

Mai 2001 - N°86

Gavroche

Le magazine des pays du sourire - Thaïlande / Laos / Cambodge -

NO FUTURE
ELEPHANTS EN DANGER

INSOLITE
La maison-frigo

REPORTAGE
Écoles de cuisine thaïlandaise

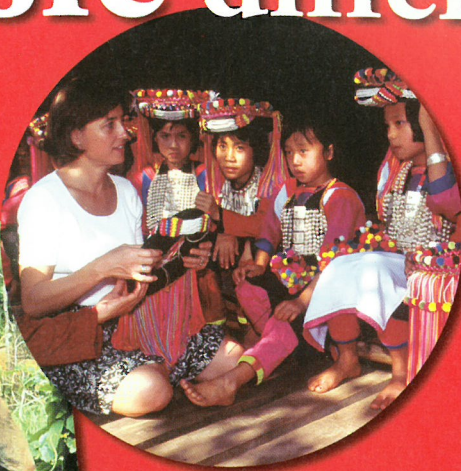
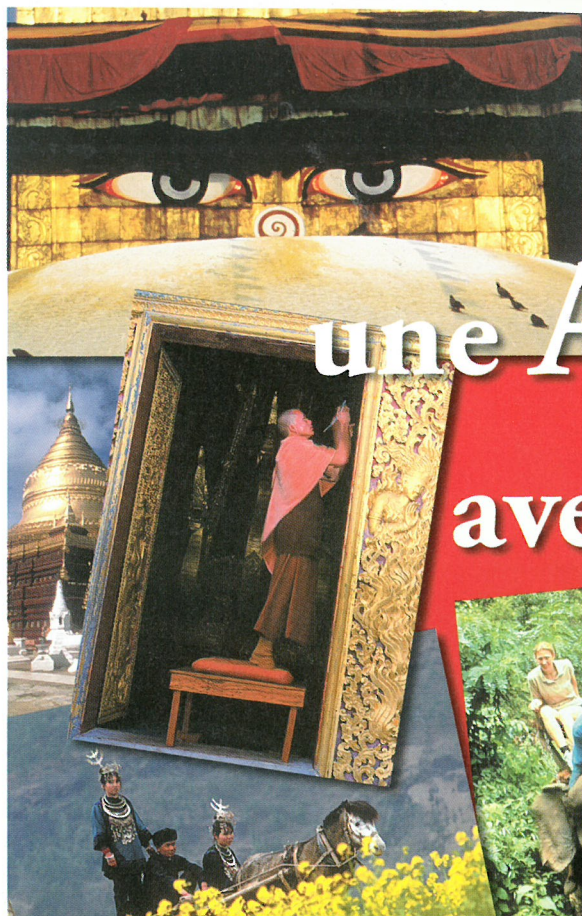
฿ 70.00

COUP DE COEUR
Saneh Sangsuk, romancier hors normes

www.gavroche-thaïlande.com



Découvrez une Asie différente avec nous



Brochure disponible
à l'agence!

Building One, 12th Floor, 99 Wireless Road, Pathumwan, Bangkok 10330 Tel: 256-7168/9 Fax: 256-7172
E-mail: info@asiavoyagesonline.com Internet: www.asiavoyagesonline.com

ASIA VOYAGES

THE
Cliff

Table de qualité dans un cadre enchanteur



Le "Cliff" vous offre une cuisine "MEDITERRASIAN" avec des vins sélectionnés dans un cadre naturel. Quelqu'en soit l'occasion venez apprécier une vue magnifique sur la baie de Karon dans une atmosphère raffinée.

CENTRAL
Karon Village
Phuket

Le restaurant le "Cliff" ouvert tous les soirs sur la corniche entre Patong et Karon : Pour réserver, contactez le : (076) 286 300-7



PEUGEOT
SODEXA

*Vos vacances en FRANCE ou en EUROPE approchent...
Avez-vous pensé à votre location de voiture PEUGEOT?*

Bonjour

OFFRE SPÉCIALE 2001 !!
7 jours supplémentaires gratuits
Pour toute location d'un minimum de 17
jours passée avant le 4 août 2001 pour
une livraison avant le 31 décembre
2001.

la liberté!



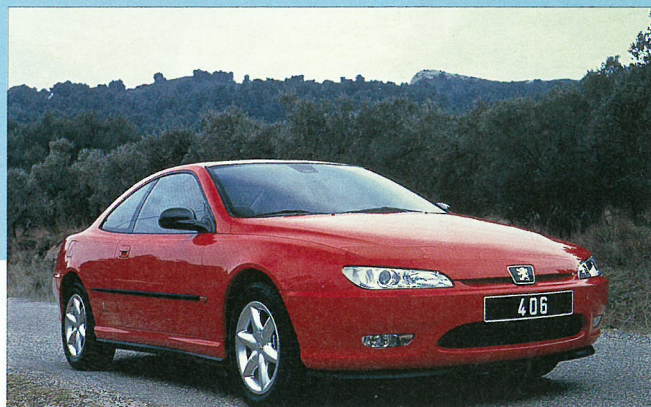
Peugeot 206
17 jours - 3 509 FRF



Peugeot 806
17 jours - 8 075 FRF



Peugeot 306
17 jours - 4 401 FRF



Peugeot 406
17 jours - 6 822 FRF

PEUGEOT - Modèles 2001

- Vehicules disponibles: 106-206-306-406-607-806
- Prix hors taxes
- Voitures neuves garanties par le constructeur
- Kilométrage illimité
- Livraison et restitution dans 50 points d'Europe (villes et aéroports)
- Assurance multirisque sans franchise
- Assistance PEUGEOT 24h / 24h

Contactez nous dès maintenant pour obtenir votre devis personnalisé

Votre conseiller SODEXA à Bangkok: **THAIJET Limited**

ITF Tower II, 140 Silom Road, Bangkok 10500

Tél: (662) 634 10 37 Fax: (662) 634 10 35 E-mail: thaijet@mozart.inet.co.th

Thaïlande / Cambodge / Birmanie / Laos



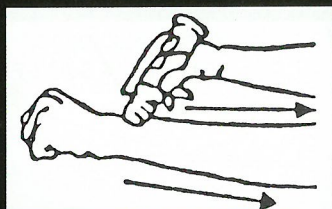
PEUGEOT
SODEXA

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

KEVIN

DVD VIDEO



● Vente de DVD zone 1 et 3 (zone 2 sur commande)

● Toutes les nouveautés U.S.A. disponibles, films,
concerts Pop & musique classique, documentaires:
Plus de 10 000 titres disponibles sur DVD

3/064, N°1, Fortune Tower

Ratchadaphisek Road, Bangkok

Tél / Fax: (662) 642 10 58 Mobile: (01) 834 30 94

Contactez Dany au: (01) 339 75 75 (je vous indiquerai le chemin)

Email: danybool@samart.co.th

AG - SERVICE CO., LTD.

DYNAMISEZ VOTRE PATRIMOINE



FINANCE *Crystal* Finance

Agent de CRYSTAL FINANCE et CRYSTAL IMMOBILIER

site internet : www.crystal-finance.fr

▲ 939, Rue de la Croix Verte
34092 Montpellier, FRANCE

▲ 120, Avenue des Champs Elysées
75008 Paris, FRANCE

Fidelity Investment, Invesco, Rothschild, Flemings, Lazard, Paribas, Crédit Agricole, Fortis,
Gartmore, Mutuelles du Mans, Athena, Cyril Finance, UFG, Guardian, Indosuez,...

ASSURANCE



Représentant de :

AXA, ZURICH, MARSH, PACIFIC, WILLIAM RUSSELL, CGU, BUPA-BLUE CROSS

▲ Assurance médicale à partir de 1750 B
(nécessaire à l'obtention d'un visa français)

▲ Habitation à partir de 2500 B/an

▲ Accident à partir de 2000 B/an

▲ Maladie à partir de 6900 B/an

▲ Voiture à partir de 3800 B/an

Patrick LORENTZ: mobile phone : (01) 827 92 75

Georges LANGLOIS: mobile phone : (01) 862 80 87

BANGKOK

Thai Wah Tower 2, 21/99 South Sathorn Road,

Bangkok Tél : (02) 677 31 01, Fax: 677 31 02

Répondeur: 677 31 02 poonooch@loxinfo.co.th

PATTAYA

La Fontaine Bldg, 280/3 South Beach Rd,

Pattaya 20260

Tél : (038) 710 916, ag-service@ifrance.com

POINT DE VUE

» Cambodge Par Thierry Diwo

EDITORIAL

sur l'exemple?

19 CHRONIQUES & CARTOON

angkokienne, Culture-Shake et autre

société

1 Visas: les bonnes et les mauvaises nouvelles (surtout les mauvaises...)

1 La maison-frigo de Rangsit

2 Les citations du mois

3 Dans la presse thaïlandaise

4 Cyber :Musons au musée

7 Devoir de mémoire au Cambodge

enquête

3 NO FUTURE :Eléphants en danger

tourisme

2 Les repérages de J Class:

les ou garçons à Mae Hong Son ?

3 Festivals et autres...

izzzzness

4 Guerre des crevettes:le retour ?

7 Vraiment pas sérieux:le cow-boy et les nains chinois

1 L'Euro sans peine (ou comment se divertir...)

3 Lexibus:voir page 33

reportage

4 Ecoles de cuisine thaïlandaise

angkok en stock

3 à 42 Ayuthaya au fil de l'eau, Kevin et

» DVD, Cantona "the King" à Bangkok,

» Charlie et l'Aveyron, Chemins de traverse, le

» du mois, la recette du mois...

régions

3 à 48 Pattaya Pok Pok!, L'île au trésor

(Phuket), L'écho du cocotier (Samui), Le

» murmur du Mékong (Laos).

az'arts

3 Festival du film européen

1 Toutes les séances de cinéma

3 Toutes les expos

4 L'hymne à la mort de Saneh Sangsuk

5 La Thaïlande par les écrivains :

» Jean-Claude Guillebaud

7 COURRIER DES LECTEURS

3 CHRONIQUE DE CHEZ NOUS

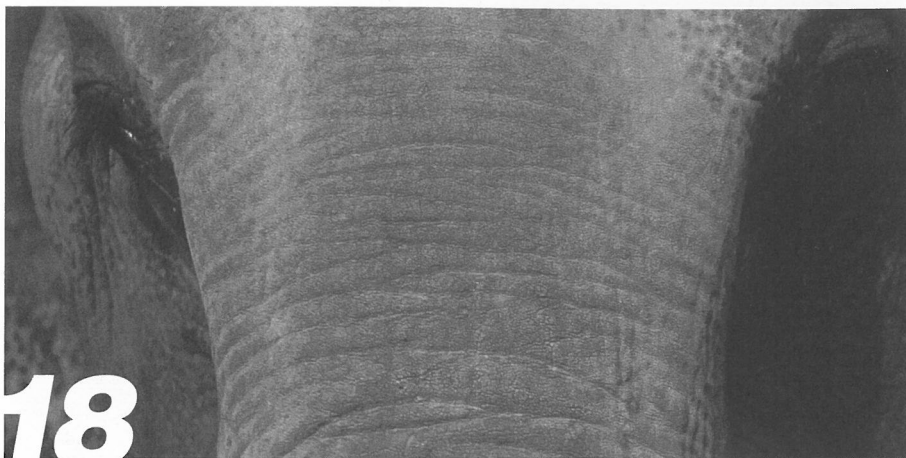
» Hello ! La France?

3 PETITES ANNONCES

» cherche un boulot bien payé!

3 GUIDE PRATIQUE

» des bonnes adresses... que les bonnes!

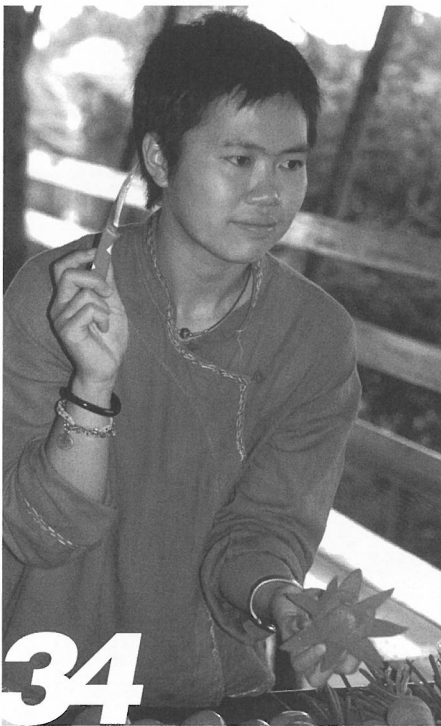


DOSSIER

NO FUTURE

A Bangkok, les éléphants mendient leur pitance dans la rue. A Chiangmai et Phuket, ils sont exploités dans des parcs d'attractions où les abus sont légions. Le long de la frontière birmane, ils marchent sur des mines. Tous recherchent une occupation digne de ce nom depuis la loi de 1989 qui interdit la coupe du bois en forêt.

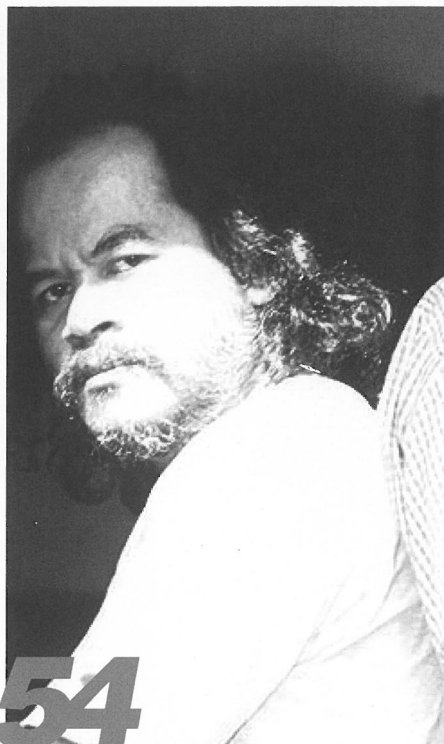
Les éléphants ont-ils encore une place dans la Thaïlande d'aujourd'hui ?



REPORTAGE

Ecoles de cuisine thaïlandaise

De plus en plus de touristes souhaitent s'initier aux délices et méandres d'une gastronomie qui ne ressemble à aucune autre. Hôtels de luxe ou modestes pensions de famille ont donc ouvert des écoles culinaires et buissonnières où s'enseigne l'harmonie singulière du jus de citron vert, de la saumure de poisson et du piment.



COUP DE COEUR

L'hymne à la mort de Saneh Sangsuk

En France, les Editions du Seuil viennent de publier la traduction de L'ombre blanche, roman époustouflant et autobiographique de Saneh Sangsuk, un auteur thaïlandais au talent hors normes.



Point de vue

Au ralenti, comme pour ne pas déranger les arbres qui poussent, Ta Nirm ramasse une à une les feuilles mortes. Le vieillard s'assied un instant sur une pierre du Ta Prom ombragée par les fromagers. Puis il attrape son balai et reprend sa besogne dans un nuage de poussière. Autour de lui, le sol de terre est bientôt net. Il craque une allumette et met le feu au tas de déchets. La fumée dérange un groupe de perroquets qui s'envolent en criillant. Sérénité. Une vie dans les temples. A restaurer, à reconstruire, à nettoyer. Il dit qu'il n'a jamais fait que le bien. Et maintenant, il attend tranquillement son heure pour aller rejoindre sa femme dans l'autre monde...

Photo : Thierry Diwo
Texte : Grégoire Rochigneux

Voir aussi page 56

Magazine mensuel indépendant en langue française fondé en juin 1994.

TIRAGE: 12,000 exemplaires.
Distribué à Bangkok,
Phuket, Koh Samui, Pattaya,
Vientiane, Luang Prabang (Laos),

ADRESSE POSTALE:
Gavroche Magazine est publié par Ph & Ph Co. Ltd.
27/20 Soi Nailert, Wireless Road, Patumwan,
Kwaeng Lumpini, Bangkok 10330. Thaïlande.

Tél: (662) 253 39 29 / (662)655 59 33 /
(662) 650 33 30

Fax: (662) 254 61 05 **E-mail:**
gavroche@loxinfo.co.th

Site Internet: gavroche-thaïlande.com

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION:
Philippe Plénacoste

RÉDACTEUR EN CHEF: Pierre Paccaud

OFFICEMANAGER:
Runnapar (Yuie) Wongsiri

DESIGNERGRAPHIQUE: Kael Balvay

SERVICE DES ABONNEMENTS:
Sukuntee (Kae) Suppavanitchakit

ONT PARTICIPÉ À CE NUMÉRO:

Thierry Diwo
Stephff
Matthieu Burdet
Arnaud Dubus
Yvan Cohen
E.T.
Xavier Galland
Jacques Bekaert
Eric Albert
François Tourane
Violaine Miossec
le Petit Poucet
Dame Jeanne
Dr. Wasu Rijiranuwat
Pédro
Jean-Pierre Monlatin
Patrice Parisot
Dany C Moa
Jérôme Laguerre.

BUREAU COMMERCIAL:

Thaïlande:
BANGKOK: Runnapar (Yuie) Wongsiri,
Philippe Plénacoste
PHUKET: Khun Maria, tél: (076) 383 400,
Fax: (076) 383 401
KOH SAMUI: Dany C. Moa, tél: 01 892 05
78
PATTAYA: Pédro, tél: (02) 650 33 30
Laos:
Patrice Parisot
(007) (856 21) 41 67 09

SECRÉTARIAT, ADMINISTRATION:
Pairot Danlamchak, Prattana Wongsiri,
Sukuntee (Kae) Suppavanitchakit

Imprimé à Bangkok. NR Film,
tél: 215 75 59,
fax: 215 73 67,
e-mail: nrfilm@a-net.net.th

Tous droits de reproduction réservés.

EDITORIAL

Pour l'exemple ?

Les cinq condamnés fusillés le 18 avril à la prison de haute sécurité de Bangkwang ont appris leur sort en fin d'après-midi, deux heures seulement avant d'être emmenés au peloton d'exécution. Une dernière rencontre avec leurs familles ou leurs proches ne leur a pas été accordée.

En lieu et place, ils ont été paradés, chaînes aux pieds, devant un groupe de journalistes avertis, pour leur part, le matin même, de l'imminence de cette mise à mort de groupe. Les flashes des photographes et le ballet des caméras braquées au poing ont donc remplacé les mots d'adieu et l'ultime confrontation avec soi-même à laquelle chacun a droit.

Pas question ici de prendre la défense d'un meurtrier et de quatre trafiquants de drogue. Mais ce cirque médiatique, tapageur et indécent, d'ailleurs critiqué par une frange de la société civile bangkokoise, ne rabaisse-t-il pas la Thaïlande telle que la rêvent encore ses habitants (non-violente, compassionnelle) au niveau de la Chine et du Vietnam, en matière de droits de l'homme ?

Au moment où le royaume est touché comme jamais par le fléau des amphétamines, le Premier ministre Thaksin Shinawatra croit à l'effet dissuasif de la peine capitale sur les trafiquants de drogue. Pour sa part, Amnesty International affirme qu'elle « n'offre aucune solution face à l'augmentation de la criminalité. Au lieu de cela, elle consolide une culture de la violence dans la société ». Sans compter les risques, toujours importants, d'erreurs judiciaires.

La Présidente d'Amnesty à Bangkok, Saowanee Limmanont, soulève de plus la question de l'égalité des Thaïlandais devant la justice. « Les plus gros coupables sont laissés en liberté », avance-t-elle. Ainsi, en début d'année le Général Wattanachai Chaimuanwong, commandant de la Troisième armée (Nord), reconnaissait être en possession d'une liste noire de politiciens et officiels soupçonnés de tirer profit du commerce de la drogue. Mme Saowanee se demande ce que cette liste est devenue ? Selon elle, « il est temps que les autorités s'attaquent aux grands trafiquants ».

Pour l'heure cependant, la peine de mort semble surtout faire le jeu de ces derniers. D'une part, quelques exécutions bien médiatisées permettent aux filières de l'héroïne comme du *yaa baa* de justifier, voire de renforcer leurs marges. D'autre part, elles mettent définitivement hors circuit des maillons qui auraient peut-être permis de remonter un réseau ou d'identifier un parrain.

Le 11 mars, le Premier ministre avait annoncé son souhait de voir les trafiquants de drogue exécutés à un rythme quotidien. 140 résidents du couloir de la mort sont concernés.

Les barons qui commanditent, abusent et manipulent les petits passeurs peuvent-ils dormir sur leurs deux oreilles ? Il serait ironique que ce soit la justice qui, consciemment ou non, en vienne à se charger elle-même d'éliminer des témoins embarrassants.

Pierre PACCAUD



Chambres froides

Droït venu de Suisse et installé à Bangkok depuis un bon quinquennat, il y a une chose à laquelle je ne me suis toujours pas habitué: le froid.

Si l'essentiel de la Thaïlande souffoque selon les saisons entre canicule, fournaise et étuve, de nombreux îlots de la capitale souffrent pour leur part d'un microclimat nordique constant. On doit cette aberration atmosphérique à un modeste «Appareil pour traiter l'air» qui reçut en 1906 la patente #808897: le climatiseur.

A en juger par les modèles qui sévisent dans tous les lieux publics de Bangkok, près d'un siècle plus tard la délicate question du réglage n'a toujours pas été résolue: ces cubes bedonnants, vrombissants et têtus semblent irrémédiablement bloqués sur la touche « hiver ».

Les banques et les Seven-Eleven, les cinémas EGV, les rames du sky-train et les cliniques dentaires sont des serres à l'envers: alors que dans les contrées tempérées les paysagistes rivalisent de ruses pour maintenir à

moiteur constante leurs orchidées et palétuviers, ici, un mauvais génie semble s'esquinter à garder en chambre froide les natifs délicats des frimas boréaux.

Je me souviens avoir vu « Titanic » à Siam Square dans une salle qui claquait des dents au milieu des icebergs. Dans le « Sprinter » pour Phitsanulok, la « clim » est telle que les employés de chemin de fer distribuent gracieusement des couvertures en pleine après-midi d'avril: on a alors le loisir déconvenu de découvrir des paysages brûlés par le soleil, emmitoufflé comme un vendeur de marrons.

Selon Lee Kuan Yew, le Premier ministre qui a fait de Singapour la plus pasteurisée des villes équatoriales, l'air conditionné serait l'invention du deuxième millénaire: en permettant à l'Asie du Sud-est de sortir de sa torpeur, il l'aurait rendue intensément productive. « Les civilisations avancées ont prospéré sous les climats les plus froids, affirme le géniteur de la cité-Etat. Désormais les civilisations des zones tropicales ne sont plus contraintes d'être à la traîne. »

Dans le cas de Singapour, il y a une certaine fatalité à voir le « conditionnement » prôné comme valeur ultime d'une ville qui a établi des législations particulièrement teigneuses à l'égard des antennes satellite, des autoradios, des chewing-gums, des journalistes, des gibbons, des mégots de cigarettes, des toilettes publiques, des photocopieuses et des saltimbanques.

Quant à Bangkok, la vogue tenace de l'« air-con » tient moins à des considérations morales (s'en doutait-on ?) qu'au souci épicier et fanfaron d'étaler une prospérité urbaine nouvelle et tapageuse. Dès les premiers frissons dans les allées de l'Emporium, on se surprend à adresser à la Cité des anges une phrase qui remonte aux cours de récrés de notre enfance quand une copine de classe se déhanchait trop lascivement pour nous éberluer: « Elle nous fait sa crâneuse ».

Pierre PACCAUD

CULTURE -SHAKE

PAR STEPHFF



Le général défunt et les épouses de l'ombre

Où l'on verra comment la fortune cachée d'un général pourrait enfin donner un statut social aux mia noi.

Février 1991 : le général Sunthorn dirige le dernier coup d'Etat qu'ait connu la Thaïlande. Motif invoqué pour cette prise de pouvoir : 13 membres du gouvernement Chatichai sont « anormalement riches » aux yeux des militaires qui affirment vouloir introduire un minimum de rigueur morale dans les affaires du pays. Avril 2001 : la veuve du général et sa mia noi (maîtresse) s'affrontent autour de sa fortune. Il y a deux ans, le donneur de leçons d'intégrité aurait en effet quitté ce monde trompeur en laissant un magot de 150 millions de dollars derrière lui.

Vous dites « anormalement riche ? » Le calcul est vite fait : avec son salaire mensuel de 1100 dollars, il aurait fallu 11363 ans au chef militaire pour se constituer un bas de laine aussi conséquent. Mais alors ?

Si l'on en croit un éditorial du Nation, le général Sunthorn « était un homme qui tenait une position extraordinairement puissante à la tête d'une organisation, l'armée, dont la réputation est en lambeaux. Les accusations concernant le trafic de drogue, le contrôle de casinos

illégaux, la prostitution, les trafics humains, la destruction des forêts et tant d'autres activités criminelles, sans oublier les extorsions et le recours aux tueurs à gage, ont visé les soldats de Thaïlande, et non sans justification ». Mais pour le ministère de l'Intérieur la question n'est pas tant de savoir comment le général s'est forgé sa cagnotte (on n'ouvre pas impunément une telle boîte de Pandore) que d'apprendre comment il a pu la cacher si longtemps. On n'aurait en effet jamais rien su de ce trésor posthume si Mme Orachorn, veuve Sunthorn, n'avait tourné sa colère contre Khun Ampapan : la mia noi du chef militaire serait la grande bénéficiaire de l'héritage. Pour sa part, le gouvernement tire une



leçon plus pragmatique de cet affrontement : les maîtresses peuvent escamoter aux yeux de la loi les biens de leurs amants.

Si depuis quatre ans un ministre qui prend et quitte ses fonctions doit révéler l'état de sa fortune propre, de celle de sa conjointe et de ses enfants de moins de 20 ans, il n'est en effet pas tenu d'en faire autant pour les avoies de son « épouse mineure ».

D'où l'idée du ministre de l'Intérieur Purachai d'inclure celle-ci dans la nouvelle législation anti-corruption. Mais il y a un obstacle : la mia noi ne bénéficie d'aucun statut légal. Un comité nommé à la hâte travaille actuellement sur la question.

Pour conclure sur l'affaire Sunthorn, une fâcheuse inclinaison à l'ironie pourrait amener à se gausser de ce moralisateur pris la main dans le sac ! L'intérêt est pourtant ailleurs : et si l'héritage Sunthorn était moins l'encombrant magot accumulé dans le secret que cette reconnaissance légale enfin accordée aux épouses de l'ombre ?

Matthieu BURDET



Pour vous abonner, veuillez remplir le coupon en page 74

Société

Visas: les bonnes et les mauvaises nouvelles

Visas à l'arrivée : la Thaïlande se veut moins généreuse

Selon le Premier ministre Thaksin Shinawatra la politique de la Thaïlande en matière de visas touristiques est trop généreuse. Actuellement, les voyageurs venus de 95 pays se voient automatiquement accorder un visa à l'arrivée de 15 ou 30 jours selon leur nationalité.

« Nous devons contrôler les touristes qui entrent dans le pays et ne le quittent plus, affirme le Premier ministre. 30 % des touristes indiens deviennent des immigrants illégaux. Certains Africains sont impliqués dans le trafic de drogue. Nous devons revoir les procédures en la matière ». Des critères plus stricts devraient donc être bientôt imposés.

La Suisse s'ouvre à l'Europe... via la Thaïlande

C'est une petite révolution pratiquement passée inaperçue : pour les touristes thaïlandais, la Suisse a déjà rejoint l'espace européen. « S'ils sont munis d'un visa de Schengen, les habitants du royaume peuvent désormais entrer dans notre pays sans avoir à faire une demande spécifique de visa suisse », annonce Rudolf Wyss, vice-consul à l'ambassade suisse de Bangkok.

Les accords de Schengen ont pour objet la suppression des contrôles des personnes aux frontières intérieures entre treize Etats signataires membres de l'Union européenne. La Suisse n'appartient pas à l'UE et ne devrait pas rejoindre l'espace Schengen avant de longues années.

Cette mesure d'allègement vise à encourager le tourisme, à faciliter les relations d'affaire entre les entrepreneurs helvétiques et leurs partenaires thaïlandais et à harmoniser le plus largement possible la politique de la Confédération en matière de visas avec celle de l'UE.

« Visa-trip » via Poipet

Pour ceux qui possèdent un visa à multiples entrées et doivent sortir de Thaïlande pour obtenir un nouveau tampon, le poste frontière Aranyaprathet-Poipet (Cambodge) reste le meilleur rapport temps-prix. Il est possible de faire l'aller-retour dans la même journée. Prévoyez douze heures de route et 500 bahts de transport.

Quitter en bus la gare routière de Mochit vers 9 heures vous permet d'atteindre Aranyaprathet avant 14 heures (180 bahts l'aller simple). De là, un touk-touk vous conduit en 10 minutes au poste frontière pour 50 bahts. Inutile de faire une demande de visa cambodgien à Bangkok. Un bureau local vous le délivre en quelques minutes pour 1000 bahts. Attention : il n'est pas possible de payer ce visa en dollars. Au moment où vous entrez au Cambodge, l'officiel des douanes vous demandera si vous souhaitez retourner tout de suite en Thaïlande. Si oui, il vous demandera 100 bahts. Il semble pour le moment difficile d'échapper à cette petite arnaque.

Prison pour overstay

A l'attention de ceux qui trouvent sévères les lois thaïlandaises sur l'immigration : la Malaisie voisine ne plaisante pas avec les touristes qui prolongent leur voyage dans le pays. Un visiteur anglais qui avait dépassé de 6 jours la date limite de son visa s'est vu condamner à 45 jours de prison ferme.

Permis de travail dix fois plus cher

Le coût du permis de travail devrait prochainement passer de 1000 à 10000 bahts. Le Parlement vient en effet d'adopter une loi en ce sens à une large majorité. Le ministre du Travail affirme que cette décision a été prise à la lumière de la dévaluation du baht et des changements économiques de ces dernières années. Le précédent tarif avait été fixé en 1978.

EN BREF...

La Singha et les Krungtips plus chères

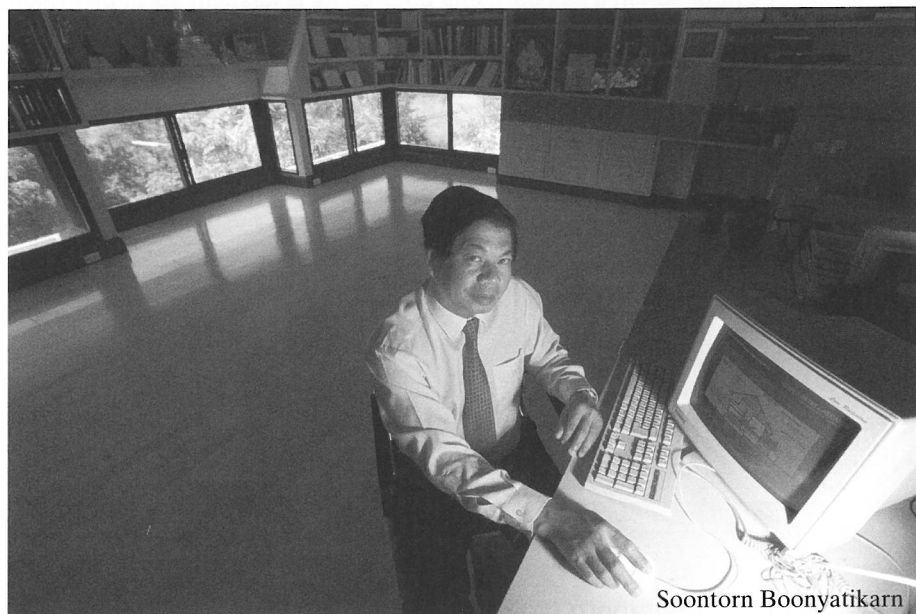
Décidées fin mars et déjà en vigueur, les nouvelles taxes sur les alcools et le tabac devraient assurer au gouvernement un revenu supplémentaire de 7,48 milliards de bahts. Cette somme financera en grande partie le programme de soins médicaux pour tous à 30 bahts en cours de réalisation. La taxe sur les bières passe de 53 à 55 %, celle sur les vins de 55 à 60 % et celle sur les alcools forts de 35 à 45 %, en moyenne. Quant à la taxe sur les cigarettes, elle est maintenant de 75 %, contre 71,5 % auparavant.

Nouveau lycée: moins cher que prévu

La négociation avec le propriétaire du terrain où sera construit le nouveau lycée de Bangkok a abouti à une forte réduction du coût de la location annuelle. Celui-ci passera de 6 millions de bahts à 4,95 millions. En contrepartie, la surface louée sera de 17 raïs au lieu de 19, ce qui reste "amplement suffisant" aux yeux d'un observateur du dossier. Par ailleurs, une remise de 3% serait accordée par le propriétaire en cas de paiement annuel du loyé.

La maison-frigo de Rangsit

Après dix ans de travail, l'architecte Soontorn a construit une maison écologique et conservatrice d'énergie.



Soontorn Boonyatikarn

L'objectif est ambitieux : assurer une qualité de vie maximale avec une consommation d'énergie minimale. Mais de fait dès que l'on entre dans la "maison du millénaire" conçue par l'architecte Soontorn Boonyatikarn, on est envahi par un sentiment de bien-être et d'harmonie : température parfaite, bonne luminosité sans être agressive, vaste espace dégagé de tout obstacle qui pourrait bloquer la vision. Grimper les six niveaux se fait sans aucun effort. Partout où se tourne le regard, on est frappé par l'ordonnement des volumes, l'impression de quiétude qui s'en dégage. "Des rampes d'escaliers au positionnement des miroirs, tout est calculé de manière scientifique. C'est comme un réfrigérateur où tout est sous contrôle", explique Soontorn qui a construit cette maison écologique et conservatrice d'énergie après dix ans d'étude.

En interaction avec la nature

Revenu en Thaïlande après un séjour de 18 ans aux Etats-Unis, l'architecte avait été frappé par le fait que les maisons de son pays étaient le plus souvent construites avec des matériaux similaires à ceux utilisés en Occident, totalement inadaptés au climat local chaud et humide. "Je rêvais d'une maison où l'interaction entre les résidents et la nature serait encouragée", se rappelle-t-il. Les arbres environnants sont placés de manière à canaliser le vent vers une grande baie vitrée et pouvoir ainsi rafraîchir la température

interne. Un vaste réseau souterrain de canalisations d'eau permet de conserver le jardin humide et frais en permanence, créant une sorte de microclimat autour du bâtiment.

Les vitres à triple épaisseur, spécialement conçues par Soontorn, permettent de refléter les rayons ultraviolets et infrarouges, ne laissant passer que le spectre visible de la lumière.

"L'une des clefs est d'empêcher la lumière solaire de pénétrer directement à l'intérieur pour diminuer la chaleur et ne pas heurter les yeux", indique-t-il. La lumière nord entrant par la baie vitrée est ainsi reflétée par un large miroir avant de tomber, tamisée et diffuse, sur une table de travail. Les trois étages (330 mètres carrés) sont illuminés pendant la journée sans l'aide d'aucune source artificielle.

Température idéale

Un ordinateur central permet de contrôler la température et l'humidité de chaque pièce. Le système utilise en combinaison la fraîcheur du vent, celle transmise au sol par le réseau de canalisations et, pendant la saison la plus chaude, deux petits climatiseurs pour maintenir en permanence la "température idéale" (24 degrés). L'énergie est fournie par un panneau solaire situé sur le toit, mais peut puiser dans le réseau municipal quand les sources naturelles d'énergie deviennent insuffisantes, ce qui permet de diviser par sept la facture d'électricité. Toute énergie déperdue est recyclée : ainsi la chaleur

provenant des moteurs des climatiseurs sert à chauffer l'eau des salles de bain.

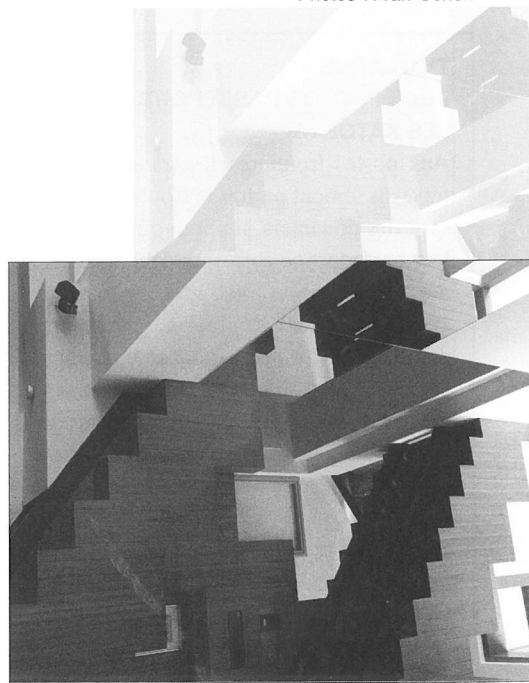
Maîtrise optimale

Dans sa recherche obstinée du "confort parfait", Soontorn a augmenté secrètement la température nocturne de quelques degrés pendant un an et demi pour étudier les effets sur sa famille. "Quand mon enfant de huit mois se mettait à pleurer, je savais que le niveau d'inconfort était atteint", explique-t-il.

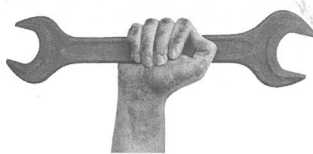
Après quelques années d'ajustements, Soontorn pense avoir obtenu une maîtrise optimale. "Le corps ne subit pas de changement drastique. Personne de ma famille n'a même jamais attrapé un rhume", assure-t-il. Soontorn a fait bâtir une centaine de maisons similaires en Thaïlande et dit avoir un carnet de commandes plein pour les deux ans à venir.

Le prix – 4,5 millions de bahts – est équivalent à celui d'une maison conventionnelle de même superficie. Mais la "maison du millénaire" inclut l'énorme investissement en matière grise fait par Soontorn pendant près de vingt ans. "C'est comme pour la cuisine, quand vous connaissez les propriétés de tous les ingrédients sur le bout des doigts, vous pouvez préparer un repas parfait", lance-t-il.

Arnaud DUBUS
Photos :Yvan Cohen



PUISQU'ILS VOUS LE DISENT !



« J'étais seulement en train d'accomplir le genre de travail où j'excelle ».

Condamné à dix ans de détention pour deux tentatives de meurtre, le tueur à gage Nikorn Chanthakasem versait des pots-de-vin à ses gardiens pour qu'ils le laissent sortir de prison la journée et aller travailler dans sa compagnie de construction.

« J'ai peur de l'impact négatif que cela peut avoir sur mes gènes, comme de me retrouver avec trois jambes ou une oreille supplémentaire ».

Un policier explique pourquoi il se méfie des aliments génétiquement modifiés.

« Nous les inculperons. Mais je ne pense pas que cela arrivera parce qu'ils auront sans doute déjà mangé leurs sandwiches bien avant d'atterrir ici ».

Crises de la vache folle et de la fièvre aphteuse oblige, un officiel recommande aux touristes européens de ne pas entrer en Thaïlande avec un jambon-beurre ou un sandwich au rosbif. Une peine de deux ans de prison pourrait être requise contre eux.



« Il ne mangeait ni des ailerons de requin ni des ormeaux. Et il buvait seulement des whiskies bon marché ».

Le général Suchinda prend la défense de feu le général Sunthorn (voir page 9).

« S'il n'y a pas de trésor dans la grotte, vous pouvez prendre mon pistolet et m'abattre comme un chien ».

Le sénateur Chaowarin tente de convaincre les sceptiques de l'existence d'un trésor abandonné par l'armée impériale japonaise après sa défaite de 1945.



Air du temps



THAÏLANDE : DEUX PHOTOS PASSEPORT POUR LES KATOEYS

Aux postes frontières, les transsexuels et travestis sèment parfois le trouble dans l'esprit des douaniers, la photo qui figure sur leur passeport ne correspondant pas à leur nouvel état.

Pour éviter toute confusion, le ministère des Affaires étrangères thaïlandais a donc décidé d'émettre à l'intention des katoeys des pièces d'identité spéciales. Deux photos, « avant » et « après », seront désormais présentes sur le passeport des « femmes du deuxième type ».

Bien qu'aucune statistique ne soit disponible, certains chirurgiens estiment à plus de dix mille le nombre de transsexuels en Thaïlande.

CHINE : DES SAINTS-BERNARDS AU MENU

« Ils mangent nos saints-bernards! » s'estomaquait il y a quelques semaines en manchette le quotidien lausannois Le Matin. Que le brave chien alpestre dressé pour secourir les personnes perdues en montagne et symbole national de la Suisse, finisse dans les assiettes des gourmets chinois, a secoué la Confédération.

Selon les associations de défense des animaux, cinq mille saints-bernards seraient élevés dans des fermes spécialisées de l'Empire du Milieu.

« Et si les Suisses se mettaient à manger des pandas, qu'en penseraient les Chinois ? » s'interroge une militante.

SINGAPOUR : L'AMOUR EN DORMANT

Exténués par leurs responsabilités professionnelles, 4 % des hommes d'affaires et chefs d'entreprises de Singapour s'endorment au moment de l'amour, s'inquiète un récent sondage.

Voilà une bien mauvaise nouvelle pour le gouvernement de la Cité Etat qui avait lancé il y a quelques mois une grande campagne « Baby Boom » destinée à regarnir berceaux, landeaux et poussettes. « Nous avons besoin de plus de bébés », encourageait alors le Premier ministre Goh Chok Tong.

Même la presse la plus pudibonde d'Asie du Sud-est avait pris le relais, le Straits Times allant jusqu'à donner des conseils à ses lecteurs pour mieux profiter de la banquette arrière de leur voiture.



Dans la presse thaïlandaise

Thaï-Design



[Pai Mai Klab]

Départ sans retour



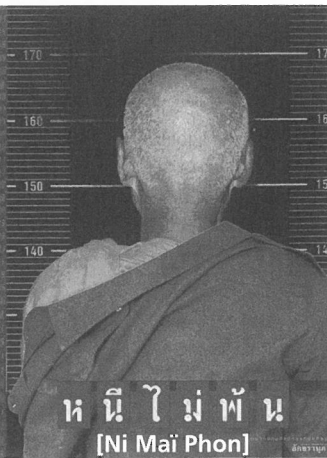
[Lab Mai Tun]

Sommeil sans réveil



[Fun Mai Mi]

NO FUTURE



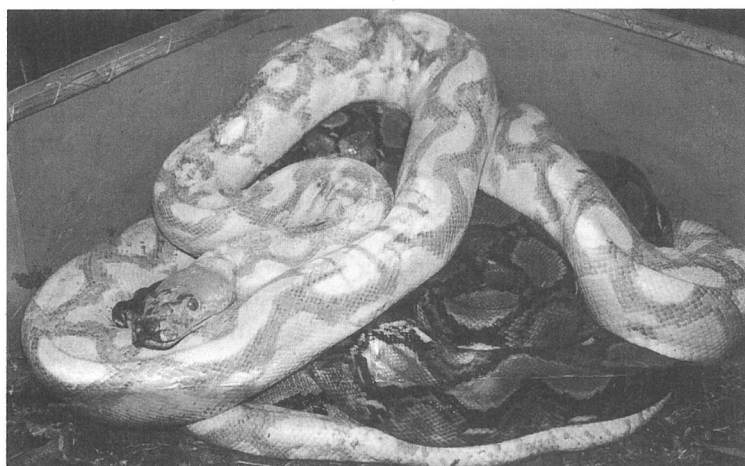
[Ni Mai Phon]

Pas moyen d'y échapper

Selon le magazine « Art 4d », les arts graphiques sont moins médiatisés que la publicité mais ils se développent de manière étonnante. Les travaux des étudiants du Département des arts graphiques de la Faculté des arts de Rangsit sont exposés au sous-sol de Central Plaza Lad Prao. Leur inventivité et leur humour montrent que cette discipline est en pleine effervescence. Les exemples qui suivent montrent comment un message peut être rendu plus efficace en combinant images et lettres thaïlandaises. Ils sont accompagnés de leur traduction ainsi que d'une transcription phonétique.

«Art 4d» est un mensuel bilingue (thaï-anglais) consacré aux arts plastiques avec une prédilection pour le design et l'architecture.

Le python extraordinaire de Khun Sawat



Ce journaliste de « Mae Nag » s'entretient avec l'heureux propriétaire du python albinos de Samutsakorn.

J'ai rencontré Khun Sawat alors qu'il venait faire soigner son python blanc

aux urgences vétérinaires du Département des forêts et de la vie sauvage de Pakkret. « C'est en le nourrissant que c'est arrivé, raconte Khun Sawat. On a

dû utiliser un bâton pour libérer ma main et on a blessé le serpent. Comme la plaie ne cicatrisait pas, je suis venu ici pour le faire soigner. » Je lui ai demandé ensuite s'il avait constaté des changements dans sa vie ou si

des événements fabuleux s'étaient produits depuis qu'il avait le serpent. Il m'a répondu : « Oui, même si cela peut paraître étonnant. J'exerce la profession de planteur de cocotiers. Il y a eu une apogée du marché et beaucoup d'agriculteurs se sont tournés vers la culture de la noix de coco. Puis la crise est arrivée et ce marché s'est effondré. Je n'ai pas non plus été épargné. Mais depuis que le python blanc vit chez nous, que de changements ! J'ai remboursé mes dettes, mes noix de coco se vendent bien et j'ai beaucoup plus de clients. »

Le bi-mensuel « Mae Nag » se spécialise dans les phénomènes extraordinaires et les pouvoirs occultes en Thaïlande.

Textes choisis et traduits par E.T.

HUMEUR

Le spamming - comme le Sida, les droits de l'homme, etc. - est un de ces sujets sur lesquels il faut constamment revenir afin d'essayer sinon de supprimer le problème du moins d'en limiter les dégâts.

Rappelons que le mot spamming désigne la pratique consistant à promouvoir ses produits en envoyant des messages électroniques publicitaires à des destinataires considérés comme clients potentiels.

Ce qui rend le spamming quasi-illégal (la législation en ce sens est en voie d'élaboration) c'est que ces messages publicitaires sont non sollicités. La plupart des spammeurs sont cependant de bonne foi et n'ont pas conscience de faire quoi que ce soit de répréhensible.

Le spamming a en effet des implications économiques. En faisant sa promotion par courrier traditionnel, l'annonceur en assume les frais. En revanche, expédier plusieurs centaines de messages e-mail ne coûte presque rien à l'expéditeur mais fait doublement retomber le coût de ces envois sur le destinataire: directement sous la forme de frais de connexion pour recevoir des messages non voulus et indirectement en engorgeant le système de son fournisseur d'accès qui est progressivement contraint de répercuter ce ralentissement d'activité sur ses clients en augmentant ses tarifs. C'est d'ailleurs ce transfert de coût - qui, consciemment ou non, frise le vol - qui a déjà rendu la publicité par fax illégale dans l'Union Européenne.

Pour mieux connaître le problème, comment réagir, comment se protéger et comment ne pas spammer:

www.gavroche-thailande.com/spamming.html

Musons au musée

Officiellement, la France compte trente-trois musées nationaux, dont la moitié est située hors Paris, et 1 078 musées «classés ou contrôlés» par la direction des musées de France, qui en garantit la qualité scientifique et culturelle. Depuis le 1er janvier 2000, l'entrée des trente-trois musées nationaux est gratuite le premier dimanche de chaque mois. Lors du « Printemps des musées », en mars-avril, ce ne sont pas moins de 800 musées qui ouvrent gratuitement leurs portes.

A Paris, une carte Inter-Musées, valide de un à cinq jours, permet pour une somme forfaitaire de 12,2 à 36,6 euros (80 à 240 francs) un nombre de visites illimité sans attente aux caisses dans 63 des plus importants musées de Paris et de sa région.

Pour en savoir plus :

* **Centre G. Pompidou:** <http://www.cnac-gp.fr>

- * **Cité des Sciences et de l'Industrie:** <http://www.cite-sciences.fr>
- * **Institut du monde arabe:** <http://www.imarabe.org>
- * **Louvre:** <http://www.louvre.fr>
- * **Musée d'Orsay:** <http://www.musee-orsay.fr>
- * **Musée du Château de Versailles:** <http://www.chateauversailles.fr>
- * **Musée national d'histoire naturelle:** <http://www.mnhn.fr>
- * **Réunion des musées nationaux:** <http://www.rmn.fr>



CASIER JUDICIAIRE SUR INTERNET

La justice se modernise. Les particuliers peuvent désormais commander un extrait de leur casier judiciaire sur le site internet du service du Casier judiciaire national, a annoncé le ministère de la Justice. Jusqu'à présent, toute personne née en France métropolitaine ou dans un département d'Outre-mer ne pouvait réclamer ce document que par courrier, fax ou minitel. Le site: <http://www.cjn.justice.gouv.fr>

CNIL ET SANTÉ

Après avoir fait l'évaluation de 59 sites internet consacrés à la santé, la commission nationale de l'informatique et des libertés, estime que « l'information des internautes sur leurs droits est très largement insuffisante » et rappelle « que les données de santé ne sont pas des données comme les autres ». La CNIL demande aux pouvoirs publics que "l'interdiction de toute commercialisation des données de santé [soit] posée par la loi" comme l'est déjà l'interdiction d'utiliser des données rela-

tives aux prescriptions des médecins à des fins de prospection commerciale. Elle préconise "un dispositif de contrôle renforcé" pour éviter "tout risque d'utilisation induite des données" par les sociétés de services hébergeant des dossiers de santé sur internet.

DOT-COM, DOT-GONE

La dégringolade des sociétés internet américaines n'en finit plus. Entre décembre 2000 et février 2001 ce secteur a supprimé 34 936 emplois, soit plus que les 31 056 licenciements enregistrés sur la période allant de décembre 1999 à novembre 2000. Le début d'année a été catastrophique, avec, au total, 12 828 suppressions d'emploi en janvier et 11 649 en février. En 15 mois, les réductions d'effectif ont touché 65 992 personnes. Une fois encore, les principales victimes sont les sites de commerce électronique, qui ont licencié 2 874 personnes, soit 57 % de plus qu'en janvier 2001. Trois petits clics et puis s'en vont...

La nouvelle Laguna proposée pour la première fois cet été...



5,

7,

9

JOURS
OFFERTS*

*sur votre
contrat ...*

Partez avec Renault Eurodrive !

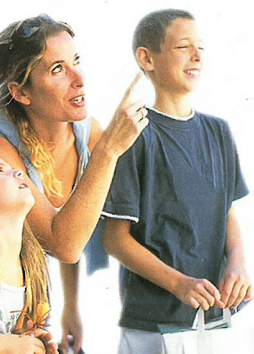
Tout est compris pour des vacances réussies :

- Votre voiture neuve kilométrage illimité,
- Une assurance multirisque sans franchise,
- Une assistance 24 heures sur 24, 7 jours sur 7, partout en Europe

**Il est temps d'en profiter...
Réservez dès à présent votre véhicule !**

Pour plus d'informations, contactez vite :

Eric DURAND ou Miss BENJAWAN
Tél: (02) 954 24 68 Fax: (02) 954 35 00
email: edurand@ksc11.th.com



RENAULT EURODRIVE
l'Europe en Liberté 

www.eurodrive.renault.com



Chantilly

Sathorn Suites Bldg, (près de l'Empire Tower)
31/1 Soi Pikul Narathiwat Ratchanakarin Road,
Yannawa, Sathorn, Bangkok 10120
Tél: (662) 676 09 09 / 676 09 90
Fax: (662) 676 37 25

Ouvert tous les jours de 11h à 14h30 et 18h à 23h30.
Samedi-Dimanche 18h à 23h30

MENU (UNIQUEMENT DÉJEUNER) 280 BAHT NET.
CARTE & SPÉCIALITÉS

- Rognon de veau sauce madère
- Foie de veau
- Cuisses de grenouilles à la provençale
- Jarret de porc grillé

CUISINE TRADITIONNELLE
TRAITEUR - LIVRAISON À DOMICILE
SALLE PRIVÉE - JUSQU'À 25 PERSONNES



R E S T A U R A N T F R A N Ç A I S

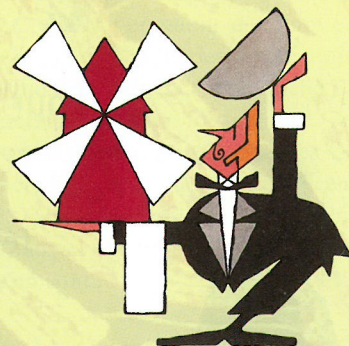
Le Moulin de Sommai

Yoan & Eric vous attendent tous les jours, avec leurs suggestions (renouvelées chaque semaine)



- ◆ Chef français
- ◆ Toute la semaine, formule déjeuner
(une entrée, un plat, un dessert)
400 bahts net
- ◆ Fermé uniquement le dimanche midi

**Nouvelle
carte**



93 / 3A, Langsuan Road, Lumpini, Patumwan, BKK. Tél: 652 25 13 Fax: 251 30 58

Devoir de mémoire au Cambodge

Présentée le mois dernier à l'Alliance française de Phnom Penh devant des salles combles, la pièce « Photographies de S-21 » de Chaterine Filloux montre combien il est important pour le Cambodge de ne pas occulter la sombre période khmère rouge.



Février 1979. Femme en tenue khmère rouge au poste frontière d'Aranyaprathet.

photos : Jacques Bekaert

Massacres, génocides, holocaustes. Pour un peu nous en serions blasés. En fait nous sommes blasés. Le XXème siècle commença avec l'élimination de près de la moitié de la population de l'ex Congo Belge, pour se continuer avec le massacre des Arméniens, les boucheries de la 1ère guerre mondiale, l'holocauste, Dresde, Hiroshima, Nagasaki, le Cambodge, le Ruanda, le Kosovo... et tout laisse craindre que le XXIème siècle poursuive avec entrain dans le sanguinaire. Le nettoyage ethnique a semble-t-il encore de beaux jours devant lui.

Trop c'est trop. Quelques morts sont à notre mesure, des milliers de morts ne sont plus que des statistiques. Ils épuisent notre faculté de pitié, de compassion. Et puis il y a les débats sur les chiffres. Est-il vraiment important de savoir si un ou deux millions de personnes ont péri sous le régime des Khmers rouges ? Est-ce là le fond de la question ? Le fond de la question, qui est la nature

même de notre humanité, c'est sans doute de quoi parlaient les acteurs et actrices du Théâtre National du Cambodge, il y a quelques semaines, quand ils écrivirent et jouèrent de brèves scènes de leur vie quotidienne aux temps du Kampuchéa Démocratique.

Volonté de survivre

Deux thèmes revenaient dans ces moments fugaces présentés sous le titre collectif de « Night Please Go Faster » : la peur et la volonté de survivre. Et, en filigrane, l'absurdité d'un régime qui prétendait sauver le Cambodge une fois pour toutes, et failli le perdre à jamais.

L'une des caractéristiques de la dictature absolue, c'est que le bon sens le plus élémentaire du citoyen se heurte sans cesse à l'arbitraire absurde du pouvoir. Vivre de façon absurde, jour après jour, laisse des traces.

C'est de ces traces dont nous parlait en deuxième partie la très belle, touchante pièce de Chaterine Filloux, « Photographies de S-21 ». Devant deux « photos » de Tuol Sleng * (S21), un homme et une femme se souviennent, se consolent, s'aiment. Le texte est économe d'effets, réduit à ses vérités premières: quelques sensations, des sentiments très simples qui sont au fond les seuls qui comptent, et une constante interrogation : pourquoi ?

Un art réduit à l'essentiel

La grande force du texte de Chaterine Filloux c'est d'en dire autant avec si peu de mots, en si peu de temps. Ainsi que l'écrit George Steiner, « n'importe quel homme sait dire Auschwitz, et s'il le dit assez fort chacun doit baisser les yeux et écouter. Comme casser un verre en plein dîner... mais c'est facile ». Oui, mais ces mots-là, si insoutenables qu'ils soient, n'expliquent rien.

Seul l'art semble en mesure de trouver un langage à la hauteur de la tragédie. Encore faut-il un art réduit à l'essentiel, un art dépouillé d'artifices. Il faut que les mots se fassent rares pour s'en trouver purifiés, pour retrouver l'innocence perdue. Car les dictateurs et leurs massacres salissent aussi le langage, le plus important sans doute de nos

outils humains.

Chaterine Filloux a travaillé plusieurs semaines avec les acteurs cambodgiens. Le résultat montre combien il est important pour le Cambodge de ne pas oublier, car l'oubli non seulement ne résout rien mais laisse la porte ouverte aux résurgences de l'horreur.

Née d'un père français et d'une mère venue d'Afrique du Nord, la dramaturge vit depuis longtemps à New York où elle poursuit une brillante carrière.

Phnom Penh n'est que rarement un centre de culture vivante. « Night please go faster » et « Photographies de S-21 » ont été présentés en avril à quatre reprises (en khmer, avec sous-titres) à l'Alliance Française devant des salles combles où dominaient les Cambodgiens. A chaque fois il a fallu refuser du monde, malgré toutes les chaises supplémentaires et les gens assis par terre. Le soutien du Centre Culturel Français du Cambodge n'a sans doute jamais été aussi bien utilisé. Mon seul regret est que la province en ait été privée.

Jacques BEKAERT

** Transformé en centre de détention et de torture par le régime khmer rouge, l'ancien lycée de Tuol Sleng est aujourd'hui un musée qui abrite des milliers de portraits en noir et blanc des victimes de Pol Pot. Une exposition de ces photos a eu lieu au Musée d'Art Moderne de New York en 1997 (ndlr).*





NO FUTURE
NO FUTURE
NO FUTURE

A Bangkok, les éléphants mendent leur pitance dans la rue. A Chiangmai et Phuket, ils sont exploités dans des parcs d'attractions où les abus sont légions. Le long de la frontière birmane, ils marchent sur des mines anti-personnel. Tous recherchent une occupation digne de ce nom depuis la loi de 1989 qui interdit la coupe du bois en forêt.

Sourire jusqu'aux oreilles, yeux écarquillés d'étonnement, une jeune Anglaise se jette littéralement sur son appareil photo pour immortaliser le tableau: un éléphant dans les rues de Bangkok! Bandeaux réfléchissant aux pattes, cataphote accrochée à la queue, l'oeil dégoulinant à cause des fumées et de la pollution, Yom, débonnaire, semble prendre la pause. Ce pachyderme de 25 ans sait qu'il gagnera en échange au moins un régime de bananes, que la touriste lui tendra du bout des doigts, mi-amusée, mi-effrayée.

Yom reprend ensuite son parcours et enjambe avec une étonnante agilité la balustrade centrale du boulevard Rama IV. Tai, l'un des trois cornacs, lui ouvre le chemin.

Un peu éméché, un homme qui mange au bord de la rue achète quelques bananes et s'attendrit sur le sort de l'animal. Remarquant le journaliste, il tient à préciser: « D'habitude, les Thaïlandais sont gentils avec les éléphants. Ça, c'est juste la partie négative. »

Cette partie négative semble désormais banale. Pourtant, le phénomène est récent. Il date précisément de 1989. Cette année-là, la Thaïlande adopte une loi interdisant totalement la coupe des arbres, afin de protéger les forêts qui ont survécu au déboisement sauvage des décennies précédentes. Du jour au

lendemain, les 2500 éléphants domestiques du pays se retrouvent sans raison d'être.

Chomage technique

Eux qui travaillaient principalement à ramasser et à rassembler les grumes de bois se retrouvent au chômage technique. Le problème est d'autant plus sérieux qu'il faut au minimum deux personnes à temps plein pour prendre soin d'un éléphant.

« Tous les cornacs recherchent désespérément de l'argent, et leur vie n'est qu'une bataille pour payer les frais de scolarité des enfants et pour rembourser les dettes de l'année précédente », témoigne Richard Lair. Considéré comme l'« expert ès-éléphants » du royaume, cet Américain installé en Thaïlande depuis 19 ans est l'auteur d'un ouvrage de référence sur la question (1).

Peu à peu, des cornacs descendent tenter leur chance dans les villes et vendent aux touristes et aux piétons des fruits destinés à leur bête. Certains Thaïlandais paient pour passer trois fois sous le ventre de l'animal en vue de s'attirer la bonne chance.

Rapidement, les propriétaires des pachydermes s'aperçoivent qu'ils gagnent bien leur vie de cette manière. Une étude réalisée par le Département forestier de Thaïlande vient de révéler qu'ils réussissent à toucher jusqu'à six fois le salaire minimum. En moyenne, ils vendent chaque heure une dizaine de lots de fruits à vingt bahts. Les éléphants travaillant

en général cinq à sept heures par jour, le revenu quotidien peut atteindre plus de 1000 bahts, soit environ 30000 bahts par mois. Même en déduisant le coût de l'achat des fruits, et en divisant le total par le nombre de cornacs (trois personnes en moyenne à Bangkok), le salaire reste alléchant.

Selon les estimations, une quarantaine d'éléphants mendent en permanence dans les rues de la capitale. Mais Bangkok n'est pas la ville la plus peuplée par les pachydermes. Pattaya en compte 200, Ayutthaya, Khon Kaen et Phuket ont aussi leur lot de clochards ventripotants. En tout, près de 500 éléphants errent sur le bitume.

Accidents routiers

Ces encombrants descendants des glorieuses batailles contre les Birmans (voir encadré) posent évidemment de nombreux problèmes.

Les accidents sont courants : en pleine nuit, la masse grise de l'éléphant n'est pas toujours discernable par l'automobiliste peu attentif.

Un coup de trompe malencontreux peut assommer un touriste, bien que les cornacs n'amènent dans les villes quasiment que des femelles, en principe moins agressives. Selon certains témoignages, des calmants leur seraient également administrés. De plus, le milieu urbain est plein de pièges pour ce flâneur des forêts.

Comme les éléphants ne travaillent que de

18 heures à 1 heure du matin, il faut également leur trouver un endroit pour loger dans la journée. La plupart optent pour les terrains vagues de banlieue, notamment du côté de l'avenue Rama IX. Plus le terrain bénéficie d'une végétation fournie, plus il est intéressant, puisque chaque éléphant avale près de 200 kilos d'herbe, de fruits et de légumes par jour.

Le soir, les denrées offertes par les touristes représentent seulement 13% des besoins de l'animal. Le principal problème des cornacs est donc de trouver une quantité astronomique de nourriture dans des villes prises sous l'asphalte et le béton.

Les éléphants de Bangkok se retrouvent en permanence sous-alimentés. "Au bout de quelques mois, les cornacs repartent en province pour nourrir leur bête, explique Viroj Pimmanrojngool, du Département forestier de Thaïlande. En tout, ils passent quatre à cinq mois par an à Bangkok, mais en plusieurs séjours."

Expulsions

Si au départ, les cornacs étaient effectivement propriétaires d'éléphants au chômage, une véritable filière a ensuite été mise en place. Un cartel basé à Surin vend à des jeunes gens des éléphants à crédit, et les envoie rembourser leur prêt dans les lieux touristiques. Ces cornacs sont mal formés et ne savent pas vraiment s'occuper des pachydermes. Près d'une centaine d'animaux seraient déjà passés par cette filière.

Face à ces problèmes répétés, l'administration de Bangkok a voulu sévir l'an dernier. Le maire d'alors, Bichit Rattakul, s'appuyant sur la loi sur la propreté publique, décrète qu'il est interdit "d'amener des éléphants dans les rues" et "sur les terrains publics".

De plus, les cornacs dont l'animal défèque dans la rue sont tenus de faire place nette. Ce qui explique d'ailleurs que la plupart des propriétaires d'éléphants emportent avec eux un grand sac plastique.

Face à l'interdiction remise à l'ordre du jour par Bichit, les cornacs choisissent une réponse de poids. Le 7 mars 2000, une vingtaine de pachydermes défilent devant la mairie : sans doute la toute première manifestation d'éléphants au monde. "Nous reviendrons à Bangkok", prévenait alors l'un des instigateurs du mouvement. Chose promise, chose due: six mois plus tard, les animaux étaient de retour.



Blessures par mines

Le problème ne sera pas résolu tant qu'un emploi ne leur aura pas été trouvé. L'interdiction de couper le bois n'a pas seulement mis les éléphants au chômage. Elle a eu d'autres effets pervers.

De nombreux animaux sont désormais employés dans la coupe illégale de bois, à la frontière birmane notamment. Les conditions de travail sont naturellement mauvaises puisque les cornacs doivent cacher leurs bêtes. De plus, les pachydermes sont devenus de nouvelles victimes des mines anti-personnel.

"Chaque mois, huit à dix éléphants sont ainsi blessés", estime Soraida Salwala, directrice de l'association des Amis des éléphants asiatiques à qui l'on doit notamment l'hôpital des éléphants de Lampang.

Le plus connu a fait la Une des journaux en août 1999. Cet été-là, Motala a en effet ému les foules, au point que cinq millions de bahts ont été versés par les Thaïlandais pour ses soins. Depuis, elle guérit lentement. D'ici

quelques mois, les vétérinaires espèrent tenter une première médicale: lui mettre une prothèse.

Exploitation touristique

Evidemment, pour leur trouver une occupation, la solution qui semble tendre les bras aux protecteurs du monde animal est le tourisme. Mais là encore, les abus sont légions. Souvent mal nourries, les bêtes font face à un rythme de travail trop soutenu. Mais surtout, de nombreux parcs d'attractions touristiques et zoos ne savent pas s'occuper des pachydermes. Ceux-ci ne sont par exemple pas douchés assez souvent, alors que leur peau très sensible nécessite un bain quotidien.

Les centres préfèrent également les jeunes éléphants, qui sont jugés plus mignons et amusants, alors qu'ils sont plus dangereux que les adultes. Le prix des jeunes a fortement augmenté et ils sont de plus en plus souvent séparés prématurément de leur mère, parfois au risque de leur vie. Richard

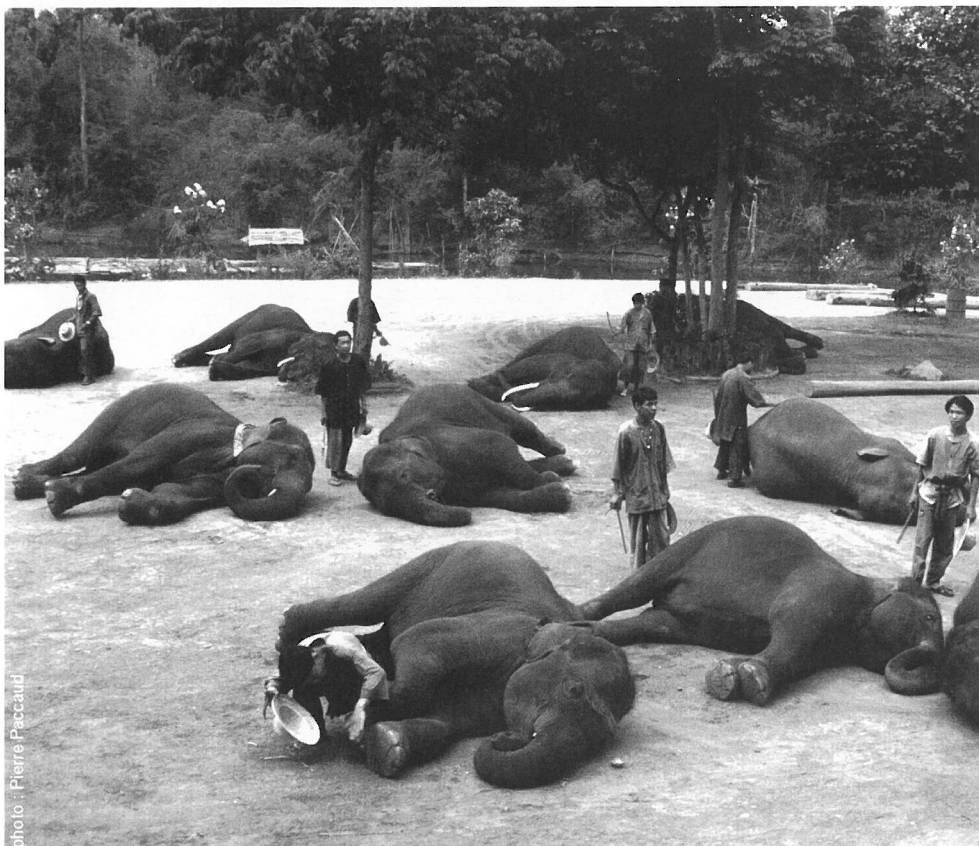
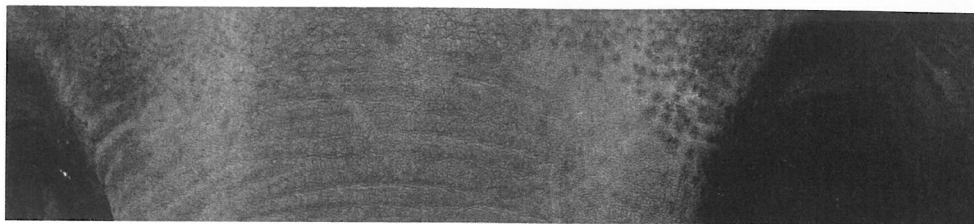


photo : Pierre Paccard



Lair estime leur chance de survie à seulement 50%.

Enfin, comme le fait remarquer le vétérinaire Preecha Phuangkham, qui officie à l'hôpital des éléphants de Lampang, « la saison touristique ne dure que six mois ». Résultat: en 1996, seuls 20% des éléphants domestiques étaient employés dans ce secteur. Même si le chiffre est sans doute en augmentation depuis, il apparaît clairement que le tourisme ne suffira pas.

Alors, toutes les propositions sont les bienvenues. Il a été question d'une police montée... sur éléphants ou encore d'aide pour les garde forestiers. Pour la promotion de ces mastodontes, des mariages ont été organisés à l'occasion de la Saint Valentin, des buffets spéciaux lors de la journée nationale des éléphants le 13 mars... Mais rien n'y fait: il y a tout simplement trop de pachydermes par rapport au besoin qu'en a l'homme.

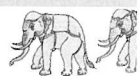
Alors, pourquoi ne pas les réintroduire dans la nature? Les quelque deux mille éléphants sauvages du pays occupent déjà le peu de forêts encore existantes. "Pour qu'un éléphant puisse vivre, il lui faut 150 hectares au minimum, explique M. Kashio Masakusa, directeur régional de la FAO (Food and Agriculture Organisation, des Nations-Unies). Mais pour que la race puisse se régénérer, il faut au moins vingt éléphants ensemble, soit environ 3000 hectares. De plus, la cohabitation avec d'autres espèces, comme le tigre qui a besoin de 300 hectares minimum, n'est pas toujours facile." Enfin, les éléphants nés en captivité ne savent pas survivre en pleine nature. Il faut des années pour les réintégrer, avec des équipes qui surveillent leur parcours. Autant dire que le travail est éléphanthesque.

Eric ALBERT



photo : Yvan Cohen

De la gloire à la désolation



Aussi loin que l'on remonte dans l'histoire de la Thaïlande, l'éléphant est omniprésent. Afin de prouver la richesse du royaume de Sukhothai, le roi Ramkamhaeng fait graver en 1292 une stèle où est inscrit : "Qui veut faire le commerce d'un éléphant le peut et qui veut faire le commerce d'un cheval le peut..."

Quant les émissaires de Louis XIV arrivent au Siam, ils s'enthousiasment du nombre d'éléphants présents dans le pays. Utilisés comme armes de guerre, ces chars d'assaut sur pattes déterminent l'issue des combats avec les ennemis héréditaires birmans. Mieux: en 1687, le maître du Département des éléphants royaux était à un poste suffisamment influent pour pouvoir organiser un coup d'Etat, et s'emparer du

PACHYDERMES-BAND

Cela débute comme des cloches d'église. Un son de gong répété. Au bout de quelques instants, le rythme devient un peu irrégulier. Pendant de longues minutes, le bruit se répète, inlassablement. De la musique expérimentale? L'enregistrement d'une cérémonie religieuse? Non, une première mondiale : un CD réalisé par un orchestre d'éléphants.

En janvier 2000, six pachydermes ont été réunis au Centre de conservation des éléphants thaïlandais de Lampang, dans le nord du pays, pour composer cet étonnant opus en trompe majeure. L'idée a germé au printemps 1999, quand Richard Lair, le "professeur éléphant", rencontre à New York Dave Soldier, un ingénieur du son.

Ils savent les éléphants menacés et souhaitent à tout prix sensibiliser le public. Richard Lair est déjà à l'origine des peintures réalisées par des pachydermes. Pinceau à la trompe, ils expriment leur sensibilité artistique sur des toiles... vendues 15 dollars pièce. En janvier, deux galeristes néer-

landais ont même acheté une dizaine d'oeuvres.

Dans le même esprit, les deux compères ont donc l'idée d'un CD. Ils créent sur

mesure gongs, xylophones et autres instruments éléphanterques et voilà ces éminents spécialistes en train de diriger leur "pachydermes-band".

Conscients cependant de la difficulté d'écouter pendant 62 minutes ces morceaux que l'on peut qualifier de "surprenants", ils ont pressé seulement mille disques, en vente sur internet (www.mulatta.org). Mais c'est promis: une version "plus accessible", avec un

"remix" techno, sera disponible d'ici six mois. Le prochain "tube de l'été" est tout trouvé.

E.A.

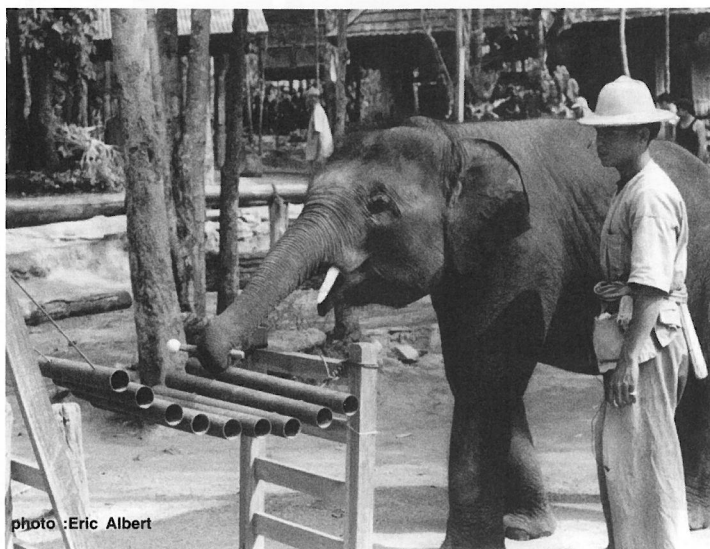


photo : Eric Albert



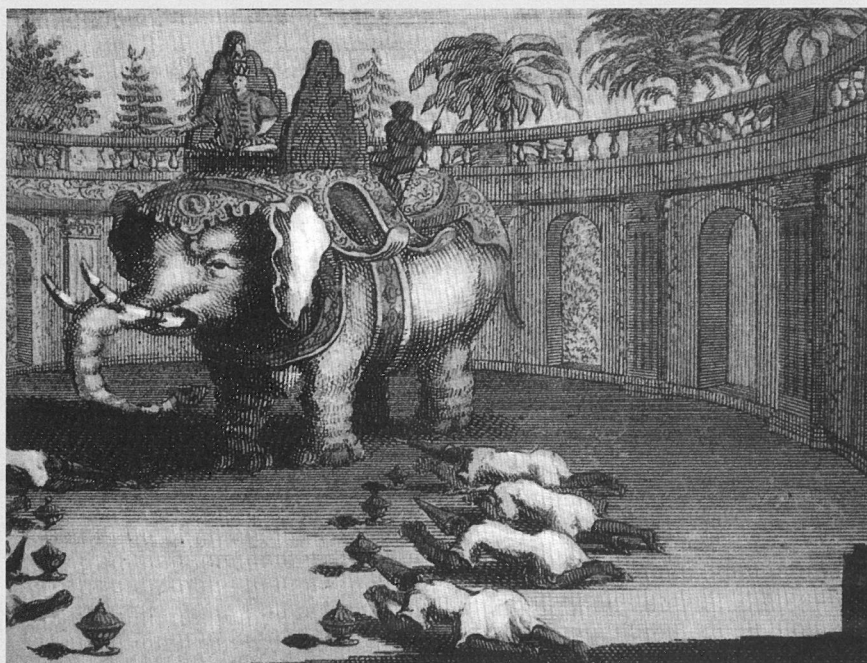
trône.

Autre signe marquant la présence royale du pachyderme : un éléphant blanc de profil figure sur le drapeau du Siam jusqu'en 1917. Pourtant, cette omniprésence des pachydermes dans la culture thaïlandaise s'efface peu à peu. Déjà, en 1930, le professeur Giles avait vu le problème. "L'introduction du chemin de fer et des routes dans la province du plateau de Korat et au bord de la mer, va d'ici quelques années amener les hommes à changer leur façon de gagner leur vie, et la profession de chasseur d'éléphants va devenir quelque chose appartenant au passé. La nouvelle génération ne saura rien de la façon dont leurs ancêtres faisaient volontairement face au danger de la chasse..." Soixante-cinq ans plus tard, dans son ouvrage de référence sur les éléphants d'Asie, Richard Lair se désole: "Les adolescents thaïlandais

n'ont pas la moindre idée de qui est Ganesh. (Ils) sont à peine plus familiers avec les éléphants que les adolescents occidentaux." Leur poids

dans la culture thaïlandaise a désormais quasiment disparu.

E.A.





Les repérages de J Class



Trois jours où les garçons deviennent des filles

Alors que Mae Hong Son offre habituellement au voyageur une atmosphère de tranquillité au milieu des montagnes, l'équinoxe de printemps voit se dérouler une cérémonie bouddhique millénaire où les garçons deviennent pour un temps des filles...



Mae Hong Son est située à plus de 900 kilomètres de Bangkok et environ 300 kilomètres de Chiangmai.

Accessible aussi bien par l'avion que par la route, cette petite ville permet de côtoyer la Thaïlande sous forte influence birmane notamment au travers de l'architecture de ses temples, ses habits traditionnels, sa langue et son artisanat. La population de cette région est composée de minorités karen, hmong, lisu, et shan, sans oublier l'étonnante tribu de femmes au long cou mondialement connue.

Vue imprenable

De nombreux temples de style birman sont à voir à Mae Hong Son : près du lac Jong Klang où il est agréable de se promener, vous trouverez le Wat Jong Klang et le Wat Jong Kham qui abrite un petit musée d'objets anciens et de poupées birmanes. Un Bouddha couché de douze mètres est quant à lui visible au temple Wat Phra Non plus à l'ouest de la ville.

Le Wat Phra That Doi Kong Mu est le plus important d'entre eux et domine la région sur le sommet de la colline. Entouré de montagnes et vallées verdoyantes, il présente une vue imprenable de la capitale régionale et fut construit par le premier souverain de la ville dans le milieu des années 1800.

Début avril, à l'occasion de l'équinoxe de printemps a lieu une cérémonie bouddhique

appelée Poi Sang Long qui puise sa source dans la tradition millénaire du peuple Shan. Une vingtaine de jeunes garçons âgés de huit à douze ans vont être les acteurs de cette fête hors du commun qui dure trois jours avant d'entamer leur retraite religieuse de trois mois.

À l'aube de la première journée, tout le monde est de la fête dans l'enceinte du temple et aide à l'habillage des petits princes aux allures de filles. Là, ils ont le crâne rasé et sont revêtus de leur costume d'apparat coloré. Des bijoux de famille sacrés sont ressortis des tiroirs pour l'occasion : bracelets, colliers, médaillons et broches en or ainsi que des bagues serties de pierres précieuses. Pour achever le tout, ils sont fardés de petits points blancs ou autres signes religieux et portent du rouge à lèvres.

Gongs et tam-tams

Pendant la suite des réjouissances, ils seront vénérés comme des petits princes sacrés et seront portés sur les épaules de leurs aînés mâles, car ils ne doivent pas effleurer le sol et aucune femme ne peut les toucher.

Ils sont alors emmenés de maison en maison au rythme des gongs et tam-tams où ils reçoivent de petits cadeaux en échange de leur venue qui est pour les gens une bénédiction. Jusqu'à la fin du troisième jour, ils seront alors assistés dans tous leurs gestes. Il sera alors temps pour eux de recevoir la robe des moines et d'entrer au monastère. Heureusement le reste de l'année n'est pas sans intérêt avec de nombreuses activités telles que trekkings dans la forêt, observation

des oiseaux et des plantes, promenades à dos d'éléphants, escalades ou encore rafting sur la rivière Pai. La visite de villages karen, lisu ou bien meo est possible également et permet de découvrir la façon de vivre de ces peuples, leurs coutumes et leur artisanat. D'autres manifestations ont lieu dans l'année, tel le festival des fleurs Bua Tong, des tournesols sauvages qui fleurissent pendant une trentaine de jours en novembre. Ou la procession Chong Para à la fin de la saison des pluies où les acteurs revêtent des costumes d'animaux pour fêter, suivant la croyance locale, le retour du Bouddha après que celui-ci se soit rendu au paradis pour donner un sermon à sa mère. Sans oublier la fête nationale du Loi Krathong qui prend elle aussi une autre dimension avec le lâché de petites montgolfières dans le ciel.



M.G.

Pour une information détaillée de ce voyage, visitez le site Internet:
www.jclass.co.th/reperages

J Class Thailand :

Spécialiste du voyage éco-aventure & production exécutive de films et documentaires internationaux. 981 70 27-9.

PACHYDERMES-BAND

Cela débute comme des cloches d'église. Un son de gong répété. Au bout de quelques instants, le rythme devient un peu irrégulier. Pendant de longues minutes, le bruit se répète, inlassablement. De la musique expérimentale? L'enregistrement d'une cérémonie religieuse? Non, une première mondiale : un CD réalisé par un orchestre d'éléphants.

En janvier 2000, six pachydermes ont été réunis au Centre de conservation des éléphants thaïlandais de Lampang, dans le nord du pays, pour composer cet étonnant opus en trompe majeure. L'idée a germé au printemps 1999, quand Richard Lair, le "professeur éléphant", rencontre à New-York Dave Soldier, un ingénieur du son.

Ils savent les éléphants menacés et souhaitent à tout prix sensibiliser le public. Richard Lair est déjà à l'origine des peintures réalisées par des pachydermes. Pinceau à la trompe, ils expriment leur sensibilité artistique sur des toiles... vendues 15 dollars pièce. En janvier, deux galeristes néer-

landais ont même acheté une dizaine d'oeuvres.

Dans le même esprit, les deux compères ont donc l'idée d'un CD. Ils créent sur

mesure gongs, xylophones et autres instruments éléphantiques et voilà ces éminents spécialistes en train de diriger leur "pachydermes-band". Conscients cependant de la difficulté d'écouter pendant 62 minutes ces morceaux que l'on peut qualifier de "surprenants", ils ont pressé seulement mille disques, en vente sur internet (www.mulatta.org). Mais c'est promis: une version "plus accessible", avec un

"remix" techno, sera disponible d'ici six mois. Le prochain "tube de l'été" est tout trouvé.

E.A.

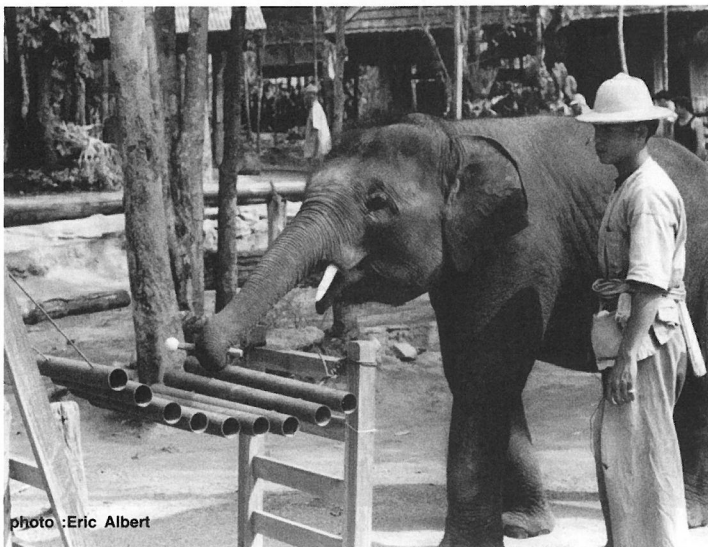


photo : Eric Albert



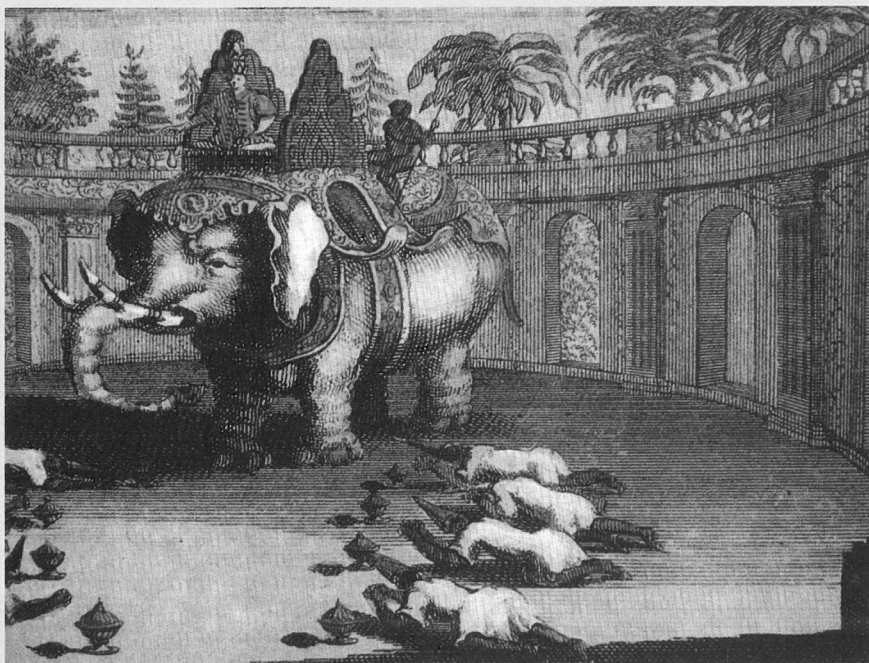
trône.

Autre signe marquant la présence royale du pachyderme : un éléphant blanc de profil figure sur le drapeau du Siam jusqu'en 1917. Pourtant, cette omniprésence des pachydermes dans la culture thaïlandaise s'efface peu à peu. Déjà, en 1930, le professeur Giles avait vu le problème. "L'introduction du chemin de fer et des routes dans la province du plateau de Korat et au bord de la mer, va d'ici quelques années amener les hommes à changer leur façon de gagner leur vie, et la profession de chasseur d'éléphants va devenir quelque chose appartenant au passé. La nouvelle génération ne saura rien de la façon dont leurs ancêtres faisaient volontairement face au danger de la chasse..." Soixante-cinq ans plus tard, dans son ouvrage de référence sur les éléphants d'Asie, Richard Lair se désole: "Les adolescents thaïlandais

n'ont pas la moindre idée de qui est Ganesh. (Ils) sont à peine plus familiers avec les éléphants que les adolescents occidentaux." Leur poids

dans la culture thaïlandaise a désormais quasiment disparu.

E.A.





Trois jours où les garçons deviennent des filles

Alors que Mae Hong Son offre habituellement au voyageur une atmosphère de tranquillité au milieu des montagnes, l'équinoxe de printemps voit se dérouler une cérémonie bouddhique millénaire où les garçons deviennent pour un temps des filles...



Mae Hong Son est située à plus de 900 kilomètres de Bangkok et environ 300 kilomètres de Chiangmai.

Accessible aussi bien par l'avion que par la route, cette petite ville permet de côtoyer la Thaïlande sous forte influence birmane notamment au travers de l'architecture de ses temples, ses habits traditionnels, sa langue et son artisanat. La population de cette région est composée de minorités karen, hmong, lisu, et shan, sans oublier l'étonnante tribu de femmes au long cou mondialement connue.

Vue imprenable

De nombreux temples de style birman sont à voir à Mae Hong Son : près du lac Jong Klang où il est agréable de se promener, vous trouverez le Wat Jong Klang et le Wat Jong Kham qui abrite un petit musée d'objets anciens et de poupées birmanes. Un Bouddha couché de douze mètres est quant à lui visible au temple Wat Phra Non plus à l'ouest de la ville.

Le Wat Phra That Doi Kong Mu est le plus important d'entre eux et domine la région sur le sommet de la colline. Entouré de montagnes et vallées verdoyantes, il présente une vue imprenable de la capitale régionale et fut construit par le premier souverain de la ville dans le milieu des années 1800.

Début avril, à l'occasion de l'équinoxe de printemps a lieu une cérémonie bouddhique

appelée Poi Sang Long qui puise sa source dans la tradition millénaire du peuple Shan. Une vingtaine de jeunes garçons âgés de huit à douze ans vont être les acteurs de cette fête hors du commun qui dure trois jours avant d'entamer leur retraite religieuse de trois mois.

À l'aube de la première journée, tout le monde est de la fête dans l'enceinte du temple et aide à l'habillage des petits princes aux allures de filles. Là, ils ont le crâne rasé et sont revêtus de leur costume d'apparat coloré. Des bijoux de famille sacrés sont ressortis des tiroirs pour l'occasion : bracelets, colliers, médaillons et broches en or ainsi que des bagues serties de pierres précieuses. Pour achever le tout, ils sont fardés de petits points blancs ou autres signes religieux et portent du rouge à lèvres.

Gongs et tam-tams

Pendant la suite des réjouissances, ils seront vénérés comme des petits princes sacrés et seront portés sur les épaules de leurs aînés mâles, car ils ne doivent pas effleurer le sol et aucune femme ne peut les toucher.

Ils sont alors emmenés de maison en maison au rythme des gongs et tam-tams où ils reçoivent de petits cadeaux en échange de leur venue qui est pour les gens une bénédiction. Jusqu'à la fin du troisième jour, ils seront alors assistés dans tous leurs gestes. Il sera alors temps pour eux de recevoir la robe des moines et d'entrer au monastère.

Heureusement le reste de l'année n'est pas sans intérêt avec de nombreuses activités telles que trekkings dans la forêt, observation

des oiseaux et des plantes, promenades à dos d'éléphants, escalades ou encore rafting sur la rivière Pai. La visite de villages karen, lisu ou bien meo est possible également et permet de découvrir la façon de vivre de ces peuples, leurs coutumes et leur artisanat.

D'autres manifestations ont lieu dans l'année, tel le festival des fleurs Bua Tong, des tournesols sauvages qui fleurissent pendant une trentaine de jours en novembre. Ou la procession Chong Para à la fin de la saison des pluies où les acteurs revêtent des costumes d'animaux pour fêter, suivant la croyance locale, le retour du Bouddha après que celui-ci se soit rendu au paradis pour donner un sermon à sa mère. Sans oublier la fête nationale du Loi Krathong qui prend elle aussi une autre dimension avec le lâché de petites montgolfières dans le ciel.



M.G.

Pour une information détaillée de ce voyage, visitez le site Internet:
www.jclass.co.th/reperages

J Class Thailand :

Spécialiste du voyage éco-aventure & production exécutive de films et documentaires internationaux. 981 70 27-9.

**DINER RAFFINÉ EN BORD DE MER DEVANT
LE PANORAMA DE LA BAIE DE PATONG**



Ce n'est pas une petite prétention, mais nous sommes en mesure d'affirmer et ce depuis plus de dix ans que tous les meilleurs hôtels nous font confiance en nous recommandant. Une cuisine de style traditionnelle, associée à un cadre idyllique, nous confèrent une excellente réputation connue de tous. Venez le constater par vous-même.

Il est prudent de réserver



Japonais
Authentique
Tél: 344 254



Petite Italie
en Bord de Mer
Tél: 344 079



Cuisine Royale
Thaïlandaise
Tél: 340 789

Fax réservations pour les trois restaurants: 342460
Service de limousine gracieusement offert sur demande

VISITÉ NOUS WEBSITES

www.otowa.com www.damaurizio.com www.baanrimpa.com

LA BOULLANGE

Se déplace chez vous

Nous organisons vos :

- * Cocktails-Parties
- * Repas privés
- * Communions
- * Mariages



Pièces Montées faites maison !



Votre Traiteur à domicile



2-2/1 CONVENT ROAD, SILOM,
BANGRAK, BANGKOK 10500.

TEL: 631 03 55

FAX: 631 03 56



DEUX ANS DEJA !

Pour fêter l'événement, KHONG KHAO vous offre 30% de réduction sur toute sa collection de TAPIS ANCIENS ...

TROIS JOURS DE DISCOUNT EXCEPTIONNEL !

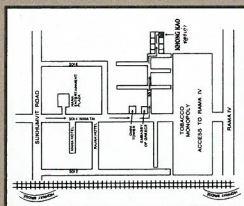


- NON STOP - 10:00 - 22:00 - NON STOP -

... et pour chaque acheteur au mois de mai, un cadeau spécial en JADE* !

A vos marques...

* dans la limite du stock disponible.



147/7 Soi Samahan Sukhumvit 4 Nana Tai Khlongtoey Bangkok 10110
Tél/Fax: (662) 252 03 66 E-mail: khongkao@hotmail.com

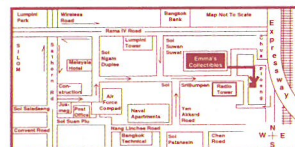
Emma's Collectibles



Large collection de meubles thaïlandais d'époque Rama V. Meubles birmans datant de l'époque coloniale britannique.

Nos pièces sont soigneusement sélectionnées et restaurées par nos ébénistes expérimentés

NOUVEL ARRIVAGE TOUS LES MOIS

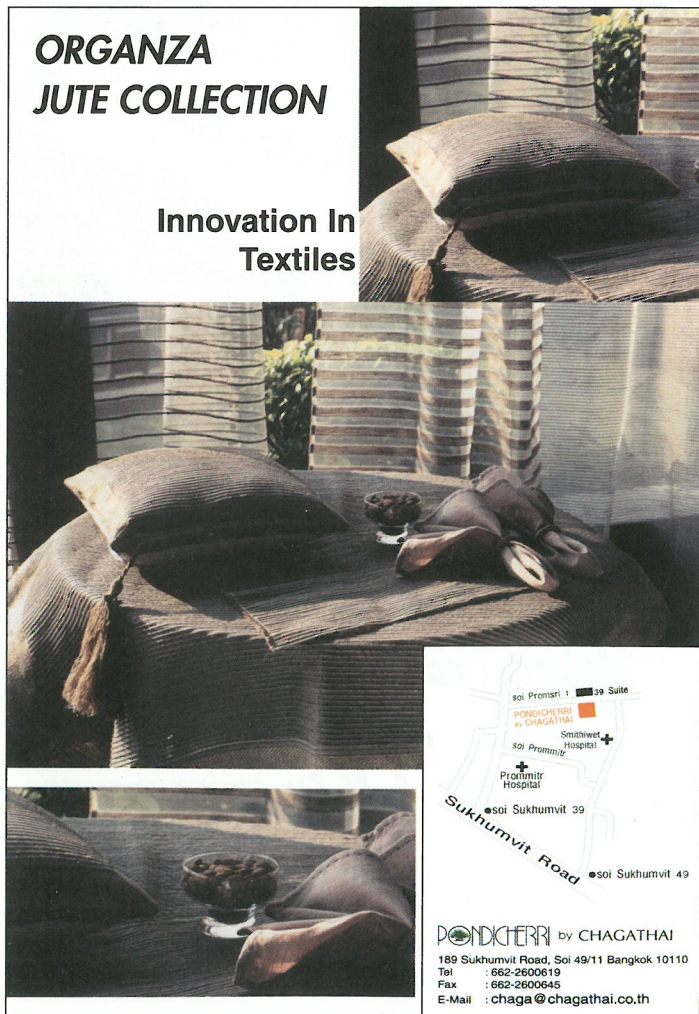


OUVERT TOUS LES JOURS DE 10H30 À 18H00

207 Soi Sri Bumphen, Chau Ploeng Road, Sathorn, Bangkok 10120
Tél: 240 06 74, 249 14 87 Fax: 671 17 68

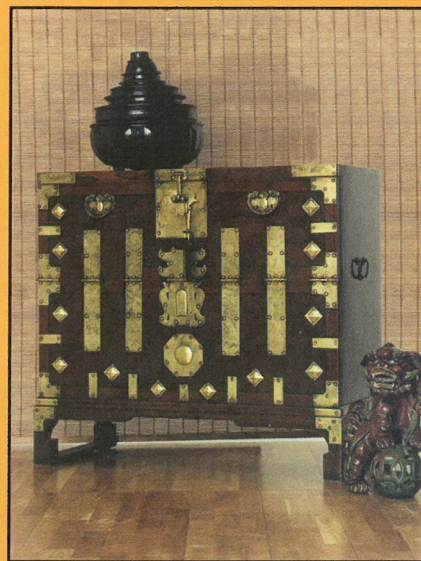
ORGANZA JUTE COLLECTION

**Innovation In
Textiles**



PONDICHERRI by CHAGATHAI
189 Sukhumvit Road, Soi 49/11 Bangkok 10110
Tel : 662-2600619
Fax : 662-2600645
E-Mail : chaga@chagathai.co.th

NOUVEL ARRIVAGE!



SOPHA LEE

Oriental Works of Art

Fine Korean, Japanese Furniture And Chinese Porcelain

8 AMARA 3 SUKHUMVIT 49/11 ROAD
BANGKOK 10110
TEL: (662) 391 99 16
FAX: (662) 712 83 22
OUVERT TOUS LES JOURS
DE 09H30 À 18H30

313/3-4 TAPRAYA ROAD, JOMTIEN,
(à côté de Pan Pan, restaurant italien),
CHONBURI, PATTAYA
TEL/FAX: (038) 36 40 89
OUVERT TOUS LES JOURS
DE 10H00 À 20H30

Le cow-boy et les nains bien chinois

Colts à la ceinture, bouche en coin style Mitchum, le Bush nouveau progresse dans la pampa des relations internationales, tombant dans les embûches et prenant des bûches. Lui qui n'a jamais mis les pieds en Asie s'est trouvé pris dans un traquenard chinois digne d'un nanar signé Jugnot. Comme Colombus découvrit des Indiens en Amérique en 1492, Georgius Bushus II a révélé aux Américains la présence de nains bien chinois mais peu pacifiques de l'autre côté de l'océan du même nom. Ces empêcheurs de régner sur le monde en paix ont pris le cow-boy à revers en l'attaquant par les airs.

Un avion-espion ricain, en balade innocente au-dessus de la Mer de Chine du sud, s'est fait aborder sauvagement, puis accrocher, par un chasseur chinois. Bilan : un aviateur céleste à la baïlle et une section de Top Gun et de James Bond à la solde de l'Oncle Sam en perdition sur l'île chinoise de Hainan.

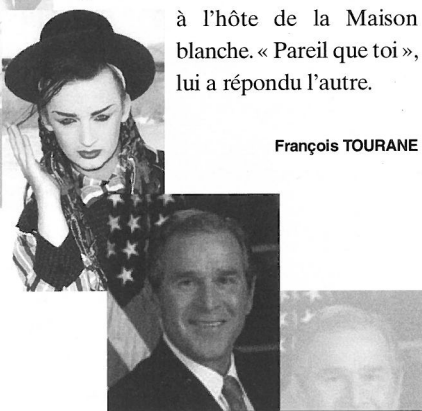
Outragés par l'affront et l'effronterie des gnafrons espions, les Pékinois ne les libéreront qu'après un semblant de fausses excuses susurrées par les Américains. L'avion, bourré d'électronique dernier cri (la Play Station 2 ?), a subi une véritable fouille au corps, dépouillé du moindre de ses secrets. Les Chinois savent donc maintenant ce que les Américains savent qu'ils savent sur eux (et inversement sans oublier le contraire).

Le père Bush, dans cette affaire, est aussi stoïque que son père face à Saddam pendant la guerre du Golfe. Il a identifié les méchants indiens et se dit prêt à protéger ses copains les Taïwanais contre leurs attaques. Admirable courage ! Ca nous change de Billy The Kid, l'homme qui tirait plus vite que son concombre mais se battait l'oeil, et le bon, de tout ce qui pouvait fâcher les cocos et les ricos de la place Tian-An-Men et leurs potes investisseurs américains. Quitte à se brouiller avec ces derniers, Bush affirme que l'Empire du Milieu

est un « concurrent stratégique » et non plus un « partenaire stratégique ».

Les Chinois, qui se voyaient déjà en haut de l'affiche de l'OMC, ont du souci à se faire. Leur entrée dans l'Organisation Mercantile et Catastrophique a du plomb dans l'aile et le six-coups de Boy George s'avère plus dange-reux que celui de son homonyme de Culture Club. « Do you really want to hurt me, George ? » a demandé l'éminent Zémine à l'hôte de la Maison blanche. « Pareil que toi », lui a répondu l'autre.

François TOURANE



Casino rachète Auchan Chiangmai

Le groupe Casino a racheté le seul hypermarché Auchan de Thaïlande, inauguré il y a quatre ans à Chiangmai. Le géant de la distribution originaire de Saint-Etienne s'est ainsi offert, pour cinq milliards de bahts, selon certaines sources, un pied-à terre dans le nord du royaume, en sus de ses 23 magasins Big C installés à Bangkok et dans le reste du pays.

Casino, qui avait pris le contrôle de la chaîne Big C en 1998, confirme ainsi son rang parmi les acteurs de la bataille sans merci que se livrent les grands de la distribution. Le français Carrefour, le Britannique Tesco (Lotus) et le néerlandais Makro sont ses principaux concurrents.

Tractebel va de l'avant

Le groupe belge Tractebel, spécialiste de l'énergie, renforcera, d'ici la fin de l'année, ses positions thaï-

landaises en créant une holding qui contrôlera l'ensemble de ses investissements dans le royaume, qui se chiffrent à 1,5 milliards de dollars.

Cette filiale de la Lyonnaise des Eaux-Dumez, par l'intermédiaire de quatre filiales, est aujourd'hui le premier investisseur privé de Thaïlande dans le domaine de l'énergie, avec une capacité de production totale de 2000 mégawatts.

Tractebel envisagerait d'introduire sa nouvelle holding sur la place boursière de Bangkok.

Nissan prend le contrôle

Nissan, aujourd'hui sous la coupe du français Renault, a pris le contrôle de deux de ses unités de production locales, Siam Nissan Automobiles Co et Siam Motors and Nissan Co. Les deux compagnies thaïlandaises ont produit l'année dernière 41000 véhicules.

Le constructeur français pourrait, lui, directement revenir sur le marché thaïlandais grâce à l'excellent réseau dont dispose Nissan. La Scenic et l'Espace seraient les premiers modèles à être mis sur le marché.

SwissThai.com

Pour promouvoir ses activités, la Chambre de commerce Suisse-Thaïlande a créé un site internet www.swissthai.com. Ce site se veut un instrument destiné à présenter les activités de la Chambre.



La Thai Farmers Bank mise sur les nouvelles technologies



Bantoon Lamsan mise sur les technologies de l'information

Le problème des prêts non-performants, le moratoire sur la dette paysanne et la concurrence des banques étrangères inquiètent Bantoon Lamsan. Pour faire face, le Président de la TFB annonce un plan de modernisation qui fera la part belle aux technologies de l'information.

Gavroche : Comment la Thai Farmers Bank a-t-elle traversé la crise économique ?

Bantoon Lamsan : Comme pour tout le monde, cela a été très douloureux. Nous avons dû recapitaliser et faire face au problème des prêts non-performants (NPL). Dans un environnement où les technologies sont en pleine évolution, nous avons entrepris en même temps d'augmenter les qualifications de nos employés. Mais la crise a été une bonne chose, car elle a permis à la communauté d'affaires thaïlandaise, et notamment

aux banques, de se réveiller.

G. : Quatre ans après la crise, le problème des NPL grève toujours l'action des banques. Où en êtes-vous aujourd'hui ?

B.L. : A la fin de l'an 2000, les NPL représentaient environ 13% du total de nos crédits. Mais si l'on consolide ces chiffres avec les dettes que nous avons transférées à notre Asset Management Company (Chanthaburi AMC, ndlr), on obtient un total d'environ 25%, ce qui est encore beaucoup.

Heureusement, en quelques années, nous avons appris à gérer ces problèmes. De façon générale, le monde des affaires, autant que le monde agricole, a encore beaucoup de mal à tenir ses objectifs en terme de remboursement de dettes. La politique de soutien aux PME du précédent gouvernement a réussi à un certain degré, mais ces entreprises ont toujours du mal à survivre dans un environnement de plus en plus complexe et dépendant de l'économie mondiale.

Dettes paysanne

G. : Le moratorium de trois ans sur la dette des paysans décidé par le nouveau gouvernement va-t-il affecter vos opérations ?

B.L. : Je voudrais tout d'abord rappeler que, malgré son nom, la Thai Farmers Bank est une banque ordinaire, qui n'est pas du tout spécialisée dans le crédit aux agriculteurs. Il faut aussi préciser que le moratoire sur les dettes s'applique uniquement aux banques d'Etat. Cependant, cela pourrait avoir un effet sur le comportement général des emprunteurs, même vis-à-vis des banques privées et nous sommes particulièrement attentifs à ce problème.

G. : Comment jugez-vous les autres propositions du nouveau gouvernement, notamment la création d'un établissement national de gestion des NPL (National Asset Management Company) et la réduction du ratio minimum capital/prêts actuellement à 8,5% ?

B.L. : En ce qui concerne l'AMC, je suis assez neutre. Il n'y a pas de solution facile au problème des NPL. L'AMC est une réponse partiellement efficace, car elle fonctionne dans un environnement financier qui doit encore être réformé. Cette réforme, qui est un immense chantier et devra se faire dans une volonté d'équilibre socio-économique, n'a pas encore été abordée par le gouvernement. Par contre, une réduction des règles prudentielles ne me semble pas une bonne idée. La communauté internationale pourrait l'interpréter comme une mesure pouvant mener dans le futur au déclenchement d'une deuxième crise. Le marché réagira sans doute négativement à ce genre de politique.

G. : La Thai Farmers Bank a mis l'accent, plus que les autres, sur le commerce électronique. Pourquoi ?

B.L. : Nous venons en effet d'annoncer un plan de modernisation de trois milliards de bahts. Cet investissement dans les technologies de l'information s'inscrit dans le cadre général de la refondation des institutions financières. Il était nécessaire d'améliorer notre système, en matériel et en logiciels, pour fournir de meilleurs services. Le commerce électronique en est encore à un niveau très bas en Thaïlande mais nous devons rattraper ce retard pour ne pas traîner derrière le reste de la planète.

Transition difficile

G. : Cette restructuration aura-t-elle pour conséquence des licenciements ?

B.L. : C'est inévitable, car certaines personnes auront du mal à s'adapter à ce nouvel environnement. Mais nous prenons leur situation en considération et leur offrons des « packages » de départ très avantageux. La TFB avait, il y a quelques années, 13 000 employés. Il en reste aujourd'hui 11 000 et 1 000 à 2 000 pourraient nous quitter prochainement. C'est une transition difficile, mais absolument nécessaire.

G. : Les banques étrangères ont pris d'assaut le secteur financier thaïlandais en deux ans à peine. Quelles conséquences cela a-t-il eu sur le comportement des banques locales ?

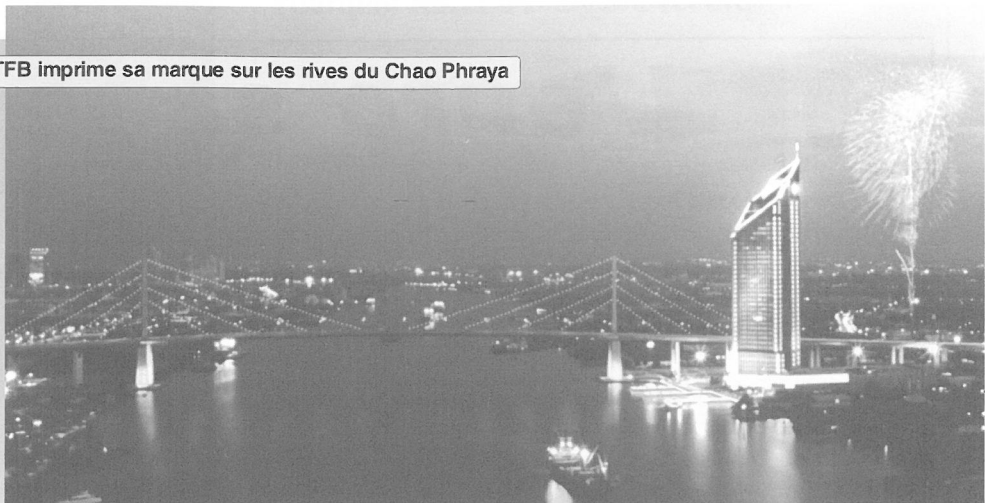
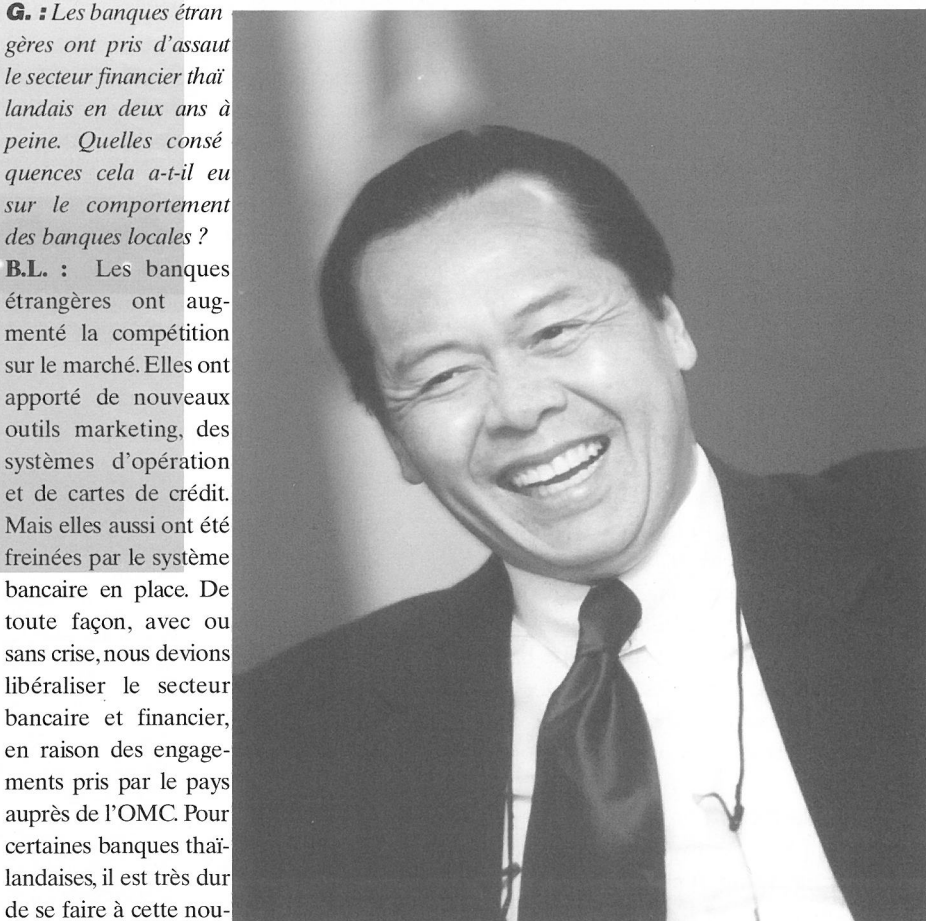
B.L. : Les banques étrangères ont augmenté la compétition sur le marché. Elles ont apporté de nouveaux outils marketing, des systèmes d'opération et de cartes de crédit. Mais elles aussi ont été freinées par le système bancaire en place. De toute façon, avec ou sans crise, nous devons libéraliser le secteur bancaire et financier, en raison des engagements pris par le pays auprès de l'OMC. Pour certaines banques thaïlandaises, il est très dur de se faire à cette nou-

velle concurrence. Elles devront travailler vite pour s'adapter et survivre.

G. : La TFB envisage-t-elle de s'associer avec une banque étrangère ?

B.L. : Ce genre de partenariat stratégique n'est pour l'instant pas à l'ordre du jour. La tendance est même à une exposition internationale moins importante, avec la fermeture de certains de nos bureaux de représentation à l'étranger. Nous allons nous concentrer sur le marché national. Notre but, c'est de fournir des prestations et des produits de standard international au marché intérieur.

Propos recueillis par François TOURANE



10 L'euro sans peine

Tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur la nouvelle monnaie européenne qui sera mise en circulation le 1er janvier 2002. Sur l'ensemble de la zone euro, 14,5 milliards de billets et 50 milliards de pièces devront être remplacés.

Orthographe du mot « euro »

Les mots « euro » et « cent » (prononcer : sans) dans les textes officiels sont invariables et identiques dans tous les pays de la zone euro. En pratique, dans l'usage courant et selon l'avis de l'Académie française, ils prendront la marque du pluriel et l'on pourra parler de « centimes ».

Les pièces et billets en euros :

Il y aura sept coupures de billets : 5, 10, 20, 50, 100, 200 et 500 euros. Elles se distingueront par leur graphisme, leur couleur et leur taille.

Il y aura huit valeurs de pièces : 1, 2, 5, 10, 20, 50 centimes et 1 et 2 euros. Les pièces en euros seront disponibles dans les banques et à la Poste à partir du 15 décembre 2001.

Les billets seront communs à toute l'Europe. Les pièces comporteront une face nationale, ce qui ne les empêchera pas d'être acceptées dans toute l'Europe. Pour la face française, les pièces émises en France comporteront :

- pour les pièces de 1 et 2 euros : un arbre et les initiales RF dans un hexagone ;
- pour les pièces de 10, 20 et 50 centimes, la semeuse et les initiales RF ;
- pour les pièces de 1, 2 et 5 centimes, la tête de Marianne et les initiales RF.

Les paiements en euro :

Il est déjà possible d'effectuer des paiements en euros par chèques. Il suffit de demander un chéquier en euros à sa banque. Mais l'acceptation de ces chèques dépend du commerçant. Vous pouvez également payer en euros avec votre carte bancaire actuelle. Ce sont les terminaux de paiement qui doivent être adaptés, ce qui n'est pas encore le cas pour tous.

Le compte bancaire en euros :

Depuis le 1er janvier 1999, vous pouvez bas-

culer votre compte en euros ou en ouvrir un second dans cette monnaie si votre banque a prévu ce service. Mais ce n'est pas nécessaire pour effectuer ou recevoir des paiements en euros, puisque la conversion, dans ce cas, est faite automatiquement et gratuitement par la banque.

C'est le 1er janvier 2002 que tous les comptes bancaires basculeront automatiquement en euros, comptes courants comme comptes d'épargne.

Calendrier de passage à l'euro à partir de 2001

Phase 1 : Jusqu'au 31 décembre 2001, nous serons dans une période transitoire qui doit permettre un passage progressif de tous, entreprises et particuliers, à l'euro. Durant cette phase, l'utilisation de l'euro ne peut être ni imposée ni refusée à personne.

Phase 2 : Le 1er janvier 2002, les pièces et billets en euros seront mis en circulation. L'euro sera alors seul accepté dans les opérations scripturales, c'est-à-dire pour les chèques, virements, cartes bancaires, etc.

Phase 3 : Entre le 1er janvier et le 17 février est prévue une période de double circulation francs/euros. Le 17 février, le franc n'aura plus cours légal. Les francs seront repris jusqu'au 30 juin 2002 par les banques (gratuitement et pour une somme illimitée dans votre propre établissement, gratuitement jusqu'à un plafond fixé par chaque étab-

lisement dans n'importe quelle banque), et pendant dix ans (pour les billets) auprès de la Banque de France et de l'Institut d'émission des départements d'outre-mer (pendant trois ans pour les pièces).

Règles de conversion et d'arrondis

Pour obtenir le prix en euros, il faut diviser le prix en francs par le taux officiel de conversion (arrêté le 1er janvier 1999) soit 6,55957 francs.

Pour obtenir un chiffre en euros ne comportant que deux chiffres après la virgule, la réglementation européenne prévoit une règle d'arrondi obligatoirement appliquée dans les douze pays de la zone euro :

* si le troisième chiffre après la virgule est inférieur à 5, on arrondit au centime (ou cent) inférieur.

* s'il est égal ou supérieur à 5, on arrondit au centime (ou cent) supérieur.

Exemples

2,341 → 2,34

2,346 → 2,35

Source :

site internet du PREMIER MINISTRE FRANÇAIS
www.premier-ministre.gouv.fr



Dans un style colonial, un oasis
en plein coeur de Convent Rd.



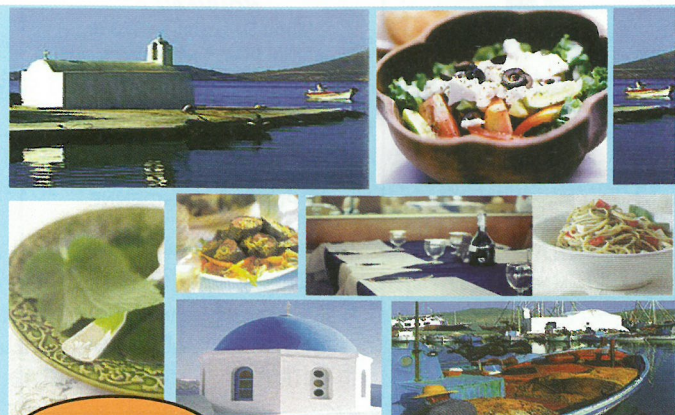
Nouveau: Bar à Tapas

Ouvert tous les jours
de 17h30 à 2h00 du matin
Dernière commande à 23h30
e-mail: indigo@loxinfo.co.th

Parking gratuit
6 soi Convent (à l'opposé du
Shenanigans) Tél: 235 32 68
Fax: 234 51 07

Pourquoi rester à Bangkok cet été?

*A Crêpes & Co nous vous proposons
une expérience culinaire dans les Cyclades*



Crêpes & Co.

*Pour apporter un peu de fraîcheur et de
dépaysement, nous vous avons préparé un festival
de spécialités grecques.*

Crêpes & Co,
votre petit coin de méditerranée à Bangkok

18/1 Sukhumvit soi 12, Bangkok 10110
Tél: 653 39 90 Fax: 653 39 91 site web: www.crepes.co.th
Tous les jours de 9h00 à minuit

BRANCHE
PASSIONNÉ
AUTHENTIQUE

Le meilleur de la musique!
au Saxophone Pub & Restaurant

Saxophone pub



3/8 Phayathai Road, Victory Monument, Bangkok, Thailand
Tel : 246-5472, 248-2100 Fax : 245-3598 www.saxophonepub.com
Le meilleur café/concert 1999, 2000



TAPAS

NEW DESIGN - MORE SPACE - SAME FUN



THE PLACE FOR DISCERNING TASTES

DEEP HOUSE SOULFUL GARAGE
AND UNDERGROUND CLUB CLASSICS

SILOM SOI 4 •
SILOM ROAD •
BANGKOK •
TEL: 266 35 45 •



BIGouden **BC** CRÊPERIE

BIGouden



CRÊPERIE



AUTHENTICITÉ, SIMPLICITÉ, QUALITÉ

NOUVEAU !

HAPPY HOURS DE 5H00 À 7H00

Tous les jours sauf week-end

50% de réduction

sur toutes les galettes et crêpes

sauf menus et sandwiches

25% de réduction

sur toutes les boissons

PAIN FRAIS

CRIOSSANTS

GALETTES DE BLÉ

NOIR

SALAD BAR

CIDRE

SET MENU

DE 65B À 320B

VENTE À EMPORTER

Ouvert tous les jours de 8h00 à 23h00

4 heures de parking gratuit

PLOENCHIT CENTER BASEMENT 1, 2/SUKHUMVIT ROAD,
BANGKOK TÉL: 656 87 86 FAX: 254 31 88

NOUVEAU !

Menu Dégustation 320 B

Prix familial pour 4 personnes : 990 B

NOUVEAU !

Crêpes au véritable caramel BRETON

NOUVEAU !

2 PLATS À L'ANCIENNE

Le poulet braisé à l'ail en chemise
Et sa véritable purée de pommes de
terre

Les "Spaghetti al Pomodoro"
Servis "al dente" avec sauce tomate,
ail et basilic



Serge vous propose

sa cuisine

du marché

selon arrivage

et

ses spécialités

CB

Acceptée



Le Bouchon
RESTAURANT & PUB

- .Gratiné de St Jacques à l'emmental sur lit d'épinards
- .Baby clams à la crème
- .Entrecôte à l'échalotte
- .Blanquette de veau à l'ancienne
- .Confis de canard maison déglacé au Porto

Service de 11h30 à 23h30 sans interruption

Ouvert tous les jours

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

Charlie's
Restaurant Français
Bar

Cuisine

Traditionnelle



Set Lunch 280 Bahts



Dîner à la carte



Ouvert midi & soir

Fermé le dimanche



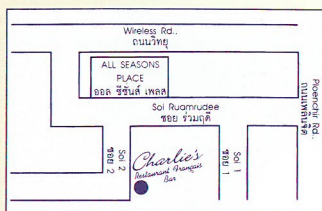
Restaurant Français
Bar

French Cuisine

924 Ruam Rudee soi 2,
Ploenchit Road, Lumpini,
Bangkok 10330

Tél/Fax: (662) 253 81 34

Mobile: (01) 292 41 03



Duilio's
RESTAURANT ITALIEN PIZZERIA
PRIX IMBATTABLES

TOP CLASS



Les meilleures Pizzas
au feu de bois de Bangkok

BANGKOK

17, Sukhumvit soi 49,
(à 200m de Sukhumvit Rd)

Réservations / Livraison

Tél: 258 79 30 Fax: 662 79 30

PATTAYA

192 Central Road,
à côté du Foodland

Tél: (038) 427 154 - 428 210

Fax: (038) 427 155



Taxation des rémunérations à l'étranger, ce n'est pas évident ...

Un récent article paru dans le Bangkok Post au sujet de la taxation en Thaïlande des rémunérations perçues par les expatriés a incité Lexibus à y regarder de plus près.

Imaginons que la société Dupont Somchai (Thaïlande) Co.,Ltd. dont le siège est à Bangkok verse à son Directeur financier, M. Durant, un salaire mensuel de 200000 bahts. Ce salaire est soumis en Thaïlande à l'impôt sur le revenu des personnes physiques. Selon les barèmes établis par la loi fiscale thaïlandaise, la société devra donc retenir le montant de l'impôt dû lors de chaque paiement de salaire. Respectueux du fisc, M. Durant se demande s'il doit déclarer en France ce revenu de source thaïlandaise et s'il en résultera un paiement d'impôt en France. Il regarde la convention fiscale entre les deux pays où il lit que les salaires et autres rémunérations versés par un résident de Thaïlande à un expatrié sont imposables en Thaïlande uniquement. Il n'aura donc pas à déclarer en France ces revenus ni à en acquitter quelque impôt que ce soit.

En outre, le contrat de M. Durant prévoit une rémunération complémentaire de 50000 francs payable à Hongkong par Lee Dupont Co.,Ltd., siège régional du groupe.

N'étant pas résident de Hongkong, M. Durant ne déclare pas cette rémunération au fisc thaï. Malheureusement, lors d'un contrôle fiscal, les inspecteurs en ont vent. Ils la réintègrent dans les revenus de M. Durant soumis à taxation en Thaïlande en l'obligeant à payer l'impôt correspondant assorti des pénalités et intérêts de retard de rigueur.

C'est ainsi que M. Durant découvre que selon la loi fiscale thaïlandaise, toute rémunération versée à l'étranger à un expatrié

en raison d'un travail effectué en Thaïlande est assujettie à l'impôt thaïlandais.

Considérant que la charge fiscale en Thaïlande est trop élevée, M. Durant obtient une mutation à Hongkong. Il a pour mission de restructurer les finances de Dupont Somchai à Bangkok. Soucieux de son statut fiscal, M. Durant fait de sorte que la durée totale de ses séjours en Thaïlande n'excède pas 180 jours. Il évite ainsi d'être considéré comme résident fiscal en Thaïlande. Il s'assure par ailleurs que Lee Dupont (Hong Kong) ne possède aucun bureau ou succursale en Thaïlande pouvant être considéré comme un établissement au sens de la loi fiscale. Enfin, Hongkong n'a conclu aucune convention fiscale avec la Thaïlande.

A l'occasion d'un nouveau contrôle, les inspecteurs du fisc tombent sur un exemplaire du contrat de M. Durant avec Lee Dupont prévoyant la rémunération du travail effectué en Thaïlande. Quelle n'est la surprise désagréable du président de Dupont Somchai de se voir notifier une inculpation de défaut de déclaration des revenus perçus en Thaïlande par M. Durant. C'est ainsi que Dupont Somchai et M. Durant sont astreints à payer l'impôt thaïlandais afférent aux rémunérations payées à ce dernier par Lee Dupont (Hongkong) et ce, du simple fait que la prestation de M. Durant de restructuration financière de Dupont Somchai a eu lieu en Thaïlande.

Au terme de toutes ces aventures fiscales, M. Durant réintègre la France où il est embauché par Dupont S.A. pour continuer à

s'occuper de la zone Asie du Sud-Est. Il reçoit pour mission d'effectuer un audit financier de Dupont Somchai, devenue Dupont Dupont (Thaïlande) Co.,Ltd. à la suite de la prise de contrôle par Dupont S.A. de l'intégralité du capital de la société par compensation avec un compte courant alimenté, crise oblige, uniquement par la partie française. L'élaboration de l'audit prend six mois et M. Durant passe au total dans l'année civile cinq mois au Pays du sourire.

Pour éviter toute nouvelle surprise, il consulte la Direction des Impôts à Bangkok. Celle-ci lui confirme qu'étant donné que la rémunération lui a été versée par un résident de France, la convention fiscale s'applique. En l'occurrence, le fait que son séjour en Thaïlande ait été inférieur à 180 jours et que Dupont S.A. ne possède pas d'établissement dans le royaume, il n'y a pas lieu à déclaration et paiement d'impôt en Thaïlande pour la rémunération de l'audit financier. Mais il devra en payer en France.

Sachez pour terminer que si Lexibus vous contait l'histoire de Khun Somchai à la place de celle de M. Durant, les règles seraient identiques car en matière de taxation de rémunérations seule la résidence fiscale de celui qui paie et de celui qui reçoit importe, et non la nationalité.

Chronique réalisée en collaboration avec
le Cabinet Pollak & Co., avocats et juristes
internationaux à Bangkok.

Écoles de cuisine thaïlandaise

Les gourmands à l'assaut du wok

De plus en plus de résidents et de touristes en Thaïlande souhaitent s'initier aux délices et méandres d'une gastronomie qui ne ressemble à aucune autre. Hôtels de luxe ou modestes pensions de famille ont donc ouvert des écoles culinaires et buissonnières où s'enseigne l'harmonie singulière du jus de citron vert, de la saumure de poisson et du piment.

res que ce jeune officier de l'armée australienne est aux prises avec toutes les ruses, traquenards et embûches de la cuisine thaïlandaise : ces feuilles de citronnelle à couper menu comme limaille odorante, cette pousse de galanga qu'il ne faut surtout pas confondre avec son sosie le gingembre, ces deux sortes de basilic dont l'une sert à la cuisson et l'autre aux salades, ces échalotes que l'on ne saurait couper dans n'importe quel sens, ce lait de coco pour les soupes pimentées et cette crème de coco pour les desserts, ces pâtes de curry qui vous brûlent les yeux et ces concentrés de crevettes dont l'odeur vous soulève l'estomac...

Plus patiente que notre officier en permission, Alison, cuisinière professionnelle sur un

tion : le salé, l'aigre et l'épicé, représentés dans l'ordre par la saumure de poisson, le jus de citron vert et le piment ».

Afflux de demandes

Depuis maintenant dix ans, la pension qu'elle tient propose à ses clients farangs des cours de cuisine thaïlandaise. Elle n'est pas la seule : devant l'afflux de demandes, les hôtels les plus luxueux comme les guest-houses les plus simples ont ouvert leurs propres écoles, culinaires et buissonnières, à Bangkok, en province et sur les îles (voir encadré).

Entre l'inévitable trek dans les montagnes du Nord et les répétitifs couchers de soleil sur les plages du sud, les touristes en vacances en Thaïlande sont en effet de plus en plus nombreux à vouloir s'initier aux délices et méandres d'une gastronomie qui ne ressemble à aucune autre : ici on sucre ses nouilles, on sale son jus d'orange, on pimente son ananas et on mélange en toute tranquillité d'âme des ingrédients a priori incompatibles : ainsi de la salade « yam som o » qui se compose de pomelo, de crevettes, de noix de cajou, de saumure d'anchois, de jus de citron vert, de sucre, de blanc de poulet, de crème de coco et de piments rouges !

Les voyageurs en goguette troquent donc pour deux ou trois jours le short de mer contre le tablier de cuisine, et la crème solaire contre le lait de coco, bien décidés à épater leurs amis au retour avec leur soupe à la citronnelle et leurs crevettes « garlic pepper»...

La quatrième cuisine du monde

Plusieurs raisons expliquent l'engouement pour ces cours qui allient sans trop de risque gastronomie et exotisme. Un sondage réalisé auprès des voyageurs de 25 pays a révélé que la cuisine thaïlandaise est désormais l'une des plus populaires du monde : elle tiendrait ainsi la quatrième position, juste derrière les tables française, italienne et chinoise.

De plus, les mets propres au royaume semblent répondre à deux exigences que l'on tente de concilier aujourd'hui : celle du goût et celle de la diététique. Selon l'Institut de recherche de l'Université de Mahidol, « un



A la Thai House, Khun Prasan commence son cours par la présentation des ingrédients

Pour se donner du cœur à l'ouvrage, Phil a été se chercher une bière bien frappée dans la salle de séjour. Un auvent a beau protéger la petite arrière cour du soleil de midi, le ventilateur a beau ronronner dans son coin, une chaleur poisseuse et saturée d'humidité monte du jardin qui entoure cette maison des faubourgs de Nonthaburi. Surtout : il y a maintenant plus de deux heu-

bateau de plaisance, prend des notes avec application. Quant à Hélène, horticultrice anglaise, elle photographie les principales étapes qui conduisent du simple condiment au plat le plus élaboré.

Installés autour d'une table, tous écoutent les recommandations culinaires de Khun Prasan Fargrajan, responsable de la Thai House. « Au niveau du goût, trois saveurs dominent notre nourriture, précise-t-elle en introduc-

repas classique est riche en fibres avec une quantité modérée de calories et contient de saines doses de protéines et vitamines.» Chalee Amatayakul, qui a officié pendant de nombreuses années aux fourneaux de l'hôtel Oriental, abonde dans ce sens : « Notre cuisine emploie bien moins de viande rouge que la gastronomie occidentale. Mais elle recourt largement aux légumes frais, aux fruits, aux herbes et épices dont les vertus diététiques sont multiples. Dernier argument : les touristes de retour dans leur pays peuvent désormais s'approvisionner facilement en denrées nécessaires à la préparation d'un plat thaï. Pâtes de curry, pousses, racines et piments frais, sauce de poisson et lait de coco en boîte abondent dans les épicerie spécialisées comme les grandes surfaces d'Europe.

Réalisations artistiques

« Nos clients sont parfois de simples voyageurs gourmands ou curieux, parfois des chefs professionnels qui souhaitent glisser quelques plats exotiques dans leur menu ou découvrir de nouvelles combinaisons de goûts », explique la directrice de la Thai House.

Et puis, quelle meilleure introduction au pays qu'une initiation à sa cuisine, narines grandes ouvertes et toutes papilles à l'affût ? « Les plus belles réalisations artistiques thaïlandaises sont d'ordre culinaire », affirme sans ambage Ung-Aang Talay, chroniqueur gastronomique au Bangkok Post depuis douze ans et l'un des plus fins connaisseurs de la culture siamoise.

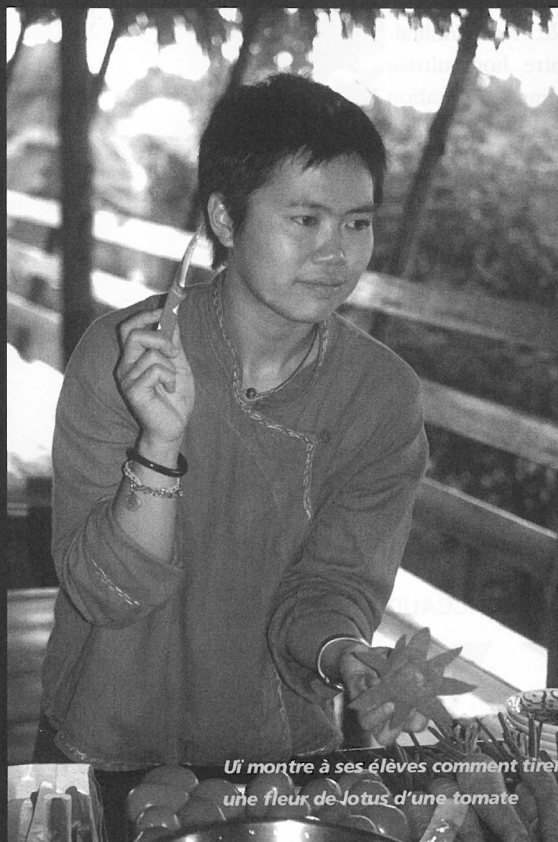
Il faut dire que la nourriture est omniprésente dans la vie quotidienne du pays. On mange trois fois par jour... et sans arrêt dans les intervalles ! A chaque coin de rue et à toute heure de la journée ou de la nuit, des stands sont là pour vous proposer friandises ou en-cas à croquer, soupes de nouilles ou brochettes de calamars, salades de papaye verte ou riz sauté.

Spirituelle et culturelle

La nourriture a aussi une grande importance spirituelle comme en témoignent chaque matin les offrandes faites aux bonzes dans toutes les rues et ruelles du pays : riz blanc et condiments versés dans un bol à l'intention du monastère.

L'art de la table est tout simplement l'un des attributs les plus forts et rassembleurs de l'identité culturelle de la nation. Selon

Aussi pour les yeux



Uf montre à ses élèves comment tirer une fleur de lotus d'une tomate

« En Thaïlande, un plat réussi doit s'adresser non seulement aux narines et au palais mais aussi aux yeux, explique Mme Prasan à la Thai House de Nonthaburi. Ainsi, certains condiments ont un rôle moins gustatif que décoratif : un piment rouge doux pour rehausser le blanc de la soupe au galanga, quelques feuilles vertes sur un curry jaune. Nous sommes très sensibles aux couleurs dans nos assiettes. »

Aux couleurs, mais aussi aux formes : le royaume s'est ainsi fait une spécialité de la sculpture sur fruits et légumes.

En complément de leurs cours, la plupart des écoles de cuisine proposent donc à leurs élèves d'apprendre à tirer une rose d'une carotte ou un nénuphar d'un radis. Précisons cependant que pour un esprit mal rompu aux techniques du yoga transcendantal, l'exercice se transforme assez vite en test de maîtrise nerveuse et peut se révéler bien décevant : au final on ne reconnaît plus la carotte ou le radis d'origine, sans pour autant distinguer la rose ou le nénuphar tant attendus...

Joe Cummings, auteur du guide Lonely Planet Thaïlande, les natifs du royaume « soupçonnent les farangs d'être physiquement ou mentalement incapables de prendre part à un repas thaïlandais ». Symptomatiquement, on ne vous demandera pas si vous aimez la cuisine du pays (choop mai ?) mais plutôt si vous savez la manger (pen mai ?). Rares sont en effet les étrangers qui s'aventurent dans les bous-bouis de Yaowarat et les arrière-cours sombres de Silom où se « fomentent » les festins les plus intrigants et explosifs de la ville. Mais s'il n'est pas sûr que les mets servis à Baan Chiang ou Cabbages and Condoms soient authentiquement thaï-thaï, l'embar-

lement qu'ils suscitent auprès de la clientèle occidentale explique en grande partie la vogue des écoles de cuisine.

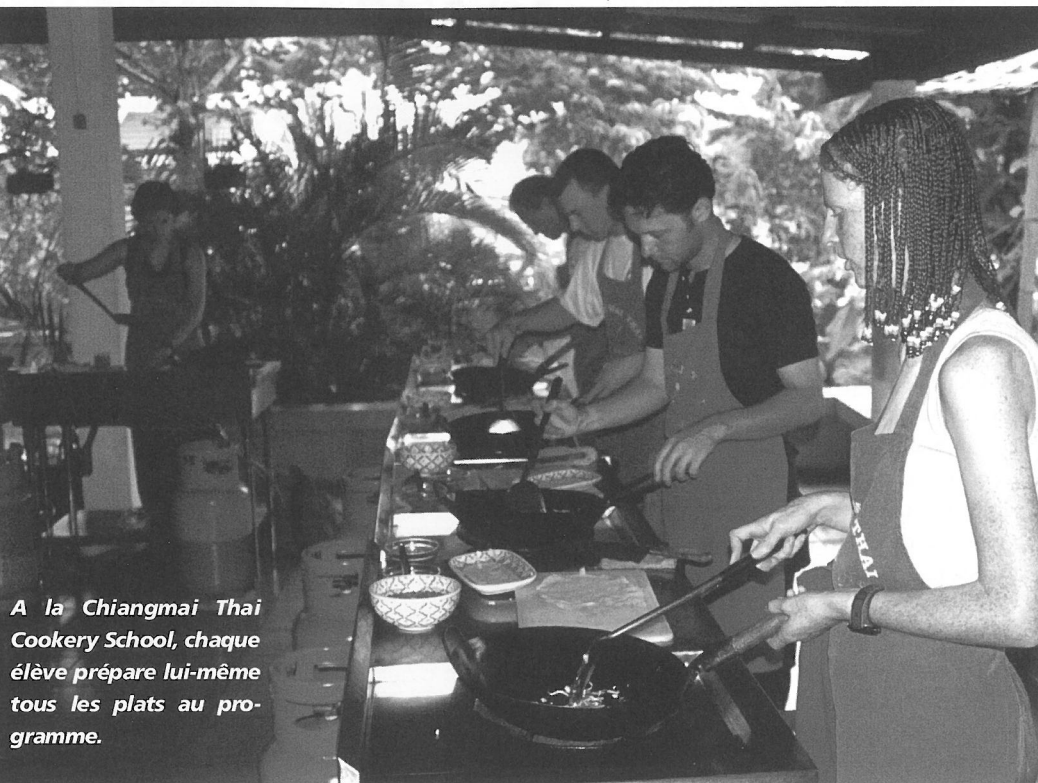
Simple et rapide

Reconnaissons enfin que l'un des atouts de la gastronomie thaïlandaise est la simplicité de ses recettes (exception faite des pâtes de curry...) et sa rapidité d'exécution. Selon le chef Vatcharin Bhumichitr auteur de plusieurs livres sur la question, rares sont les plats qui nécessitent plus de huit minutes de cuisson.

Il n'en va cependant pas de même pour les préliminaires qui, comme dans tant d'aut-

➔ res domaines, peuvent se prolonger au delà du convenable... Notre militaire australien et notre hortultrice anglaise en sont témoins, l'élaboration proprement dite d'un met se déroule en fait sur deux rythmes contrastés : préparation des ingrédients (tempo *adagio molto*) et cuisson (tempo *allegro vivo*). « Il ne faut pas que les aliments soient trop cuits car ils perdent toute leur texture et leur saveur », conclut Khun Prasan, à la Thai House. Témoin ce « pat thai khung » (sauté de nouilles aux crevettes) dont on a rassemblé les ingrédients à un rythme tout à fait pastoral mais qui n'a pas traîné longtemps dans la poêle. Ni dans nos assiettes...

texte et photos Pierre PACCAUD



A la Chiangmai Thai Cookery School, chaque élève prépare lui-même tous les plats au programme.

Une recette

Gung Plaa (Salade de crevettes épicée à la citronnelle)

Ingrédients

- | | |
|------------------------------------------|----------------------|
| 1. Crevettes décortiquées | 400 gr. |
| 2. Echalote, finement hachée | 2 |
| 3. Piments coupés en rondelles | 6 |
| 4. Citronnelle coupée en fines rondelles | 1 tige |
| 5. Feuilles de citronnelle râpées menu | 4 |
| 6. Pâte de piment doux | 1 cuillerée à soupe |
| 7. Sauce de poisson | 6 cuillerées à soupe |
| 8. Jus de citron vert | 6 cuillerées à soupe |
| 9. Sucre | 1 cuillerée à soupe |
| 10. Feuilles de laitue | |
| 11. Feuilles de menthe | |

Préparation

- 1) plongez les crevettes dans l'eau bouillante jusqu'à ce qu'elles deviennent roses et placez-les dans un saladier
- 2) ajoutez tous les ingrédients sauf la laitue et la feuille de menthe, et mélangez bien
- 3) préparez un fond avec les feuilles de laitue et posez la salade dessus
- 4) saupoudrez de feuilles de menthe

(Source : Amari Cooking School)

Nos bonnes adresses

Qu'ils soient proposés par des hôtels cinq étoiles ou par des petites pensions, les cours de cuisine se déroulent selon un ordre immuable : présentation des ingrédients et des ustensiles propres au royaume et préparation des plats regroupés par genres (salades aigres-douces, soupes, curry, fritures, desserts...). Les pensions proposent en général la visite du marché local.

Attention : les cours se donnent en anglais.

Petites pensions

Elles sont particulièrement recommandées aux élèves qui souhaitent mettre la main à la pâte. Les cours des grands hôtels se limitent souvent à de simples démonstrations.

Chiangmai Thai Cookery School. Depuis 1993, cette école de bonne réputation offre dans la capitale du nord des programmes de un à cinq jours. Son principal atout par rapport à la plupart des autres écoles de cuisine : chaque élève a sa propre cuisinière, tous les ustensiles et ingrédients dont il a besoin, et prépare lui-même les plats du cours.

900 bahts la séance de 6 heures. 4200 bahts la formation complète.
Tél : (053) 206 388 / Fax : (053) 206 387

Thai House (voir texte). Cher.

Programme d'une journée : 3500 bahts.

2 jours et 1 nuit en pension complète : 8950 bahts.

3 jours et 3 nuits : 16650 bahts.

Tél : 903 96 11 / Fax : 903 94 54

Grands hôtels de Bangkok

Pionnier en la matière, l'Oriental de Bangkok offre depuis 17 ans un cours de une à quatre matinées, du lundi au jeudi. 120 dollars la séance de trois heures et 480 dollars pour le cours complet. Plutôt scolaire : les élèves sont derrière leurs pupitres et le maître (le chaleureux Sarnseng Gajasen) est au tableau.

Tél : (662) 437 62 11 / Fax : (662) 439 75 87

Le Landmark Hotel offre des cours de une à sept demi-journées (matin ou après-midi). Selon le nombre de participants, le prix d'une séance de deux heures varie entre 1950 bahts (une personne) et 1200 bahts (entre cinq et dix personnes).

Cours séparés de sculpture sur fruits, l'après-midi.

Tél : (662) 254 04 04 / Fax : (662) 253 42 59

La chaîne Amari qui compte huit hôtels 4 étoiles à travers le pays propose une formule originale destinée à des groupes de 5 personnes minimum : six cours de 3 heures dans trois établissements différents à Bangkok, à Chiang Mai et dans une station balnéaire au choix (Phuket, Samui ou Pattaya). 330 dollars par personne pour le programme complet.

Renseignements à Bangkok : 255 37 67. Demander le Corporate sales department.

Koh Samui

Situé sur Chaweng, l'Institut des arts culinaires thaïlandais (Sitca) propose des cours de 1 à 6 après-midi (de 16h. à 20 h.), du lundi au samedi. 1650 bahts la séance.

Tél / Fax : (077) 413 172

L'hôtel Royal Méridien a ouvert il y a deux ans une école de cuisine. Les mercredis et dimanches de 10 heures à 15 heures. 2400 bahts le cours de cuisine, 1200 bahts le cours de sculpture sur légumes et 2900 bahts les deux cours.

Tél (077) 423 019 / Fax (077) 423 220

Phuket

Sur la plage de Kata, The Boathouse propose ses cours chaque samedi et dimanche (de 10 h à 14 h). Chaque recette présentée a été choisie en fonction de sa facilité d'exécution et de son adaptabilité aux cuisines occidentales.

1300 bahts la journée. 2200 bahts les deux journées.

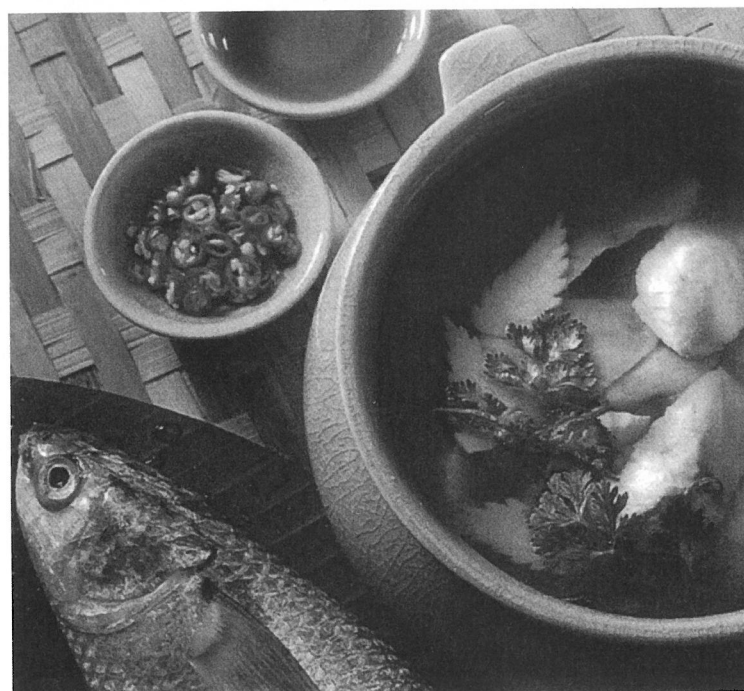
Tél : (076) 330 015-17

Bureau de Bangkok : 439 23 12

Pattaya

L'hôtel Siam Bayview donne chaque jour à 11 h un cours de base (tom yum kung, poulet sauté au basilic, curry de crevettes et salade de bœuf). 425 bahts.

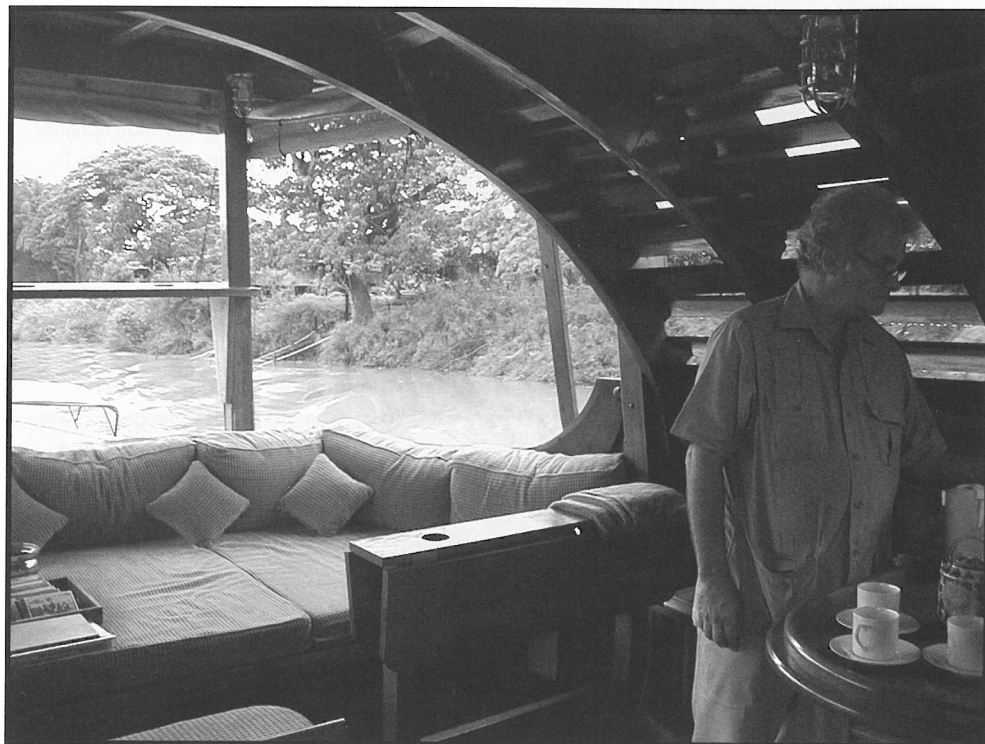
Tél : (038) 423 871-7



Bangkok en stock



Ayuthaya au fil de l'eau



majesté de Wat Chaï Watanaram, découvrir la vie des canaux de la ville et ses temples oubliés à bord de la petite barque attachée à la barge.

Ce que Jean-Michel Beurdeley aime surtout, c'est la tombée de la nuit, lorsque la lumière est si belle, ou bien encore l'aube, lorsque tout s'agite avant que la chaleur ne vienne anesthésier pour quelques heures la vie du fleuve.

Le rêve d'une vie

Restaurer une barge de riz et découvrir ainsi en toute liberté le Chao Praya est presque le rêve d'une vie pour cet ancien antiquaire spécialisé dans l'art asiatique et installé à Bangkok depuis le début des années 70. En 1998, il plaque le marché de l'art ancien, vend sa galerie parisienne, et trouve enfin le temps de se consacrer à ses deux nouveaux « dadas » : l'art moderne thaïlandais et la restauration de deux barges à riz.

Jean-Michel Beurdeley rêvait de longues balades sur le Chao Praya à la découverte de la vie cachée du fleuve et de ses klongs. Après de longs mois consacrés à la restauration de deux barges à riz, le rêve prend forme.

A un peu plus de cent kilomètres de Bangkok, au confluent de trois klongs du Chao Praya, il est une petite ville de province encore authentique qui a les faveurs de Jean-Michel Beurdeley : Sena. C'est là que ses deux barges, baptisées « Naga d'or » et « Naga d'argent » ont été restaurées.

Dans les échoppes du vieux village, tout le monde salue cet ancien antiquaire, sans doute le seul farang qui a ses habitudes ici : un petit tour au marché, puis une pause gastronomique au restaurant du coin avant de partir pour une paisible balade au rythme du fleuve et de ses habitants.

« On est à une heure de Bangkok, et pourtant déjà dans un autre monde », explique-t-il. C'est avant tout ce que je recherche à travers ces promenades : la déconnexion totale. Vivre, l'espace de quelques heures, au cœur de ce « musée de la vie rurale », si éloigné du rythme que le monde moderne nous impose. Dans les klongs, le bateau doit avancer tout doucement pour ne pas déranger les jardinets flottants, la mamie qui fait sa toilette, le pêcheur qui installe son filet... C'est très reposant. »

Ainsi vont les week-ends de Jean-Michel Beurdeley dans les dédales du Chao Praya : acheter trois babioles à la marchande de la pirogue-épicerie croisée en chemin, examiner les trouvailles des plongeurs à la recherche de quelque poterie antique perdue dans les profondeurs du fleuve, saluer les familles des remorqueurs des innombrables péniches qui remontent jusqu'ici pour se charger de sable avant de redescendre vers Bangkok... Puis entrer dans Ayuthaya au coucher du soleil, se laisser éblouir par la

Celle-ci s'est faite dans les règles de l'art, en conservant les proportions et la structure des deux barges, ainsi que les matériaux nobles d'origine, du teck doré, presque introuvable aujourd'hui.

« Souvent, la restauration transforme ces bateaux en véritables maisons, beaucoup trop hautes pour passer sous les ponts ou les fils électriques des klongs, si bien que la navigation se trouve cantonnée au bras principal du fleuve. Mon premier souci fut d'éviter cette erreur, de créer un nid douillet dans un minimum de place », explique le propriétaire des petits bijoux. Au final, du long de ses 18 mètres, la « Naga d'or » contient, en plus des espaces communs, 3 cabines avec grand lit et petite salle de douche. La « Naga d'argent », longue de 12 mètres, n'a pas de cabines, mais peut accueillir au moins 6 personnes.

Si, aux dires de Jean-Michel Beurdeley, l'achat des deux barges n'a coûté qu'une bouchée de pain, après restauration, l'opération se monte tout de même à quelques millions de bahts. Alors, pour rentabiliser l'affaire, l'ex-antiquaire devient en quelque sorte « agent touristique », en louant ses deux barges pour une ou plusieurs journées (35000 bahts les deux jours pour la Naga d'or, et 10000 bahts pour la Naga d'argent). Une escapade originale et reposante pour un week-end entre amis.

texte et photo Violaine MIOSSEC

Pour tout renseignement, tél. (02) 718 55 20, fax. 718 55 21.
www.ThaiRiverCruises.com

Kevin ou les sortilèges du DVD



« **Après avoir découvert le DVD**, mes clients ne peuvent plus revenir à la vidéo, affirme tout à trac Dany Boolauck, manager du magasin Kevin, à Fortune Tower. Ce qui distingue le DVD c'est sa capacité de stockage : elle lui permet une définition de l'image nettement supérieure à celle de tout autre support audiovisuel. Il en va de même pour la qualité sonore : on est vraiment plongé dans le film ».

Vous êtes sceptiques ? Une petite démonstration et vous vous retrouvez dans la fosse aux lions de *Gladiator* ou la Vienne pluvieuse du *Troisième Homme*.

Ouvert il y a deux ans, ce magasin a su fidéliser sa clientèle grâce à un choix de plus de mille titres en magasin et dix mille titres disponibles sur commande. Contrairement à d'autres établissements du même type, les films proposés ne se limitent pas aux seules superproductions hollywoodiennes. Les *Sept Samouraïs*, *Fellini Roma*, *Citizen Kane* ou encore *Barry Lindon* côtoient des concerts de musique classique et de pop.

« Un DVD coûte environ mille bahts, mais il faut savoir qu'on n'achète pas seulement un film, mais un objet culturel, continue Dany Boolauck. En

plus du long métrage, vous avez en général droit à des scènes inédites, des entretiens avec les acteurs, etc. »

Un autre argument qui ira droit au cœur des francophones : près de 80 % des DVD importés des Etats-Unis bénéficient soit d'une version française, soit d'un sous-titrage dans notre langue. Pour mettre l'industrie cinématographique à l'abri du piratage international, plusieurs zones géographiques (théoriquement incompatibles...) ont été délimitées. Ainsi les lecteurs DVD d'Asie (zone 3) ne peuvent pas lire les disques produits en Europe et au Japon (zone 2) ou aux USA (zone 1). Pour contourner cet obstacle, le manager de Kevin suggère d'acheter un lecteur multi-systèmes (NTSC + PAL) et multi-zones. Devant le développement fulgurant de ce nouveau support, Dany Boolauck envisage dans un avenir proche d'ouvrir un magasin en centre-ville tourné à la fois vers la vente et la location.

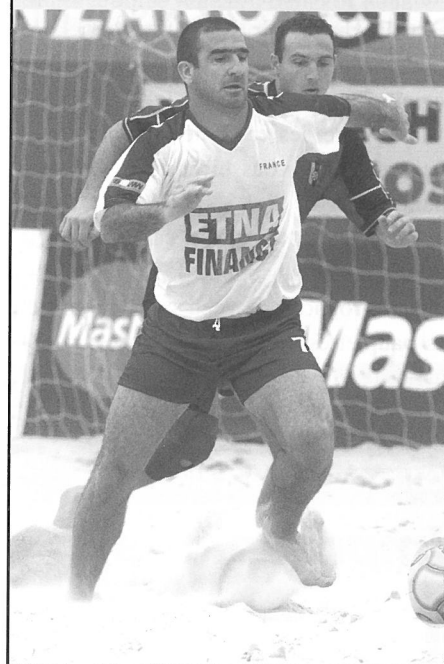
Kevin DVD est situé au 3/064 N 1 de Fortune Tower, sur l'avenue Ratchadaphisek. Ouvert tous les jours de 11h.30 à 20 h. Tél / Fax : 642 10 58

CANTONA "THE KING" A BANGKOK

L'équipe de France professionnelle de Beach Soccer, emmenée par Eric Cantona, rencontrera l'équipe nationale de Thaïlande, lors d'un match exhibition, le samedi 12 mai à Bangkok (Impact Arena, Muang Thong Thani, à partir de 18 heures).

Le King sera entouré d'anciennes stars du football français : Laurent Fournier, Vincent Guerin, Pascal Olmeta.

Prix des billets : 200, 400, 600, et 800 bahts. En vente au Caffè di Roma (Patpong), à Asia Books (Thaniya, Seacon Square et Sukhumvit), dans les Central Department Stores et chez Chalachol Air Studio. Pour plus de renseignements : 717-0000.



L'équipe de **Manchester United** suivra la venue d'Eric Cantona, lors d'une rencontre amicale contre la Thaïlande le 29 juillet prochain. Les tickets sont en vente depuis le 1er mai au World Trade Center (AIS Service centre), Central Pinklao, The Mall Bang Kapi et dans les magasins Stars Soccer (Pantip Plaza, Siam Discovery, Central Lat Phrao, Seacon Square, Central Bangna, Central Rama III et Fashion Island).

Le bal qui vous emballe

Le traditionnel bal de l'ADFE aura lieu le vendredi 25 mai à l'hôtel Inter-continental de Bangkok à partir de 19h30. Tenue (très) décontractée. Nombreux lots à gagner lors de la tombola. Entrée 600 bahts pour les membres de l'ADFE, 700 bahts pour les autres.

Réservations par fax au 437 04 86, e-mail : rsfbkk@loxinfo.co.th.

Renseignements : Philippe (01) 866 90 60.

Ruam Rudee Sunday... Deuxième

Le 13 mai, de 10 heures jusqu'à la nuit, Ruam Rudee Village organise son deuxième « marché du dimanche ». L'Association des commerçants de Ruam Rudee entend retrouver l'esprit des fêtes de village de notre vieille Europe. Au programme, on notera un concours d'arrangements floraux organisé par Château de Bangkok, une démonstration de préparation de pâtes italiennes par la pizzeria Santa Lucia, une vente d'objets de décoration et de meubles par Colonial Legend et diverses animations organisées par la librairie française Rendez-Vous...

Ruam Rudee Village, Soi Ruam Rudee, à quelques mètres de la station de Skytrain Ploenchit.

Informations : Rendez-vous (252 98 20) ou Colonial Legend (255 53 50-4)

Ruam Rudee se donne des airs d'Aveyron

Avec ses murs en pierres de taille et son sol de terracota, ses tentures rouges et ses arches aveyronnaises qui donnent sur un ravissant jardin, le Charlie's tient vraiment de l'auberge traditionnelle française. Un peu plus et vous vous étonneriez presque, en le quittant à la fin de votre repas, de ne pas déboucher sur un petit square assoupi de Provence ou une allée de platanes à la mode de chez nous.

La cuisine se veut à l'image du cadre. « Traditionnelle, résume Charlie. Le patron de ce nouveau restaurant français de Bangkok précise d'ailleurs en rigolant que les mets du terroir qu'il affectionne « ne sont pas faits pour ceux qui suivent un régime ».

Pour preuve, les cassoulet, choucroute et petit salé qu'il vous bichonnera sur commande.

Des spécialités tout aussi calorifiques figurent au menu, comme le navarin d'agneau, les rognons de veau sauce moutarde, les paupiettes de veau à la provençale, le jarret d'agneau confit, sans oublier le fameux boeuf bourguignon.



Les produits de la mer ne sont pas en reste avec le poisson cru mariné à l'huile d'olive, le tartare de saumon, les coquilles Saint-Jacques en gratin ou les cigales de mer au jus de persil.

Une salle privée pouvant accueillir entre quinze et vingt personnes et un coin-bar spacieux complètent le décor.

« L'idée, c'est de faire à la fois élégant et informel, précise encore Charlie. Il faut que l'atmosphère reste conviviale ».

Enfin, l'un des points forts de l'établisse-

ment reste son excellent rapport qualité-prix. A midi, un set lunch (à 280 bahts, net) comprend l'entrée, le plat principal, le dessert et le café.

Charlie's

924, Ruamrudee soi 2
Ploenchit road.

Ouvert midi et soir.

Fermé le dimanche

Cartes de crédit acceptées.

CHEMINS DE TRAVERSE

Impressions sur Sukhothai

Les Thaïlandais descendraient des minorités Tais du Sud-ouest de la Chine venues ici entre le VIII^{ème} et le XIII^{ème} siècle. Les royaumes khmer et mon qui dominaient l'espace actuel de la Thaïlande étaient sur leur déclin. En 1238, deux chefs Tais réussirent à repousser les Khmers et purent ainsi établir le royaume de Sukhothai, premier royaume indépendant thaïlandais.

L'histoire écrite thaïlandaise date de 1292 avec l'inscription du roi Ramkhamhaeng (1275-1317) qui relate l'état idyllique de ce royaume et sa puissance militaire. Fervent bouddhiste, il encourage le rite Theravada importé de Ceylan, qu'il codifie.

Ce puissant royaume devait durer deux cents ans avant d'être assujéti en 1378 à un royaume vassal, Ayudhaya.

De Sukhothai et ses capitales subsidiaires, Si Satchanalai, Phitsanulok et Khamphaeng Phet, il reste des ruines qui attestent de leur grandeur comme centres politiques, religieux et commerciaux.

L'art Sukhothai est une synthèse parfaite d'influences khmère, mon, hindoue et cinghalaise: des Mons viennent les chedis pyramidaux et les mondops (reliquaires carrés); des Khmers, le symbolisme des prangs (tours sanctuaires) ainsi que les décorations en stuc d'animaux mythiques et de divinités; et des Cinghalais, les stupas en forme de cloche et les bases avec les avant-trains d'éléphants. Le bulbe en forme de bouton de lotus est considéré comme une expression artistique spécifiquement thaïe.

Les ruines de fours attestent du commerce florissant des céramiques sangkhalok, expor-

tées dans toute l'Asie du Sud-est.

Le livre "Sukhothai: World Heritage" édité par le T.A.T. recrée la splendeur initiale des sites par un jeu de superposition des monuments restaurés par dessus les photos des ruines.

Une visite au musée privé de Sangkhalok donne une idée de la vie à Sukhothai et présente une belle collection de porcelaines et céramiques anciennes.

Le Petit POUCE

Musée de Sangkhalok: 10 Ban Lum, Sukhothai, sur la route pour Phitsanulok.

Heures d'ouverture : du lundi au vendredi de 10h. à 18h. ; le week-end de 10h. à 20h.

Entrée: adultes 250 bahts ; enfants (jusqu'à 17 ans) 50 bahts. Des tarifs de groupe (à partir de 5 personnes) sont proposés.

Chateau Saint-Georges 1998

Relativement discret au nez, mais avec de belles saveurs de groseilles et de prunes, ce vin sans prétention, honnête, solide, est exemplaire de ce qui se produit sur les Coteaux du Languedoc.

Ce fut pendant longtemps le pays du gros rouge, de ces vins râpeux qu'on servait en abondance aux soldats maudits de la première guerre mondiale. La Somme, Verdun, le Chemin des Dames, autant de mas-sacres avec pour apéritif un solide coup de rouge.

Ce fut le terroir des classes laborieuses, même après les premiers congés payés apportés par le Front Populaire. Le pinard qu'on lampait au sortir de la mine ou de la fonderie d'acier.

Bienvenue au Languedoc-Roussillon d'antan ! Bien sûr, il y avait quelques vins de décente qualité, isolés parmi les hectolitres de liquide dilués par la surproduction. On n'y allait pas de main morte: jusqu'à 20000 litres par hectare.

Il y a vingt ans, la situation oenologique de cette belle et aride région qui s'étend de Marseille à la frontière espagnole paraissait plutôt compromise. Le goût des Français était en train de changer, le niveau de vie s'améliorait. On se mit à boire moins et à boire mieux.

Appellations contrôlées

Pour le Languedoc-Roussillon le choix était simple: s'améliorer ou mourir. La plupart des vignerons et des coopératives du coin choisirent la bonne solution.

Bienvenue au nouveau Languedoc-Roussillon ! Les vieux VDQS (Vins D'Appellation de Qualité Supérieure) ont disparu pour faire place à des Appellations Contrôlées méritées par le grand bond en avant de la qualité. On vit même des vignerons et maîtres de chais australiens s'installer dans la région.

Tout récemment, c'est l'un des meilleurs vignobles américains, Mondavi, qui a choisi de planter dans la région, pas loin du mythique Mas de Daumas Gassac. Un signe. Le raisin sans grande distinction qui faisait le gros des troupes est de plus en plus remplacé par du Cabernet Sauvignon, du Mourvèdre, du Syrah...

Bel exemple de ce qu'on produit de plaisant dans ce Languedoc qui faillit périr, voici le Chateau Saint-Georges. Un vignoble qui ne date pas d'hier, puisqu'on y faisait déjà du bon vin en 1766.

La cuvée 1998 est d'une robe au rouge profond, relativement discret au nez, mais avec de belles saveurs de groseilles et de prunes. C'est un vin sans prétention, honnête, solide. De moyenne longueur, avec encore un petit rien de tannin, le Chateau Saint-Georges est exemplaire de ce qui se produit sur les Coteaux du Languedoc, l'une des meilleures appellations de cette vaste région.

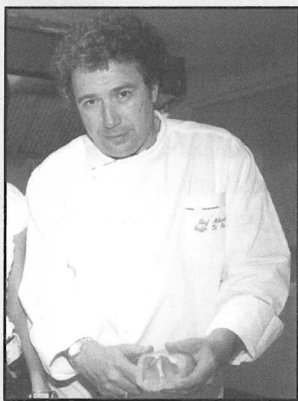
Avant les nouvelles taxes locales ce vin se vendait à Bangkok pour 280 bahts, une véritable aubaine qui s'accommode bien des viandes rouges et des fromages durs.

Et n'oubliez pas que "chambré" veut dire entre 15 et 18 degrés. Pas plus !

Dame Jeanne

La recette du Caffè di Roma

Crème de saumon au foie gras et aux queues de homards



Alberto Bruni

Recette pour 4 personnes

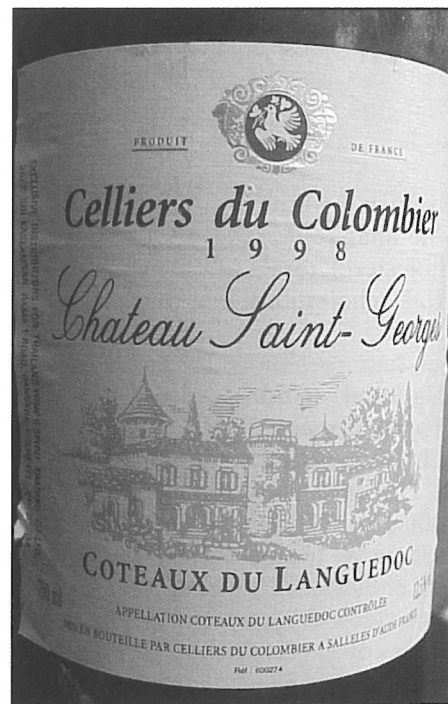
250g de saumon frais (coupé en dés)
400g de pommes de terres (coupées en dés)
1l de bouillon de poisson (préparé avec des têtes de poisson)
400ml de crème fraîche
Safran
1 cuillère à café de concentré de tomates
1 gros oignon tranché
4 tranches de foie gras
4 queues de homard
Sel et poivre, Beurre

Faire fondre le beurre dans une grande casserole. Faire revenir l'oignon à feu doux, ajouter la moitié du saumon et les pommes de terre, et laisser revenir pendant deux minutes. Ajouter le bouillon de poisson, laisser mijoter pendant trente minutes. Faire refroidir la préparation, puis la passer au mixer. Verser le bouillon dans la casserole, puis ajouter la crème fraîche et le reste du saumon. Assaisonner avec du sel et du poivre. Laisser cuire dix minutes. Ajouter le safran et le concentré de tomates (pour donner une couleur rose).

Servir avec les foies gras grillés à la poêle et les queues de homard coupées en tranches. Décorer avec des larmes de crème fraîche.

Pour un goût un peu différent, ajouter une cuillère à café de Pernod dans le bouillon pendant les deux dernières minutes de cuisson.

Buon Appetito!



Les bons tuyaux de santé pour les voyageurs en Thaïlande

Taux de cholestérol et risques cardiaques : un check-up annuel, une alimentation saine et des exercices physiques réguliers sont recommandés.

L'hyperlipidémie se caractérise par un taux élevé de cholestérol et/ou de triglycéride dans le sang. L'hyperlipidémie provoque l'apparition de plaques sur la paroi artérielle (athérosclérose) à l'origine des maladies cardio-vasculaires.

Les facteurs de risque pour les affections cardiaques sont:

- l'âge: chez l'homme, après 45 ans, chez la femme, après 55 ans ou à la ménopause;
- les antécédents familiaux;
- la consommation de tabac ;
- l'hypertension, le diabète;
- l'hyperlipidémie de LDL (mauvais cholestérol) supérieur à 160 mg% et HDL (bon cholestérol) inférieur à 35 mg%.

Examen médical

Une analyse de sang, pour le taux de cholestérol total, LDL - cholestérol, HDL- cholestérol et le taux de triglycéride.

Les taux recommandés par le NCEP (National Cholestérol Education Program) sont:

- cholestérol total inférieur à 200mg%
- LDL- cholestérol inférieur à 130mg%, HDL- cholestérol supérieur à 35mg % (ceci est défini comme un bon cholestérol; un taux élevé de bon cholestérol diminue le risque de problèmes coronariens) .
- Triglycéride inférieur à 200mg% .

Le contrôle de l'hyperlipidémie.

En accompagnement de la prise de médicaments, tous les facteurs de risques contrôlables, devraient être

réduits : cesser de fumer, contrôle de l'hypertension, du taux de sucre chez le diabétique. Un régime alimentaire est bénéfique, en tenant compte des proportions suivantes:

- hydrates de carbone:55-60%;
- protéines: 10-15%;
- graisses:30% du total exigé des calories quotidiennes.

Une alimentation saine

On trouve de l'hydrate de carbone dans les haricots, ainsi que dans les légumes et les fruits riches en fibres. Attention aux aliments excessivement riches en sucre, qui influent sur le taux de cholestérol.

Mieux vaut consommer du poisson et du poulet pour les protéines, plutôt que du bœuf ou du porc. Pour le régime en graisse, il faut éviter l'acide gras saturé et le triglycéride élevé contenus dans les aliments suivants:le fromage fondu,la crème de noix de coco, l'huile de noix de coco, le beurre, le bœuf, le porc, les huîtres,le calamar, le poulpe, la crevette et la crevette rose. La consommation des acides gras insaturés comme l'huile d'olive ou l'huile de tournesol est recommandée, ainsi que les exercices physiques (gymnastique, jogging, natation et vélo) au moins 3 fois par semaine.

L'hyperlipidémie est le principal facteur de risques dans les maladies cardiaques. Un check-up annuel pour une détection précoce est recommandé

Docteur Wasu Rijiranuwatr, M.D.
Département des urgences.
Bangkok General Hospital

Contacts

Coordinateurs francophones

Bangkok General Hospital

Mme Suwalak , Mme Phongphan

8h- 17h Lun- Dim

02 - 3103101

02 - 3103102

Bangkok Pattaya Hospital

M. Heller

Mme Sarcasois

9h- midi Lun - Ven

038/427777

038/427777 ext. 1155

Bangkok Phuket Hospital

Dr Pierret

8h - 17h Lun - Ven

076/254421

076/254421 ext. 1088





20 bahts pour une jolie balade

Peu connue des jouvenceaux, une excursion vers Koh Larn offre tous les ingrédients d'une journée réussie : dépaysement, air pur, balade en bateau et plages de sable blanc.



Votre heure de départ fixée (10h. ou 12h.), vous devrez d'abord, tel Ulysse insensible au chant des sirènes, traverser le ponton municipal en restant de marbre face aux "Mister, go island", "Have boat for you", ou autres "speed boat, good price", afin d'embarquer à bord de l'un des deux engins "peints et décorés à la siamoise".

et c'est parti pour 45 minutes de plaisir et de plaisance. Délesté de 20 bahts pour la traversée, on en redemande !

Prévoir tout de même de s'asseoir à distance du moteur, diésélisé et débridé à mort tel un régiment de Panzer de "l'Afrika Korps" à l'assaut des côtes marocaines...

A l'arrivée, les taxis vous emmèneront aux plages pour 50 bahts et se chargeront du

Eaux claires

La répartition des masses dudit bateau étant fort aléatoire vous trouverez votre place au milieu des marchandises négociables : riz, eau, épices diverses ou chaises en plastique, si vous êtes chanceux. Trois coups de sirène

retour avant 17h30, heure du dernier départ de votre bateau.

D'ici là, une belle après-midi vous attend, avec pour principal programme, plongée libre dans les eaux claires de l'île. Un petit restaurant vous aidera à ne pas mourir de faim. Attention tout de même aux prix des plats de poissons : ce n'est pas toujours près du lieu de production que l'on fait son meilleur profit... Reste la possibilité d'emmener sa glacière afin de "casse-crouter" à la française : coup de rouge, fromage, charcuterie et p'tit café constitueront un plus indiscutable.



en bref

Tous nos VOEUX

Nous saluons et souhaitons longue vie à notre confrère "MAG Asie", successeur de « L'écho du Siam », journal gratuit francophone distribué sur Pattaya et Bangkok.

Sex shows, minorité et heure légale

Le ministre de l'Intérieur Purachai a profité d'un séjour à Pattaya pour demander un renforcement de la législation concernant les bars et lieux de divertissement de la ville. Il demande l'arrêt des shows impliquant des activités sexuelles, l'interdiction d'accès aux personnes de moins de 20 ans (affichage et contrôle obligatoire) et le respect de l'heure de fermeture officielle à 2 heures du matin.

Prudence sur la route

Songerie et longs week-ends aidant, le bilan des morts et blessés sur nos routes au mois d'avril est encore lourd. La majorité des accidents impliquant les deux-roues et les songtheow (taxis), nous recommandons à chacun de porter casque et chaussures pour tout déplacement en mobylette et de tenir ses distances pour faire face aux imprévisibles mouvements des taxis en agglomération.

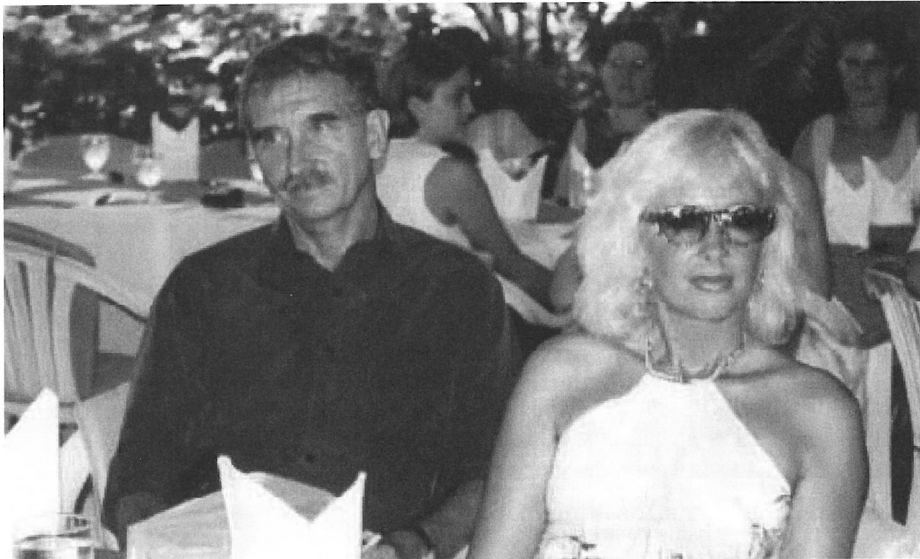
Un feu tricolore, enfin !

Le croisement du Soi 17 et de la 3ème route est enfin doté de son feu tricolore. Cela devenait urgent, étant donnée la densité du trafic à ce carrefour. Prudence toutefois, car beaucoup de conducteurs conditionnés par l'habitude oublient de s'arrêter.



Médecine douce sous climat serein

Installé à Phuket depuis près de cinq ans, le docteur Jean-Jacques Pierret pratique la méthode Moneyron pour le traitement des pathologies musculaires et articulaires.



Phuket, île enchantée du bout du monde, a attiré de nombreux expatriés venus tenter leur chance. Gavroche vous propose de découvrir chaque mois le portrait de l'un d'entre eux.

Ce mois-ci, le docteur Jean-Jacques Pierret essuie les plâtres. Installé avec femme et enfants depuis presque 5 ans à Phuket, le docteur Pierret ne peut légalement exercer la médecine générale. Toutefois, il a été officiellement reconnu en tant que thérapeute et il dispense la méthode Moneyron.

Nous l'avons rencontré dans sa superbe maison de style thaï et lui avons posé quelques questions afin d'essayer de comprendre quelles ont été ses motivations pour s'installer à Phuket.

Gavroche : *Quelle a été votre carrière avant de vous installer à Phuket ?*

JJP : Médecin en 1972, j'ai pratiqué en France et aux Antilles jusqu'en 1982. J'ai ensuite fait un premier break à l'étranger, aux Etats-Unis, jusqu'en 1985. De retour en France, j'ai repris du collier et me suis intéressé à une nouvelle technique, une méthode douce de traitement des pathologies musculaires, tendineuses et articulaires (lumbago, sciatique, tendinite,

rhumatisme, entorse etc.), baptisée Moneyron.

Cette méthode m'a été enseignée par un rebouteux, Mr. Moneyron, qui en 50 ans de carrière a soigné plus de 300 000 personnes dont deux patients de choix, les présidents Giscard et Mitterrand. Puis en 1996, ce fut le départ pour la Thaïlande.

Gavroche : *Pourquoi avoir choisi de vivre et de travailler à Phuket ?*

JJP : Je pense que je ne me montrerais pas original en disant que ce qui a motivé notre départ de France, c'est la fiscalité écrasante que l'on y subit ! Nous avons choisi la Thaïlande parce que nous aimons, ma femme et moi, la philosophie bouddhique, ensuite Phuket s'est imposé pour la beauté de son site.

Gavroche : *Quels sont les plaisirs que vous retirez de travailler à Phuket plutôt qu'ailleurs ?*

JJP : La gentillesse des gens, l'absence d'agressivité de la part des Thaïlandais, le climat, les conditions de travail que j'ai ici, une maison très agréable, constituent quelques-uns des plaisirs que j'ai de vivre à Phuket.

Gavroche : *A votre avis, quelles qualités spécifiques sont requises pour travailler à Phuket ?*

JJP : La patience et la tolérance.

Gavroche : *Comment analysez-vous*

l'avenir de votre profession à Phuket ?

JJP : L'avenir semble s'ouvrir dans de bonnes conditions dans la mesure où ma notoriété est de plus en plus importante, le nombre de mes clients aussi, et ce, grâce au bouche à oreille, la meilleure publicité dont on puisse rêver !

Gavroche : *Quel est votre bilan après presque cinq années passées à Phuket ?*

JJP : Un bilan très positif. Je ne regrette qu'une chose, c'est de ne pas avoir plus de clientèle thaï. Il est très difficile de leur faire croire à une méthode « farang » !

En plus de ses consultations, le Docteur Jean-Jacques Pierret exerce la délicate fonction de coordinateur francophone au Bangkok Phuket Hospital. Plusieurs numéros de téléphone sont à votre disposition si vous avez besoin de son aide,

Bangkok Phuket Hospital : 076 / 254 421, ext 1087

Domicile : 289 119


Mobile : 01 677 60 71

La galerie d'art du Boathouse, présente ce mois-ci deux artistes anglais résidents à Phuket : Sandra Jolie tout d'abord, qui expose pour la première fois ses photographies noir et blanc, et Sarah Easter qui préfère elle s'exprimer au travers de gouaches et peintures à l'huile.

Gourmand : envie de cuisine méditerranéenne à tout petit prix ? Essayez donc " The Family", un établissement des plus modestes mais oh combien riche en saveurs, situé à 50 mètres du rond-point de Chalong. Spécialités israéliennes : c'est bon comme là-bas.


Changement:

Au revoir et merci pour son dévouement, à Robert Cheype, qui quitte sa fonction de Consul honoraire de France à Phuket pour profiter des beautés de son pays natal, et plus particulièrement de la Bretagne, où il résidera désormais. Et souhaitons bonne chance à Denis de l'Alliance française, qui reprend vaillamment le flambeau.



LE CENTRE DE LANGUE FRANÇAISE


- Avenue Lane Xang - B.P.6572, Vientiane, R.D.P. Laos.
Tél: (856-21) 21 57 64 www.ambafrance-laos.org/centre
à mi-chemin entre Patouxay et le Palais présidentiel en face du marché du matin




PLAISIR

EFFICACITÉ


POLYVALENCE




LIRE en Français
LITTÉRATURE
SCIENCE ET TECHNIQUE
LINGUISTIQUE
BANDES DESSINÉES




PARLER en Français
TOUS NIVEAUX
DIPLOME D.E.L.F. A et 2




PIANOTER sur ordinateur
FORMATION INFORMATIQUE
BUREAUTIQUE, BASES DE DONNÉES




SE FORMER professionnellement
TOURISME, HOTELLERIE,
RESTAURATION, SECRÉTARIAT




REGARDER des films
CINÉMA
CINÉ CLUB











ບໍລິສັດປະກັນໄພ ແຫ່ງ ປະເທດລາວ
Assurances Générales du Laos





33 avenue Lane Xang, 2^{ème} étage Vientiane Commercial Bank Building
B.P. 4223 - Vientiane R.D.P. Laos
Tél: (856 21) 21 59 03 - 21 51 62 - 21 75 98 - 21 75 99
Fax: (856 21) 21 59 04 E-mail: aglbv@laotel.com



122, That Luang Road
P.O. Box 6817, Vientiane, Laos
Tel / Fax: (856 21) 45 18 49
e-mail: xbtrvlmk@laotel.com
Website: www.xbtravel-vlmkhotel.laopdr.com

VILLA
MUONG KHONG



Xaysomboun Travel S.E. & Villa Muong Khong Hotel (Office service)

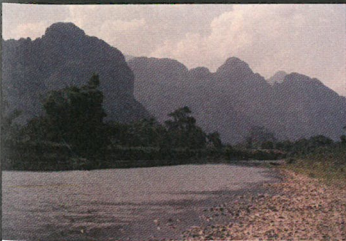
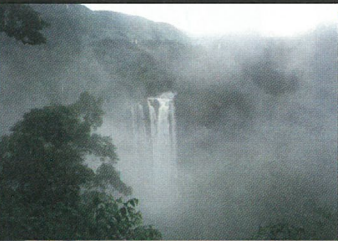

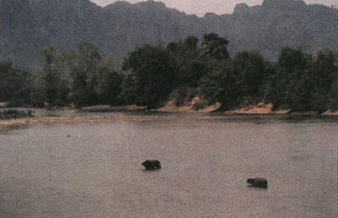
- Individual & group travel
- Package tours
- Cultural & Special interest in tours adventure
- Trekking, Eco-tourism...
- Cruise on Mekong River
- Car-bus rental, air ticket & hotel reservation
- Visa and ground handling

- 22 comfortable rooms with air cond. & fan
- Private bathroom inside with hot & cold water
- Restaurant serves European & Lao cuisine (Southern Lao specialties). Terrace Lao Beer flower garden
- Located in Khong island with beautiful view of Mekong River.




Khemkhong Road, Ban Kan Khong,
Champasack Province, Laos.
Tel/Fax: (856 21) 21 30 11
E-mail: xbtrvlmk@laotel.com
Website: www.xbtravel-vlmkhotel.laopdr.com



VIENTIANE TRAVEL & TOUR CO. LTD.

Please contact :
VIENTIANE TRAVEL
& TOUR Co. Ltd.
Tel: (856) 20-513785
Fax: (856) 21-412953
E-mail: tatluang@laotel.com
P.O. box: N# 420 Vientiane - LAOS



SETHA PALACE
HOTEL

Planning a Seminar or Gala Dinner ?


The Settha Palace Hotel offers effortless planning for business meetings, training Seminar or Gala Dinner. Our Banquet space and landscaped pool terrace adapts to executive meeting for 10. Signing ceremony for 30. Seminar for 80 or Buffet Dinner for up to 400.

The Luang Prabang room is divisible into 2 meeting rooms by a sound proofed partition. Each features high ceiling, pre-function room, separate light and sound system and can accommodate high tech presentations.

	Luang Prabang Room	Luang Prabang I	Luang Prabang II
BANQUET	Dinner	150	60
	Cocktail	200	100
	Theatre	120	55
MEETING	Classroom	84	45
	Hoolow Square		34
	Boardroom Oval		22
	U Shape		40

For more information please contact Sisouk or Jacky R.R. Mailiard
Tel: (856 21) 217 581 Fax: (856 21) 217 583 E-mail: gmsetthapalace@laotel.com

Managed by
Belmont International Hotels





Phuket Andaman Travel

Phi Phi Island

3 jours 2 nuits
transferts en bateau inclus (45 minutes)
excursion safari avec repas,
bungalows avec air con + ABF

2,565 \$

Krabi
3 jours 2 nuits
transferts en bateau inclus (45 minutes)
excursion safari avec repas,
Bungalows luxueux et tranquilles sur Railay Beach,
et ABF

2,825 \$

Tel 344 620 ou 342 509 ou venez nous rejoindre à notre office à
Sawatdirak Road or Soi Sansabai (near Chicago's) 9 am - 10 pm

The price is based on 2 people Sharing



SEA WORLD DIVE TEAM

Croisières Plongée Cours

Tel/Fax: (076) 341595

177/3 Rath-U-Thit Song Roi Pee Rd.
Patong Beach, Phuket 83150, Thailand

E-mail: info@seaworld-phuket.com

Web: www.seaworld-phuket.com



Le Galion

Buffet Thai



200 Baht

Thai & Seafood
Restaurant

169/9 Soi Sansabai, Patong Beach, Phuket, Thailand
For Reservations call: (076) 345 041

AQUAMASTER

Diving Equipment & PADI

Vente & Service pour une
gamme complète d'équipement
de plongée sous marine

Distributeur pour

AQUA LUNG

seaQuest

SPIRO

U.S. DIVERS



PSI pro line

64/38-39 Moo 3, Patak Rd., Karon Beach
Phuket 83100, Thailand
Tel: (076) 286190 Fax: (076) 286191
Email: aquamstr@loxinfo.co.th



169/14-15
Patong Beach
Phuket, Thailand
Tel: (076) 344 581



La Boucherie Grill & Steakhouse

Venez déguster nos spécialités,
ambiance chaleureuse,
accueil sympa dans
un cadre agréable



Le murmure du Mékong

Par Patrice PARISOT

EN BREF

L'arrivée d'un grand chef

Le restaurant de l'hôtel Lao Plaza de Vientiane accueille dans son équipe un nouveau chef de renom : Kartik Kumar. Venu de Pondichéry, en Inde, et d'éducation française, il en a gardé l'amour de la langue et le goût du palais. C'est avec une grande connaissance de la haute cuisine qu'il vous concocte le repas de votre choix.

Diplômé de l'université de Cornell aux Etats-Unis, Kartik a pratiqué son art dans le monde entier. En Allemagne, en Espagne et en Australie pour les hôtels Hilton et pour la Cathay Pacific. A Dubaï, aux Emirats arabes, pour la famille royale. A Katmandou et à Singapore pour les hôtels Shangri-La. Puis, au Canada pour les hôtels Delta.

C'est donc un grand honneur pour le Lao Plaza que de l'accueillir à présent au Laos. Cuisine thaïlandaise, française, japonaise, chinoise et laotienne, Monsieur Kumar est aussi votre traiteur sur commande. Le midi, formule buffet à 7 dollars. Nouvelle carte et nouveaux desserts : un vrai délice.

Lao Plaza Hôtel - Vientiane - Tél.: (856-21) 21 88 00-01

Fax: (856-21) 21 88 08-9

La fête de la pluie

Le Visakha Bu-Saa, anniversaire de la naissance, de l'illumination et de la mort de Bouddha se confond avec le Boun Bang Fai, la Fête des fusées, qui sera célébré à la pleine lune du sixième mois, le 7 mai prochain. L'un commémore les étapes de la vie de Gautama, l'autre est une invocation de la pluie par l'intermédiaire de Phagna Then (dieu du ciel) afin d'obtenir la fécondité des rizières et l'abondance des moissons. Les offrandes aux bonzes et l'illumination des temples n'y tiennent qu'une place secondaire.

La grande affaire est la préparation et le lancement des fusées en bambou. Très effilées et bariolées de motifs, elles sont chargées de poudre à leur sommet renflé. Cette charge varie de 6 à 24 kilos. Dressées au bord du Mékong et des rizières, elles n'attendent plus que le feu des artificiers pour s'élever dans le ciel dans un nuage de poudre, sous les hurras d'une population pleine d'allégresse.

Pour plus d'informations, contacter l'Office National du Tourisme au Laos, Avenue Lane Xang, Vientiane, Tél : (856-21)

21 22 48 Fax : (856-21) 21 27 69

Xang Café le Retour

Situé rue Khunboulom, aux abords du Vat Chantha, l'ancien Xang Café a été rebaptisé Xang bar@café. L'ancien Q.G. des anglais et des anglophones branchés de Vientiane vous accueille dans son nouveau cadre. Tout y est bleu. On se croirait dans un aquarium. Le second étage, réservé aux internautes, est en cours de réalisation. Le concept reste cependant inchangé.

Ouvert de 10h à 22h, le Xang bar@café vous propose toujours sa variété de breakfasts et de sandwiches auxquels s'ajoutent de nouveaux plats tels le filet de porc, le filet mignon et différents burgers. Le tout plus copieux et avec des prix révisés à la baisse. On ne demandait pas mieux.

Xang bar@café, 32 rue Khouboulom, Vientiane, (856-21) 22 31 73

Lao Aviation en plein décollage

La compagnie aérienne nationale laotienne poursuit l'extension de son trafic. Dans le ciel domestique comme sur celui des pays alentours, les routes se multiplient. Après avoir réouvert les liaisons quotidiennes Vientiane-Phnom Penh et Vientiane-Hanoï, elle a inauguré récemment le vol bi-hebdomadaire Vientiane-Paksé-Siem Reap avec un ATR72 de 70 places. Prix du vol aller : 150 dollars.

Lao Aviation, Réservations routes internationales, Tél.: (856-21) 21 20 51-2

Sur le net

Le site de l'ambassade de France www.ambafrance-laos.org propose aux internautes un "mémento" sur le Laos, mis à jour tous les ans, ainsi qu'un annuaire de la présence commerciale française dans le pays. Très utiles, ils peuvent tous les deux être téléchargés en quelques minutes.

Toute la presse ou presque.

Le Centre de Langue française, en collaboration avec Unipresse, vous propose dorénavant toute la presse française par abonnement directement dans votre boîte postale au Laos. N'hésitez pas à venir consulter sur place le répertoire "Sélection Presse de France 2001" qui vous aide à faire votre choix parmi ce millier de revues, magazines et bulletins en tous genres et en tous formats. On va enfin pouvoir lire autre chose que le Gavroche!

RIVERFRONT
RESIDENCE
MANAGED BY ACCOR ASIA PACIFIC

Une fois branché,
vous aurez du mal à déménager!

www.riverfrontbangkok.com

ACCOR

Service Appartement au décor élégant et naturel, vue asiatique, sans pollution. Pour une nuit, court ou long séjour.

L'ÉCHO DU COCOTIER

PAR DANY C MOA

A l'ombre des cocotiers

Le cocotier est à Koh Samui ce que la Tour Eiffel est à Paris, un élément incontournable qui contribue au succès de l'île. Des milliers de voyageurs la fréquentent pour ses plages et ses cocoteraies, véritables clichés pour des vacances de rêve.

Outre ce cliché touristique, les cocotiers représentent pour les habitants de l'île, le meilleur ami qui soit...

Fixé au sol par de courtes racines adventives, le cocotier est une plante qui peut vivre jusqu'à 100 ans. Son exploitation représentait un danger pour l'homme lors de la cueillette des noix. Mais aujourd'hui, c'est le singe qui grimpe sur le cocotier pour faire tomber les fruits. Ces singes sont entraînés, notamment à Suratthani où l'on trouve une école de dressage. En général, le producteur tire de chaque noix un prix modique, de 2 à 5 bahts la pièce.

En Thaïlande, de nombreux accidents sont recensés et il arrive que des noix de coco assomment plus ou moins sérieusement des passants. Il existerait une loi qui gratifierait tout Thaïlandais victime de troubles importants dus à ce genre d'accident d'une rente à vie de 200 bahts par mois ! Les cocotiers permettent aussi de retenir l'eau des fortes pluies dans les montagnes. Surtout, la noix de coco représente une source de revenu pour l'île puisqu'on en tire une infinité de produits, utilisés et appréciés dans les pays occidentaux. En fait, il n'y a rien à jeter dans les cocotiers:

- les feuilles avec lesquelles on réalise des paniers, des couvertures de toits, etc.
- la sève sucrée qui sert à produire une boisson alcoolisée, le toddy ou le vin de palme,
- le tronc dont on fait des meubles ou des

bungalows,

-les coques de bois mûr polies et vernies, idéales pour la confection de coupes, bols, etc.

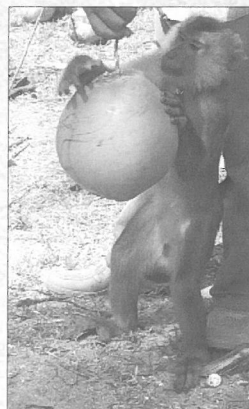
-les fibres de la bourre de coco, à la fois robustes et flexibles, dont le tressage donne des cordes très solides.

En outre, la noix de coco est utilisée en cuisine et est la base de beaucoup de plats fameux tel la Tom Kha Gai (soupe à base de lait de coco). En pâtisserie les variations de gâteaux à la noix de coco sont aussi nombreuses que les chefs qui les préparent.

Enfin, la médecine traditionnelle se sert également des vertus du cocotier.

Vous l'aurez compris, cette plante est le vrai moteur de la vie à terre de Koh Samui. Elle apporte tout à l'homme. L'homme le lui rend évidemment un peu moins bien, mais c'est là la nature de l'homme : la nature a horreur du vide, l'homme vide la nature... tant qu'il pourra ! Et la noix de coco que l'on croyait vide est souvent mieux remplie que beaucoup de têtes d'hommes.

s.



PLUS COURT...

SAMUI FOOD FESTIVAL 2001

La deuxième édition du Samui Food Festival aura lieu les 11 et 12 juin et se tiendra à Chaweng, en face du Princess Village. Cette manifestation est organisée par le Samui Culinary Cercle (SCC), une association à but non lucratif regroupant des chefs et F&B Manager des resorts et restaurants de l'île.

Le succès de la première édition laisse à penser que cette année encore plus d'exposants y participeront. Une quarantaine sont prévus et présenteront chacun leur spécialité : les plats sont vendus à des prix très bas pour que les visiteurs se laissent plus facilement tenter (30 à 80 bahts).

De la musique live animera les soirées de 18 h. à 23 h. pour un public qu'on attend nombreux. Allez-y car cette manifestation est un régal et n'a rien à envier aux manifestations du même genre organisées à Bangkok ou Phuket. Bon appétit.

RADIO SAMUI

Koh Samui sur les ondes, 96.75 Mhz sur bande FM. Les lundi, mercredi et vendredi de 10 h à 11 h, un DJ farang, Richard, anime des émissions en anglais. Mais si vous avez la nostalgie de la terre qui vous accueille, vous pourrez tous les soirs entendre vos chansons en langue siamoise. On a même la possibilité de choisir votre morceau préféré en passant un coup de fil.

Tel. (077) 418 552

FULL MOON PARTY

Contre vents et marées, de tous les horizons, venant du bout du monde, les adeptes de La Full Moon party de Koh Phan Ngan vont encore déferler sur la plage de Hadrin et s'oublier pendant une nuit de folies le 6 juin. Prêt à tout pour ne pas manquer l'événement.

10ème Festival du film européen, du 24 mai au 10 juin, Bangkok et Chiangmai

Humour et drames au programme

En Thaïlande, les amoureux du cinéma ont, depuis dix ans, un rendez-vous à ne pas manquer. Le Festival du film européen a toujours été soucieux de programmer des productions originales et talentueuses venues des quatre coins du Vieux continent. Pour son dixième anniversaire, ce rendez-vous culturel devrait encore une fois tenir ses promesses. Parmi les vingt-deux films présentés au public cette année, nombre ont raflé des prix lors de récents festivals. On ne manquera pas par exemple de voir «Mifune», long métrage danois qui a reçu l'Ours d'argent au Festival de Berlin en 1999. Ce drame doux-amer relate les relations délirantes d'un groupe de personnes aux caractères très opposés.

Espionnage et toxicomanie

Parmi les autres films programmés, on notera en particulier « 23 », présenté comme l'une des meilleures productions germaniques de ces dernières années. Basé sur une histoire vraie, le film plonge le spectateur dans l'ambiance sombre des années 80. Un pirate informatique se trouve mêlé malgré lui à l'univers de l'espionnage et de la toxicomanie.

« Pikkusisar » (petite sœur), film finlandais sur l'histoire d'une jeune femme pendant la deuxième guerre mondiale, devrait également attirer les spectateurs.

Amours et voleurs

Les amateurs d'humour auront droit à leur dose, avec « Heller als der Mond » (Plus brillant que la lune), histoire autrichienne d'amours et de voleurs traitant avec beaucoup de légèreté de la vie des immigrés dans ce pays.

Pour achever leurs zygomatiques, ils pourront aussi assister à la projection de « Hotel Splendide », film britannique racontant comment une famille tente de gérer un hôtel en pleine décrépitude après la mort de sa « matriarche ».

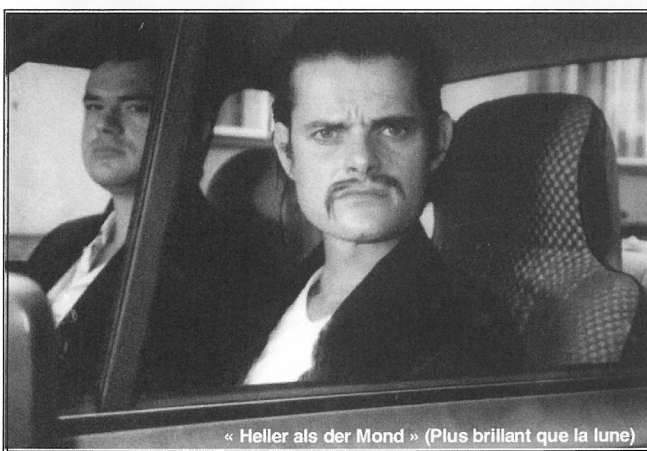
Le film projeté lors de la grande soirée inaugurale du 24 mai sera un long-métrage suédois, en l'honneur de la présidence suédoise de l'Union européenne.

En conclusion, le crû 2001 du Festival du film européen s'annonce excellent. Ne manquez pas de réserver vos places à l'avance.

F.T.



« Pikkusisar » (petite sœur)



« Heller als der Mond » (Plus brillant que la lune)



« Hotel Splendide »



Ciné-club de l'Alliance française

29, SATHORN TAI ROAD, TÉL: 213 21 22. ENTRÉE: 40 BAHTS LA SÉANCE

En avril, l'Alliance Française poursuit son grand cycle des chefs d'oeuvre du cinéma français avec quelques films phares des années 40 et 50.



CASQUE D'OR

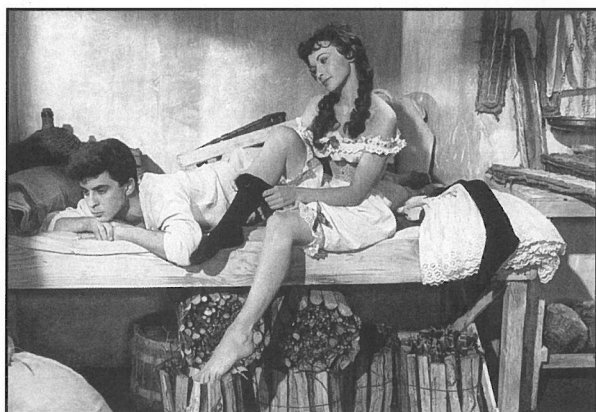
Un film de Jacques Becker
1952 – noir et blanc, 96 mn.

Avec : Simone Signoret, Serge Reggiani, Claude Dauphin, Raymond Bussières, Gaston Modot.

Les amours magnifiques de Marie, dite Casque d'Or, et du compagnon menuisier Manda. Marie était liée à un petit malfrat de la bande à Leca. Manda défie et affronte le milieu, tue Leca et finit sur l'échafaud.

Samedi 12 mai à 17h

Jeudi 17 mai à 18h15



FRENCH CANCAN

Un film de Jean Renoir

1955 – noir et blanc, 97 mn

Avec : Jean Gabin, Maria Félix, Françoise Arnoul, Gianni Esposito, Jean-Roger Caussimon, Philippe Clay et Michel Piccoli.

Danglard lance la jeune Nini, blanchisseuse, dans son nouveau monde qui devient le temple d'une danse nouvelle et provocante : le French Cancan.

Samedi 26 mai à 17h

Jeudi 31 mai à 18h15



LE PLAISIR

Un film de Max Ophüls

1952 – noir et blanc, 97 mn

Avec : (1) Claude Dauphin, Gaby Morlay et Jean Galland (2) Madeleine Renaud, Ginette Leclerc, Danielle Darrieux et Jean Gabin (3) Jean Servais, Daniel Gélin et Simone Simon.

Trois contes de Maupassant (le second est situé dans une Normandie particulièrement plantureuse) dont la morale est tirée à la fin du troisième : « l'amour, c'est gai, l'amour c'est triste ».

Samedi 19 mai à 17h

Jeudi 24 mai à 18h15

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.



Les Chevaliers

★★★★★ Voté comme le restaurant français proposant le meilleur qualité-prix en Thaïlande par "The Restaurant Guide of Thailand" ★★★★★ Récompensé par Thailand Tatler "Thailand's Best Restaurants 2001" (meilleure cuisine)

Menu set lunch à 245 baht net

La spécialité du Chef

Caneton pressé

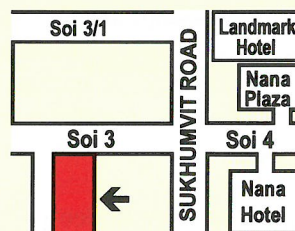
*Membres de l'Ordre des
Maîtres Canardiers de
Rouen*



*Chef Lionel Beraud
l'un de deux chefs
français*

Les Chevaliers

1/5 Soi 3, Sukhumvit Road, Bangkok, 10110 Tél: 253 2673



Philippe I^{er} et Philippe II seront heureux de vous
accueillir à l'Hôtel - Restaurant

"Ma Maison", Pattaya, 386/9 - 15 Soi 13.

Tél: (038) 710 433-34 / 429 318

Fax: (038) 426 066

Chambres-bungalows autour d'une piscine avec climatisation, mini bar, TV, satellite. En plus d'une carte variée et abondante, notre cuisinier local vous préparera, selon la plus pure tradition, des plats thaïlandais raffinés. Yves, le Chef cuisinier, vous mijotera avec soin un menu copieux et différent tous les jours, et tous les samedis une soirée à thème.

Et en plus des prix agréables, très agréables...



Bienvenue à tous.

**INTERNATIONAL
BEER-HOUSE**

BANGKOK

GRAND CHOIX DE MENUS

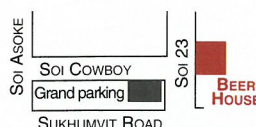
Tous les vendredis: cochon à la broche

Tous les samedis: jambon fumé en croûte

Très beau jardin tropical, parking gratuit

Salle air conditionné, ambiance familiale

Party Service



Sukhumvit Soi 23, Bangkok 10110. Tél: 661 75 91
E-mail: beerhous@loxinfo.co.th

Rendez-vous



● A partir du 7 mai : l'Auvergne à Bangkok (spécialités, expos, etc.)

● 13 mai, à partir de 10h : 2ème Ruam Rudee Sunday :

LA FOIRE AU VILLAGE

● Salon de thé à l'étage

20/12-15 Ruam Rudee Village, Soi Ruam Rudee
Ploenchit Road, Bangkok 10330
Parking gratuit Métro Ploenchit (3mn à pied)

OUVERT TOUS LES JOURS DE 10 H À 22 H

☎ 252 98 20 ☎ 254 29 30 ✉ rendez-vous@bangkok.com

CROISIÈRES FLUVIALES

RÉGION D'AYUTTHAYA

**NATURE
CULTURE**



LOCATION DE PENICHETTES:

NAGA D'OR, LONG 18M, 3 CABINES

NAGA D'ARGENT, LONG 12M, NUITS À L'HÔTEL

RÉSERVATION:

Phipitmaya Co., Ltd.

Tél: 718 55 20 Fax: 718 55 21

Email: info@ThaiRiverCruises.com

www.ThaiRiverCruises.com

FORFAIT SPÉCIAL 3 JOURS

LA COMPAGNIE GÉNÉRALE DU SIAM LTD.

Tél: 251 02 25, 252 02 99 Fax: 255 42 22

LE PLUS GRAND TAILLEUR DU MONDE
PRIX «GOLDEN SHIELD» DU MEILLEUR TAILLEUR

MISTER SINGH'S FASHION GALLERY

TAILLEUR POUR HOMMES ET FEMMES RECONNU PAR LES
AUTORITÉS THAÏLANDAISES
SPECIALISTES DU CACHEMIRE ET DE LA SOIE

BANGKOK
NOUS VENONS
VOUS CHERCHER
TEL: 255 62 02

COLLECTION 2001

30 ANS D'EXPERIENCE

PHUKET
NOUS VENONS
VOUS CHERCHER
TEL: (076) 345 037-9

Offre spéciale millenium à des prix usine
Arrivage de la nouvelle collection tissus laine et soie

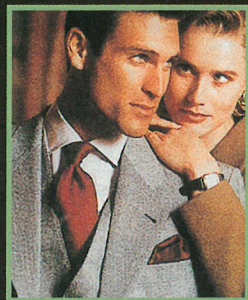
POUR HOMMES OU FEMMES

2 costumes
1 costume cashemire
1 costume d'été
3 chemises ou chemisiers en soie
2 pantalons ou jupes
9 cravates en soie ou foulards

À PARTIR DE

129

DOLLARS US



OUVERT TOUS LES JOURS DE 10H À 22H

PAS DE COMMISSION SUR LES PAIEMENTS PAR CARTE DE CRÉDIT
E-mail: fashiongallery@hotmail.com

BOSS, UOMO, KENZO, LAURENZO, VALENTINO, GIORGIO, CLASSICO.

La coupe est notre spécialité. Transport gratuit jusqu'au magasin.

Livraison gratuite à l'hôtel. Modifications gratuites. Service après-vente.

Un éventail de plus de 25000 tons et couleurs.

Essayage personnalisé jusque dans votre chambre d'hôtel.

PHUKET

MISTER SINGH'S FASHION GALLERY
26/2 RAT-U-THIT 200 PEE ROAD,
PATONG BEACH PHUKET 83150
Tél: (076) 345 037, 345 038-9

BANGKOK

GIORGIO BETTONI
315/2 ZONE C SKYDOME
PRÈS DU ASIA BOOKSTORE
DANS LE WORLD TRADE CENTRE
RAJDAMAI ROAD. 10400 Tél: 255 62 07

CHEZ ANDY



STEAK HOUSE

FARMER'S TAVERN

BEER & GRILL GARDEN

Swiss Chef & Management

Buffet Barbecue
Bière allemande
à la pression

The meeting point for all
beer & barbecue lovers with
daily barbecue buffet &
German draught beer

Steaks supérieurs
australien,
cuisine internationale,
Vins et spiritueux

Australian prime steaks,
international cuisine,
wines & spirits



open daily 15:00 - 24:00

Chaweng Beach Road, opp. Swensen's at Malibu Plaza

Tel: 422 593 / Fax: 230 207 / kohsamui@chez-andy.com

courtisanes, la ville des criminels, la ville des zombies (...) Bangkok, ville aux mille visages, Bangkok, ville sans maître », sert de théâtre à la déliquescence finale de l'âme du narrateur.

« Créature des enfers »

L'ombre blanche, deuxième tome d'une trilogie autobiographique, publié en Thaïlande en 1994, a fait scandale. Le premier volume, qui raconte l'enfance du narrateur, les crimes de son père et les amants de sa mère, jugé trop outrageant par l'auteur lui-même, n'est jamais paru. Le public et la critique locale ont à l'époque ignoré ou éreinté systématiquement L'ombre blanche, allant jusqu'à traiter son auteur de « créature des enfers ». Après avoir reçu des menaces, Saneh Sangsuk a décidé de fermer sa petite maison d'édition et de se couper du monde. Il vit aujourd'hui dans des conditions miséreuses dans la province de Petchaburi, se consacrant à la seule chose qui lui importe : écrire. « C'est un mordu de l'écriture qui ne fait pas de concessions », explique Marcel Barang, son traducteur. « Je n'aime pas la société à la con ou la nation à la con ou le peuple à la con ou la démocratie à la con autant que j'aime ce moi à la con et mon écriture à la con. Mais je la hais désormais, l'écriture. Ecrire et penser sont le propre des dieux », peut-on lire dans L'ombre blanche.

La traduction française de L'ombre blanche, qui vient de paraître aux Editions du Seuil, a reçu un excellent accueil. Libération, les Inrockuptibles, la Quinzaine littéraire et d'autres lui ont consacré des articles dithyrambiques. « C'est un succès d'estime pour l'instant, mais c'est la première fois qu'un roman thaïlandais fait autant parler de lui en Europe. Il faut reconnaître que Saneh a une maîtrise fabuleuse de sa langue et la restitue de façon inusitée », assure Marcel Barang. Les références de l'auteur de L'ombre blanche puisent en effet aussi bien dans la quintessence de la culture thaïe, allant jusqu'au pali et au sanskrit, que dans la musique, le cinéma ou la littérature de l'Occident – « Flaubert, le Maître au verbe incomparable », Tolstoï, Platon, etc.

Hommage au traducteur

Il faut ici rendre hommage à Marcel Barang, qui a su exprimer en français les richesses insoupçonnées de la langue thaïe. Passant de la gouaille du titi parisien à

l'expression d'une poésie chargée de spleen, Saneh Sangsuk joue sur chaque registre de l'écriture avec autant d'aisance. Il offre au passage au lecteur une description étonnamment précise et vivante du monde de la corrida dans le sud profond de la Thaïlande. Ce véritable reportage rappelle la verve du grand auteur japonais Yasushi Inoue, dont la nouvelle « Combat de taureaux » lança la carrière d'écrivain.

Même si la comparaison paraît hasardeuse au premier abord, on ne peut s'empêcher de rapprocher l'œuvre de Saneh Sangsuk de celle de Yukio Mishima, l'enfant terrible de la littérature japonaise. Sa fascination pour le couple amour-mort, pour les traumatismes de l'enfance, une certaine faculté à mêler le moderne et le traditionnel, l'asiatique et l'occidental, participent de la même volonté de jouer les débroussailliers d'une société étouffée par ses tabous.

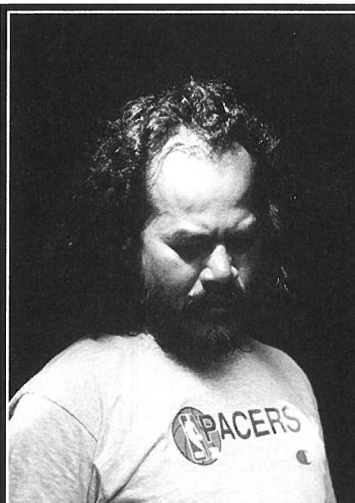
Saneh Sangsuk a mis toute son âme dans L'ombre blanche. La sueur qui en transpire est celle des nuits de saison chaude, sans ventilateur ni moustiquaire, passées à lutter contre des fantômes improbables et des moustiques imprenables. Le lecteur y trouvera un guide unique sur la face cachée du sourire siamois.

Texte : François TOURANE

Photos : Kittinan RODSUPAN

*L'ombre blanche, portrait de l'artiste en jeune vaurien
Saneh Sangsuk.*

*Traduit du thaïlandais par Marcel Barang
Éditions du Seuil, janvier 2001*



Entretien express

Gavroche : *L'ombre blanche est-elle un chef d'œuvre ?*

Saneh Sangsuk : Non, je considère plutôt ce livre comme une œuvre de jeunesse, même si c'est sans doute meilleur que les œuvres de jeunesse de bien des grands écrivains. Je pense que je peux faire mieux, sans espérer réaliser un chef d'œuvre à chaque fois.

G. : *L'ombre blanche se termine sur un suspense insoutenable. A quand la suite ?*

S.S. : J'y travaille, c'est tout ce que je peux vous dire.

G. : *Quelles sont vos influences littéraires ?*

S.S. : Indiscutablement Ulysse, de James Joyce, et puis Henri Miller, l'auteur de Nexus, Sexus, etc. Côté thaïlandais, je me sens influencé

par des auteurs contemporains comme Adjin Benjaphan*, Rong Wongsawan* ou Pramoon Onhathoop*.

G. : *Pourriez-vous écrire un livre optimiste et joyeux ?*

S.S. : J'y compte bien, car contrairement au héros de l'ombre blanche, je suis quelqu'un de très optimiste dans la vie, j'ai longtemps réfléchi au bouddhisme et beaucoup de respect pour les femmes...

**Respectivement : un grand homme des lettres thaïlandaises, un écrivain de recherche à l'écriture très « jazz » et l'auteur de « L'histoire de Jan Dara » chef d'œuvre de la littérature érotique thaïlandaise.*

La Thaïlande par les écrivains



Ce mois-ci : Jean-Claude Guillebaud

En 1979, Jean-Claude Guillebaud, alors grand reporter au Monde, entreprend «Un voyage vers l'Asie». Après l'Iran, l'Inde et le Népal, il arrive en Thaïlande...

[Extraits]

Bangkok

Pas besoin de flâner longtemps ! Les bicoques puantes de Klong Toy, éparpillées sous les grues du port, remplies de gosses affamés et de truands ; les bars stéréo de Patpong Road, avec ces petites-filles des déesses du Siam qui tapinent en jupe fendue ; les terrasses acidulées de l'Oriental Hotel, où des régiments de touristes venus en charters s'offrent une tranche d'exotisme, massages et frissons épicés, inclus dans le forfait vacances ; les quartiers chinois de Yawarat Road, rendez-vous des trafiquants, tueurs appointés et « correspondants honorables » du grand Lao Su, roi de l'héroïne, patron intouchable des caravanes armées et des raffineries clandestines des montagnes de Chiangmai ; les usines pirates planquées sous de fausses raisons sociales, où triment des esclaves de treize ans vendus par leur famille. Quoi encore ? A peine arrivé, on patauge déjà dans le sexe, le meurtre, l'arnaque et la corruption. Une vraie caricature. C'est une Asie façon Lucien Bodard : racoleuse, décadente, pute jusqu'au bout des ongles carminés de ces danseuses de Ramvong, c'est le Shanghai d'avant Mao, le Saigon-Cholon des temps faisandés et des par-touzes du « grand monde »... Une seule

différence : cette extrême Asie-là, vénéneuse et « fascinante », on vous la livre désormais sous cellophane, désinfectée, spécialement préparée pour la consommation de masse des petits Européens en vacances. Planche à voile et topless à Pattaya-Paradise...

Campagnes

Pendant qu'à Bangkok affluent les capitaux multinationaux, poussent les palaces et tournent à plein les night-clubs, ici, à cinq cents kilomètres, les paysans guettent la mousson en comptant leurs kilos de riz. Comment diable font-elles ces familles cramponnées à leur lopin de 20 raïs (3 hectares) avec des ribambelles d'enfants ? Pas de mystère. Toutes les histoires qu'on vous raconte ici parlent de pères endettés, d'usuriers chinois, de terres vendues à bas prix et de progéniture exilée vers la ville. (...)

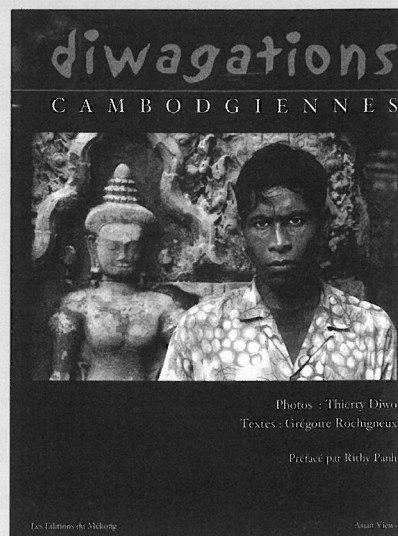
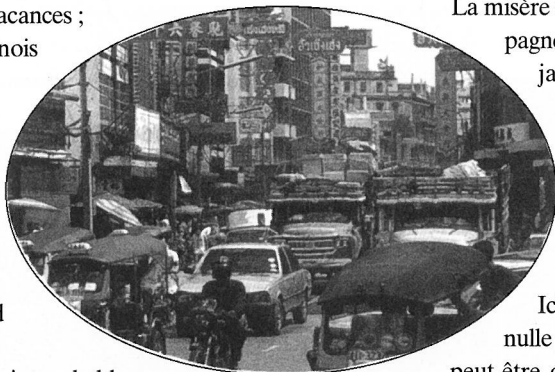
La misère des campagnes ne saute jamais aux yeux comme celle des bidonvilles urbains. Elle a ses pudeurs... Ici, plus que nulle part ailleurs peut-être, où règne une

saisissante harmonie entre la mosaïque des rizières, l'ocre du fleuve et ces maisons de bois au toit pointu, finement perchées sur pilotis.

Jean-Claude Guillebaud

Un voyage vers l'Asie, Editions du Seuil 1979.

Réédité dans l'anthologie La traversée du monde (Arléas 1998) qui rassemble tous les récits de voyages de l'auteur.



Diwagations cambodgiennes

Les Editions du Mékong (12/2000)

Disponible à Phnom Penh uniquement.

Associer l'image et le texte, le regard et la parole, tel est le principe des « Diwagations » publiées depuis bientôt deux ans par le quotidien francophone de Phnom Penh, Cambodge Soir. Le regard, c'est celui de Thierry Diwo, photographe portraitiste installé depuis 1994 sur les bords du Tonle Sap. La parole, celle du journaliste Grégoire Rochigneux. « Devant la réaction enthousiaste du lectorat, nous avons décidé de publier en recueil le meilleur de notre travail, raconte ce dernier. L'idée est de dresser une sorte de portrait du Cambodge d'aujourd'hui, avec ses rêves et ses cauchemars. » On retrouvera donc dans ces pages Hain, le môme de 11 ans qui avait perdu ses vaches dans la forêt de Pailin, Ta Nirm, le vieillard qui ramasse les feuilles mortes dans les temples (voir page 6), Chhang Youk, l'archiviste de la terreur khmère rouge, Uk Phalla, l'ap-sara du Ballet royal et Anny, une fille du pub Martini. Moines, conducteurs de cyclos, enfants de rues, cornacs, policiers et paysannes complètent ce tour d'horizon tendre, grave, poignant. « La perception de la réalité quotidienne n'est pas un discours, ni une analyse sociologique ou politique, avance le cinéaste Rithy Panh dans sa préface. Ce n'est pas non plus de l'esthétisme. C'est une sorte d'ambiance, née d'une multitude de détails, c'est un tout, c'est la chose la plus compliquée à saisir ».

courtisanes, la ville des criminels, la ville des zombies (...) Bangkok, ville aux mille visages, Bangkok, ville sans maître », sert de théâtre à la déliquescence finale de l'âme du narrateur.

« Créature des enfers »

L'ombre blanche, deuxième tome d'une trilogie autobiographique, publié en Thaïlande en 1994, a fait scandale. Le premier volume, qui raconte l'enfance du narrateur, les crimes de son père et les amants de sa mère, jugé trop outrageant par l'auteur lui-même, n'est jamais paru. Le public et la critique locale ont à l'époque ignoré ou éreinté systématiquement L'ombre blanche, allant jusqu'à traiter son auteur de « créature des enfers ». Après avoir reçu des menaces, Saneh Sangsuk a décidé de fermer sa petite maison d'édition et de se couper du monde. Il vit aujourd'hui dans des conditions miséreuses dans la province de Petchaburi, se consacrant à la seule chose qui lui importe : écrire. « C'est un mordu de l'écriture qui ne fait pas de concessions », explique Marcel Barang, son traducteur. « Je n'aime pas la société à la con ou la nation à la con ou le peuple à la con ou la démocratie à la con autant que j'aime ce moi à la con et mon écriture à la con. Mais je la hais désormais, l'écriture. Ecrire et penser sont le propre des dieux », peut-on lire dans L'ombre blanche.

La traduction française de L'ombre blanche, qui vient de paraître aux Editions du Seuil, a reçu un excellent accueil. Libération, les Inrockuptibles, la Quinzaine littéraire et d'autres lui ont consacré des articles dithyrambiques. « C'est un succès d'estime pour l'instant, mais c'est la première fois qu'un roman thaïlandais fait autant parler de lui en Europe. Il faut reconnaître que Saneh a une maîtrise fabuleuse de sa langue et la restitue de façon inusitée », assure Marcel Barang. Les références de l'auteur de L'ombre blanche puisent en effet aussi bien dans la quintessence de la culture thaïe, allant jusqu'au pali et au sanskrit, que dans la musique, le cinéma ou la littérature de l'Occident – « Flaubert, le Maître au verbe incomparable », Tolstoï, Platon, etc.

Hommage au traducteur

Il faut ici rendre hommage à Marcel Barang, qui a su exprimer en français les richesses insoupçonnées de la langue thaïe. Passant de la gouaille du titi parisien à

l'expression d'une poésie chargée de spleen, Saneh Sangsuk joue sur chaque registre de l'écriture avec autant d'aisance. Il offre au passage au lecteur une description étonnamment précise et vivante du monde de la corrida dans le sud profond de la Thaïlande. Ce véritable reportage rappelle la verve du grand auteur japonais Yasushi Inoue, dont la nouvelle « Combat de taureaux » lança la carrière d'écrivain.

Même si la comparaison paraît hasardeuse au premier abord, on ne peut s'empêcher de rapprocher l'œuvre de Saneh Sangsuk de celle de Yukio Mishima, l'enfant terrible de la littérature japonaise. Sa fascination pour le couple amour-mort, pour les traumatismes de l'enfance, une certaine faculté à mêler le moderne et le traditionnel, l'asiatique et l'occidental, participent de la même volonté de jouer les débroussailliers d'une société étouffée par ses tabous.

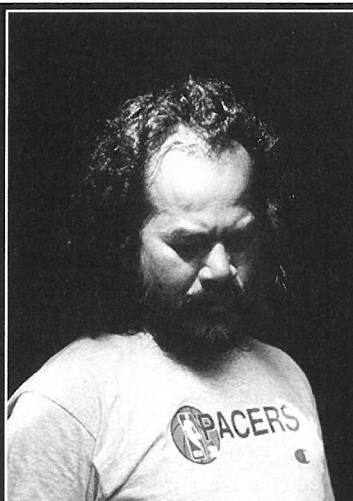
Saneh Sangsuk a mis toute son âme dans L'ombre blanche. La sueur qui en transpire est celle des nuits de saison chaude, sans ventilateur ni moustiquaire, passées à lutter contre des fantômes improbables et des moustiques imprenables. Le lecteur y trouvera un guide unique sur la face cachée du sourire siamois.

Texte : François TOURANE

Photos : Kittinan RODSUPAN

*L'ombre blanche, portrait de l'artiste en jeune vaurien
Saneh Sangsuk.*

*Traduit du thaïlandais par Marcel Barang
Éditions du Seuil, janvier 2001*



Entretien express

Gavroche : *L'ombre blanche est-elle un chef d'œuvre ?*

Saneh Sangsuk : Non, je considère plutôt ce livre comme une œuvre de jeunesse, même si c'est sans doute meilleur que les œuvres de jeunesse de bien des grands écrivains. Je pense que je peux faire mieux, sans espérer réaliser un chef d'œuvre à chaque fois.

G. : *L'ombre blanche se termine sur un suspens insoutenable. A quand la suite ?*

S.S. : J'y travaille, c'est tout ce que je peux vous dire.

G. : *Quelles sont vos influences littéraires ?*

S.S. : Indiscutablement Ulysse, de James Joyce, et puis Henri Miller, l'auteur de Nexus, Sexus, etc. Côté thaïlandais, je me sens influencé

par des auteurs contemporains comme Adjin Benjaphan*, Rong Wongsawan* ou Pramoon Onhathoop*.

G. : *Pourriez-vous écrire un livre optimiste et joyeux ?*

S.S. : J'y compte bien, car contrairement au héros de l'ombre blanche, je suis quelqu'un de très optimiste dans la vie, j'ai longtemps réfléchi au bouddhisme et beaucoup de respect pour les femmes...

**Respectivement : un grand homme des lettres thaïlandaises, un écrivain de recherche à l'écriture très « jazz » et l'auteur de « L'histoire de Jan Dara » chef d'œuvre de la littérature érotique thaïlandaise.*

La Thaïlande par les écrivains



Ce mois-ci : Jean-Claude Guillebaud

En 1979, Jean-Claude Guillebaud, alors grand reporter au Monde, entreprend «Un voyage vers l'Asie». Après l'Iran, l'Inde et le Népal, il arrive en Thaïlande...

[Extraits]

Bangkok

Pas besoin de flâner longtemps ! Les bicoques puantes de Klong Toy, éparpillées sous les grues du port, remplies de gosses affamés et de truands ; les bars stéréo de Patpong Road, avec ces petites-filles des déesses du Siam qui tapinent en jupe fendue ; les terrasses acidulées de l'Oriental Hotel, où des régiments de touristes venus en charters s'offrent une tranche d'exotisme, mas-

sages et frissons épicés, inclus dans le forfait vacances ; les quartiers chinois de Yawarat Road, rendez-vous des trafiquants, tueurs appointés et « correspondants honorables » du grand Lao Su, roi de

l'héroïne, patron intouchable des caravanes armées et des raffineries clandestines des montagnes de Chiangmai ; les usines pirates planquées sous de fausses raisons sociales, où triment des esclaves de treize ans vendus par leur famille. Quoi encore ?

A peine arrivé, on patauge déjà dans le sexe, le meurtre, l'arnaque et la corruption. Une vraie caricature. C'est une Asie façon Lucien Bodard : racoleuse, décadente, pute jusqu'au bout des ongles carminés de ces danseuses de Ramvong, c'est le Shanghai d'avant Mao, le Saigon-Cholon des temps faisandés et des par-touzes du « grand monde »... Une seule

différence : cette extrême Asie-là, vénéneuse et « fascinante », on vous la livre désormais sous cellophane, désinfectée, spécialement préparée pour la consommation de masse des petits Européens en vacances. Planche à voile et topless à Pattaya-Paradise...

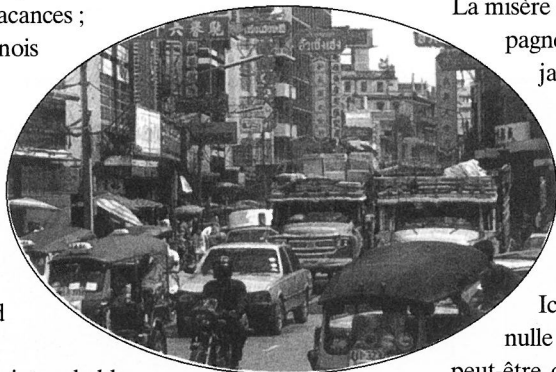
Campagnes

Pendant qu'à Bangkok affluent les capitaux multinationaux, poussent les palaces et tournent à plein les night-clubs, ici, à cinq cents kilomètres, les paysans guettent la mousson en comptant leurs kilos de riz. Comment diable font-elles ces familles cramponnées à leur lopin de 20 raïs (3 hectares) avec des ribambelles d'enfants ? Pas de mystère. Toutes les histoires qu'on vous raconte ici parlent de pères endettés, d'usuriers chinois, de terres vendues à bas prix et de progéniture exilée vers la ville. (...)

La misère des campagnes ne saute jamais aux yeux comme celle des bidonvilles urbains. Elle a ses pudeurs... Ici, plus que nulle part ailleurs peut-être, où règne une

saissante harmonie entre la mosaïque des rizières, l'ocre du fleuve et ces maisons de bois au toit pointu, finement perchées sur pilotis.

Jean-Claude Guillebaud



Un voyage vers l'Asie, Editions du Seuil 1979.

Réédité dans l'anthologie La traversée du monde (Arléas 1998) qui rassemble tous les récits de voyages de l'auteur.

diwagations

CAMBODGIENNES



Photos : Thierry Diwo
Textes : Grégoire Rochigneux

Préface par Rithy Panh

Les Editions du Mékong

Anant Vann

Diwagations cambodgiennes

Les Editions du Mékong (12/2000)

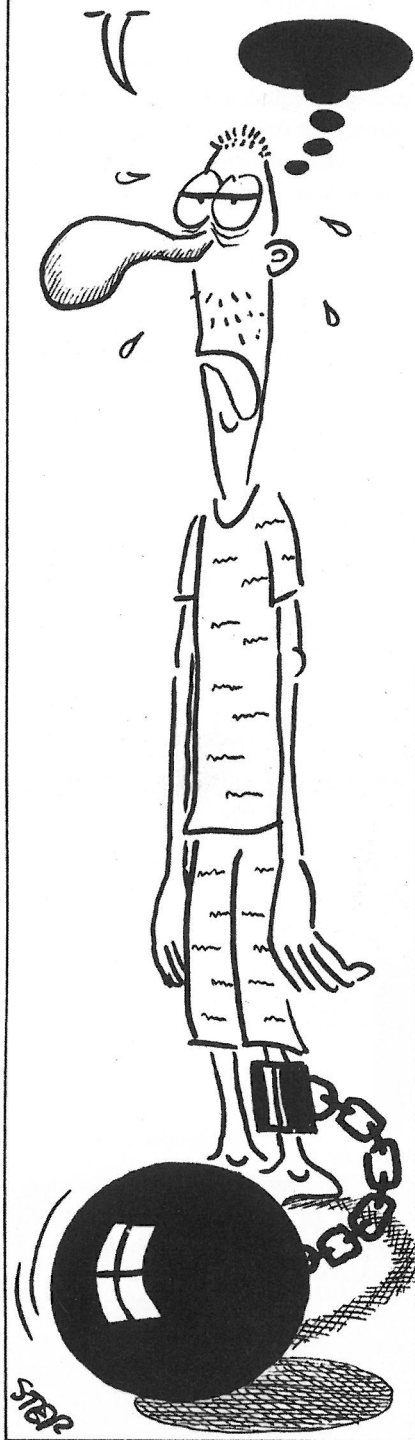
Disponible à Phnom Penh uniquement.

Associer l'image et le texte, le regard et la parole, tel est le principe des « Diwagations » publiées depuis bientôt deux ans par le quotidien francophone de Phnom Penh, Cambodge Soir.

Le regard, c'est celui de Thierry Diwo, photographe portraitiste installé depuis 1994 sur les bords du Tonle Sap. La parole, celle du journaliste Grégoire Rochigneux. « Devant la réaction enthousiaste du lectorat, nous avons décidé de publier en recueil le meilleur de notre travail, raconte ce dernier. L'idée est de dresser une sorte de portrait du Cambodge d'aujourd'hui, avec ses rêves et ses cauchemars. »

On retrouvera donc dans ces pages Hain, le môme de 11 ans qui avait perdu ses vaches dans la forêt de Pailin, Ta Nirm, le vieillard qui ramasse les feuilles mortes dans les temples (voir page 6), Chhang Youk, l'archiviste de la terreur khmère rouge, Uk Phalla, l'ap-sara du Ballet royal et Anny, une fille du pub Martini. Moines, conducteurs de cyclos, enfants de rues, cornacs, policiers et paysannes complètent ce tour d'horizon tendre, grave, poignant. « La perception de la réalité quotidienne n'est pas un discours, ni une analyse sociologique ou politique, avance le cinéaste Rithy Panh dans sa préface. Ce n'est pas non plus de l'esthétisme. C'est une sorte d'ambiance, née d'une multitude de détails, c'est un tout, c'est la chose la plus compliquée à saisir ».

« La guest-house
la moins chère
de Bangkok »
qu'ils disaient...



Courrier des lecteurs

Monsieur le Directeur de la Publication,

C'est avec une stupéfaction doublée d'une grande tristesse que j'ai lu dans vos colonnes au mois d'avril, l'article de votre chroniqueur Jérôme Laguerre, intitulé Objectif Lune.

Je trouve insupportable la vulgarité des propos de M. Laguerre, commune à de nombreux articles et illustrations de votre magazine et dont une certaine catégorie de vos lecteurs semble se satisfaire.

Je n'admets pas les allusions déplacées à l'homosexualité d'un certain nombre de personnalités françaises de renom.

Je trouve enfin absolument intolérable les propos diffamatoires de l'auteur de l'article, qui, sous couvert d'un humour plus que douteux, traite l'ensemble des élus (cf la première phrase) des dernières municipales françaises de pourris ne cherchant qu'à « investir leurs électeurs par derrière ».

Il est dommage qu'un magazine comme Gavroche, qui s'adresse à l'ensemble de la communauté française de Thaïlande, s'abaisse à publier de tels propos.

Cet antiparlementarisme primaire est à l'origine de la désaffection des Français pour le système politique dont ils ont la chance de bénéficier. Le renforcer par voie de presse contribue à mettre en danger notre démocratie.

J'espère que ce genre d'écart ne se renouvellera pas dans vos colonnes et que vous saurez désormais faire preuve de davantage de vigilance quant aux écrits de vos collaborateurs.

Michel Testard

Délégué au Conseil Supérieur des Français de l'Etranger.
Zone Asie du Sud-Est.

Cher Gavroche,

Je pars à peine une semaine et je te retrouve, méconnaissable. De l'info, des enquêtes, de l'humour. Où est donc passé mon insipide Gavroche ? celui qui m'aidait chaque soir à m'effondrer plus rapidement devant les programmes de TV5...

Surtout continue sur cette voie : de l'info, de l'info..., des enquêtes... des traductions d'articles locaux, de la politique thaïe... des faits divers..., des infos concernant le droit des farangs ici..., des faits divers concernant les farangs, les arnaques à éviter.

M. Leonard



Chronique de France

Les pieds dans l'eau

De la boue, de l'eau, du givre, du grésil, de la grêle et de la gadoue, on patauge, on patouille, on s'les gèle, on est transi de froid, juste au rebord du mois de mai, on n'a jamais vu ça : trois jours de soleil au plus depuis trois mois. Si je tombe au ruisseau, c'est la faute à Rousseau, si j'ai d'eau dans mon bain, c'est la faute à Jospin.

Vous avez dû savoir, nobles farangs avertis de tout (et de rien), que la France a les pieds dans l'eau, que partout des gouttes ont fait déborder le vase, que la Seine a fait des siennes et que même ce qu'on appelle Somme est sorti de son lit du leur (de lit, comme on dit chez nous dans la Nièvre), pour aller s'balader dans les rues en bottes vers une heure du mat', histoire de prendre l'air et de voir Venise pour pas cher. Mais en sortant de leur lit, voilà-ti-pas qu'y sortent aussi d'eux gonds. « Ah, Jospin y s'y attendait pas. C'est lui qu'a vidé les eaux de la Seine dans la Somme, hurlaient-ils en brocardant vertement notre inestimable chef du gouvernement. Après tout, pourquoi pas, c'est peut-être possible avec une petite cuillère de Matignon, à condition d'avoir rien d'autre à faire ce jour-là.

« On nous mène en bateau », criaient-ils (ça, c'est sûr), « on a ramé toute l'année » (ben alors, ça devrait rien changer!) pour payer la maison, et v'là qu'tout baigne (alors, de quoi vous plaignez-vous ?). Somme toute, peut-on dire, quand Jospin s'est pointé là-bas, il ne s'est pas trop mouillé, mais il a Somme attisé.

A Paris, rien de si grave. Ils s'en sont sortis divinement en s'abritant sous l'Arche de la Défense, deux par deux, pour éventuellement repeupler Paris en cas de disparition totale des pavés sous les eaux. C'était l'Arche Delanoë !

Et les eaux du pavé m'entraînent de leur courant de pensée vers le Paris-Roubaix qui s'est déroulé dans l'eau, la boue, etc. Comme d'hab', on s'est cassé le col du fémur en zigzaguant dans la tranchée d'Arenberg, et comme d'hab', on ressemblait à des statues d'Argile dopées à l'EPO (c'est assez rare, chef-d'oeuvre sans doute

inconnu de Rodin). Je pourrais nommer l'heureux gagnant de ce chemin de croix (c'était pourtant jour de résurrection), dès que le Karcher aura dégagé quelque chose d'identifiable de ce paquet craquelant qui aurait besoin d'OMO. Tiens, à ce propos, les mots glissant si bien sur le sol trempé, le gagnant sort de l'équipe Domo.

Il y règne un si bonne esprit de camaraderie franche et débraillée, dans cette équipe Domo. On s'y sert de près, on sait sucer la roue quand il faut et se lever de la selle à bon escient. Tout un art sellement.

Mais enfin, assez causé de ceux qui tiennent le "haut du pavé". Si on parlait de tous ces pauvres gens qui voudraient s'passer derrière la cravatte un bon quartier de carne, pour oublier les soucis du temps et des maladies, du ciel et des inondations, tenir entre les mains les os du pavé, la moelle quintessentielle du bonheur de vivre, faire un tour au Buffalo Grill du bled voisin.

Que nenni, même si le boeuf n'était pas fou, faudrait-il encore qu'un train les amène. Or l'aimable compagnie SNCF, comme chaque année au moment du départ en vacances des Parisiens, faisait la grève. On a même entendu son boss qui modestement s'excusait à la radio. C'est bien sympa pour le gars qu'est pas allé au boulot depuis dix jours et qui va s'faire aller voir symboliquement chez les grecs, avec remerciements de son employeur.

C'est bon de voir qu'on vit dans un pays solidaire, sans privilège aucun, pas même pour les chauffeurs de train. On l'a dans l'os, encore une fois, même si là, rien à voir avec le pavé, sinon que les voyageurs y font les cent pas. Le seul train qui roulait, c'était celui qui trimbalait des obus de moutarde que ne pouvaient plus sentir les habitants de Vimy. On lui disait en passant : ça gaze, ou bien, pour les plus pessimistes, ça boume ?

Jérôme LAGUERRE



Du balais !

Les équipages d'Air France ne sont pas les bienvenus au restaurant Ad Makers sur Soi Langsuan. Un malentendu à propos de l'addition serait à l'origine de ce panneau passablement courroucé qui siège devant l'entrée de l'établissement.

Petites annonces

Cours - Soutien Scolaire

3. DONNE COURS:

- de français et anglais (privé ou en groupe/primaire - lycée et adulte) de mathématique (primaire jusqu'en seconde)
- informatique (apprentissage de windows, Internet/enfant et adulte)
Contacter Bertrand:
Tél : 653 31 70
E-mail : bienaimebertrande@hotmail.com

5. COURS DE PHILOSOPHIE INDIENNE

Cadre dans un groupe international, étudiant depuis 5 ans dans un centre d'études du Vedanta dans le Sud de l'Inde qui dispense un enseignement traditionnel basé sur la Bhagavat Gita et les Upanisads, donne des cours d'Advaita Vedanta.
Contacter Zoher au :
282 50 12 de 19h à 21h
E-mail : zoher@bkk5.loinfo.co.th

3 SOUTIEN SCOLAIRE & COURS DE FRANÇAIS

(maternelle - terminale).
Donne cours à domicile.
Contacter Aurelie Leconte (bac+5).
(02) 714 1382.
Mob. 01 399 1814
aurlleconte@hotmail.com

5. COURS POUR ENFANTS

Jeune fille française (20 ans).
Donne cours enfants à domicile en soutien scolaire.
Contacter Naoel :
391 65 88 / (01) 626 82 12.

Autos / motos

1. A VENDRE

Suzuki 400 Bandit
Refait à neuf 58,000 Bahts
Contacter Nicolas au :
01 - 827 29 72

1. A VENDRE

Moto Yamaha Virago 400 cc, 20,000 km, excellent état, libre de suite, 85,000 baht.
Contacter Roland Poss :
Tél : (01) 656 97 29, 671 24 22
E-mail : poss@ksc15.th.com

2. A VENDRE

HONDA City Exi 1.5cc Automatic
Couleur Beige Metall.
Année 1997, 48 000 km
Prix 375 000 bahts
Tél 02-294 56 84 ou 01-285 56 35

3. A VENDRE

Peugeot 405 GR.
Bleue nuit métal. Intérieur cuir.
Air cond neuf. Dir asst.
Année : 1990, 140,000 km.
Excellentes conditions.
Conduite et entretenue par français.
Prix : 150,000 B.
Contacter Jean-Pierre :
Tél : (01) 846 99 74,
260 47 88 (bureau)

4. A VENDRE

Peugeot 306 Berline XR

5 portes, modèle 1999,
moteur essence 1597cc,
direction assistée, réfrigération, airbags
conducteur et passager,
radio cassette peugeot,
3,200 km,
excellent état.
Plaque hors taxe.
Prix demandé: 3
90,000 baht (+taxes).
Contacter Nguyen :

Mobile : 01-927 71 98
Tél : 286 34 43, 286 31 66

4 RECHERCHE

Urgent.
Une machine à écrire clavier français.
Une TV, un frigidaire,
meubles divers, livres en français...
Didier, tel:
644 48 80 (ch 260).

Etre belle, vous le méritez bien

100 SALONS
DANS LE MONDE

HÔTEL SIAM
INTERCONTINENTAL
967 Rama I Road,
Bangkok
Tél: 253 03 55-7
ext 7833 / 7834
Fax: 253 22 75
Manager:
Georges Mazoyer

HÔTEL SOFTEL
Cambodiana 313
Sisowath Quay,
Phnom Penh
Tél: (855 23) 426 288
ext 7041 ou 7032

Jack Holt
COIFFURE
INTERNATIONALE

Tel: 249 76 95
Mobile : 01 816 93 08.

Divers

1 A VENDRE

Ordinateur portable Olivetti, 133 mhz / 24mb Ram / Cd Rom.
Prix : 20,000 Baht
Contacter Georges :
Tél : 01 862 80 87

1 A VENDRE

Payer 50 % moins cher vos cartouches ink jet remanufactures garantie
HP 51626/29/14 550 Bahts
HP 51645/15 450 Bahts
Canon black 490 Bahts
Lexmark black 550 Bahts
Livraison gratuite à partir de 2 pièces
Contacter:
Thai France Supplies Co.,Ltd :

4. RECHERCHE

Thai France Supplies rachète cash et vient chercher toutes vos cartouches jet d'encre d'imprimante d'ordinateur vides Canon, Lexmark, IBM, HP.
Contacter Florent :
Tél: (01) 647 13 27,
(02) 286 31 66
Fax: 676 07 62
E-mail: thaifran@ksc.th.com

4 A VENDRE

Mobilier de bureau Logica.
Etat neuf, prix très intéressant.
Telephoner au:
216 59 30 (Liliane).

Immobilier

1 A VENDRE

Hôtel de 19 chambres, à Patong, Phuket, tout

équipé avec salle de bains, restaurant, cuisine, jacuzzi, TV, frigidaire, internet, téléphone, parking privé, terrasse et jardin.
Prix : 30,000,000 Bht.
Contacter Mr. Amorn :
Tél : (076) 341 099
E-mail : regent@e-mail.in.th

1 A VENDRE

Terrain à la plage, 4 rai, calm, très belle vue.
Idéale : pour bungalow, pavillon, hôtel
Prix : 5,000,000 Bht
Contacter :
E-mail : c_lekak@hotmail.com

1 A LOUER

Condo Las Colinas 6 Sukhumvit 21 (soi Asoke); appartement No. 6/53 (18ème étage). Superficie : 140.8 sqm., 2 chambres à coucher, 3 salle de bains, cuisine, meuble.
Loyer : 35,000 / mois
Tél : 259 99 52 (faire le 0 ou le 1)
Mobile : 01 812 50 63

3 A VENDRE

Koh Samui, restaurant à Bophut et atelier production pâtes comprenant machines industrielles et emballages à Chaweng.
Prix à discuter.
Contacter Marco Ravenna:
marcoravenna@hotmail.com

1 A VENDRE

Beau terrain de 2 Rai près de la mer (Baie de Phang Nga) au Sud de Phuket.
Panorama exceptionnel. Prix intéressant
Contacter Bob :
E-mail : asia_mob@hotmail.com

3 A VENDRE

Terrain 15 rai à Krabi,
50 m de la route, 150 m. de la mer.
Idéal pour construire un pavillon ou une maison à louer
Prix :
400,000 baht/rai
Contacter Khun Porn :
Tél : (01) 895 33 01
E-mail : Piporn_Chu@hotmail.com

4 RECHERCHE

Un logement 2 pieces avec jardin, tel, TV5, meublé si possible.
Très petit loyer. Pas de caution SVP.
Contacter Didier au:
644 48 80 (ch 260).

5 A VENDRE

Vend à Luang Prabang cause santé.
Très beau bar restaurant.
Loyer déjà payé sur 8 ans, plein centre-ville.
Très bon prix,
tél: Laos (856) 23 51 10 88 / 21 21 64 02

5 A VENDRE

Studio Pattaya. Diana Estate Condo.
Très bien situé - calme, climatisé.
Mobilier de grande qualité, tout équipé.
Contacter Eric:
(02) 254 6867

4 A VENDRE

Superbe Villa Jomtien.
10 minutes de la plage,
5 minutes de Lotus, 1,600 m² de jardin

tropical, garage, source privée, téléphone, TV satellite, 3 chambres, 3 salles d'eau, cuisine moderne, grand séjour, climatiseurs, sols en marbre, calme, clôture et sécurité. Constructions normes européennes. Prix : 4,800,000 baht. Meublé. Curieux s'abstenir. Tél/fax : (038) 232 912 Email : asiaplus@hotmail.com (photos numériques disponibles)

3. VILLA A LOUER - PHUKET

Située à Chalong à quelques minutes des plages, deux SDB, une cuisine équipée, un living ainsi qu'une grande terrasse couverte. Loyer: 25,000 Bahts / mois à débattre. Tel: (076) 383 400 - Demander Maria.

5. RECHERCHE

Une chambre à louer chez l'habitant dans le centre-ville à Bangkok. Contacter Gisele Chojnacki : chojnacki.gisele@charamail.com

Rencontres

1. RECHERCHE

Homme français attiré par la Thaïlande et touriste serait désireux de correspondre avec jeune femme thaïlandaise aimant la France pour amitiés. Contacter Mr. Didier : Samyn 7, Cité des Trois Bornes. 75011 Paris, France.

1. RECHERCHE

Homme français souhaite trouver des correspondants thaïlandais(es) pour échanger des nouvelles, des idées etc. Contacter Olivier : E-mail : Olivier_schimpf@hotmail.com

34. RECHERCHE

Français, 61 ans, correspondrait pour amitiés ou plus si affinités avec femme thaïlandaise, laotienne ou cambodgienne, de préférence francophone. Discretion et réponse assurée. Photo souhaitée renvoyée. Merci. Ecrire au journal qui transmettra.

5. RECHERCHE

Jeune Français, désireux de connaître ce beau pays qu'est la Thaïlande et son peuple, souhaite nouer amitié solide avec toute personne de 18 à 48 ans, pour correspondance, échanges culturels, découvertes, relation inspirée par la noblesse de l'âme. Ecrire avec photo pour réponse assurée à: Mr. Reyes Garcia 9 rue Pierre Loti 1, 1610 Pennautier, France.

5. RECHERCHE

Jeune homme français et parlant anglais très attiré par la Thaïlande serait désireux de correspondre avec jeune femme thaïlandaise aimant la France et souhaitant se perfectionner en français. Annonce sérieuse - mariage possible. Didier SAMYN - 7 bis cité des Trois Bornes 75011 Paris, FRANCE.

5. RECHERCHE

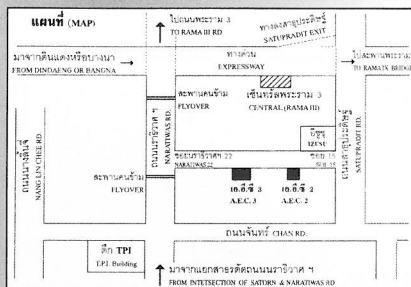
Français 40 ans, célibataire, amoureux de la Thaïlande, habitant Paris, désire correspondre avec jeune femme thaïlandaise parlant un peu français pour échange culturel. Si affinité, rencontre possible par la suite.

AEC Apartment 3

Calme, meublé,
vue panoramique, balcon,
de 32m2 à 70m2.
A 5 min du Central Rama 3.
Sauna, salle de gym, superette, blanchisserie, restaurant. 9 étages. Ascenseur.
Cuisine américaine.
Salle de bains, baignoire.
Baies vitrées. Très clair. Satellite.
Gardiennage 24h/24.
Parking voiture.

Du studio au 2 pieces de 5400 à 14 000 bahts

**Dans résidence
neuve,
à 10 minutes de
l'Alliance
Française,
Satupradit
Soi 15**



245/1 Satupradit Soi 15, Chongnonsri, Yannawa,
Bangkok 10 120

Tél: 674 18 16 Fax: 674 18 37

Adresse:

Zarb Jean Pierre,
14 Rue Paul Bert, 75011 Paris, France.
Tél : 01.43.56.83.67

6. RECHERCHE UNE CORRESPONDANTE EN ASIE

Patricia, Française de 34 ans.
Hobbies: littérature, musique, histoire, gastronomie, etc.
Email : lejardindepatricia@chez.com
Page perso en bilingue (français et anglais) avec textes et photos :
<http://www.chez.com/lejardindepatricia>

LE FORUM EMPLOI DU Gavroche

Demandes d'emploi

1. RECHERCHE

Jeune français 22 ans désirant résider en Thaïlande recherche poste de coiffeur mixte ou responsable de salon. Diplômes : CAP / BP Contacter : nicolas.serana@wanadoo.fr

12. RECHERCHE

Jeune fille thaïe (22 ans), diplômée de la faculté des Lettres de l'université Chulalongkorn parlant français et anglais (connaissances de Word, Excel, Powerpoint et Internet), recherche emploi. Contacter Hatairat Sutawimol
Tél : 533 07 67, 533 16 96
Mobile : (01) 846 48 55
E-mail : hsutawimol@hotmail.com

2. RECHERCHE

Jeune fille Thaïlandaise, diplômée de la faculté des Lettres de l'université Thammasat, maîtrisant couramment le français et l'anglais

(connaissances en informatique : Word, Excel, Internet) recherche emploi dans société française, Contacter Wannee Wongtirasub : Tél : 438 19 79, 862 18 95
Mobile : (01) 564 44 82
E-mail : wongtirasub@yahoo.com

2. RECHERCHE

Jeune fille thaïe, français et anglais courants, diplômée de la faculté des lettres de l'université Silpakorn, (connaissances de Word, Internet et E-mail), recherche emploi dans société française. Contacter Monthicha Piyasakulchai :
Tél : 948 32 06
E-mail : monthicha_p@hotmail.com

3. RECHERCHE

Français de Lyon, 34 ans, Bac + 2 (BTS commerce international) maîtrise du français, de l'anglais et notions de thaïlandais, avec expérience, cherche emploi en Thaïlande.
Tél : 001 33 4 72 19 69 77

4. TECHNICIEN

Technicien et assistant aux utilisateurs en informatique de réseau lan wan Windows 3.11/95/98/NT pack office Internet. Diplômé en électronique et mécanique. Langues français, anglais et thaï 1er niveau. Bonne connaissance de la Thaïlande. Cherche poste sur Bangkok. Contacter: haurex@ifrance.com

4. RECHERCHE

Français 30 ans. 8 ans d'expérience dans une entreprise agro-alimentaire en Thaïlande dont 2 en tant que manager. Recherche travail en Thaïlande dans production, import/export, achat ou commercial. Parle thaï et anglais. Motivé et disponible. Contacter Eric Beaunez: (01) 966 26 19

4. TRADUCTRICE / INTERPRETE

Jeune femme polyvalente thaïlandaise parle, écrit et lit le français, cherche poste de traductrice/interprète, ou d'autres travaux dans le même domaine. Contacter Supreeya: (044) 516 315

7. CONSULTANT

Laurent Bastide de Grave. Consultant en systèmes d'information et organisation en Grande Distribution en France et Thaïlande, 33 ans. Conseil, Audit et Coordination de projets. Expert NTI systèmes et réseaux. Certification Microsoft 2000 (MCSE en cours), Unix. Parle thaï et anglais. Recherche un poste expat cadre en Thaïlande pour un groupe européen ou américain. Motivé et disponible, je souhaite m'installer durablement. Disponible février 2001. CV complet sur demande : lbastide@asiasales.com

6. IMPORT/EXPORT

Jeune homme, 30 ans, recherche poste dans l'import/export, achat ou commercial en Thaïlande. ESC+7 ans d'expérience professionnelle dont 2 ans en Malaisie. Bilingue: anglais et français. Thaï: parlé. Compétences internet. Contacter Alexandre DECAZY : eagles56@hotmail.com

Offres d'emploi

GAVROCHE RECHERCHE

Représentant(e) commercial(e). Salaire motivant (fixe+pourcentage) Vente d'espaces publicitaires. Anglais indispensable. Expérience souhaitée. Contacter Philippe Plénacoste au 253 39 29.

1. BABY SITTER

Famille française recherche Baby-sister occasionnelle, soi pathanassin, parlant français et/ou anglais. Appeler et laisser event. message :287 13 31

4. RECHERCHE

Assistant(e), nationalité thaïlandaise, dynamique, motivé(e). Contacter Florent au: 01 319 87 27. thaifran@ksc.th.com

4. NOUS RECHERCHONS

Un(e) assistant(e). Le travail consiste à répondre aux E-mails des clients. Domaine tourisme. Nous demandons: une bonne maîtrise de l'anglais, une bonne vitesse de frappe. Sens de la communication et de l'analyse. Lieu de travail: Kanchanaburi Contacter Martine E-mail: office@welcomethai.com

GAVROCHE RECHERCHE

Représentant(e) commercial(e). Salaire motivant (fixe+pourcentage) Vente d'espaces publicitaires. Anglais indispensable. Expérience souhaitée. Contacter Philippe Plénacoste au 253 39 29.

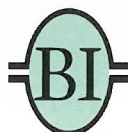
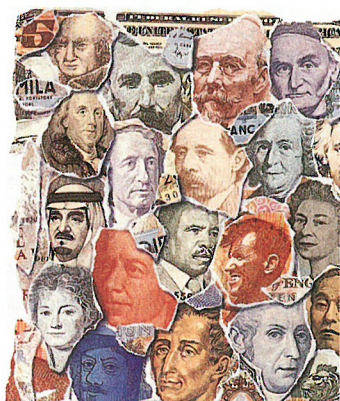
Cuisine française familiale, riche sélection de vins. Cocktails de fruits sans alcool



**Le midi, menu du jour
240 bahts net
avec café ou thé**
Fermé uniquement le dimanche midi



33/2 Corner of Soi Ruam Rudee 2, Ploenchit Road, Bangkok 10330 Tél: 253 81 41



BIARRITZ INVESTMENT (FAR EAST) LIMITED

NOUS SOMMES UN CABINET DE CONSEIL FINANCIER INDEPENDANT. APRES L'ANALYSE ET L'EVALUATION DE VOTRE SITUATION PERSONNELLE NOUS POUVONS INTERVENIR OBJECTIVEMENT DANS LES DOMAINES SUIVANTS:

- * Epargne par capitalisation (Retraite, Education, Hypothèque...)
- * Investissements (Sicav, FCP, Actions, Obligations...)
- * Protection (Assurance Médicale, Assurance Décès, Invalidité.)
- * Offshore Banking (Spectre complet de produits bancaires classiques)

N'HESITEZ PAS A NOUS CONTACTER: Jean-Pierre ÇARÇABAL.

Biarritz Investment (Far East) Limited: 46 Soi Ruenrudi, Sukhumvit Soi 1, Klongtoey, Bangkok 10110.
Tél: 251 88 47, 655 61 28, Fax: 655 61 29 E-mail: carcabal@ksc9.th.com

L'OREAL
TECHNIQUE
PROFESSIONNELLE

RIO BEAUTY SALON

76/11 THANON NANGLINCHEE
YANNAWA - BANGKOK 10120

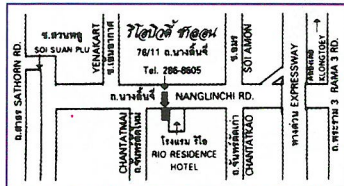
Tél: 286 86 05

8h00 - 20h00

Fermé le mercredi

Parking Gratuit

Rio Residence Hotel



RESTAURANT
BOUTIQUE



OUVERT TOUS LES
JOURS DE 11 À 22H
FERMÉ LE DIMANCHE

HARMONIQUE

*Après avoir dégusté le meilleur de la cuisine
thaïlandaise, visitez la collection privée d'objets
de décoration sur simple demande*

N°22, CHAROENKRUNG 34 BANGKOK 10500 THAILAND
Réservations: 630 62 70 / 237 81 75

USINE PHARMACEUTIQUE N°2

ROUTE DE SOKPALUANG, DISTRICT SISATTANAK,
P.O. BOX 2580, VIENTIANE, R.D.P LAOS
Tél: 31 22 71 FAX: 31 47 22



PHARMACEUTICAL FACTORY N°2

SOKPALUANG RD, SISATTANAK DISTRICT,
P.O. BOX 2580, VIENTIANE, LAOS P.D.R
TEL: 31 22 71 FAX: 31 47 22



DUANG CHAMPA

BAR RESTAURANT
LAO-FRANÇAIS

GUEST HOUSE

Vat Sene, Thanon Kingkitsarath (au bord de la rivière Nam Khan)
Luang Prabang R.D.P. Lao.
Tél/Fax: (856-71) 21 24 20

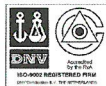


TOGETHER WE'RE EVEN STRONGER

Santa Fe is pleased to announce the acquisition of the Asian operations of Global Silverhawk.

Together the Santa Fe Group offers supreme quality systems and service so that we can continue to excel as we are

"Moving Ahead Of The Rest"



Santa Fe Global Silverhawk, Thailand

#89/1 Moo 15, Watkingkaew Road, T Bangpleeyai, A Bangplee, Samuthprakarn 10540, Bangkok, Thailand
Tel: (662) 750 2466 Fax: (662) 750 2467 E-Mail: sales@santafe.com.sg Website: www.santafe.com.hk

"S'il vous plaît...
dessine-moi un site web!"

**Creative
Online
Publications**
votre solution internet

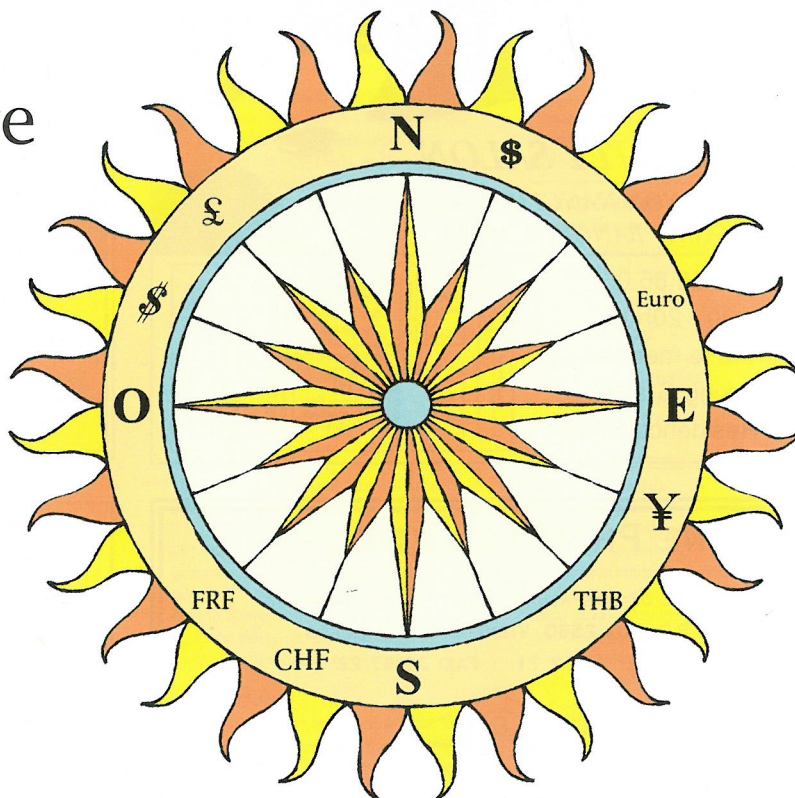


conception
réalisation
hébergement
maintenance
référencement

<http://www.c-o-p.com>

Avec SCII, orientez votre capital dans la bonne direction

Nous sommes un groupe financier indépendant, présent sur les cinq continents, avec plus de 50 conseillers à votre écoute. Une indépendance qui est la garantie de notre impartialité. Spécialistes de la banque privée, du compte d'épargne simple et des produits structurés plus personnalisés, nous proposons: Assurance Vie, Assurance Maladie, Comptes Etrangers, Private Banking, Fonds d'Investissement, Conseils Boursiers, Placements Offshore, Portefeuilles Gérés en Suisse et au Luxembourg. Nos partenaires: Flemings Finance, Fidelity Investment, Cortal Bank, Crédit Suisse, Forvest Trust, Univalor SA, Lombard International Assurance SA, Merrill Lynch.



VOTRE CONSEILLER A BANGKOK: Mr Philippe Verny. 140, One Pacific Place, Suite 1512, 15th Floor, Sukhumvit Road, Klongtoey, Bangkok 10110.
tél: (662) 653 09 50-1. fax: (662) 653 09 52. mob: (661) 845 82 63. email: scii@loxinfo.co.th
AU LUXEMBOURG: 1 rue Goethe, L-1637 Luxembourg, G-D du Luxembourg.
tel: (352) 296 151 878. fax: (352) 296 151 778.

<http://www.scii.lu>



BANGKOK

Aéroport

INTERNATIONAL DON MUANG

Tél: 535 11 11, 535 20 81/2
Départs: 535 12 54
Arrivées: 535 13 01
Charters: 535 22 72
Lignes intérieures
Tél: 535 12 53, 535 20 81

Agences de voyages

ASIA VOYAGES

Asia Voyages est un Tour Opérateur français présent à Bangkok depuis 20 ans, et spécialisé dans les voyages individuels et sur mesure. Circuits aventure, ou culturels, séjours plages, en famille, dans l'ensemble des pays d'Asie, et en particulier en Asie du Sud-Est.

Asia Voyages a également créé des produits "Eco-touristiques" renommés, tels que le Lisu Lodge vers Chiang mai, des croisières maritimes à Phuket, croisières fluviales à Bangkok (barges à riz Mekhala), et le Mekong, au Laos.

Building One, 12ème étage,
99 Wireless Road, Bangkok 10330
Tél: 256 71 68/9, Fax: 256 71 72
E-mail: jean-michel@east-west-siam.com
Site internet: http://www.east-west.com

D.J. PARADISE TOUR

Une autre façon de voyager

Cette agence de voyages - tour opérateur basée à Koh Samui a un management franco-belge. Circuits à la carte, séjours et excursions dans toute la Thaïlande, organisation de programmes de plongée sur Koh Samui, Koh Tao et Phuket (croisières).
34/7 Moo 4, Ban Bang Rak,
Koh Samui 84320. B.P. 59,
Nathon, Koh Samui 84140.
Tél/Fax: 66 (0) 77 427 590
66 (0) 77 232 028
Mobile: 66 (0) 1 892 63 72
E-mail: djparadise@samart.co.th
<mailto:djparadise@samart.co.th>
Website: http://www.djparadisetur.com
<http://www.djparadisetur.com>
Licence TAT nr. 31/0153

EXCELSIOR-EDITOURS

16ème étage, Unico House,
29/1 Soi Lang Suan, Ploenchit Rd,
Lumpini, Bangkok 10330.
Tél: 253 37 27 / 254 68 67 / 252 32 03
Fax: 254 35 07
● Agence de Pattaya:
La Fontaine, 280/3 Beach Rd Moo 10,
Pattaya 20260. Tél/fax: (038) 71 08 02
ext. 111. Personnel parlant français.



Management Asia

L'agence immobilière préférée des Français

● MAISON JUMELÉE DANS UN ENSEMBLE CALME ET VERT

Proche petite école; très belle piscine, salle de gym. 4 chambres, 4 salles de bain

LOYER: 60 000 bahts

● MAISON EN VILLAGE

Au soi St Louis. Beau jardin, environnement calme et vert. 3 chambres.

LOYER: 50 000 bahts

● GRAND APPARTEMENT DE 4 CHAMBRES

Dans résidence moderne avec belle piscine. Très lumineux, sol parquet. Accès rapide à la petite école.

LOYER: 70 000 bahts

QUARTIER SATHORN :

● GRAND APPARTEMENT NEUF DE 5 CHAMBRES

Très clair, dernier étage. Magnifique espace salon / salle à manger. Sol parquet, murs clairs. Offre à ne pas manquer.

LOYER: 80 000 bahts

● DANS UNE PETITE RESIDENCE PROCHE DE LA PETITE ÉCOLE

Un appartement de 3 chambres au décor jeune et moderne. Murs blancs, parquet clair, balcons. Petite cuisine équipée.

LOYER: 45 000 bahts

JEAN-PIERRE...Votre agent immobilier français depuis huit ans...
Le sérieux. La confiance. Le choix selon vos critères.

PORTABLE: 01 846 99 74 BUREAU: 258 01 51 FAX: 258 01 55
E-MAIL: residential@managementasia.co.th
WEBSITE: <http://www.managementasia.co.th>

EXOTISSIMO

On y parle français.
21/17 Sukhumvit Soi 4,
Bangkok 10110. Tél: 253 52 40/1.
Réservations:
Fax: 254 76 83
E-mail: exotvth@linethai.co.th

J.P. TRAVEL

6 Sukhumvit Soi 4, Bangkok
Tél: 252 96 44 / 254 99 89 / 254 87 77
Fax: 255 22 33 E-mail: jean@jptravel.co.th

THAJET

140/41 Unit D, 19ème étage, ITF Tower II,
140 Silom Road, Bangkok 10 500.
Tél: (662) 231 62 10-12, Fax: 231 62 13
E-mail: calvet@mozart.inet.co.th

Agences immobilières

A.YOULI. (THAILANDAISE)

Agence immobilière thaïlandaise. 10 ans d'expérience en conseil immobilier. Connue dans la communauté francophone à Bangkok. Parle français couramment.

Pour vous aider à mieux négocier les prix avec les propriétaires thaïs.
IMMOBILIER BANGKOK (depuis 1990)
LOCATION/VENTE/ACHAT
MAISONS-APARTEMENTS-BUREAUX
Tél: 650 9010 Mobile 01-487 6969
Tél/fax: 650 9012 E-mail: youlit@ksc.th.com
Website: immobkk.lfx.net

FLORENT PELLEGRIN

AGENCE IMMOBILIERE FRANCAISE
Vente-Achat-Location, Villa-Appartements
Thai France Co.,Ltd. Sathorn Soi 9,
Bkk 10120
Florent PELLEGRIN
Tél : 286 34 43 portable: 01-907 71 92
Fax: 676 07 62. Tél : 286 34 43 / 286 31 66
Email : thaifran@ksc.th.com

JEAN-PIERRE

MANAGEMENT ASIA
AGENCE IMMOBILIERE FRANCO-THAIE
75/31 Sukhumvit 19 (Wattana), Bkk 10110.
Tél: 258 01 51 Fax: 258 01 55.
Mobile: 01 846 99 74
Email: residential@managementasia.co.th
Website: www.managementasia.co.th

RELOCATIONS ASIA-PACIFIC LTD

Q. House Convent, 5th floor,
38 Convent Road, Silom, Bangrak,
Bangkok 10500.
Tél : 632 02 28-30
Fax: 632 02 31 Email : info@relocations.co.th
Contacteur Laura, qui parle français au
01-825 65 02, ou Rachel 01-819 47 29

SABAAI.COM

Visitez virtuellement les meilleurs appartements de Bangkok sur internet!
Pour trouver facilement l'appartement de vos rêves, sans pollution ni embouteillage, allez sur www.sabaii.com.
Un large choix de résidences, service appartements et hôtels pour tous les budgets! Pour les familles, expatriés, hommes d'affaire, touristes...
Visitez www.sabaii.com et choisissez, c'est gratuit! Tél: 891 22 31 (Demandez Gael)
Email : contact@sabaii.com
Website : www.sabaii.com

Service Apartments

CHÂTEAU DE BANGKOK

Service-appartements, 29 soi Ruamrudee 1,
Ploenchit Rd, Lumpini, Bangkok 10330.
Tél: 651 44 44,
Fax: 651 45 00

RIVERFRONT RESIDENCE

Service Appartement pour longs et courts séjours. Dirigé par Accor Asia Pacific.
Une situation stratégique, à 15 mn des différents quartiers d'affaires et de loisirs. La convivialité et l'espace d'un véritable appartement où rien ne manque, le confort et la sécurité d'un apparthôtel avec équipements et services hôteliers à la carte.
Vue spectaculaire sur la rivière Chao Phraya. SV City, 912 Rama 3 Road, Bangbongpan, Yannawa, Bangkok 10120.
Tél: 682 78 88
Fax: 682 78 89 ou 682 79 50
E-mail: rfront@asiaaccess.net.th

Alliance Française

29 Sathorn Tai Rd, Bangkok 10120.
Tél: 213 21 22/3,
Fax: 213 20 64
E-mail: alliance-francaise@bkk.a-net.net.th

Ambassades

AMBASSADE DE BELGIQUE

17th Floor,
Sathorn City Tower,
175 South Sathorn Rd,
Sathorn, Bangkok 10120
Tél : 679 54 54
Fax : 679 54 47
Email : embelwr@loxinfo.co.th



Visite gratuite sans rendez-vous

www.riverfrontbangkok.com



Service Appartement au décor élégant et naturel, vue asiatique, sans pollution. Pour une nuit, court ou long séjour.

Tel: (662) 682 7888, Fax: 682 7889, E-mail: rfront@asiaaccess.net.th SV City, 912 Rama III Road, Yannawa, Bangkok 10120

AMBASSADE DE BIRMANIE

132 Sathorn Nua Rd, Bangkok 10120.
Tél: 233 22 37

AMBASSADE DU CAMBODGE

185 Rajadamri Rd, Bangkok 10330.
Tél: 254 66 30

AMBASSADE DE FRANCE

35 soi Rong Phasi Kao, soi 36,
Charoen Krung Rd, Bangkok 10500.
Tél: 266 82 50-56

● **Consulat de France**

35 soi Rong Phasi Kao,
soi 36, Charoen Krung Rd, Bangkok 10500.
Tél: 266 05 50-53

● **Service Visas**

29 Sathorn tai, Bangkok 10120
Tél: 285 61 04-7.

Ouvert de 8h30 à 12h. L'après-midi sur ren-
dez-vous seulement de 13h30 à 15h.
Numéro d'urgence (24h/24): 266 82 50-56

● **Poste d'Expansion Economique**

25ème étage, Charn Issara Tower,
942/170-171 Rama 4 Rd, GPO Box 1394,
Bangkok 10500.

Tél: 233 95 22-4, Fax: 236 35 11

● **Service Culturel,**

Scientifique et de Coopération

29 Sathorn tai, Bangkok 10120.
Tél: 287 15 92-8

● **Conseil Supérieur des Français de l'Etranger**

Permanence au Consulat tous les deux-
ièmes mardis du mois, de 9 heures à midi.
Les personnes qui souhaitent une rencontre
sont priées de prendre rendez-vous auprès
de Michel Testard, délégué pour la zone
Asie du Sud-Est.

Tél: 439 3665 Fax: 437 0486
Email: servex@ksc.th.com

AMBASSADE DU LAOS

Visa touriste: 1 050 bahts,
520, 502/1-3 Soi Ramkhamhaeng 39,
Bangkapi, Bangkok 10310.
Tél: 538 36 96 ou 539 66 67/8 Fax: 539 66 78

AMBASSADE DU CANADA

15 th Floor, Abdulrahim Place
990 Rama 4, Bangrak.
Tél: 636 05 40

AMBASSADE DE MALAISIE

35 South Sathorn Rd, Bangkok 10120.
Tél: 286 13 90-2 / 287 77 69

AMBASSADE DE SINGAPOUR

129 Sathorn tai, Bangkok 10120.
Tél: 286 21 11

AMBASSADE DE SUISSE

35 Wireless Rd. GP Box 821, Bangkok
10330. Tél: 253 01 56 ou 253 01 60
Fax: 255 44 81

DELEGATION DE LA COMMISSION EUROPEENNE

Kian Gwan House II,
19ème étage, 140/1 Wireless Rd, Bkk 10330.
Tél: 255 91 00 Fax: 255 91 13

Antiquités, art déco

EMMA'S COLLECTIBLES

207 Soi Sri Bumpen, Chua Ploeng Road,
Sathorn, Bkk 10120
Tél: 240 06 74, 249 14 87
Fax: 671 17 68

GOLDEN TORTOISE DÉCO

Meubles coréens.
49/2 Sukhumvit soi 49, Bgkk 10110.
Tél: 259 66 41,
Fax: 261 81 53.
E-mail: tortue@loxinfo.co.th

AGENCE IMMOBILIERE FRANÇAISE
THAI FRANCE Co.,Ltd et RENT HOME INTERNATIONAL



**LA FUSION DE 2 AGENCES
POUR UN PLUS GRAND CHOIX**
Florent et Jack
Agents Immobiliers depuis 7 ans et 8 ans
Location - Achat - Vente appartement villa

- **Après pont Sathorn, super affaire appartement, neuf, équipé, 2 chambres, piscine. Loyer 13000B/MOIS**

- **Suan Plu, belle maison, 3 chambres, jardin. Loyer 55000B/MOIS**

- **Sukhumvit 22, appartement, 2 chambres, piscine. Loyer 30000B/MOIS**

- **Sukhumvit 11, appartement, meublé, 70m2, piscine. Loyer 15000B/MOIS**

- **Sukhumvit 22, studio sympathique. Loyer 10000B/MOIS**

- **Thonglor 25, appartement à vendre, 1 chambre, 82m2, très belle prestation, vue imprenable, terrasse, magnifique. Prix 3 500 000 B**

54/3 SOI 9, SATHORN ROAD, BANGKOK 10120

TÉL : (02) 286 34 43 / 286 31 66 FAX : 676 07 62

E-mail: thaifran@ksc.th.com

MOBILE: (01) 907 71 92 / (01) 319 87 27

GOLDEN TORTOISE ORIENTAL ANTIQUES

Antiquités & salon de thé.
Servis dans une demeure traditionnelle
thaïlandaise, de très bons thés chinois &
coréens.
4 Sukhumvit soi 49/4, Bkk 10110.
Tél: 391 28 42

HARMONIQUE

Meubles et objets de décoration à l'étage
du restaurant, à découvrir sur simple
demande.
22 Charoenkrung 34, Bkk 10500.
Tél: 630 62 70 ou 237 81 75

KALAE

1040 Soi Suan Plu,
(Soi 17 Arkarn-songkhorn)
Sathorn Tai Raod, Thung Mahamek, Bkk.
Tél: 286 51 29

KHONG KAO

Toute l'Asie du Sud-Est à travers ses objets
les plus intimes.
Collection contemporaine et ancienne.
Pascal Butel vous accueille du lundi au
samedi de 10h00 à 19h00.
147/7 Soi Samahan, Sukhumvit 4,
Nana Tai, Khlongtoey, Bkk 10110
Tél/fax: 252 03 66
Email: khongkao@hotmail.com

PAUL'S ANTIQUES

De nombreuses antiquités de l'époque
coloniale.
41 Sukhumvit Soi 19,
Sukhumvit Road Bangkok, 10110
Tél: 651 00 32, 248 21 00
Fax: 245 35 98
Mobile: (01) 836 94 08
E-mail: paul@paulsantiques.com
http://www.paulsantiques.com

SOPHA LEE

Meubles chinois, coréens, japonais

et porcelaine chinoise.

8 Amara 3,
Sukhumvit 49/11 Road Rd, Bkk 10110.
Tél. 391 99 16, / Fax: 712 83 22
● **Dusit Thane Hotel,**
946 Rama 9 Rd, Bkk 10500.
Tél: 236 04 50/9
Fax: 712 83 22
● **131/1 Tapraya Rd,**
Jomtien, Chonburi, Pattaya.
Tél/fax: (038) 36 40 89

THAI TARCO BOUTIQUE OLD WOOD

Producteur de meubles en teck.
Sukhumvit Soi 49,
en face du Villa Market. Tél: 662 47 81.
Ouverture 7/7 de 10h à 16h.
Fermeture dernier week-end de chaque
mois.
Usine
Fax: 326 79 49. Tél: 738 03 52

THE COLONIAL LEGEND

2020-21 soi Ruamrudee,
Ploenchit Road, Pathumwan,
Lumpini, Bkk 10330.
Tél: (662) 255 53 50-3 Fax: (662) 255 53 55
email: sillage@ksc.th.com

Architecte

NEOVISTA

Antoine et Pong Lassus, architectes
Concept - Planning - Design - Architecture
- Interior Design Consultant
154/5 Ramnam Road,
Rajthevee, Bkk, 10400.
Tél: 642 45 40/1
Fax: 642 45 42

Associations

BANGKOK ACCUEIL

Présidente:
Elizabeth Ducros.

Fax: 678 91 01.

Café-rencontres, activités régulières, visites,
conférences et excursions.
Edite le guide "Vivre à Bangkok" très utile
quand on arrive... et après.

FCCT

(Foreign Correspondant Club
of Thailand)
Penthouse Floor,
Maneeya Building,
518/5 Ploenchit Road,
Pathumwan, Bkk 10330
Tél: 652 05 80

LE CLUB DES FRANCOPHONES

Association internationale francophone.
Programme mensuel:
activités culturelles, conversation avec des
étudiants d'universités de Bangkok,
département de français etc.

● **Présidente:**

Sylvie Noël-Delvaux
Tél: 259 30 05
Fax: 259 30 06

● **Secrétaire Générale:**

Corinne Carvaillo
Tél: 678 39 52

● **Vice Présidents:**

Annick Billy
Tél: 676 04 61
Assia WYSS
Tél: 259 97 37

A.D.F.E

(Association Démocratique des
Français à l'Etranger).
Président:
Michel Testard
Tél: 439 3 665 / 439 29 26,
Fax: 437 04 86

U.F.E

(Union des Français de l'Etranger).
Présidente:
Martine Hamelin
Une mission dans le monde, servir les
intérêts des Français de l'Etranger -
entraide sociale, information, animation.
Tél: 287 08 87
GPO Box 1325. Bangkok 10112.

Avocats

MAÎTRE PERASIT PENSIT & LAWS

21^{ème} étage,
Charn Issara Tower II,
2922/264 New Petchburi Road, Bkk.
Tél: (662) 308 27 24-26,
ligne directe Me Perasit:
(662) 308 29 83 Portable: 01 817 75 53
Fax: (662) 308 27 27
Succursales:
Pattaya, Phuket, Hua-Hin.
Nous parlons français.

POLLAK & CO.

Avocats aux barreaux de Paris et Bangkok.
Conseils juridiques internationaux.
Diamond Tower 9^{ème} étage,
427/117 Silom Rd, Bangrak,
Bkk 10500.
Tél: 231 50 05, 231 56 14 Fax: 231 55 35
E-mail: pollak97@samart.co.th ou
wedecide@samart.co.th
Web: www.pollaklegal.com

● **Bureaux au Myanmar:**

C1, 2^{ème} étage Shwegon Plaza,
Yangon, Myanmar.
Tél: (951) 542 949, 542 992
Fax: (951) 542 992

● **Bureaux à Paris:**

7, square du Roule,
75008 Paris.
Tél: (33 1) 56 59 79 90
Fax: (33 1) 40 74 09 34

Knp

- * Visa et permis de travail
- * Enregistrement VAT
- * Comptabilité et fiscalité
- * Enregistrement Numéro de taxe
- * Company, partnership, and commercial registration service

Pour autres services ou consultations spécifiques, merci de nous contacter.

K.N.P. BUSINESS AGENCY Co., Ltd.

731 PM Tower 6th floor, Asoke - Dindang Rd, Dindang - Bangkok 10400
Tel: (662) 641 7506, 235 4051-52
Fax: (662) 641 7506, 235 4054
Mobile phone: (01) 8072506

VOVAN & ASSOCIÉS

Bank of America Building, 2nd Floor,
2/2 Wireless Road,
Pathumwan, Bangkok 10330
Tél : 655 73 61-2 Fax : 655 73 63
Email : vovanbkk@loxinfo.co.th
Avocats de nationalité: thaïe, française,
suisse, canadienne et américaine.
Contacter :
Frederic Favre ou Laxami Waraprasart
Siège social à Paris, autres bureaux à :
Marseille, Rome, Milan, Pékin, Hanoi,
Ho Chi Minh-ville.
Membre de Legalink :
réseau de cabinets indépendants -
75 bureaux dans 40 pays.

Boulangeries-Cafés

BIGOUTEN CRÊPERIE

Café-Crêperie,
galettes et crêpes à emporter.
Ploenchit Center, B1-Floor,
2 Sukhumvit Road, Bangkok 10110
Tél : 656 87 86
Fax : 254 31 88

FOLIES

● Service commercial:
382 soi Amorn,
Nanglichee Road, Bangkok 10120.
Tél: 286 35 53 / 678 41 00 / 678 42 36
Fax: 213 25 84.
● Point de vente Nanglichee:
309/3 Nanglichee Road.
Tél: 286 97 86
● Folies Cafe:
29 Sathorn Tai Road, Bangkok 10120.
Tél: 679 20 56

LA BRIOCHE

Laissez-vous aller et testez les pâtisseries,
chocolats, gâteaux... créés par le chef Pierre.
Novotel Siam Square, dans le lobby,
Siam Square soi 6, Bangkok 10330.
Tél: 255 68 88 ext. 2525.
Ouvert tous les jours de 7h à 22h.

RENDEZ-VOUS

Café bistrot, salon de thé.
20/12-15 Ruam Rudee Village
Soi Ruam Rudee, Ploenchit Road,
Bangkok 10330
Métro : Ploenchit
Tél : 252 98 20 Fax : 254 29 30
Email : rendez-vous@bangkok.com

Chambres de Commerce

BELGE-LUXEMBOURG-THAÏE

3rd Floor, Shinawatra Building,
94 Sukhumvit soi 23, Bangkok.
Tél: 258 40 77,
Fax: 258 35 70

CANADO-THAÏE

CP Tower, 19ème étage, Silom Rd,
Bkk 10500.
Tél: 231 08 91/2

FRANCO-THAÏE

Richmond Tower, 10ème étage,
75/20 Sukhumvit soi 26,
Bkk 10110.
Tél: 261 82 76/7, Fax: 261 82 78
Comité Consulaire pour l'emploi et la
formation professionnelle
Tél-Fax-Répondeur:

661 46 98

SUISSE-THAÏE

P.O. Box 87, Rajthevi,
Bangkok 10400 Fax: 02 255 3581
E-mail: stcc@mozart.inet.co.th

Caves à cigares

LA HAVANA

Sélection de cigares de Cuba,
République Dominicaine,
Honduras, Jamaïque.
6/5/6 Soi Sukhumvit 22,
Klongtoey, Bangkok 10110.
Tél: 204 11 66
Ouvert tous les jours de 15h à tard dans la
nuit...

Chocolatiers

DU C DE PRASLIN BELGIUM

16 Sukhumvit Road, soi 49/14, Bkk 10110.
Tél: 381 66 90-1, Fax: 381 23 96

ALL PLANTS INTERNATIONAL

Importation de bonbons et chocolats
naturels et sans colorant.
Tél: 203 08 16-7. Fax: 203 08 15

Coiffeurs

JACK HOLT

Coiffeur français,
Hôtel Siam Inter-continental, 967 Rama 1.
Tél: 253 03 55-7 Ext: 76 48 / 76 49.
Fax: 253 22 75

RIO BEAUTY SALON

"Soin des cheveux et du visage" (L'Oréal).
"Salon à la française, le sourire en plus".
71/11 Thanon Nanglinchi,
Yannawa, Bangkok.
Tél: 286 86 05

STEPHANE

French Hair Design,
Sukhumvit Soi 31.
Ouvert du mardi au dimanche de 10 à 20h.
Tél: 662 30 00-1+ Répondeur

Compagnies aériennes

BANGKOK AIRWAYS

Queen Sirikit National Convention Center,
New Rajadapisek Road, Bangkok 10110.
Tél: 535 24 97-8 / 229 34 56-83

THAI AIRWAYS INTERNATIONAL

485 Silom Rd.

Tél: 233 38 10

Bureau pour les vols nationaux:

6 Lan Luang Road.
Tél: 280 00 70-80

Aéroport International:

513 01 21-9 Nouveau service "Hotline":
1566 ou 02 1566 en dehors de Bangkok
pour les infos, horaires, etc...
Service réservations 24h/24:
Tél: 628 20 00
ou 280 00 60

SWISSAIR

21st Floor, 990 Rama 4 Road,
Bangkok 10500.
Tél: 636 21 50 ext. 110.
Fax: 636 21 67

Compagnies d'assurance

AG SERVICE

Représentant AXA, ZURICH, CGU,
MARSH, PACIFIC, BUPA-BLUE CROSS
- Bangkok :

Patrick Lorentz : (01) 827 92 75
Tél : (02) 677 31 01
Fax : (02) 677 31 02
poonooch@loxinfo.co.th
Thai Wah Tower 2, 12 th Floor,
21/99 South Sathorn Road,
Bangkok 10120

- Pattaya :

Georges Langlois : (01) 862 80 87
Tél : (038) 710 800 ext 110
Fax : 710 799
ag-service@ifrance.com
La Fontaine Building,
280/3 South Beach Road, Pattaya 20260

AXA INSURANCE

Public Company Limited

23ème étage, Unit C Lumpini Tower,
1168/7 Rama IV road, Sathorn,
Bangkok 10120.
Tél: 679 82 77, 285 63 85 Fax: 285 63 83
E-mail: axathai@loxinfo.co.th
Agence Rama IV: Carrefour Rama IV.
Bangkok. Tél: 661-5748-9. Fax: 661-5783

Conseillers financiers

AG SERVICE

Agent de Crystal Finance
http://www.crystal-finance.fr

● Bangkok:

Patrick Lorentz : (01) 827 92 75
Tél : (02) 677 31 01 Fax : (02) 677 31 02
poonooch@loxinfo.co.th
Thai Wah Tower 2, 12 th Floor, 21/99 South
Sathorn Road, Bangkok 10120

Avocat & Conseiller d'entreprise



**Maître PERASIT
PENSIT & LAWS**

Nous vous proposons les services suivants:

- Visa d'un an
- Permis de travail
- Procédure d'enregistrement d'une entreprise
- Litiges
- Services de comptabilité

Pour plus amples informations, veuillez contacter notre cabinet:

21ème étage, Charn Issara Tower II, 2922/262 New Petchburi Road, Bangkok 10310 Tél: (66 2) 308 27 24 - 26, ligne directe Me Perasit (66 2) 308 29 83
Portable: 01 817 75 53 Fax: (66 2) 308 27 27 E-mail: pensitgr@loxinfo.co.th

● **Pattaya:**

Georges Langlois : (01) 862 80 87
Tél : (038) 710 800 ext 110
Fax : (038) 710 799
ag-service@ifrance.com
La Fontaine Building 280/3 South Beach
Road, Pattaya 20260

● **France:**

CRYSTAL FINANCE
939, Rue de la Croix Verte,
34092 Montpellier
120, Avenue des Champs Elysées
75008 Paris.
relation@crystal-finance.fr

**BIARRITZ INVESTMENT
FAR EAST LIMITED**

Conseillers Financiers.
46 soi Ruamrudi, Sukhumvit soi 1,
Bangkok 10110.
M. Jean-Pierre Carcabal.
Tél: 251 88 47 ou 655 61 28
Fax: 655 61 29
Email: carcabal@ksc9.th.com

S.C.I.I.

SOUTH EAST ASIA CO., LTD
Groupe financier indépendant,
présent sur les cinq continents.

● Contactez M. Philippe Verny à Bangkok.
140, One Pacific Place,
Suite 1512, 15th Floor,
Sukhumvit Road,
Klongtoey, Bangkok 10110.
Tél 653 09 50-1 - Fax 653 09 52.
Mob 01 845 82 63.
Email: scii8loinfo.co.th
● Au Luxembourg.
1 rue Goethe,
L-1637 Luxembourg, G-D du Luxembourg.
Tél (352) 296 151 878
Fax (352) 296 151 778.

Construction-Bâtiment

ICE

12/1 Moo 5, Suksawat 43,
Suksawat Road, Phrapadang
Samutprakan, Bangkok 10130.
Tél: 463 31 35 / 819 00 28.
Fax: 463 60 43.
E-mail: imdo@asianet.co.th

Cours de Golf

**MONITEUR FRANÇAIS
DIPLOMÉ PGA**

donne cours particuliers et collectifs.
Contactez Christophe Hochart:
Tél: 01 827 69 20

Créateur

YONA USZA

Pour une femme moderne et séductrice.
Luxnara Wongwai, créatrice de mode à
Bangkok, lance sa collection de robes de
soirée et sorties sous la griffe Yona Usza.
Elle travaille essentiellement la soie, des
unis ou motifs imprimés. Sa boutique est
située à côté du restaurant Giani, près de
Central Chidlom. Vous trouverez des tailles
du 36 au 44. Parking disponible.
Tél/fax: 652 09 74 - Portable: 01- 836 56 70
34/1 Soi Tonson, Ploenchit Rd.,
Pathumwan, Bangkok 10330

Crêperies

BIGOUDEN CRÊPERIE

La première crêperie traditionnelle
bretonne de Bangkok.
Ouvert tous les jours de 7h30 à 23h00.

Les samedis, dimanches et jours fériés de
9h30 à 23h00.
4 heures de parking gratuit!
Ploenchit Center, B1-Floor,
2 Sukhumvit Road, Bangkok 10110
Tél : 656 87 86 Fax : 254 31 88

CRÊPES & CO

Plus de 20 apécialités en provenance du
Maroc. Appétitifs, salades, Tajines,
Merguez et bien sûr le fameux couscous.
Tous les jours de 9h00 à minuit, accompa-
gnés de thé à la menthe. La seule cuisine
et présentation marocaine véritable, par
Philippe.
18/1 Sukhumvit Soi 12, Bangkok 10110
Tél : 653 39 90 Fax : 653 39 91

Dentiste

SIAM DENTIST

Siam Center, 4ème étage.
Très bon cabinet dentaire. Demandez le
Docteur Wane. Prix raisonnables.
Tél: 252 21 36.

Ecoles

GARDEN INTERNATIONAL SCHOOL

Petite école accueillante dispensant un
enseignement britannique de la pré-mater-
nelle à la primaire. Idéalement située dans
le quartier de Sathorn.
2/1 Yen Akart Soi 1, Yen Akart Road,
Bangkok 10120
Tél : 249 18 80 , 240 13 07 Fax : 249 19 43

LYCÉE FRANÇAIS DE BANGKOK

29 Sathorn Tai Rd, Bangkok 10120.
Tél: 287 15 99.
e-mail: lfbangkok@a-net.net.th
Maternelle, primaire, collège et lycée.

RENDEZ-VOUS

Ecole d'art et de culture
20/12-15 Ruam Rudee Village
Soi Ruam Rudee, Ploenchit Road,
Bangkok 10330. Métro: Ploenchit
Tél : 252 98 20 Fax : 254 29 30
Email : rendez-vous@bangkok.com

Garde d'enfants

AT EASE DAY CARE CENTER

- Crèche Halte-Garderie anglophone
pour vos enfants de la naissance à 2 ans,
ouverte en semaine de 7h00 à 18h00.
- Service de Baby-Sitting.
Contacter Solenn.
5th Floor Mercury Tower,
540 Ploenchit Road, Bangkok 10330.
Métro : Chit Lom
Tél: 658 60 75 Fax: 658 60 79
Webpage: www.ateasegroup.com
Email: soln@ateasegroup.com

Hôtels

NOVOTEL LOTUS

1 Soi Daeng Udom,
Sukhumvit 33, Bkk 10110.
Tél : 261 01 11 Fax : 262 17 00

NOVOTEL SIAM SQUARE

Concept CM2:
Chacun y trouvera son compte:
une discothèque bien connue par les plus
actifs, un karaoké endiablé à la pointe de la
technologie pour les amoureux de la
chanson.
Siam Square soi 6,
Bangkok 10330.
Tél: 255 68 88 Fax: 255 18 24

PANSEA HOTELS & RESORTS

Une chaîne d'hôtels de luxe, dans des
cadres alliant magnificence et tradition.
10ème étage, Park Place, Sarasin Road,
Lumpini, Bangkok 10330.
Tél: 253 41 45-7. Fax: 254 45 35
Website: www.pansea.com

THE PAN PACIFIC BANGKOK

Ne manquez sous aucun prétexte le brunch
du dimanche.
952 Rama IV Rd, Suriwong,
Bangrak, Bangkok 10500.
Tél: 632 90 00. Fax: 632 90 11
E-mail: hotel@panpacbkk.com

THE SWISS LODGE

Un Boutique hôtel au coeur de Bangkok.
3 Convent Road, Silom, Bangkok 10500
Tél : 233 53 45 Fax : 236 94 25
E-mail : info@swisslodge.com
Site : www.swisslodge.com

Joaillerie

YVES JOAILLIER

Charn Issara Tower,
3ème étage,
942/83 Rama 4 Road
(à l'angle de Suriwongse et de Rama IV)
Tél : 234 81 22/ 233 32 92
Fax : 237 16 46
Email : yvesbkk@loxinfo.co.th
Très belle sélection de pierres précieuses et
semi-précieuses. Grand choix de montures
originales en 18 kt et 22 kt.
Travaille aussi sur commande.
Depuis 20 ans à Bangkok.
Ouvert tous les jours de 10h à 17h30 sauf le
dimanche.

Librairie

RENDEZ-VOUS

Presse française
20/12-15 Ruam Rudee Village
Soi Ruam Rudee,
Ploenchit Road, Bangkok 10330.
Métro : Ploenchit
Tél : 252 98 20. Fax : 254 29 30
Email : rendez-vous@bangkok.com

Locations de voitures

THE DRIVE INTERNATIONAL CO, LTD

Locations de voitures Renault en Europe.
10/31 Soi Prawit et Phuan,
Prachachuen Road, Ladyao, Jatujak,
Bangkok 10900.
Tél: 954 24 68. Fax: 954 35 00
E-mail: edurand@ksc11.th.com

THAIJET LIMITED

Locations de voitures Peugeot en Europe.
ITF Tower II, 140 Silom Road, Bkk 10500.
Tél: 634 10 37. Fax: 634 10 35
E-mail: thaijet@mozart.inet.co.th

Paroisse

PAROISSE FRANCOPHONE - MEP

254 Silom Road - Bangkok 10500.
Tél: 234 17 14. Fax: 237 13 38.
Messe du dimanche à 10h30.
Contact : P. Jo Trébaol

Piscines

PALMASIA CO.,LTD.

Jungle Pool : Prestige et noblesse d'un
matériau naturel : le bois.
Tél : 319 25 26. Fax : 319 25 29

PISCINES JEAN DESJOYAUX

Head Office Thaïlande J.d Pool Thailand
Co.6/2 M.2 Thepkrasatri Rd, T. Kohkaew,
Amuang Phuket 83000.
Tél: (66 076) 23 97 71-6, Fax: 23 97 76
BKK office:
Tél: (662) 731 74 55 Fax: 731 74 59

Pubs & Bars

SAXOPHONE PUB

3/8 Phayathai Road,
Victory Monument.
Tél : 246 54 72, 248 21 00. Fax : 245 35 98
http://www.saxophone.com

TAPAS

Bar / pub / restaurant.
114/17 Silom Soi 4 Silom Road.
Tél: 632 09 20. Fax: 632 09 25.

Restaurants

Français

AUBERGE DAB

Spécialiste de l'huître fraîche: belons, spécial
de claires et fines de claires. Chef-cuisinier
français. A la carte, menu 4 plats + 1 verre
de vin à 880 B ++. Set-lunch à 295 B ++.
Cuisine française fine et traditionnelle.
Service qualifié et prix très raisonnables.
1/F One Place Bldg,
540 Ploenchit Rd,
Pathumwan, Bkk 10330.
De 11h à minuit.
Réservations au: 658 62 22-3

BIGOUDEN CRÊPERIE

Café-Crêperie, formule petit déjeuner,
salade-bar, crêpes salées et sucrées.
Menus déjeuner.
La tradition bretonne, le goût breton!
Ploenchit Center, B1-Floor,
2 Sukhumvit Road, Bangkok 10110
Tél : 656 87 86. Fax : 254 31 88

LA BOULANGE

Plats du jour. 2-2/1 Convent Road Silom,
Bangrak, Bangkok 10500.
Tél: 631 03 54-5. Fax: 631 03 56

LE BANYAN

C'est dans une très jolie maison
thaïlandaise que les hôtes sont accueillis.
Une cuisine haut de gamme et classique.
Une de leurs spécialités: le canard au sang.
59, Sukhumvit soi 8, Bangkok 10110.
Tél: 253 55 56. Fax: 253 45 60.

LE BORDEAUX

Un restaurant traditionnel français avec
une superbe "Carte des Vins".
Pour marier vos plats:
1/38 Sukhumvit Soi 39, Bangkok, 10110
Tél: 258-9766. Fax: 260-9976
www.lebordeaux.com
Email: info@lebordeaux.com

LE BOUCHON

Convivial et situé au coeur du quartier
chaud de Bangkok! Très bonne cuisine.
37/17 Patpong 2, Bkk 10500. Tél: 234 91 09

CHANTILLY

Dirigé par Manisa Isara, restauratrice fran-
cophone depuis 15 ans.
Sathorn Suites Bldg.
33/1 Soi Pikul, Narathiwat Ratchanakarin
Rd. Yannawa, Sathorn, Bangkok, 10120
Tél : 676 09 09 Fax : 676 09 90

**CHARLIE'S RESTAURANT
BAR**

Cuisine traditionnelle. Set lunch à 280

Bahts. Dîner à la carte. Fermé le dimanche.
924 Ruamrudee Soi 2, Ploenchit Road,
Lumpini, Bangkok 10330
Tél / Fax : 253 81 3 Mobile : (01) 292 41 03

LES CHEVALIERS

Cuisine française, chefs français.
Si abordable que le patron y mange tous les
jours...
1/5 Soi 3, Sukhumvit Rd. Tél: 253 26 73.

FOLIES CAFÉ

Restaurant, café, pâtisserie, boulangerie.
Dans l'enceinte de l'Alliance Française.
29 Sathorn Tai Road, Bangkok 10120.
Tél: 679 20 56. Fax: 251 30 58.

INDIGO

Dans un style colonial, un oasis en plein
coeur de Convent Road.
Nouveau menu - Spécialités du jour. Happy
hours pour les femmes de 17h30 à 20h.
Parking gratuit à l'entrée. Ouvert tous les
jours de 17h30 à 2h00 du matin.
Dernière commande à 23h30.
6 Soi Convent (à l'opposé du Shenanigans)
Tél : 235 32 68 Fax : 234 51 07
Email : indigo@loxinfo.co.th

LE MÉTROPOLITAIN (depuis 1968)

(Pierre Ségui) Le plus ancien restaurant
français de Bangkok en activité.
Gaysorn Plaza, rez-de-chaussée,
999 Ploenchit Road, Bkk 10330.
Tél: 656 11 02, Fax: 656 11 03

LE MOULIN DE SOMMAI

Cuisine familiale servie dans une ambiance
conviviale. Ouvert tous les jours midi et
soir. Menu Set Lunch à 400 bahts.
93/3A Lang Suan Road,
Lumpini, Bangkok 10330.
Chef français. Tél: 652 25 13

LYON

Une cuisine raffinée servie dans une
ambiance distinguée. Fermé le dimanche
midi. Set-lunch: 240 bahts net.
33/2 Soi Ruam Rudee 2,
Ploenchit Road, Bangkok 10330.
Tél: 253 81 41.

PHILIPPE RESTAURANT

Sukhumvit (Prompong Station)
20/15-17 Sukhumvit Soi 39,
Sukhumvit Road, Bangkok 10110
Tél : 259 45 77-8 Fax : 261 99 07

RENDEZ-VOUS

20/12-15 Ruam Rudee Village
Soi Ruam Rudee, Ploenchit Road,
Bangkok 10330. Métro : Ploenchit
Tél : 252 98 20. Fax : 254 29 30
Email : rendez-vous@bangkok.com

Internationaux

CHISTERA

Au buffet ou à la carte, le restaurant
Chistera vous propose tout au long de la
journée d'excellents plats provenant des
quatre coins du monde.
Situé au 2ème étage du Novotel Siam
Square, le Chistera vous réserve un accueil
chaleureux et vous offre une vue imprenable
sur Siam Square et son débordement
incessant d'activités.
Siam Square soi 6, Bkk 10330.
Tél: 255 68 88 ext. 2516-7, Fax: 255 18 24
Ouvert tous les jours de 6h à 2h.

INTERNATIONAL BEER HOUSE

Cuisine copieuse. Restaurant en plein air.
Jardin tropical très agréable.
A deux pas de soi Cowboy.
Sukhumvit soi 23, Bangkok 10330.
Tél: 661 75 91

SOHO

Bar à Tapas et restaurant.
Service restauration jusqu'à 1h30
(dernière commande). Terrasse.
44/15, Convent Rd. En face de l'église.
Parking gratuit.
Tél: 632 03 11 Fax: 632 03 13
E-mail: sohobkk@yahoo.com

TALISMAN

Une cuisine originale basée sur les épices
dans un décor exceptionnel.
68/2 Soi 20 Sukhumvit Rd.
Tél/fax: 258 80 08-9

Chinois

LOK WAH HIN

Cuisine cantonnaise et Szechuan. Dim Sum
et spécialités chinoises dans une atmo-
sphère orientale pleine de grâces.
Pour les groupes, six salons privés de 12 à 50
personnes. Novotel Siam Square 2ème
étage, Siam Square soi 6, Bangkok 10330.
Tél: 255 68 88 ext. 2519-20, Fax: 255 18 24
Ouvert tous les jours de 11h30 à 14h30 et
de 18h à 22h30.

Diners-croisières

LOY NAVA DINNER CRUISE

Croisières gastronomiques de 18h à 20h et
de 20h à 22h à bord de la Tahsanee Nava,
une ancienne barge à riz en bois de teck
d'une élégance soignée.
Quai si Phraya Express-boat.
Tél: 437 49 32 / 437 73 29. Fax: 438 3098.
E-mail: loynava@hotmail.com
Website: www.loynava.com

Italiens

CAFFE DI ROMA

Nouvelle adresse en plein coeur de
Patpong, cuisine italienne soignée, chef
italien, fruits de mer, pâtes fraîches mai-
son, pizzas cuites au feu de bois.
3 Soi Patpong 2, Patpong Road,
Suriwongse, Bangrak, Bangkok
Tél : 632 82 50 Fax : 632 82 51
Email : caffediroma@siam-mail.net

DUILIO'S

Un restaurant italien,
une très bonne cuisine.
Pizzas au feu de bois. Terrasse extérieure.
House N.17 Sukhumvit Road Soi 49.
Tél: 258 79 30. Fax: 945 04 98.

FOCAZZIA

Pour dîner ou un simple snack de nuit,
Focazzia offre une carte qui séduira le plus
exigeant des Italiens. N'oubliez pas la spé-
cialité de la maison, le sandwich Focazzia,
dont le nom a inspiré celui du restaurant.
Novotel Siam Square,
Siam Square soi 6, Bangkok 10330.
Tél: 255 68 88, Fax: 255 18 24
Ouvert tous les jours de 6h30 à 2h.

Latino

LA HAVANA

Restaurant latino, salsa club, world music.
Tous les jours, happy hours de 17h30 à
19h30. Club bondé le week-end. Grande
sélection de salsa de Cuba.
Cours de danse individuels ou en groupe.
Direction portoricaine. Parking gratuit.
6/5/6 Soi Sukhumvit 22, Klongtoey,
Bangkok 10110. Tél: 204 11 66
Ouvert de 15h à tard dans la nuit...

Méditerranéen

CAFE BONGO

Ouvert du lundi au vendredi de 11h à 1h du

matin. Samedi de 18h à 1h.
44 Convent road, Silom.
Tél: 266 35 45, 237 34 35

Suisses

CAFÉ SWISS

Spécialités: fondues, raclettes. Décor de
chalet suisse, même l'odeur du pin y est.
Swiss Lodge 3 Convent Road,
Silom, Bangkok, 10500.
Tél: 233 53 45, Fax: 236 94 25

WILLIAM TELL

Restaurant suisse avec terrasse.
19/1 Soi 20, Sukhumvit Road.
Tél: 258 15 16.
Fax: 650 89 87.

Thailandais

HARMONIQUE

N.22 Charoenkrung 34,
Bangkok 10500.
Tél: 630 62 70, 237 81 75

LE LYS

75/2 Lang Suan Soi 3,
Lumpini, Pathumwan, Bangkok 10330.
Tél: 652 24 01, Fax: 652 24 02

SUAN THIP

Au bord du fleuve Chao Phraya,
dans un cadre de verdure.
Cuisine traditionnelle.
17/9 Sukhaplachaban 2 Rd,
Pakkred, Nonthaburi.
Tél: 583 37 44 / 583 45 40-2

Services

AT EASE EXPAT AGENCY

Cette agence pour expatriés satisfait tous
vos désirs : ménage, location de voitures,
chauffeurs, organisation de soirées, garde
d'enfants...
Contacter Soleen.
5th Floor Mercury Tower,
540 Ploenchit Road, Bangkok 10330.
Métro : Chit Lom
Tél : 658 60 75 Fax : 658 60 79
Webpage : www.ateasegroup.com
Email : soln@ateasegroup.com

Tailleurs

MISTER SINGH'S FASHION GALLERY.

- Bangkok

Giorgio Bettoni
315/2 Zone C Skydome près du Asia
Bookstore dans le World Trade Center
Rajdamri road 10400
Tél : 255 62 07

- Phuket

Mister singh's fashion gallery
26/2 Rat-U-Thit 200 Pee road, Patong
beach, Phuket 83150
Tél : (076) 345 037, 345 038- 9

Traiteurs

FOLIES

● Service commercial:

382 soi Amorn,
Nanglichee Road,
Bangkok 10120.
Tél: 286 35 53 / 678 41 00 / 678 42 36
Fax: 213 25 84.

● Point de vente Nanglichee:

309/3 Nanglichee Road.
Tél: 286 97 86

FOLIES CAFÉ

29 Sathorn Tai Road,
Bangkok 10120. Tél: 679 20 56

LA BOULANGE

2-2/1 Convent Road, Silom,
Bangrak, Bangkok 10500
Tél : 631 03 54-5 Fax : 631 03 56

Transports Déménagements

GLOBAL SILVERHAWK

207 Soi Saeng Uthai,
Sukhumvit 50 Road Kwang Prakanong,
Khet Klongtoey, Bangkok 10250.
Contacter : Yannick Louthou (SANTA FE)
Tél: (662) 742 98 90-4 Ext.7130
Fax: (662) 741 40 89
E-mail: globalbk@loxinfo.co.th

TRANSPO

134/28-32 Soi Athakravi 3,
Rama IV road, Klongtoey,
Bangkok 10110.
Tél: (662) 259 01 16 / 258 11 10
Fax: (662) 258 65 55
E-mail: transpo@ksc15.th.com.
Contacter Christophe Chevalier, qui parle
français.

Vidéo Clubs

DAVIDÉO

Vidéoclub francophone.
400 films. Classiques, dessins animés,
nouveau tous les mois.
Réservation des films possible.
Ouvert du lundi au vendredi de 10h à 20h
et le samedi de 10h00 à 17h00.
Livraison et retrait à domicile.
Thai Wah Tower 1, rez-de-chaussée.
21/72 Sathorn Road, Bangkok 10120.
Tél/fax: 285 09 94.
E-mail: davidéo.bangkok@anet.net.th

RENDEZ-VOUS

20/12-15 Ruam Rudee Village
Soi Ruam Rudee,
Ploenchit Road, Bangkok 10330.
Métro: Ploenchit
Tél : 252 98 20. Fax : 254 29 30
Email : rendez-vous@bangkok.com

VIDÉO FRANCE

21/17 Sukhumvit Soi 4, Bangkok 10110
Tél : 255 57 03 Fax : 254 76 83
Du choix, des nouveautés tous les mois.

Vins et spiritueux

WINE CONNECTION

● Showroom
39/13-14 [soi Sawadee] Sukhumvit 31
Bangkok 10110.
Ouvert tous les jours
de 11h00 à 21h00
● Cash & Carry
110/1 Soi Sribumpen,
Chongnonsee, Yannawa,
Bangkok 10120
Tél: 711 97 19/20 Fax: 711 97 21
Email winecon@asiaaccess.net.th

BANG SAPHAN

Hôtels

SUAN LUANG RESORT

(Bang Saphan Yai)
Bungalows ventilateurs et climatisés dans
un jardin tropical, tenu par un couple
Franco-Thai, cuisine familiale et ambiance
conviviale. Sur place, location de moto, tuk-
tuk, plongée sous marine.
Un endroit pour les amoureux de la nature.
Bungalows à partir de 200 à 1,200 bahts.

Tel: (032) 691 663
Fax: (032) 691 664
www.suanluang-resort.com
Email: suanluang@prachuapa.net.th
13 Moo 1, Suanluang,
Bangsaphan,
Prachuabkirikhan 77140

KANCHANABURI

Hôtels

CUMSAED RIVER KWAI RESORT

Boutique-hôtel, 67 chambres avec vue sur la rivière Kwai, grand jardin tropical et piscine, restaurant et bar.
Réservations à Bangkok:
Billion Stars Development Co., Ltd.
Tél: (662) 377 24 69-70 / 732 09 55-9
Fax: 732 37 55
E-mail: cumsaed@hotmail.com
Site: http://www.cumsaed-resort.com

Services

DH.GESTION

Multi - services.
Vente de fonds de commerces et divers affaires.
Po.Box
10 Kanchanaburi 71000.
Tél: (01) 857 90 76.
Fax: (034) 624 279
E-mail: DH.GESTION@conseiller.net
site: www.DH-GESTION.com

KHORAT

Restaurants

LE PARIS

Vous apprécierez le cadre, le bon rapport qualité/prix et l'accueil chaleureux de Marco, toujours ravi de recevoir des francophones.
1, Manat Road (Kobkeo House),
30 000 Khorat (Nakhon Ratchasima).
Tél: (044) 24 10 31.

KRABI

Construction-Batiment

KRABI LAND AND CONSTRUCTION

Terrains, maisons, bungalows à Krabi, le paradis dans le Sud.
Contacteur Mme Pierrat
497/7 Uttarakit Road,
Muang 81000 Krabi
Tél/fax : 075-632 624 Mobile : 01-895 3301
Email : krabiland@hotmail.com

PATTAYA

Bibliothèque

CLUB JEAN DE LA FONTAINE

Le plus grand choix à Pattaya de livres français. 860 volumes du roman policier au prix littéraire 1999. Nombreuses revues à votre disposition.
Prêt: 20 bahts par livre.
Espace francophone, ouvert tous les jours sauf samedi et dimanche de 10h à 12h et de 15h à 18h.
280/3 Beach Road,
South Pattaya.
Tél: (038) 71 08 00 ext. 116

Cabinet médical

DR. OLIVIER CLINIC

Médecin Suisse, le docteur Olivier Meyer vous accueille avec plaisir dans son cabinet médical pour tout problème de santé, incluant les maladies contractables en milieu tropical.
Laboratoire à disposition.
Ouvert lundi-vendredi 9h00-18h00 samedi 9h00-13h00
20/23-24 Moo 10,
en face de l'hôtel Day & Night,
Pattaya Sud
Tél: (038) 72 35 21-2 Fax: (038) 72 35 22
Email : olivier@chonburi.ksc.co.th

Hôtels-restaurants

DAO CAFÉ

Hôtel Restaurant avec grand piscine. Cuisine thaïe et française. Fabrice, chef et patron, référence en matière de boulangerie et pizzas, vous attend avec vos enfants pour votre séjour loin de la ville et de la pollution. Ambiance détendue, chambres propres et climatisées à partir de 400 bahts. Pizzas à partir de 120 bahts.
Club house, 18/382 Moo Ban Chatkaw 9,
Soi Khao Noi, Pattaya.
Tél: (038) 427 041
Fax: (038) 422 817
E-mail : daocafe@hotmail.com

JOLIES MOMES

Petit bar français sympathique, ambiance amicale, air conditionné, snack, chambres climatisées, télé câblées et frigo.
A partir de 300 bahts/jour.
219/53 Soi Yamato,
20260 Pattaya.
Tél: (038)422 390
Fax: (038)710 519
Email : michel.bouquin@caramail.com

MA MAISON

Les chambres sont confortables, on aime l'ambiance chaleureuse, avec le verre de bienvenue et le plateau de fruits de mer.
Hôtel-Restaurant.
Beach Rd, Soi 13,
Tél: (038) 71 04 33-34 Fax: (038) 42 60 66

Montures optiques

ASIA PLUS TRADING

En direct d'usine, les montures optiques de qualité, certifiées et garanties plaquées or à partir de 1,000 bahts, métal branches ressort style Calvin Klein 600 bahts. Catalogue complet disponible : détaillants, particuliers.
Direct Usine : (038) 23 29 12
Email : asiaplus@hotmail.com

Restaurants

DUILIO'S

Un restaurant italien, une très bonne cuisine. Pizzas au feu de bois.
192 Central Road, à côté du Foodland.
Tél: (038) 427 154, 428 210
Fax: (038) 427 155

PHUKET

ALLIANCE FRANÇAISE

Thanon Pattana, soi 1/3,
Phuket 83000.
Tél/Fax: (076) 22 29 88

Agences de voyages

PHUKET ANDAMAN TRAVEL

Nombreuses promotions sur excursions à Phi Phi Island et Krabi.
Voyages organisés, billetterie.
Renseignements au 344 620 ou 342 509.
Soi Sansabai (Sawatdirak Road),
Patong Beach.
Ouverture :
9h00 à 22h00.
Tél: 24 46 20 ou 34 25 09

Ecoles de plongée

SEAWORLD DIVE TEAM

Croisières plongées aux îles Similan, Surin et Richelieu Rock. N'en rêvez plus...
Embarquez maintenant! Sorties à la journée: Shark Point, Racha Yai et Phi Phi. Séjour de 3 ou 4 jours aux îles Similan, Surin, Hin Daeng, Birmanie.
Tous les cours sont en français.
Tél/fax : (076) 341 595
177/3 Rat-U-Thit,
Song Roi Pee Road,
Patong Beach,
Phuket 83150
Website : http://www.seaworld-phuket.com
Email : seaworld@phuket.ksc.co.th

Hôtels, résidences

CENTRAL KARON VILLAGE

35/37 Moo1, Patak Road,
Karon Beach,
Phuket 83100
Tél: (076) 286 300-9
Fax: (076) 286 316
Site internet: www.centralhotelsresorts.com

CONFORT RESORT PATONG

18/110 Ruamjai Road, Patong, Kathu
Phuket 83150
Tél: (076) 345 688-98
Fax: (076) 345 700
E-mail : info@comfortresortphuket.com
Website : www.comfortresortphuket.com
Le choix qui s'impose pour un hôtel à Patong : prix modeste et service souriant

HORIZON BEACH RESORT HOTEL

Soi Kepsap,
Thaveewong Road,
Patong, Phuket
Tél: 076-292 526-30
Fax: 076-292 535
Email : horizon@horizonbeach.com
Website : www.horizonbeach.com
Au milieu d'un paysage magnifique, ce resort luxueux propose 160 chambres de style "Bungalow" avec deux piscines près de la plage, des magasins et de la vie nocturne de Patong.
Une combinaison parfaite entre le prix, le service et le lieu.

NOVOTEL PHUKET RESORT

Kalim Beach Rd, Patong,
Phuket 83150.
Tél: (076) 34 27 77.
Fax: (076) 34 21 68
E-mail: novotel@phuket.com
Website: http://www.hotelweb.fr

SWISS PALM BEACH

Appartement-hôtel à seulement 150 mètres de la mer, avec piscine, jardin, bar et restaurant. Appartements tout équipés.
P.O. Box 37, Patong Kathu, Phuket 83150.
Tél: (076) 34 20 99, (076) 34 23 81
Fax: (076) 34 20 98

THE BOATHOUSE

Un hôtel pour ceux qui ne veulent pas être à l'hôtel.
Wine & Grill, cuisines thaïe et européenne.
L'une des meilleures tables de Phuket.
Réservation conseillée.
Kata Beach, Phuket 83100.
Tél: (076) 33 00 15 Fax: (076) 33 05 61

Informatique

ALL FOR PC

Ordinateurs, périphériques, accessoires et consommables. Installation et maintenance. Développement de logiciel.
Location de PC et périphériques.
Catalogue en ligne à www.allforpc.com (mise à jour hebdomadaire). Livraison dans toute la Thaïlande (logiciels et claviers en français sur demande).
AllForPc Co.,Ltd.
122/9 Ranong Road
83000 Phuket
Tél: (076) 234 632-3 Fax:(076) 234 604
E-mail:info@allforpc.com
Website: www.allforpc.com

Office du Tourisme

TAT

(Office de Tourisme Thaïlandais)
(pour Phuket, Phang-nga, Krabi)
Tél: (076) 211 036/ 212 213
Fax: (076) 213 582
Email : tathtkt@phuket.ksc.co.th

Piscines

PISCINES JEAN DESJOYAUX

Head Office Thaïlande J.d Pool Thailand
Co.6/2 M.2 Thepkrasatri Rd,
T. Kohkaew, Amuang Phuket 83000.
Tél. (66 076) 23 97 71-6 Fax: 23 97 76

Restaurants

BALUCHI RESTAURANT

Les meilleurs kebabs et curries indiens sur l'île de Phuket, avec deux chefs cuisiniers indiens de Delhi. Spécialités : Poulet Tandoori, Poulet Beurre et Basmati Biryani, avec nans, parathas et rôtis préparés dans un four en terre "Tandoor".
Horizon Beach Resort Hotel
Soi Kepsap, Thaveewong Road,
Patong, Phuket
Tél: 076-292 526-30 Fax: 076-292 535

BANN RIM PA

Cuisine royale thaïlandaise.
6/829 Bann Nakatani Village, Prabaramae Road, Tambol Kamala, Amphur Kathu, Phuket, 83120
Tél: (076) 344 789 Fax: (076) 342 460
http://www.baanrimpa.com

LA BOUCHERIE RESTAURANT

169/14-15 Soi Sansabai,
Patong Beach. Tél: (076) 34 45 81
Spécialités de viande rouge.
Très bon restaurant.

LE GALION

Restaurant thaï et fruits de mer.
Buffet thaï à 200 bahts seulement.
Soi Sansabai, Patong. Tél: (076) 345 041

RAYONG

AO PRAO RESORT

60 Moo 4 Tumbon Phe,
Amphur Mueang.

Rayong 21160.
Tél: (038) 616 883 Fax: (038) 616 885.
Bureau des ventes et réservations:
361 Krungbonburi Road,
Klong Sam, Bangkok 10600.
Tél: (662) 438 97 71-2 Fax: (662) 439 03 52
E-mail: aoprao@fareast.net.th
Http://www.aopraoresort.com

NOVOTEL CORALIA RIM PAE RAYONG
Hôtel de plage à 2 heures et demie de route de Bangkok. Plusieurs piscines, une restauration variée et de qualité vous attendent ainsi qu'un choix d'activités et d'animations maison. Le label Coralia vous garantit des vacances réussies dans un cadre calme et verdoyant.
Equipe de direction francophone.
4/5 Moo 3 Pae-Klaeng-Kram Road, Charkpong, Klaeng, Rayong 21190
Tél: (038) 648 008-12
Fax: (038) 648 002
Email: novotel@loxinfo.co.th

SERVICE APARTMENTS & RESIDENCE

Kanary Bay, Rayong:
50 Beach Rd, Paknam,
Muang, Rayong 21000.
Tél: (038) 80 48 44 / 61 90 25
fax: (038) 80 48 88.
Mail: kanarygm@ksc.th.com

SAMUI

Agences de voyages

SAMUI EVASION

"La liberté votre problème,
l'Evasion notre domaine"
Hotels et Bungalows de différents standards. Accueil, transferts, Visite à l'hôtel. Circuit Mer et Terre avec guides parlant français.
Tél: (077) 230 159, 230 796
Fax: (077) 230 159, 230 438
E-mail: holidays@samuievasion.com
Site: www.samuievasion.com

D.J. PARADISE TOUR

Une autre façon de voyager
Cette agence de voyages, tour opérateur a un management franco-belge.
Circuits à la carte, séjours et excursions dans toute la Thaïlande, organisation de programmes de plongée sur Koh Samui, Koh Tao et Phuket (croisières).
34/7 Moo 4,
Ban Bang Rak,
Koh Samui 84320.
Po. Box 59, Nathon,
Koh Samui 84140.
Tél/Fax: 66 (0) 77 427 590.
66 (0) 77 232 028.
Mobile: 66 (0) 1 892 63 72
E-mail: djparadise@samart.co.th
<mailto:djparadise@samart.co.th>
Website: http://www.djparadisetour.com
<http://www.djparadisetour.com>
Licence TAT nr. 31/0153

Boutiques

PRETTY WOMAN, Brigitte et Pla.
Salon de beauté hommes et femmes.
Coiffure, massages faciaux, manucure, soins pour le visage avec des produits naturels.
Egalement une ligne de vêtements personnalisée, tissus en provenance d'Inde, de France (stretch) et de Hong Kong.
Pour agrémenter le tout, une collection de

bijoux fantaisie et accessoires pour tous les goûts et toutes les bourses.
Salon de beauté,
68 Moo1, Bophut
E-mail: sawadeetilac@hotmail.com

Cocktail bars

EXOTICA

Le rendez-vous des francophones à Bophut. Terrasse privée avec vue sur la mer, un choix de plus de 50 cocktails.
Bibliothèque française.
Location de jeeps 4x4 et de motos avec assurance, pour des vacances sans mauvaises surprises.
Ouvert tous les jours de 18h à 1h. 73/1 Bophut Beach, Koh Samui.
Tél: 01 996 63 02

Ecoles de plongée

PAPILLON DIVE CENTER

Cours PADI. Plongées à la journée et baptêmes sur Koh Tao et les environs de Koh Samui, encadrées par une équipe franco-thaïe. Papillon Diving possède son propre speedboat, un compresseur Bauer Mariner, des bouteilles de douze litres aluminium et tout l'équipement nécessaire.
1 Chaweng Beach, Koh Samui 84320.
Tél: (077) 23 11 69.
E-mail: papillon@ksc.th.com
Website: http://www.papillonsamui.com

EASY DIVERS

Padi 5 Star Dive Center
Equipe française expérimentée et sérieuse.
Le centre de plongée Easy Divers à Bophut est heureux de vous accueillir pour des cours de tous niveaux: du débutant au professionnel, et propose également des sorties journalières à Koh Tao, au Marine National Park d'Anghong, à Sail Rock, etc... Croisières de 5 à 10 jours aux îles Similan de novembre à avril.
51/1 Moo1 Bophut, Koh Samui, Suratthani 84320
Tél. 66 77 245 026
Fax. 66 77 245 516
E-mail: jeff@samuinet.com

Hôpital

SAMUI INTERNATIONAL HOSPITAL (ANCIEN CHAWENG HOSPITAL)

Hôpital privé ouvert 24H/24. Médecine générale, voyages petite chirurgie, pédiatrie et dentiste. Service d'urgences, radiologie, laboratoire et ambulance. Le seul hôpital de Koh Samui où l'on parle français, allemand et anglais. Chambre tout confort. Piscine. Accepte tout type d'assurance pour les admissions.
90/2 Moo 2, Bophut, Chaweng beach, Koh Samui 84320 Suratthani.
Tél: 66.77.230.781-2
Fax: 66.77.230.049
E-mail: info@sih.co.th
www.sih.co.th

Hôtels

AXOLOTI VILLAGE

Axolotl Village, à Ban Tai, Maenam, est un resort qui prend soin de votre santé, qui se préoccupe de restaurer l'harmonie dans votre vie et l'unité entre votre corps et votre esprit.

Tout cela à l'aide de séances de bioénergie, Tai chi, Reiki et bien d'autres choses encore.
Axolotl Village, c'est aussi 34 bungalows de style thaï traditionnel sur une plage de rêve, un restaurant, La Luna, renommé pour ses cuisines thaïe, végétarienne et italienne.
12/1 Moo 5, Ban Tai, Maenam.
Tél/Fax: (077) 420 017
Email: info@axolotlvillage.com
Website: http://www.axolotlvillage.com

CENTRAL SAMUI BEACH RESORT

208 chambres Deluxe.
Situé sur la plus belle plage de l'île, le Central Hotel est un véritable paradis tropical.
Hall d'entrée majestueux, décor fastueux et service somptueux. Chambres de standard international avec toutes les facilités contemporaines et vue sur la mer.
Piscine et jacuzzi en bordure de plage.
Authentique restaurant thaï et café continental. BBQ côté plage et bar contigu à la piscine.
Un endroit idéal pour de vraies vacances. Salle de réunion pour 200 personnes.
Sports nautiques, tennis, salle de gym, sauna et massage traditionnel à disposition.
Chaweng Beach, Koh Samui, 84320 Suratthani.
Tél: (077) 23 05 00, Fax: (077) 42 23 85.
E-mail: cenguest@samart.co.th
Website: http://www.centralgroup.com

CHEZ BAN BAN RESORT

Le Mas de Provence Bar & Restaurant
Big Bouddha Beach
Petit resort de 10 bungalows en bord de mer. Grand bar, restaurant avec terrasse ombragée. Un des meilleurs rapports qualité-prix de l'île.
Spécialités: ongle à l'échalote, filet de boeuf sauce au poivre et fondue fromage au choix ou fondue bourguignonne. BBQ de boeuf.
Terrain de boules, jardin, détente.
Tél: 66.77.245.135 Fax: 66.77.425.515
Mobile: 01.868.4384
http://www.thaisouth.com.ban-ban

JUNGLE PARK BUNGALOWS AND RESTAURANT

Lamai Beach, Koh Samui 84310.
Ambiance chaleureuse dans un hôtel de charme, cuisine franco-thaï, management français.
Tél: 77 418 034 (037) Fax: 77 424 110
E-mail: inforesa@jungle-park.com
http://www.jungle-park.com

LE CHABLIS BED & BREAKFAST HOTEL

Le Chablis B&B Hotel se situe sur la meilleure plage de l'île, Chaweng Nord, à deux pas de tous les centres d'intérêt. 16 chambres et 2 appartements (avec 2 chambres) de tout confort, de standard international. Accès privatif à la piscine et au restaurant en bord de plage du Corto Maltese. Prix raisonnables.
Direction française.
119/22 Moo2 T. Bophut Chaweng Beach Rd.
Tél: (077) 42 26 01 Fax: (077) 42 25 44
E-mail: chablis@samart.co.th
Website: http://www.samui-chablis.com

MUANG KULAYPAN HOTEL

Un hôtel de caractère avec 41 chambres singulièrement décorées avec balcon ou jardin privatif et tout le confort moderne. Au nord de Chaweng Beach, le jardin de style s'ouvre sur 100 mètres de front de mer, un sentiment d'espace et de liberté unique. Mélangeant arts, traditions et une architecture atypique, Muang Kulaypan

Hotel est la réflexion de nos attentes pour se ressourcer en toute quiétude. L'hôtel dispose d'une piscine de carrelage noir, un restaurant thaï avec 12 Salas traditionnels et un bar de plage.
Le service est convivial et personnalisé apportant le meilleur de l'hospitalité franco-thaïe.
Plus qu'un hôtel, une simplicité avec laquelle chacun s'empolit de sérénité.
Tarifs spécifiques pour expatriés et Thaïlandais.
Muang Kulaypan Hotel
The Leading Boutique Hotel on Koh samui, Chaweng Nord, Koh Samui.
Tél: (077) 422 305 Fax: (077) 230 031
Email: kulaypan@sawadee.com
Webpage: http://www.kohsamui.net.kulaypan

PAPILLON RESORT

Profitez de la vue merveilleuse et du calme de ce sympathique resort entièrement rénové, dirigé par une équipe française. Chacun des 20 bungalows, décoré dans le style lana-thaï, possède air-conditionné, TV satellite et chaîne vidéo intérieure, minibar, room-service, laundry-service.
Restaurant. Agence de voyages.
1 Chaweng Beach, Koh Samui 84320.
Tél: (077) 23 11 69.
E-mail: papillon@ksc.th.com
Website: http://www.papillonsamui.com

THE PRINCESS VILLAGE

Depuis 1990, maisons thaïes style Ayutthaya. Nichées sous les cocotiers dans un superbe jardin tropical, sur la plage principale de l'île. Une retraite idéale. Superbement décorées, les habitations sont de tout confort. 12 bungalows à caractère très privé, sur fond de culture siamoise. Terrasse particulièrement restaurant au bord de mer pour les petits déjeuners et restaurant Moon Terrace pour les meilleures spécialités thaïes ou internationales.
Soirées barbecue fruits de mer.
Management suisse, gage de qualité.
Chaweng Beach, Koh Samui.
Tél: (077) 422 216
fax: (077) 422 382
E-mail: pv@samuidreamholiday.com
Website: http://www.samuidreamholiday.com

SAMUI BEACH RESORT

Situé à Lamai Beach, ce resort est un endroit idéal pour passer des vacances confortables et abordables en bordure de mer (à partir de 400 bahts). Bungalows et chambres au coeur d'un jardin tropical.
Restaurant côté mer servant un menu international et thaï. A 10 minutes de la vie nocturne. Nombreux services à disposition.
124/11 Moo 3, T. Maret Lamai., Koh Samui 84310 Suratthani Thailand
Tél: (077) 424 033
Fax: (077) 418 404
http://www.samuibeachresort.com
E-mail: info@samuibeachresort.com

THE WHITE HOUSE

Depuis 1983, le paradis sur terre. Chaque convive est reçu comme un président. Vous vous sentirez chez vous. The White House est situé sur une plage de sable blanc, dans une baie calme et romantique, idéale pour se relaxer.
Maisons typiques thaïes établies dans un luxuriant jardin tropical.
Décoration d'art chinois et thaï. 8 suites Junior, 16 chambres Deluxe et 16 chambres Superior équipées de toutes les facilités modernes. Piscine et jacuzzi.
Restaurant thaï et international pour les gourmets, en bordure de plage avec superbe vue. Un endroit de rêve.

Management suisse, gage de qualité.
Chengmon Beach,
Koh Samui.
Tél: (077) 245-315-7 Fax: (077) 245-318
E-mail: htlwhite@loxinfo.co.th
Website: <http://www.samuidreamholiday.com>

ZAZEN BUNGALOWS

Mon petit paradis est un petit resort, ambiance guest-house, bungalows patinés et bien décorés, très sympa, avec bungalows; resto et bar sur la plage. Le bar possède billard, kiker et vogelpick et de la bonne miousse. Deux mamas préparent des plats thaïs ou internationaux, délicieux!
Windsurf, canoë, pétanque, plongée et plein d'autres excursions à disposition.
Contacter Ti et son copain Alex, ketcher de Bruxelles, feront de tes vacances un rêve.
Tél: (077) 425 085 Fax: (077) 425 177
GSM Ti: (01) 891 60 35
GSM Alex: (01) 807 20 70
E-mail: alex_andries@hotmail.com

Internet / informatique

WWW.SAMUI-INFO.COM

Maintenant en ligne, toutes les infos de Koh Samui en français: avion, train, bateau, visas, attractions, hôtels, restaurants, et bien plus. Le portail francophone de Koh Samui et sa région. Créer son site à Koh Samui. Christian & Christophe conseillent et conçoivent votre futur site internet pour votre hôtel, resort, restaurant, magasin, etc. Service de maintenance P.C. (sauvegarde, réparations, nettoyage, virus, etc.)
Service publicité au (077) 418 153 ou contact@samui-info.com
Tél/Fax: (077) 418 153 ou 01 271 76 80.
E-mail: contact@samui-info.com

Immobilier

APARTEMENTS - MAISONS

Location/vente d'appartement - 85 m2
location de maisons - 130 m2
Jour-semaine-mois-année. Situé à Chaweng Nord, à 10 min de l'aéroport et à 500m au nord de l'hôpital international de Chaweng, en face du Marina Bungalows.
Se trouve dans une cocoteraie, au calme, meublé tout confort, air conditionné, eau chaude... A 100m de la plage de Chaweng et 5 min des magasins et de la vie nocturne.
Management français.
Tél: 01 431 79 95 Tél/fax: (077) 41 31 78
166/70 Moo2, T. Bophut, Koh Samui, 84320 Surrathani

Piscines

JEAN DESJOYAUX

1er réseau exclusif mondial.
Rapidité de construction (10 jours).
Toutes formes, toutes dimensions
Deux techniques:
- structure béton armé par coffrage permanent actif
- filtration sans canalisation.
Garantie internationale de 10 ans
177/3 Moo 1, Ring Rd, Bophut
(face au World Resort),
Koh Samui.
Tél: (077) 427 356 Fax: (077) 245 222

Pour les enfants

THE PLAYROOM

La seule garderie équipée pour les enfants à Koh Samui. Des salles de jeux, une aire de repos avec TV & vidéo, des toilettes à leur usage exclusif, fruits frais et eau minérale à

discretion. L'équipe est expérimentée, avec un encadrement européen.
Pour enfants de 1 an à 9 ans. Tarif: 150 bahts de l'heure. Des conditions spéciales peuvent être accordées aux résidents de Koh Samui.
The Playroom,
49/1A Chaweng Beach Road (en face du Munchies Resotel). Tél: 230 626

Pubs & Bars

ROOF PUB

Entre Lamai et Chaweng, Opp. Jubilee restaurant.
Ton Takien Beach, Koh Samui 84310
Surrathani - Thaïlande
Tél: (01) 788 64 62
E-mail: roofpub@caremel.fr
Bar français, ambiance latino, spécialisé en Rhum arrangé (vanille, banana, ananas, chili, coconut...), servant des tapas, avec une piscine et serviettes à dispos pour les soirées chaudes. Bar branché aux couleurs du Che, dirigé par les très sympas Benoit et Cyril.
Fête votre révolution: "Ne gaspiller plus d'eau, buvez du Rhum"

Remise en forme

HEALTH OASIS RESORT

Un programme total de remise en forme, jeûne, purification, rajeunissement.
Problèmes de poids, de tabagisme, candidose, SPM, stress. Nettoyage du colon, foie, reins, sang, parasitose.
Restaurant végétarien/italien. Sauna phyto. Bungalows air conditionné et ventilateurs.
Cours de massage et de cuisine thaïs.
Reiki, yoga. Programmes pour les enfants.
26/4 Moo 6, Bangpo,
Maenam, Koh Samui, Surrathani 84330.
Tél. (077) 42 01 24 / 23 62 55 Fax: 42 01 25.
Mail: contactus@healingchild.com

Restaurants

BAN HUA THANON

SEAFOOD RESTAURANT

"Certainement la meilleure table de Koh Samui" ont écrit des clients enchantés par l'authentique cuisine thaïe et chinoise que présente ce restaurant spécialisé dans les poissons et fruits de mer. La proximité du marché de Hua Thanon, le plus gros village de pêcheurs de Koh Samui, ainsi qu'un aquarium dans le restaurant, garantit la fraîcheur et la qualité des produits que présente Khun Ban, à des prix très raisonnables.
Le cadre est très agréable, avec une terrasse sur la mer, c'est sur la route principale, 50 mètres avant le marché de Hua Thanon, en venant de Lamai. A ne pas rater!
207 Moo 1, Ban Huathanon.
Tél/fax: 077-418 355
Ouvert tous les jours de 10h00 à 23h00.

CHEZ ANDY

Beer & Grill Garden
Steak House/ Swiss Restaurant/ Tapas Bar
164/4 Chaweng Beach Road, en face du Swensen, Koh Samui, 84320 Surrathani
Réservation au (077)422593.
Ouverture journalière de 15h30 à 1h00.
Cuisine internationale de grande qualité préparée par un chef suisse.
Toutes sortes de viandes ou fruits de mer, à la carte ou buffet. Très belle carte de vins.
Une étape culinaire obligée à Samui.

LA SIRENE

Bophut, village de pêcheurs.
5 ans de cuisine thaïe et française, raffinée et traditionnelle, déjà dans plusieurs guides.

Les meilleurs steaks et fruits de mer de l'île, dans un cadre magique avec une vue imprenable sur Koh Pangan.
Le patron, Gérard, se fera un plaisir de vous la faire découvrir.
Tours de jungle en 4x4, location voitures, maisons.
65/1 M. 1 Bophut Beach, Koh Samui.
Tél/fax: (077) 42 53 01

LE BATEAU

Depuis 1981, Koh Samui était une île du bout du monde, et déjà Darunee et Christian accueilleraient les voyageurs dans un cadre simple et agréable pour les restaurer d'un équilibre de cuisine belge, française et thaïe. Ayant parcouru à pied les nombreuses pistes, Christian vous propose entre amis une balade en 4x4 pour les découvrir ainsi que leurs épices et également les récifs coralliens.
La bibliothèque du resto est bien fournie. Chambres, studios à louer.
34/1 Bophut, près du carrefour de la Banque de Siam.
Ouvert midi et soir, fermé le mardi.
Tél: (077) 425 297.

L'EVENTAIL-CHEZ RENE

Bar Restaurant avec terrasse côté plage, vue panoramique. Atmosphère décontractée et bonne musique.
Direction française.
Chef français-Cuisine française.
Carte variée de cocktails.
Ouvert tous les soirs à partir de 17h30.
Bophut Village (Beach), Koh Samui.
Tél: 01.891.5128

ORIENTAL GALLERY & UPSTAIRS

Deux restaurants des plus fins sous un seul toit. L'Oriental Gallery, spécialisée dans la cuisine asiatique, vous servira au choix dans un jardin tropical ou dans un intérieur meublé d'objets d'art.
Upstairs est un restaurant méditerranéen et un espace musical à la mode.
39/1 Chaweng Beach Road,
Moo 3 Bophut, Koh Samui,
Surrathani 84320. Tél / fax: (077) 422 200

PAPA'S RESTAURANT

Bien connu pour ses steaks.
124/56, Lamai Beach,
84310 Koh Samui, Surrathani.
Tél: (66 77) 424 248

PAPILLON RESTAURANT

Au bord de la plage de Chaweng, au nord, ce restaurant décoré avec originalité sert des plats thaïs et français élaborés avec soin.
Outre la carte, Papillon vous propose chaque soir son thème de spécialités culinaires. Sur commande, le chef français pourra aussi vous préparer un menu gastronomique.
1 Chaweng Beach, Koh Samui 84320.
Tél: (077) 23 11 69.
E-mail: papillon@ksc.th.com
Website: <http://www.papillonsamui.com>

SEAQUEST SAMUI

restaurant café pub
En plein centre de Chaweng, venez découvrir le Seaquest Restaurant, climatisé, décoré d'aquariums, ouvert de 9h à minuit. On vous servira petit déjeuner, cuisines thaïe, européenne, italienne et fruits de mer. Vous pourrez prendre vos repas et apprécier nos délicieux cocktails en compagnie de requins et poissons multicolores. Sur notre terrasse extérieure, vous suivrez l'animation de la ville, et sur le toit, dans un décor original et intime, vous pourrez admirer le lac.
Une sympathique équipe vous attend pour vous faire découvrir notre restaurant.

200/1 Moo2, Bophut, Chaweng Beach,
Koh Samui 84320 Surrathani
Tél: 66 77 422 653 Fax: 66 77 422 652
<http://www.samui.sawadee.com/seaquest>
SEAQUEST@ifrance.com

STARFISH AND COFFEE

Bophut, un des derniers villages de pêcheurs. Starfish & Coffee, un des premiers lieux à découvrir: un restaurant café, une petite boutique et un salon de massage. C'est un décor, une ambiance, une cuisine, des objets rares, le tout côté plage. Un art de vivre, celui du plaisir que Agnes et Phiwana vous proposent de découvrir. Starfish & Coffee, pour faire durer le plaisir.
Ouvert tous les jours.
51/7 Moo 1 Bophut Village.
Tél: (077) 42 72 01

Tailleurs

ARMANI SUITS-INTERNATIONAL

Tailleur pour femmes et hommes, sur mesure. Mr. Suntos - Mr. Sunny
91 Moo 3, Chaweng Beach Rd.,
près de Central Samui Hotel,
Koh Samui 84320 Surrathani.
Tél: (077) 422 387 Fax: (077) 422 387
Excellent rapport qualité-prix. Jusqu'à 40% sur les tarifs européens. Possède tous les tissus et couleurs sur le marché. Demandez Suntos ou Sunny, qui vous conseilleront (sur mesure en 18 heures seulement).
Un tailleur au goût du jour.

CHAWENG BOUTIQUE & THAI SILK

Tailleur, sur mesure pour dames et hommes. Nombreux tissus et coloris. Prêt en 24h. Accepte toutes les principales cartes de crédit internationales. On passe vous prendre à votre hôtel sur simple coup de fil au: (077) 42 21 96. Fax: (077) 23 10 66.
Demander Rocky.
125 Moo 2, en face du Chaweng Regent Beach Resort, Chaweng Beach Road,
Koh Samui, 84320 Surrathani.

JOOP

Tailleur pour femmes et hommes, sur mesure. Chaweng Beach.
Tél/fax: (077) 413 237 Mobile: 01-979 36 53
Choeng Mon Beach.
Tél: (077)427 011
Email: joop@thai-visit.com
http://www.thai-visit.com/sa_mui/joop
Grand choix de tissus-cachemire, mohair... et plus de mille tons et couleurs différents.
Ouvert tous les jours de 10h30 à 22h30.
Propose un service de transport gratuit de votre hôtel à l'une des deux boutiques sur simple coup de téléphone.
Conseils et service de qualité.
Demandez Kenny.
Campagnes promotionnelles courant de l'année.

BIRMANIE

RANGOON

Agence de voyages

GULLIVER

Travel & Tours,
spécialiste du voyage sur mesure.
Thuzar et Hervé FLEJO
51 B Inyamyang Street, Golden Valley
Avenue, Bahan Township, Yangon.
Tél / Fax: 951 513 160
Fax: 951 513 725 Portable: 951 720 151

Mail: GULLIVER@mptmail.net.mm
Web: http://members.aol.com/gulliverta/

CAMBODGE

PHNOM PENH

Ambassades

AMBASSADE DE FRANCE

1 bld Monivong.
Tél: (23) 430 020

AMBASSADE DU LAOS

15-17 bld Mao Tse Toung.
Tél: (23) 983 682

AMBASSADE DU VIETNAM

426 bld Monivong. Tél: (23) 362 531

AMBASSADE DU CANADA

Villa 11, rue 254.
Tél: (23) 213 470

SERVICES D'URGENCES

Police 117
Pompiers 118
Ambulance 119
Police pour expatriés
Tél: (23) 724 793

Antiquités

ORIENT

Antiquités chinoises
245 Quai Sisowath à côté
du café "La Croisette".
Tél: 023.21.53.08
Fax: 023.21.51.08
Email: orient@bigpond.co.kh
Grande sélection de meubles et d'objets
anciens des provinces chinoises.
Ouvert de 10h à 19h tous les jours et de 10h
à 13h le dimanche.

Bibliothèques

CENTRE CULTUREL FRANÇAIS

218 rue 184,
Tél: 023 721 383

Boutiques

A HAPPY PAINTING GALLERY

Peintures, cartes postales et T-shirts
exclusifs, "La galerie d'art au cambodge".
Hôtel Cambodiana, 313 quai Sisowath.
Hôtel le Royal,
Sangkat Wat Phnom
Tél: (855) 023 426 288 / 981 888 / 720 711
(012) 928 05
E-mail: happypainting@cmnet.com.kh

CHAMPA

Le meilleur de l'artisanat khmer sélection-
né pour vous. Soies, étoffes, sculptures,
bronzes, cuirs, artisanat traditionnel...
Hôtel Cambodiana,
313 quai Sisowath.
Tél: (855) 012 804 751
023 884 304
Fax: (855) 018 814 102
E-mail: dg_distri@bigpond.com.kh

Cabinets dentaires

CABINET DU DR LEO PHIV

Tous les soins dentaires. Prothèse,
orthodontie, chirurgie bucco-dentaire.

Sur RDV, du lundi au samedi de 9h à 19h.
Urgence 24/24
(y compris dimanche et jours fériés).
74 avenue Okhna Plong
(avenue 108, face à la gare).
Tél: 012 850 311

EUROPEAN DENTAL CLINIC

195 A Boulevard Norodom,
Phnom Penh.
Dr. Eric Le Guen, dentiste.
Dr. Piseth Poeung, dentiste.
Dr. Yupares Nimkarn, orthodontiste.
M. Philippe Guibert, prothésiste.
Secrétariat :
023 362 656, 011 811 159
015 832 159, 018 812 055
Email: eurodentalcl@bigpond.com.kh

IMI CABINET DENTAIRE

Dr Khot My, 193 rue 208
Tél: 855-23-212909,
855-16-880873
Email: khotmy@hotmail.com

Construction

COMIN KHMERE

Rénovation Electricité, climatisation.
Installation, maintenance, dépannage.
48 rue 214 Phnom Penh
Tél: 426 056 / 212 514 / 217 003
Fax: 426 622 / 211 781
Email: comin-khmere.pnp@camnet.com.kh

Guest Houses

REGA GUEST HOUSE RESTAURANT

Un jardin, une salle climatisée,
des plats raffinés, un bon rapport qualité /
prix. Chambres de 5 à 13 \$
33 rue 75 Phnom Penh
(à proximité de l'ambassade de France)
Tél: 012 830 587

THE LAST HOME GUEST HOUSE

Fine cuisine à prix abordable,
chambres de 2 à 10 \$.
47 rue 108 Phnom Penh.
A proximité du vieux marché (psar cha) et
de la poste centrale.
Tél: 023 724 917 / 012 831 702
Email: Sakith@forum.org.kh

Hôtels

L'OASIS LITTLE HOTEL

Chambres tout confort
(air conditionné, salle de bains,
TV Cable)
48 rue 9, Sangkat Tonlé Bassak
(à proximité du marché Kabko)
Contacter Pierrot :
123 218 357 / 012 944 382

ONE WAY

Cuisine française traditionnelle, chambres
tout confort de 20 à 35 \$, petit déjeuner
compris, restaurant avec jardin, location de
voitures, exposition permanente d'artisanat
khmer, formalités pour visa thaï, accueil à
l'aéroport.
136 Rue 308 angle du Bld Norodom.
Tél: (855) 12 849 871, 12 920 024, 12 948 578
Fax: (855) 23 720 515
Email: onewayrestaurant@bigpond.com.kh

Librairie

DG DISTRIBUTION

Le plus grand choix de presse française et
de livres en français sur le Cambodge et
l'Asie du Sud-est.

Hotel Cambodiana,
quai Sisowath.
Tél: (855) 12 804 751, (855) 23 884 304
Fax: (855) 18 814 102
E-mail: dg_distri@bigpond.com.kh

Pharmacies

NAGA PHARMACIE CENTER

Espace Pharmacie/Cosmétique de très
grande qualité. Ouvert 7/7 - 24h/24h
Hong Kong Building Center,
108 Bd Sothéaros. Tél: 855 23 21 23 24
E-mail: nmc@worldmail.com.kh

PHARMACIE DE LA GARE

La plus grande pharmacie phnompenhoise.
81 Bld Monivong
(à proximité de la gare).
Tél/Fax: (023) 426 855, Mobile: 012 805 908

PHARMACIE LE ROYAL

Pharmacie Le Royal avec son salon de
soins du visage et du corps, soins aminci-
sants avec des produits cosmétiques fran-
çais de très grande qualité.
Ouvert tous les jours de 9h à 20h sauf le
lundi matin.
113 Bld. Mao Tse Toung,
Parkway au rez-de chaussée.
Tel/Fax: 023 21 40 52
Email: idg@camnet.com.kh
Parking assuré.

Pubs

LE ZOO

Au 1er étage d'une maison coloniale, le
Zoo explore toutes les musiques : de la
Deep House au Zouk en passant pas le Jazz
et la Latino, un incontournable des nuits
branchées de Phnom Penh.
DJs tous les vendredis et samedis
à partir de 22h...
En semaine (mardi, mercredi et jeudi) ,
ambiance plutôt Bar mais rien ne vous
empêche de faire exploser la sono
(apportez vos CDs !)
2 bars. Happy Hour tous les jours de la
semaine de 20h à 23h :
Pour deux boissons commandées, la 3ème
est offerte.
Entrée payante vendredi et samedi
(2 \$ avec une conso), Sortie Gratuite.
36, rue 214 - Phnom Penh.
Ouvert du mardi au samedi à partir de 19h
jusqu'à... Tél : 012 900 123
Email : zoo@bigpond.com.kh

Restaurants

LE PIED DE COCHON

Près de la Place de l'Indépendance, le
restaurant vous propose, dans un cadre
agréable, des plats exclusivement français.
Ses prix très attractifs font du Pied de
Cochon l'un des restaurants les plus
fréquentés de la ville. Ouvert tous les jours
de 11h à 23h, climatisé.
156 rue 63. Tél: (012) 881 603

Santé

CABINET DE KINESITHERAPIE JEAN-CLAUDE DHUEZ

Masseur Kinésithérapeute, Rééducateur,
D.E., Rééducation, Drainage lymphatique,
Massage de relaxation, Massage aux huiles
essentiels, Réflexologie, foot massage.
N.8 Rue 242 Phnom Penh
Tél: (885) 128 027 25
Email: 012802725@mobitel.com.kh

HOPITAL

Hôpital Calmette,
3 bld Monivong
Tél: (23) 426 948

NAGA MEDICAL CENTER

Clinique médicale Standard International
Toutes Urgences-Rendez- vous
Tél: 855 118 111 75

LAOS

INFORMATION:

Un visa touriste à l'arrivée, valable pour 15
jours, peut s'obtenir aux aéroports de
Vientiane et de Luang Prabang ainsi qu'au
Pont de l'Amitié, pour la somme 30us\$. Le
pont est ouvert tous les jours de 6h à 20h..

VIENTIANE

Ambassades

AMBASSADE DE FRANCE

Avenue Setthathirath, Vientiane,
Tél: (856-21) 21 52 57-9
Fax: 21 52 50

AMBASSADE DE THAILANDE

Phonekheng Road, Vientiane,
Tél: (856-21) 21 45 82-3
Fax: 21 45 85

AMBASSADE DE BIRMANIE

Route de Sokpaluang, Vientiane.
Tél: (856-21) 31 24 39, 31 49 10

AMBASSADE DU VIETNAM

Route de That Luang, Vientiane.
Tél: (856-21) 41 34 00-04

AMBASSADE DU CAMBODGE

Ta Deua Road, km 2 Vientiane,
Tél: (856 21) 31 49 52, Fax: (856 21) 312 58

Aéroports

WAT TAI INTERNATIONAL AIRPORT

Route de Luang Prabang, Vientiane.
Tél : (856-21) 512 012.

Agences de voyages

INTER-LAO TOURISME

07/073 Luang Prabang Rd,
P.O. Box 2912, Vientiane.
Tél: (856-21) 21 48 32 / 21 92 49
Fax: (856-21) 21 63 06 / 21 42 32
E-mail: inttour@laotel.com
Branch Office
● **Luang Prabang**
Kingkisarath Rd.
Tél: (856-71) 21 20 34
● **Pakse**
#13 South Rd,
Tél: (856-31) 21 22 26 / 21 27 78
● **Xiangkhuan**
1/5 Saisana Rd,
Tél: (856-61) 331 21 69

SOdetour LAOS

La meilleure façon de découvrir le Laos.
114 Quai FaNgum, Vientiane, BP 70.
Tél: (856 21) 21 63 14
Fax: (856 21) 21 63 13.
E-mail: sodelao@samart.co.th

XAYSOMBOUN TRAVEL CO.,LTD

Vous propose des voyages dans tout le laos
et plus spécialement, la découverte des
célèbres 4000 îles (Si Phan Done) dans la

province de Champasack, avec la visite organisée sur l'île de Khong des chûtes d'eau de Lphi et de Khone Phapeng.
122, Route de That Luang,
P.O. Box : 6817, Vientiane.
Tél/Fax : (856-21) 45 18 49.
E-mail : xbtvrlmk@laotel.com
Website : www.xbttravel-
vlmkhotel.laopdr.com

Associations

VIENTIANE ACCUEIL

Entre la route de Khouvieng et la rue Samsenthai, Ban Simuang. Vous êtes français ou francophones et vous venez d'arriver au Laos, alors venez nous rencontrer. Toutes les infos pratiques, de nombreuses activités, des repas mensuels. Permanences les lundi de 17h à 19h, mercredi de 15h à 17h, jeudi de 10h à 12h, vendredi de 17h à 19h.
Tél : (020) 51 70 81
(020) 52 01 40,
(020) 51 46 74 ou 21 47 87

Boutiques

MICRO-INFO COMPUTER

Ordinateurs, programmes périphériques et réseaux. Import-export et assemblage, distributeur autorisé Acer, Autodesk, Softdesk et Hewlett Packard.
Sidamdoum Road,
Ban Sibounheuang,
Vientiane, B.P. 5194
Tél : (856-21) 215 515
Fax : (856-21) 212 117

MIXAY BOUTIC

Audio CDs, souvenirs, artisanat.
Rue Sethathirath, Ban Mixay, Vientiane.
Tél : (856-21) 214 534.
E-mail : minhlaos@voila.fr

Caves à vins

VINOTHÈQUE LA CAVE

650 variétés de vins dont 350 châteaux et grands crus. Toutes les régions de France. Grands vins de bordeaux.
354, Samsenthai road, Vientiane,
Tél/Fax : (856 21) 21 77 00
E-mail : vinovien@laonet.net

LA CAVE DES CHATEAUX

Vins de propriétaires et spiritueux (livraisons gratuites), fromages et charcuterie, tapas et grillades.
Ouvert tous les jours sauf le dimanche, de 9h à 22h30
Place Namphou, B.P. 9382
Tél/Fax : (85621) 21.21.92
E-mail : fonteul@laotel.com

Compagnies d'assurances

ASSURANCES GENERALES DU LAOS

33 Lane Xang Avenue.
2^{ème} étage Vientiane Commercial Bank Building, P.O. box 4223, Vientiane,
Tél : (856) 21 59 03,
21 51 62, 21 75 98/99
Fax : (856) 21 59 04
E-mail : aglbv@laotel.com

Ecoles

CENTRE DE LANGUE FRANÇAISE

Cours de perfectionnement de français spécialement étudiés pour les professionnels du tourisme.
Nouveau! Cours de français fonctionnel utilisant les nouvelles technologies de l'information et de la communication : naviguer sur Internet, collecter une documentation, sélectionner les données utiles, classer, mettre en forme, créer, produire.
Avenue Lane Xang,
B.P. 6572, Vientiane.
Tél : (856-21) 21 57 64
Fax : (856-21) 21 57 66
Webpage :
<http://www.ambafrance-laos.org/centre>

Hôtels

NOVOTEL VIENTIANE

Bienvenue, vous êtes chez vous.
Chambres à partir de 45\$
Unit 9, Samsenthai Road,
B.P. 585, Vientiane.
Tél : (856-21) 21 35 70.
Fax : 21 35 72
E-mail : novotlao@loxinfo.co.th

SETTHA PALACE

Au cœur de Vientiane, entrez dans la légende, le restaurant "La Belle Epoque", les spéciaux du chef, le Sidewalk Café, les tacos et le jazz. Salles de banquets et de Réceptions à votre disposition.
6 Pang Khan Street, B.P. 1618,
Tél : (856-21) 21 75 81
Fax : (856-21) 21 75 83
Email : settha@laonet.net
Site : www.setthapalace.com

Location de voitures

ASIA VEHICLE RENTAL CO. LTD

Tous types de véhicules avec ou sans chauffeur.
New Office location:
354 / 356 Samsenthai Road,
Boîte postale 4311, Vientiane.
Tél : (856 21) 21 74 93 / 22 38 67
Fax : (856 21) 21 74 93
Mobile : (856-020) 511 070
511 293
514 867
Email : avr@loxinfo.co.th

Numéro d'urgences

POLICES Tél : 191
POMPIERS Tél : 190
AMBULANCE Tél : 195
ÉLECTRICITÉ Tél : 199

Office du tourisme

AUTORITE NATIONALE DU TOURISME
Bureau principal:
P.O. Box 3556,

Lane Xang avenue, Vientiane.
Tél : (856-21) 21 22 48 ou 212 251
Fax : (856-21) 21 27 69
Website : www.mekongcenter.com
E-mail : mts@mekongcenter.com

Pharmacie

USINE PHARMACEUTIQUE NUMÉRO 2

Route de Sokpaluang, BP 2580, Vientiane,
Tél : (856 21) 31 22 71
Fax : (856 21) 31 47 22

Restaurants

GOURMET

Café méditerranéen, spécialité de Focaccia, Panini, Pizza, Pâtisserie.
44/2-3-4 Rue Setthathirath, Vientiane.
Tél : (856-21) 21 56 51
Fax : (856-21) 41 38 66

KUA LAO

Dans une maison de style colonial français, construite en 1923, en plein centre-ville, une chaleureuse hospitalité et décoration typiquement locale.
Cuisine traditionnelle laotienne adaptée aux goûts européens.
111 Samsenthai Road,
Vientiane, B.P. 1873.
Tél : (856-21) 215 777 / 214 813.
Fax : (856-21) 215 777

LA TERRASSE

Brasserie et snack-bar.
Cuisine asiatique, européenne, mexicaine.
Un menu différent chaque midi.
Tous les soirs brochettes à partir de 19h
E-mail : b.pricco@laonet.net
55/4 Nôkôkoumane, BP 568,
near Vat Mixay.
Tél : (85621) 218550

LE BAYOU

Le meilleur de la cuisine américaine dans un cadre unique au Laos. Sethathirath Road (opposite Lanxang bank) Vientiane.
Tél : (856-21) 22 22 27

LO STIVALE

Restaurant italien.
44/2-3-4 Rue Setthathirath, Vientiane.
Tél : (856-21) 215 651
Fax : (856-21) 413 866
Email : lostivale@laonet.net
Website : <http://lostivale.hypermart.net>

LUANG PRABANG

Hôtels

AUBERGE LE CALAO INN

Patrimoine, Élégance, Romance.
Ancienne demeure privée, maintenant classée, chambres avec balcon, vue imprenable sur Mékong.
P.O. Box 5894 Vientiane.
Tél : 856-71-212-100
Fax : 856-71-212-085
Courriel : calaoinn@laotel.com

DUANG CHAMPA G.H.

Situé au bord de la Nam Khan, une Guest House calme, élégante et agréable.
Chambres climatisées.
Village Vat Sene,
rue Kingkitsarath,
Luang Prabang.
Tél / Fax : (856-71) 21 24 20

PANSEA PHOU VAO

Nous informons notre aimable clientèle que l'hôtel sera fermé du 1er mai au 30 octobre 2001 pour des travaux d'extension et de rénovation. Nouvelle piscine, nouveau bar, nouveau restaurant, et nouveau lobby.
2 nouvelles suites Pansea, et 18 nouvelles chambres. Nous nous ferons un plaisir de vous accueillir dans notre cadre rénové.
Merci de votre compréhension.
Dirigé par Pansea Hotels & Resorts
P.O. box 50
Luang Prabang.
Tél : (856-71) 212 194
212 530 - 3
Fax : (856-71) 212 534
E-mail : phouvao@hotmail.com
Site : www.pansea.com

SOUVANNAPHOUM HOTEL

25 chambres, air conditionné, salle de bains, balcons, nourriture européenne & laotienne, bar, blanchisserie, location voitures & bateaux.
Possibilité de cérémonie
"Baci" pour votre bien-être.
Phothisarath Road,
Namphou Square,
P.O. Box 741,
Luang Prabang.
Tél : (856) 71 21 22 00
Fax : (856) 71 21 25 77

Restaurants

L'ELÉPHANT

Restaurant et salon de thé français à Luang Prabang.
Cuisine raffinée dans un cadre agréable de style colonial.
Repas d'affaires et traiteur.
Situé à Ban Vat Nong,
au cœur de La Péninsule (près de la Villa Santi).
Po Box 812
Luang Prabang
Tél/Fax : (876 71) 252 482
E-mail : elephant@laotel.com

CHAMPASACK

Hôtels

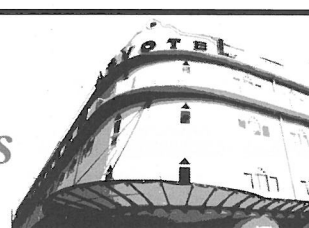
VILLA MUONG KHONG HÔTEL

Route de Khemkhong,
Ban Kang Khong,
Champasack.
Tél/Fax : (856-31) 21 30 11
E-mail : xbtvrlmk@laotel.com
Website : www.xbttravel-vmkhotel.laopdr.com



Novotel Vientiane
Bienvenue, vous êtes chez vous

Samsenthai Road, PO Box 585, Vientiane, Lao PDR Tel: (856-21) 213572 Email: novotlao@loxinfo.co.th



New in Town !

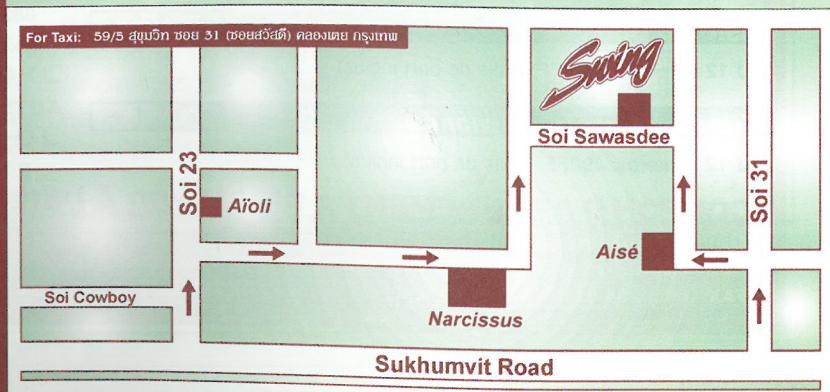
Swing

RESTAURANT



Great Food
& Great Jazz

Open Daily for LUNCH and DINNER
RESERVATION : Tel. (02) 662 01 21
59/5 Sukhumvit Soi 31 (Soi Sawasdee) Klongtoey, Bangkok 10110
Parking Available.



Une envie de prendre l'air?



Billets d'avion toutes destinations,
réservations d'hôtels,
voyages organisés sur mesure.

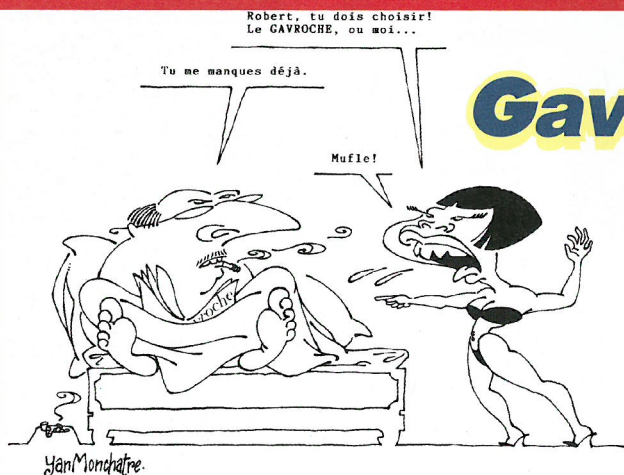
Spécialiste du Vietnam

Personnel francophone

Excelsior / Editour: votre agent de voyage

EXCELSIOR / EDITOURS Co.,Ltd

15G 16ème étage, UNICO HOUSE, 29/1 SOI LANGSUAN, PLOENCHIT Rd, LUMPINI, PRATHUMWAN BANGKOK 10 330
Tél: 254 68 67, 253 37 27, 252 32 03, Fax: 254 35 07



Gavroche à domicile? Abonnez-vous!

NOM (SOCIÉTÉ):
PRÉNOM :
ADRESSE:
VILLE:
CODE POSTAL: PAYS:
TÉL: FAX:

Thaïlande



ABONNEMENT INDIVIDUEL

☐ 12 numéros: 790 B

ABONNEMENT ENTREPRISE

☐ 5 exemplaires par numéro pendant un an: 2510 B

☐ 10 exemplaires: 4030 B

Asie du Sud-est



☐ 12 numéros: 330 FF (frais de port inclus)

France et reste du monde



☐ 12 numéros: 490FF (frais de port inclus)

Règlement



POUR LA THAÏLANDE:

- ☐ CHÈQUE BANCAIRE (Thai baht uniquement) à l'ordre de Ph & Ph Co., Ltd.
- ☐ VIREMENT BANCAIRE au nom de Ph & Ph Co. Ltd sur le compte No: 082-2-29371-9, Thai Farmers Bank, Lang Suan Branch, Bangkok (joindre l'ordre de virement bancaire).
- ☐ MANDAT POSTAL à l'ordre de Ph & Ph Co., Ltd.

AUTRES PAYS:

- ☐ CHÈQUE BANCAIRE en Francs Français uniquement à l'ordre de P. PLENACOSTE

COUPON D'ABONNEMENT A RENVoyer À L'ADRESSE SUIVANTE:

Gavroche Abonnements,

27/20 Soi Nailert, Wireless road, Kwaeng Lumpini, Pathumwan, 10330 Bangkok Thailand.

FAX: (662) 254 61 05. E-MAIL: gavroche@loxinfo.co.th. TÉL: 253 39 29.

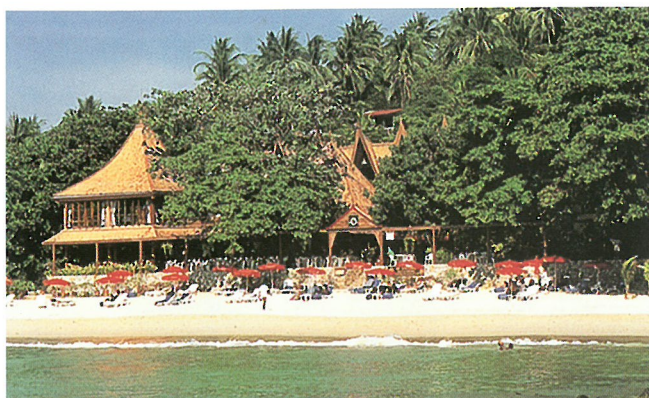


LE BOATHOUSE à Phuket

Simplement le meilleur !

directement sur la merveilleuse plage de Kata,

"Un Hôtel pour ceux qui ne veulent pas être à l'hôtel" M.L. Tri Devakul, architecte et propriétaire.



Le Boathouse avec ses 36 chambres et suites est un "bijou", selon Mark Ottaway du *Sunday Times of London* - 17 mars 1996.

Quand vous viendrez à Phuket, ne manquez surtout pas cette expérience unique :

LE BOATHOUSE WINE & GRILL

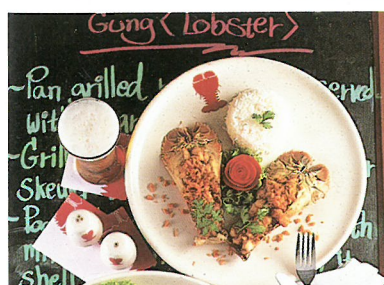


Une excellente table, cuisine traditionnelle thaïe et française du plus grand raffinement, décor exceptionnel, face à cette baie unique, le fameux service, efficace et souriant du Boathouse, des prix très raisonnables !



Une cave unique, la seule de Thaïlande à avoir obtenu de 1995 à 1999, le **Prix d'Excellence du Wine Spectator Magazine**, la référence des caves, avec plus de 360 vins à des prix défiant toute concurrence !

Au dîner : Piano et guitare - Les mercredis : Samba - Bossa Nova - Les samedis : Jazz
Ouvert au déjeuner et au dîner - Réservations recommandées. Tél: 330 015



Gung Café, prononcer "kang", le mot thaï pour dire "rock lobster", est adjacent au Boathouse et domine cette baie prodigieuse. **Gung Café** offre une atmosphère de plage plus décontractée, cependant que la qualité des mets et du service sont à la hauteur de celle du Boathouse Wine & Grill. **Cuisine exclusivement thaïe, spécialités de poissons et de fruits de mer ultra frais, dont les fameux plats de "rock lobster".**

Belle carte des vins. Prix très raisonnables, "service Boathouse".

Ouvert tous les jours de 11:00h à 23:00h

THE BOATHOUSE - Kata Beach - 83100 Phuket - Thaïlande

Tél: (66 - 76) 330 015 - Fax: (66 - 76) 330 561

internet : www.theboathousephuket.com - E-mail : theboathouse@phuket.ksc.co.th

JUNGLE POOL: Prestige et noblesse d'un matériau naturel: le bois



*Piscine complète avec
filtration, échelle, accessoires et...T.V.A.
Circonférence 5,10m; hauteur 1,12m
A bientôt!*

- Garantie 10 ans
- Montage et démontage facile
- Dimension: superficie 5,10m ou 3,50m, hauteur 1,10m
- Compris: Structure, étanchéité, margelles, échelle d'accès, filtration, accessoires d'entretien
- Technologie française
- Partout en Thaïlande

PALMASIA CO.,Ltd - Bangkok Tél: (662) 319 25 26 Fax: 319 25 29

HYDROTHERAPIE
NAGE A CONTRE COURANT
FILTRATION 20M³/H
PROJECTEUR 12V
LOCAL TECHNIQUE
SKIMMER
REFOULEMENT
HORLOGE
COFFRET ELECTRIQUE
SPA
MASSAGES
ACCESSOIRES
GARANTIE
S.A.V. INTERNATIONAL

+ DE 200 REFERENCES EN THAILANDE

Bangkok	2192 New Petchburi Road, Huaykwang, Bangkok 10310 Tél: (662) 319 25 26-8 Fax: (662) 319 25 29
Phuket	Tél: (076) 239 771 / (076) 239 773 Fax: 239 776
Samui	Tél: (077) 427 356 Fax: (077) 245 222
Suratthani	Tél: (077) 224 055 Fax: (077) 244 055 www.jd-thailand.com E-mail: info@jd-thailand.com
LAOS	180 Dongpalane Road, Vientiane, R.D.P. Laos.
Vientiane	Tél: (856 21) 21 54 86 Fax: (856 21) 21 62 95

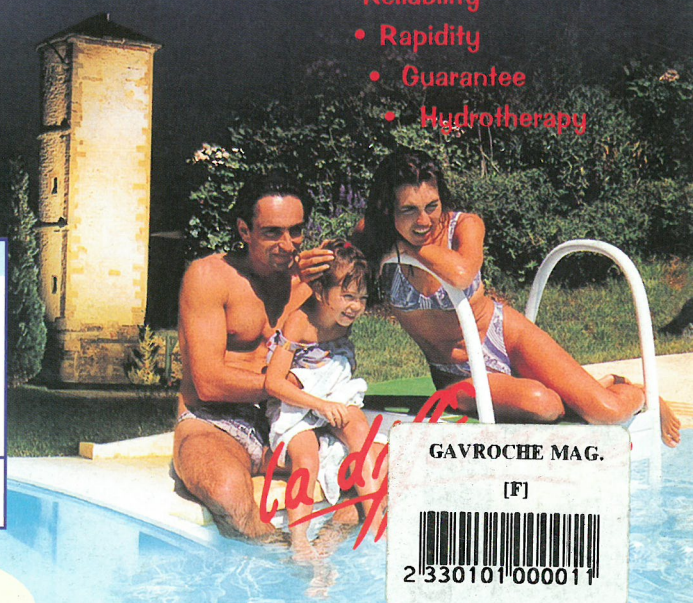
-ธาราบำบัด
-ว่ายน้ำทวนกระแสน้ำ
-สปอดไลท์
-ห้องปั๊ม
-บันได
-ช่องน้ำเข้า

-ช่องน้ำออก
-ระบบดึงเวลา
-ตู้ควบคุม
-นาฬิกาดำ
-อุปกรณ์และเคมีดูแลสระ
-การรับประกัน

เงื่อนไขพิเศษ...!
สำหรับผู้บริหารโครงการ
สถาปนิก-ผู้รับเหมา

Why not?

- Simplicity
- Reliability
- Rapidity
- Guarantee
- Hydrotherapy



GAVROCHE MAG.

[F]



JEAN DESJOYAUX

N° 1 WORLD WIDE EXCLUSIVE NETWORK
Tel: +33 4 7736 1212 Fax: +33 4 7736 1210

En Asie: Chine - Cambodge - Vietnam - Philippines - Taïwan - Malaisie - Thaïlande - Brunei - Singapour - Japon - Laos