PROPOSER DES SOLUTIONS D'INVESTISSEMENT ADAPTEES.**

Depuis notre siège en France, à l'écoute des marchés, nous sélectionnons ou concevons les formules les plus performantes avec la caution de groupes financiers renommés.

NOS PARTENAIRES: DES GARANTIES DE PREMIER ORDRE

- GAN
- GENERAL ACCIDENT
- MUTUELLES DU MANS
- CREDIT LYONNAIS ROUSE
- BFI
- BANQUE ROTHSCHILD
- MERRILL LYNCH (1ère banque d'affaires mondiale)

CONSEILLER POUR LA THAÏLANDE

DIDIER BOHM

**UNIVERSAL INVESTISSEMENT
20, RUE DE RICHELIEU 75001 PARIS**

Téléphone (33) 1 44553188

Fax (33) 1 47033544

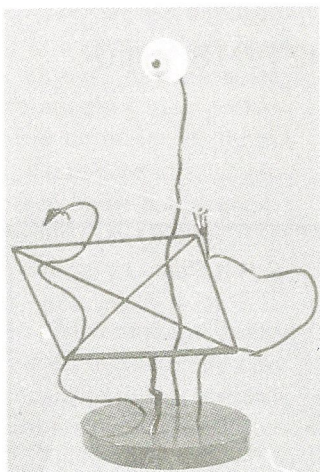
LA JEUNE ARTISTE
LINDIENNE Richa Metha expose ses toiles du 1er au 16 avril à la "Rotunda Gallery of the Neilson Hays Library", 195 Suriwongse Rd. Le thème, "Indian Women", rend hommage aux femmes de l'Inde qu'elle peint avec délicatesse.

L'UNION INTERNATIONALE DES ALSACIENS DE L'ETRANGER se développe. Il est maintenant possible pour les Alsaciens et les amis de l'Alsace en Thaïlande de rejoindre l'U.I.A.E. en contactant Michel Binaux au 253-5556, Fax: 253-4560.

UN NOUVEAU CASQUE, Upourvu d'aérations spéciales, adapté aux climats tropicaux a été présenté par le docteur Patel à l'occasion de la conférence de presse sur la création d'une antenne S.A.M.U à Bangkok. Il a insisté sur le fait que la prévention reste le meilleur moyen de sauver des vies.

RICHARD DI ROSA expose ses sculptures sur le thème de la musique jusqu'au 6 mai à la Galerie Kyoko Chirathivat, 52/4 Soi Tonson, Lumpini. Tél: 254-1260/1. Fermée le lundi.

L'ALLIANCE FRANÇAISE sera fermée du 9 au 15 avril 1995 en raison des congés scolaires de Pâques.



Richard Di Rosa

CLASQUIN, le transporteur spécialiste de l'Europe du Sud et de la région Asie/Océanie, a "déménagé": **Clasquin Bangkok** C/O East West Air & Services 10/1 Rama 4 rd, Soi Farmwatana, Prakanong, Klongtoey, Bangkok 10110. Tél: 712-0130/52 (23 lignes) EXT. 505 & 611 Fax: 712-0156/59 Ligne directe Tél: 712-1268 Ligne directe Fax: 712-1267

DU 18 AU 29 AVRIL, la Galerie 29 de l'Alliance Française de Sathorn road accueillera "Thaï-Tnu", une sélection d'oeuvres exprimant l'attachement de l'artiste Jacques Charrier à la Thaïlande.

DUC DE PRASLIN offre des promotions sur les oeufs de pâques, garnis ou en chocolat, les lapins et les cloches en chocolat à l'occasion des fêtes de Pâques.

LES SAMEDIS 22 AVRIL LET 13 MAI 1995, de 10h à 14h, au Queen Sirikit National Convention Centre, l'organisation caritative Thai Craft propose une vente promotionnelle d'artisanat thaïlandais. Des idées pour des cadeaux à petits prix. Le magasin Thai Craft du Y.M.C.A est ouvert du mardi au dimanche de 11h à 19h.

APRES GIANT SUPER-MARKET au soi 49 de Sukhumvit, Giverny ouvre un nouveau dépôt de pain à Villa Market.


L'ASSOCIATION BONJOUR BANGKOK propose une conférence / diapositives sur le thème "Trois siècles de relations diplomatiques entre le Vatican et les Rois du Siam" par Monseigneur Luigi Bressan, le jeudi 20 avril. Renseignements au 259-8492.

UNE VISITE DE LA MAISON du Prince Naris est

Notre brunch musical du dimanche
présente
Mlle Wong Tong Juan - Harpiste de Shanghai
L'excellence à votre mesure...
mais aussi...

Une grande variété de hors d'oeuvres
Délicieux fruits de mer
Viandes et volailles de premier choix
Table du Maître Pâtissier
Vue panoramique unique
au
"Sea Grill-Hibiscus"

de 11h00 à 15h00: 450 B
Enfants de moins de 11 ans: 250 B.
Taxes et service en sus.
31ème étage. Parking gratuit.


THE LANDMARK
OF BANGKOK
138 Sukhumvit Road, Bangkok 10110
Tél : 254-0404, 254-0424 Telex : TH 87474,22483
Fax : 253-4259, 254-0439

organisée le samedi 29 avril par la même association. Renseignements au 259-0589.

çaise le 5 avril et pour la rentrée, le 17 avril. Merci de passer le mot...

LA SOCIÉTÉ FIVE STARS à Chiang maï (201/7 Sridonchai road, Tél: 053 279-670/1) diffuse Le Gavroche dans les endroits suivants: Alliance française Chiang maï, Five stars, J.R. Travel Chiang maï, Holiday Inn Hotel, Melia Suriwongse Hotel, Chez François (guest house), Le Petit Paradis (restaurant). Five Stars est l'agent publicitaire exclusif du Gavroche pour le Nord de la Thaïlande.

UNE SÉRIE DE CONFÉRENCES sur le thème "Méthodes de recherche en littérature française comparée" sera donnée par le professeur Yves Chevriel à l'université Silpakorn du 26 au 29 avril. Renseignements au: (034) 253 840/4 ext. 344.

EN RAISON DES VACANCES SCOLAIRES du 1 au 16 avril, le Gavroche sera distribué à l'Alliance Fran-

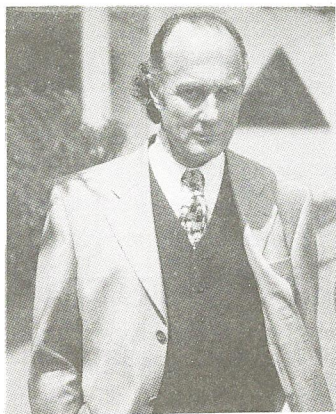


LES REPORTERS DU GAVROCHE

sollicitent des dons pour les enfants Karen dans les camps de réfugiés (de préférence dons en nature).

- Cahiers de classe
- Stylos
- Crayons
- Papier à dessin, etc...

Envoyez vos dons à:
Le Gavroche
"Les enfants Karen"
27/20 soi Nairlet, Wireless road, Kwaeng Lumpini, Patumwan, Bangkok 10330.
Tél: 2533929



Jack Holt: sur les hauteurs du succès

Implanté en Thaïlande depuis 6 ans, Jack Holt symbolise ici le style et la création française alliés au service et à l'accueil thaïs. Un cocktail de qualité pour un succès mérité.

Derrière la renommée du "salon-image" de Bangkok, il y a des années de travail, une solide expérience et une équipe de confiance. Il y a aussi un homme entreprenant et décidé dont le sens des affaires paraît inné. Jack Holt mène sa vie et son entreprise tambour battant.

"J'ai toujours voulu partir."

L'expression *self made man* paraît créée pour Jack. Avoir la bonne idée au bon moment et oser l'exploiter, voilà son secret. Et quelle idée! Il est en fait à l'origine d'un concept qui allait révolutionner le monde de la coiffure. "Ce qui a plu, c'est le <<sans rendez-vous>>. C'était la première fois que les clientes pouvaient bénéficier d'un Quick Service Coiffure, avec des prix moyens, adaptés, clairement affichés en vitrine du salon et toute une gamme de cartes de fidélité, de parrainage, etc."

En 1985, à 40 ans, Jack Holt est sur la voie du succès. Son expérience de coiffeur (dont 8 ans avec Jean-Louis David) lui permet de former une équipe performante. Rapidement, il ouvre

d'autres salons en partenariat puis en franchise, s'appuyant sur les talents de ses collaborateurs. Quand il arrive en Thaïlande, Jack Holt a déjà 20 salons en France. "Tous les salons ont été montés sur un système basé sur les qualités du personnel. Un employé efficace et entreprenant peut très vite devenir responsable de salon puis franchisé. Je l'aide à obtenir le financement, prends en charge la formation et bien sûr la promotion."

Passionné de vol libre, Jack est expert en sensations fortes, en risques calculés et en innovations. Il a une âme de pionnier. "A l'époque, je volais sur les premières ailes delta. Des engins rudimentaires qu'il fallait piloter debout. Voler, c'est une sensation unique, mais il faut être très attentif et ne penser qu'à ça."

Il découvre la Thaïlande à l'occasion d'un voyage d'agrément. "J'aime monter des affaires. J'avais toujours voulu réussir en France pour partir à l'étranger. J'ai donc étudié le projet avec attention et décidé de tenter l'aventure: importer mon concept en Thaïlande d'abord, avec l'intention de le développer rapidement sur l'Asie du Sud-Est."

"Réussir à l'étranger et revenir en France"

Il y a 6 ans, Jack Holt ouvre à Bangkok. Georges Mazoyer, son associé, l'a rejoint dans l'aventure. Il sera le garant d'un savoir-faire, d'un style et d'une qualité qui feront

la renommée du salon. Mais des problèmes de partenariat, fréquents en Thaïlande, bloquent le développement de l'enseigne: "Aujourd'hui je devrais avoir une dizaine de salons sur des emplacements de prestige comme les galeries des grands hôtels". Parallèlement, en France, Jack est devenu un professionnel de la franchise. Utilisant son expérience en Asie il a fait évoluer son concept sous trois formes:

- le salon détente qui associe la coiffure française à la sophistication orientale: soins esthétiques, massages allongés et bar pour faire patienter les maris,

- Eurocoif: un système de forfaits à petits prix,

- Super kids: salons réservés aux enfants avec télévisions et jeux.

Son centre de formation Saccueille Français et Thaïs (pour des sessions d'un an en moyenne) et alimente les équipes des 60 salons Jack Holt de l'Hexagone. "A l'heure actuelle, malgré la certitude

d'une ascension rapide pour les plus doués, j'ai énormément de mal à trouver du personnel en France."

Entrepreneur infatigable, Jack travaille actuellement sur des projets dans toute la région (Viêt-Nam, Laos, Birmanie, Taipei, et bien-sûr Thaïlande) en menant de front le développement des franchises en France. Il parle même de coter en bourse. "Il y a encore plein de choses à faire en coiffure. Le potentiel en Asie est très intéressant. L'exploiter me permettra d'introduire de nouveaux concepts en France."

Comme il n'a plus de temps à consacrer au delta plane, Jack aime venir se ressourcer en Thaïlande où il échappe au stress et à la pression constante de la France. A voir la dextérité avec laquelle il plane sur les hauteurs du succès en affaires, il n'est pas prêt de redescendre...

C.S.

STEPHANE PERAY

Photographe indépendant

- * Reportages industriels
- * Suivis de réalisation à l'année
- * Illustration brochures touristiques
- * Banque d'images

Tél
249-6731

Fax
213-1212

Echos beauté
Par Carole Sève

Sauvez votre peau!

On le sait, impossible de se soustraire aux fumées et à la pollution de la Cité des Anges; il est parfois des jours où l'on doit affronter les rues de Bangkok...

Voici quelques conseils simples pour préserver votre peau des agressions extérieures:

Soleil:

De loin notre pire ennemi! Il suffit de deux heures d'exposition pour abîmer profondément les fibres élastiques de la peau et causer les inévitables rides et le vieillissement prématuré irréversibles. Utilisez des écrans à l'indice variable suivant la sensibilité de votre peau et hydratez-la très régulièrement. Les crèmes, adaptées à votre type de peau, doivent être utilisées à bon escient. Le résultat ne dépend pas de la quantité. Particulièrement autour des yeux, n'appliquez pas trop de produit cela risquerait de déclencher allergies et boursoufflures.

Pollution et humidité:

Les deux facteurs conjugués sont fatals au film lipidique qui protège notre peau. La pollution le détruit favorisant ainsi la déshydratation qui, à son tour, permet de nouvelles substances nocives d'attaquer. Le remède: un nettoyage bi-quotidien. Les gels purifiants conviennent aux peaux grasses et les crèmes plutôt à celles qui sont sèches ou très sensibles. Le savon n'est pas recomman-

dé à cause des détergents (même légers) qu'il contient souvent. Les exfoliants, quant à eux, nettoient en profondeur et sont un complément indispensable à utiliser une à deux fois par semaine. Attention, soyez toujours délicats! Enfin, les bases neutres ou claires sont une excellente protection.

Tabac, alcool et stress:

Mauvaise oxygénation, ridules autour de la bouche, fragilisation des vaisseaux sanguins, boutons, points noirs, microkistes, cernes,... La liste pourrait s'étirer encore. Une solution: modération, bien sûr pour les cigarettes et l'alcool. Quant au stress, vous pouvez effacer ses effets pernicieux tout simplement en agissant "de l'intérieur":

- hygiène alimentaire et équilibre diététique: il ne s'agit pas de se mettre au régime mais de manger de tout modérément,

- sommeil: dormez suffisamment c'est un des meilleurs remèdes pour illuminer le teint,

- buvez de l'eau, régulièrement et au moins 2 litres par jour,

- bougez: marchez, nagez ou étirez-vous chaque jour,

- et surtout, aménagez-vous des moments de détente réguliers. Bien-être et relaxation sont les éléments-clés d'une peau en bonne santé.

Les produits cosmétiques sont d'excellents alliés pour lutter contre les agressions que subit votre peau, mais ce sont d'abord le bon sens et une attention quotidienne qui préservent votre capital beauté. Souvenez-vous que quand on est bien à l'intérieur on est belle à l'extérieur... et vice-versa!

La prairie - The promenade - Wireless road
Guerlain - Hotel Sukhotai - Sathorn road
Lancôme - Central Chidlom
Christian Dior - Stands

choisy

ข้าวจี

THAI SILK PRÊT-A-PORTER

9/25 SURAWONG ROAD TEL : 233 7794

เลขที่ 9/25 ถนนสุรวงศ์ กรุงเทพมหานคร

grands magasins

Shisheido - Zen - World Trade Center

la déco, en particulier les coussins et le linge de maison.

Gilles Caffier - 5/2 Sukhumvit 39, soi Promsri 1 - 392-1746.

Soldes

Changement de saison signifie toujours de nouvelles collections à admirer et auxquelles on se doit de succomber. Cela signifie aussi: soldes! Gilles Caffier ne fait pas exception pas à la règle et propose les modèles de la saison précédente avec 50 à 80 % de réduction. Une occasion unique de renouveler une garde-robe à moindre frais! Fouinez aussi du côté de ses promotions sur

Expo

La Rotunda Gallery de la bibliothèque Neilson Hays présente une sélection de batiks indonésiens et de tankas tibétains. Une collection réunie et proposée par Michael Shame-likes du 18 au 30 avril 1995.

Neilson Hays Library - 195 Suriwongse road - 233-1731



Cuisine française maison

&

Superbe sélection de vins

33/2 Corner of Soi Ruam Rudee 2,
Ploenchit Lumpini, Bkk 10330

Tél: 251-7816, 253-8141

Fax: 251-7816

Histoire d'eaux

Troquez votre masque à oxygène contre un masque de plongée: nous voici en avril, le mois le plus sec de l'année où il tombe des trombes d'eau sans crier gare.

Avril est le mois le plus redouté de tous les "expats" de la péninsule, à savoir en Thaïlande, au Cambodge, en Birmanie et au Laos où l'on fête le nouvel an traditionnel à grandes eaux. Le but du jeu consiste à vous faire boire la tasse sans interruption durant une semaine. Il paraît même que dans le nord du Laos, cela ressemble à un "Tsunami" (raz-de-marée en japonais) qui serait venu se fracasser à 1.000 kilomètres de la mer.

Cette tradition avait démarré sagement puisqu'il s'agissait à l'origine d'asperger gentiment ses proches en guise de bénédiction pour la nouvelle année. Une forme de rafraîchissement car avril - hormis les coups d'Etat passagers - est le mois le plus chaud de l'année. Aujourd'hui, cette fête a sérieusement dégénéré et plusieurs centaines d'infortunés commencent la nouvelle année avec quelques bonnes fractures ouvertes sans parler des rabatoies qui mettent l'ambiance par terre en cassant leur pipe.

Ne sous-estimez pas la violence de cette fête: la dépense physique est considérable puisqu'elle représente tout ce qui n'a pas été consommé dans le labeur quotidien de l'année précédente. Si l'on pouvait canaliser l'énergie gaspillée par les Thaïlandais, Cambodgiens, Birmans et Laotiens réunis durant cette semaine, il y aurait de quoi alimenter en électricité à l'année les villes de New York, Tokyo, Pattaya et il en resterait même assez pour passer ma belle-mère à la chaise électrique. Si



Cette année, entre la tradition du massage (pas très traditionnel) et celle du Songkran, il faudra choisir...

vous allez fêter le Songkran dans le village paumé de votre belle-famille I-san où les siestes se fondent entre aurore et crépuscule, passez vite votre chemin car le nouvel an risque fort d'y être meurtrier: la quantité d'énergie libérée est inversement proportionnelle au carré de rizière cultivé, selon un vieux théorème laotien.

Durant cette fête, Bangkok est de loin l'endroit le plus sûr de la péninsule indochinoise car les éléments les plus dangereux ont quitté tant bien que mal la ville sur le toit d'un train bondé. Cependant, les quelques fous furieux qui n'ont pas su le faire n'en sont que plus dangereux: vous risquez quand même quelques pneumonies, laryngites et bronchites carabiniées au premier *Department Store* où vous irez vous réfugier après avoir subi l'attaque sournoise d'un *pick-up* chargé ras-la-gueule de sauvages badigeonnés de talc (peinture de guerre rituelle) beuglant comme des déments. Il y a des scènes de rue qui font penser à un genre de guérilla urbaine post-apocalypse nucléaire à la "Mad Max". Vous n'êtes pas à

l'abri, non plus, d'une poussée généralisée de pustules virulentes macro-venimo-champignonneuses tropico-ulcérées après quelques ablutions de cette eau noirâtre - à donner la nausée à une vieille bactérie - que l'on trouve dans les canaux poissonneux mais pas poissonneux de Bangkok. Un point positif cependant, les virologues auraient découvert récemment le rôle primordial que joue le Songkran - par son volume d'eau échangé - dans la reproduction des amibes dont la vie sexuelle était menacée par la condamnation des klongs.

Comment rester sec pendant cette semaine maudite, tel devient le leitmotiv obsessionnel de "l'expat" au fil des années. Le "sale" étranger est une cible recherchée à cause de ses glandes sudoripares qui travaillent intensivement au mois d'avril et lui confèrent une odeur aigrelette un peu désagréable pour le "pourtant-pas-très-sensible" sens olfactif des locaux. Le gibier de choix: les routards qui se sont fait porter par leurs fringues depuis Paris; les touristes paranoïaques qui ne prennent plus

de bain parce qu'il est dit qu'on attrape la "bizardose" dans les eaux stagnantes; les Gaulois purs et durs qui savent bien que pour chasser le sanglier, il faut commencer par imiter son odeur et les midinettes allumeuses des tropiques dont la cause profonde est de décoincer le reste de la planète en affichant des pointes de seins arrogantes sous des tee-shirts moulants n'attendant qu'un peu d'eau fraîche...

Pour vous, expatriés de longue haleine qui ne jugez pas nécessaire de se faire rebaptiser tous les ans, voici quelques méthodes de self-défense qui vous tireront d'affaire:

- Allez passer des vacances dans le désert de Gobi.

- Ne sortez pour faire ce que vous avez à faire qu'entre 2 heures et 4 heures du matin. Merci à Foodland et 7 Eleven qui restent ouverts 24h sur 24.

- Mettez-vous en maillot de bain car cela n'amusera personne de vous arroser. Poussez le vice jusqu'à vous enduire d'huile pour rester sec selon le même principe que les canards

(suite en page 23)

Longue Vie au Durian!

Quand on dit que voyager est une découverte de tous les sens, il est une destination où l'olfactif prend tout son sens: Bangkok. Car le caractère unique de cette ville est sans conteste son arôme. Et pour les étrangers aux longs nez et aux narines sensibles, avril est le mois de tous les dangers: la saison du Durian!

Le Durian, ce fruit totalement inconnu en Europe et pour cause, les conquistadores forts d'avoir déjà ramené la syphilis d'Amérique du Sud, ne jugèrent pas nécessaire que l'histoire se répète et laissèrent le durian là où il est. Les historiens en avance sur leur temps sont convaincus que le durian joua un rôle important pendant la colonisation française. Comment expliquer sinon que les Thaïs beaucoup moins belliqueux de nature que les Tonki-

nois (exception faite, quand ils conduisent) ne furent jamais colonisés. Seule une supériorité en armement a pu faire la différence. Or on n'a jamais retrouvé la trace de cette "présumée arme": elle était donc vraisemblablement biodégradable. Observez bien un durian. L'australopithèque qui pour la première fois l'a pris dans sa main, a sûrement eu la même réaction que vous: quelle arme naturelle parfaite!

Mais les pointes affûtées de ce véritable fléau végétale cache une seconde "arme" encore plus dangereuse: le coeur du durian contient des gaz terriblement toxiques! On pense que les hommes préhistoriques utilisaient déjà le durian pour la chasse ou pour éloigner les prédateurs de leurs cavernes. Certains paléontologues ont même émis une nouvelle hypothèse sur la mystérieuse disparition des dino-

saures. Elle pourrait être attribuée à une météorite tombée sur un des importants dépôts de durians que les hommes des cavernes possédaient.

Plus tristement connu sous le nom "d'agent jaune", on sait maintenant que d'énormes quantités de durians ont été utilisées par les Américains pendant la guerre du Viêt-Nam. La preuve en est que beaucoup de Vietnamiens ont gardé un teint jaunâtre. Aujourd'hui, le durian est l'arme favorite du terrorisme international. Il n'y a pas si longtemps le durian a encore frappé dans le métro de Tokyo en pleine heure de "pointes"! Mais Dieu merci, nous ne risquons pas grand-chose à Bangkok: l'oxyde de carbone est un immunisant naturel contre la "Fève Jaune" et puis nous n'avons pas de métro que je sache...

S.P.

Histoire d'eaux

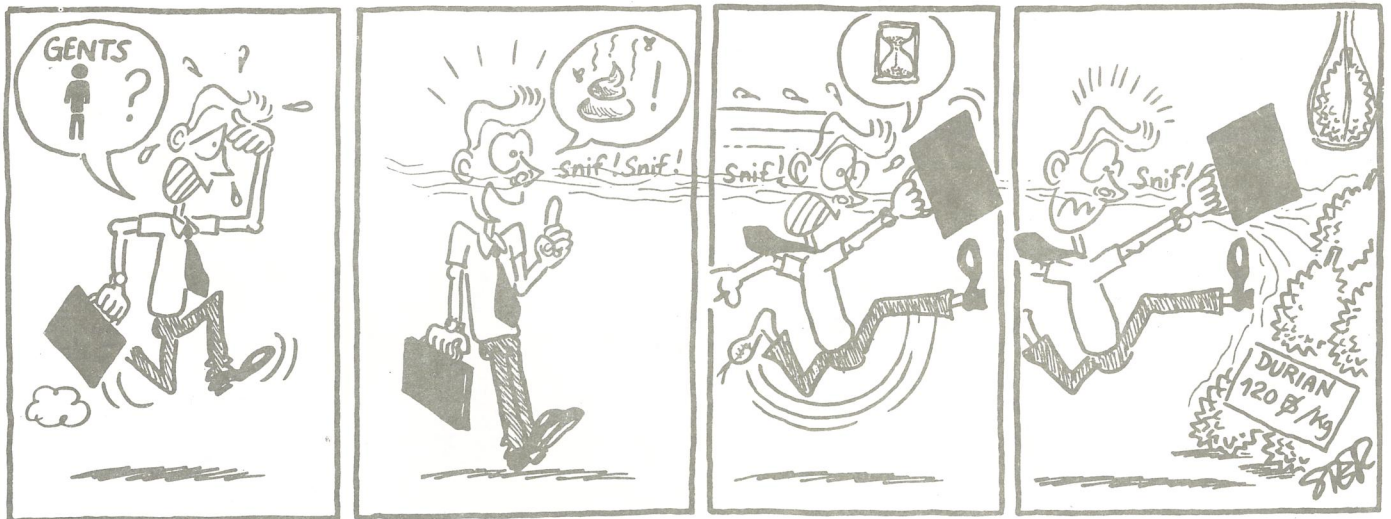
(suite)

- Payez-vous quelques gardes du corps lourdement armés avec de vrais fusils d'assaut (pas à eau) et limousine amphibie.

En règle générale, oubliez cette mauvaise habitude de sourire à tout bout de champ. Si vous n'arrivez pas à vous retenir, ressortez de son placard votre carapace de *frenchie* grincheux pour l'occasion et faites lui faire une promenade ainsi qu'à vous-même: Songkran est l'un de ces moments privilégiés de l'année à Bangkok où les molécules de dioxyde de carbone vont prendre l'air ailleurs...

Songkran, c'est un peu le carnaval de Rio version thaïe: un exutoire à toute la frustration accumulée dans l'année par le petit peuple. Estimons-nous heureux tant que l'on pourra canaliser cette violence avec des M-16 et des Uzis à eau...

STEF



LE GAVROCHE est publié par: Ph&Ph Co., Ltd., 27/20 Soi Nailert, Wireless Road 10330 Bangkok. Tél. 253 39 29. Fax. 254.61.05.

Rédacteur en chef:

Philippe Plénacoste, assisté de Rungnapar Wongsiri.

Directeur Marketing: Philippe Verny, assisté de Metta Phimjak.

Photographes: Bruno Simon, Stéphane Peray.

Collaborateurs:

Carole Sève, Gérard Rutten, Stéphane Peray, Jean Michel Limandas, Jean François Lacassagne.

Correspondant en France: Dr Michel Picavet.

Imprimeur: United Production Ltd., Part.; Bangkok.

Consultant: Frantz B. Schlatzer, Virgo Pacific, 28 soi Putha-Osot Charoen Krung Rd. Bangkok 10500.

Tirage: 5.800 exemplaires.

Les nuits de

Bangkok

LE SUPERMARCHÉ DES STARS

72 minutes, pas une de plus. Janet Jackson, la pop star et soeur du roi Mickael a rempli son contrat. La clé du succès: deux ou trois tubes, une dizaine de musiciens, un nom célèbre et le tour était joué. Les organisateurs ont remercié chaudement les teenagers (et leurs parents) qui ont déboursé 3.000 bahts pour une heure de concert! Une consolation tout de même: l'un des sponsors, Johnny Walker, offrait un verre de whisky gratis avant l'ouverture des portes! Genre devenez al-ccoolo le plus jeune possible... Génial non? Heureusement, la prestation de Phil Collins (trois heures de concert pour le même prix) a tenu toutes ses promesses. Les places à 600 bahts se sont tout de même bien moins vendues que celles à 1.500 et 3.000 bahts. Allez comprendre...
Pépé

L'ouverture de The Ugly Club situé au deuxième étage de Radio City, à Patpong 2, est plus ou moins la troisième tentative

des proprios (après Mars Club et Smile Club), qui n'ont pas encore trouvé la bonne formule pour remplir la boîte. Ugly Club se veut un bar branché, avec musique alternative, new indie, punk, funk etc... Mais les clients du quartier chaud ne sont pas branchés sur la même longueur d'ondes. Si vous cherchez Radio City à Patpong 2, prenez le trottoir de droite en partant de Suriwongse et remontez jusqu'à ce que vous tombiez sur un bar vide et sans filles. C'est là!

Quel meilleur endroit pour manger des tapas à Bangkok si ce n'est au Tapas café, 114/17, soi 4, Silom Road?

The Bull's Head (la tête de noeud) est un pub façon *british* qui sert, paraît-il, des patates cuites au four et des tartes aux pommes. Passionnant non? Il y a même un juke box pour ceux qui souhaitent écouter un peu de musique... Ouvert de 17h30 à minuit. Angus Steak House, Sukhumvit Soi 33/1.

Le Meilleur Restaurant Vietnamien de Bangkok



Le Dalat

Ouvert tous les jours
11h00-14h00, 18h00-22h00

47/1 Sukhumvit
Soi 23
Tél : 258-4192
260-1849

Chaeng Wattana Rd.
Premier Shopping Village
Ven-Dim : 11h00-22h00
Tél : 573 7017
574 1651-4 Ext Le Dalat



16, Sukhumvit RD.,
Soi 49-14
10110 - BANGKOK

Livraison gratuite

*

La Maison du Chocolat

**Duc de PRASLIN,
BELGIUM**

produit artisanalement de vraies
pralines et chocolats belges,
à Bangkok

Tél : 381 6690 et 381 6691
Fax : 381 2396

Avant de vous enfoncer dans la jungle patpongienne, quoi de mieux que de tailler la bavette devant un bon steak au French Kiss? P.S. Le bar sert de la Corona et de l'Orangina. Là! French Kiss. Patpong 2.

ADAGIO, bar restaurant tenu par l'artiste contemporain Tawee, situé au 251/4 Sukhotai Rd Soi 1, vous accueille dans un décor pour le moins rustique. Expositions d'artistes, musique live, bon menu thaï et prix des boissons raisonnables.

Côté Piano bars, celui du Marriot (257/1-3 Charoen Nakhorn Rd, Thonburi), The Elephant Bar, présente le groupe philippin Money, Boy &

Anna; tous les jours de 19h à 23 heures.

A noter la présence au Landmark Piano Bar (hôtel Landmark 138 Sukhumvit road) du chanteur Tony Aguilla, père de la célèbre Christina. Tous les jours à partir de 19 heures jusqu'à minuit.

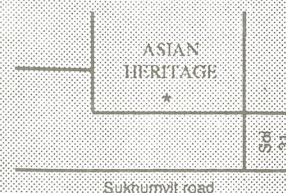
Dans le genre Country & Folk, retenez bien l'adresse du BEURAK MAI THAI. Situé sur Paholyothin Soi 30 (soi Aladin), l'endroit est chaleureux et très animé. Chaque nuit, des chanteurs, musiciens, groupes en tout genre, reprennent les tubes les plus populaires et présentent des morceaux originaux.



ASIAN HERITAGE

Art & Home Decor

245/14 Sukhumvit Soi 31,
Bangkok 10110
Tél: 2599593
Fax: 2605381



L'histoire de la cuisine française en Thaïlande

Hommage à Madame Suzanne

Par Pierre Ségui

L'histoire de Madame Suzanne Bellevue, connue de tous sous le nom de "Suzanne" commence pendant la guerre. Venue en Indochine comme A.F.A.T. (Auxiliaire Féminine de l'Armée de Terre), elle fut affectée au secrétariat du Colonel Belieux, patron du S.D.E.C.E. (Service de Documentation Extérieure et de Contre-Espionnage) pour l'Indochine. Après la guerre, elle vint à Bangkok où elle prit le poste de Secrétaire de l'Attaché militaire près l'Ambassade de France. Adorant faire la cuisine, elle recevait beaucoup de monde chez elle.

Puis vint l'âge de la retraite. Désirant rester en Asie, elle écouta les suggestions de ses amis et ouvrit un restaurant français en 1962, à l'angle de Dejo road et Silom, sous le nom de "Chez Suzanne". Ce restaurant devint rapidement LE restaurant de Bangkok où toute la communauté étrangère prit l'habitude de se retrouver.

En 1965, arrivant d'Indochine, je fis comme tout le monde et "Chez Madame Suzanne" devint ma cantine. En 1968, désirant ouvrir un restaurant, j'en parlais à Suzanne qui m'aïda, en s'associant avec moi, à ouvrir Le Métropolitain. Deux ans plus tard, l'affaire marchant bien, elle me revendit ses parts, et me laissa voler de mes propres ailes.

Vers 1970, Suzanne vendit son restaurant et partit à Pattaya, ouvrir "La Gritta" pour le compte d'Italthai. Mais après deux ans, s'ennuyant fermement au bord de la mer, elle décida de revenir à Bangkok où elle

avait tous ses amis. Et cette fois, c'est moi qui l'aïda à ouvrir un magnifique restaurant: "Le Vendôme". Dix huit mois plus tard, je lui revendis mes parts, comme elle avait eu la gentillesse de le faire pour Le Métropolitain.

Le Métropolitain est resté 23 ans à Gaysorn Road et fut le rendez-vous de deux générations de Bangkokiens. En 1991, je dus déménager pour laisser place à la construction actuellement en cours d'un building, annexe du President Hotel et de Gaysorn Plaza. Je me suis "exilé" soi Ekamai, où les deux premières années furent bonnes mais le trafic devenant impossible, le restaurant commença à connaître des moments difficiles. J'avais trop de personnel, que je ne voulais pas licencier (avec moi depuis plus de 25 ans). Je ne savais pas trop quoi faire quand un ami, Didier Kieffer, me décida à racheter 50% du "Dom Perignon" sous réserve de le transformer en branche du Métropolitain. Cela me permit d'y affecter la moitié de mon personnel, et depuis, le Dom Perignon, fonctionne avec le staff et le menu du Métro. Il y a un an, j'ai laissé la direction du restaurant à Didier Kieffer. Enfin, en décembre dernier, Le Métropolitain revenait à ses origines en s'installant au Gaysorn Plaza.

Le temps passe très vite, la petite communauté que nous étions disparaît peu-à-peu. Madame Suzanne nous a quitté, il y a environ 5 ans, après avoir tenu son dernier restaurant jusqu'à l'âge de 82 ans.

Bulles? Vous avez dit bulles!

Ce qui a construit la renommée des vins Français et des Bordeaux en particulier, est l'extraordinaire capacité des vinificateurs à jouer avec les assemblages. Exploitant au maximum leurs cépages et terroirs, nos magiciens du goût ont réussi à optimiser les potentialités du raisin pour en extraire le divin nectar. Voilà pourquoi nos grand vin du Bordelais n'ont pas encore trouvé d'adversaires à leur mesure.

Même si désormais il faut reconnaître que techniquement nos collègues du nouveau monde connaissent parfaitement leur sujet, il leur manque toujours le petit plus qui fait la différence : maîtrise de l'élevage en fûts de chêne, contrôle des techniques de vieillissement, secret du "blending"...

Le Champagne est un parfait exemple de vin issu d'assemblages. Élaboré à partir de 3 cépages : Pinot Noir, Pinot Meunier et Chardonnay, le Champagne ne prend forme et caractère que grâce à l'originalité de son assemblage. Les puristes exigeront un Champagne combinant la richesse du Pinot Noir et le fruité du Pinot Meunier, équilibré par la vitalité aristocratique du Chardonnay. Chaque grande maison a son propre style et le cultive. Rien de plus intéressant que de goûter et comparer. A ce titre la dégustation de Champagne organisée par l'hôtel Oriental au mois de décembre dernier était le meilleur moyen de découvrir, avec les commentaires avisés de Serena Sutcliffe MW., les principales marques disponibles en Thaïlande.

Malheureusement, le Champagne est en terre de Siam, un marché en déclin. S'il est certes vrai qu'il est

toujours associé à des moments privilégiés (mariages, célébrations...), le produit, néanmoins, ne fait pas recette. Le Champagne est un vin cher, qui n'a été perçu que pour ces bulles. Résultante : pourquoi acheter du Champagne lorsqu'on trouve des vins pétillants 5 fois moins chers (certains de bonne qualité) et qui font autant de bruit en ouvrant la bouteille?

Non, chers amis, il n'y a pas que les Thaïlandais à réagir de la sorte. Faites donc un tour chez Villa, Giant ou Foodland et observez le nombre d'expatriés fiers de leur achat d'André ou Hardy's (vins de qualités fluctuantes auxquels on ajoute du CO2) qu'ils vont servir pour du Champagne. Non, non et non! Le Champagne c'est des rendements contrôlés, une sélection de raisin, un assemblage issu de traditions centenaires, une deuxième fermentation en bouteille, un vieillissement minimum de 16 à 18 mois en bouteille et surtout, le Champagne ne peut être produit qu'en Champagne. Le Champagne est un produit noble.

Mon conseil sera le suivant : si vous recherchez des bulles coquines et conviviales, craquez sur un Codorniu Espagnol, un Café de Paris ou un Saumur Français ; si vous recherchez des bulles élégantes, rares et raffinées, laissez le coeur et le bon goût choisir, ils vous diront CHAMPAGNE! De Pommery à Krug, en passant par Bollinger, n'hésitez pas à contacter en direct les différents importateurs qui régulièrement proposent des offres promotionnelles défiant toute concurrence. Le Champagne ne se vend pas facilement, profitez en.

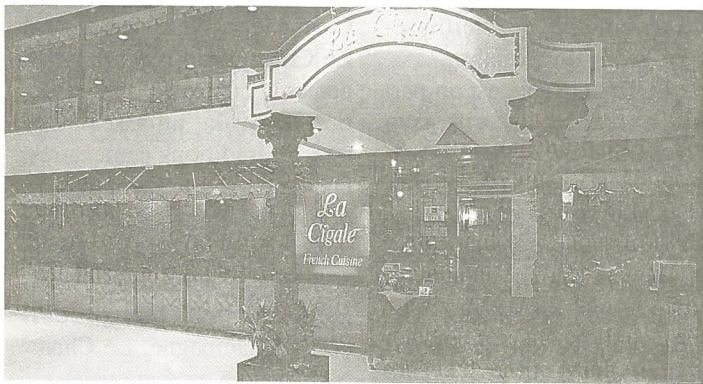
GOLDO

TABLE DES CHEFS, MA MAISON, HILTON, À L'OCCASION DE LA
VENUE DE ROLAND DURAND, MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE
1982, ÉTOILE MICHELIN, PRIX CATELAN



De gauche à droite: Marco Bruschiweiller (Asia Hotel), Vittorio Bertini (Montien Hotel), Christian Clerge (Novotel Bang na), Stéphane Blanc (Oriental), Brice Borin (Novotel Siam Square), Frédérick Eba (Normandie), Cyril Legrand (Perithai Co Ltd), Thierry Danzas (Marriot Hotel), Pascal Pigno (GDS), Denis Dupart (Sofitel Bangkok), Michel Mecca (Hilton), Roland Durand.

LA CIGALE ACCUEILLE LA CUISINE MEXICAINE



A la Cigale, le souci du jeune chef américain Kurt Kahrs est la variété: à midi, les quatre menus (entrée, plat du jour, dessert, café) de 90 à 250 bahts changent quotidiennement suivant les arrivages du marché et, le soir, les spécialités de poissons et de viandes varient au moins deux fois par semaine. C'est dans le restaurant de son père puis à l'Ecole Hôtelière de New York que le chef Kurt Kahrs a acquis ce goût pour la cuisine française dont il apprécie la diversité. Il faut goûter la salade de confit de canard aux framboises (110 B) et les tournedos

au roquefort (300 B) accompagnés d'un excellent Graves 1989 (1.775 B la bouteille) ou du délicieux Faustino I, un vin espagnol que Kurt Kahrs est le seul à proposer à Bangkok (800 B la bouteille).

Avril sera sous le signe de la cuisine mexicaine à La Cigale. La chaleur de l'accueil et la variété de la carte en font une excellente adresse pour les dîners entre amis.

La Cigale
Charnissara Tower
942/49-50 Rama 4 rd, Bkk
10500
Tél: 236-9264
Réservation conseillée.

Pâques en chocolat

Régulièrement accusé de tous les maux, le chocolat n'est pas si nocif qu'on le croit...

D'ailleurs, si les innombrables idées reçues sur ses méfaits arrivent à augmenter notre mauvaise conscience, elles ne font pas chuter notre consommation! Sachez donc, comme l'explique le docteur Béraud, que "le chocolat n'a aucun effet toxique sur le foie. Ne sont mauvais pour le foie que l'alcool, les champignons vénéneux et certains médicaments." Voilà qui élimine la peur de la crise de foie. Le chocolat n'aggrave pas l'acné, n'est pas déconseillé aux personnes ayant un taux de cholestérol élevé, n'est pas interdit aux diabétiques, n'est pas difficile à digérer, mais n'est pas

non plus aphrodisiaque...

Malgré tout, certaines croyances populaires sont fondées: les femmes en sont effectivement plus friandes que les hommes, il est une mine de magnésium et il peut aider à chasser un coup de déprime.

Dégustez vos oeufs de Pâques en toute quiétude: on n'a recensé qu'une vingtaine de "chocolatomanes" (personnes dépendantes au chocolat au point d'en consommer au moins 100 g par jour sans pouvoir s'en passer) en trois ans. Et rassurez-vous, le chocolat ne fait pas grossir! Ce sont les sucres et graisses qu'il contient qui sont à blâmer...

NEWS... NEWS... NEWS... NEWS...

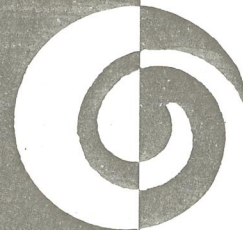
Frais et légers

Le Novotel Siam Square vous propose d'oublier la chaleur de Sonkhraan en dégustant ses cocktails de fruits tropicaux et

glace pilée parfumée au bord de la piscine. Un buffet de sirops, *topping* et glaces vous attend tout le mois d'avril.

Novotel Siam Square, Soi 6, Bangkok 10330

*Come to
your senses*



Come to.....

TRATTORIA

Felice

Venez dîner ITALIEN et nous vous offrons
un verre de vin par personne.

Réservations
255-3410/9 ext: 7511/2

Felix Arnoma Swissotel
99 Rajdamri Road, Pathumwan, Bangkok 10330

Le Moulin de Sommai



RESTAURANT FRANCAIS
*Un restaurant où la convivialité
 n'exclut pas la qualité*

Fermé le dimanche midi et lundi

39 Sukhumvit road Soi 22 Washington sq. BKK 10110
 Tél : 259-6257

INTERNATIONAL BEER-HOUSE Wine Bar

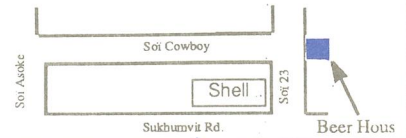


Très beau jardin tropical
 + salle A/C

Le Rendez-vous des Francophones !!!

Tous les vendredis: cochon à la broche
 Tous les samedis: jambon fumé en croûte

Beer - House
 Sukhumvit Soi 23
 Tél. 259 10 36
 (parking)



Helen's
 Dining in Style



NOUVELLES SAVEURS DU MONDE ENTIER



Ouvert tous les jours: 11.30 AM - 2 PM & 6.30 PM - 10.30 PM
 Réservation conseillée
 50 Sukhumvit 53, Bangkok 10110. Tél.: 258.7703

LA GRENOUILLE Restaurant Francais

Traditional Cuisine
 French Chef
 Vins De Pays
 Chef Français
 French Management

Mon.-Sat: 12a.m. - 2p.m. (lunch)
 6p.m. - 11p.m. (dinner)

Sunday Dinner Only



220/4 Soi 1 Sukhumvit

TEL.
2539080



THANG LONG

Thai & Vietnamese foods

Restaurant Vietnamien & Thaï

Cuisine Raffinée

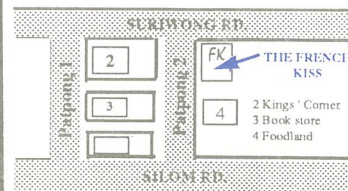
LANGSUAN :
 82/5 Soi Lang-Suan, Ploenchit
 Patumwan Bangkok 10330
 Tél : 251-3504

PATPONG 2 Tél 234-9993

Lefrench kiss

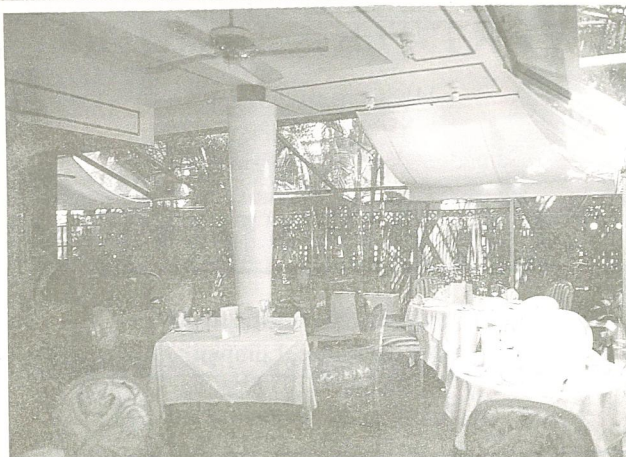
VIDEO BAR - BEER & RESTAURANT

UNE AMBIANCE DETENDUE
 UN SERVICE RAPIDE ET UN MENU FRANCAIS



- FILET DE BOEUF
- SPAGHETTI
- VIN FRANCAIS
- ET PLAT DU JOUR

**PROGRAMME VIDEO
 NON STOP**



I'HEXAGONE



Tél : 381-2187

*Repas d'affaires ou souper intime dans un petit coin
 d'île de France où vous pourrez en toute quiétude
 savourer les délices de notre cuisine traditionnelle.*

4 Soi Tonglor 25 Sukhumvit 55 BKK 10110

Les bistrots français en chute libre

<<La nostalgie, c'est comme les coups de soleil: ça fait pas de mal pendant, ça fait mal le soir...>> disait fort justement Pierre Desproges.

C'est exactement ce qui m'est arrivé après avoir lu dans l'édition du *Business Day* daté du 27 février 95 une dépêche de l'agence Reuter... "McDonald's: le grand responsable du déclin des bistrots français...". Il y a de quoi avoir un coup au coeur... Faire ça à moi, bistrophile parisien... des années de comptoir, de terrasses... Ah, les terrasses des bistrots quand on contemple les filles qui passent... un plaisir extrême! Pourtant c'est vrai. L'horreur! Ils étaient 200.000 en 1960, 120.000 en 1980. A l'heure où je vous parle, 75.000 sont encore vivants sous perfusion (de Côtes du Rhône). Ça ne vous choque pas, vous... oui vous, les défenseurs des cancrelats javanais, les charitables saisonniers, les nouveaux bigots... et bien moi ça me révolte. La France sans ses bistrots c'est un pays émasculé. *Les Deux Magots, le Bonaparte, le Montana, le Dôme, le Select, le Chien qui Fume...* Ce sont des noms qui vous interpellent, n'est-ce pas? Combien de destins, d'oeuvres, de passions sont nés dans ces lieux prestigieux? Eh bien il faut le dire, le crier. Eux aussi sont touchés par l'ignoble crise. Ils ont essayé courageusement de braver cette dernière. Ils ont supporté depuis longtemps l'absence et l'exode de leurs clients, et à la longue, rongés par ce cancer, ils ont été obligés de fermer, de céder, ou de se rendre à leurs deux assassins: les banques et les Mc Donald's. Ils l'ont fait avec dignité, comme des philosophes stoïciens. Ils ont tenu, jusqu'à la dernière minute, sans

jamais avouer qu'ils souffraient plus que d'autres du cancer économique. Ils ont cherché des solutions, sans demander l'aide de nos gérontocrates. Ils ont compris que cette maladie ne sera vaincue que le jour où la joie de vivre et la circulation de l'argent seront de retour. Mais comme Soeur Anne, ils ne voient rien venir. Alors, en fin de compte, ils font appel à leur président Jean-Claude Gaudry, patron du *Relais du Sentier* qui déclare: "C'est la vie moderne. De nos jours de moins en moins de gens passent un moment au bistrot après leur travail comme ils en avaient l'habitude. Tout le monde retourne chez lui, ou plutôt à sa caserne. Plus personne ne passe son temps avec ses collègues à boire un verre. La convivialité fout le camp".

En temps que bistrotologue, je ne partage pas tout à fait ce point de vue. Car si les "gens" désertent les bistrots c'est parce que ceux-ci ont perdu leur âme. Parce que l'âme d'un bistrot c'est le "Patron". L'Auvergnat stoïque, avec une tête de sage, ses points de vue arbitraires, ses blagues douteuses. Le bistrot, le vrai, c'est celui qui éclate d'atmosphère, même quand il est vide. Le bistrot, le seul, l'unique, c'est un club sans hiérarchie, c'est l'endroit "classe" sans classes, le riche y cotoie le pauvre dans une égalité totale, une indépendance totale, une liberté totale. C'est la maison, avec son plat du jour, ses sandwiches, son jambon maison. Oui, le bistrot c'est bien la maison. Et puis quelques technocrates ont alors affirmé que ces affaires ne sont plus rentables. Lifting de l'établissement, expédition des "vieux" au pays où ils meurent d'ennui, d'une trop forte dose de télévision. Et le "patron"

s'est transformé en "gérant gestionnaire" vous accueillant avec son sourire impersonnel, style connerie satisfaite, mal engoncé dans sa veste framboise écrasée de V.R.P. Alors on a économisé sur tout. Sandwich "centrale d'achat" au goût plastique, à la couleur plastique, enveloppé de plastique... dégueulasse! Service lamentable, style <<le temps c'est de l'argent>>... Dégueulasse. L'habitué s'est d'abord transformé en client, puis en consommateur... Quant au fameux plat du jour, même les chiens n'en veulent plus! Au train où vont les choses, pour trouver un vrai café, un vrai bistrot français, il va bientôt falloir aller à New York, Tokyo, Bangkok ou Shanghai. Il y a là des "amateurs" qui eux sont amoureux de nos vrais bistrots. A ces

derniers je dis précipitez-vous, la France, Société Anonyme, est prête à céder ces derniers pour un yen symbolique. Elle s'empressera alors de les remplacer par des *McDo*, établissements à rentabilité sûre. Pensez donc ils ont "ciblé" sur des consommateurs en pleine expansion: les "vieux" et les "jeunes"⁽¹⁾, qui ont entre eux un dénominateur commun: les uns et les autres sont sans espérance. Alors inconsciemment ils s'empoisonnent lentement aux hamburgers et au jus de *socks*⁽²⁾. En silence sous une lumière blafarde au son d'un rap destroy... Fallait y penser non?

Gérard Rutten
(1) *Et les "actifs" (à la valeur ajoutée) m'objecterez-vous, et bien ils sont devant leurs télévisions, revêtus de leurs combi "Prénatal", s'empifrant de surgelés "chinois", regardant le match de football Rwanda-Bosnie.*
(2) *Chaussettes.*



- * CUISINE TRADITIONNELLE
- * CHANGEMENT DE MENU TOUTES LES SEMAINES
- * N'HESITEZ PAS A DEMANDER LE MENU DU JOUR

OUVERT TOUS LES JOURS

11h30 am - 14h30 pm

18h30 pm - 23h30 pm

Samedi et dimanche, dîner seulement

LE BISTROT

20/17-19 Ruamrudee Village
Soi Ruamrudee, Lumpini,
Bangkok 10500.
Tél.: 251.2523; 252.9651

17085 BAHTS par enfant - 25500 BAHTS par adulte

Pour les vacances scolaires, cet été, Swissair vous propose des tarifs préférentiels aller/retour au départ de Bangkok pour les dates suivantes:

17 - 21 juin 1995

25 - 29 juin 1995

10-12 juillet 1995

Valable pour toutes destinations desservies par Swissair en Suisse, France, Belgique, Luxembourg, Hollande, Allemagne, Autriche et Italie. Autres destinations sur demande.

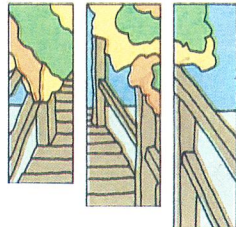
Pour de plus amples informations et réservations, veuillez contacter votre agence de voyage ou Khun Supoj au 233-2930.

Le temps, notion universelle.

swissair 

GIVERNY

Restaurant et pâtisserie



Specialités de Pâques

Giverny et Giant Supermache

342 Sukhumvit 63, Bangkok 10110
Tel: 391 1126 Fax: 711 5613

บริษัท เอ็กเซลเซียสทราเวล จำกัด
EXCELSIOR
TRAVEL CO., LTD.



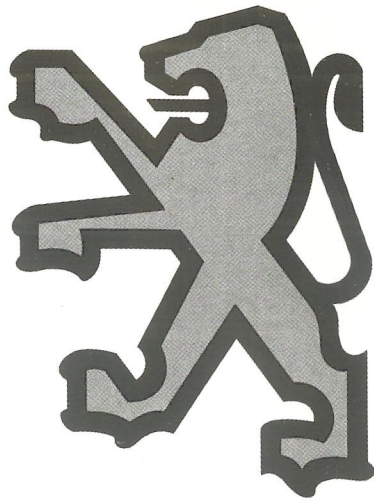
Réservations & renseignements

76/10 Soi Langsuan, Ploenchit Road,
Bangkok 10330

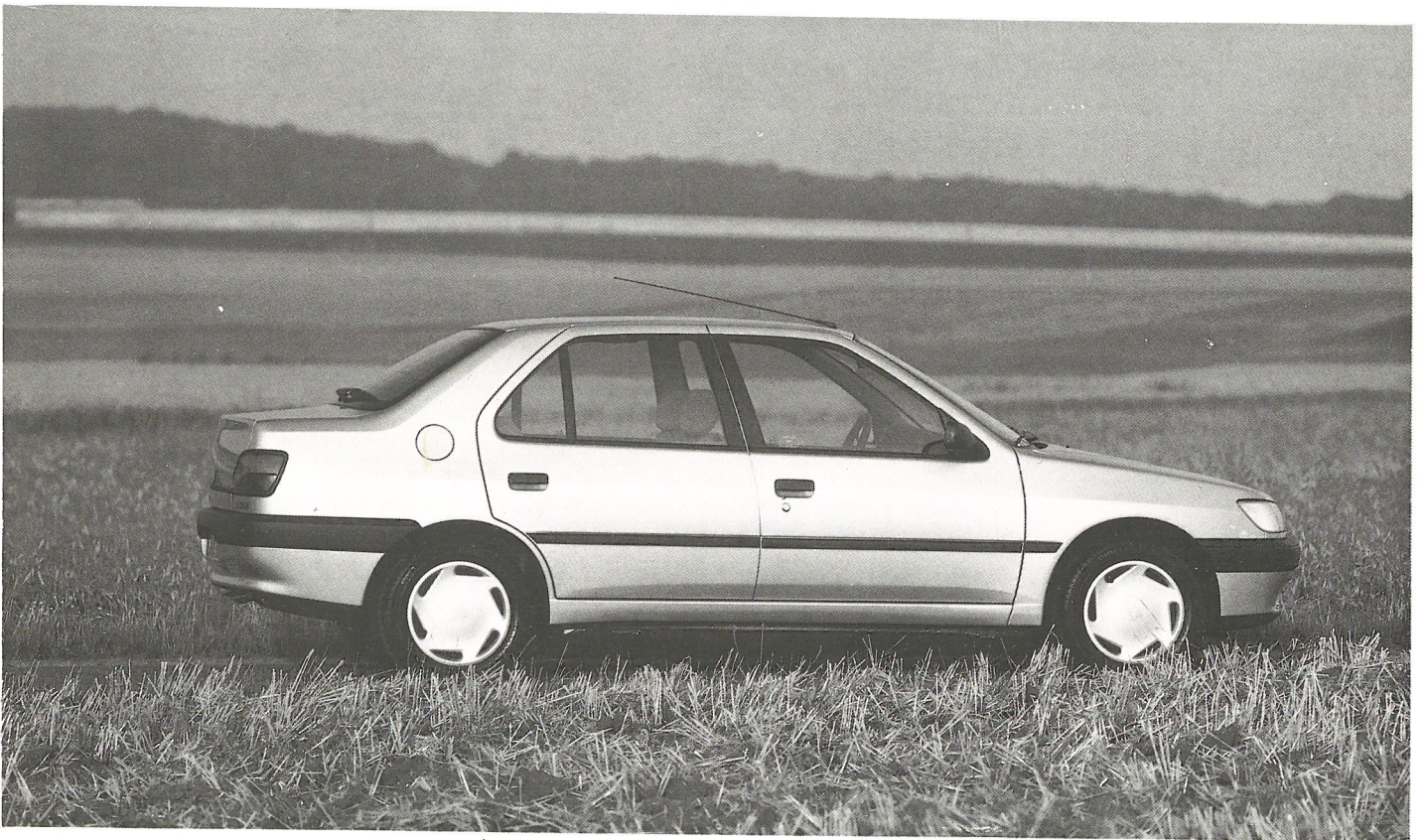


Tél: 652-1692/3
Fax: 254-7600





PEUGEOT



Retrouvez le plaisir de conduire

En Thaïlande avec les 205 - 306 - 405 et 605, en France, pour vos congés, avec notre formule "contrat vacances", à des prix très attractifs sur toute la gamme-monospace 806 et boxer inclus.

Peugeot a votre service en Thaïlande:



BANGKOK ● YONTRAKIT SURAWONG Tel. 235-9754, 234-0921-6 ● YONTRAKIT RONGMUANG SOI 5 Tel. 216-3440-55, 214-3153 ● YONTRAKIT HUAMARK Tel. 318-6340-4, 318-6790-2 ● NA-RUN Tel. 281-3382, 281-3171 ● PEUGEOT PRADIPAT Tel. 279-1232, 279-6180 ● EUROPA Tel. 411-2740, 412-0139 ● NGAMWONGWAN Tel. 589-0700, 589-5599 ● NEWTON GENERAL SALES Tel. 252-8906, 251-7472 ● KENG HONG THONG Tel. 411-3042, 411-3646 ● B.M.P. Tel. 249-6851-3, 249-7991-3 ● SUKHUMVIT Tel. 259-0245 ● SAM-RAE Tel. 468-6846, 468-6533 ● 109 SAM-RONG Tel. 394-4901, 394-5008 NORTH ● YONTRAKIT CHIANGMAI Tel. (053) 242-619 ● AROONSILP CHIANGRAI (1985) Tel. (053) 711-425 ● PHRAE YONTRAKARN (1991) Tel. (054) 511-540 ● LAMPANG KIM EURO KAR Tel. (054) 221-808 ● PETCHABOON VARO Tel. (056) 702-396 ● PHITSANULOK NITHIBOON YONTRAKARN Tel. (055) 259-107 CENTRAL ● NAKHONPATHOM MODERN CAR AUTO SALES Tel. 420-5799, 239-9780 ● LOPBURI THAWEE MOTOR Tel. (036) 411-034 ● KARNCHANABURI SAENG CHAROEN AUTO SALES (H/O) Tel. (034) 511-410 ● RATBURI SAENG CHAROEN AUTO SALES (Br. 1) Tel. (032) 325-941-5 ● SRABURI THAWEE MOTOR Tel. (036) 223-212-5 EAST ● YONTRAKIT CHOLBURI Tel. (038) 284-012 ● CHANTHABURI VARO THAI MOTOR Tel. (039) 322-160-3 NORTH-EAST ● UDORNTHANI V.N. MOTOR Tel. (042) 222-022 ● KHONKAEN SAENGTHONG (1989) Tel. (043) 243-600-4 ● VIROJYONT KORAT (1991) Tel. (044) 242-860 ● ROI-ET C.J.K. MOTOR Tel. (043) 511-124 SOUTH ● SONGKHLA ROJANA AUTO SALES Tel. (074) 238-088 ● SURATH YONTRAKARN Tel. (077) 284-061 ● MUANGMAI YONTRAKARN PHUKET Tel. (076) 212-262

Le conflit thaïlandais

(quatrième partie)

Décembre 1940/janvier 1941. L'armée siamoise et l'Union d'Indochine s'affrontent de façon sporadique cherchant à destabiliser et à surveiller la mise en place des forces adverses...

Le 19 décembre, le groupe franc du régiment des tirailleurs cambodgiens (...) en poste à Comreing, surprend et détruit une forte patrouille adverse (...). Quelques jours plus tard, le 3 janvier, le poste est attaqué sans succès par les Siamois. Le 5 janvier, un coup de main exécuté par un détachement mixte (...) franchit la frontière et détruit le poste de Compong Sla tenu par les fusiliers marins thaïlandais. Plus au nord, dans le secteur de Sway Chek, une patrouille de "jumrots", les gendarmes siamois, est anéantie dans une embuscade dressée par un groupe franc du 11è R.I.C. au centre, toutefois, le poste de Poïpet sur la R.C. 1, dangereusement situé en pointe et encerclé sur ses trois faces, est continuellement harcelé; le 3 janvier, un journaliste néerlandais y est tué dans la case de l'inspecteur de la sûreté. En représailles, le 7 janvier, un monument siamois servant d'observatoire, les "Tours de la Victoire", est détruit par les artilleurs du 5è R.A.C. La réaction adverse est violente, toute la région est incendiée par l'aviation et le saillant doit être évacué. La tension, sans déclaration de guerre, monte ainsi progressivement jusqu'aux environs du 10 janvier. A partir de cette date, l'armée siamoise passe résolument à l'offensive.

3. L'OFFENSIVE THAÏLANDAISE

L'offensive thaïlandaise au début janvier 1941 se développe dans quatre secteurs: Nord-Laos, Sud-Laos, les Dangreks et la R.C.1. Dans le Nord du Laos, prati-

quement sans aucune opposition de la part des faibles contingents français, les Siamois occupent aisément les territoires situés sur la rive droite du Mékong et bordent le fleuve sans chercher à le franchir.

Dans le Sud du Laos, le 12 janvier, le groupement de Ou Bon attaque le long de la R.C. 10 et enlève le poste de la garde indochinoise de Vang Taou. Le poste de Ban Dou, situé plus en retrait, est alors renforcé et des éléments de deux compagnies du I/R.T.A. progressent à la rencontre de l'adversaire qu'ils accrochent dans l'après-midi et parviennent à contenir devant Vang Taou. Le 15 janvier seulement, les Siamois reprennent leur attaque et s'emparent de Ban Dou après quatre heures de combat et de bombardements par l'artillerie et l'aviation. La garnison du poste est recueillie, le soir, tout le dispositif français est replié sur la rive gauche du Mékong de Paksé et le 19 janvier, les avant-gardes thaïlandaises apparaissent à Muong Cao sur les bords de la rive droite.

Dans le secteur des Dangreks, tenu par un faible cordon de postes de la garde indochinoise (...), après une intense activité de travaux et de mise en place, l'adversaire apparaît en force devant le poste de Samrong. Celui-ci est attaqué une première fois le 20 janvier, bombardé, et presque totalement incendié et détruit le 23. Un détachement de secours (...) ne peut, en raison de l'état des pistes, parvenir jusqu'au poste que la garnison est obligée d'évacuer. La troupe est recueillie à Chong kai où cesse

la poursuite des cavaliers siamois. Plus à l'est, la garnison de Chéom Ksam surprend, le 20 janvier, le bivouac de l'avant-garde d'un fort parti de cavaliers ennemis, cette action préventive semble désorganiser l'offensive adverse qui ne se produit pas dans cette zone. Quant au poste de Anlong Veng, il est évacué le 22 janvier, par suite d'une initiative malheureuse, mais ré-occupé le 28, sans que les Siamois s'en soient aperçus.

Sur la R.C. 1, enfin, après l'évacuation du saillant de Poïpet, l'ennemi, le 10 janvier, pousse en force et attaque violemment le centre de résistance tenant la route et installé dans les carrières de Krabel et le village de Kaup. Le I/R.T.C. est contraint de se replier, le terrain étant peu propice à la

défense. Le dispositif est reporté en arrière aux abords ouest de Sisophon. Au nord de la route, les Siamois occupent sans difficultés les régions de Yéang Dang Kum et de Phum Préav.

Cette série d'initiatives adverses impose au commandement français une attitude moins passive et l'entraîne à réagir. Dans ces actions locales et successives, montées à leur initiative, les Thaïlandais ne peuvent être, en effet, que gagnants. La population indigène commence à douter de la volonté et de la force des Français.

Suite au prochain numéro.
Claude Hesse d'Alzon - Docteur en Histoire - "La présence militaire française en Indochine de 1940 à 1945". Publication de l'armée de terre, Château de Vincennes 1985.



**Restaurant et bar
Français**

**20/20-21 Ruamrudee Village
Soi Ruamrudee**

Tél: 250-1613/4

Cette rubrique littéraire vous présentera chaque mois un éditeur français dont la spécialité est la littérature, la poésie ou la philosophie asiatique. Un des moyens les plus sûrs pour appréhender la spécificité et l'originalité de cette "pensée" si complexe pour beaucoup d'entre-nous.

Les Editions Philippe Picquier. Mas de Vert. Arles

Voilà sans aucun doute l'un des éditeurs les plus originaux de ces dernières années. Ce dernier grand AMATEUR de littérature japonaise se désolait de constater l'extrême pauvreté des catalogues français dans ce domaine. Aussi s'est-il donné pour tâche de faire découvrir cette immense littérature si riche et si originale à nous autres barbares d'Occident...

Certes quelques auteurs contemporains nous étaient familiers: Kawabata, Mishima, Inoue, Tanazaki... A la lecture du catalogue de Philippe Picquier, on reste confondu. Nous sommes impardonnables d'avoir ignoré tous ces auteurs si longtemps, plus d'une cinquantaine! Qui en effet avait entendu parler de Jun Takami, Akiyuki Nosaka, Soscki, Yoshiyuki dont le chef-d'oeuvre *La Chambre Noire* n'est pas sans rappeler Henry Miller ou D.H. Lawrence mâtiné de Sade? Ou encore le grand écrivain de polars Seishi Yokomizo, dont les sujets sont dignes d'un Boileau Nancejac? Plus d'une centaine de romans japonais contemporains sont maintenant accessibles dans des traductions parfaites. Faites fi de vos préjugés culturels et saisissez les vite, vous ne serez pas désenchanté...

La partie sinologique du catalogue est également impressionnante. Elle débute par deux ouvrages de Jacques Pimpaneau: *CHINE, Culture et Tradition* et *Histoire de la littérature chinoise*. Deux études essentielles à l'aube du XXIème siècle. Viennent ensuite une suite d'oeuvres chinoises

prodigieuses (en partie occultés par les moralistes confucéens et les socialistes chinois pudibonds), les classiques de l'érotisme chinois. Ces derniers furent bannis sous la domination mandchoue. Ils furent redécouverts par le grand sinologue hollandais Robert Van Gulik, dans son ouvrage *La Vie sexuelle dans la Chine ancienne* qui fait autorité en la matière. Comment ne pas s'émerveiller à la lecture de Li Yu dont le chef-d'oeuvre est sans doute le célèbre *De la chair à l'extase*, précédemment publié sous le titre *La Chair comme Tapis de prière* par Pierre Klossowski, il y a déjà une trentaine d'années... Titre que je préfère, car il fait mieux ressortir le côté philosophie tantrique contenu dans ce dernier. Un hymne à la vie et au plaisir. En poursuivant la lecture du catalogue, nous trouvons également *Nuages et pluie au palais des Han*, l'un des plus célèbres romans érotiques écrit sous la dynastie Ming, suivi du nom moins charmant *Belle de candeur* au titre évocateur! Tous les plaisirs des sens trouvent leur place chez cet éditeur téméraire, car nous y trouvons un petit joyau de la littérature gastronomique chinoise: *Vie et passion d'un gastronome chinois*. Vous y serez constamment tenu en appétit par la véritable héroïne du roman: la gastronomie...

Notons également deux documents sociologiques hallucinants: *Shangai, opium, jeu et prostitution*. Une étude magistrale sur la dure réalité de la Babylone chinoise dans les années 1920 et la Mafia chi-

noise, la seule étude sérieuse sur les Triades, la plus grande organisation criminelle du monde!

L'Asie du Sud-Est n'est pas oubliée, mais si elle fait petite soeur chétive, face aux deux grands frères chinois et japonais, c'est faute d'oeuvres significatives, l'imagination, le rêve, la poésie, la créativité et la sagesse sont aux antipodes de la recherche effrénée de l'argent et du pouvoir... Aussi ne trouvons-nous à peine qu'une quinzaine d'ouvrages indonésiens dont un au titre

significatif *Corruption* du plus important écrivain indonésien Pramoeveda Ananta Toer. Il y a également un petit roman traduit du thaï *Une histoire ordinaire* de Tchat Koppjitti. Décidément croissance économique et imagination créatrice n'iront jamais de pair!

Jean-Baptiste Josquin.



Pinnacle

RESERVATION

Tél : 287-0123

Fax : 669-7770

PROMOTION SPECIALE HOMMES D'AFFAIRES

Le Quality Hotel Pinnacle à personne (supplément 500 B quelques minutes du centre des affaires et du shopping, vous offre Lunch buffet et pause café et dans un cadre familial et gratuité sur vos locations de agréable, un accueil soigné. salles.

Hôtel de 4 étoiles, 170 chambres et suites, avec direction française, vous propose une navette gratuite 2 fois par jour vers Silom Village, une promotion pour séminaires avec ou sans chambres.990 B par

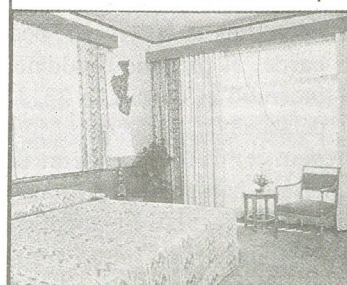
Cette promotion est valable pour les hôtels suivants:

COMFORT AIRPORT, QUALITY PINNACLE, QUALITY RESORT

**AU PLAISIR DE VOUS
ACCUEILLIR DANS NOS
HOTELS "CHOICE" EN
THAÏLANDE.**

Un Membre de

**CHOICE HOTELS
INTERNATIONAL**



Le courrier des cinéphiles

Par Gérard Rutten

"Les Romains de la décadence n'appréciaient que le repos grec, la chose qu'ils avaient méprisée le plus au temps de leur vigueur. L'analogie avec les nations civilisées d'aujourd'hui est si flagrante, qu'il serait indécent d'y insister." CIORAN

Mondwest

Film américain de Michael Crichton (1973). Avec Yul Brynner, Richard Benjamin, James Brolin.

C'est une sorte de Disneyland du XXIème siècle construite en plein désert de l'Arizona. Elle se nomme Delos. Pour 1.000 dollars par jour, les "touristes" qui s'y rendent peuvent selon leurs tendances, vivre comme un consul dans la Rome décadente, comme un chevalier du Moyen-Age, ou comme un hors-la-loi dans un Far-West de rêve. Des robots ultra-perfectionnés sont les figurants de ces trois époques, ils sont programmés pour satisfaire les désirs les plus fous, sexe et meurtres sont compris dans le prix... Et puis

un jour, l'un de ces magnifiques "jouets" tue le visiteur qui passait son temps à le tuer justement... à ce moment là, toute la jolie mécanique se dérègle et c'est la révolte des robots contre leurs maîtres. C'est le célèbre auteur américain Michael Crichton (*Jurassic park, La variété Andromède, Congo, Soleil levant, Disclosure, etc*) qui a assuré lui-même la réalisation du film. Sujet prophétique, scénario génial, car il touche tous les "sujets" que nous sommes. Ce n'est pas seulement une variation cérébrale de plus: il s'attaque à un phénomène capital de notre époque: les loisirs organisés. C'est un film à voir ou à revoir car il fait réfléchir sans donner de leçon inutile.

Bien sûr, il me vient à regretter que le film n'ait pas été réalisé par Stanley Kubrick, il me plaît à imaginer le même scénario traité par le réalisateur de "Shining" ou de "Orange mécanique". Ce dernier aurait ajouté une dimension métaphysique et moraliste qui n'est que sous jacente dans l'oeuvre sus-dite. Néanmoins, il ne faut pas boudier son plaisir, car Michael Crichton est un auteur courageux qui aborda en 1977 un sujet scabreux et grave: le trafic d'organes humains dans son film adapté d'un roman de Robin Cook: *Morts suspectes*. Il est à noter et c'est un phénomène rare à notre époque saturée d'à voir, de découvrir un réalisateur américain qui privilégie l'être.

L'irrésolu. 1994. 90 min. Comédie française de Jean Pierre Roussin avec Vincent Lindon, Thiam Barbara, Christine Murille. Un mari-vaudage. La vie difficile et agitée d'un séducteur indécis qui n'arrive jamais à savoir vers qui son coeur balance...
Chacun pour toi. 1994. 105 min. Comédie française de Jean-Michel Ribes, avec Jean Yanne, Albert Dupontel, Roland Blanche. Une comédie délirante sur les difficiles rapports père-fils, fils-père. Par un des maîtres du non sens à la française. Un régal.

Reprise

Un revenant. 1946. 100 min. Comédie dramatique de Christian Jaque, avec Louis Jouvet, François Perier, Gaby Morlay. Coups fourrés et coups bas dans la bonne société de soyeux lyonnais. Un des films les plus "jouissifs", tant par ses dialogues chargés de vitriol, que par sa peinture acide de cette bourgeoisie hypocrite et vaniteuse. Un "Jouvet" cinglant, au mieux de sa forme... On y revient...
Sûr...

Films Nouveaux

Coup de jeune. 1994, 90 min. Comédie française de Xavier Gélin avec Daniel Gélin, Ludmila Mikael, Jean Carnet. Un "Chérie je me sens rajeunir" à la française... De 70 à 4 ans et de 30 à 70 ans. S'il y a quelqu'un avec une boussole, qu'il se signale...

S I A M P R E M I E R

TRAVEL SERVICE CO., LTD.

L'expérience du voyage bâtie sur une passion :

L'ASIE

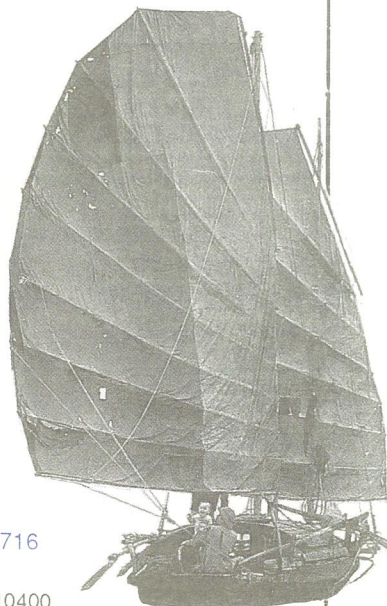
Thaïlande - Viêt-nam -
Laos - Cambodge -
Birmanie -
Malaisie ...
Voyages groupes
& individuels
"Sur Mesure"

Réservation d'hôtels
Billetterie internationale

4 bureaux en Thaïlande :
Bangkok (siège) - Chiang Mai -
Mae Hong Son - Phuket

Informations et réservations

Groupes/Tél : 246.1705
Individuels/Tél : 246.2998 Fax : 246.1716
Suite 212/213, Phyathai Bldg
31 Phyathai road - Phyathai - BKK 10400



Un centenaire toujours vert

Le cinéma français

La preuve?

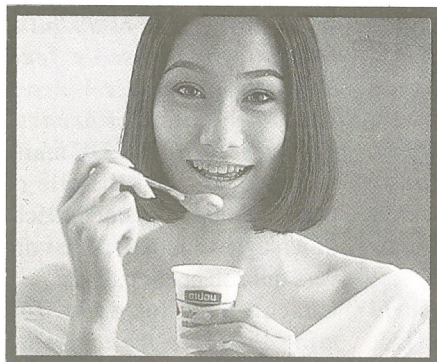
Trente nouveaux films par mois

Vidéo France

21/17 Sukhumvit Soi 4

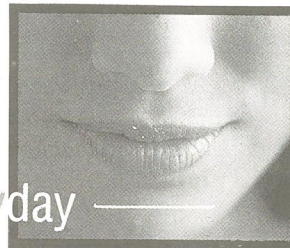
10110 Bangkok

Tél : 255 57 03 - Fax : 254 76 83



Delicious
DANONE

— for everyday —



health

DANONE



Programme de télévision du mercredi 5 avril au vendredi 28 avril 1995 : la sélection du Gavroche

Tous les jours: 12h00 Euronews en direct - 13h00 Journal de TF1 - 21h30 Journal de France 2.

MERCREDI 5 AVRIL

10h45 Magazine: "Studio Gabriel"
14h30 Magazine sportif: "Rencontre à XV"
15h00 Téléfilm: "Vies et sursis"
16h40 Jeunesse: "Bonjour les bébés"
21h40 Magazine: "Espace francophone"
23h55 Football: 1/2 finale champions league

JEUDI 6 AVRIL

10h45 Magazine: "Studio Gabriel"
14h00 Document: "Des plantes et des hommes"
16h40 Jeunesse: "Bonjour les bébés"
17h45 Document: "Histoire de loups"
19h00 Magazine: "Envoyé spécial"
21h40 Court métrage: "Gombele"

VENDREDI 7 AVRIL

10h00 Bonjour French focus
10h45 Magazine: "Studio Gabriel"
14h05 Document: "Palettes"
16h00 "L'école des fans"
17h45 Magazine: "Ushuaia"
19h00 Magazine: "Envoyé spécial"
22h15 Série: "Thibaud ou les croisades"

SAMEDI 8 AVRIL

10h45 Magazine: "Studio Gabriel"
15h00 Document: "Première ligne"
17h15 Jeunesse: "Extrême limite"
17h45 Magazine: "Thalassa"
19h00 Téléfilm: "Nestor Burma"
20h40 Sport

DIMANCHE 9 AVRIL

9h35 Magazine politique
12h15 "Bouillon de culture"
15h00 Téléfilm: "Le cascadeur"
17h15 Jeunesse: "Extrême limite"
19h00 Téléfoot
20h00 "L'heure de vérité"
22h00 Musique

LUNDI 10 AVRIL

10h30 Stade 2
13h10 Téléfoot
15h00 Téléfilm: "Abus de confiance"
16h40 Jeunesse: "Bonjour les bébés"
17h45 Magazine: "7 sur 7"
22h15 Magazine: "Envoyé spécial"

MARDI 11 AVRIL

10h45 Magazine: "Studio Gabriel"
12h00 Magazine: "Envoyé spécial"
15h00 Téléfilm: "Nestor Burma"
19h00 Sport: "Boxe"
22h15 Document: "Jules Verne"

MERCREDI 12 AVRIL

10h45 Magazine: "Studio Gabriel"
14h30 Sport: "Rencontres à XV"
15h00 Téléfilm: "La place du père"
16h40 Jeunesse: "Bonjour les bébés"
17h45 Magazine: "Les 5 continents"
19h00 Série: "Julie Lescaut"
20h40 Magazine: "Espace francophone"

JEUDI 13 AVRIL

10h45 Magazine: "Studio Gabriel"
14h05 Document: "Des plantes et des hommes"
16h40 Jeunesse: "Bonjour les bébés"
17h45 Document: "Seznec, la mémoire du bain"
19h00 Téléfilm: "Pas si grand que ça"
19h25 Document: "Archéologie sous-marine"
22h05 Sport: "Tout le sport"

VENDREDI 14 AVRIL

10h45 Magazine: "Studio Gabriel"
13h10 "Croisière à la découverte du monde"
14h05 Document: "Palettes"
16h00 "L'école des fans"
17h45 Magazine: "Ushuaia"
19h00 Magazine: "Envoyé spécial"
22h05 Sport: "Tout le sport"

SAMEDI 15 AVRIL

10h45 Magazine: "Studio Gabriel"
15h00 Document: "Jules Verne"
17h15 Jeunesse: "Extrême limite"
17h45 Magazine: "Thalassa"
19h00 Téléfilm: "Nestor Burma"
20h40 Sport: "Magazine olympique"

DIMANCHE 16 AVRIL

9h35 Magazine politique
13h15 "Bouillon de culture"
15h00 "Les femmes et les enfants d'abord"
19h00 Téléfoot
20h00 "L'heure de vérité"

LUNDI 17 AVRIL

10h30 Stade 2
13h10 Téléfoot
15h00 Téléfilm: "Point d'orgue"
16h40 Jeunesse: "Bonjour les bébés"
17h45 Magazine: "7 sur 7"
19h00 Téléfilm: "C'est mon histoire"
22h15 Magazine: "Envoyé spécial"

MARDI 18 AVRIL

10h45 Magazine: "Studio Gabriel"
13h10 Magazine: "Envoyé spécial"
15h00 Téléfilm: "Nestor Burma"
16h40 Jeunesse: "Bonjour les bébés"
17h45 Document
19h00 Sport

MERCREDI 19 AVRIL

10h45 Magazine: "Studio Gabriel"
15h00 Téléfilm: "Baldipata"
16h40 Jeunesse: "Bonjour les bébés"
17h40 Magazine: "Les 5 continents"
19h00 Série: "Julie Lescaut"
20h40 Magazine: "Espace francophone"

JEUDI 20 AVRIL

10h45 Magazine: "Studio Gabriel"
14h05 Document: "Des plantes et des hommes"
16h40 Jeunesse: "Bonjour les bébés"
17h45 Document: "Première ligne"
19h00 Téléfilm: "Sa dernière lettre"
20h40 Document: "Azinuts"

VENDREDI 21 AVRIL

10h45 Magazine: "Studio Gabriel"
14h05 Magazine: "Palettes"
14h30 Magazine: "Bonjour French focus"
16h00 "L'école des fans"
17h45 Magazine: "Ushuaia"
19h00 Magazine: "Envoyé spécial"
20h40 Sport: "Rencontres à XV"

SAMEDI 22 AVRIL

10h45 Magazine: "Studio Gabriel"
16h30 Document: "Encyclopédie du cinéma"
17h15 Jeunesse: "Extrême limite"
19h00 Téléfilm: "Nestor Burma"
22h00 Sport: "Tout le sport"

DIMANCHE 23 AVRIL

9h35 Magazine politique
12h15 "Bouillon de culture"
16h30 Magazine: "Encyclopédie du cinéma"
17h10 Jeunesse: "Extrême limite"
19h00 Téléfoot
20h00 "L'heure de vérité"
22h00 Sport: "Tout le sport"

LUNDI 24 AVRIL

10h30 Stade 2
13h10 Téléfoot
15h00 Téléfilm: "Coup de chien"
16h40 Jeunesse: "Bonjour les bébés"
17h45 Magazine: "7 sur 7"
20h40 Africa musica

MARDI 25 AVRIL

10h45 Magazine: "Studio Gabriel"
13h10 Magazine: "Envoyé spécial"
15h00 Téléfilm: "Nestor Burma"
16h40 Jeunesse: "Bonjour les bébés"
17h45 Document: "Sous le regard de Dieu"
20h40 Musique

MERCREDI 26 AVRIL

10h45 Magazine: "Studio Gabriel"
14h30 Sport: "Rencontres à XV"
15h00 Téléfilm: "Madame le proviseur"
16h40 Jeunesse: "Bonjour les bébés"
17h40 Magazine: "Les 5 continents"
19h00 Série: "Julie Lescaut"

JEUDI 27 AVRIL

10h45 Magazine: "Studio Gabriel"
13h10 Magazine: "Savoir plus"
16h40 Jeunesse: "Bonjour les bébés"
17h45 Document: "Sciences"
19h00 Téléfilm: "La vérité en face"
20h40 Document: "Sahel bleu"

VENDREDI 28 AVRIL

10h45 Magazine: "Studio Gabriel"
14h30 Magazine: "Bonjour French focus"
16h45 Jeunesse: "Science cartoon"
17h45 Magazine: "Ushuaia"
19h00 Magazine: "Envoyé spécial"
20h40 Sport: "Rencontres à XV"

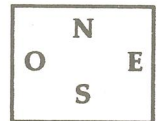
LE BRIDGE PAR LE MORT



Jean-Francois Lacassagne
American Bridge Life Master

Si vous ne vous êtes pas laissé obnubiler par la longueur des trèfles d'OUEST, vous aurez remarqué comme Gabriel Chargas à la table qu'il devait y avoir un blocage: Après l'impasse(!?) réussie au ROI de Carreau, il fallait revenir en main par le 9 de Carreau et... Froidement présenter le Roi de Trèfle ! OUEST est alors sans défense : Quelque soit son retour, la défense ne pourra réaliser plus de 4 levées : 2 Trèfles et 2 Piques ou 2 Trèfles , 1 Pique et 1 Cœur. La fatale erreur eût été de jouer tous les Carreaux, permettant EST de se débloquent. Bien sûr, EST aurait pu avoir 10 9 7 de Trèfle et... Mais les dieux étaient Brésiliens ce jour-là, ce qui me permet de vous conter l'histoire.

P : 8 5
C : 6 4 2
K : A R V 10 8 2
T : D 10



P : A V 9
C : R V 7
K : 9 4
T : R V 9 4 2

P : R 10 8 6
C : A 7
K : AV10876
T : 2

P : R 10 8
C : A 7
K : V1087
T :-

Les annonces : (tous vulnérables)

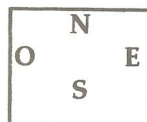
S	O	N	E
1SA(12-14)	X	3SA	P
P	X	P	P

P : 5 3
C : V 9 3
K : R
T : A876543



P : A D 4 2
C : R 8
K : 5 4 3 2-
T : V 10 9

P : 5
C : V 9 3
K :-
T : 8 7 5 4 3



P : D 10 8 4
C : 5 4 3 2
K :-
T : V

P : V 9 7
C : D 10 6 5 4 2
K : D 9
T : R D

P : V 9 7
C : D 10 6 5 4 2
K :-
T :-

Entame 2 de Pique, Dame chez EST que vous avez prise de l'As. Vous jouez Trèfle vers la Dame qui tient...Vous continuez pour l'As d'OUEST qui, avec le regard de Napoléon à Austerlitz, tire le Roi de pique et joue Dame de Carreau...Pensez vous pouvoir lui donner l'amertume de Waterloo?

vos pertinents commentaires au 258-7211(fax & tel)



THAI TARCO CO., LTD.

Fabricant de meubles démontables et pliants en bois d'hévéa



FAX
326 83 05

VENTE SUR
MARCHE
DOMESTIQUE
ET EXPORT

Point de vente :
* SIAM JUSKO A
SENANIKON

Porte CD disponible chez
Golden Tortoise

Prix: 1.590 bahts



San Antonio

- European Restaurant - Bar -
French Italian Spanish
Traditional Cuisine
Royal Couscous from Maghreb
Every Evening Giant B-B-Q
Open from 11:00 to 14:00
18:00 to 22:00 hrs.

Soi 5 Mooban Pimarn Thanee
40000 Khon-Kaen
Tél:(043) 225 154
Fax: (043) 225 154

Fermé le lundi

ABONNEZ-VOUS au GAVROCHE

Pour recevoir la gazette à domicile...

Renvoyez ce coupon avec votre
règlement par chèque à l'ordre de
Ph&Ph Co., Ltd.

Nom: _____ Prénom: _____

Adresse: _____

Tél: _____

THAILANDE

6 mois 460 B 1 an 790 B

FRANCE

6 mois 45 US \$ 1 an 78 US\$

Pour tout règlement en espèces ou par virement bancaire, veuillez
contacter le service des abonnements au 253 39 29.

Le Gavroche. 27/20 Soi Nailert, Wireless Road,
Kwaeng Lumpini, Patumwan,
Bangkok 10330, Thaïlande

**POUR TOUS VOS TRAVAUX D'IMPRIMERIE
CONTACTEZ Ph&Ph Co Ltd au 253 39 29**

Où trouver le Gavroche?

Ambassade de France; Alliances Françaises (Sathorn, Ramkhamhaeng, Chiang-maï, Chiang-raï, Phuket); Consulat; Chambre Franco-Thaïe;

RESTAURANTS: Le moulin de Sommaï, Le Banyan, Le Bordeaux, Giverny, Le Stanley, Le Bistro, Le Métropolitain, Le M.T.K, Le Dux, La Grenouille, Le Cédar, Le Dalat, La Banane, Wit's Oyster, La Cigale, Wine Bridge, Vito's, International Beer House, Helen's, L'Hexagone, La Crêpe, Le Dom Pérignon, Le French Kiss, Privilège bar, Le Thang Long, Lyon, Melody Kitchen;

LES HOTELS: Pan Pacific, Oriental, Grand Hyatt Erawan, Evergreen Laurel, Mercure Regency Park, Hilton, Meridien President, Siam Intercontinental, Quality Pinnacle, Queen's Park, Novotel Bangna, Arnoma Swissotel, Novotel Siam Square, Landmark, Novotel Lotus;

LES AGENCES DE VOYAGES: Air France, Excelsior Travel, Waves travel, JP Travel, Swissair, Travex, Nouvelles Frontières, Mailta Travel, Siam 1er Travel, Extotissimo, Asia Voyages;

LES BOUTIQUES: Pilotaz, Yves Joailler, Golden Tortoise, Choisy, Guerlain, Jack Holt, Bluebell, VDO France;

MAIS AUSSI: Total, Alcatel, Bouygues, Mérieux, Les Banques, Peugeot, RFI, Folies, Merlin-Gérin, Danone, Renault, Accord Pacific, Vendôme Assurances, Thomson, Matcom, Citroën, Calberson, Ambassade de Suisse, Ambassade de Belgique, Poste d'Expansion Economique, Ecole Française,...



Tous les Produits du Canard Gras

**Promotion spéciale à
des prix abordables**

- Foie Gras frais ou cuit à l'Armagnac
- Magrets frais ou séchés
- Aiguillettes fraîches
- Paté de Canard au poivre vert
- Paté au Foie Gras
- Confits de coeurs farcis au Foie Gras
- Confits de cuisses
- Confits de gésiers
- Rillettes

30% de réduction

Palmithai Co., Ltd.

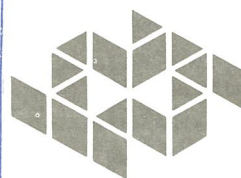
Tel.: 731.14.54-6, Fax.: 378. 00. 45

VOUS CHERCHEZ UN LOGEMENT ?

CONTACTEZ CHRYSTELE

**LE CHOIX EST VASTE ET INFORMATISE
(APPARTEMENTS & MAISONS)**

**LE SERVICE EST GRATUIT
APPELEZ NOTRE AGENCE
AU 260.4788 - (8 LIGNES)**



ManagementAsia

Real Estate Consultancy and Property Management

19th Floor, Ocean Tower II, 75/31 Sukhumvit 19 (Wattana),
Sukhumvit Road, Klongtoey, Bangkok 10110.

Tel : 260 - 4788

A VENDRE 350.000 Bahts
Bar-Restaurant à Chiangraï
 Très bonne affaire, située en centre ville - Actuellement ouvert. Bail 3 à 5 ans ou plus, logement de fonction. Equipé TV, satellite, disc laser, billard... L'actuel propriétaire s'occupe de trekking: MOTO, JEEP et PIROGUE.
 Tél: (053) 716-655, 746-164
 Fax: (053) 746-165
 Demandez PATRICK

AUTOS

A vendre: Peugeot 505
 blanche, 120.000 km, année 1988. Un seul propriétaire.
 Prix: 170.000 bahts
 Tél: 381 0881 de 9h à 18h

A vendre: Nissan Sunny
 1.3L - 5 vitesses - Environ 70.000 km - Très bon état.
 Prix: 180.000 bahts
 Contactez Philippe Claire
 Tél. bureau: 651-0860
 Tél. maison: 279-8468

A vendre: Peugeot 405 GL
 (1905 cc 4 cyl.) année 1990, blanche, 117.000 km. Prix: 40.000 FF à débattre. M. Duchemin, Ambassade de France, Charnissara Tower.
 Tél: 233-9522.

OFFRE D'EMPLOI

Cherche cuisinier français, parlant anglais, pouvant diriger un restaurant. Pour plus d'informations, contactez M. Robert au 258-1327.

DIVERS

Cherche antenne satellite d'occasion. Contactez le journal qui transmettra.

Etudiante chinoise à ABAC donne cours particuliers de Mandarin. Quartiers de Ramkhamhaeng et Sathorn seulement. 250 bahts / heure.
 Tél: 249-6731.

MOTO ACHAT

Cherche moto 100 cm³, bon état général si possible.
 Prix: 15.000 à 20.000 Bahts.
 S'adresser au journal qui transmettra..

DEMANDES D'EMPLOI

H. Français, 8 ans d'activité en Thaïlande et Viêt-Nam, résidant à Bangkok, motorisé, anglais, notions de thaï. Cherche emploi, étudie toute proposition.
 Jean-Pierre Vergely
 Indra-Condo Soi Juladis
 Petchburi Rd, Bkk 10400
 Tél: 251-6656 ext:127
 Fax: 253-7536.

Jeune homme 21 ans recherche poste VSNE à partir du 2ème semestre 95. Profil commercial, Bac + 5, trilingue anglais/espagnol, nombreux stages en entreprises. CV complet au journal.
 Olivier JUINO, 47 boulevard de Clichy. 75009 Paris.
 Tél: 48 74 40 48.

Française, 23 ans, diplômée en stat., parle anglais, allemand, notions de thaï, connaissances en informatique (Excels, word 6, VMS, SAS...) et résidant à Bangkok jusqu'à fin décembre 95, cherche emploi temporaire (remplacement ou stage).
 Valérie Chenonier
 Tél: 678-3117 (avant 10h00 ou après 19h00).

MOTOS

A vendre: HONDA 400 NV Chopper, bon état général, disponible immédiatement.
 Prix: 40.000 bahts
 Contactez Cyril Legrand:
 Tél: 332-6060,70,80 ext 583
 Dom.: 258-8139.

A vendre: Kawasaki 1100 ZZR. Modèle 1991, 13.000 km. Excellente condition. Veuillez contacter Philippe au: 259-5667.

Vend Kawasaki KLR 650, bon état général. Prix: 50.000 bahts. Tél: 258-7211 ou mobile: 01 482 9798.

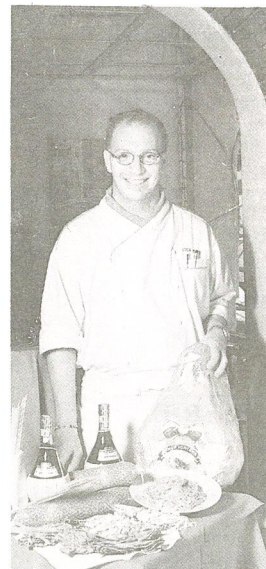
A vendre: Suzuki Katana 250. Routière, bon état, régulièrement révisée. Prix: 40.000 bahts. Contactez Eric au 233-9522 (off.) ou 249-5358 (dom.)



Les fruits de mer sont notre spécialité,
 La musique notre passion.
 Venez dîner avec Franco, le pianiste, à 18 heures
 Et dansez sur les tubes du top 40.
 Ambiance jeune
 Déjeuner et dîner, ouvert jusqu'à 2h00 du matin

CHILLI HOUSE

MUSIQUE, BAR ET RESTAURANT
 Patpong carpark 2/F près de Bobby's Arms
 ou Silom Soi 4. Tél: 266 9564



Le Chef Luca
 vous prépare
 la vraie cuisine
 italienne à ...



Trattoria Da ROBERTO

RESTAURANT ITALIEN

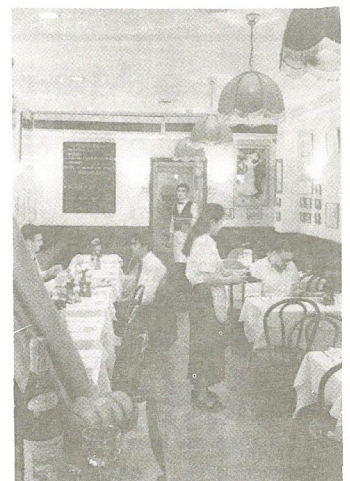
Ouvert depuis 1979
 Patpong II, Bangkok
 Tél: 233-6851, 234-5987

CAFE DE PARIS

*Bistrot sympathique,
 Le rendez-vous
 des habitués,
 Cuisine traditionnelle.*



377/9 Plaza Building,
 ground floor, Patpong 2, Silom,
 Bangkok 10500
 Tél: 237-2776/7



RESTAURANTS THAÏLANDAIS

THANG-LONG
82/5 Soi Langsuan, Ploenchit
Patumwan, Bangkok 10330
Tél: 251-3504
CHILLI HOUSE
Patpong carpark 2/f, Silom soi 4
Bkk 10500, tél: 266-9564

RESTAURANTS ITALIENS

VITO'S RISTORANTE
20/2-3 Ruam Rudee village, Bkk 10330
Tél : 252-7616 ; Fax : 252-1820
TRATTORIA DA ROBERTO
Patpong II, Bkk 10500
Tél: 233-6851, 234 5987

RESTAURANT VIETNAMIEN

LE DALAT
Sukhumvit soi 23, Bkk 10110
Tél : 260-1849 ; 258-4192
Chaeng Wattana
Tél : 573-7017

RESTAURANTS INTERNATIONAUX

LA CIGALE
Cham Issara Tower
924/49-50 Rama 4 Rd,
Bkk 10500 Tél: 236-9264
WIT'S OYSTER BAR
Ruam Rudee Village. N° 20/10-11,
Bkk 10330 Tél: 251-9455
LE CEDAR
4/1 Sukhumvit 49/9
Bkk 10110. Tél: 391-4482
HELEN'S
50 Soi Sukhumvit 53, Prakanong
Bkk 10110. Tél: 258-7703
Fax: 258-7703
INTERNATIONAL BEER HOUSE
Sukhumvit Soi 23
Bkk 10110 Tél: 259-1036
LE SAN ANTONIO
Cuisine Européenne
Soi Mooban Pimom-Thanee, Khonkhen
Tél: (043) 225 154; Fax: (043) 225 154

IMMOBILIER

MANAGEMENT ASIA
Ocean Tower II, 75/31 Sukhumvit 19,
Bangkok 10110
Tél: 260-4788; Fax: 260-5220 (Chrystelle)

RESTAURANTS FRANCAIS

LE BANYAN
59 Sukhumvit Soi 8, Bkk 10110
Tél : 253-5556 Fax: 253-4560
LE METROPOLITAIN
Gaysorn Plaza 3ème étage
999, Ploenchit Road
Tél : 656-1102; Fax : 656-1103
LE MOULIN DE SOMMAI
39 Sukhumvit Rd Soi 22, Bkk 10110
Washington Square Tél: 259-6257
LA GRENOUILLE
220/4, Soi 1, Sukhumvit,
Bkk 10110 Tél: 253-9080
GIVERNY
342 Sukhumvit Soi 63, Bkk 10110
Prakanong Tél: 391-1126
LE BISTROT
20/17-19 Ruam Rudee Village,
Soi Ruam Rudee, Lumpini, Bkk 10330
Tél: 251-2523, 252-9651

LE STANLEY
20/20.21 Ruamrudee Village
Soi Ruamrudee, Lumpini, Bkk 10330
Tél: 250-1613/4 ; Fax: 251-0236
L'HEXAGONE
N°4 Soi Thonglor 25
Sukhumvit 55, Bkk 10110, Tél: 381-2187
LE DOM PERIGNON
93/3 Soi Langsuan, Bkk 10330
Tél: 251 3058
LE CHABLIS
27 Naresdamri road, HUA HIN
Tél: (032) 531-499
LE CAFE DE PARIS
377/9 Plaza bldg, ground floor, Patpong 2
Silom, Bkk 10500, Tél: 237-2776/7

LYON
33/2 Comer of soi Ruam Rudee 2, Ploenchit
Bkk 10330, Tél: 251-7816, 253-8141
Fax: 251-7816
MA MAISON
Soi 13 Pattaya Beach, Pattaya.
Tél:(038) 429 318; Fax: (038) 426 066
FRENCH KISS
Patpong II, Bangkok 10120,
Tél: 234-9993

PATISSERIE BOULANGERIE TRAITEUR

FOLIES
Service commercial
382 Soi Amom , Nanglinchee Rd ,
Bkk 10120
Tél : 286-3553, 678 41 00, 678 42 36
Fax : 213-2584
Magasin Nanglinchee
309/3 Nanglinchee Rd, (devant le marché)
Magasin Pantip
Tél: 286 97 86
Pantip Court 68 soi Attankhanprasi,
South Sathorn Rd
Tél: 285 01 69 Ext: 5906

HOTELS

QUALITY INN
17, soi Ngamdupli
Rama IV Rd, Yannawa, Bkk 10120
Tél : 287-0111-31 ; Fax : 287-3420
LE MERCURE REGENCY PARK
Sukhumvit soi 22, Bkk 10110
Tél : 259-7420 ; Fax : 258-2862
LANDMARK
138 Sukhumvit Rd, Bkk 10110
Tél : 254-0404 ; Fax : 253-4259
ARNOMA
99, Radjadamri Road
Bkk 10330
Tél : 255-3410; Fax : 255-3456
PAN PACIFIC
952, RAMA IV rd, Bkk 10500
Tél: 632-9000, Fax: 632-9001
LE MERIDIEN PRESIDENT
971, Ploenchit Road, Bangkok 10330
Tél: 253-0444; Fax: 253-7565

COIFFEUR

JACK HOLT FRENCH BEAUTY SALON
Hôtel Siam Intercontinental
967 Rama I Rd, Bkk 10330
Tél : 253-0355-7 (ext 7648-49)

ART DECORATION ANTIQUITES

ASIAN HERITAGE
245/14 Sukhumvit soi 31, Bkk 10110
Tél: 259-9593 ; Fax : 260-5381
ART ANTIQUE GALLERY
412/4 Rama I Road
Siam Square 6
Bangkok 10330
Tél: 251 87 66; Fax: 255 25 05

PLACEMENTS FINANCIERS

UNIVERSAL INVESTISSEMENT
M. Didier Bohm
20, rue de Richelieu. 75001 Paris
Tél: (33) 1 44 55 31 88
Fax: (33) 1 47 03 35 44

CHOCOLATIERS

DUC DE PRASLIN BELGIUM
16 Sukhumvit Rd, Soi 49/14, Bkk 10110
Tél : 381-6690-91 ; Fax : 381-2396
ALL PLANTS INTERNATIONAL
Importation de bombons et chocolats
naturels et sans colorants,
Tél : 203-0816-7 ; Fax : 203-0815

VIDEO- CLUB

VDO FRANCE
21/17 Soi 4 Sukhumvit, Bkk 10110
Tél: 255-5703, Fax: 254-7683

AGENCES DE VOYAGES

EXCELSIOR
76/10 Soi Langsuan
Ploenchit Rd, Bkk 10330
Tél : 652-1692-3 ; Fax : 254-7600
TRAVEL SUPERB
86 Soi Langsuan
Ploenchit Rd, Bkk 10330
Tél : 254-8863-4 ; Fax : 254-5519
AIR FRANCE
Charn Issara Tower
942/51 Rama IV Rd, Bkk 10500
Tél : 236-9285 ; Fax : 236-9279
ASIA VOYAGES
Building One, 11ème étage
99 wireless Rd, Bkk 10330
Tél : 256-7168-9 ; Fax : 256-7172
SIAM PREMIER
Suite 212/213, Phythai blg,
31 Phythai Rd, Bkk 10400
Tél : 246-1705 ; Fax : 246-1716
SWISSAIR
1-7 Silom Road, Bangkok 10500
Tél: 233-2930/9; Fax: 236-7417

BOUTIQUES

CHOISY
Boutique prêt-à-porter
9/25 Suriwongse Rd, Bkk 10500
Tél : 233-7794
NAF-NAF, MANOUKIAN
The Collection,...Bluebell,
1st floor, Gaysorn Plaza
999 Ploenchit Rd, Bkk 10330
Tél : 656-1066
PILOTAZ
9/25 Suriwongse Road, Bkk 10500
2ème étage. Tél: 233 4088
SHINAWATRA
Siège, 136 Sukhumvit road, soi 23
Bkk 10110, Tél: 258-3529, Fax: 258-4274

SOCIETES DE DEMENAGEMENT

CLASQUIN
C/O East West Air & Sea Services, Co Ltd
10/1 Rama 4, Soi Fammwatana, Bkk 10110
Tél : 712 0130/52
Fax : 712 01 56/59
CALBERSON
135 Ardnarong Road, Klongtoey
Bkk 10110, Tél: 240-2814 (10 lignes)
Fax: 249-0350

ASSURANCE

VENDOME Assurance Public Co. Ltd
Membre du groupe U.A.P.
23ème étage, Unit C, Lumpini Tower
1168/7 Rama IV Rd, Sathorn Rd,
Bangkok 10120
Tél: 285-6376/82, 285-6385
Fax: 285-6383

Les Meilleurs Restaurants Classiques
Italien & Anglais
du Siam



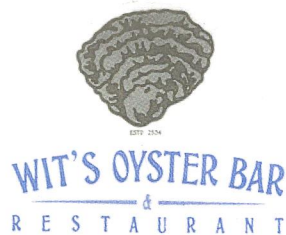
RUAMRUDEE VILLAGE

N° 20/2-3
Tél : 252 76 16



N° 20/10-11
Tél : 251 94 55

BANGKOK 10330
Fax : 252 18 20



Le Premier et le Seul
Bar à Huitres
De Bangkok !



Thainox

Enter the World of Stainless Steel



Modern, clean and durable. Functional stainless steel products enhance your life.

With local production at its factory in Rayong Industrial Park, Thainox, the first stainless steel producer in ASEAN, now supplies quality cold-rolled stainless steel for a wide range of industrial sectors including :

- Kitchenware
- Tubes
- Medical equipment
- Containers
- Building decorations
- Low maintenance parts for vehicles
- Industrial equipment
- Electrical appliances

Thainox is an international joint-venture between Ugine s.a., the world's biggest stainless steel producer, the Thai P.M. Group, ILVA of Italy, a consortium of six Japanese steel companies grouped under Nippon Steel Corporation, and other Thai major steel companies including SSP Group, Sahaviriya Group and Siam Steel Group.

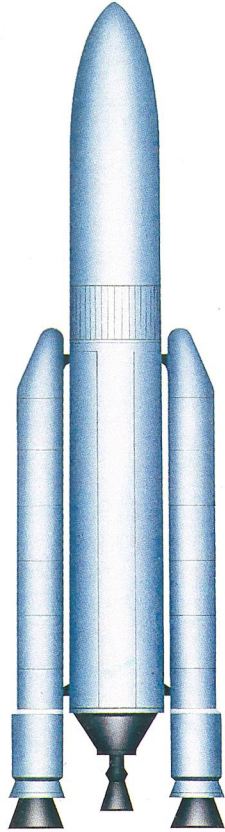
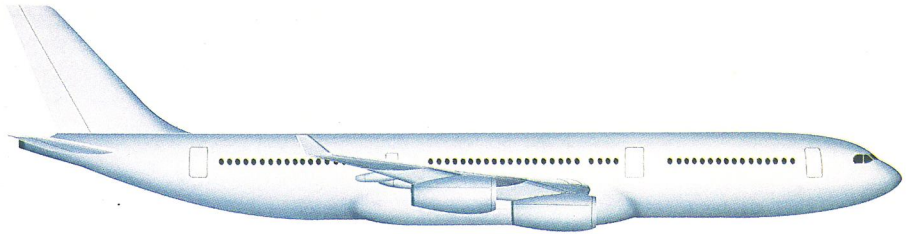
Through our technology transfer, we embrace the modern world. In stainless steel.

" Build Your Future With Thainox "
The First Stainless Steel Producer in ASEAN

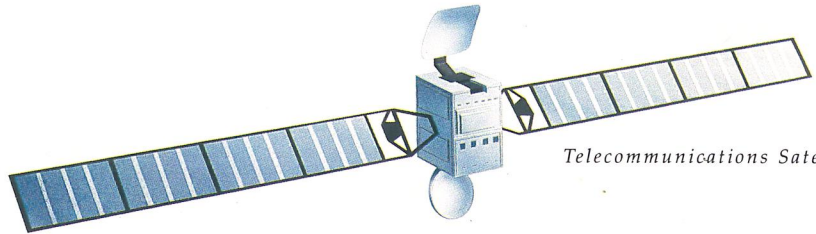
Thainox Steel Limited

23/F CTI Tower, 191 Ratchadapisek Road, Bangkok 10110, Thailand. Tel: (662) 2615323-30, 2611296, 2611298-9 Fax: (662) 2611057

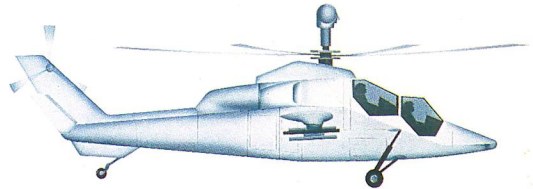
A 340



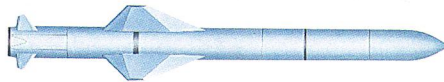
Ariane 5



Telecommunications Satellite



Tiger



Exocet

You deserve the world's finest technology.

Aerospatiale's success is built upon technological and qualitative supremacy, plus the Group's unique ability to exploit the synergy which characterises its achievements. This is clearly shown by Aerospatiale's pioneering development of satellites with military and civil launchers such as Ariane. Cutting edge technology reapplied in the Airbus and ATR families of aircraft and in challenging projects like the 700 passenger Very Large Aircraft. This is also why Aerospatiale is the world's number two helicopter manufacturer and leading European supplier of tactical missiles. With every product solidly backed by after sales assistance to optimise superiority and reliability. But above all, it is the spirit of international cooperation with its partners that has enabled Aerospatiale to attain this highly efficient combination of achievement and service. To provide that ultimate in performance which you demand - and deserve.

A C H I E V E M E N T H A S A N A M E .



AEROSPATIALE