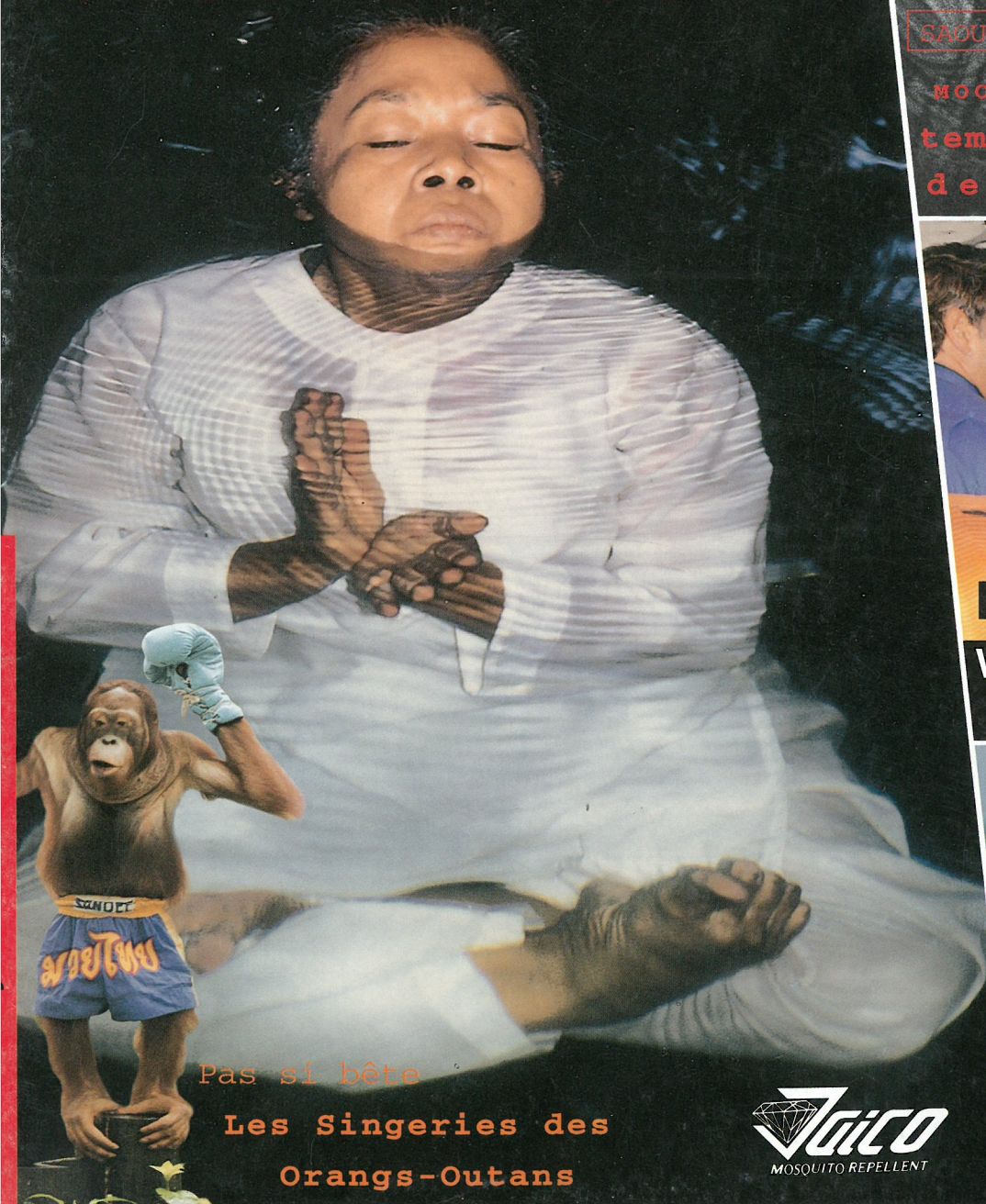


GAVROCHE

MAGAZINE

ENVERSANT

Le monastère
des
"nonnes
flottantes"



Pas si bête

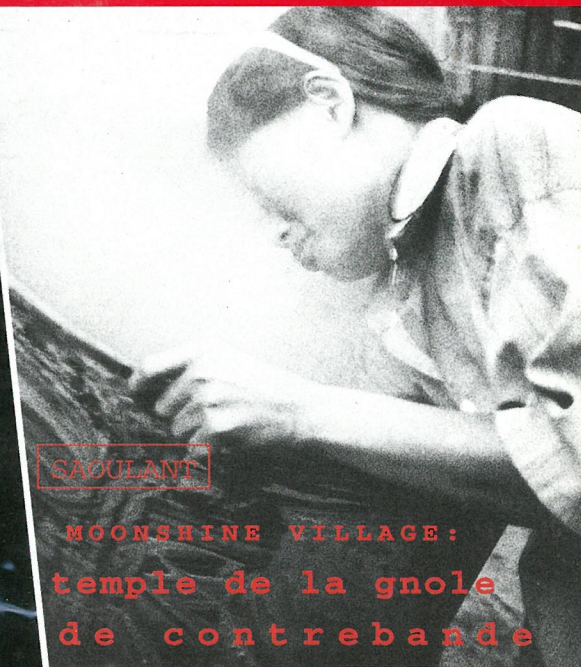
Les Singeries des
Orangs-Outans



MOSQUITO REPELLENT

SAGULANT

MOONSHINE VILLAGE:
temple de la gnole
de contrebande



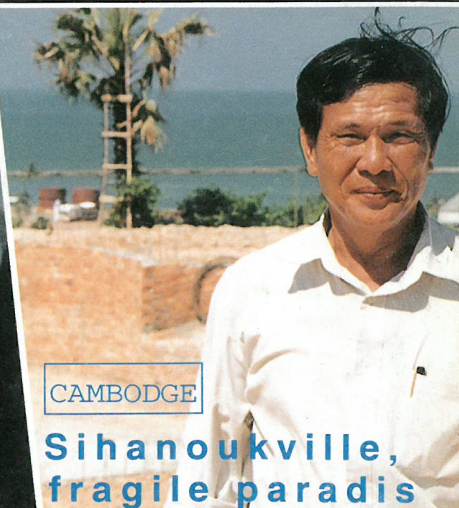
PLANANT

Voyage éclair
en ciel virtuel



CAMBODGE

Sihanoukville,
fragile paradis



Passez des eaux turquoises aux rizières émeraudes



ASIA VOYAGES: VOTRE VOYAGE EN ASIE

Bldg one, 11ème étage, 99 Wireless Road, Bangkok 10330. Tél: 256 7168/9, Fax: 256 7172
Email: jean-michel@east-west-siam.com, URL: www.east-west-siam.com



Papillon Resort
Koh Samui

Restaurant français

Situé à l'extrémité nord de la plage de Chaweng, Papillon Resort vous invite à venir déguster tous les jours ses spécialités:

- * *Petit déjeuner français (croissant et pain au chocolat)*
- * *Plat du jour français (entre 140 et 200 bahts)*
- * *Assortiment de spécialités thaïes (250 bahts par pers)*



- * *Barbecue fruits de mer (gambas, poissons, calamars)*
- * *Langouste flambée au pastis (sur commande)*
- * *Pâtisserie maison.*

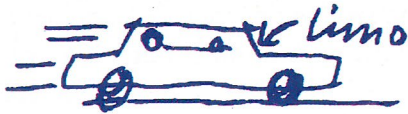
*Ambiance francophone, cocktails-bar, terrain de pétanque et... pastis.
Bungalows individuels avec climatiseur, mini bar et eau chaude.
Tarifs très abordables. L'équipe de Papillon Resort se met à votre disposition pour tous renseignements*

Chaweng Beach, Koh Samui, Suratthani 84320
Tél/Fax: (077) 231 169 Mobile: 01 476 61 69



Fly Emirates Business Class... and get the most for your money

Free Limo to and from Airport*



Seats with up to 52" pitch

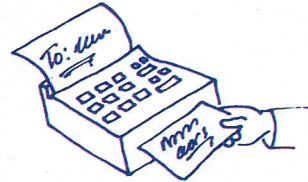


17 channels
personal video



Gourmet meals
and Award-winning wines

A phone
in every seat



on-board
fax machines



personal ground staff
to look after you at
Dubai Airport



The world's
best duty-free
in Dubai



Free mobile phone
rented in the U.K.

As you can see, no one offers you more than award-winning Emirates. So next time you take off for Europe, Africa or the Middle East, take off with us and make your money go further.



THE FINEST IN THE SKY

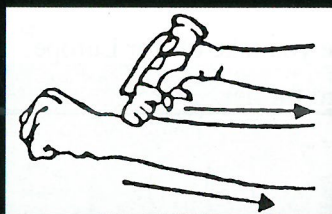
135 INTERNATIONAL AWARDS; 43 INTERNATIONAL DESTINATIONS. FOR INFORMATION, AND RESERVATIONS, CALL YOUR TRAVEL AGENT OR EMIRATES ON 260-7400-4

* Available in Abu Dhabi, Bangkok, Dubai, Johannesburg, London, Manchester, Nice, Paris, Rome and Zurich

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, spray and sachet
- Non-polluting (Ozone Friendly)
- Also effective against sandflies



Available at leading supermarkets,
drugstores and in your hotel.

API

Imported and distributed by:
All Plants International Ltd.
Tel: 203-0816, 203-0817
Fax: 203-0815, 319-3549



École Française de Plongée Bo Phut, Koh Samui

Dans le village de Bo Phut, certainement le plus beau de l'île, nous sommes l'un des rares centres PADI à mérité le label 5 étoiles, ce qui est pour vous une garantie de sérieux, compétence et professionnalisme.

Quel que soit votre niveau, notre équipe vous réservera le meilleur accueil et vous orientera vers les cours qui vous intéresse, ou vous proposera une de nos sorties sur les plus beaux sites du Golfe de Siam.



Baptême de plongée

Cours PADI de débutant à professionnel

Sorties journalières

Tous les jours: Koh Tao (en hors-bord)

Jedi et dimanche: Sail Rock

Mardi et samedi: Marine Parc

Magasin de matériel de plongée

Pour plus d'informations, contactez nous au
Tél/Fax: (077) 425 496

Sommaire

6 Editorial

9 Culture Shake

Par Steph

SIAM INFOS

10 La colonne de Malto C.

11 Chronique de France: une crise de GAN au coq

15 Grande distribution: Ouverture d'un hypermarché Auchan à Chiangmai

18 Reportage Moonshine Village: le temple de la gnole de contrebande

24 Saga Francis au pays des merveilles. Dernier épisode.

27 Les Procès du Gavroche

L'accusée du mois: la nana du Plaza

31 Confidence

Le guide de survie de l'automobiliste à Bangkok: troisième et dernier volet.

32 Pas si bête

Les singeries des orangs-outans

34 Pas si bête (la suite)
Les singes ouvriers de Khun Sompon

SIAM ACTUALITÉS

38 Nouvelles e Koh Samui

41 Festival du cinéma français du 4 février au 15 mars

42 Le programme du Festival des Arts

45 No Hand restaurant: allez-y sans vos mains, mais n'oubliez pas votre tête!

46 La cuisine sublimée de Tan Dinh

54 Petites annonces location, achat-vente, recherche d'emploi, auto-moto, divers...

60 Mots fléchés thématiques

La crise du bath (baht) par Franjac St Ecounoie



16 Vibrant

Voyage éclair en ciel virtuel

Le centre AATC (Asian ATR Training Centre) installé dans le quartier général de Thai Airways à proximité de l'aéroport, est équipé d'un simulateur de vol. Gavroche a pénétré dans ce sanctuaire des pilotes, ingénieurs et techniciens des avions franco-italiens ATR.

28 Renversant

Le monastère de la "nonne flottante"

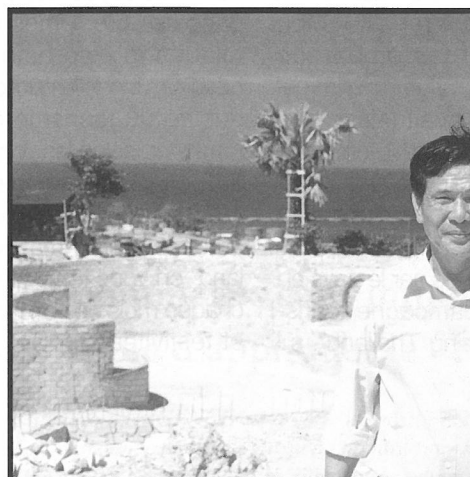
Chaque jour, des centaines de pèlerins font le voyage jusqu'à Kanchanaburi pour venir observer Anong prendre son bain. Car cette nonne du temple Wat Tham Mongkon Thong ne prend pas son bain comme tout le monde. C'est la seule capable de flotter et de prier dans la position du lotus, en parfait équilibre sur le dos !



48 Cambodge

Sihanoukville, un paradis fragile

Après les combats qui ont fait plusieurs dizaines de morts dans la capitale en juillet dernier, la petite cité balnéaire cambodgienne a été désertée par les amateurs de plages et de cocotiers. Pourtant, les sites qui entourent Kompong Som (l'autre nom de Sihanoukville) figurent parmi les plus attrayants de la région.



Retrouvez Gavroche sur
Internet

<http://www.gavroche.com>

E-mail

gavroche@loxinfo.co.th

GAVROCHE

Magazine mensuel indépendant en langue française fondé en juin 1994. Tirage: 10.000 exemplaires. Distribué à Bangkok, Phuket, Koh Samui, Chiangmai, Pattaya, Phnom Penh.

Publié par Ph & Ph Co., Ltd., 27/20 Soi Nailert, Wireless Road, Patumwan, Kwaeng Lumpini, 10330 Bangkok. Thailand.

Tél: (662) 253-3929 (662) 655-5933

Fax: (662) 254-6105

Directeurs de la publication :

Metta Phimjak, Philippe Verny
Philippe Plénacoste

Rédacteur en chef :

Malto C.

Directeur des ventes Bangkok :

Vincent Marchand

Directeur des ventes régoins et

Cambodge :

Gilles Rouxel (Au cambodge: Tél: 855 23 722 151, Fax: 426 513.)

Assistante de rédaction :

Catherine Aubail

Designer :

Romain Bertola

Ont participé à ce numéro :

Pairot Danlamchak
Stéphane Peray
Hélène Vissière
Yan Monchatre
Raphaël Franco
Jérôme Laguerre
Laurence Sreshthaputra
Philippe Guersan
Carole Cendre
Max Dembo
Danny C.Moa
Franjac St Ecounoie
François Touranne
Piyavit Thongsard

Couverture :

Romain Bertola

Imprimé à Bangkok.

Tous droits de reproduction réservés.

Scandale à Pratunam

Attrapés par le col comme de vulgaires criminels, embarqués au poste sans ménagement, la "rafle des Africains" orchestrée par la police le mois dernier au marché aux fringues de Pratunam (le Sentier thaïlandais) a soulevé l'indignation générale et la colère des commerçants du quartier, qui se sont révoltés contre de telles méthodes, «à la limite de la violation des droits de l'Homme».

Planifiée dans le cadre de la campagne de répression de la criminalité étrangère sur le sol thaïlandais, cette chasse aux sorcières a un goût de scandale. On n'arrête pas de "dangereux criminels" en tapant au hasard. Si l'objectif de la police était de faire fuir les Africains de Thaïlande sans aucun discernement entre honnêtes commerçants, touristes, résidents et malfrats de tout calibre, et bien elle a certainement réussi. «Mon client s'est fait embarqué comme un vulgaire criminel parce qu'il avait laissé son passeport à l'hôtel», témoigne un commerçant indigné.

Ce "dérapiage", qui n'efface en aucun cas les efforts considérables engagés par le pays en vue de la campagne touristique "Amazing Thailand", s'il

devait se renouveler, risquerait d'affaiblir considérablement l'image du royaume à l'étranger. Surtout que l'Office du tourisme thaïlandais a révélé, à demi-mot, que l'objectif d'attirer 17 millions de visiteurs sur les deux prochaines années devait être révisé à la baisse

Planifiée dans le cadre de la campagne de répression de la criminalité étrangère sur le sol thaïlandais, cette chasse aux sorcières a un goût de scandale.

en raison des mauvaises performances enregistrées en 1997. Le royaume, empêtré dans ses problèmes économiques, n'a sûrement pas besoin d'une telle publicité, l'industrie du tourisme devant rapporter, selon les prévisions, 582 milliards de bahts entre 1998 et 1999. *Gavroche* se joindra à cette "Amazing Thailand" en vous tenant informés chaque mois des événements et festivités planifiés par le

ministère du Tourisme. Souhaitons que le pays du sourire retrouve le sien rapidement.

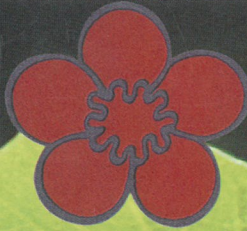
Autre sujet dont nous suivrons de près l'évolution: la situation économique et financière du pays, qui, selon toute vraisemblance, devrait continuer à se détériorer dans les prochains mois, entraînant des conséquences sociales dramatiques pour des millions de Thaïlandais. Si vous souhaitez d'ailleurs participer au "sauvetage" du pays, vous pouvez toujours envoyer vos dons au gouvernement ! Un "Fonds spécial de solidarité" a été mis en place par les temples pour recueillir les dons du public. Les bahts sont acceptés mais les devises préférées!

L'histoire poilante des singes boxeurs, la religieuse qui flotte dans un bassin en prenant toutes les positions du Bouddha (c'est bon pour le karma paraît-il) ; ces paysans qui fabriquent de la gnôle de contrebande à vous réveiller un mort; un petit voyage dans un simulateur de vol au siège de la Thai Airways, les sujets insolites que nous avons choisis pour ce premier numéro de l'année devraient vous aider à soigner votre sinistrose!

Malto C.

20/6-7 SOI RUAMRUDEE
PLOENCHIT ROAD, LUMPINI
PATHUMWAN BANGKOK 10330
Tél: 650 89 86 Fax: 650 89 87

60 RUE DE VERNEUIL
75007 PARIS
Tél: 01 45 44 04 84



TAN DINH

RESTAURANT VIETNAMIEN

A l'occasion du nouvel an chinois & vietnamien et de l'ouverture du restaurant,
pour une bouteille de vin consommée, une bouteille de Bordeaux sera offerte.*

**Du 25/01/98 au 31/01/98*



Crabe mou



Filet Tan Dinh



Salade de cigales de mer



Barbecue gigot d'agneau

VENDOME, LA COMPAGNIE QUI ASSURE VOUS PROPOSE LA FICHE DU MOIS



QUE FAIRE EN CAS D'ACCIDENT AUTOMOBILE?

Un accident de circulation est toujours source d'ennuis. En Thaïlande, pour un étranger ne pratiquant pas la langue, cela peut parfois devenir très compliqué. C'est pourquoi nous proposons à nos clients un service adapté.

Si les dommages sont mineurs:

A l'instar de la France et de nombreux pays européens, la Thaïlande a mis en place une convention inter-assureurs: le "Knock-for-knock Agreement". Par son application, les conducteurs bénéficiant d'une assurance dite "Comprehensive" peuvent régler rapidement le litige en échangeant avec le tiers leurs coordonnées et un document officiel. Le règlement se fera ensuite entre compagnies.

Nous avons donc joint à la police d'assurance de nos clients francophones, la traduction de ce document officiel et une notice d'explication de la procédure.

Si les dommages sont importants ou s'il est impossible d'appliquer le "Knock-for-knock Agreement":

*Un numéro d'URGENCE est à votre disposition 24h/24, 7j/7 pour vous conseiller et vous aider: assistance médicale jusqu'à l'hôpital (par hélicoptère si nécessaire), liaison avec la police, contact avec la famille, remorquage du véhicule jusqu'au garage...
Il suffit pour cela de contacter: VENDOME HOT LINE. 642 68 73/4*

VENDOME
ASSURANCE PUBLIC COMPANY LIMITED
Member of AXA - UAP Group

T E L : 2 8 5 6 3 8 5 F A X : 2 8 5 6 3 8 3

La maison du chocolat



DUC DE PRASLIN BELGIUM



Livraison gratuite

produit artisanal: de vraies pralines et chocolats belges à Bangkok

Tél : 381 6690 et 381 6691

Fax : 381 6690

Sukhumvit Road, Soi 49-14, Bangkok 10110.



De nouveau disponible dans les
points de vente habituels.

Orangina souhaite une bonne et heureuse
année 1998 à tous les lecteurs du *Gavroche*.

Distribué par SERM SUK PLC, Tél: 693 2255 ext 444.

CUTTING EDGE CUISINE

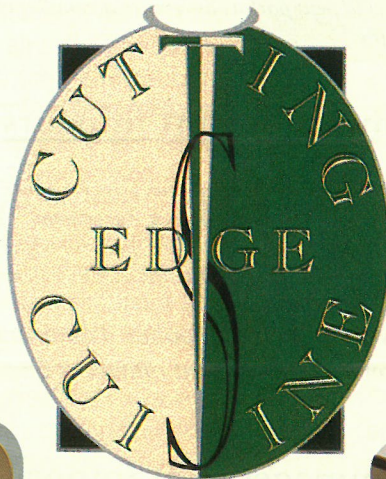
Primeur de luxe

Boulangerie, Pâtisserie

Sandwiches, Salades

Plat du jour

(à déguster ou à emporter)



Traiteur

Charcuterie

Boucherie

Produits de la mer

Epicerie fine

Salon de dégustation



48/8-9 Soi Ruamrudee, Opp Soi 5, Bangkok 10330.
Tél: 650 8961-3 Fax: 650 8964

La colonne de Malto C.

♥ Le vice-ministre de l'Intérieur Vatana Asavahame vient d'annoncer que les prisonniers mariés pourront, s'ils en font la demande, "honorer" leur femme à l'intérieur des prisons. Seuls les détenus incarcérés à Bangkok n'auront pas accès au septième ciel en raison du manque de place disponible pour des parties de jambes en l'air. Les femmes sont également écartées du projet en raison des risques de grossesse.

→ Un lecteur du quotidien *The Nation*: «je souhaite témoigner ma plus profonde sympathie aux "nouveaux-anciens riches" qui sont obligés de renoncer aux privilèges de la First Class et de voler en Business; qui ne peuvent plus faire de shopping à l'étranger; qui ne partent plus qu'une fois par an en vacances en Italie et qui se sentent mal à l'aise quand on leur parle de la campagne «achetez thaï». Nous devons faire tout notre possible pour régler les problèmes économiques du pays avant que ces gens ne tombent en dessous du seuil de pauvreté et qu'ils soient contraints de voyager en Classe Eco. Nous devrions même demander aux Nations unies de mettre à leur disposition des vols humanitaires.»

○ On vous racontait dans une édition précédente l'histoire d'un Golden Boy thaïlandais reconverti en vendeur de sandwiches. Et bien le brave homme fait des émules. Khun Kittisat, ancien cadre financier licencié vend

aujourd'hui des T-shirts au nou-

veau "marché aux puces des anciens riches", soi Thonglor. Kittisat n'en est pas à sa première tentative de reconversion. Il y a trois mois, il avait tenté sa chance en devenant chauffeur de taxi. Mais ce métier ne lui convenait pas. L'augmentation du prix de l'essence, les embouteillages et le racket incessant des policiers ont eu raison de lui. «Je me faisais arrêter plusieurs fois par jour pour des fautes imaginaires. A chaque fois je devais régler les 100 bahts d'usage. A la fin de la journée, il ne me restait que 200 à 300 bahts pour vivre. J'ai renoncé.» Pas découragé pour autant, Kittisat eut une autre idée: fabriquer des T-shirts estampés du sigle "Former Rich". N'en doutons pas, ce cré-

neau est porteur...

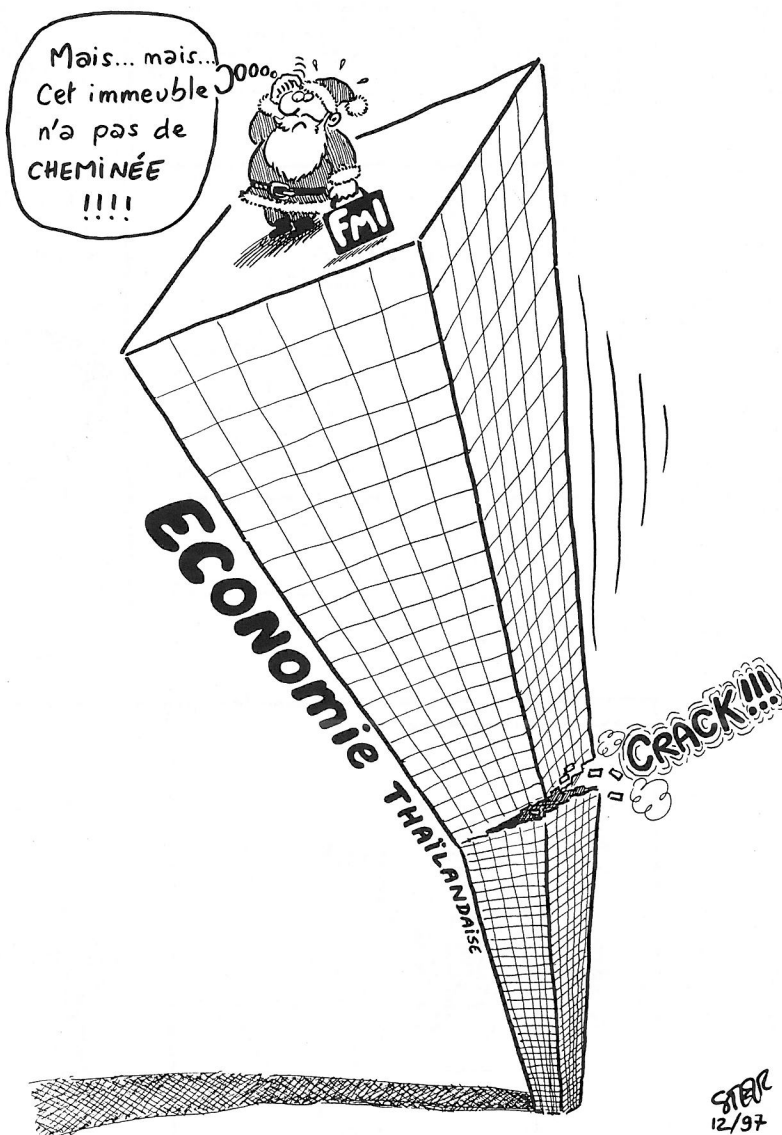
♥ Le gouvernement a bon cœur. Les Sans-Emplois, qui se comptent déjà par milliers, vont bénéficier d'une assurance médicale gratuite dans tous les hôpitaux publics, à condition de s'inscrire à l'ANPE locale (Employment Division). Le gouvernement étudie également la possibilité de prendre en charge les frais de scolarité des enfants de parents chômeurs. Un goût de déjà vu...

♣ Nos amies les bêtes ne sont pas épargnées par la crise thaïlandaise. L'hôpital des éléphants de Lampang n'a plus d'argent pour soigner ses pensionnaires depuis que les donations du

public, principale source de revenus, ont chuté (voir en page Siam Actu). La situation du Centre de Conservation des éléphants de Lampang n'est pas brillante non plus. Ne les laissez pas tomber.

* Irrésistible: les autruches en captivité se reproduisent mieux lorsqu'un humain assiste à l'accouplement, selon des experts israéliens. Ils ont en effet constaté que des autruches sont parfois plus attirées sexuellement par leurs éleveurs que par les volatiles du sexe opposé. Les éleveurs ont créé des sortes de ménages à trois où l'un d'eux est témoin des ébats... sans intervenir. Selon un expert, cette technique augmenterait leur appétit sexuel. D'autres expériences ont porté sur l'insémination artificielle. Les chercheurs ont réussi à faire éjaculer des autruches mâles en leur présentant des poupées gonflables. Mais ils se sont heurtés à des problèmes techniques pour recueillir leur semence, l'autruche étant un animal plutôt agressif. But de la manoeuvre: améliorer la reproduction de l'espèce, Israël étant le deuxième producteur mondial de viande d'autruche après l'Afrique du Sud. Le monde est fou.

♣ Pour terminer cette rubrique sur une note positive, lisez cette bonne petite histoire de macabés. Tenez-vous bien: 21437 squelettes humains ont été cramés en une seule fois dans un temple de Samut Sakhon, près de Bangkok. Recueillis sur une période de dix ans par la fondation des ramasseurs de cadavres Por Tek Tung, les squelettes n'ont jamais été réclamés. Cette crémation religieuse a pour but de donner aux morts une place pour le repos éternel.



Crève, mais pas chez nous!

Fait divers

Un chauffeur de touk-touk est roué de coups en interpellant deux individus qui venaient de voler le sac à main de sa passagère. L'hôpital le plus proche où il est transporté d'urgence refuse de le soigner. Un chauffeur de touk-touk n'a pas d'argent. C'est un hôpital privé. Il succombera à ses blessures pendant son transport à l'hôpital public.

Réactions

La presse, la police et les autorités s'épandent sur le geste héroïque de cet homme qui a perdu la vie pour un sac à main. Aucun commentaire sur l'attitude du Bang Khun Thian Hospital, l'établissement qui a refusé de soigner Chamnan. L'horreur banalisée. Tout le monde s'en fou après tout.

Ca n'arrive pas qu'aux pauvres

Vous, expat, êtes grièvement blessé dans un accident de la route. Les secours tardent à venir. Quelqu'un vous transporte à l'hôpital. Aux urgences, l'infirmière de garde, ne pouvant s'adresser à vous (vous avez perdu connaissance), demande à la personne qui vous accompagne de se porter garant. Cette dernière, peu fortunée, doit refuser mais demande qu'on fouille dans vos poches dans l'espoir de trouver une carte de crédit ou d'assuré social. Un peu comme si on réveillait un mort pour lui demander s'il a de quoi payer son cercueil. Malheureusement on ne trouve pas vos papiers. On prie votre accompagnateur d'aller frapper à la porte d'un autre hôpital. Il est six heures du soir, la circulation est bloquée, vous êtes victime d'une hémorragie interne...

Conséquences

Chacun se démerde comme il peut. A part les ramasseurs de cadavres, pas de SAMU. J'ai été témoin d'une scène incroyable. Un homme hurle au milieu de la chaussée, le visage en sang et le bras déboîté, une méchante fracture ouverte. Sa moto est couchée à près de lui. Une plaque de fer, une averse, la nuit... Les voitures le contournent des deux côtés sans s'arrêter. Des badauds, sur le trottoir d'en face, observent. Je le soulève et le dépose sur le trottoir. Je fais signe à un taxi. Il ralentit puis démarre sur les chapeaux de roues en voyant le blessé. Je dois me mettre au milieu de la route pour en arrêter un. Il veut bien nous emmener. Le jeune homme souffre énormément. Il sera admis aux urgences à l'hôpital Bumrungrad...

La loi

Les établissements hospitaliers privés sont sélectifs. Soit. N'est pas admis qui veut. Soit. Le problème se pose au cas où une personne grièvement blessée arrive aux urgences. Soignera ou soignera pas? Sans argent, soignera pas en général. Aucune loi ne les oblige. L'éthique médicale en prend un bon coup au passage. Chamnan le chauffeur de touk-touk aurait peut-être pu être sauvé si...

Qui est responsable?

L'hôpital? Le gouvernement? La société? La conscience? A quand des changements?

Agir

Le gouvernement doit-il mettre en place un système de compensation financière (à l'image du Japon) pour les cas d'urgence traités dans les hôpitaux privés?

P.F.



Chronique de France

Une crise de GAN au coq

Minuit d'un soir de la fin décembre, l'année s'achevait. Sur le bord du canal Saint-Martin, le père Noël usé avait le moral à zéro, le baromètre aussi. Sa hotte était pleine et la bourse des Français vide. Rien vendu! Penché sur l'eau, il allait s'y jeter pour toujours quand apparut dans l'onde glacée le joli minois de Miss Lorraine élue Miss France 1998: revigoré par cette apparition, le père Noël décida de vivre encore un an et il s'en alla sifflant vers l'avenir glorieux de la hausse du chômage, du trou de la sécurité sociale et de la déculottée de la France au Mondial.

Mais le coq trembla. Ce n'est pas une poule qui le ferait chanter. Un aigle noir, muet, pleurait sur une branche du cimetière de Bagneux: Barbara est morte et ne se souvient même plus de la pluie qui tombait sans cesse sur Brest. Grappelli ne fera plus de violon (Tapie, lui, en fera peut-être). On n'entendait plus, sur les coteaux gelés du Gers, que le cri rauque et déchirant des canards gavés qui seront bouffés par de jeunes sots ternes imbibés de vieux Sauternes.

On a regardé la télé, le Téléthon, les bêtisseurs de fin d'année, Foucault, Drucker et Arthur qui donnaient bien envie de zapper sur l'écran neigeux de France 3 en grève. On a pansé les plaies des "agents d'ambiance", mis dans les autobus pour qu'ils se laissent molester gentiment à la place du chauffeur, assure Martine Aubry, de glace. On a compté les sous qui manquent dans les caisses du GAN et du Crédit

Lyonnais: 200 milliards (ça fait 500 Téléthons, belle perspective!), tout ça pour des notes de frais de chauffeur de 50'000 francs et de légers "dérapages" de gestion. Nos pauvres énarques ont bien du mal à circuler sur les trottoirs verglacés! Pour le tirage au sort du Mondial à Marseille, Papin et Weah se sont tirés les boules, mais ceux qui les ont (hormis les sapins de Noël), ce sont les habitants de Saint-Denis qui n'ont plus de télé depuis deux ans à cause de la masse métallique du toit du Grand Stade. Ils ne captent plus rien, nous non plus.

Pendant ce temps, les marrons chauds fumaient Boulevard haussman où la foule sortait de la brume pour

On a compté les sous qui manquent dans les caisses du GAN et du Crédit Lyonnais: 200 milliards (ça fait 500 Téléthons, belle perspective!)

entrer chez Brummel et quittait l'hiver pour gagner le Printemps. Coûte que coûte, emmitoufflé, on offre un coffret de fruits confis au beauf et des rollers aux gamins. Mais le coq est bien malade à cause de ces 200 milliards de primes "sans motifs" versées aux secrétaires du Gan (fallait-il qu'elles rendent de grands services!). Il en a chopé quelque étrange maladie qui le brûle au bout de la plume. En 1998, on va guérir, c'est sûr... Avec ça, voilà que les clowns du CIRC (Collectif d'Information et de Recherche Cannabique) offrent le pétard à tous les députés qui sombraient déjà dans le GAN-abysse. Il n'y avait vraiment plus que les illuminations des Champs-Élysées pour donner l'illusion d'une Bonne année.

Jérôme Laguerre

Le club des millionnaires:

Un fauteuil à 755 millions de bahts

Trente-quatre milliards de bahts: c'est la fortune personnelle cumulée déclarée par les 45 ministres du gouvernement Chavalit à la fin de leur mandat, femmes et enfants de moins de 20 ans inclus. La Commission anti-corruption, qui a dévoilé publiquement comme l'exige la nouvelle Constitution les biens de chaque ministre, devra vérifier maintenant le bien fondé de ces "déclarations de fortunes".

Les épouses pèsent à elles seules plus de 17 milliards de bahts, soit autant que leurs maris. La femme de Thaksin Shinawatra bat tous les records avec 14 milliards et quelques millions, suivie par l'épouse de Chucheeep Harnsawat (527 millions) et celle de Sukhavich Rangsitphol (426 millions). Phankrua Yongchaiyudh, l'épouse de l'ancien premier ministre pointe en sixième place.

On ne comprend pas pourquoi ces femmes ne jouent pas un rôle plus important sur la scène politique, dominée d'une main de fer par la gente masculine. Avec une telle faculté à accumuler les fortunes, une femme ministre des Finances pourrait mettre au service du pays son savoir-faire... Khunying Phankrua par exemple se contente de son sta-

tut professionnel de femme au foyer (certes exonéré de l'impôt sur le revenu). Mais ne ferait-elle pas un bon ministre de la Défense... des éléphants roses?

La liste des biens déclarés par la famille Chavalit est finalement sans surprise: 7 voitures pour une valeur de 22,6 millions de

Le plus riche de ce "club des ministres millionnaires"? Thaksin Shinawatra, le magnat des télécommunications, avec une fortune déclarée de 6 milliards... En seconde position apparaît Sukhavich Rangsitphol (l'ancien ministre de l'Education puis ancien vice Premier ministre)

Chavalit supportait en moyenne 755 millions de bahts (fauteuil familial).

Sans transition

Les moines des provinces du sud se sont mobilisés pour aider le gouvernement thaïlandais à rembourser le prêt contracté auprès du Fonds Monétaire International. Un vaste campagne de collecte de dons du public a été mise en place par les temples participant à l'opération. «A chaque fois que notre province est touchée par un typhon ou subit de graves inondations, le gouvernement nous vient en aide. C'est à notre tour de l'aider», a déclaré Phra Khru Prasarnsawikhhet, chef religieux du district de Sawi, avant d'ajouter que «si tous les temples du pays suivaient le mouvement, plus de 2 milliards de bahts pourraient être récoltés.» Le respectable moine supérieur d'un temple de Nonthaburi a même demandé à ses fidèles de transférer l'argent directement sur un compte en banque qu'il a ouvert à son nom. Je suggérerais aux vénérés bonzes d'en appeler à la générosité débordante des quarante-cinq ministres de l'ancien gouvernement. Ils pourraient peut-être sortir quelques billets... pour la bonne cause!

M.C.



bahts, 60 bijoux pour une valeur de 15 millions et 500 amulettes de Bouddha pour une valeur de 5 millions. Madame Chavalit possède également une maison à Nonthaburi d'une valeur de 12 millions de bahts, ainsi qu'un condominium (8 millions) et une résidence à Nakhon Phanom (3 millions).

avec 1 milliard 233 millions; le moins fortuné de tous se trouvant être Thawatwong na Chiang Mai avec 2 petits millions. Heureusement, sa femme pèse tout de même la bagatelle de 92 millions, ce qui peut aider pour les fins de mois difficiles... Enfin, sachez qu'un fauteuil de ministre sous le gouvernement

Les hôpitaux privés cassent les prix

Secteur en pleine santé il y a quelques mois seulement, les hôpitaux privés accusent le coup. «Avec la crise, les gens n'ont plus les moyens de se faire soigner dans le privé et se replient vers les hôpitaux publics, bien moins onéreux», constate le directeur d'une clinique. Au Phya Thai Hospital, l'un des établissements les plus populaires de Bangkok, le taux d'occupation des lits a chuté de 25% en l'espace de quelques semaines. Pire, cent cinquante entreprises sur les mille sociétés qui ont passé des contrats d'assurance avec l'hôpital pour leur personnel ont annulé leur contrat.

L'augmentation du coût du matériel et des produits pharmaceutiques, dont une grande partie est importée, oblige les établissements hospitaliers à freiner leurs

achats et à se rabattre sur du matériel fabriqué localement.

Pour parer à cette situation difficile, certains d'entre eux n'ont pas attendu que la situation s'empire. Au Bangkok General Hospital, un "package accouchement" est proposé avec une réduction de 40% sur le prix habituel. D'autres hôpitaux proposent le "strict minimum" suivant l'état de santé du malade. Ce qui veut dire, en clair, que les médecins devront ajuster leur ordonnance au porte-monnaie du patient en limitant les examens et services médicaux superflus, une pratique généreusement répandue dans la profession. Quel malade en effet oserait contredire un médecin qui lui recommande de passer un scanner pour une angine mal placée?...

P.F.

Bangkok Airways et la Thai ouvrent de nouvelles routes

Bangkok - Siam Reap, Siam Reap - Bangkok en vol direct. C'est ce que proposera quatre fois par semaine, à partir du 9 janvier 1998, la compagnie privée thaïlandaise Bangkok Airways.



L'accès direct aux temples d'Angkor depuis la Thaïlande devrait stimuler l'afflux de touristes dans cette région du Cambodge. Le royaume a perdu une grande partie de sa clientèle touristique depuis les événements de juillet et les hôtels enregistrent 10% d'occupation. La compagnie a annoncé des vols quotidiens à partir du 1er février.

De son côté, Thai International a inauguré le premier vol Bangkok-Mae Sot-Chiangmai. La petite ville frontalière à la Birmanie est desservie par des ATR-72, chaque mardi, jeudi et samedi.



HAVANA RESORT



Envie d'évasion ?

HAVANA RESORT, un coin de jungle apprivoisée à 7 mn seulement du coeur de Pattaya. Idéal pour vous ressourcer le temps d'un week-end ou pendant vos vacances.

- Bungalows et chambres climatisés
- Piscine et Pool-bar
- Sauna - Jacuzzi
- Cuisine Française et Caraïbe
- Séminaires et Soirées privées



Soi Bamroong Sap, Sukhumvit Rd., Pattaya 20260
Tél: (01) 355 3597 Fax: (02) 259 5590, (038) 723 402

LES GALETTES DES ROIS FOLIES

*Ce n'est pas bien difficile de faire les meilleures
galettes à la crème d'amande quand on utilise*

les meilleurs produits...



Tél: 678 4100, 286 3553, 678 4236,
Fax: 213 25 84 Email: folies@Ksc7.th.com

CHISTERA CAFÉ • RESTAURANT



Enjoy superb international buffets in casual elegance with a touch of warm Thai hospitality.

A delicious a la carte menu also available.



Buffet for Breakfast	Bht 290++
Lunch	Bht 350++
Dinner	Bht 370++
Sunday Brunch	Bht 350++

Open 6 am - 2 am daily
for reservation call 255-6888 ext. 2516-7

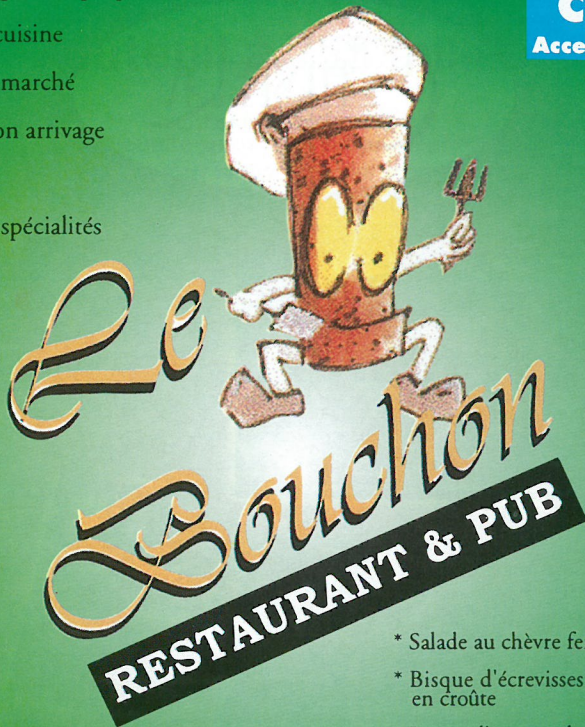


BANGKOK
ON SIAM SQUARE

SIAM SQUARE SOI 6, BANGKOK 10330, THAILAND
TEL: 2556888 FAX: 2551824

Serge vous propose
sa cuisine
du marché
selon arrivage
et
ses spécialités

CB
Acceptée



- * Salade au chèvre fermier
- * Bisque d'écrevisses en croûte
- * Jarret d'agneau de lait aux flageolets
- * Mignon de porc à la normande (calvados)
- * Filet de boeuf sauce aux cèpes

Service de 11h30 à 23h30 sans interruption

37/17 Patpong 2, Surawongse Road, Bangkok.
Tél: 234 91 09

Café SWISS

RESTAURANT



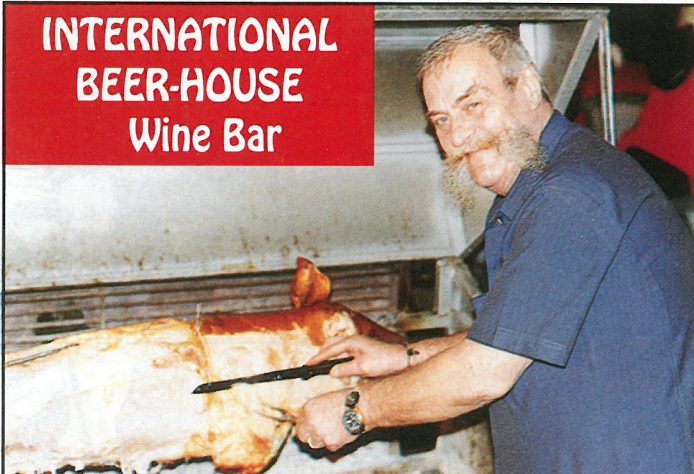
Dans l'ambiance chaleureuse d'un chalet suisse, dégustez fondues, raclette, émincé de veau à la zurichoise, roesti, menu du jour et bien d'autres réjouissances.

Ouvert tous les jours de 6h00 à 23h00.

Au "THE SWISS LODGE". Convent Road 3, Silom.

Réervations au 233 5345

INTERNATIONAL BEER-HOUSE Wine Bar



Le Rendez-vous des Francophones!!!

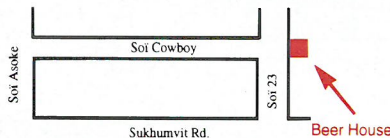
Grand choix de menus

Tous les vendredis : cochon à la broche

Tous les samedis : jambon fumé en croûte

Très beau jardin tropical, parking gratuit

Salle air conditionné, ambiance familiale



Sukhumvit Soi 23. Bangkok 10110. Tél: 259 10 36

Vietnam et Laos

à la carte, prix spéciaux



บริษัท เอ็กเซลเซียส ทราเวล จำกัด
EXCELSIOR
TRAVEL CO., LTD.



15 éme étage, UNICO Bldg,
29/1 Soi Langsuan, Ploenchit, Lumpini, Bangkok 10330
Tél: 253 3727, 254 6867, 252 3203, 01 481 7304 Fax: 254 35 07

GRANDE DISTRIBUTION

"Auchon" ouvre son premier hypermarché à Chiangmai



L'hypermarché Auchan à Chiangmai (H.V.)

Chiangmai était célèbre pour ses temples, sa saucisse et ses montagnes... Elle détient maintenant le record de densité d'hypermarchés au km². En quinze jours, Lotus, Auchan et Carrefour viennent d'ouvrir trois magasins dans un périmètre de 5 km qui compte déjà Makro. De quoi ravir les Chiangmaiens qui se précipitent vers ces nouvelles attractions.

En ce vendredi, la ville est "auchanisée". Le conducteur de *songtaew* vous conduit au magasin les yeux fermés, les badauds murmurent des "Auchon" dans la rue, au passage de votre sac en plastique à l'effigie du petit oiseau, et même le chauffeur de touk-touk du soi le plus reculé a du mal à s'arracher à la lecture du prospectus des articles en promo.

Mais le plus saisissant est la foule qui dès la fin des discours d'inauguration, prend d'assaut les allées du magasin. A la mi-journée, il faut attendre au moins un quart d'heure pour obtenir un caddie. Il faut dire qu'Auchan a mené une grande campagne de pub et a même organisé gratuitement des transports en *songtaew*, depuis les alentours.

A voir les caddies remplis à ras bord, on a du mal à croire que c'est la crise. On croirait plutôt qu'ils constituent des réserves à la veille d'un cataclysme, genre guerre nucléaire. Les chalandes se sont rués d'abord vers les articles en promotion et achètent en quantité industrielle. Du coup, tous les caddies ont un contenu identique. Un téléviseur Daewoo 51cm vendu 4490 bahts, quatre ou cinq palettes de trente oeufs

vendus 35 bahts, des piles de tabourets en plastique... Quelques heures plus tard, les Daewoo en rupture de stock ont dû être remplacées par des Hyundai et les rayons d'oeufs sont vides. Les responsables d'Auchan, épuisés et ravis s'avouent tout de même un peu surpris, surtout par les queues interminables pour acheter des poulets à la broche ou des croissants.

Ce magasin, le premier en Asie, a suscité pourtant un certain scepticisme. Auchan arrive tard par rapport à ses concurrents. Carrefour par exemple s'est implanté dans la région depuis 1989 et possède déjà six hypers en Thaïlande. Le groupe lillois s'est singularisé aussi en choisissant Chiangmai, une petite ville de province de 250'000 habitants. «Nous avons commencé par le nord en France (Lille) et cela nous a réussi, donc on suit le même schéma ici», explique l'un des responsables. Plus sérieusement, l'un des partenaires du groupe est la famille Tantranon originaire de Chiangmai, qui possède la chaîne de restaurant S&P. La province avait aussi l'avantage d'une concurrence moindre qu'à Bangkok.

Le Auchan siamois ressemble à ses homologues français, en un peu moins sophistiqué. Il a accordé par exemple une part au "cash & carry", des achats par carton en demi-gros. Mais il se veut thaïlandais avant tout et limite la place des produits français. Le magasin de 10'000 mètres carrés, agréablement agencé, a installé dès l'entrée un "food center" éclairé par une grande verrière. L'investissement s'élève à

une centaine de millions de francs auquel s'ajoutent le prix du terrain et celui d'un tunnel pour améliorer l'accès de l'autoroute. Le groupe, en achetant 70 *rai*, a réalisé une opération immobilière. Il entend développer plus tard une galerie marchande et d'autres enseignes du groupe comme Leroy Merlin pour le bricolage.

«Le vrai travail commence maintenant», estime Philippe Richard, le sympathique directeur du magasin qui a tout créé ex nihilo avec l'aide de 45 expatriés. Le pari n'est pas sans risque. L'investissement décidé il y a un an et demi en plein boom économique ouvre en pleine crise. En plus, la concurrence est rude pour une petite ville même si Auchan espère drainer la population des alentours. D'où une guerre de prix féroce qui va faire le bonheur du consommateur. Auchan risque d'avoir du mal à maintenir des prix aussi bas car il ne possède qu'une seule implantation et sa force d'achat reste limitée par rapport à un Makro qui totalise 15 grandes surfaces. Or même si le magasin est bien plus agréable qu'un Makro, le consommateur thaïlandais semble surtout être sensible aux étiquettes.

«La récession n'est qu'un ralentissement passager et nous sommes là pour la durée», assure le président du directoire d'Auchan, Christophe Dubrulle. Le directeur financier se montre discret sur les plans d'expansion: «Nous attendons que ce magasin soit rentable avant d'en ouvrir d'autres.» Mais l'objectif serait, selon la rumeur, d'ouvrir assez vite une dizaine d'ypers. **Hélène Vissière**

SIMULATEUR ATR

Voyage éclair en ciel virtuel

Les avions franco-italiens ATR fabriqués par la firme Aérospatiale/Alenia occupent une place de choix dans le ciel du Sud-est asiatique et dans le Pacifique. De Thai Airways à Air Tahiti, douze compagnies ont choisi ces petits porteurs sophistiqués pour desservir des destinations régionales. Depuis le mois de juin 1997, le centre AATC (Asian ATR Training Centre) installé dans le quartier général de Thai Airways à proximité de l'aéroport, est équipé d'un simulateur de vol. *Gavroche* a pénétré dans ce sanctuaire des pilotes, ingénieurs et techniciens ATR. Accrochez vos ceintures, décollage imminent...

Le jour se lève sur Ajaccio. La brume matinale recouvre encore la mer, réduisant la visibilité mais les collines vertes entourant les pistes de l'aéroport se dessinent très nettement sur l'horizon. La carlingue vibre, le moteur vrombit, quand survient soudain une détonation, du côté de l'aile droite de l'appareil. Deux pneus ont éclaté... L'incident réparé, le décollage peut enfin avoir lieu. Après quelques minutes de vol, alors que le paysage de l'île de Beauté dérive sous nos yeux, un feu est signalé au réacteur numéro un de l'appareil...

La séquence est banale, ou presque. Aux commandes, Régis Darricau - instructeur, pilote de ligne, responsable de la formation ATC et du soutien opérationnel - ne manifeste pas la moindre once d'inquiétude. Il a répété maintes et maintes fois la procédure à suivre pour maîtriser un tel incident, tout comme un

L'instructeur, placé derrière les deux pilotes, doit contrôler bon déroulement du vol et intervenir sur ce dernier: une tempe sur l'aéroport de Manille, un pneu qui éclate au moment décollage. Sueurs froides garanties...

Le simulateur Thomson, un bijou de 15 millions de dollars est facturé 600 dollars de l'heure aux compagnies aériennes.



autre... L'avion se pose. Sans peur, ni heurt. Il fait beau sur l'aéroport d'Ajaccio.

Avez-vous cru à ce brin d'histoire? Vous n'avez peut-être guère eu le choix. Tout comme on peut difficilement se soustraire à l'impression troublante de véracité d'un simulateur - de fabrication Thomson CSF - à certification maximale. Autrement dit, les mouvements, les sons, les commandes, les efforts restitués voire ces paysages de synthèse - dont certains sont copiés d'après photos - sont tout simplement, aussi vrais que nature.

Et nous sommes bien à Bangkok, dans la tour en verre de Thai Airways, qui abrite également le centre de formation ATR ; ses simulateurs, salles de formation, salles de calcul, et autres salles hydrauliques... Le simulateur multi-versions Thomson, un bijou de technologie, a coûté la bagatelle de 15 millions de dollars, le prix d'un avion. Prévu pour tourner quelque 5000 heures par an, il fonctionne depuis le 1er juin 1997 et draine sur cette partie du globe, une clientèle d'une douzaine de compagnies aériennes équipées d'ATR: Chinq Xinjiang Airlines, Transasia Airways, Vietnam Airlines, Royal Air Cambodge, Lao Aviation, Yangon Airways, Air Mandalay, Air Caledonie, Air Tahiti, Air New Zealand, Thai Airways et Bangkok Airways.

AATC forme environ 25 équipages par an, soit 50 pilotes qui obtiennent au terme des quatre semaines de stage - d'un coût de 200.000 FF - la qualification ATR. Cette

"qualification de type" s'adresse à des pilotes déjà expérimentés. Elle débute par deux semaines de formation assistée par ordinateur et s'achève sur deux vols de 1h30, en situation réelle.

Le simulateur est utilisé comme outil de travail à partir de la troisième semaine de formation, en statique puis en dynamique lors de la quatrième semaine. Par la suite, une fois opérationnel, chaque équipage s'entraîne 6 à 9 heures par an sur simulateur, dans le cadre d'une formation continue. Ingénieurs et techniciens sont également formés à la maintenance d'avions ATR dans ces mêmes conditions.

Bangkok a donc pris des airs de "ville rose". Ce qui ne se faisait autrefois qu'à Toulouse (ou Houston) est donc aujourd'hui possible sur l'avenue Vibhavadi, aux portes de l'aéroport Don Muang. «Ouvrir un centre à Bangkok, c'est aussi prouver à nos clients que nous croyons à l'évolution du système. Nous offrons un support opérationnel qui était auparavant géré depuis Toulouse», se félicite le Capitaine Régis Darricau, avant de rappeler que la moitié du marché de ces petites carlingues franco-italiennes est américain. En ces temps de vaches maigres, ATR qui compte plus de 500 avions en vol dans le monde entier ne semble pas avoir

de plomb dans l'aile. Leur objectif de vendre environ cinq avions par an dans la zone sud-est asiatique et pacifique - qui compte déjà 71 ATR -, est atteint sans trop de difficultés. Tandis que la perspective de l'extension des flottes vient aussi conforter leur optimisme.

Après un décollage de Toulouse où l'on évite de justesse un camion échoué sur la piste, un décollage de nuit d'Ajaccio par 20% puis 40% de turbulence, le feu maîtrisé sur un moteur et la magie de la navigation par satellite, nous affrontons un vol sans aucun des deux moteurs en état de marche, et atterrissons par miracle en vol plané, dans un champ de luzerne...

Nous voilà bien aise de savoir que cette séquence - éprouvante il faut l'avouer -

«n'a rien de plausible», dit le commandant, et qu'un apprenti-pilote n'aurait pas à affronter un tel acharnement du sort, en l'occurrence du simulateur ou de l'instructeur. Histoire de mieux garder intact l'effet inextricable de véracité que nous livre cette machine du tonnerre.

«Mais un simulateur n'est pas un jeu», rappelle avec autorité le commandant de bord après cette brillante démonstration. Dommage, rien de tel qu'Air Virtuel... pour s'envoyer en l'air!

Laurence Sreshthaputra

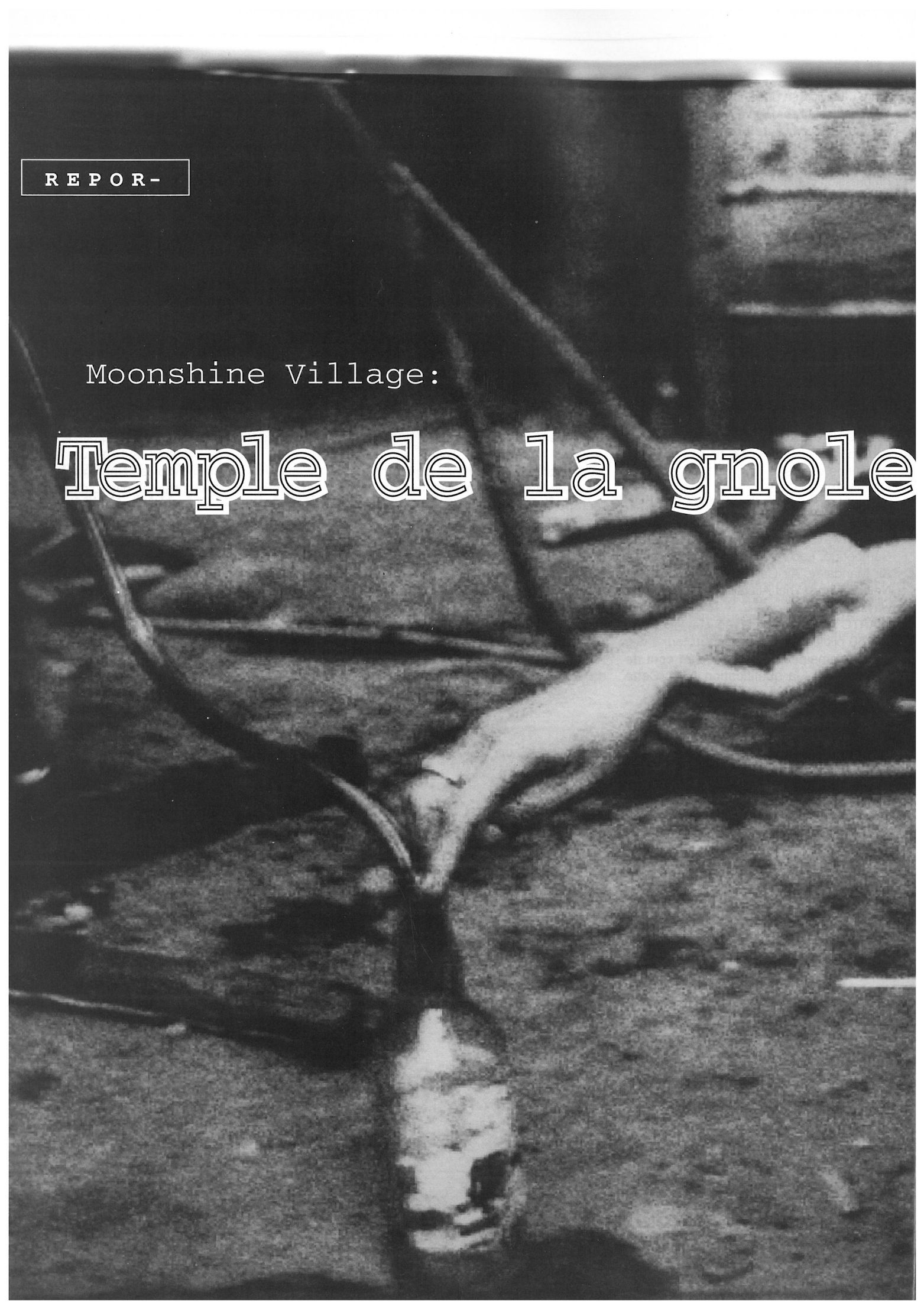
«Ouvrir un centre à Bangkok, c'est aussi prouver à nos clients que nous croyons à l'évolution du système. Nous offrons un support opérationnel qui était auparavant géré depuis Toulouse»



REPOR-

Moonshine Village:

Temple de la gnole





de contrebande

Il était une fois... un village pas comme les autres, perdu au fin fond de la province de Phrae, au nord du royaume. Ses habitants, de paisibles paysans, fabriquent un tord-boyaux brûlant appelé *lao pha*, littéralement «esprits de la jungle». Les Thaïs l'appellent aussi *Moonshine* car cet alcool illégal de fabrication artisanale est préparé de nuit, au "clair de lune". Armé d'un grand tube d'aspirine, notre reporter-photographe a mené son enquête...

Texte et photos de Piyavit Thongsa-ard

M

ae est énervée. Elle essaye de combiner un repas en vitesse, mais ne trouve rien de mangeable dans la maison. Elle plonge sa tasse dans un seau de riz fermenté, la retire remplie d'alcool qu'elle descend d'un trait. *Mae* est distillatrice d'alcool. Elle a distillé de l'alcool toute sa vie. *Mae* - terme affectueux utilisé dans le Nord pour une aînée du village et qui signifie mère - et *Por* (père) sont maintenant retirés des affaires, mais leur intérêt pour la gnôle n'a pas diminué. Ils en boivent...

La fabrication du *Moonshine* est interdite en Thaïlande. Ceux qui se font attraper devront payer 8'000 bahts ou plus... s'ils ont de la chance

et pour autant que la Police les attrape avant la Régie nationale d'alcool.

Aussi bien la police que les gens de la Régie sont des visiteurs réguliers du village de *Mae*. Un arrangement commode a été trouvé avec les villageois: les policiers finissent leur travail à cinq heures de l'après-midi et les villageois commencent la préparation du *moonshine* vers six heures. A l'aube, toute trace de leur activité a disparu. Mais quand les gars de la Régie arrivent dans la région, les villageois cachent leur équipement et se montrent fort occupés dans les rizières...

La route qui mène au village de *Mae* est parsemée de postes de contrôle en rondins, occupés par des

officiers de police endormis. La maison de *Mae* et *Por* est en bois de teck. Elle est bâtie sur des piliers de quatorze pieds de haut, d'énormes troncs de teck entiers, si épais qu'on ne peut les entourer de ses bras. Il y a six cents maisons de ce genre dans le village et les villageois marchent au milieu d'elles comme des nains dans une gigantesque forêt de teck.

Pour arrondir de maigres revenus

Beaucoup de ménages pratiquent la distillation illicite d'alcool dans les cours désordonnées de leur maison. Ils arrondissent ainsi les maigres revenus de leurs rizières, leurs champs d'aubergine ou de haricots.





Dans l'enclos près de leur maison, *Mae* et *Por* l'ont fait pendant des années. Leurs parents, disent-ils, l'ont fait et peut-être aussi les parents de leurs parents.

«C'est de la gnole de première qualité, "moonshine 50 degrés"», dit l'un des distillateurs en descendant un verre crasseux de ce liquide trouble. «Plus fort que le *Maekhong* produit en usine. Et bien plus fort qu'une vodka moyenne.»

Le médecin du village est la seule personne dans les environs qui ne boit pas ni ne fume. Il se couche tôt, à l'heure où *Mae* et *Por* préparent leur dîner bien arrosé. *Mae* jette une natte de paille en lambeaux sur le sol en bois de teck usé et le repas est servi: deux énormes omelettes, un curry de poulet et banane, du riz gluant et un crachoir en argent rempli de *moonshine* glacé. Soigneusement, *Por* dispose douze cuillères sur la table. Mais il n'y a que quatre personnes présentes, pas de soupe, et tous mangent avec leurs mains.

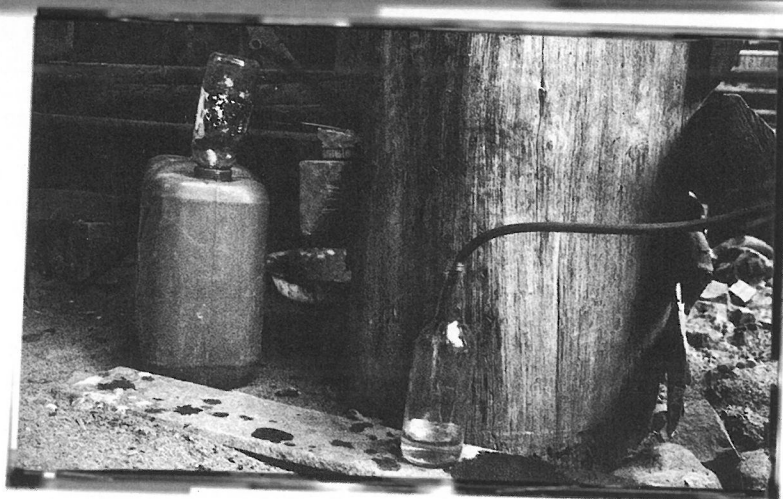
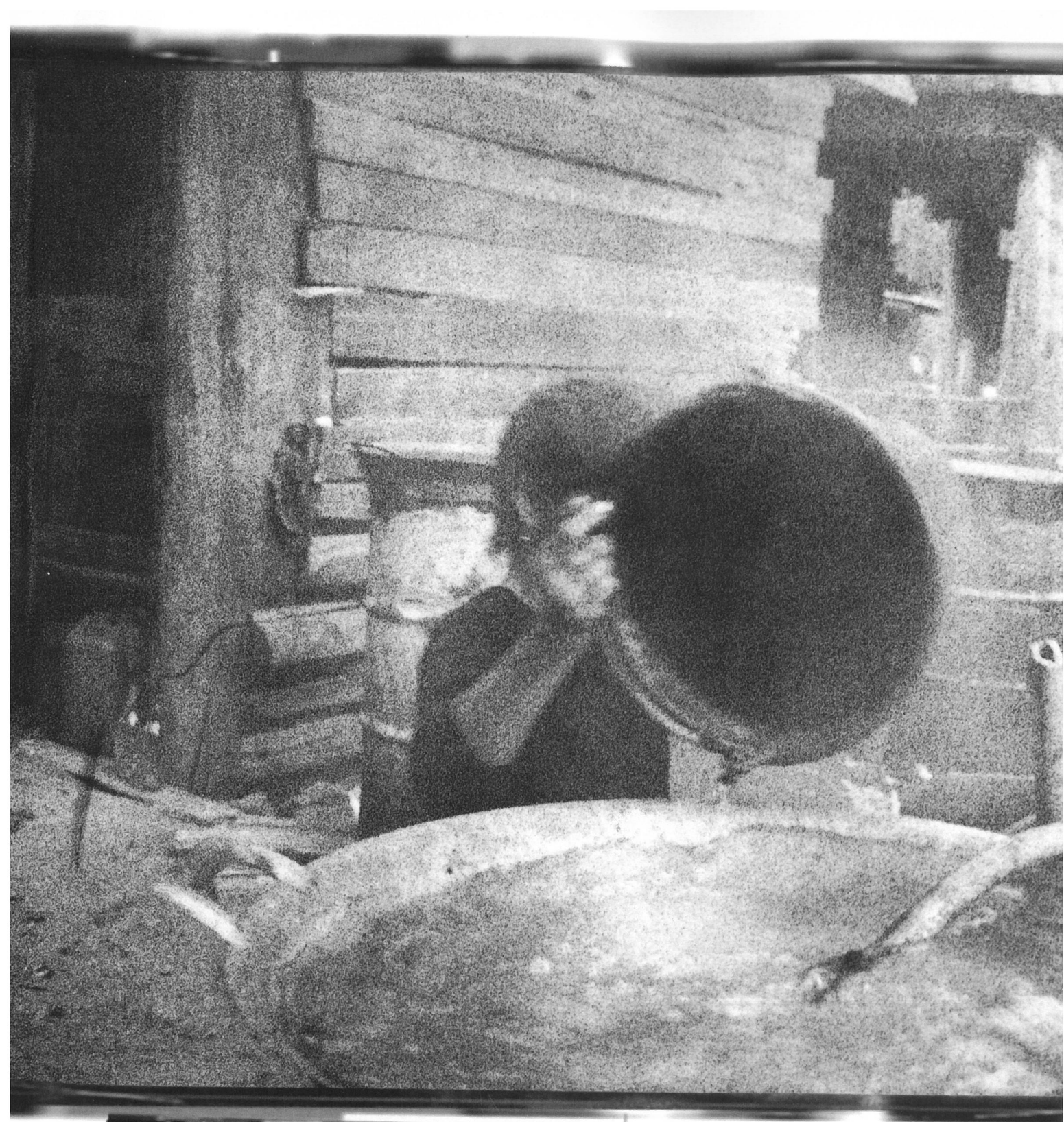
«*Mae*, ce riz collant est vraiment collant», rigole *Por* en léchant ses

doigts gluants. «Bois un coup», répond *Mae* en passant un gobelet en plastique à la ronde. Le réfrigérateur bruyant ne contient pas de nourriture, mais il est rempli de gnole, des rangées de bouteilles et des seaux de gruaux de riz encore en train de fermenter. *Por* le trouve tout à fait buvable. «Si je ne bois pas régulièrement, je me soûle très très vite», explique-t-il, les yeux vagues. «Il faut garder l'entraînement.»


Un kilo de farine, 100 kilos de riz...

Finalement la nuit tombe et le travail peut commencer. La belle-fille de *Mae*, et un homme mystérieux qui fait partie du ménage - peut-être un cousin - s'activent. Des seaux de riz trempés sont sortis de leurs cachettes. Des feux sont allumés sous de vieux bidons d'huile. Des *woks* sont lavés. Le riz a fermenté pendant six jours et il est temps de faire du *moonshine*.

Pour préparer quatre gallons de *moonshine* à 50 degrés, il faut de la farine, un sac de cent kilos de riz non décortiqué, et beaucoup d'eau. Il faut



A la fin de la chaîne de production, la gnole sera vendue sur les marchés de tout le pays, dans des bouteilles anonymes, à vingt bahts le litre.



aussi un bidon d'huile recyclé, un wok, un tuyau d'arrosage, une petite planche en teck, quelques vieux chiffons et quelques bouteilles vides de "nam phla" (sauce de poisson) ou de Saengthip (whisky thaï).


D'abord on mélange le riz et la farine avec de l'eau et on laisse tremper pendant trois jours. Ensuite on change l'eau et on laisse tremper encore trois jours. Fermenté, le mélange est transféré dans un vieux bidon d'huile. On place un wok sur le bidon et on fait bouillir. Un trou dans le wok permet d'ajouter de l'eau froide et d'éviter que la masse ne chauffe trop. La planchette en bois de teck, placée sous le wok et reliée à un tuyau permet de recueillir le liquide condensé qui maintenant est un puissant alcool à 50 degrés.

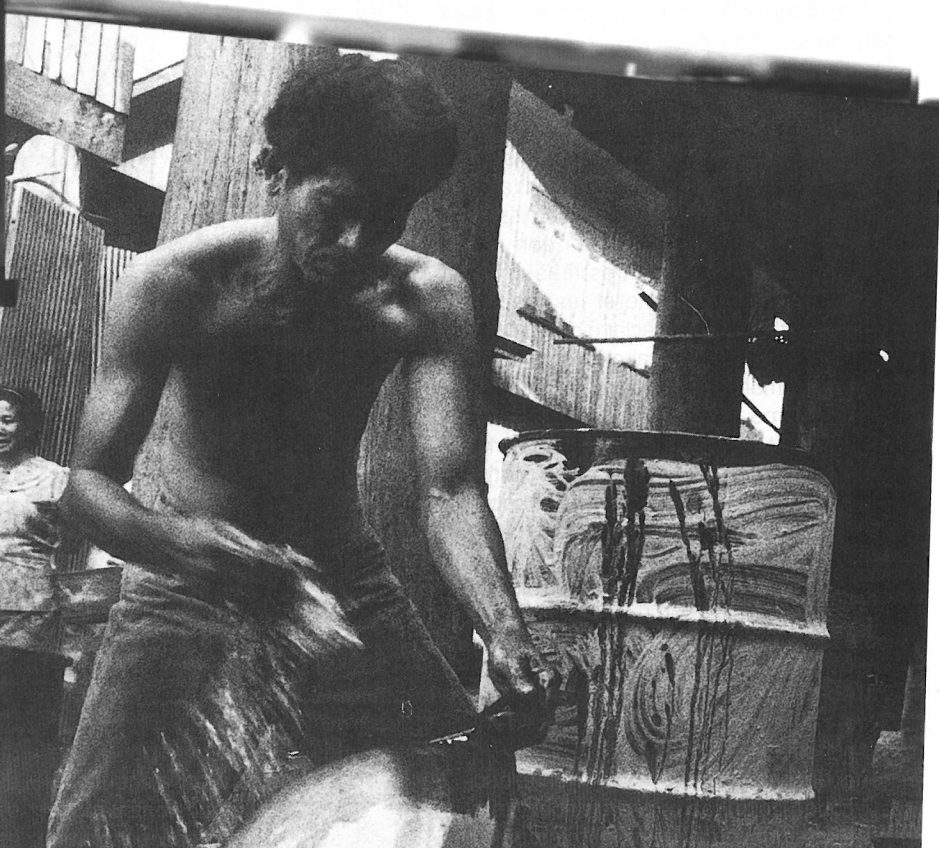
La belle-fille de Mae tient le tuyau qui amène le liquide dans la bouteille. Chaque fois qu'une bouteille est remplie, elle la verse dans un conteneur en plastique. Elle mesure le degré d'alcool avec un alcoomètre. Deux cents kilos de riz ont fermenté durant la semaine. Cette nuit, huit gallons de gnole seront préparés qui leur feront gagner sept à huit mille bahts. A la fin de la chaîne de production, la gnole sera vendue sur les marchés de tout le pays, dans des bouteilles anonymes, à vingt bahts le litre.

Les cochons grognent avidement dans l'enclos, leurs groins trempés

de salive brillent à la lumière des feux. Ils mangeront les déchets solides du processus de distillation, une masse imbibée d'alcool. Eux aussi sont soûls bien souvent. Ils seront vendus au marché à quarante bahts le kilo. «Qu'on nous envoie quelques cochons anémiques de Chiangmai, dit l'homme mystérieux, nous leur montrerons comment on fait vraiment grossir les porcs.»

Quand les conteneurs en plastique sont remplis, les ustensiles sont démontés et éparpillés autour de la maison. De jour, ce sont d'innocents outils de ferme. Le moonshine est refroidi dans des bacs d'eau froide et versé dans d'énormes sacs en plastique. Ils oscillent sur le plancher de la maison comme d'énormes implants en silicone. La belle-fille attend la camionnette. Ses deux petites filles dorment profondément, entourées de crayons et papier, encore habillées de leur uniforme d'école. Les sacs vont être emmenés et cachés dans la forêt de teck jusqu'au lendemain quand les acheteurs viendront les chercher.

La belle-fille siphonne un peu de moonshine dans une bouteille crasseuse et avertit que l'alcool va s'évaporer si on ne trouve pas de bouchon; il serait alors inutilisable. Demain, dit-elle, elle fera de la bière-maison avec du sucre caramélisé et du Sprite. «C'est bien meilleur que la Kloster», promet-elle. 



FRANCIS

AU PAYS DES MERVEILLES

SEPTIEME ET DERNIER EPISODE: DANSE D' ICI

La découverte ébahie des joies tropicales s'était rapidement muée pour le pauvre Francis en une longue traversée du désert, froid, sombre et humide. Cette phase initiatique achevée par ajustement aux normes du pays, il rentrait maintenant dans la phase d'assimilation proprement dite.

Francis s'est rasé la tête. Il porte des vêtements amples et légers et ne jure plus comme un charretier. Un bouddha ventru pendouille crânement sur sa poitrine, symbole d'une prospérité nouvelle. Il dévore tout un tas d'ouvrages sur les techniques de la méditation orientale pour améliorer son karma, et un fatras de revues économiques diverses jonche les abords immédiats de son bureau en teck dont il a scié les quatre pieds à mi-hauteur. Cette nouvelle disposition plus près du sol, qui l'oblige à se courber pour s'asseoir, lui rappelle avec une constance systématique quelle est sa véritable place au sein de la plénitude cosmique et l'aide à transcender la dérisoire puérité de son arrogance occidentale. Pragmatisme et spiritualité sont les maîtres mots de son nouveau "Moi" profond. Il cite volontiers les grands maîtres dont la sagesse est une source de fascination inépuisable.

«Peu importe que le chat soit noir ou blanc, du moment qu'il attrape une souris», songea Francis en constatant avec un certain ravissement l'opulence du chiffre qui apparaissait en bas de la colonne de droite sur son relevé bancaire. Les grands maîtres! Il leur vouait une admiration non feinte et les respectait humblement pour l'avoir éclairé de leur lumière céleste sur le sentier cahoteux qui le mena au dépassement de soi, dont l'accomplissement parsemé d'épreuves douloureuses et pénibles avait fortifié son âme. Il avait surmonté splendidement les futiles contradictions de son "Je" antécédent dorénavant moribond. Francis est au sommet d'une existence où le spirituel et le matériel s'interpénètrent formidablement dans un élan interactif paroxystique comparable en cela aux forces karmiques du yin et du yang.

Car le matériel a ses raisons que la raison n'ignore point. La face! Que vaut l'Etre sans le Paraître? Et que vaut l'homme sans un capital

vestimentaire digne de ce nom? De l'allure! Du style! De l'amplitude! Les grandes marques! Les grands maîtres, encore! Au diable les vieilles guenilles clochardisantes. Un esprit sain dans un corps sain se conjugue à l'impératif des plus belles étoffes et des meilleures coupes. De l'emphase! L'élégance ne rime-t-elle pas avec la nonchalance détachée que Francis affecte naturellement en s'adonnant à cette nouvelle passion qui le consume: le karaoké! Là, sur la piste aux étoiles des clubs les plus prisés de la Cité des anges, il se variétise en laissant libre cours à ses élans créatifs dans des interprétations hardies de tubes siamois. Il "sing-a-song" en se déhanchant fiévreusement en des cir-

convolutions endiablées sur des rythmes syncopés de pop thaïe, engoncé dans une chemise rose fuchsia au col large ouvert sur les

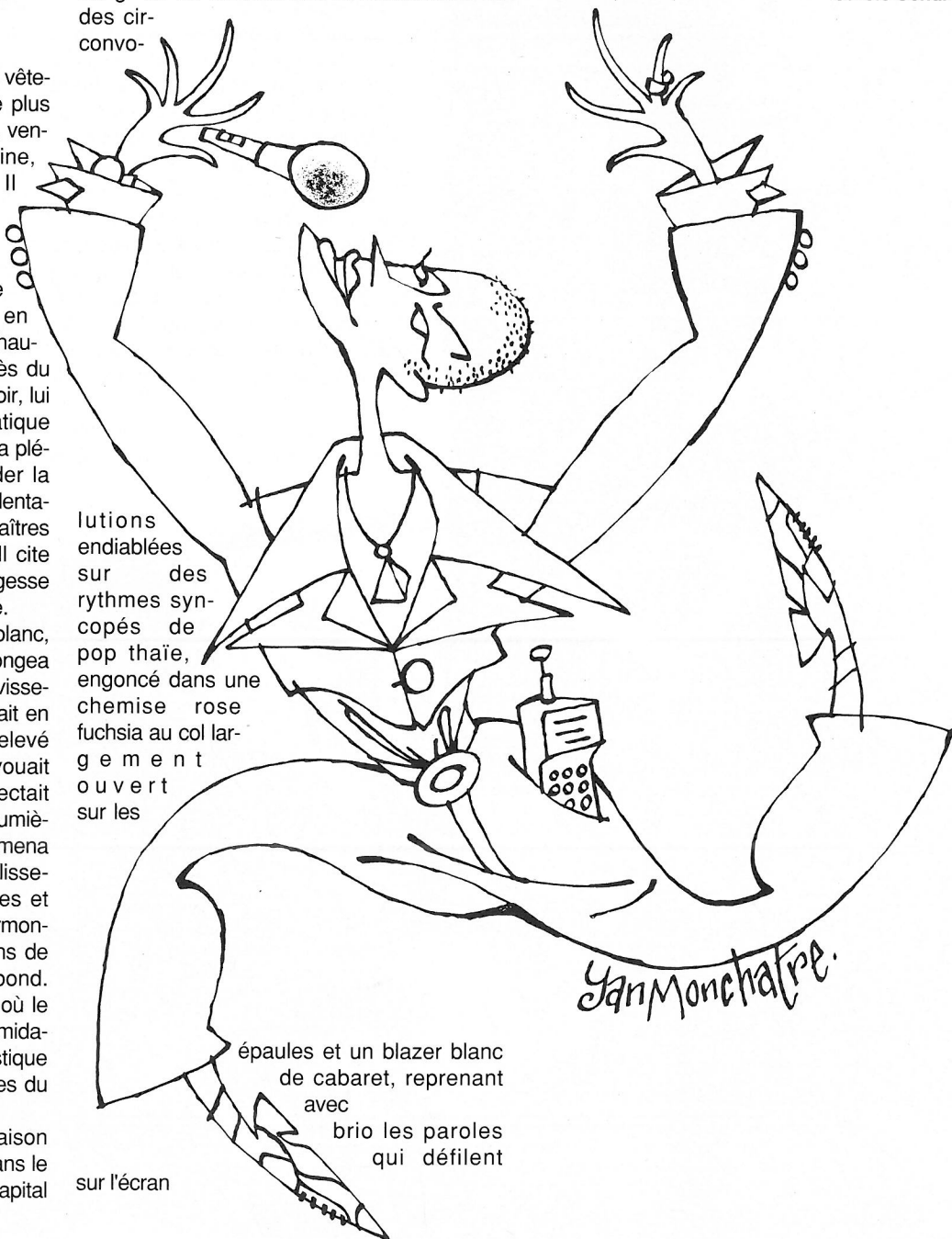
épaules et un blazer blanc de cabaret, reprenant avec brio les paroles qui défilent

sur l'écran

géant où de jeunes créatures fraîchement vêtues sourient timidement leur ingénuité en se prélassant romainement sur des troncs de cocotiers penchés sur une mer d'azur qu'un vent léger agrément de mille scintillements évanescents.

Sea, sex and sun. Francis est au zenith. Il tourbillonne dans ses mocassins blancs, exécute un grand écart parfait, se récupère tout en souplesse. Le "Black Label" coule à flots. Il jubile. Il est le "singing farang". C'est l'idole des karaokes. Le prince des nuits bangkokoises. Aujourd'hui, ses rapports avec autrui se sont considérablement améliorés. Il évite désormais toute situation conflictuelle et regarde ailleurs, l'oeil affable, lorsque quelqu'un lui fait une remarque déplaisante. Son portable sonne jour et nuit. Il est "relié".

Carole Cendre



Infiniment Italien



Restaurant

Casanova

L'arôme Italien

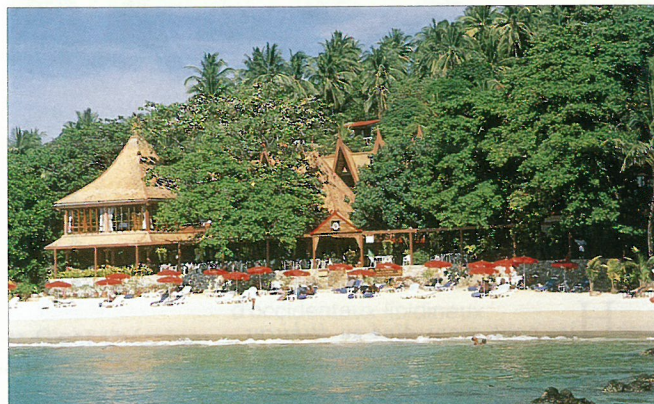
De délicieuses pâtes fraîches, Viande importée d'Argentine, spécialité de poissons et excellents vins. Une symphonie d'authentique cuisine italienne.



97/32 Thaveewong Road, Patong Beach, Puket.
Tél: (076) 340 417. Fax: (076) 341 749

THE BOATHOUSE

sur l'île de Phuket en Thaïlande



Un Hôtel pour ceux qui ne veulent pas être à l'hôtel...



Une excellente table, une plage exceptionnelle!

*Une cave unique...
228 vins "Award of excellence"*

Wine spectator en 1995

*Le Boathouse,
Vous y reviendrez...*

The BOATHOUSE, Kata Beach - Phuket 83100
Thaïlande

Tél: (076) 330 015/17

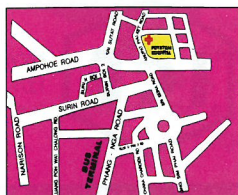
Fax: (076) 330 561

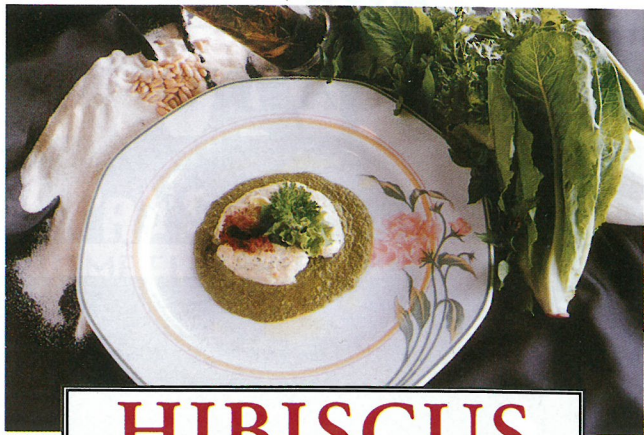
PHYA THAI PHUKET HOSPITAL



Hôpital ultra moderne aux normes internationales. Tous services hospitaliers. Clinique de chirurgie esthétique, clinique dentaire et d'orthodontie, équipements haute technologie, service des urgences 24h/24 (ambulances, hélicoptère)

Phya Thai Phuket Hospital
28/36-37 Sri Sena Road, Tambol Taladyai,
Amphur Muang, Phuket 83000
Tél: (076) 252 603-6 Fax: (076) 252 646-7
E-mail: phyathai@phuket.ksc.co.th
http://www.phyathai.com





HIBISCUS

RISTORANTE ITALIANO
SIMPLEMENT MAGNIFIQUE

<<Hier nous avons dîné au *Hibiscus Ristorante Italiano*. Au 31^{ème} étage, la vue est magnifique, des musiciens ont assuré l'animation toute la soirée. Ah! j'allais oublier: la cuisine est simplement fantastique...>>

Venez découvrir une cuisine unique et originale présentée par le chef *Oscar Pasinato*. Des goûts et des saveurs qui portent la marque des grands cuisiniers.


THE LANDMARK
BANGKOK

138 Sukhumvit Road, Bangkok
Tél: 254 0404 Fax: 253 4259


SUMMIT
INTERNATIONAL HOTEL

Other Landmark hotels: *The Landmark, London; Royal Lancaster, London.*

Restaurant Français

Le Chablis



Fruits de mer / viandes / grill / vins de France

Une vraie cuisine au beurre
à l'huile d'olive et à la crème
(comme en France).

Prix très raisonnables

Piano Bar

88 Naresdamri Road, Hua Hin.
Tél/Fax: (032) 531 048

Beer Garden Côté Piscine

La différence avec la Beer Garden



Pour commencer c'est au 9^{ème} étage. Il y a plus d'oxygène dans l'air, un barbecue pantagruélique composé de viandes et poissons, musique live et naturellement de la bière Carlsberg coulant à flot...

Sentez la différence - Pourquoi respirer toute la pollution de la rue quand vous pouvez savourer les arômes de poissons grillés au 9^{ème} étage!

Seulement 340 Baht hors taxes par personne, incluant un verre de coca, vin ou Carlsberg à partir de 19h00 tous les soirs.

Pour toute réservations, contactez le 261 0111 ext. 4900.


On Sukhumvit 33



ALEXIS LICHINE
FRANCHISE WINE

1 Soi Daeng Udom, Sukhumvit 33 Rd., Bangkok 10110
Tel : 261 0111 Fax : 262 1700

INFORMATION



Vos travaux en tous corps d'état

Gros oeuvre, charpente, toiture, électricité,
plomberie, sanitaire, peinture, climatisation,
V.R.D., aménagements paysagers, décoration
d'intérieur, etc...

Vos urgences

Dépannage service 24h/24h.

Votre maintenance

Electricité, plomberie, climatisation.



INDO CONSTRUCTION & ENGINEERING Co., LTD.
12/1 Moo 5 Soi SUKSAWAT 43
AMPHOE PRATRADEANG, SAMUTPRAKAN 10130

Tél : 463 31 35 Fax : 463 60 43



Accusée: L'annade du Plaza

Lieu de l'arrestation: Nana Plaza. Sous une enseigne au néon.

Signes distinctifs: Tenue légère. Moeurs non moins. Maquillage plus épais. Souliers trop grands.

Traits particuliers: Picore du *som-tam* et autres gluanteries épicées entre deux représentations scéniques.

Film favori: "La grande illusion" de Jean Renoir.

Lecture: "Nana" d'Emile Zola.

Chanson préférée: "Mon légionnaire" d'Edith Piaf.

Défense préliminaire: C'est l'héroïne triste d'une B.D. comique pour adultes.

Une Barbarella tra-
g i q u e
a u x

aven-
tures

moroses.

Une morne Cendrillon épuisée d'attendre celui qui n'est pas un prince, ni même charmant. "Hello-sir-how-are-you-today-you-want-beer-what-your-name-where-you-come-from" récite-t-elle sans passion d'une voix sans timbre, comme une élève

modèle, avec la monotonie appliquée d'un métronome. C'est une litanie désenchantée, usée comme le vieux lino d'un hôtel borgne. Elle chante la mélodie lugubre des vies sacrifiées, des jeunesse ternies aux espoirs brisés. Elle aboie son refrain sans conviction, les yeux hagards, fatigués par la lassitude d'une perpétuité éculée comme la semelle d'un vagabond. Elle est la Diva beuglant son récital dans les alcôves de l'euphorie forcée, pour un public de pitres en guinguettes, clowns grotesques aux nez cramoisi par le soleil des îles. Elle est le défouloir de toutes les fantasmagories d'occidentaux libidineux.

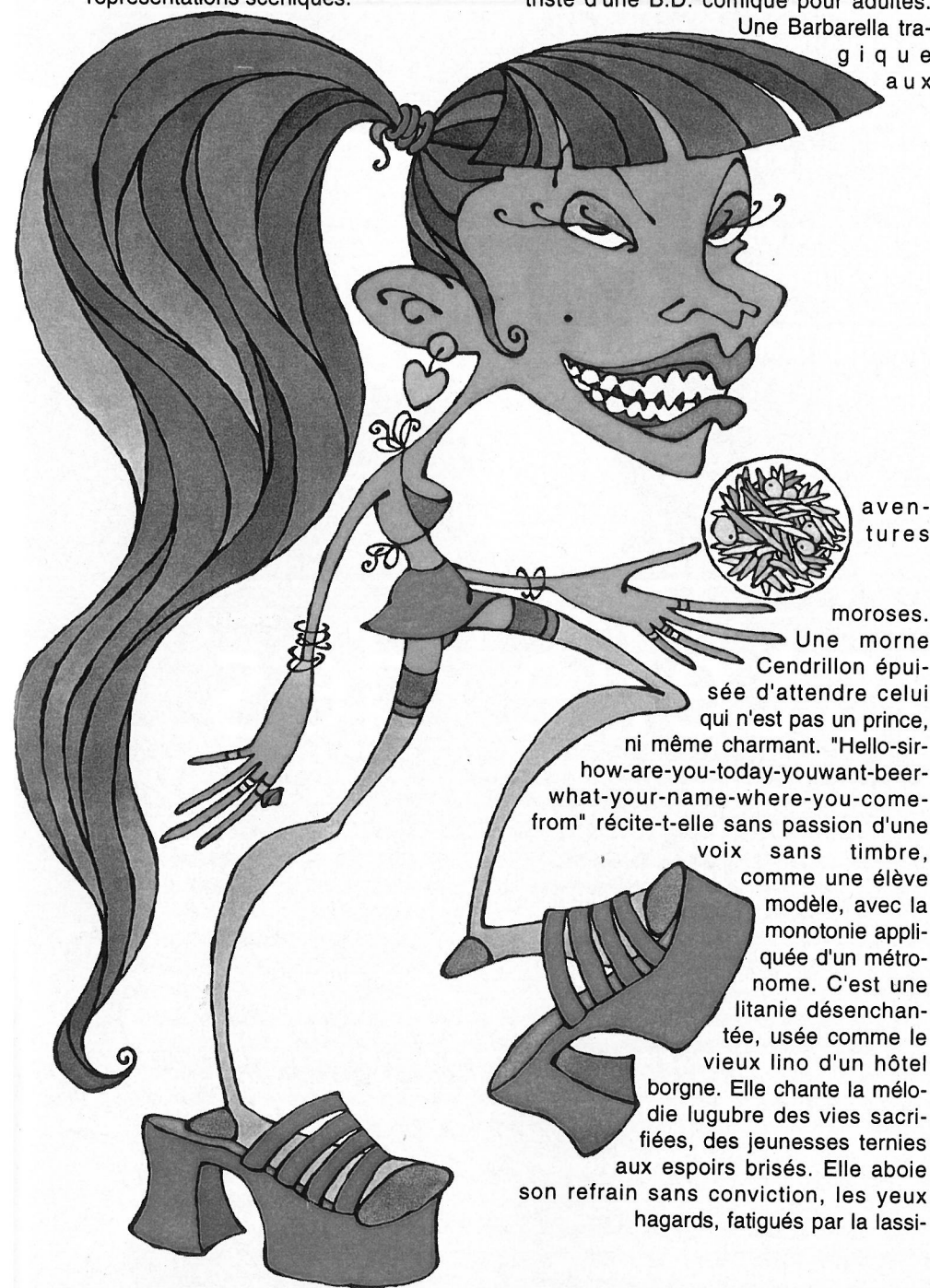
Délict: C'est la reine de l'illusion. La Mandrake de la duperie. Un leurre salace pour pigeons vicieux sous hypnose. Déguisée en fantôme masculin, elle dévoile ses atours devant un parterre d'hommes à tête de choux tétanisés, qu'elle hypnotise sans effort sous une lumière effervescente. Ces gros lapins lubriques, rendus fous par les artifices d'une nuit éthylique, rougis par la chaleur d'une libido échaudée, succombent rapidement aux charmes de cette Dame de coeur dévêtue, aux sortilèges de cette fée effeuillée, aux filtres évanescents de cette magicienne de l'onirisme mâle.

Elle est la promesse d'un rêve facile. Parfois, le rêve s'en est allé avec les méandres de la nuit. Parfois, le rêve persiste comme une tâche de vin sur une nappe blanche.

Elle brise les coeurs. De ceux qui s'en retournent plus tard dans le néant de leur vie séculaire, au coeur de nulle part, au fin fond de n'importe où. A Melbourne, Aussie. Portland, Oregon. Oslo. Ostende. Orange. C'est le tango des zéros affectifs. Elle est un mirage pour gogos. Une oasis verdoyante dans le désert des grandes solitudes. Une photo floue conservée précieusement dans les replis d'un portefeuille. L'illusion d'un souvenir pourtant plus durable qu'un éléphant en bois ou un touk-touk en plastique.

Circonstances atténuantes: Elle en voit de toutes les couleurs. Des vertes et des pas mûres.

Verdict: Les victimes de l'accusée ne sont que trop consentantes. En outre, l'illusion n'est pas une substance dont la consommation est répréhensible par la loi. Relaxation pure et simple de l'accusée. Affaire classée. Accusée, levez-vous.



Chaque semaine, des centaines de pèlerins font le voyage jusqu'à Kanchanaburi pour venir observer Anong prendre son bain. Car cette nonne du temple Wat Tham Mongkon Thong ne prend pas son bain comme tout le monde. C'est la seule capable de flotter et de prier dans la position du lotus, en parfait équilibre sur le dos ! Mystique ou pouvoir spirituel, personne n'a, à ce jour, réussi à l'imiter.

Un reportage de Philippe Guersan

Le monastère des

Anong pénètre dans le bassin d'eau douce jusqu'à mi-corps, ferme les yeux quelques instants, se concentre et exécute une courte prière. Puis elle plonge, tête sous l'eau, émerge enfin et les yeux fermés, commence à flotter sur le dos, jambes et bras écartés. La foule autour du bassin venue pour assister à cette expérience unique n'a d'yeux que pour elle. Plus un bruit ne sort des lèvres et l'on retient sa respiration. Les appareils photos et les caméras sont prêts à immortaliser cet événement unique que personne ne voudrait rater à aucun prix. Soudain, la "mâe chi" (nonne flottante)

prend la position du lotus. Jambes croisées, les deux mains jointes sur sa poitrine, elle imite la position du Bouddha ascète. Un murmure s'empare alors de la foule et un profond silence s'installe.

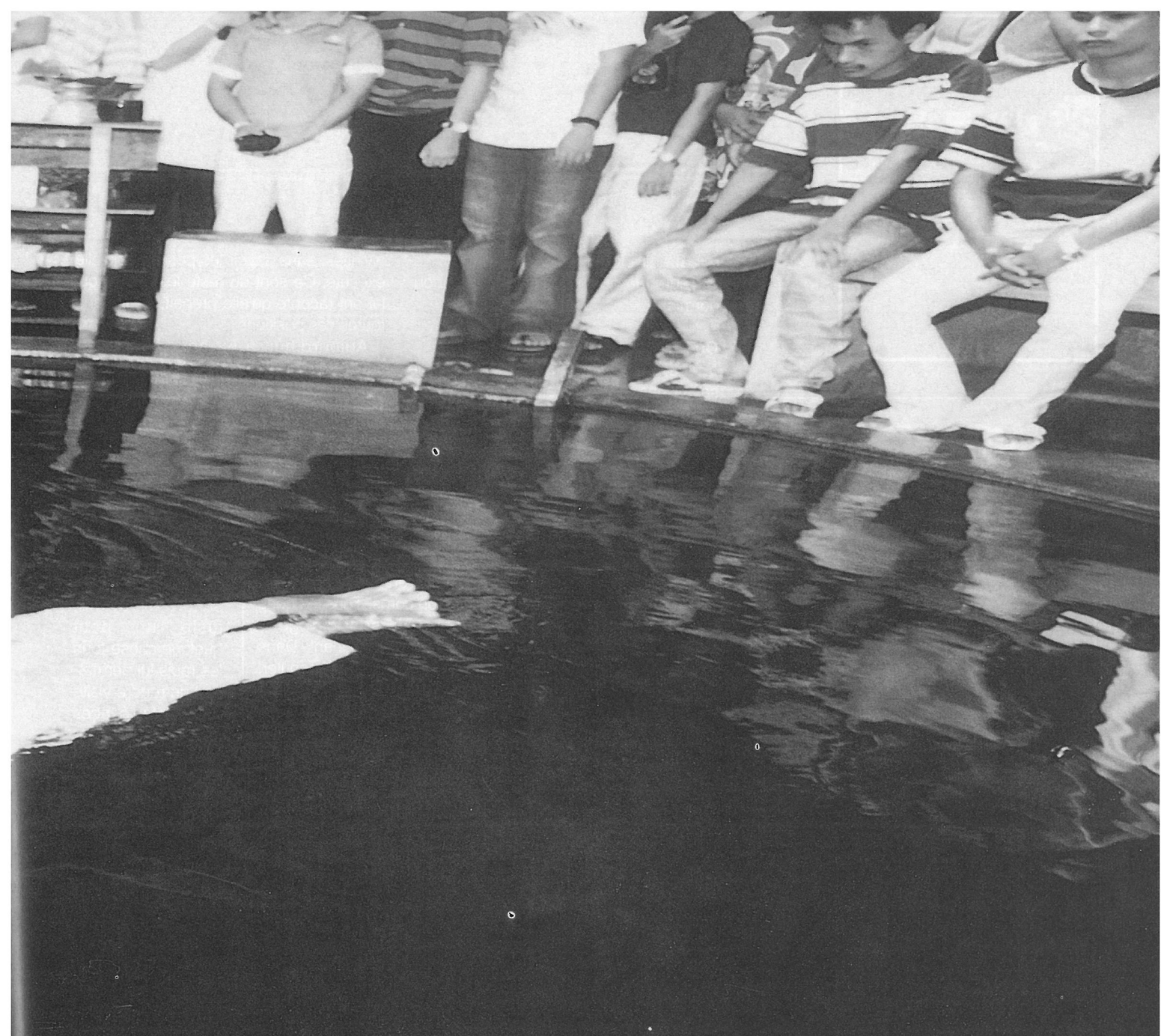
Anong ne voit personne, elle garde les yeux fermés et toujours flottant sur l'eau, change de position. Cette fois, les jambes légèrement repliées symbolisant la position assise, sa main gauche reposant à hauteur du ventre, la droite se lève en formant avec les doigts un cercle. C'est la position du Bouddha donnant le premier sermon.

Et ainsi, pendant une bonne demi-heure, elle exécutera, sans s'arrêter, les différentes positions du Bouddha,

concentrée, en méditation profonde, loin de la foule qui autour d'elle s'est maintenant approchée du bord du bassin pour mieux l'observer et prendre quelques photos.

Enfin, Anong se redresse et ouvre les yeux. C'est fini, elle détend son corps et se rapproche du bord pour finalement sortir du bassin. Elle s'assoit ensuite près de la table des offrandes et bénit d'eau "sacrée" les gens qui se sont approchés d'elle.

Miracle, pouvoir spirituel ou métaphysique, Anong vient, une fois encore, sans qu'on puisse l'expliquer, de flotter en position du lotus.



'nonnes flottantes'

Elles flottent depuis 40 ans...

Le Wat Tham Mongkon Thong est bien connu des Thaïlandais qui, tous les week-ends, débarquent par cars entiers pour voir la nonne. Si elle est aujourd'hui la seule religieuse au monde capable de réaliser une telle performance, elle n'est pourtant pas la première nonne à flotter dans l'eau de ce bassin.

L'histoire remonte vers les années 1958 quand la bonzesse U-ba, la première à flotter, attirait déjà les foules de pèlerins. On raconte qu'un esprit communiquait avec elle, lui donnant force et pouvoir spirituel pour réaliser cet acte hors du commun. Quand en 1987, à l'âge avancé de 92 ans, elle mourut, après plus de 40

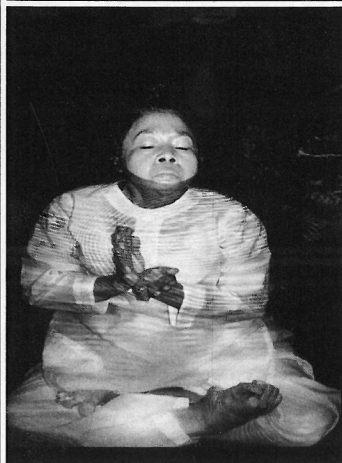
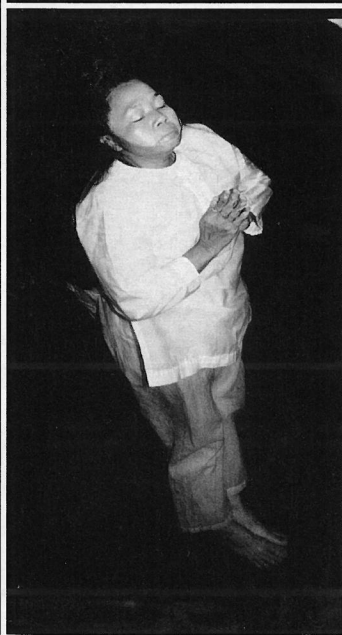
ans à flotter en position du lotus, le temple resta près de 6 ans sans qu'aucune personne ne fut capable de tenter l'expérience à nouveau.

Puis un jour, un moine supérieur eut une vision et réunit le conseil. L'esprit était venu le visiter et lui avait signalé l'existence d'une femme, vivant à Bangkok, ayant les mêmes dons que la nonne U-ba. On l'envoya à sa recherche, et il finit par la retrouver à Samut Prakan, petite ville du bord de mer, dans la banlieue de Bangkok, où elle subsistait tant bien que mal en balayant les trottoirs de la ville.

Anong n'avait jusqu'à présent pas eu une vie très facile. Séparée de son mari

depuis 25 ans, elle éleva seule ses deux enfants et fit toutes sortes de petits métiers, de ferrailleuse à cuisinière dans les ruelles de Bangkok, pour finir à Samut Prakan, où elle ramassait les sacs plastiques usagés qu'elle revendait à une usine de recyclage. Quand le moine la découvrit, elle n'avait plus aucune ressource ni les moyens de vivre convenablement. Ce ne fut alors pas très difficile de la convaincre de venir quelque temps au temple.

«Je ne savais pas si j'étais capable de flotter sur l'eau, d'ailleurs je ne comprenais pas ce que le moine essayait de m'expliquer. Mais n'ayant plus rien pour vivre, j'ai accepté, à ce moment là, l'offre



qui m'était offerte. Au moins là, pensais-je, j'aurai de quoi manger et un toit pour dormir.»

Où il est question d'esprits

Quand elle arriva au temple, elle ne savait pas si elle serait capable ou non de flotter. On lui expliqua alors l'histoire de la nonne U-ba et la relation qu'elle entretenait avec l'esprit. «J'ai médité longtemps, prié longtemps et c'est venu tout seul», dit-elle avec un humble sourire. Arrivée depuis 4 ans maintenant, elle se rappelle encore avoir passé ses premières semaines à méditer dans la forêt et au sommet de la colline.

Les séances dans le bassin durent environ une trentaine de minutes. L'eau est une eau douce toute à fait classique, si ce n'est qu'on lui donne le nom "d'eau propre" car purifiée par la prière. Elle est du reste changée tous les mois. Anong peut également flotter en position du lotus dans l'eau douce des rivières et des fleuves, comme dans l'eau de la mer. Parfois, elle y parvient sans l'aide de l'esprit, mais la séance est alors beaucoup plus courte. Avec lui, elle reste beaucoup plus longtemps et prend alors presque toutes les positions du Bouddha et des

divinités, sans savoir les positions qu'elle exécute. Ce sont du reste les fidèles qui lui ont raconté qu'elle prenait, en flottant, toutes ces positions.

Aujourd'hui, à 52 ans, Anong est consciente d'être la seule femme capable de flotter de cette manière. Grâce à elle

et aux dons des pèlerins venus la voir, le temple, qui est un haut lieu spirituel, a pu être rénové et est régulièrement entretenu. Elle ne perçoit d'ailleurs aucun salaire ni revenu, juste un petit quelque chose tous les mois lui permettant de rendre visite à ses enfants, âgés de 20 et 30 ans, restés vivre à Bangkok.

Son plus grand désir serait de pouvoir offrir aux

fidèles, l'unique position que l'esprit ne lui permet toujours pas d'exécuter (celle du Bouddha accompagné d'une déesse), malgré ses prières incessantes pour qu'il lui accorde cette faveur.

A l'entrée du bassin, un panneau marque l'attention: «Ceci n'est pas un show, mais s'adresse à tous les pèlerins venu voir flotter la nonne.» Une remarque finit le texte: «Personne n'est parfait, mais nous ne devons pas manquer le but de la vie: rester dans le droit chemin.»

Pour mieux comprendre le principe spirituel

Le pouvoir de la nonne n'est pas uniquement dû à la méditation et à sa relation avec l'esprit mais à un "nettoyage" spirituel, en faisant le vide à l'intérieur de son corps. Tous les gens anxieux, énervés, sont des gens "lourds" spirituellement parlant. Dans l'eau leur corps ne peut que couler. Les gens possédant une certaine pureté sont alors "légers", dégagés des problèmes qui préoccupent l'esprit. "Lavés" par un nettoyage spirituel, leur corps flotte alors plus facilement.

Pour rejoindre le temple

Le Wat Tham Mongkon Thong se trouve à Kanchanaburi, à 130 km à l'ouest de Bangkok dans une jolie vallée au milieu des collines et des champs de canne à sucre.

Le "temple troglodytique du Dragon d'or" est bien connu des Thaïlandais. Une longue et abrupte série d'escaliers aux rampes sculptées de dragons s'agrippe à la paroi rocheuse derrière le temple principal jusqu'à un ensemble de grottes. On peut suivre un cordon de lampes électriques qui traverse la grotte de devant pour ressortir au dessus du Wat, face à un panorama sur la vallée et les montagnes en arrière-plan. Il faut franchir un passage en rampant ou bien à quatre pattes.

Pour arriver au temple, du centre ville, tous les chauffeurs de *songthaew* (petite camionnette taxi) connaissent l'endroit.

Pour voir la nonne, l'entrée est de 10 bahts par personne, par groupe d'environ 30 personnes. Pour une séance individuelle, comptez 200 bahts.

Le guide de survie de l'automobiliste à Bangkok

survie de l'automobiliste à Bangkok

TROISIEME ET DERNIER VOLET

Par Stéphane Peray

Maintenant que vous avez révisé votre code dans le dernier numéro du *Gavroche*, nous allons passer aux choses sérieuses: conduire!

La première différence avec notre culture routière est que les Thaïs ne considèrent JUSTEMENT pas la conduite comme une chose SERIEUSE. L'application de la philosophie bien connue du "*mai pen rai*" à la façon de conduire ou plutôt à "la façon de se conduire sur la route" n'est pas sans créer de sérieux chocs culturels frontaux!

La première réaction du farang-expat qui s'aventure pour la première fois sur la route est de penser que les Thaïs conduisent d'une façon dangereuse. Le fait est que c'est le farang ignare, tout d'un coup jeté au milieu de la circulation chaotique qui devient dangereux pour tout le monde, parce que ce même farang essaye en vain d'imposer une certaine idée bien à lui de l'ordre.

C'est pourtant simple: tant que vous essayerez de conduire comme au pays, votre vie ne tiendra qu'à un fil. Par contre, le jour où vous conduirez comme les locaux (du préfixe hispanique "*loco*"), vous aurez toutes les chances de rester en vie, euh... en tout cas beaucoup plus longtemps que vous ne l'estimiez au début. C'est le miracle permanent de conduire à Bangkok (certes non homologué par le Vatican parce que celui-ci n'homologue, en Asie, que les miracles philippins - excepté, bien sur, les miracles économiques!)

Avant de démarrer:

Assurez-vous bien que votre ceinture de sécurité n'est pas attachée car celle-ci - c'est bien connue - est une entrave au détachement spirituel.

Les manoeuvres de base:

Sortir du parking: Poussez à la main les dix voitures autour de la votre qui vous gênent le plus jusqu'à ce que vous ayez assez de place pour faire manoeuvrer un Boeing 747. Partez comme un voleur sans remettre les autres voitures comme vous les avez trouvées.

Sortir de son soi:

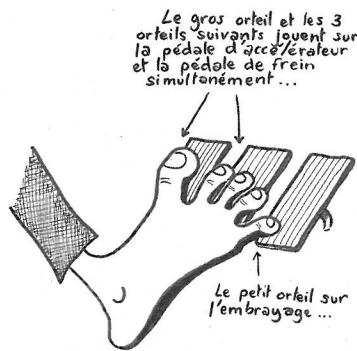
Vous pouvez bien sûr attendre qu'un automobiliste vous laisse le passage mais il faut savoir que les probabilités d'un tel acte de civisme sont proches de celles de gagner la supercagnotte du Loto. Mieux vaut donc forcer le passage. La technique consiste à avancer l'air de rien par à-coups de dix centimètres jusqu'à ce qu'une voiture finisse par s'arrêter, ce qui dépend plus du sang-froid du conducteur que

de la largeur de son véhicule (par exemple un chauffeur de bus municipal peut encore passer là où une office-girl en Daihatsu-modèle-de-poche ne le peut plus...)

Changer de file:

Le changement de file est très important car il permet de se mettre sur la file qui décoince le plus. La seule façon à Bangkok d'avancer un peu est donc de ne jamais rester sur la même file plus de trente secondes - slalomer en continuité étant l'idéal. La théorie comme quoi, dans la Cité des anges, la ligne droite n'est JAMAIS le plus court chemin confirme celle d'Einstein sur l'"espace courbe" (qui dit que le plus court chemin dans l'espace d'une étoile à une autre est une courbe).

Pour revenir à des choses plus terriennes, la technique du changement de file consiste à faire une embardée rapide et sèche en ne mettant SURTOUT PAS le clignotant qui risquerait de laisser deviner vos intentions aux autres automobilistes. A noter également qu'il est inutile



COMMENT CONDUIRE COMME 1 PIED...

jeter un oeil dans le rétro puisque de toutes manières, l'angle mort à lui seul peut contenir jusqu'à trois "*motosais*"!

Doubler un bus municipal:

Doublez toujours un bus sur sa gauche côté arrêt du bus, c'est beaucoup moins dangereux que sur sa droite.

Négocier un dos d'âne:

Accélérez à fond puis pilez d'un coup sec; passez le dos d'âne à 5 km/h en restant en quatrième, re-accélérez toujours en quatrième.

Eviter un trou béant:

Attendez le tout dernier moment pour vous rendre compte qu'il y a un trou, puis faites une superbe embardée sur la voie inverse en prenant soin de n'avertir personne en face.

Tourner à droite quand il y a un panneau d'interdiction de tourner à droite:

Tournez à gauche, continuez pendant cent mètres puis faites un superbe demi-tour au beau milieu de la route en vous y reprenant à 5-6 fois si la largeur de la route ne permet pas de braquer d'un coup (le touk-touk, lui, n'a pas ce problème...)

Circuler sur l'Expressway:

Utilisez la bande d'arrêt d'urgence comme la voie la plus rapide. N'oubliez pas de changer fréquemment de file. Collez au c... des véhicules qui ont le toupet d'utiliser l'Expressway à moins de 140 km/h en leur balançant des appels de phares coléreux.

Sortir de l'Expressway:

Remontez la file de voitures engagées dans la voie de décélération puis au dernier moment forcez votre passage pour vous insérer dare dare dans la queue.

Doubler un gros camion polluant (pour une moto seulement):

Rapprochez-vous du camion jusqu'à ce que son pot d'échappement vous rentre dans la bouche. N'attendez pas que la voie soit libre dans l'autre sens mais essayez plutôt de vous faufiler au milieu de la route en espérant que la moto d'en face qui double un camion exactement de la même façon aura l'intelligence de ne pas essayer de passer en même temps...

Occuper le temps en attendant au feu rouge:

Il y a toujours plein de choses à faire: changez votre guirlande de fleurs (qui a pour fonction de vous protéger d'un accident en obstruant le rétroviseur central), déposez tous vos crachats sur la chaussée, piquez une petite sieste, vérifiez que le moteur est toujours là en donnant des coups d'accélérateur intempestifs, klaxonnez pour réveiller le gars de devant en prévision du feu qui va passer au vert ou encore, matez la *mia noi* du Chinois en Benz en vous demandant si vous l'enviez plus pour sa voiture ou pour sa dulcinée...

Faire un constat:

Les valides fuient la scène; seuls les blessés mortels restent sur les lieux afin de constater qu'ils sont morts! Dans le cas d'un tout petit accrochage et si vous étiez en tort, prenez l'air le plus ahuri possible en regardant évasivement votre calandre SANS croiser du regard l'autre conducteur. Ah! oui j'oubliais: si vous êtes farang, vous n'avez pas à vous creuser la tête pour essayer de savoir QUI a tort. Un mal de crâne économisé, c'est toujours ça de gagné! ☺

Pas si bête!

Les Singeries des de_s

Des singes singeant les singeries des hommes sur un ring... Voilà le spectacle, unique en son genre, que nous offre Safari World, le plus grand parc animalier et parc d'attractions de Thaïlande situé au nord de Bangkok. *Gavroche* s'est infiltré dans les coulisses de cette exclusivité thaïe plutôt poilante... Histoire de se rappeler que nos cousins à bras longs ne sont pas si bêtes... Texte et photos de Laurence Sreshthaputra

Suzi a tout juste douze ans. Elle se trémousse joliment devant les spectateurs, vêtue de son cache-cœur rose et de sa mini-jupe bleue layette. Suzi se prête volontiers aux séances photos même avec des inconnus, souriant de toutes ses dents comme on le lui a appris. Elle monte sur scène chaque jour, brandissant une petite pancarte pour indiquer la fin d'un round pendant le match de ses camarades. Suzi n'est pas la dernière trouvaille de l'industrie du tourisme, visible dans un sombre go-go bar d'une rue de Patpong mais plus gentiment, l'une des vedettes velues du match de boxe thaïe des orang-outans de Safari World.

Cette belle femelle singe aux longs poils couleur caramel, venue de l'île de Bornéo est même, peut-être à son insu, la seule de son espèce à savoir faire tout cela. Ses confrères boxeurs sont également les seuls à savoir se pavaner en short de "Muay Thai" et à s'échanger des coups de pied ou de coude selon les règles du sport traditionnel thaï. Des règles d'ailleurs identiques ou presque.

Le match disputé entre deux boxeurs de même gabarit se déroule en trois rounds, est applaudi par une

foule de spectateurs déchaînés et arbitré par un juge impartial. La motivation des champions, comme en témoignent les coups plutôt mous qu'ils assènent à leur adversaire, diffère en revanche de leurs confrères humains. La philosophie sur le ring de ces athlètes poilus se résume semble-t-il à cette règle simple: «ne perd pas le maître des yeux, fait ce qu'il te dit, quand il te le demande et attrape au plus vite le grain de raisin qu'il te tend... »

Un Q.I. d'un enfant de 3 ans

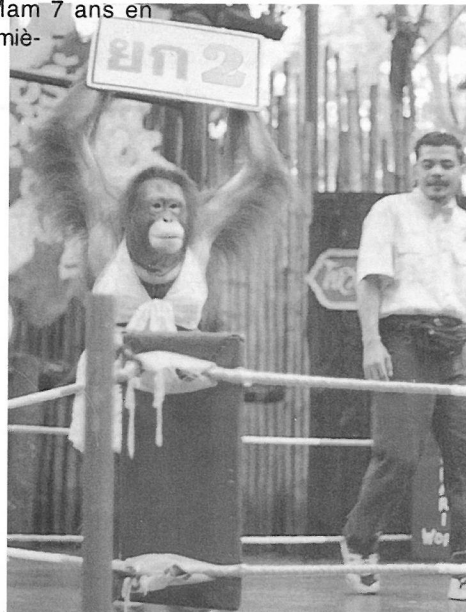
C'est en tous cas ce qu'ont rapidement compris ces boxeurs venus de Bornéo, qui sont montés sur le ring après un an et demi d'entraînement environ, et six mois de répétition. «Le principe est en fait celui d'un puzzle. Je leur ai appris les vingt minutes de spectacle geste par geste. Deux minutes sur scène, c'est à peu près deux mois de préparation», explique M. Azmin Bin Ghazali, responsable de l'entraînement des orangs-outans.

Cependant, avant de s'aventurer sur un ring, ces vedettes, (Dan 9 ans en culotte bleu, Mam 7 ans en culotte rouge, l'infirmière-

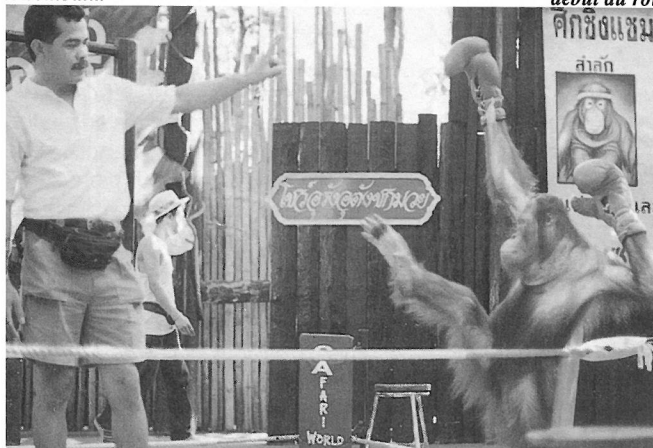
re, les brancardiers...) étaient déjà des habitués de la scène. Tous faisaient partie d'un premier spectacle, dont ils ont gardé des connaissances de bases, savoir dire "oui" ou "non" par exemple. «J'estime, de façon empirique, qu'un orang-outan a un Q.I. équivalent à celui d'un enfant de trois ans. Cependant certains sont plus intelligents que d'autres... Leur apprendre à applaudir prendra généralement quelques mois, ou parfois un jour, selon l'élève», poursuit l'entraîneur de nationalité malaise, instigateur de cette version de la boxe thaïe.

Les honneurs reviennent notamment à Dan, qui fut particulièrement précoce dans la compréhension des règles du jeu. «Dan est arrivé chez nous vers l'âge de deux ans. Je pensais que c'était trop tôt pour l'entraînement. Mais alors que j'apprenais aux autres à croiser les bras, et que j'avais oublié de fermer sa cage, il est venu dans les rangs, a fait comme les autres et a donc eu son sucre. Depuis, je l'ai pris dans la troupe», se rappelle Bin

Suzi, La pom-pom girl de service annonce le début du round 2



Danse traditionnelle avant le combat...



«Vas-y papa, met
lui une droite...»



Orangs- Outans

Ghazali. «Je les observe s'amuser. Lorsque je remarque un comportement qui m'intéresse, tel qu'un coup de pied, j'insiste sur le geste en disant "bravo" et en les récompensant. Le principe est identique au dressage de tous les animaux ; la récompense vient si le geste est correct.»

Une carrière de star

L'animal doit obéir à la voix de son maître ou à un simple geste. «Durant le spectacle, j'utilise de nombreux signes, cela peut être une position du corps, un mouvement du bras ou même le fait de me gratter la tête...», précise Bin Ghazali qui orchestre ainsi sur scène, l'attitude de chacun des cinq intervenants. «Si je vois des erreurs, je reprends la séquence immédiatement après la représentation. Mais toujours avant leur repas, on obtient de meilleurs résultats», poursuit-il. La vie de ces vedettes du ring est donc bien réglée. Huit heures de sommeil, deux repas par jour, un spectacle par jour en semaine, deux les week-ends. Quelques répétitions supplémentaires de temps à autres, mais «trop de travail ou trop de discipline n'est pas bon pour eux», murmure l'entraîneur qui dit connaître par coeur la personnalité de ses vingt élèves. «Leur santé est ma première priorité. Il faut veiller

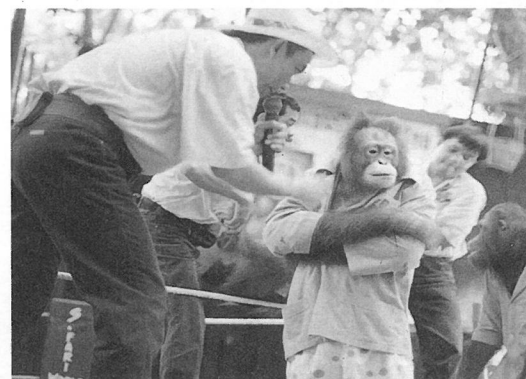
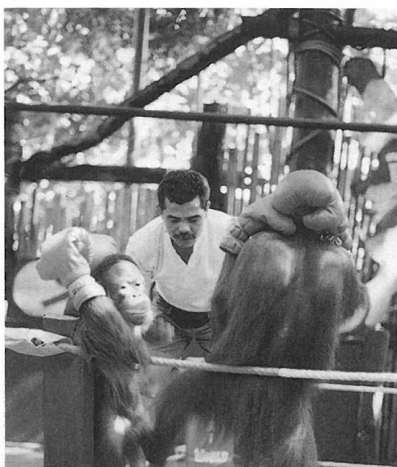
à ce que l'animal ne soit ni sur-alimenté, ni sous-alimenté. C'est la raison pour laquelle j'interdis au public de les nourrir», avance Bin Ghazali, qui veille donc aux kilos superflus que des gâteries trop calorifiques pourraient causer. Les plaisirs, qui sont toujours à forte contenance en sucre, varient donc du carré de chocolat aux grains de raisins, moins calorifiques.

Agés en moyenne de dix ans, les cinq orang-outans prenant part au spectacle devraient voir leur carrière de star s'achever dans 7 ou 8 ans, et en tous cas lorsqu'ils ne montreront plus d'entrain à la tâche... Ils pourront alors rejoindre la prometteuse section "reproduction" de Safari World - qui célèbre à ce jour, sous les yeux attendris et fiers de papa Azman, quatre nouveaux nés - et songer à la préservation de leur espèce, en voie d'extinction. Il ne resterait en effet à ce jour dans le monde, que près de dix mille de ces primates.

Derrière les barreaux de leurs cages en fer, les stars déchues auront alors tout loisir de méditer ces quelques mots: «roule des mécaniques, joue l'insolent sur scène, l'enfant gâté, rend le coup que ton maître t'a lancé et fait mine de te battre avec acharnement avec ton pote et, en rang d'oignons dans l'assistance... ils vont se dilater la rate... Que les hommes sont bêtes.» **G**

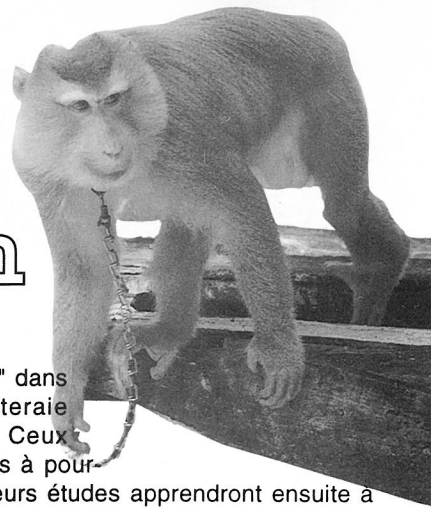
Dan est déclaré vainqueur par l'arbitre Bin Ghazali

«Vas-y frappe, je sens rien», semble dire Mam à son adversaire



Les Singes Ouvriers de Khun Somphon

(Pas si bête!
La suite...)



Située à Kanchanadit (province de Surratthani), l'école des singes dirigée par Somphon Saekhow, dresseur et propriétaire du lieu, est unique au monde. Depuis 21 ans, il apprend aux macaques (petits singes trapus d'Asie) à cueillir des noix de coco, mûres de préférence...

primaire" dans la cocoteraie voisine. Ceux autorisés à poursuivre leurs études apprendront ensuite à sauter d'un cocotier à l'autre, à devenir plus rapide et efficace. Un bon ouvrier est capable de cueillir de 700 à 1200 noix de coco par jour, pour la plus grande joie de son propriétaire. Après un, voire deux trimestres de cours, les meilleurs éléments entreront à l'"université" où ils apprendront à décharger les véhicules, passer les fruits à l'ouvrier qui les pèlera ou encore à les ensacher.

Si une fois leur diplôme en poche la majorité des élèves ira travailler dans les plantations, les plus chanceux d'entre eux rejoindront les "Monkeys Show" des centres touristiques, où le travail est plus rare et moins éprouvant. On pourrait s'étonner aujourd'hui de constater que cette exploitation abusive d'un animal capturé à l'état sauvage ne soulève pas la colère des associations de défense des animaux. Peut-être parce que ces singes sont bien traités pendant leur vie d'apprenti, et ensuite d'ouvrier? Peut-être parce qu'ils sont mieux en semi-liberté que dans des cages? Peut-être parce que sans les "ouvriers", les macaques auraient disparu du sud de la Thaïlande, tués par les braconniers, vendus à des zoos étrangers où victimes de l'expansion humaine?...

Danny C.Moa

Khun Somphon, le plus célèbre dresseur de singes de Thaïlande, apprend à son élève à faire tourner une noix de coco.

me du singe, afin de le familiariser, certains individus pouvant se montrer dangereux et mordre. Nourri, soigné et logé par le centre, l'animal se sentira progressivement en sécurité et deviendra plus facile à dresser.

Une fois sa confiance gagnée, l'élément principal de la formation, la noix de coco, entre en jeu. Les fruits mûrs, caractérisés par leur couleur brune, seront systématiquement choisis afin que le primate ne puisse identifier que ce fruit au moment de la cueillette. Le professeur apprend à son élève la manière de détacher les noix de coco. A titre d'exemple, Somphon fait tourner avec ses mains une noix traversée par un axe métallique fixé sur une boîte. En s'appuyant sur la théorie du singe qui imite l'homme, il va habituer ses élèves à répéter les mêmes gestes, à raison de deux séances quotidiennes de trente minutes. Pendant que l'un travaille, les autres regardent, anciens et nouveaux élèves font classe ensemble, le message passe plus vite. Un bon mois sera utile pour leur apprendre à faire tourner la noix de coco avec les "pieds". Les exercices seront ensuite appliqués sur des mats, le singe étant constamment relié au maître par une corde. A ras du sol, puis de plus en plus haut.

Une fois la méthode bien assimilée, les élèves passeront un examen de fin "d'école

Si d'autres centres de la région se sont spécialisés dans cette formation pour répondre à l'incessante demande des exploitants de cocoteraies, l'école de Khun Somphon, dont la renommée n'est plus à faire, est la seule à accueillir ses élèves en internat. Pour le dresseur de singe le plus célèbre du royaume (huit cents macaques sont déjà passés entre ses mains), le contact continu avec l'animal, la patience et la gentillesse sont l'une des clés de la réussite de sa formation, d'une durée de trois à six mois suivant les individus.

Capturés dans la région par des chasseurs qui les revendent aux plantations, les singes sauvages entrent à l'école à l'âge de 2/3 ans, les jeunes étant naturellement plus réceptifs que leurs aînés auxquels on n'apprend plus à faire la grimace. Mais n'est pas étudiant chez Khun Somphon qui veut. Ce dernier procède avant tout à une étude de comportement du primate de manière à savoir s'il est "dressable" ou non. Examen de passage obligatoire pour être admis à l'école, ce test permet également au singe de s'habituer à son nouvel environnement.

L'examen réussi, la première phase d'entraînement peut commencer. Elle se déroule sur différents ateliers où, à doses "singéopathiques", ses futures tâches lui sont enseignées. Somphon procède par étape, au ryth-



Rencontres Francophones

La manifestation "Rencontres Francophones", organisée par l'ambassade de France le 18 novembre et centrée sur le multimédia, a été l'occasion de découvrir les dernières nouveautés en matière de CD-Rom, sites Internet et divers produits audiovisuels et écrits en langue française. Deux nouveaux supports écrits francophones ont été également présentés: la revue semestrielle "Aséanie", revue de sciences sociales et humaines en langue française dont la sortie du premier numéro est prévue en mars et "L'Asie Magazine". Lancé depuis le début du mois de novembre, ce nouveau mensuel traite de l'actualité politique, économique, culturelle et touristique de toute l'Asie orientale (Asie du Sud-est, Chine, Taiwan, Japon et les deux Corées) présentée à travers de nombreux reportages, correspondances, analyses et chroniques. La rédaction compte un réseau d'une quinzaine de correspondants dans la plupart des pays asiatiques et s'appuie également sur de nombreux universitaires spécialistes de cette région et d'écrivains reconnus comme Jean Lacouture ou Philippe Franchini.

Dirigé par Marc Victor, ancien correspondant de RFI au Vietnam et au Cambodge et ancien rédacteur en chef du mensuel "Le Mékong", le magazine se veut être une véritable passerelle entre la France et l'Asie. Simultanément diffusé dans les deux pays, il vise le grand public francophone: milieux économiques et institutionnels, administrations, hommes d'affaires, touristes, étudiants...

Cette revue de 68 pages quadrichromie est tirée à 25 000 exemplaires et vendue 32 francs.

Abonnement pour un an (12 numéros) au prix de 320 FF pour l'Union européenne et 405 FF pour les autres pays.

Pour toutes informations complémentaires, contactez: **L'Asie Presse, 21 bis rue des Ecoles, 75005 Paris. Tél: 01 40 51 80 08. Fax: 01 40 51 80 84.**

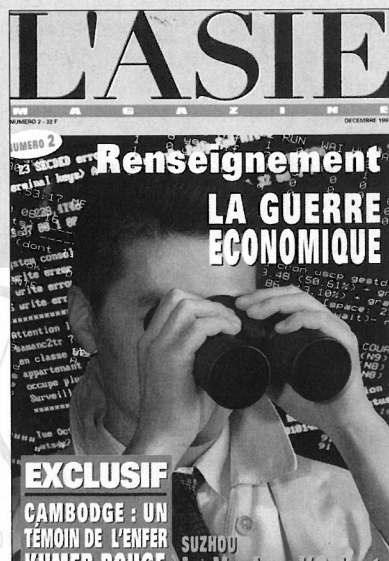


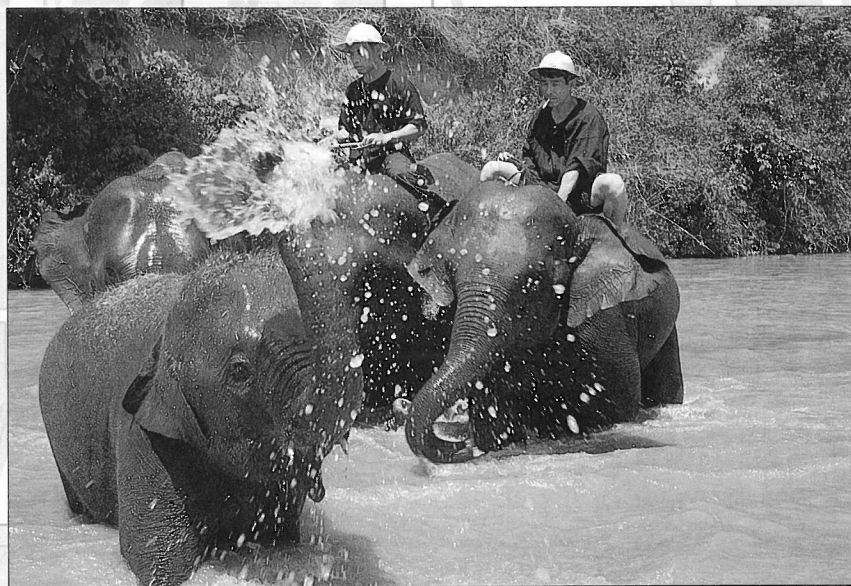
Photo: Laurence Sreshthaputra



Honneur

Monsieur **Gérard Coste**, ambassadeur de France en Thaïlande a remis, au cours d'une réception organisée à la résidence le 25 novembre dernier la prestigieuse insigne de **Commandeur de l'Ordre National du Mérite à la Princesse Galyani Vadhana Krom Luang Naradhiwas Rajanagarindra**, soeur du roi.

Cette décoration témoigne de la reconnaissance du gouvernement français envers la contribution remarquable de la princesse Galyani pour le développement d'une coopération culturelle et d'une compréhension mutuelle entre la Thaïlande et la France.



A la recherche de généreux donateurs

De nombreux éléphants sont chaque jour maltraités, battus, exploités par des propriétaires douteux et sans scrupules, au service de commerces illégaux. Malades, blessés, certains se laisseront mourir d'épuisement tandis que d'autres, plus chanceux, seront secourus par des organisations charitables telles que "Friends of The Asian Elephant", "The Elephant Hospital" ou encore "The Elephant Preservation Center".

Une soixantaine d'éléphants sont actuellement les heureux pensionnaires de l'hôpital des éléphants de Lampang où ils bénéficient de traitements adaptés et intensifs. Les soins sont dispensés gratuitement et sont financés grâce aux membres de la fondation et aux donations du public.

Mais cela ne suffit pas toujours et le centre connaît, depuis quelques mois, de graves difficultés financières.

Madame Soraida Salwala, Secrétaire général de l'association déclare: «Les soins sont extrêmement coûteux et nous avons également en projet la construction d'un refuge pour accueillir les éléphants abandonnés par leurs propriétaires. Si chacun d'entre nous pouvait donner simplement 1 baht, cela nous aiderait à les sauver».

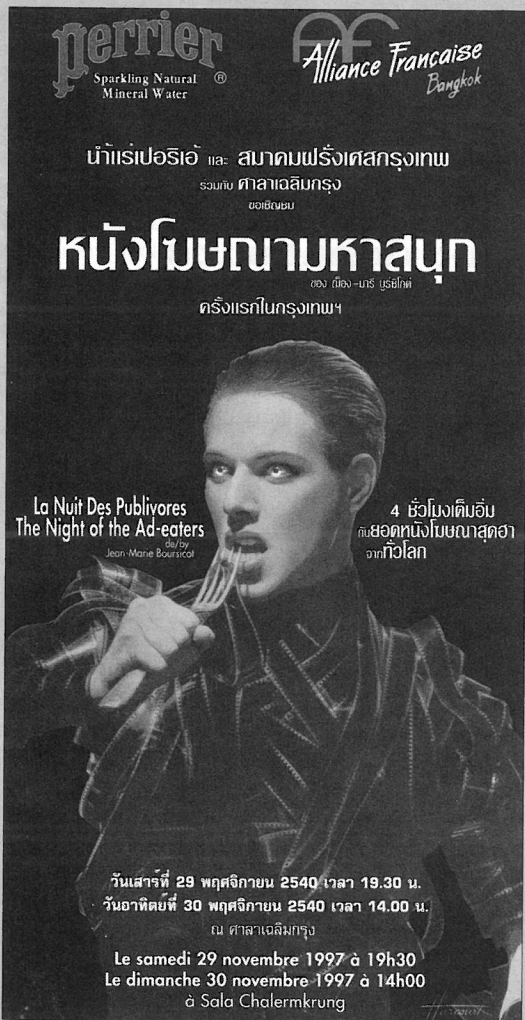
Les donations peuvent être faites par l'intermédiaire de la Fondation des Amis de l'Eléphant (Friends of the Asian Elephant), 36/15 Moo 2, Ram Intra Road, Bang Khen, Bangkok. Tél: 509 29 47, 521 2758, 945 4680.

Un événement "culte"

La fièvre publivoire a bel et bien touché les Thaïlandais! Afin de faire face à l'engouement d'un public toujours plus nombreux, l'**Alliance Française**, organisatrice de la Nuit en collaboration avec **Perrier et le théâtre Sala Chalerkrung**, a en effet rajouté deux programmations supplémentaires aux deux premières, initialement prévues. Un public composé à 90% de Thaïlandais recrutés parmi les étudiants et les professionnels de la communication (publicité, télévision, cinéma, journalistes, Ecoles de commerce), les amateurs d'images et de sensations nouvelles, s'étaient donnés rendez-vous les 29 et 30 novembre derniers. Un spectacle sans frontières qui a ainsi attiré des spectateurs nouveaux n'assistant que rarement aux manifestations françaises.

Les quatre heures de programme ont traduit la vitalité et les tendances de la publicité mondiale (la publicité française représentant 20% du cocktail et la palme de la créativité revenant sans aucun doute aux pays du Sud-est asiatique). On regrette cependant l'absence de publicités plus "érotiques" et le peu d'illustrations des grandes causes distillées, quant à elles, au compte goutte. Ceci expliquant peut-être cela, les spectateurs furent beaucoup plus disciplinés et l'ambiance moins hystérique que celle connue jusqu'à présent.

La **Nuit des Publivoires** fut de l'avis général et malgré le problème de censure, un véritable succès et deviendra, sans aucun doute, **LE rendez-vous** annuel des accros de films publicitaires. C.A



perrier Sparkling Natural Mineral Water

Alliance Française Bangkok

บ้านเร่ปอริเอ่ ๓๓: สมาคมฝรั่งเศสกรุงเทพ
สนาม ศาลาเฉลิมกรุง
๒๒ เมษายน

หนังโฆษณาทุก
๒๒ เมษายน - ๒๓ พฤษภาคม

ครั้งแรกในกรุงเทพฯ

La Nuit Des Publivoires
The Night of the Ad-eaters
du by Jean-Marie Bouriscol

4 ชั่วโมงเต็มอิ่ม
พิเศษคุณหนังโฆษณาสุดฮา
จากทั่วโลก

วันเสาร์ที่ 29 พฤศจิกายน 2540 เวลา 19.30 น.
วันอาทิตย์ที่ 30 พฤศจิกายน 2540 เวลา 14.00 น.
ณ ศาลาเฉลิมกรุง

Le samedi 29 novembre 1997 à 19h30
Le dimanche 30 novembre 1997 à 14h00
à Sala Chalerkrung

"SATHORN'MAL" pour de bon !



La troupe Sathorn'Mal avec de gauche à droite:
Nathalie Spirale, Georges Charlemagne, Anne-Sophie
Jumelle et Marie-Thérèse Charlemagne

Créée au mois de février 1997, la **troupe de théâtre amateur "Sathorn'Mal"** est montée, le **12 décembre** dernier sur la scène de l'**auditorium de l'Alliance Française** avec un spectacle humoristique présenté en trois parties. Le programme a débuté avec une oeuvre inédite pour trois flûtes, interprétée par trois musiciennes au tempérament affirmé: Anna da Sophia (la pin-up), Maria Teresa (la vieille fille) et Natalia (le clown) étaient dirigées de main de maître par le brillantissime chef d'orchestre Georgius Carollus. La deuxième partie du spectacle fut assurée par la talentueuse Christiana della Nonnotta interprétant avec brio et sur une chorégraphie de Sandrine Mars, un "Charleston" endiablé sur une musique de cabaret. Le pianiste de toutes les audaces, Khun Patanco interpréta, quant à lui, une version revue et corrigée de la Sonate au clair de lune... Tout un programme!

La troupe de théâtre "Sathorn'Mal" est ouverte à toutes les personnes francophones, sans aucune distinction d'âge. Amateurs et motivés, si vous souhaitez faire partie du prochain spectacle prévu en juin prochain, contactez **Anne-Sophie Jumelle au 213 21 22**.

Les premières répétitions débutent dès le mois de janvier et sont fixées tous les mercredis soirs à 18h.

Rendez-vous

Du 17 au 19 janvier

La majorité des habitants du petit village de Bo Sang, situé près de Chiang-mai, vivent de la fabrication d'ombrelles en papier. Cette fête se veut être le reflet des techniques traditionnelles et d'un véritable savoir-faire de ces artisans. Concours, expositions et vente seront les points forts de ce festival.



Du 20 janvier au 10 février

Les populations chinoises de toute la Thaïlande célèbrent la nouvelle année lunaire. Diverses activités ponctuent cette semaine festive: grand nettoyage des maisons, danses traditionnelles et feux d'artifice. C'est à Nakhon Sawan, capitale d'une province à prédominance chinoise, qu'ont lieu les manifestations les plus spectaculaires: des processions sont organisées à travers les rues de la capitale en l'honneur des divinités du Dragon d'Or et du Lion et mettent en scène des groupes de musiciens et de danseurs aux costumes colorés.

Du 22 au 31 janvier

En 1592 à Don Chedi (Suphan Buri), le roi Naresuan gagne un combat difficile contre le leader de la force ennemie, libérant ainsi le Royaume de Siam. Ce festival commémore cet événement capital avec des reconstitutions et des expositions historiques ainsi que de nombreux divertissements organisés en plein air.



Journal de Birmanie

Après une tournée triomphante aux Etats-Unis et dans plusieurs pays d'Europe, **Jeanne Hallacy**, journaliste basée à Bangkok, présente "**Burma Diary**", un documentaire très attendu sur la vie des réfugiés birmanis. Rendez-vous le **1^{er} janvier** à partir de **18h30** dans les nouveaux locaux du **FCCT Penthouse, Maneeya Center Building, 518/5 Ploenchit Road**.

La projection du film prévue vers 20h sera suivie d'une réception et d'un débat.

Diner: **280 bahts pour les membres** (380 bahts pour les non-membres ou 250 bahts pour la projection sans le repas).

Pour toutes informations complémentaires, merci de contacter le **FCCT au 652 05 80/1**.

Concert

Ibycus Chamber Music Ensemble organise le **25 janvier** l'**hôtel Dusit Thani**, le premier concert de musique classique de l'année 1998 avec un **réцитал de violon et piano**. L'autrichien **Simon Stadlmair** (violon) et l'allemand **Claus Frank** (piano) interpréteront les oeuvres de **Lacerda, Respighi et de Franck**. Ce concert sera également présenté le **31 janvier** à **Royal Cliff Beach Resort à Pattaya**.

Les concerts débuteront à 17h30.

Prix des billets: **400 bahts**, 200 bahts pour les enfants.

Places à retirer dans vos bookstores habituels.

Tél: 932 92 08

Fax: 539 49 87.

Salons au Queen Sirikit Convention Center Janvier 1998

Du 28 au 31 **Thailand International Conference on Pediatric ORL & Otology Update**
Conférence internationale sur les problèmes et les équipements liés à la surdité

Du 31 au 1/02 **13th Brand's Thailand International Crossword Championship' 1998**
Compétition internationale de mots croisés

Nouvelles de Koh Samui

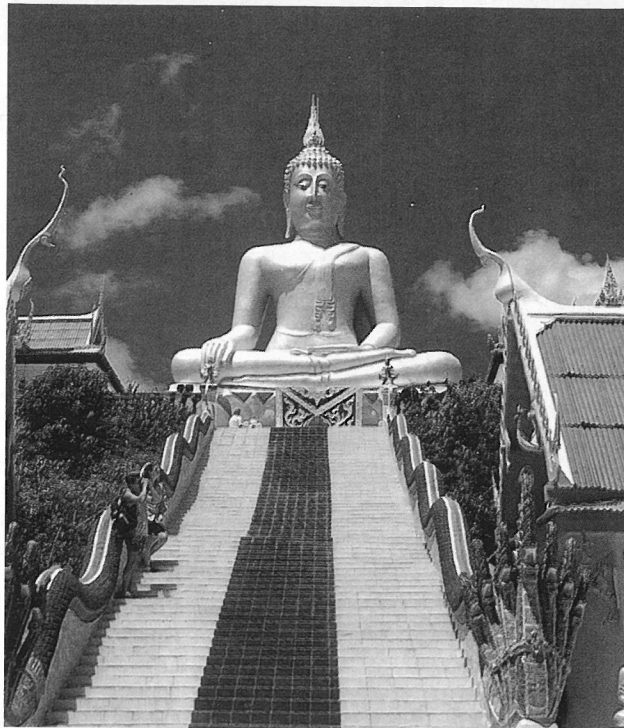
compilées par Dany C. Moa

Kuala Lumpur-Samui

Bangkok Airways, propriétaire du seul aéroport de Koh Samui, continue son expansion hors des frontières siamoises. Après une première ligne Samui-Singapour, la compagnie aérienne prévoit sous peu d'ouvrir une nouvelle destination: Kuala Lumpur (Malaisie). Une solution rapide pour arriver à Samui via la capitale malaise.

Hep! Taxi

En sus des traditionnels taxis rouges qui circulent en permanence sur l'île, en nombre considérable d'ailleurs, les autorités de la capitale ont alloué aux insulaires vingt licences de taxis-meters. Reconnaissables à leur couleur émeraude ou marine et jaune notamment, ces nouveaux taxis sont bien plus onéreux que leurs devanciers, mais le compteur devrait clarifier et solutionner les mésententes de tarifs entre les touristes et les chauffeurs. La



paix à son prix.

Stupéfiants travaux

Pour accueillir une clientèle de plus en plus nombreuse et en prévision des années 1998/99 et le programme touristique "Amazing Thaïlande", de nombreux travaux d'infrastructures ont été

commencés depuis quelques mois: canalisations plus adéquates, tracage des routes, barrières de protection dans les virages dangereux, rénovation et construction de nouvelles routes ainsi que la restauration de différents sites touristiques. Un budget annuel de 75 millions de bahts a été englouti. Les travaux

dureront encore quelque temps, en souhaitant que le résultat sera à la hauteur des nuisances causées par ces derniers. La patience est l'art d'espérer.

Nuit Blanche

Le 12 janvier aura lieu la première Full Moon Party de l'année à Koh Phan Ngan. La pleine lune en guise d'astre-lumière, le sable comme matelas et la mer comme horizon: la nuit de Rave peut commencer.

Malades, pauvres malades

Le nouvel hôpital privé de Chaweng Beach ouvert récemment a l'avantage non seulement d'être neuf et remarquablement situé en bord de plage mais aussi très bien équipé: salles de réanimation, d'opération et de rééducation, scanner, rayon-X, laboratoire, nurserie et dentiste. Les patients qui occuperont les quelques centaines de chambres auront également à leur disposition deux belles piscines. Plus centre de convalescence qu'hôpital, le lieu rassure et la douleur d'autrui devient moins douloureuse.

Comment réceptionner Radio France Internationale ?

* Bien choisir son récepteur Ondes Courtes

Il doit couvrir les bandes de radiodiffusion de 4 MHz à 26 MHz (de 75 mètres à 11 mètres) ou, au moins de 6 MHz à 21 MHz (49 mètres à 13 mètres). Il doit réunir trois qualités: sélectivité, sensibilité, stabilité. La "double conversation" (dual conversion) est une garantie de performances. L'appoint d'une antenne extérieure simple est nécessaire pour sortir de la cage de Faraday que constitue une maison à toit métallique ou un immeuble en béton armé.

* RFI en diffusion directe par satellite

Des programmes RFI peuvent être reçus directement par satellite par les particuliers équipés d'antennes paraboliques.

ASIASAT 2: 100,5 Est. 24h/24, dans le bouquet numérique avec TV5 et MCM.

PALAPA C2M: 113,2 Est. 24h/24 sur 7,2 MHz en sous-porteuse de CFI

Un journal de 8mn, suivi d'un zoom de 2 mn, est diffusé en début et à la demie de chaque heure.

RFI sur Internet: <http://www.RFI.fr>

Radiofrance Internationale, 116 Avenue du Président Kennedy, B.P 9516, 750016 Paris. Service des relations avec les auditeurs: Tél: 01 44 30 89 69/70/71.

RFI en ondes courtes: fréquences Asie du Sud-est

Heure BKK	Khz	bande
en Français		
6h - 7h	9570	31m
6h - 7h	9830	31m
6h - 8h	7120	41m
6h - 8h	12025	25m
7h - 7h30	15440	19m
17h30 - 19h	9830	31m
18h - 19h	11890	25m
21h - 22h		11615
22h - 23h		11670
23h - 00h		5920
en Anglais		
19h - 20h	11600	25m
21h - 22h	12030	25m

Jacques, Guy, Philippe et leur nouvelle équipe seront heureux de vous accueillir avec le verre de bienvenue à l'hôtel restaurant "MA MAISON" Pattaya 386/9-15 Soi 13, Tél: (038) 710 433/4, 429 318 - Fax: (038) 426 066

Chambres-bungalows autour d'une piscine avec climatisation, mini bar, TV, satellite, certaines chambres avec magnéscope personnel.

En plus d'une carte variée et abondante, Yves, le chef cuisinier, vous mijotera avec soin un menu copieux et différent tous les jours. Notre cuisinier local vous préparera selon la plus pure tradition des plats thaïlandais raffinés. Sur commande l'exceptionnel plateau de fruits de mer à la française, mayonnaise, ailoli... Et en plus des prix agréables, très agréables...

Bienvenue à tous. Jacques Jacqmin



MA MAISON
MY HOUSE - MEIN HAUS



Le Moulin de Sommai

Le Moulin s'est refait une beauté !

Nouveau cadre, nouvelle carte, Plat du jour...

La convivialité et la qualité sont toujours là !

Ouvert de 12h00 à 14h00 et de 18h00 à 23h00.

Fermé le dimanche midi et lundi.



93/3A, Langsuan Road, Lumpini, Patumwan, BKK. Tél: 652-2513 Fax: 251-3058

A l'Âge de pierre,
SCHENKER avait déjà une main de velours!



À BANGKOK :

John Quarmby
(en français)

Tél. : 259 7654

Wolfgang Taubert

Tél. : 260 5544

Claude Goalec

(en français)

Tél. : 661 2899

Fax : 259 7652-3

Tél. : 259 7640-51

À CHIANG MAI :

55 Moo7, Chiang Mai-Hot Rd.

Mme Doungthai

Tél. : (053) 200 301-2

ou (053) 282 525

Fax : (053) 200 303

Nos experts sont à votre disposition pour répondre à toutes vos questions en matière de déménagement et transports internationaux. Consultez-nous, un devis vous sera proposé, sans aucun engagement de votre part !



SCHENKER INTERNATIONAL

Sur les 5 continents 400 bureaux dont 4 en Thaïlande

ADNA Property Services



Maison à louer, Soi Yen-akard, 3 chambres plus bureau, 3 salles de bains, meublée, cuisine équipée, de style thaï et contemporain. A visiter, surface: 350m², prix: 100.000 bahts.
Contactez Véronique.

ADNA

Real Estate Consulting, Marketing & Management

LPN Tower 1, 25th Floor,

333 Viphavadee-Rangsit Road

Lard-yao, Chatuchak, Bangkok 10900

Tél: 618 83 00 Fax: 618 83 03
Mob: 01 630 4890

Profitez de votre séjour en Thaïlande:
soignez vos dents pour 70 %
moins cher qu'en Europe...
Première visite gratuite



LAB TECHNOLOGY INTERNATIONAL CO., LTD

Direction Européenne

162/197, Moo10, Thapaya Road, Pattaya 20260
Tél: (038) 251 289 Fax: (038) 251 232

Calme et tranquille

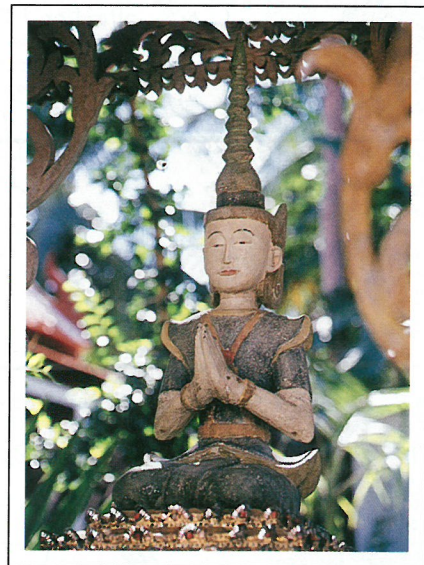


A ENVIRON 15 KM DE PATTAYA SUR LA ROUTE DE SATTAHIP.
40 BUNGALOWS TOUT CONFORT. DANS UN CADRE
PARADISIAQUE ET UNE ATMOSPHERE TYPIQUEMENT THAIE.
PISCINE ET PLAGE PRIVEES AVEC VUE MAGNIFIQUE SUR LA
BAIE DE PATTAYA. NOTRE RESTAURANT VOUS PROPOSE
UNE CUISINE THAILANDAISE ET ORIENTALE AINSI QUE DE
DELICIEUX PLATEAUX DE FRUITS DE MER .



Sunset Village

89/5 Soi 4, Sukhumvit Km. 162.5 Nachomtien, Sattahip, Cholburi.
Tel : 038-237940, 237-979, 237-980 Fax : 038-237-941



Où chaque client est un Président

Direction suisse

59/3 Moo 5, Chengmon Beach, Koh Samui 84320

Tél: (077) 245 315-7, Fax: (077) 245 318

E-mail: htlwhite@loxinfo.co.th,

Internet: <http://www.sawadee.com/samui/whitehouse>

CULTURE

Ciné Rétro

*Alliance Française
Bangkok Janvier 98
(Sathorn Road, auditorium)*

Samedi 03/01 - 16h

Quai des brumes

Mardi 06/01 - 19h

Quai des brumes

Samedi 10/01 - 16h

Zéro de conduite

Samedi 10/01 - 17h

Daïnah la métisse

Mardi 13/01 - 19h

Un condamné à mort s'est échappé

Samedi 17/01 - 16h

Un condamné à mort s'est échappé

Mardi 20/01 - 19h

La Folie des grandeurs

Samedi 24/01 - 16h

La Folie des grandeurs

Mardi 27/01 - 19h

Le grand blond avec une chaussure
noire

Samedi 31/01 - 16h

Le grand blond avec une chaussure
noire

*Alliance Française
Chiangmai*

Mardi 06/01 - 16h30

Vendredi 09/01 - 20h

Madame Bovary (1991)

Mardi 13/01 - 16h30

Vendredi 16/01 - 20h

Le dernier métro (1980)

Mardi 10/01 - 16h30

Vendredi 23/01 - 20h

Les choses de la vie (1970)

Mardi 27/01 - 16h30

Vendredi 30/01 - 20h

Police Python 357 (1976)

Cinéma

Zéro de conduite

Un film de Jean Vigo

Auditorium de l'Alliance Française, le samedi 10 janvier à 16h. Durée: 45 minutes, noir et blanc, sous-titrage en anglais, 1933. Avec: Jean Dasté, Robert le Flon, Louis Lefèvre.

Le sujet: C'est la rentrée scolaire dans un collège de province. La vie reprend avec les chahuts au dortoir, les punitions traditionnelles, les récréations, les études houleuses et les conflits avec l'administration. Un soir, les pensionnaires décident de se libérer de l'autorité des adultes et déclenchent une révolte... Sorti en avril 1933, le film fut interdit par la censure en août 1933 pour ne ressortir qu'en novembre 1945 avant de devenir un film culte pour tous les cinéphiles.



Daïnah La Métisse

Un film de Jean Grémillon

Auditorium de l'Alliance Française, le samedi 10 janvier à 17h.. Durée: 50 minutes, noir et blanc, sous-titrage en anglais, 1931. Avec: Laurence Clavius, Charles Vanel...

Le sujet: Sur un paquebot de luxe où elle accompagne son mari, Daïnah la métisse use de son charme étrange, d'un exotisme troublant. Un soir, sur le pont désert, elle s'amuse à attirer un mécanicien qu'elle repousse en le mordant cruellement. Le lendemain, Daïnah disparaît par dessus bord...



Festival du Cinéma français 14 février - 15 mars

Organisé par l'**Ambassade de France et l'Alliance française**, ce festival sera l'occasion de projeter une vingtaine de films français, dont la plupart ont été primés au Festival de Cannes au cours de ces cinq dernières décennies.

Il s'agit de **montrer au public thaïlandais la diversité de la production française**: de *Subway* à *Un homme et une femme*, en passant par *Cyrano*, *Ma sai-*

son préférée, *La lune dans le caniveau* ou encore *Ridicule*... Ces films seront en grande partie projetés dans la **salle de cinéma de l'Alliance Française** tandis que **les plus récents ou les inédits seront diffusés au théâtre Sala Chalemkrung**.

Suite à la sélection de deux films thaïs au **Festival des Trois Continents de Nantes** et au prix Spécial du jury attribué à l'un

d'eux (*Fun, Bar, Karaoké* du réalisateur Pen-Ek Ratanarung), les organisateurs du festival envisagent également la projection de ces deux films au théâtre Chalemkrung. Ce serait une façon pour la France de féliciter ces deux réalisateurs dans leur propre pays et de donner une chance à de nouveaux spectateurs de découvrir ces films (*Fun, Bar et Karaoké* étant déjà sorti à Bangkok au mois de septembre).

Un événement culturel dont la volonté est de renforcer les liens entre le cinéma français et le cinéma thaïlandais afin de donner lieu à de futurs échanges entre producteurs et distributeurs des deux pays.

Le programme du festival ainsi que toutes les informations complémentaires vous seront communiqués dans notre prochain numéro.

Le Festival des Arts

Asia Music International et Volvo organisent pour la seconde année consécutive en Thaïlande le **"Festival des Arts"** qui se tiendra du **17 janvier au 28 février** au **théâtre du Bangkok Playhouse**. La première édition de ce festival en 1997 remporta un succès tel qu'il semble déjà devenir un des rendez-vous marquants de la vie culturelle de Bangkok.

Cet événement présente des artistes du monde entier s'exprimant dans des domaines artistiques les plus variés tels que la danse, la musique (clas-

sique, traditionnelle ou moderne), le théâtre ou le cirque. L'édition 98 va vous enchanter avec un programme proposant une diversité des arts et des styles. Les concerts débiteront à 20h au théâtre du Bangkok Playhouse situé sur New Petchburi Road, près de Charn Issara Tower II.

Billets: 800 et 500 bahts, à retirer au D.K Books, Siam Square, Asia Books de Sukhumvit, Robinson de Silom et de Sukhumvit, Chintakarn Music School et au Bangkok Playhouse.



Le 17 janvier: Fong Naam

Cet ensemble musical se distingue par la volonté farouche de combiner des compositions de musique traditionnelle avec une instrumentation contemporaine. Un cocktail original régulièrement salué par les publics et les critiques du monde entier.



Le 7 février: B'Tutta

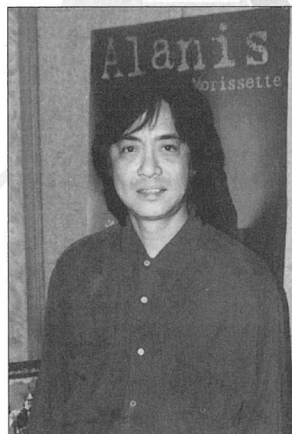
Des rythmes africains aux swings latinos, les amateurs de percussion seront comblés avec la performance musicale du groupe australien B'Tutta.



le 18 janvier: Gogol & Mäx

Bienvenue dans le monde fantaisiste des clowns à l'humour décoiffant. Un spectacle rythmé et plein d'humour qui enchantera grands et petits.

Programme



Le 8 février: Hucky Eichelmann & Friends

Le célèbre guitariste Hucky Eichelmann sera accompagné pour ce concert exceptionnel de musique contemporaine, de la vocaliste Marisa Sukosol Nunbhakdi et des talentueux Jirapan Ansvananda et Supatra Indrabhakdi à la guitare.



Les 21 et 22 février: Les Ballets Jazz de Montréal

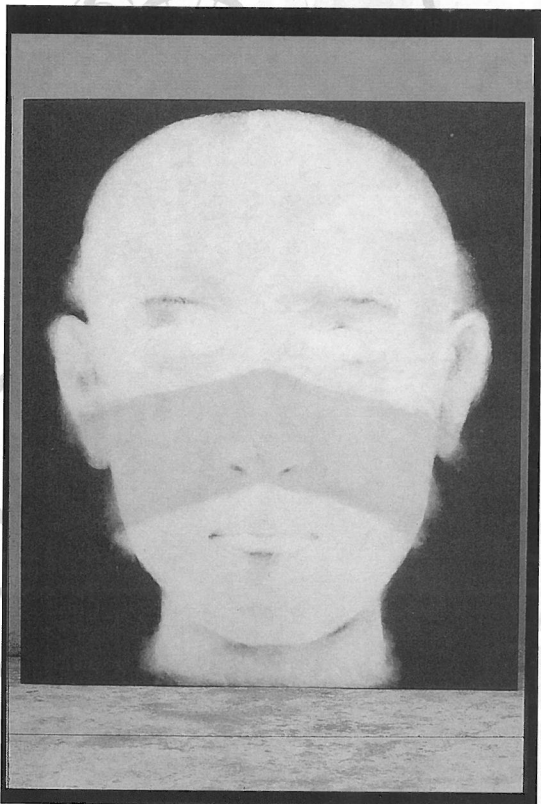
Du Jazz mais aussi du Rock, de la Soul, de la musique classique et contemporaine, la compagnie faisant preuve d'une imagination débordante et d'une énergie incroyable.



Le 28 février: George Winston

Le pianiste Georges Winston interprétera, en solo, différents extraits de ses sept derniers albums enregistrés depuis 1980. Un programme varié et composé de morceaux de blues, de rock et de jazz.

Expositions



"Glittering Face"



"The conversation of dark head and golden head"

La Magie de l'Or

Numthong Gallery présente jusqu'à la fin janvier **"The Prototype of Dark Age"**, une exposition unique, réalisée par l'artiste thaïlandais de renom **Nitti Wattuya**.

Cette exposition traduit avec force les inquiétudes de l'artiste devant l'avidité et la cupidité des personnes et des conséquences désastreuses de leurs actes sur l'environnement. Un thème qui lui est cher et qu'il exprime à travers différents styles. De l'art abstrait au figuratif, Nitti Wattuya utilise les mêmes symboles comme le traitement de l'or, les jeux de lumière, les visages, la nature et les animaux.

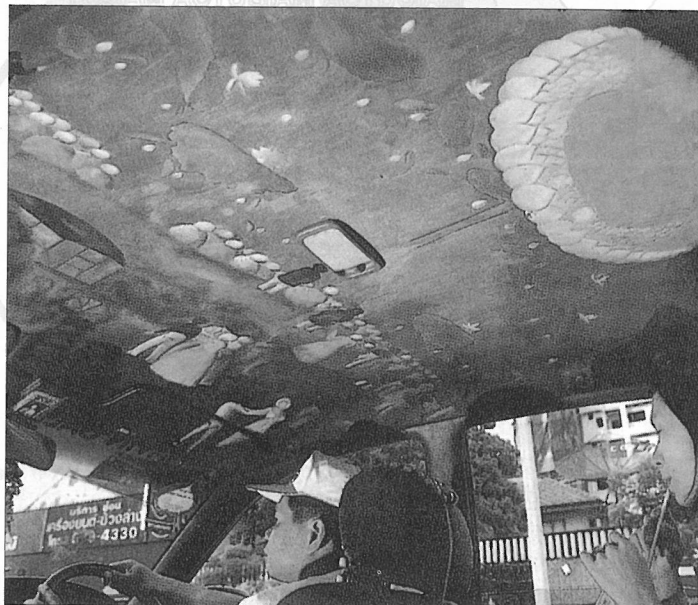
S'inspirant de la peinture religieuse traditionnelle, l'artiste construit des images idéalistes et harmonieuses. Il peint à grande échelle renforçant

ainsi la présence de la personne ou de l'objet représenté. Ces visages humains sont l'expression de leur propre égoïsme, de leurs préoccupations personnelles au détriment du bonheur d'autrui et du bien-être de la planète.

Pour toutes informations complémentaires, **contactez Numthong Tang au 243 4326.**

La galerie est ouverte du mardi au dimanche de 10h à 19h.

Numthong Gallery, 1129/29 Co-Op Housing Building, 109 Thoetdamri Road, Dusit, Bangkok.



Espace alternatif

Un espace original au service de l'art, telle est l'idée mise en place par **"The Navin Gallery"**. C'est en effet à l'intérieur d'un taxi que des "mini-expositions" sont organisées à Bangkok, depuis plusieurs années. Peintures au plafond réalisées par l'artiste Suttisak Phutararak ou film vidéo présenté par le sculpteur japonais **Yutaka Sone**, une seule et même envie anime les créateurs du projet: mettre l'art à la portée du commun des mortels.

La prochaine exposition intitulée **"At the end of all the journeys"** débutera le **13 janvier à 17h30** sur le **parking de Mah-boonkrong** et sera présente dans les rues de la capitale jusqu'au 28 février.

Pour tous les goûts!

Vive les rois

La galette des rois est à l'honneur pendant tout le mois de janvier à "la Brioche", la pâtisserie du Novotel Siam Square. Régalez-vous et jouez le jeu: ils ont également pensé aux fèves et aux couronnes! Ouvert de 7h à 22h. Tél: 255 6888.



Italie du Nord

Le Risotto sous toutes ses formes, préparé par le chef Alberto du restaurant Heights Café de l'hôtel Pan Pacific. Risotto aux asperges et au parmesan, risotto au safran et à l'osso bucco... une sélection disponible du 19 au 31 janvier. Tél: 632 9000 ext. 4343

L'année du Tigre

Du 28 au 30 janvier, l'hôtel **Mariott Royal Garden Riverside** célébrera le Nouvel An Chinois en organisant de nombreuses festivités: Danse des Dragons et spécialités gastronomiques vous seront proposées au "Rice Mill", l'un des meilleurs restaurants chinois de la ville. Et pour le déjeuner, un buffet **Dim Sum "All you can eat"** au prix de **420 bahts**. Tél: 476 0021/2.

Le **Novotel Siam Square** organise du **21 au 28 janvier** un spectacle de danses qui se tiendra tous les jours devant l'entrée de l'hôtel. Un menu spécial Nouvel An est proposé au **Lok Wah Hin** au prix de **2 400 bahts** pour quatre personnes et de **3 600 bahts** pour six. Une bouteille de Bordeaux vous sera offerte pour toute commande de ce menu spécial. Tél: 255 6888 ext 2702/5.

Et à l'occasion de ces festivités, l'équipe du **Concept CM2** organise la soirée "Eye of the Tiger", le mardi 27 janvier. Entrée: **300 bahts**, une boisson offerte.

NO HAND RESTAURANT

"Allez-y sans vos mains, mais n'oubliez pas votre tête !"

Tim s'empare d'une crevette dans l'assiette posée devant elle. Délicatement, elle la décortique avec ses doigts aux longs ongles peints d'un vert émeraude qui n'est pas sans contraster avec le rose de la crevette. Finalement, prête à être savourée, la tenant entre le pouce et l'index, elle se tourne vers vous et plongeant son regard plein de malice dans vos yeux brillant d'envie, s'empresse de vous la faire déguster en tamponnant ensuite les commissures de vos lèvres avec une serviette parfumée.

Subtile sensation, douceur exquise, vous ne savez plus très bien de la crevette ou de la fille laquelle vient de vous procurer le plus de bonheur...

A peine le temps de l'avaloir qu'une seconde crevette arrive encore plus vite que la première aux bords de vos lèvres, suivie d'une cuillère de riz pour l'accompagner. Tim regarde ensuite les plats que vous avez choisis de goûter et se décide pour le *Phat Thai* que vous avez commandé. Ses doigts jonglent avec les baguettes et se tournant vers vous une nouvelle fois, d'un petit rire tout amusé à la tête que vous faites, vous en enfourne une bonne bouchée en faisant bien attention de ne pas en faire tomber sur votre chemise.

Une petite soif? Il suffit de cligner les paupières et de tendre la gorge et votre verre arrive tout naturellement jusqu'à vous.

Elle est charmante, prenant si soins de vous, vous épongeant votre front humide bien que la clim soit au maximum, la chaleur monte dans le petit salon...

Plus fou à Bangkok, on peut toujours trouver. La preuve avec ce No Hand Restaurant qui, comme son nom l'indique signifie

"sans les mains". Ici, on choisit d'abord la jeune fille qui vous tiendra compagnie (en tout bien tout honneur, on n'est pas dans un go-go bar empli de prostituées) durant tout le repas. Puis on s'installe dans de petits salons capitonnés avant de commander les délicieux plats proposés à la carte. Et surprise! Lorsque les plats arrivent, on reste bras croisés. Car c'est la fille qui vous nourrit à la baguette...

Une expérience unique au monde où, pour une fois, le jeu de mains n'est pas un jeu de vilains.

No Hands Restaurant, 19 Rama 4 Road, Samyarn, Bangkok.

Tél : (02) 2355000. Fax : (02) 2366702.

Prix moyen : 1500 bahts/pers.



Restaurant vietnamien

La cuisine sublimée de Tan Dinh

La cuisine vietnamienne est sans doute l'une des plus subtiles et des plus fines du monde tant les saveurs y sont délicates et les mets d'une légèreté incomparable. Réunissant la même passion pour la cuisine de leurs ancêtres, Freddy Vifian et son frère ouvrent à Paris, en 1978, leur premier restaurant. Entreprise familiale avant tout, Tan Dinh (Nouvelle cité) devient en quelques années LE restaurant vietnamien de la capitale. Son secret: une cuisine habilement basée sur la simplicité des recettes d'origine et adaptée au goût des Français. Un véritable retour aux sources où les recettes de chacun furent soigneusement décortiquées, les ingrédients listés, pour ne retenir que le plus petit dénominateur commun.

Le résultat est superbe, les saveurs sublimées. Les gourmets s'émerveillent et les critiques gastronomiques ne s'y trompent pas: 15/20 au Gault et Millau, une étoile au guide Michelin. Fort de leur succès parisien, les frères Vifian décident de conquérir le marché asiatique et choisissent Bangkok comme première destination. Ouvert au début du mois de décembre en plein coeur de la ville, soi Ruamrudee, le restaurant Tan Dinh se veut être la réplique parfaite de son frère jumeau en terme de qualité et de service. Utilisant exclusivement les produits régionaux, les recettes ont été légèrement modifiées pour les adapter davantage au goût des Thaïlandais.

C'est donc nichée en plein coeur de Ruamrudee Village que s'élève la

maison abritant ce nouveau trésor culinaire. Si le rez-de-chaussée nous a semblé un peu froid, les deux suivants nous ont réellement enchantés tant par la luminosité que dégage la magnifique verrière que par la fraîcheur des lieux débordant de plantes vertes. Freddy Vifian et son associé sino-laotien Ménom Song ont en effet souhaité une atmo-



sphère chaleureuse et décontractée. Dessiné par l'architecte français Jacques Corréard, l'endroit est particulièrement réussi, offrant intimité (deux salons particuliers sont disponibles) et convivialité dont le dernier étage en est la parfaite illustration: une salle dont le plafond est une immense verrière et où les invités peuvent se retrouver pour un dernier verre sous les étoiles.

Confortablement installés, nous partons à la découverte de la carte composée d'une vingtaine de plats habilement sélectionnés par le maître des lieux. Une carte volontairement courte, qui se veut être la meilleure représentation des spécialités vietnamiennes. Aucun menu vous sera imposé et quelque soit la combinaison personnelle que vous choisirez, chacun des plats se mariera harmonieusement avec le suivant. Tout choix se révèle donc judicieux et délicieux. Car le bonheur est complet: raviolis vietnamiens, rouleaux de crevettes, salade de cigales de mer (150 bahts), bar sauté aux épices (300 bahts), huîtres chaudes (250 bahts), filet de boeuf mariné aux épices (400 bahts), pigeons laqués (300 bahts)... les herbes et les épices étant savamment dosées pour apporter aux plats des saveurs inoubliables.

Servis par un personnel charmant et professionnel, vous serez également conseillés sur le choix des vins. Une carte destinée aux connaisseurs, élaborée par Freddy Vifian, restaurateur passionné et dégustateur professionnel, propose quatre-vingt appellations de vin différentes: vins français - Riesling Hagel 95 (1200 bahts), Château Prieuré Lichine 92 (2400 bahts), Chambolle Musigny 93 (2200 bahts), Chateaufeuf du pape Beaucastel 93 (3200 bahts) - australiens, américains, italiens et chiliens (Cabernet Sauvignon Los Vascos (1000 bahts) et des crus exceptionnels à 80 000 bahts la bouteille.

Une excellente adresse à retenir pour une cuisine saine, savoureuse et légère qui, nous le savons, saura séduire vos palets délicats de gastronomes avertis!

Catherine Aubail

Tan Dinh
20/6-7 soi Ruamrudee,
Ploenchit Road,
Bangkok 10330.

Tél: 650 89 86, Fax: 650 89 87.
Ouvert de 11h à 14h30 et de
18h00 à 23h.
Parking gratuit.



Les "Jardins à Bière"

Si les hirondelles annoncent l'arrivée du printemps, les "**Beer Gardens**" annoncent, quant à eux, le début des températures hivernales sur Bangkok.

Chaque mètre carré disponible dans les rues de la capitale est transformé en restaurant de plein air avec musique "live" à la clef.

Tables et chaises envahissent chaque soir l'**esplanade du World Trade Center** où de



nombreux stands proposent toutes sortes de bonnes choses: fruits de mer au barbecue, poulet grillé, salades, saucisses allemandes,

cuisine thaïe et européenne. Une foule d'étudiants et d'employés de bureau se retrouve chaque soir autour d'une bière fraîche, au son d'une musique pop ou folk. Une bonne soirée en perspective! Arrivez vers 19h pour que vous puissiez trouver une table de libre. **Du lundi au jeudi de 18h à 23h et le week-end de 18h à minuit.**

Faites comme si les travaux en cours sur Rama I n'existaient pas et relaxez-vous au **Singha Beer Garden du Siam Discovery**. Situé entre ce dernier et Siam Center, vous trouverez les mêmes choses que son voisin d'à côté: carafe de bière Singha en pression (130 bahts), Corona (95 bahts), poulet grillé (100 bahts), Som Tam (35 bahts), Musique live... Ouvert de 18h à minuit.

Le **Carlsberg Draft Center** situé en face du **théâtre Chalermkrung** vous offre également la possibilité de vous restaurer avant le lever de rideau. Happy hours de 17h30 à 18h30. Cuisine locale et internationale à partir de 50 bahts. **Ouvert de 17h30 à minuit.**

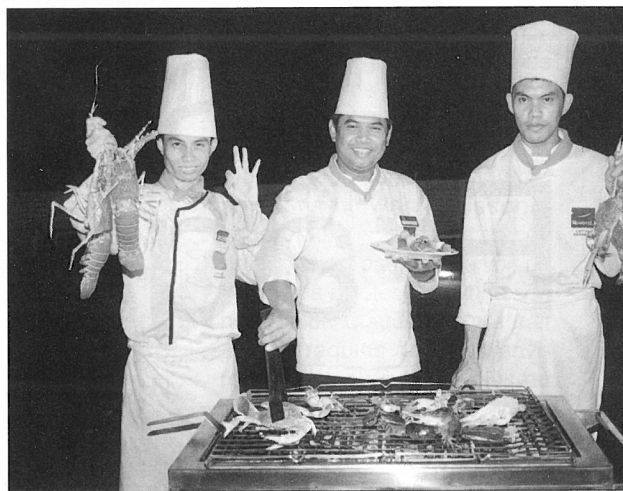
L'**Amari Boulevard Hotel** vous propose tous les soirs de 17h à 24h une cuisine thaïe et internationale à prix très raisonnables (poulet entier grillé: 90 bahts, friture de poissons à 60 bahts). Et c'est accompagné des succès du chanteur philippin Reynaldo S. Jinerez que vous profiterez du Beer Garden de l'hôtel jusqu'à la

fin de ce mois.
Tél: 267 97 08.

Le **Novotel Lotus** situé sur Sukhumvit soi 33 vous accueille autour de la piscine pour leur "**Beer Garden Festival**" organisé jusqu'à la fin du mois de février. Prix: 140 bahts net pour une carafe de Carlsberg pression et 340 bahts net pour le buffet international (fruits de mer au barbecue) et une boisson.

Tél: 261 0111 ext 4900.

Un cadre reposant et très agréable pour le **Beer Garden du Siam Intercontinental** situé sur l'étang face à l'hôtel. Tous les éléments sont réunis pour passer une bonne soirée entre amis: nourriture simple et bon marché, **Happy Hour de 18h à 19h**, bière fraîche, musique... **Tél: 253 03 55/57.**



A vos fourneaux!

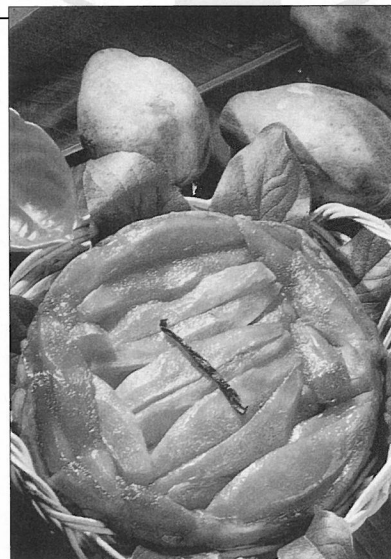
Tatin à la papaye et aux épices

Préparation: 30 mn - Cuisson: 35 mn

Ingrédients pour cinq à six personnes: 250 g de pâte feuilletée, 2 papayes mûres, 1 gousse de vanille, 1 cuillère à café de cannelle, 110 g + 1 cuillère à soupe de sucre roux, 40 g de beurre

- 1- Chauffez 110 g de sucre et 2 cuillères à soupe d'eau sur feu doux pour faire fondre le sucre. Montez le feu, cuisez à petits bouillons jusqu'à ce que le sirop blondisse. Versez aussitôt dans un moule à manqué anti-adhésif de 22 cm; inclinez-le en tout sens pour couvrir tout le fond. Laissez durcir.
- 2- Ouvrez la gousse de vanille sur sa longueur; prélevez les graines de l'intérieur avec un petit couteau. Pelez, coupez en deux, épépinez les papayes. Coupez chaque moitié en cinq longs quartiers. Poêlez-les avec le beurre et les grains de vanille à feu moyen-vif en remuant délicatement, juste le temps de bien les enrober.
- 3- Serrez les plus belles tranches sur le caramel. Versez le reste dessus avec le jus, égalisez la surface. Poudrez de 1 cuillère à soupe de sucre. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).
- 4- Poudrez uniformément de cannelle le bloc de pâte dégelée. Etalez-la en un disque de 28 cm. Posez-le sur les fruits cannelle dessous, glissez les bords entre les fruits et les parois. Piquez la surface de trois ou quatre trous d'aiguille. Enfourez 30 mn.
- 5- Sortez du four. Posez un plat sur la tarte encore chaude. Protégez vos mains, retournez. Dégustez chaud ou tiède.

Variante: Vous pouvez ajouter un tout petit verre de rhum dans la poêle où cuisent les papayes. Vous pouvez également remplacer la gousse de vanille par du gingembre. **Bon Appétit !**





Sihanoukville, Fragile paradis

Texte et photos de François Touranne



Dieu que les femmes sont cruelles... La preuve ? «Regarde un couple de crabes», explique Leng à son vieil ami Mech. «Quand la femelle change de carapace, son mâle la protège. Lorsque c'est au mâle de muer, la femelle demande à son amant de le dévorer sous ses yeux.»

La mer scintille calmement et les îles de la baie de Sihanoukville se perdent dans les brumes de chaleur. Autour d'un pastis, dégustant un plat de "caviar local" (petits oeufs jaunes d'un étrange mollusque), les deux amis devaient en riant. «J'espère que les touristes reviendront bientôt par ici. Même si il n'y a plus de problèmes de sécurité, ils ont encore peur», dit Leng. «Des touristes d'accord, mais pas trop», réplique Mech en regardant des singes se battre dans les arbres. «Il ne faut pas que notre ville devienne polluée comme Hong Kong.»

Après les combats qui ont fait plusieurs dizaines de morts dans la capitale en juillet dernier, la petite cité balnéaire cambodgienne a été désertée par les amateurs de plages et de cocotiers. Pourtant, les sites qui entourent Kompong Som (l'autre nom de Sihanoukville) figurent parmi les plus attractifs de la région: îles vierges, immenses plages de sable blanc, fonds sous-marins parmi les plus riches du Golfe de Siam et cascades de toute beauté.

Sihanoukville pourrait donc devenir une concurrente sérieuse pour certains sites thaïlandais si les infrastructures d'accueil étaient améliorées. Aujourd'hui, malgré ses 900 chambres, la ville n'offre aucun hôtel de classe supérieure. C'est sans doute pour cette raison que Lim Huy Leng, lorsqu'il ne discute pas avec son camarade Mech, passe son temps sur son immense chantier. A 57 ans, Leng, l'une des fortunes de la ville, a investi plus d'un million et demi de dollars dans la construction d'un hôtel. C'est avec fierté qu'il fait visiter son terrain,



situé sur une colline dominant le port commercial de Sihanoukville.

Piscine en forme de trèfle (!!), courts de tennis, zoo, restaurants, et même un lac pour la pêche: Leng a tout prévu. «Avec 60 chambres, ce sera le meilleur hôtel de la ville. Nous accueillerons des clients venus du monde entier», dit-il. Mech, lui, prend un air nostalgique, et se souvient des années d'avant-guerre. De 1965 à 1971, il fut employé à l'hôtel Indépendance, une immense bâtisse face à la mer, aujourd'hui à l'abandon. «A l'époque, raconte Mech, des

de l'hôtel-restaurant Koh Pos en 1992. «J'aime bien vivre ici. Il y a du vent, du soleil, la mer transparente, tout pour être heureux», explique-t-il.

Grand bleu

«Aujourd'hui, nous n'offrons pas beaucoup d'activités aux touristes. Ils peuvent juste prendre un bain et profiter du bon air», reconnaît Teng Huy, directeur du Tourisme à Sihanoukville. Heureusement, quelques initiatives individuelles voient le jour, comme la construction d'un circuit de karting. Claude Dinh Tan, un Français

recèlent des merveilles sous-marines. «La plupart des plongeurs que nous emmenons reconnaissent qu'il est très rare de voir autant de variétés de faune et de flore sur un si petit espace. En plus, les îles où nous pique-niquons à midi sont entièrement vierges, un rêve de Robinson!», raconte Claude.

A quelques mètres de profondeur (3 à 15 mètres), dans une eau limpide (jusqu'à dix mètres de visibilité), le plongeur se retrouve baignant dans un véritable aquarium. Le fond est tapissé de coraux de toutes formes (champignons, gorgones, cornes

de cerfs) et de toutes couleurs. Des dizaines de poissons peu farouches passent à un ou deux mètres: poissons-perroquets, poissons-clowns, poissons-anges, mérous et petites demoiselles. Il n'est pas rare de voir un barracuda pointer le bout de son nez. Selon Claude, il n'y aurait pas de requins dans les environs. Ceux-ci vivraient plus au large. Par contre, vous aurez peut-être la chance d'apercevoir une tortue de mer ou une raie. Côté mollusques et invertébrés, le choix n'est pas moins vaste: éponges, anémones, con-

combres de mer, bénitiers et moules géantes se trouvent sur le sable ou accrochés aux rochers. Parmi les coquillages, il y aurait même, selon Claude, des huîtres perlières!

Menaces sur le paradis

Le petit paradis aquatique de Sihanoukville reste pourtant fragile. «Il y a aussi peu de volonté politique de développer la ville que de protéger ses fonds sous-marins», constate Claude. «La pêche à la dynamite et la surpêche pratiquée par les marins des pays voisins dans les eaux territoriales peut, à terme, endommager les sites. Sans parler de l'arrachage des coraux destinés à l'ornement.» Officiellement, la vente de coraux est interdite au Cam-



yachts venus de France, de Grèce, des Etats-Unis venaient mouiller à Sihanoukville. Il y avait beaucoup de touristes étrangers.» Mech, qui a maintenant 59 ans, est devenu gérant

installé à Sihanoukville depuis 1992, propose, lui, des balades en mer à la découverte des îles et des plongées en apnée ou en bouteilles. Les îles, situées à une ou deux heures de bateau,



Krousar Thmey prend le large

L'association Krousar Thmey (Nouvelle famille) a entrepris depuis deux ans des stages de formation aux métiers de la mer, destinés principalement aux enfants des rues de Phnom Penh. Depuis novembre dernier, une quinzaine de jeunes participent au troisième stage de l'association, qui dispose de deux chalutiers dans le port de pêche de Sihanoukville. «J'ai choisi de venir ici parce que je veux devenir pêcheur. Je rêve d'être seul la nuit sur mon bateau et regarder les étoiles», explique Tim Kosol, orphelin de 19 ans, qui vivait il y a peu dans les rues de la capitale.

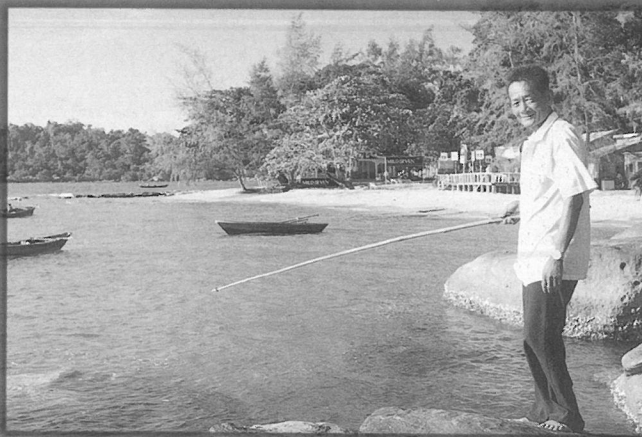
Sur une durée de quatre mois, les apprentis-marins, dont certains

n'avaient jamais vu la mer, apprendront à manoeuvrer un bateau, apprécier les courants et se repérer en mer. Ils auront également des cours de mécanique, de météo, de navigation, de natation, et bien-sûr de pêche. «Ces jeunes sauront à l'issue du stage gérer un chalutier, c'est-à-dire calculer le coût de revient d'une journée en mer, et donc le prix de vente de leur pêche», explique Alain Courau, en charge de la formation à Sihanoukville.

Fait assez rare au Cambodge, des notions d'environnement et d'écologie sont aussi au programme. «Nous leur conseillons d'utiliser

des filets aux mailles plus larges, qui permettent de ne pas récupérer de trop petits poissons. Le renouvellement des espèces est de moins en moins bien assuré dans les eaux cambodgiennes, à cause des flotilles de pêcheurs des pays voisins qui viennent profiter de l'absence de règles pour pratiquer une pêche à outrance», explique Benoit Duchateau, responsable de l'association.

À l'issue des deux premiers stages, 70% des apprentis de Krousar Thmey ont trouvé du travail en tant que marins-pêcheurs. La réussite de cette expérience est même parvenue jusqu'aux oreilles de Georges Pernoud, producteur de l'émission de télévision Thalassa. Une équipe de tournage a passé quelques jours au Cambodge en décembre et leur reportage devrait être diffusé prochainement sur France 3. **F.T.**



boûge, mais à Sihanoukville, de nombreux stands au bord des routes en proposent aux touristes pour quelques dollars. Le développement économique de la ville, s'il peut augmenter le nombre de touristes, risque aussi de mettre en danger l'équilibre écologique de la baie.

Sihanoukville possède le seul port maritime en eau profonde du Cambodge, construit par les Français à la fin des années 50. Des milliers de containers y passent tous les mois. Des accords sont en cours de négociation avec le Laos, pays enclavé, pour faire transiter ses marchandises par Sihanoukville. Plus de dix entreprises internationales ont déjà choisi

de s'y implanter. En outre, la ville figure sur l'un des projets d'axes routiers régionaux de l'Asean, qui devrait relier le sud de la Thaïlande au sud du Vietnam. Beaucoup de trafic et d'agitation en perspective autour du petit paradis. «Mais ne vous inquiétez pas, il restera toujours un petit coin calme où l'on pourra boire le pastis et profiter du soleil», assure Teng Mech.

INFOS PRATIQUES

Bus: GST Co, Ho Wang et DH Cambodia proposent un service de 3 bus par jour (près du marché central de Phnom Penh). Compter 3 H 30 de route pour 220 km.

Restaurants / Bars: Les Feuilles (Français), Angkor Arms (Pub), Hawai Sea-view (Fruits de mer), Koh Pos (fruits de mer).

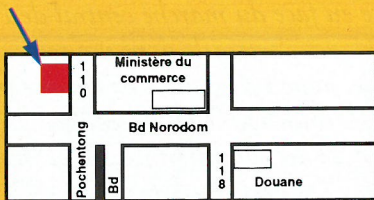
Hôtels: Yang Chou (près du terminus des bus), Seaside Hotel (le plus chic), Koh Pos (la plage toute proche), Royal Hotel (tout neuf, central).

Plongée et balades en mer: contacter Claude au 855 (0) 15 340 120 ou fax 855 20 (0) 34 320 180.

DANZAS

The worldwide transportation network

- Frêt aérien et maritime
- Déménagement
- Douane et camionnage
- Division spéciale textile
- Projets industriels
- Logistique pétrolière



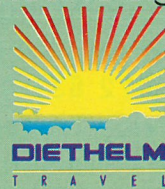
DANZAS CAMBODIA LIMITED

149/151 Rue Preah Ang Duong (rue 110) 1er étage
Tél/Fax: (855 23) 362 960/723 464 Mob (855) 15 919 784
Contact: Christophe LEFEBVRE

ANGKOR WAT



Angkor Wat, that awesome monument built by the Khmers. See Angkor Wat with a Diethelm tour of Cambodia. We offer daily departures on tours of four to eight days.



No. 65, Street 240, Phnom Penh, Cambodia, Tel : (855 23) 219 151, 219 052-5, Fax : (855 23) 219 150, E-mail : dtc@bigpond.com.kh
Kian Gwan Building II, 140/1 Wireless Road, Bangkok 10330, Tel : (662) 255 9150-70, Fax : (662) 256 0248 - 9, E-mail : dto@dto.co.th
Internet : <http://www.diethelm-travel.com>, <http://www.asiatour.com>

COMIN KHMERE

Etudes - Fourniture - Installation - Maintenance

■ Conditionnement d'air



■ Electricité (HT à BT)



■ Groupes électrogènes



■ Centrales diesel



■ Outillage professionnel



48 Vithei Samdech Pann (rue 214)
PO Box 28 Phnom Penh
Fax: (855-23) 426 622
Tél: (855-23) 426 056, 722 513, 362 000

កម្ពុជា អាកាសចរណ៍



KAMPUCHEA AIRLINES

Le Ciel Est Sans Limite

Bangkok Kuala Lumpur
Singapore Phnom Penh
Hong Kong
Macau

19 Preah Mohaksat, Treiyani Kossamak Road, Phnom Penh
Tél: (855 23) 427 868, Fax: (855 23) 427 869, 211 770

Bureau de Bangkok: 138/70 17th Fl. Jewelry center, Nares Road,
Tél: (66 2) 267 3210-5 Fax: (66 2) 267 3216
Bureau de Chiangmai: Chiangmai International Airport, T. Suthep
Tél: (66 53) 201 556-7 Fax: (66 53) 201 851

RED

Restaurant Européen
à
l'Accent Québécois

Repas 11h00 à 14h00
du Lundi au Vendredi
Dîner à partir de 18h00

Pour réservation
360 676

ou appelez notre
nouveau numéro

 012 831 407

Service Traiteur
et Livraison

56e1Preah Sihanouk, Phnom Penh

La Paillote

Hôtel-Restaurant

N° 234, Rue130- 54. Phnom Penh



Située juste en face du marché central de Phnom Penh
"La Paillote" vous accueille dans son restaurant de style
brasserie, pour y déguster une cuisine française
traditionnelle et asiatique.

Chambres avec air conditionné, TV et mini-bar à des
prix très attractifs.

Nous vous proposons également notre service traiteur
pour tous vos cocktails ou buffets à domicile.
VISA et MASTER carte sont acceptées.

Tél: (855) 23 722 151 Fax: (855) 23 426 513

BAR-RESTAURANT

LA TAVERNE



DIRECTION FRANCAISE
TERRASSE FACE AU TONLE SAP

Ouvert 7/7
de 8h à 1h du matin

*Cuisine traditionnelle française
spécialités lyonnaises, fondues,
charcuterie maison, etc...*

Plats Khmers à partir de 3 US \$

373, QUAI SISOWATH
(près du Palais Royal - face au Tonlé Sap)
PHNOM - PENH - CAMBODGE -
TEL: (855) 23 360 780 +MOBILE: 012 800 923

LE CYCLO

BAR - GRILL - RESTAURANT



Spécialités: Poulets rôtis, Grillades

Ouverture dès 7h le matin:
petits déjeuners avec croissants frais
Prix très raisonnables

267 quai Sisovath (face Tonlé Sap),
Phnom Penh.
Tél: 018 817 650

Les rendez-vous à ne pas manquer

Théâtre

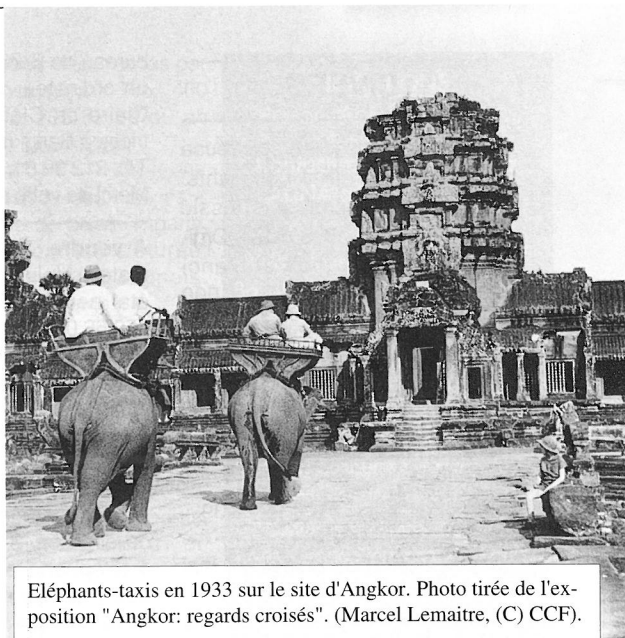
Un extrait du Reamker (Ramayana cambodgien) sera présenté le samedi 31 janvier à 18h30, à la salle Chktomuk. Mélange de théâtre parlé et chanté, de danses et d'acrobaties, ce spectacle haut en couleur s'adresse à tous. Vente des billets: C.C.F (rue Kéo Chéa n° 218). Ouvert tous les jours. Prix: 3000 riels.

Cinéma

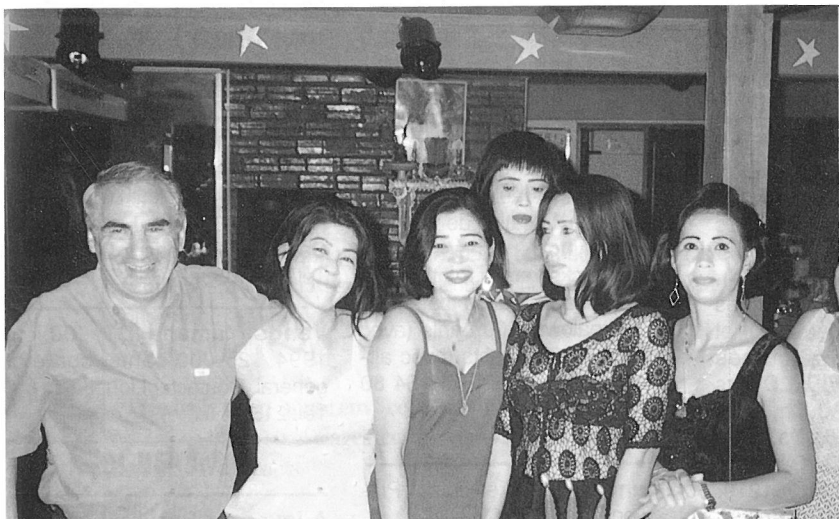
Toutes les séances sont gratuites et commencent à 18h30. 23/01: "Agent trouble" de Jean-Pierre Mocky, durée 1 h30 24/01: "Van Gogh" de Maurice Pialat, durée 2h30 25/01: "Etat des lieux" de Jean-François Richet, durée 1 h20 30/01: "Etat des lieux" de Jean-François Richet, durée 1 h20 31/01: "Agent trouble" de Jean-Pierre Mocky, durée 1 h30 01/02: "Van Gogh" de Maurice Pialat, durée 2h30.

Exposition

Du 22/01 au 22/02, "Angkor, regards croisés". De 1913 à nos jours, le regard de trois photographes issus d'une même famille. Hall d'exposition du CCF. Ouvert tous les jours de 8h à 19h.



Eléphants-taxis en 1933 sur le site d'Angkor. Photo tirée de l'exposition "Angkor: regards croisés". (Marcel Lemaître, (C) CCF).



Restauration

Ouverture du "Cyclo"

Le très actif Jean-Jacques vous annonce l'ouverture de son restaurant "le Cyclo", situé sur le quai Sisowath, face au Tonle Sap. Vous pourrez y déguster des poulets rôtis, grillades cuites au barbecue.... Jean-Jacques et sa compagne "Supply" vous accueillent également dès 7h du matin pour les petits-déjeuners accompagnés de savoureux croissants, pains au chocolat...

Le Cyclo
Bar-Restaurant-Grill
267 Quai Sisowath
Tél: 018- 817 650

Premiers secours SAMU à Phnom Penh

A l'origine, il existait à l'hôpital Calmette un embryon de dispositif de secours, mais pas d'organisation précise. Au début de l'année 1996, un projet sur l'organisation et la prise en charge des premiers secours dans la ville de Phnom Penh a vu le jour. Encore fallait-il trouver des partenaires. Un projet établi par la Croix-Rouge Française a été appuyé par le Ministère des Affaires Etrangères français qui a financé deux ambulances Renault trafic 4x4.

Cette collaboration s'inscrit dans le cadre de la mise en oeuvre d'un projet global concernant les premiers secours et les transports sanitaires dans la capitale. Ce projet vise à organiser un système d'alerte, de régulation, de prise en charge immédiate et de transport des accidentés et des malades graves. Il implique les hôpitaux publics, la Croix-Rouge cambodgienne, les services de la police et ceux des pompiers.

L'appui apporté par la Croix-Rouge Française au projet vise à favoriser le développement de la Croix-Rouge cambodgienne dans son rôle d'auxiliaire des pouvoirs publics, conformément aux orientations de

son plan d'action. Ce soutien consiste, selon le protocole d'accord signé entre les deux parties, à développer au sein de la Croix-Rouge cambodgienne un service d'ambulances de premiers secours SAMU et de transports sanitaires susceptible de s'intégrer efficacement et durablement dans le dispositif global de transports sanitaires d'urgence, prévu dans un premier temps à Phnom Penh, et, dans un second temps, sur l'ensemble du territoire cambodgien.

Deux ambulances

La première ambulance est entrée en service le 12 septembre 1997. Le dispositif de premiers secours SAMU est en marche et la prise en charge des blessés du lieu de l'accident à l'hôpital fonctionne correctement. Le personnel, de permanence 24h/24, est placé sous la responsabilité d'un chef de projet.

L'équipe d'intervention, dont la mission consiste à intervenir dans les plus brefs délais et à mettre en oeuvre des techniques et du matériel sur les lieux de la détresse médicale ou chirurgicale, est composée: d'un médecin, d'un secouriste et d'un conducteur. L'équipe d'intervention est en liaison permanente avec le standard et effectue un bilan clinique précis de l'état de la victime. Dans chaque équipe de garde au moins une personne parle le français et l'anglais. **G.R.**

Numéro des urgences: 023-724~891



DIVERS

A vendre: Caisse enregistreuse Olympia CM 720: 4 000 bahts. Ordinateur Macintosh Classic Color (80 MB): 7 000 bahts. Ordinateur portable (noir et blanc) Amstrad ANB 386SX20: 4 000 bahts. Imprimante Canon BJ: 4 000 bahts. Photocopieuse Sharp Z-57: 12 000 bahts. Comp-toirs de promotion pour vente dans supermarchés (150x60x80cm): 4000 bahts/pièce. Contacter Serge. Tél: 728 23 39.

Cause Santé, à saisir avant mai 1998, voilier Sloop 13 m, 1982, tout équipé pour naviguer au long cours. Voiles neuves, moteur Peugeot, 52 Hp révisé 1995, prêt à naviguer, bon état général, visible à Phuket Boat Lagoon. Prix: 270 000 francs. Contacter M. Jean Prieur: Fax: 076 239 056 ou Thai Marine Leisure: Fax: 076 344 262.

Particulier Vend:

- Meubles en teck
- Plantes d'appartement
- Tapis 100% laine (Népal)
- Lampes

Prix très raisonnables.
Contacter Gaston Besson.
Tél: 391 15 24.

Urgent cause départ, vend ensemble de meubles modulables à nombreux tiroirs en teck et différents équipements maison. Tél ou laisser message au 513 12 14.

Urgent l'Association "Enfants du Mékong"-Parrainages d'enfants du Sud Est Asiatique-recherche en don, un ordinateur en bon état de marche pour son

bureau de Bangkok. Si vous avez un ordinateur de trop, contacter Claire ou Clémence, coordinatrices à Bangkok. Tél: 212 39 61. Merci de votre solidarité.

A vendre, 2 lits (1 personne + matelas) plus ensembles literie, état neuf. Appeler Christine au 258 66 08.

Urgent achète ordinateur portable: Contacter Laurent. Tél: 260 82 46. Fax: 261 82 78.

A vendre, état neuf: 1 coffre-fort, 2 bureaux de direction, 2 sièges de direction, 3 fauteuils visiteurs, 1 téléphone enregistreur Sony, deux fax dont un entièrement automatique, 1 téléphone à pièces, 1 armoire, 1 classeur métallique de trois étages. Le tout est visible sur RDV. Demander Loïc ou Jacques. Tél: 038 429 318.

Croisière/plongée de 5J/6N à bord du MV Andaman Seafarer vers les îles Similan/Surin/Richelieu Rock ou les îles du Sud avec Charlie (18 ans d'expérience professionnelle en Thaïlande). Ambiance conviviale et cabines A/C. Ecole de plongée PADI et NAUI. Plongées à la journée autour de Phuket. PIDC Divers Co. Ltd, 1/10 Soi Ao Chalong, Viset Road, Moo 5, Tambon Rawai, Phuket 83130. Tél: (076) 280644/5. Fax: (076) 381219. Internet: www.pidcdivers.com.

Golf à Phuket, leçons en français. Réservations: Space Open Co Ltd, (Lucien). Tél: (076) 219 125 Fax: (076) 256 411, 216 501 Sur place, phone Line: 152-429 633 (multiples avantages sur réservation Green Fee). Vidéo gratuite.

Suan Luang Resort, situé à Bang Saphan, à 400 km au sud de Bangkok est composé de 10

THAILANDE • PARADIS DU GOLF



01 844 4691

Christophe Hochart • Moniteur golf P.G.A. • France

Leçons individuelles, collectives, parcours accompagnés, organisations événements golf.

bungalows et d'un restaurant proposant une cuisine traditionnelle thaïlandaise, française et des spécialités de fruits de mer. Dans un grand jardin tropical (2 hectares), l'hôtel est situé à quelque centaines de mètres de la plage et à une vingtaine de kilomètres de la Birmanie. Vous découvrirez les îles avoisinantes, la faune marine, les grottes, les lacs, les cascades et les autres attractions de la région. Location de vélo tout terrain, de moto, plongée, spéléologie et trecks vers la frontière birmane. Direction franco-thaïe. Prix des bungalows: 300 bahts (avec ventilateur), 500 bahts (avec air-conditionné). Tél: 01 488 64 80 ou 01 212 56 87. Fax: 032 548 177.

A vendre: Snooker Boss (Plaque en Pierre) neuf. Prix: 25 000 bahts. Tél: (038) 42 81 81.

Recherche en français, livres, revues et k7 vidéo. Un ordinateur, émetteur/récepteur 27 mhz, un magnétophone de poche, une paire de jumelles, une chaise de bureau. Contacter Mr Monnier au 215 37 20 ext 804.

Correspondance: Homme Français, 37 ans, cherche correspon-

dance avec jeune femme asiatique (thaïe, cambodgienne), en français ou en anglais. Ecrire à Mr Martin, Maison du Pont Rot, 22110 Plounevez-Quintin, France.

AUTOS-MOTOS

A vendre: Moto Suzuki Intruder 1400 cc de 1995. Excellent état d'origine. 14 000 km. Bleu métal. Prix: 150 000 bahts. Contacter Frédéric à Chiangmai. Tél/Fax: (053) 246 155.

Vends Yamaha DT 200 cc, 1994, 25 000 bahts, bon état général. Contacter Lionel. Tél: 213 14 81.

IMMOBILIER

A louer sur Bangkok, appartement 200 m², 3 chambres/salles de bains. Libre le 1er février 1998, situé au milieu d'un grand jardin, "Le Palmyra" soi Nantha (derrière l'hôtel Sukothai), près de l'Ecole Française. Prix: 55 000 bahts/mois. Tél: travail: 266 6677 (ext 142). Domicile: 286 8203.

Appartement à louer, Soi Thonglor Sukhumvit 55. 2 chambres, 50 m², piscine. Prix: 15 000

Berlitz

Anglais - Thai
Leçons privées
Groupes de 2-3 élèves

Silom Complex 22ème étage
Tél : 231-3652-5

Times Square Bldg 14ème étage
Sukhumvit
Tél : 250-0950-2

L'OREAL
TECHNIQUE
PROFESSIONNELLE

RIO BEAUTY SALON

76/11 THANON NANGLINCHI
YANNAWA - BANGKOK 10120

Tél: 286 86 05
Ouvert tous les jours
7h30 - 20h00
Parking Gratuit Rio
Residence Hotel





Locations

Les prix baissent...
Profitez-en !!!

- Rare:

2 petites maisons à deux pas de l'Alliance française, dans un soi calme et vert, accès facile, Sathorn/Suan Plu, 5 chambres, cuisine séparée, meublées ou non, beau petit jardin ombragé. Prix: 90 000 bahts, négociable.

- Encore quelques appartements disponibles:

Dans une résidence familiale située près de l'école, neufs, 3 chambres, meublés, clair. 150 m² environ.

Prix: 40-50 000 bahts selon l'étage.

- **Charmante petite town-house** bien placée dans résidence proche de Sathorn, 3 chambres, 2 salles de bains, meublée ou non.

Prix: 40 000 bahts.

- **Sur Sukhumvit près de Villa Market:** Appartements de qualité, neufs et bien décorés, vitrés et parquet clair, 2 chambres ou 3 chambres, cuisine équipée, toutes facilités. Prix: 50-60 000 bahts

- **Au soi 26, grands appartements de standing:** 380 m² bien agencés, 3 chambres + grand study, parquet, ameublement de qualité, balcons sur le golf, cuisine sur-équipée, toutes facilités.

Prix: 90 000 bahts

- **Très belle town-house em "compound"**, piscine, jardin, 5 chambres, 5 salles de bain s sur 4 étages, cuisine équipée, bien meublée. Prix exceptionnel: 60 000 bahts.

Et beaucoup d'autres bonnes affaires.

Service et conseils gratuits.

Appelez Jean-Pierre.

Tél: 229 42 84

Fax: 229 42 91

Mobile: (01) 618 42 94

bahts/mois.
Tél: 381 27 49.

16 500 bahts par mois. Contacter Khun Terd. Tél: (038) 37 62 67.

A louer appartement dans un condominium, près de Jomtien, 80 m², 2 chambres, 2 salles de bains, cuisine équipée, air-conditionné, meublé avec goût et très confortable, balcon, accès à toutes facilités. Prix:

A vendre: A Cros de Cagnes, appartement 2 pièces, 29 m² et terrasse 12 m², chauffage individuel, salle de bains et cuisine équipées, garage en sous-sol. Appartement au calme situé à 10 minutes de l'aéroport de Nice

et à 30 m de la plage, accès par passage sous terrain. Prix: 400 000 FF. Tél: 285 52 69 ou en France au 4 93 0742 30.

A louer: Maison deux pièces + cuisine, salle de bains, lingerie, dans une propriété clôturée, calme. Prix: 10.000/mois. Sukhumvit 63 (Ekamai). Tél: 39 17 389.

Cherche française pour partager grande maison toute équipée, Soi Thonglor (Sukhumvit 55), 3 chambres, 2 salles de bains, à partir de janvier 98. Loyer mensuel: 12 500 bahts. Contacter Eve au 718 07 80 (bureau) ou Aurélie au 01 924 27 55 et au 390 19 28 (soir).

Maison à partager, calme, grand compound, arbres, 3 salles de bains, 6 chambres, cuisine, buanderie, bonne. Quartier Sukhumvit. Environnement agréable. Prix: 15 000 bahts. Idéal pour couple ou personne seule. 2 chambres sont disponibles. Tél/Fax: 391 7389. Recherche personnes sérieuses. Préférence de nationalité française.

Recherche petit logement de 2 pièces, propre et confortable, avec TV câblée, dans un quartier calme. Prix souhaité entre 5000 et 7000 bahts. Contacter M. Monnier au 215 3720 ext. 804. Fax: 215 4802.

A louer sur Sukhumvit 77, petite villa (80 m²), grand jardin, quartier calme, 2 chambres, 2 salles de bains, 1 cuisine, 1 salle à manger. Prix: 15000 bahts/mois. Contacter Erik. Tél: 318 16 17 (poste 133).

A partager grande maison avec jardin, en centre ville, Sukhumvit Soi 4, 4 chambres, 3 salles de bains, câble, air conditionné, grand séjour, salle à manger, terrasse, maid, cuisine toute équipée. Accès facile sur Sukhumvit et Rama IV. Demander Emmanuel Marion. Tél: 267 08 10.

LOCATIONS

Maison, Apt, Shop house...

Contactez Véronique chez
ADNA au 618.83.00/2

- Villa à louer à Green Valley, Bang-na, 15 km, 3 chambres, 3 salles de bains, meublée, cuisine équipée, piscine privée, 350 m². Prix: 80 000 bahts.

- Town-House en "compound" à louer sur Sukhumvit 35, 4 chambres, 4 salles de bains, meublée, cuisine équipée, machine à laver. Grande terrasse, 400 m². Prix: 100 000 bahts.

- Appartements neufs à louer sur Samsen, près de Balankpu. 2 ou 3 chambres avec salles de bains, ameublement moderne, très clairs et spacieux, avec vue sur le Chao Praya, 200 m². Prix: 42 000 bahts.

- Appartement à louer, Sukhumvit 49, duplex, 3 chambres, 3 salles d'eau, meublé, cuisine équipée, très lumineux, 400 m². Prix: 120 000 bahts.

A vendre ou louer, Suksabaï Villa sud Pattaya, bungalow, 100 m², grand salon, cuisine, 2 chambres, 2 salles de bains. Toute équipée, TV câblée, téléphone. Tél: (038) 42 81 81.

AFFAIRES À CÉDER

A vendre: Guesthouse/bar/restaurant centre Hua Hin, près de la plage, bonne affaire, prix négociable, Tél: 032 532062 Demander Kees.

A vendre: restaurant + guesthouse haut de gamme situés en plein centre de Patong Beach à Phuket. Avec les murs:

GEORGES BRASSENS

Pour recevoir tous les deux mois le journal des "Amis de Georges" renseignements à :

MARYLENE BIJOUX

Box 2, Raikhing post office, SAMPRAN

73210 NAKORN PHATOM

FAX: 034 288 157 à l'intention de Nicolas Thomas

Les "amis de Georges" (titre d'une chanson de Moustaki) est un journal destiné aux admirateurs de Brassens. Il se veut non pas le bulletin d'un quelconque fan club, mais un lien amical entre tous ceux que le poète passionne. Il paraît tous les deux mois avec au sommaire: articles de fond, l'actualité des spectacles-hommages, les nouveaux livres, des photos rares, etc.

16.5 millions de bahts, Possibilité de location avec pas de porte de 2 millions de bahts.

Loyer: 50.000 bahts/mois.

Fax: 076-342380.

A vendre cause divorce, très belle affaire à la rivière KWAI au bord de l'eau. Guest House 12 chambres, salle de bains, w.c. Restaurant 45 couverts, cuisine thaïe, européenne, buffets. Très bon C.A. Contrats avec divers tour-opérateurs austro-lyens, français, anglais, allemands

ville. Jardin exotique, cascades, atmosphère thaïe. Maison ancienne en teck pour concerts éventuels.

Capacité bois, 2 étages, restaurant et facilités de 120 places. Possibilité de location mensuelle. Contacter Khun Yupin au (053) 206 507.

A reprendre à Mae Hong Son, Chiangmai: Guesthouse en location, jardin, piscine, véranda, séjour, cuisine, 6 chambres, salles de bains privées + maison de

LA GRENOUILLE

Restaurant Français

Tél: 253-9080

Ambiance bistrot,
chef français, vins de
pays, suggestions du
jour...



12h00-14h00 et 18h00-23h00, dimanche dîner seulement
220/4 soï 1 Sukhumvit

et hollandais. Demander Mr Kit.
Tél: 034 514 831.

famille. Très bon état, direction
européenne.
Tél: (053) 612 1 90.

**A vendre restaurant à Chiang-
mai** situé à 400 m de la porte de la

A vendre à Koh Samui, centre

MAISON À VENDRE



Belle maison de maître construite en 1987 et toujours habitée par la propriétaire. Sur 1/2 rai environ de terrain, clos de mur, à Naklua, 50 mètres de la mer au fond d'une impasse privée, au calme. Garage. Piscine privée. Maison de gardien. Chambre de bonne. Grand lobby au R.D.C. Chambre d'amis avec toilettes. Bain. Climatisation. 2 lignes de tél privées. T.V. câblée. Fournitures de luxe. Grande chambre, 2 clim, toilettes. Bain. Fournitures de luxe. Belle végétation. Fleurs. Arbres. A 5 min de Pattaya. Uniquement sur R.V.A. M. Jacques (038 429 318) de 8h à 21h. Curieux s'abstenir. Une visite s'impose.

Lamai Beach, resort de 21 bungalows + bar sur la plage. Contrat sur 10 ans.

Prix: 2,5 millions de bahts.

Loyer 70 000 bahts par mois.

Contacteur Michel.

Fax: 077 230 293.

A vendre sur l'île de Phi-Phi, bar restaurant, 80 places, très bien

agencé sur un terrain de 900 m² avec maison indépendante. Affaire exploitée pendant 7 ans. Société Franco-thaïe, le tout en parfait état. Contrat longue durée. Contacter Jean-Marc au restaurant Ma Linda (Phi-Phi) ou tél: 05 62 21 22 82 (France).

A vendre à Koh Samui, centre de

BUREAUX ET ENTREPOTS A LOUER / SUKHUMVIT 50

Jusqu'à 1.500 m² de bureaux, 500 m² d'entrepôts

Disponibles dès maintenant

Nouvel immeuble de 5 étages

dans un environnement calme et vert

Accès immédiat au réseau d'autoroutes et au port
Ascenseurs, parking, lignes téléphoniques, cantine.

Contacteur Calberson (Thailand) Ltd., Khun Yonthida ou Mr. Biron

Tél : 742 9888, Fax : 741 4080-1

Découvrez l'ivresse du vrai vin Français

CEPAGES	129 B
CORBIERES	147 B
COTES DU RHONES	205 B
BORDEAUX ROUGE	225 B
CHINON 1994	299 B
ENTRE 2 MERS	235 B
MONTAGNE ST EMILLION	265 B
BOURG PASSETOUTGRAINS	299 B



Carrefour Sukhapiban 3

643/7 Sukhapiban 3 Rd, Huamark
Bangkapi, Bangkok 10240.
Tél: 735 3062-73
Fax: 370 1151

Carrefour Srinakarintr

425 Srinakarintr Rd, Samrong Nua,
Muang Samutprakan.
Tél: 758 8463-9
Fax: 758 8262

Carrefour Suwintawong

123 Moo 16, Suwintawong Rd
Kwang Minburi, Khet Minburi,
Bangkok 10510.
Tél: 906 4814-21
Fax: 906 4822

Carrefour Bangyai

1/8 Moo 6, Talingchan-Suphanburi Rd,
Saathonghin Sub District, Bangyai District,
Nonthaburi 11140.
Tél: 903 1112-9
Fax: 903 1111

Carrefour Rangsit

70/1 Moo 15, Paholyathin Rd,
Khukat, Lumlukka,
Pethumhani 12130
Tél: 995 0912-9
Fax: 995 0911

P.C. House

Cambres à partir de **300 Bahts**

simple ou double

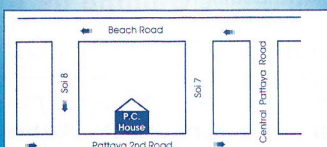
avec TV, climatisation, mini bar et téléphone.

Restauration internationale et thaïe.

Terrasse, glacier...

Guillaume & Por, direction française.

Hôtel entièrement rénové.



217/15-16 Pattaya 2nd, entre soi 7 et 8, Pattaya 20260.
Tél: (038) 428 427 Fax: (039) 428 571

AU BON COIN

JOSÉ vous accueille dans son nouveau restaurant, face à Mike Shopping Mall

**MENU A
190 B**

4 Entrées

3 plats

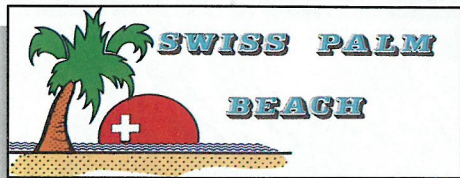
3 desserts

au choix

À la carte : Les poissons du jour
et toujours ses grillades
au feu de bois.

216 / 59 Moo 10, Second Road
Pattaya 20 26.

Tél: (038) 421 978



APPARTEMENT-HOTEL

2 chambres climatisées, salon avec TV, satellite et téléphone, cuisine agencée, piscine, bar, jardin, restaurant.

Tél: (076) 342 099, 342 381-3
Fax: (076) 342 098

PHUKET PATONG BEACH

à seulement 150 mètres de la mer



Création, Marketing, Hosting
et Maintenance de Sites
INTERNET

MAT

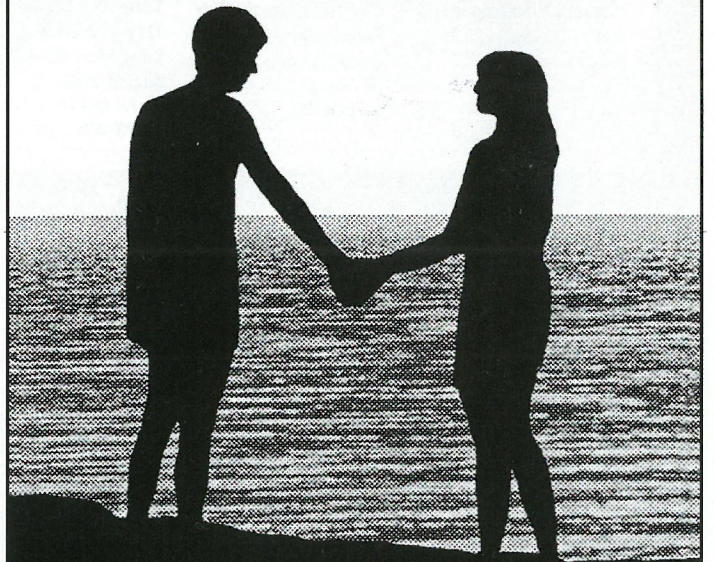


Multimédia *Advanced Techniques*

Omni Complex, 69 Sukhumvit Soi 4
<http://www.matdesign.com> - Tél: 656-9978

La ligne de l'amitié

001-373-902-59-59



Fais-toi de nouveaux amis

En anglais: 001-373-902-59-60



ORDON ROUGE

Boucherie-Charcuterie Française

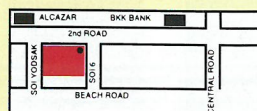
Restaurant et collectivité

Ouvert de 9h00 à 24h00
Fermé le dimanche

Le Gargantua

Fournisseur exclusif du Restaurant Gargantua (même adresse)

Patés, Terrines,
Saucisse sèche,
Tête de veau, Tripes,
Fromages secs, de vache, de chèvre



Gamme de fin d'année:

Ballotine,
Saucisses, Chorizo,
Noix de jambon sèche,
Sanglier frais, Chevreuil, Agneau, Porcelet

Livraison toute région par car

Soi Yodsak, Soi 6 Pattaya City 20260. Tél: (038) 410 035

ACTION STUDIO

Photographes et caméramen indépendants vous proposent:

PHOTO ET VIDÉO D'ENTREPRISE

Brochures, CD Rom, présentation vidéo...

STUDIO

Prises de vues de produits pour catalogues.

CHANTIER

Prises de vues techniques, rapports mensuels.

ÉVÉNEMENTS SPÉCIAUX

Reportages de fêtes, soirées etc.

À PARTIR DE 4.500 BAHTS LA JOURNÉE.

Chaweng Beach, restaurant: salle 190 m², bar de 9 m², 4 chambres, wc, douches, cuisine équipée, terrasse de 45 m². Prix: 1 200 000 B à débattre. Fax: (077) 230 293

A vendre sur l'île de Phuket, bar restaurant (sur la plage de Patong). Affaire à saisir. Contacter Mr Patrick. Tél/Fax: (076) 340 08 24.

DEMANDES D'EMPLOI

Etudiant en licence MASS donne cours de Mathématiques, Sciences Physiques, Anglais et français pour

les non-francophones. Tél: 286 7311/7 Ext: F2.

Français, 26 ans, diplômé d'école de commerce, spécialisé en comptabilité, plus d'un an d'expérience sur Bangkok, recherche emploi dans un secteur comptabilité/contrôle de gestion. Tél: 756 2228 ext 505.

Ingénieur français, 32 ans, 8 ans d'expérience dans la construction (France, Thaïlande et Hong Kong) notamment dans le domaine de l'eau, recherche emploi sur la région de l'Eastern Sea Board. Disponible immédiatement pour contrat court ou long terme. Parle

couramment anglais. Contacter le (01) 355 3597 ou fax: (038) 723 402.

Tél: 253 3929.

Olivier, éducateur sportif, B.E.E.S 2ème degré, spécialiste en boxe anglaise et préparateur physique, cherche emploi comme entraîneur: boxe, musculation, gym tonic etc... dans complexe touristique, club de gym ou hôtel de standing. Bonne connaissance de la Thaïlande. Curriculum vitae disponible au Gavroche.

Français, 32 ans, cherche emploi dans le domaine du marketing et de la communication. Diplômé d'une école de commerce avec spécialisation en marketing international. Parle thaï et anglais, réside en Thaïlande depuis 5 ans. C.V disponible au Gavroche et sur Internet http://www.mygale.org/04/t_hainet

NOUVEAU

ADVENTURE PARK

Back to Nature

300 Baht par personne seulement

Retrouvez en famille les joies du camping dans un parc tropical équipé et gardé A deux heures de Bangkok

Mots fléchés thématiques

Spécial sommet de la francophonie de Hanoi

Par Franjac St Ecouoie

Thaïlandais	V	Friend	A	Monnaie Scandinave	M	Leçon de Français	D	Propager le Français	E	Revoient	R
Signe	S	I	A	M	O	I	S	E	N	O	E
Allongeras	E	M	A	R	G	E	A	S	I	E	
Prêt partir	N	I	A	N	P	I	E	U			
Port commun pour le bateau et un feu	M	E	T	E	S	N	U	I			
Préfixe de la langue anglaise	E	C	H	A	S	S	I	E	R	N	
Mer la plus grande du monde	M	E	D	I	T	E	R	R	A	N	E
Extrême	S	E	V	E	R	E	N	A	G	I	
En fait pour les francophones	I	M	A	G	I	N	A	T	I	O	N
Touchees	E	M	U	E	S	S	U	I	S		
Adultes évalués	S	E	A	N	T	E	L	E	G	O	R

E¹ X² C³ E⁴ L⁵ S⁶ I⁷ O⁸ R⁹

Peut vous aider à assister au sommet de Hanoi

Mots fléchés thématiques

Spécial crise du bath

Par Franjac St Ecounio

Baisse Banquier	1	Monnaie de singe	Pressé	Apparue	Rencart (Ph)	Croient en Dieu	
						Banque Thaïe	
on peut se le passer s'abrite	2		Mis sur un compte				
					Lettre de mort	Contre	
Négation A... percevoir		En Sol ou Fa Le bonheur y est			Cheveux Dirigeant en Grece		
		Fête Acculée				Dettes à échéance	
Le puit peut l'être Déesse du cou...				Impolie	Eliminer		
					La finance Thaïe l'est comme Ayuttaya	Ça... Majesté	
Pronom Esquimaux sans le baton		De dernière minute		Jette à la figure			
				Redresseur			
Pronom	Pronom Attachées		S'epoumoner S'echapper			Indique la spécialité	
	3	4	Prénom			St Bernard	
Garçons Reprise			Pour les Récupérer il faut payer			Cours d'eau intermit- tents	
						Pronom Roi des Juifs	
Diffuse Tenterai				La Thaïlande est dedans Pronom	Soie Thaïe Dû à la Banque		
			5		Refuge	Négation Gym	Vaisseau
Bornée	Dedai- gner					Cri d'encou- ragement Morte à fond	
				Graisse			
Dollar américain	Tous les ans	Temple égyptien	7			Arbre et si	

1	2	3	4	5	6	7	

Enemis du bath



Exotissimo

Travel Co.Ltd.

SUKHUMVIT (en face de Rajah Hotel)
21/17 SUKHUMVIT SOI 4 BANGKOK 10110
Tél: 253 52 40/1
Fax: (662) 254 76 83

SILOM (en face de Silom Village)
755 SILOM ROAD, BANGKOK 10500
Tél: 235 91 96, 233 15 10
Fax: (662) 233 48 85

15 à 40 %
de réduction
sur les hôtels

NOUS PARLONS FRANÇAIS

SÉJOURS COMBINÉS

Hôtel et avion inclus - Départ de Bangkok

Vietnam..... 420 US\$	Tokyo..... 565 US\$	Singapour..... 320 US\$
3 jours et 2 nuits Visa inclus	4 jours 3 nuits	4 jours 3 nuits
Laos..... 350 US\$	Beijing..... 570 US\$	Hongkong..... 395 US\$
3 jours 2 nuits Visa inclus	4 jours 3 nuits Visa inclus	4 jours 3 nuits
Cambodge..... 320 US\$	Bali..... 555 US\$	Nepal..... 455 US\$
3 jours 2 nuits	4 jours 3 nuits	4 jours 3 nuits
Birmanie..... 330 US\$	Kuala Lumpur 385 US\$	Penang..... 330 US\$
4 jours 3 nuits Visa inclus	4 jours 3 nuits	4 jours 3 nuits

THAÏLANDE

Transport, hôtel et petit déjeuner inclus

Chiangmai 3 jours 2 nuits 65 US\$

Pattaya 3 jours 2 nuits 55 US\$

Hua-Hin 4 jours 3 nuits 85 US\$

Koh Samet 3 jours 2 nuits 60 US\$

Phuket 4 jours 3 nuits 110 US\$

Koh Samui 4 jours 3 nuits 115 US\$

note: Les tarifs des séjours combinés sont valables sur base d' hébergement 2 personnes.

BILLETS D'AVION

BKK-Paris-BKK 575 US\$	BKK-Tokyo-BKK 330 US\$	BKK-Melbourne-BKK 562 US\$
BKK-Europe*-BKK 575 US\$	BKK-Jakarta-BKK 271 US\$	BKK-Kul-Sin-BKK 305 US\$
BKK-Penang-BKK 177 US\$	BKK-Séoul-BKK 445 US\$	BKK-Los Angeles-BKK 534 US\$
BKK-Singapour-BKK 155 US\$	BKK-Colombo-BKK 230 US\$	BKK-San Francisco-BKK 534 US\$
BKK-Hongkong-BKK 185 US\$	BKK-Dempasar-BKK 334 US\$	BKK-Honolulu-BKK 534 US\$
BKK-Kualalumpur-BKK 205 US\$	BKK-Kathmandu-BKK 245 US\$	BKK-Delhi-BKK 257 US\$
BKK-Manille-BKK 175 US\$	BKK-Sydney-BKK 562 US\$	BKK-Sin-Dps-BKK 340 US\$
*17 villes en Europe.	BKK-Taipei-BKK 248 US\$	BKK-Hkg-Sin-BKK 390 US\$

note: Prix indicatifs indexés sur la parité Baht/Dollar du jour.

Réservation par Fax (662) 254 76 83 ou Internet E-mail: Exotvlth@linethai.co.Th

Livraison et envoi des documents sur demande.

PARKING GRATUIT

Dans le cadre de son expansion et pour être plus proche de ses clients en Asie du Sud-Est
la Société de Conseil en Investissements Internationaux

ouvre ses bureaux à Bangkok :

- Accéder aux fonds des meilleurs gestionnaires
- Doper un portefeuille...
- Ouvrir un compte à l'étranger...
- Préparer sa retraite...



South East Asia Co., Ltd

- Confier la gestion de son épargne à de grandes signatures...
- De la capitalisation en assurance vie pour une retraite...
- A l'optimisation de vos placements en France comme à l'étranger...

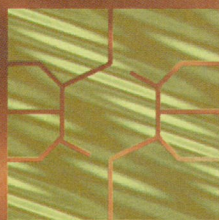
Epargnants, investisseurs, détenteurs de capitaux, vous qui recherchez performance, sécurité et confidentialité, n'hésitez pas à nous contacter.

Didier BÖMH et son nouveau collaborateur Philippe VERNY seront à votre écoute et détermineront avec vous vos objectifs à court, moyen et long terme.

SCII vous présente ses Meilleurs Voeux pour 1998

11/15 Soi Ruam Rudee, Lumpini, Pathumwan, Bangkok 10330. Tél: 650 97 36/7 Fax: 251 59 07

Rue des Caroubiers 15, Case Postale 1835, 1227 Carouge/Genève Suisse. Tél: (001-41) 22 309 30 29 Fax: (001-41) 22 309 30 28



CARTES A PUCES

- Contrôle d'accès, badge d'entreprises
- Gestion de collectivités
- Systèmes modulables, simples d'utilisation
- Version Thaï/Anglaise/Française
- Connection aisée avec autres softwares
- Formation du personnel et service après-vente

GESTION DE MAINTENANCE ASSISTÉE PAR ORDINATEUR (G.M.A.O.)

- Création d'un système de maintenance moderne
- Gestion de stocks, de parc de véhicules, de pièces
- Systèmes modulables, simples d'utilisation
- Version Thaï/Anglaise/Française
- Connection aisée avec autres softwares
- Formation du personnel et service après-vente

COPERNIC

Copernic Co., Ltd

75/ Ocean Tower II, Sukhumvit soi 19 (Asoke)

Tel: (662) 661 6890-91, Fax: (662) 661 6892, E.mail: copernic@mozart.inet.co.th



Nos 2 techniques de base

LA "STRUCTURE BETON" DESJOYAUX[®] : COFFRAGE PERDU



- Imputrescible, autoportante, écologique
- Tous les avantages du béton sans ses inconvénients
- Une technique simple, rapide, garantie 10 ans
- Des piscines toutes formes, toutes dimensions



LA FILTRATION DESJOYAUX[®] : FILTRATION SANS CANALISATION



- Plus de risque de fuite,
- Hydrothérapie, massages
- Turb'EAU jet, bain à remous
- Sport, tonus, santé

la différence

HEAD OFFICE: THAÏLANDE

J.D.POOLS THAILAND
 277/1 Srinakarin Road,
 Huamark, Bangkok,
 Bangkok 10240.

Tél: (02) 731 7455 Fax: (02) 731 7459

**POUR PLUS
 D'INFORMATIONS
 MERCI DE NOUS
 RETOURNER
 CE COUPON**

HEAD OFFICE: CAMBODGE
 KHAOU CHULY DEVELOPEMENT
 13 Street 306 Beng Keng Kang 1
 Khan Chamcar Mon, Phnom Penh.

Tél: (855 15) 830 836
 Fax: (855 23) 365 202



TOGETHER
 WE'VE
 AGREED
 THERE'S
 ONLY
 ONE WAY
 TO TRAVEL

Announcing the arrival of AI(R). It stands for Aero International (Regional) and all that's excellent in the regional aircraft market.

A joint venture between Avro, ATR and Jetstream, with over 1000 aircraft in service, the new company now shares 190 different customers worldwide - offering unrivalled expertise in the 20 to 120 seat turbofan and jetprop market.

And so, here we are as AI(R), determined to prove that three into one will indeed go very well. And that there'll be only one way to travel from now on. By AIR.



AERO INTERNATIONAL (REGIONAL)

1 allée Pierre Nadot 31712 Blagnac Cedex France Tel +33 61 93 11 11 Fax +33 61 93 13 18

YOUR REGION IS OUR WORLD

THE MOST COMPREHENSIVE RANGE IN THE 20 TO 120 SEAT MARKET