



BULLETIN D'INFORMATION  
ET DE LIAISON  
DE  
L'ASSOCIATION DES ANCIENS  
DU  
LYCEE ALBERT SARRAUT DE HANOI  
(A.L.A.S)

Siège: 29, rue Georges Clemenceau, 78400  
Chatou

Site internet: <http://alasweb.free.fr>

N° 191 – 2<sup>e</sup> Trimestre 2011

## SOMMAIRE

- 2 LE MOT DU PRESIDENT
- 3 DECISIONS DU CONSEIL D'ADMINISTRATION - NOS JOIES et PEINES  
CHANGEMENTS D'ADRESSE - AGENDA - NOUVELLES ADHESIONS
- 4 LE CERCLE DE L'ALAS
- 5 COMPTE RENDU DE L'AG DU 26/03/2011
- 9 LE TÊT TÂN MAO EN ALASIE  
*Paris, Aunis-Saintonge, Marseille-Provence, Nice-Côte d'Azur  
Suisse Romande, Sud-ouest, Californie*
- 18 LE VERGER VIETNAMIEN
- 22 IMAGERIE POPULAIRE VIETNAMIENNE
- 26 ALEXANDRE YERSIN, UN DESTIN EXTRAORDINAIRE (2<sup>e</sup> partie)
- 34 NOTES DE LECTURE
  - « HISTOIRE du ROYAUME de TUNQUIN » - Alexandre de Rhodes
  - « LE RÔLE DE LA LUNE DANS LE MECANISME DU CLIMAT »
- 37 EXPOSITIONS
- 38 LE COURRIER DES LECTEURS
- 39 ALASWEB. LETTRE D'UN DESCENDANT D'ALASIENS
- 41 LE MESSAGE DU TRESORIER. RELEVÉ DES COTISATIONS
- 44 VOS CORRESPONDANTS



Chers Alasiens,

Plus les années passent, plus le bulletin paraît indispensable. C'est ce qui se dégage de nos réunions, de vos messages, de vos courriers.

Au fil des ans, il est devenu le ciment de notre association, un pont entre nos deux cultures. En tant que président, ce constat est pour moi un motif de satisfaction mêlé de reconnaissance envers mes prédécesseurs, envers les alasiens et les alasiennes sans qui les objectifs fixés par le regretté président-fondateur, Bui Xuan Nhuan, n'auraient pu être atteints. Le bulletin inaugural publié le 6 juin 1959 en est la référence : constituer un lien entre tous les anciens du lycée Albert Sarraut de Hanoi; faire du bulletin le support d'informations, que des lettres ou des contacts personnels ne sauraient remplacer; faire participer tous les adhérents, proches ou lointains, à la vie de l'Alas, ceux-ci doivent y trouver des nouvelles susceptibles de les intéresser, de les distraire, de faire un retour agréable sur leur passé...Le logo apparut un peu plus tard, sur la «une de couverture», illustre admirablement cette feuille de route. Le bétel grimant en s'enroulant le long d'un aréquier, comme la belle légende que nous connaissons, symbolise l'importance de maintenir les liens tissés sur les bancs du lycée. La pagode "Mot Cot", toute proche, symbolise quant à elle la toile de fond d'un retour sur notre histoire, le bulletin étant le support de notre mémoire collective.

L'appel fait ensuite à tous les alasiens et alasiennes pour qu'ils participent à la collecte d'informations concernant les annonces et les comptes rendus de réunions a porté ses fruits. Les changements d'adresses, le carnet familial (joies et peines) sont venus s'ajouter aux informations administratives. Grâce aux regrettés Nanie et Pierre Monthuis, secrétaire générale et président, grâce au président Etienne Le Gac, le bulletin a atteint son objectif principal: rassembler les anciens élèves comme une famille rassemblant ses enfants dispersés par la vie. Yvonne Fontanne a, elle aussi, contribué à cette réussite. Fin 1996 le bulletin s'est ouvert vers l'extérieur. Depuis lors, il comporte deux parties (administrative et journalistique) plus un dossier

## LE MOT DU PRESIDENT



### LE BULLETIN, CIMENT DE L'A.L.A.S.

central dans chacun de ses numéros: d'une vingtaine de pages, il est passé à quarante! La commission animée par Louise Brocas s'est dotée d'un comité de lecture assurant l'examen et le suivi des articles, des informations et documents reçus, ainsi que la tâche fastidieuse de relecture et de corrections des textes. Les membres de cette commission sont: Etienne Le Gac, Suzanne Billard, Andrée David, Yvonne Fontanne, Nguyễn Tử Hùng, Liliane Surun et Vũ Hoàng Châu. La lourde tâche de réalisation est assurée par: Yvonne Fontanne et Liliane Surun (partie administrative, tenue de fichier et expédition avec Etienne Le Gac); Louise Brocas (partie journalistique, dossier central et iconographie, courrier); Andrée David réalise le gros travail de saisie des textes sur son ordinateur; Nguyễn Tử Hùng (mise en pages, photos et illustrations, contacts avec l'imprimerie).

Le 9 mars 2004, sur proposition de Nguyen Tu Hung, Alasweb a permis à notre association de se doter d'un nouvel outil de communication; travaillant en symbiose avec l'équipe du bulletin, cet outil contribue lui aussi à renforcer les liens entre les alasiens. Cela est d'autant plus appréciable aujourd'hui où ces liens deviennent intergénérationnels. Le bulletin et Alasweb reçoivent de plus en plus de demandes émanant de descendants d'alasiens. Il faut en tenir compte.

Pour clore, je tiens à remercier en votre nom tous ceux et celles qui nous permettent de poursuivre l'œuvre entreprise il y a 52 ans: l'équipe "Bulletin-Alasweb", les responsables des sections, les auteurs d'articles et de récits, Françoise Autret pour les couvertures en couleurs et ses envois, Jean Werquin pour ses notes de lectures et les documents qu'il nous adresse dont les apports enrichissent notre bulletin. Manque encore la couleur! Mais cela renvoie au coût financier de son impression. L'ALAS ne recevant aucune subvention, les cotisations de ses membres sont plus que jamais nécessaires pour aller de l'avant.

Paul

## **DECISIONS DU CONSEIL D'ADMINISTRATION DU 10 MARS 2011**

- ❖ Pour raison de santé, Yvonne Fontanne demande la nomination de Liliane Surun pour la remplacer. Tout courrier concernant le secrétariat doit être désormais adressé à Liliane Surun.
- ❖ Francophonie – Reprise de contact avec le Cercle francophone de Danang qui a un nouveau responsable.
- ❖ Prochain Conseil d'Administration : Jeudi 9 juin 2011

## **CHANGEMENTS D'ADRESSE**

- Mme L'HERMITE (2532), M. COIFFIER Jacques (2533) 2, rue Raiberti - 06000 NICE
- Jean WERQUIN (91) 96 rue LEMERCIER - 75017 PARIS
- Jean-Pierre LEFEVRE-GARROS (1592) 17 rue de l'ETANG à l'EAU - 93110 ROSNY sous BOIS
- Roger BONNET (2410) 74 Place de la Gare - 50380 Saint-PAIR sur MER. Tel. 02-33-49-61-65

## **NOUVELLES ADHESIONS**

- ❖ N° 2534 – JEANNIN Colette – 80, Avenue Edouard VAILLANT - 92100 BOULOGNE
- ❖ N° 2535 – DEBRABANT Jean-Pierre – 1, Impasse des GRIOTTES - 06800 CAGNES sur MER

## **AGENDA**

- Prochain Conseil d'Administration : Jeudi 9 juin 2011
- Messe du Souvenir au MEP : Samedi 19/11/2011 suivi d'un déjeuner sur place
- Galette des Rois : Samedi 07/01//2012
- Têt ALAS (année du Dragon) : Samedi 28/01/2012 à PARIS

## **NOS JOIES**

André et Monique (née ROMER) COLLET nous annoncent la naissance le 24 janvier 2011 de leur petite – fille Mathilde COLLET, fille de Thibaut et Claire.

## **NOS PEINES**

- ✓ Michel DELAVIS (1954), époux de Gisèle HASSELVENDER, décédé le 18 mai 2010 à Montélimar, à l'âge de 83 ans.
- ✓ Joelle CELESTINE, fille de Monette CELESTINE (1235), décédée le 23 septembre 2010 à Toulouse, à l'âge de 45 ans.
- ✓ Mireille MORELLON (1910) décédée le 17 février 2011, à l'âge de 88 ans à MARSEILLE.
- ✓ Anne-Marie PLUMET, née BONIFACY (1303), décédée le 2 juillet 2009, à l'âge de 99 ans et demi, à Valréas.
- ✓ Michel FAVEY (1006) nous fait part du décès de son frère Georges FAVEY (1296), le 1<sup>er</sup> février 2011, à l'âge de 88 ans.
- ✓ Robert LEPARMENTIER décédé le 4 mars 2011 à l'âge de 99 ans. Ses obsèques ont eu lieu à l'Abbaye de BEAUGENCY.
- ✓ Yvonne SALLES, née ROBERT(1807) nous fait part du décès de son époux, Gilbert SALLES, le 15 février 2011, à ARGELES sur MER, à l'âge de 85 ans
- ✓ Maurice LECOURTIER (538), frère jumeau de Jeanne BUCHIGNANI (404), décédé à LA CHARITE sur LOIRE.

# LE CERCLE DE L'ALAS

30, Bd de Sébastopol 75004 PARIS  
Métro : Châtelet - Les Halles  
Parking souterrain : Ascenseur face au Cercle  
Interphone ANFANOMA



Le Cercle est ouvert tous les jeudis de 14h30 à 17h30, sauf les jours fériés. Il est conseillé aux Alasiens, en particulier aux provinciaux, de téléphoner à Etienne LE GAC pour signaler leur souhait d'être présent au Cercle, afin d'assurer leur accueil les jeudis, de 14H30 à 17H30.

Bibliothèque et Archives	Tous les jeudis
Bridge	Le 3 <sup>ème</sup> jeudi
Mah-jong : Yvonne BRULE, Nicole DUVERT	Tous les jeudis
Trésorière : Geneviève GAUVIN	

## LES REPAS A PARIS

Samedi 21 mai	La Paillote d'Or
Jeudi 9 juin	Fête au Cercle avant les vacances (15 h)
Samedi 25 juin	Escale à Saigon
Samedi 9 juillet	La Tonkinoise
<b>AOUT</b>	<b>Pas de repas</b>
Samedi 17 septembre	La Paillote d'Or
Samedi 15 octobre	Escale à Saigon
Samedi 19 novembre	Messe et repas aux Missions Etrangères de Paris
Samedi 3 décembre	La Tonkinoise
Jeudi 15 décembre	Fête de Noël au Cercle (15 h)
Samedi 7 janvier 2012	Fête des Rois, Escale à Saigon

*Pensez à réserver impérativement vos couverts par téléphone l'avant-veille du repas. Celui-ci est à régler sur place*

### Adresse des restaurants

LA TONKINOISE	20, rue Philibert Lucot - (XIII <sup>ème</sup> ), Métro : Maison Blanche Bus 47 - Tél. 01 45 85 98 98
LA PAILLOTE D'OR	30, rue des Carmes - Paris V <sup>ème</sup> - Métro Maubert Mutualité Bus 47 et 87, Tel : 01 46 33 74 39
ESCALE A SAIGON	41, rue de la Tombe Issoire (XIV <sup>ème</sup> ) Métro : Saint-Jacques - Bus 62 - Tél : 01 45 65 20 48

# COMPTE RENDU DE L'ASSEMBLEE GENERALE ORDINAIRE DU 26 MARS 2011

---



Assemblée Générale Ordinaire de l'ALAS s'est réunie le 26 mars 2011.

Cette année, et pour la première fois, elle s'est tenue dans les locaux des Missions Etrangères de Paris, 128 rue du Bac, dans le 7<sup>ème</sup> arrondissement.

Les formalités d'usage - émargement des participants, décompte des pouvoirs - donnent les résultats suivants :

- Présents : 13
- Pouvoirs : 45
- Nombre total des voix : 58

Le Président Paul Delsol ouvre la séance à 10h37 et prend la parole pour présenter le rapport moral et d'activités.

## Rapport moral et d'activités

Paul, d'emblée, se félicite du regain de vigueur qu'il a pu constater dans plusieurs domaines.

D'abord, au niveau des sections : ainsi, la section de Hanoi s'est reconstituée avec des responsables dynamiques et volontaires, qui font preuve d'un esprit alasien et d'une fidélité à nos valeurs qui font plaisir.

Les festivités du Têt ont été à la hauteur de l'événement. A Paris, le repas du Têt a connu cette année un succès qui nous a agréablement surpris : 140 convives sont venus fêter l'année du Chat ! Il a eu lieu au restaurant "Asia Palace" pour la quatrième fois. Le repas et le service s'améliorent de façon continue : nous avons reçu beaucoup de félicitations ; bien sûr, quelques critiques aussi, mais de moins en moins ! Profitant de la présence de Janine Legg, Paul lui passe la parole pour qu'elle nous parle de la fête du Têt à Marseille. « Comme tous les ans, Raymond Berlioz avait réglé minutieusement tous les détails, réalisé de magnifiques menus en couleur que toute l'assistance a pu admirer. Plus de 100 convives se sont réunis

et la fête a tenu ses promesses, malgré la mauvaise organisation du restaurant qui en a quelque peu perturbé le bon déroulement ». Les Alasiens sont venus nombreux à la messe annuelle ; et, pour la première fois cette année, un livret de messe a été réalisé. Le bulletin recueille toujours autant de compliments, les dossiers à thèmes rencontrent un grand succès. Paul profite de cette occasion pour lancer un vibrant hommage à Zette (Louise Brocas) et toute l'équipe qui, autour d'elle, réalise le bulletin, et en particulier Hùng qui s'occupe de toute la partie mise en page et illustration. N'oublions pas que c'est Hùng qui fait marcher notre site internet ALASWEB. Malgré des dons en constante diminution, nous continuons à apporter notre contribution à la Francophonie, en finançant des cours de français au Cercle Francophone de Đà Nẵng. Suzanne Billard, au nom de la Solidarité de l'ALAS, est constamment présente auprès des Alasiens dans l'adversité.

Pour terminer, Paul souhaite rendre hommage à Yvonne Fontanne qui doit abandonner ses fonctions de Secrétaire Générale pour raison de santé. Pendant de longues années, Yvonne a rendu des services inestimables à l'ALAS et tous les Alasiens ont pu apprécier son efficacité et sa gentillesse. C'est Liliane Surun qui a bien voulu reprendre le flambeau ; il s'en félicite, et tient à l'en remercier au nom de l'ALAS.

Vote sur le rapport moral et d'activités : vote unanime d'approbation (total des voix : 58).

Le Président passe ensuite la parole à notre Trésorier Général et Président d'Honneur Etienne Le Gac pour le rapport financier.

## Rapport Financier

Etienne commence par faire le bilan du dernier Têt 2011 à Paris. Il y a eu 142 inscrits,

2 défections, soit 140 participants. Le prix a été bien négocié, ce qui a donné les résultats suivants :

- recettes : 4 550 €,
- dépenses : 4 340 €,
- soit une marge de 210 €.

Le principe de ne jamais avoir de dépassement est respecté.

Puis Etienne fait distribuer aux participants les deux documents "Comptes de résultats" et "Bilan" arrêtés au 31 décembre 2010.

Les divers postes sont ensuite détaillés et commentés.

### Compte de Résultats

- Bulletin : Il manque une facture non reçue d'Artélia.
- Frais Administration Paris : 553,90 € pour le changement du disque de l'ordinateur utilisé par Yvonne Fontanne.
- Solidarité : Principalement pour l'achat de gerbes à l'occasion des enterrements.
- Cotisations : Etienne fait remarquer que les retards, de même que les cotisations en avance rendent le suivi très difficile ; certains Alasiens règlent par virement au lieu de régler par chèque, ce qui fait perdre beaucoup de temps.
- Produits financiers : Ils proviennent du Livret A.

### Bilan

- Stock : Il correspond aux mémoires et aux annuaires qui restent.
- CNE : ce dépôt assure à l'ALAS une solidité financière très satisfaisante.

- Sections locales : Ce sont des couvertures de frais allouées à Yvonne Fontanne par le Conseil d'Administration.
- Cercle : l'activité du Cercle a fortement diminué depuis le départ de Pujol, responsable de la section bridge.
- Charges à payer : ce poste représente des factures non encore reçues.

Vote sur le rapport financier : vote unanime d'approbation (total des voix : 58).

Paul remercie Etienne pour la clarté et la concision de son exposé et se félicite de la bonne santé financière de l'ALAS.

### **Renouvellement du tiers sortant du Conseil d'Administration**

Cinq postes sont à pourvoir. Les sortants André Le Lan, Louise Brocas, Nguyễn Tử Hùng, Vũ Hoàng Châu se représentent. Seule Jacqueline Heulard ne peut pas, pour des raisons personnelles et à son grand regret, renouveler sa candidature.

Les candidats qui se représentent sont élus par un vote unanime (total des voix : 58).

S'adressant ensuite à l'assemblée, Paul demande s'il y a des questions à poser.

### **Questions et remarques diverses**

Question : Qu'en est-il du devenir de l'ALAS ? Faut-il envisager une fusion avec d'autres associations ?

Paul rappelle que ce sujet a été débattu lors de l'Assemblée Générale 2010. Auparavant, il avait été étudié à plusieurs reprises par le Conseil d'Administration lors de ses différentes réunions. Paul rappelle ce qui a été dit lors de l'Assemblée Générale de l'année dernière :

« *Qu'en est-il du devenir de notre association dans quelques années ? Qu'allons-nous faire ?*

*Bien entendu, il (Paul) tient à rappeler que ce sont nous tous, les Alasiens, qui en décideront. Mais son sentiment est qu'il est préférable de rester nous-mêmes, de rester sur nos valeurs et nos fondamentaux, tout en essayant de nous ouvrir à d'autres associations analogues à la nôtre. Personnellement, il a pris quelques contacts informels, mais il a dû constater que chaque association a ses problèmes. Il pense que notre souci premier sera de faire le meilleur usage de nos réalisations, en tout premier lieu notre bulletin qui est une richesse dont nous sommes fiers par tous les articles de qualité accumulés au fil des ans.*

*Pour la sérénité de tous, il est bon de décider de l'avenir, et encore une fois, les décisions viendront de nous tous. Mais, pour le moment, il tient à nous rassurer : l'ALAS est encore dynamique et en bonne santé.*

*Et, espérons-le, encore pour de longues années. »*

Question : Situation et fonctionnement du local du Cercle ?

Ce local a été alloué à l'association ANFANOMA par la Mairie de Paris, qui le sous-loue à l'ALAS un jour par semaine,

le jeudi. Il sert de salle de jeu (bridge, majong, etc.), de local de réception pour les visiteurs alasiens venant de province ou de l'étranger, de dépôt pour des archives, et enfin de lieu de réunion pour le Conseil d'Administration. Le loyer est de 510 € par semestre, ce qui n'est pas cher pour Paris.

Question : Comment sont placés les fonds propres ?

Ils sont placés en totalité sur un livret A de la Banque Postale ; ils ont produit 388,08 € d'intérêt, net d'impôt, l'année dernière.

L'ordre du jour étant épuisé, et personne ne demandant plus la parole, la séance est levée à 12h28.

Profitant d'une pause avant le déjeuner, des groupes ont pu faire une agréable promenade dans le parc en fleurs, chauffé par un soleil printanier. Puis, les participants, rejoints par quelques convives, gagnent le restaurant des Missions Etrangères de Paris où un délicieux et copieux repas leur fut servi. Ils ont eu le privilège de déjeuner en jouissant d'une vue magnifique et rare, surtout en plein Paris.

Vu Hoang Chau



## ACTIF

Stocks	3235,99
Dépenses à régulariser	10,00
C N E	26388,08
CCP	1119,16
Produits à recevoir	
Sections locales	200,00
S/total	<u>30953,23</u>
Excédent de dépenses	153,90
Total	<u><u>31107,13</u></u>

## PASSIF

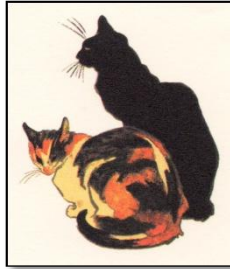
Fonds propres	24626,95
Provisions annuaires	895,94
Francophonie	2808,64
Cercle	289,36
Charges à payer	526,60
Cotisations anticipées	690,00
Chèques émis	1269,64
Excédent de recettes	
Total	<u><u>31107,13</u></u>

Charges			Produits		
<b>Bulletins (187à189)</b>		9 212,61	<b>Cotisations</b>		11 043,00
<b>Frais Administration</b>		553,90	Arriérés	596,00	
Paris	553,90	713,54	Courant	9 907,00	
			Anticipés	540,00	
<b>Sections Locales</b>		159,64	<b>Dons</b>		130,00
Nice	0,00		<b>Mémoires</b>		160,00
Marseille	82,76		<b>Annuaire</b>		105,00
Aunis Saintonge	76,88		<b>Solidarité</b>		335,00
<b>Loyers</b>		1 020,00	<b>Produits Financiers</b>		388,08
<b>Déplacements</b>		0,00	<b>Manifestations.Fêtes</b>		3 872,00
<b>Solidarité</b>		1 122,00	Têt		
<b>Union des "A"</b>		80,00	Divers		
<b>Frais financiers</b>		16,00			
<b>Manifestations.Fêtes</b>		4 022,83			
Têt	3 878,11				
Galette Rois	144,72				
<b>TOTAUX</b>		<u>16 186,98</u>	<b>TOTAUX</b>		<u>16 033,08</u>
<b>TOTAL GENERAL</b>		<u>16 186,98</u>	<b>Excédent de dépenses</b>		153,90
			<b>TOTAL GENERAL</b>		<u>16 186,98</u>



## LE TÊT TAN MAO EN ALASIE

**A**vec le Tigre s'en est allée la vieille année. Avec le Chat s'en est venue, le 3 février, la nouvelle année. Selon la coutume, des repas de fête se sont déroulés aux quatre coins de l'Alasie. Une ambiance joyeuse et chaleureuse a marqué ces festivités dont nous avons le plaisir de publier les sections de notre association, sentences réalisés à cette occasion. Dans son palais de jade, Tan Mao n'a pas boudé son plaisir en voyant l'Alasie au diapason de son chant : « Je suis la plénitude, l'harmonie et la paix ». ronronnant les yeux mi-clos, il s'est souvenu de ce diction de son pays natal : « mieux vaut une bouchée dans la maison communale qu'une énorme portion tout seul dans un coin de sa hutte ».



### LE COURONNEMENT DU TÂN MAO

### ET LE CINQUANTE DEUXIEME PRINTEMPS DE L'A.L.A.S.

Au sud de Paris, dans le 13<sup>ème</sup> arrondissement, les tours de la dalle des Olympiades se dressent au cœur du Triangle Tolbiac, Porte de Choisy et Porte d'Ivry. C'est dans la galerie marchande attenante à cette dalle que se trouve « Asia Palace » où l'A.L.A.S. a fêté la nouvelle année lunaire et son cinquante deuxième printemps. Couleur rouge omniprésente, miroir à l'entrée orienté vers le ciel, plafond décoré des classiques caissons de bois peints affichent la prospérité de ce restaurant. Ayant l'avantage de pouvoir accueillir plus d'une centaine de personnes sur un seul niveau, notre association l'a adopté depuis trois ans pour ses repas du Têt. Prenant toujours en compte les rites liés à l'an neuf vietnamien<sup>1</sup>, son conseil d'administration en avait fixé la date : le samedi 12 février, jour de la St Félix ! Un heureux présage. Ce que peuvent confirmer les 140 alasiennes et alasiens ayant participé à cette fête.

Dès l'accueil chaleureux assuré par Janine Léger, Liliane Surun et Jacqueline Thibonnier,

nous avons à nouveau apprécié le brio avec lequel Roselyne Abeille et sa petite équipe avaient organisé ces agapes : menu orné d'un chat botté relax, liste des participants avec leurs places, badges sur les tables, aucune attente pour se diriger vers celle prévue pour l'apéritif.

Alors qu'au dehors les nuages s'effiločiaient sous un ciel maussade, la joie d'être ensemble ressurgissait dans les retrouvailles des uns et des autres, surtout avec ceux venus de province. Ce n'était pas celle, superficielle, des reportages colorés du défilé du dragon dans le Chinatown du 13<sup>ème</sup> vus à la télé la semaine dernière. Notre joie à nous était à l'image du Tân Mão, paisible et empreinte de sérénité. Dès l'apéritif nous nous sommes sentis envahis avec bonheur par ce coup de jeune qui, comme chaque année, a contribué à la bonne ambiance de ce « Têt » 2011. Après ses ultimes recommandations au personnel, le restaurateur nous invitait à passer à table. Quatorze tables rondes nous attendaient, y compris une table de jeunes.

Pour dire « célébrer le Têt », les Vietnamiens ont une expression imagée et savoureuse :

<sup>1</sup> Le premier jour (nguyên dan), cette année le 3 février, étant réservé au culte des ancêtres, le second aux proches parents et le troisième aux défunts

«**Ăn Tết**», qui souligne l'aspect culinaire de cette fête. Notre association n'y a jamais dérogé. On peut le constater à la lecture du menu du « Tết Tân Mão » :

*Potage aux asperges et au crabe*  
*Plateau de rôtisserie accompagné de riz nature*  
*Crevettes géantes au sel et au poivre*  
*Riz sauté aux crevettes et au poulet*  
*Boulettes de crevettes en beignets*  
*Légumes sautés aux coquilles Saint-Jacques*  
*et au crabe*  
*Turbot vapeur au gingembre*  
*Plateau de fruits frais*  
*Sans oublier un vin de Bordeaux très agréable*

Après les souhaits de bienvenue de notre président, Paul Delsol, commençait le ballet des serveurs. Véritable marathon accompagné d'entrechats entre les cuisines et la salle afin que les mets parviennent chauds sur les plateaux tournants des tables. Au diable régime et mauvais cholestérol, les baguettes allaient bon train, conjuguant le passé, le présent et le futur.

Pendant ce temps, Nguyen Tu Hung avec le talent que nous lui connaissons réalisait un petit reportage-photos pour le bulletin et Alasweb.

A chaque famille ses coutumes. A l'A.L.A.S., pas de Têt sans loterie. On sent ce grand moment approcher lorsque nous assourdisent les décibels produits par notre joyeuse assemblée, quelque peu indisciplinée. Sur l'estrade étaient présentés les lots choisis par Roselyne Abeille : un vase décoré de bambous, deux jolies boîtes à thé ornées de motifs, une statuette gracieuse vêtue d'un « ao dai », un coffret à bijoux en bois laqué ainsi qu'un superbe chat en porcelaine auxquels s'ajoutaient trois beaux livres offerts par Dang Quoc Co. Tandis que les joueurs compulsaient fébrilement les numéros inscrits sur leurs menus, Vu Hoang Chau procédait au tirage. Micro en main, il s'époumonait pour que les gagnants viennent le rejoindre sur le podium. Difficile de se faire entendre, les applaudissements des chan-

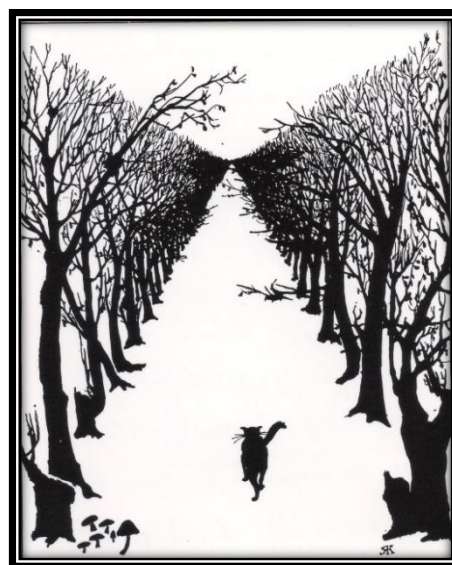
ceux et de leurs supporters alternant avec les « ah » pitoyables des perdants qui s'étaient crus un moment en haut de l'affiche. Quel bonheur de voir tant de passion !...

Puis vint l'heure de clore ces festivités du couronnement du Tết Tân Mão. Nous avons eu comme toujours du mal à nous séparer. Heureux comme des chats sous le soleil de cette fraternité qui nous unit, nous aurions bien aimé voir se prolonger ces moments de grâce.

Certains allèrent faire du lèche-vitrines dans la galerie marchande, d'autres s'engouffrèrent chez « Tang Frères » pour acheter des produits de « là-bas ». Aucun de nous n'avait envie de s'attarder sur l'esplanade de ces « tours d'exil »<sup>2</sup>, ensemble architectural coupé du temps et du monde, encore plus inesthétique sous la pluie... Pour ma part j'aurais aimé découvrir les intérieurs d'or et d'argent des temples bouddhistes de cette petite Chine.

Puisse « Tân Mao » (chat ou lièvre) couvrir de ses bienfaits l'A.L.A.S. et sa grande famille et leur accorder mille printemps.

*L.B.*



<sup>2</sup> cf. le beau documentaire de Jenny Teng consacré aux tours des Olympiades.



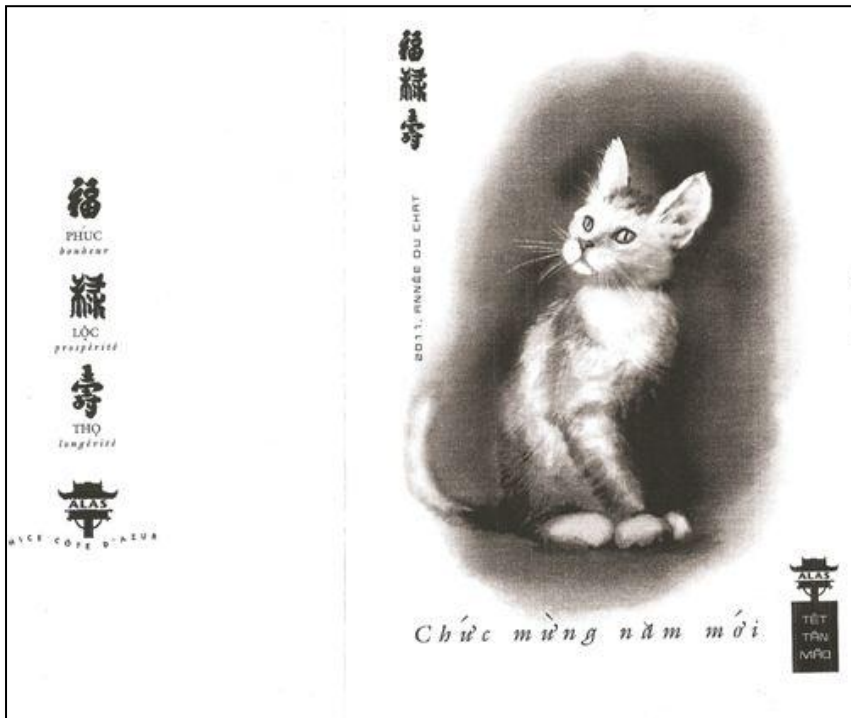


**UNE AMBIANCE JOYEUSE ET CHALEUREUSE**



**AUNIS - SAINTONGE**

## LE TET du CHAT



Réveil en fanfare à 11 h, par notre ami Charles Caparros pour un cours sur le climat en général, devant une assistance à l'écoute, ils ont apprécié le raisonnement de notre ami sur l'évolution des climats, sujet d'actualité.

Et, puis tout doucement, en file indienne, nous nous sommes rendus au restaurant « Gourmet d'Asie » pour déguster notre repas. A notre grand regret il était un peu froid (à cause des bavardages...) Nos deux Chats des Dames –*DEHOVE Hélène et RIVIERE Yvonne*

Un vent de tristesse planait sur la Rochelle...pas de rires, pas d'éclats de voix, pas de dragon, pas de pétards, le silence, sur le quai du Gabut...La bande des gais Alsaciens n'était pas là.

Pour cause, le CHAT avait changé de domicile, il nous avait donné rendez-vous à l'Hôtel de France à SAINTES le 28 février et là, nous nous sommes tous retrouvés, les uns venus en train, les autres en voiture. Tout le monde était rassemblé dans le hall de l'hôtel pour écouter les dernières histoires avec des photos récentes, et anciennes. Nous avons dîné dans un restaurant tout proche, et nous nous sommes préparés pour le lendemain 1<sup>er</sup> mars, jour de notre fête.

ont reçu l'horoscope de leur anniversaire et les autres invités le cadeau de bienvenue. Le soir retour à notre restaurant alsacien.

Le lendemain il fallut refaire les valises, ne rien oublier, et se dire au revoir et à bientôt.

*Nous étions 27 participants : AUBOUY Jean et Maïthé - BAULT Jean-Louis et Andrée - BERGER Lucien et Michelle - BILLARD Suzanne - BRET Solange - CAPARROS Charles et sa fille Marie-Hélène - CELESTINE Monette - DEHOVE Hélène - FOUSSARD Aline - GUILBERT Monique - LATREMOLIERE Robert et Claudie - LEPLAT Claude - LE RAY Gérard et Jeanine - MERCIER Marie-Paule - PRADEAU Jean - PRAILLE Georges et Anne-Marie - RIVIERE Yvonne et Jean Roch - TSIANTAR Danièle - WOLFF Georges et Janine.*





## MARSEILLE—PROVENCE

**L**es Alasiens ont du flair !  
Ils ont été nombreux (102) à venir fêter le TET du Chat sur la plage du Prado. En bons méridionaux, ils avaient prévu que la journée serait printanière et n'auraient pas voulu manquer cette journée festive dans un restaurant du bord de mer et ils ont été gâtés !

Le repas, avec banh chung obligatoire, formule buffet, était excellent et les lots de la tombola toujours aussi nombreux et de qualité grâce au choix et au dévouement de Liliane et Raymond. Notre fidèle Philippe DANG et son équipe nous ont offert leur traditionnelle danse du Dragon suivie de la démonstration d'arts martiaux. Les Alasiens ont aussi du talent !

Comme chaque année, Raymond, notre Président, nous concocte une carte-menu très artistiquement et historiquement illustrée et dont chacun tient à posséder un exemplaire qu'il ajoute à sa collection. Celui de cette année nous réservait une surprise : une carte-

menu, intentionnellement différente des autres, gagnait une superbe composition florale (fraiche) pour le plus grand ravissement d'une invitée. Comme vous voyez, les idées foisonnent dans notre Midi et Liliane et Raymond n'en manquent pas. Cette journée ensoleillée et riche de sentiments a été, comme chaque année, l'occasion de chaleureuses retrouvailles.

J.L.

### Dimanche 13 mars

Messe dite à la mémoire des victimes du 9 mars 1945 suivie d'un repas.

C'était vigilance orange, une petite mini-tempête que nous avons affrontée pour atteindre le restaurant « A la table de l'empereur ». Beaucoup de parapluies ont été sacrifiés mais un savoureux plaisir a régalé nos palais, nous faisant oublier le temps de chien qui sévissait dehors. Les 35 participants ont été unanimes pour accorder un grand satisfecit à ce repas. Le menu, choisi par Jacqueline Heulard (spécialiste en art de la restauration et de la communication), a été délicieux du début à la fin. Ajoutez-y la grande prévenance du patron et de son personnel et vous comprendrez notre intention de retourner très souvent à cette adresse. Evidemment, avec tous ces ingrédients, l'ambiance ne pouvait être que particulièrement et alasiennement animée.

J.L.



## Comment se déroule le Têt de nos jours ?

(Texte prélevé de l'Internet et condensé)

### La veillee du Têt (Đêm giao thừa)

Après avoir minutieusement nettoyé et rangé la maison, toute la famille participe à sa décoration. Les femmes préparent les « banh Têt » et les repas pour les trois jours.

À l'approche de minuit, on fait éclater des pétards pour chasser les esprits maléfiques.

La famille revêt des habits neufs.

Elle invite les ancêtres à réintégrer la maison pour quelques temps.

Pour cela, on garnit l'autel de gros cierges et de coupes où sont déposés cinq fruits. On allume les bâtonnets d'encens. On se recueille.



### Le premier jour du Têt

C'est le jour où l'on rend visite aux membres de la famille.

Tout le monde se lève plus tôt que de coutume.

On se salue avec gaieté et on s'échange des souhaits joyeux.

Les enfants mettent leurs vêtements neufs et vont présenter leurs vœux respectueux aux parents.

Les parents et grands-parents offrent de l'argent aux enfants dans de petites enveloppes rouges.

Chaque événement de ce premier matin est considéré générateur de conséquences. Ainsi, les visites du premier jour de l'An sont rares, parce que la personnalité du visiteur influe dans les 365 jours à venir sur la destinée de la famille visitée.

Seuls les visiteurs vertueux et fortunés sont censés apporter une année heureuse. Durant ces premiers jours, il est interdit de se quereller, de jurer ou de proférer des paroles qui attirent le mauvais sort ou la malchance.

### Le deuxième jour

On rend visite aux amis et aux relations d'affaires. C'est l'opportunité d'offrir aux amis des boîtes de friandises appelées « boîtes de l'Harmonie ».

### Le troisième jour

On sort pour participer à divers et nombreux jeux et manifestations.

On aime les jeux de hasard, les devinettes et la déclamation de vers anciens.

On assiste à la chasse aux mauvais esprits qui consiste à faire danser (devant les foyers et les commerces) le dragon, la licorne, tandis que crépitent les pétards.

Les soirées se passent dans la liesse générale.

Le 7ème jour, on abaisse la longue perche de bambou aux amulettes protectrices de la maison. Dès lors, chacun retourne à sa vie de nouveau dépouillée de ses rêves.

## MENU & PROGRAMME

*Bienvenue ! Nous sommes ravis de votre présence et de votre participation au Têt de l'ALAS Marseille Provence.*

*Comme de coutume, visitez-vous de table à table autant que vous le souhaitez.*

- 12 h - Accueil, installation à votre table.

Un apéritif (avec amuse-gueule) vous est servi.

Choisissez entre : Champagne – Whisky – Pastis – Martini ...

Et boisson non alcoolisée.

- Vers 12 h 30 - Déjeuner

Goutez le traditionnel Banh Chung.

Buffet à volonté : Grand choix d'entrées, de mets, de desserts.

Boissons servies à table : Vin rouge - Vin rosé - Thé - San Pellegrino

Café ou infusion - Saké.

*Les prestations supplémentaires sont à régler à votre serveur.*

*(Nous avons prévu une bouteille de vin pour quatre personnes).*

*Si quelque chose faisait défaut, surtout n'hésitez pas à vous en remettre immédiatement à un membre de l'équipe organisatrice.*

*Bon appétit !*

- Vers 14 h - Danse du Dragon et démonstration d'arts martiaux.

- Vers 15 h – La tombola !

*Notre fête prendra fin à 16 H, heure de fermeture du restaurant.*

## Section Marseille - Provence





## NICE — CÔTE D'AZUR

**U**n grand bonjour à tous les membres du bureau, une bonne Année du CHAT et la santé. Le TET s'est déroulé joyeusement au restaurant NHA –TRANG, 43 rue d'Angleterre avec un chapelet de pétards, un dragon qui s'est bien démené et a mangé sa salade attachée avec les sous, au rythme des tambours! Avec 3 défections nous nous sommes retrouvés 47 convives ( Alasiens et leurs amis, sympathisants et leurs amis) à déguster un excellent repas dans une ambiance très chaleureuse, les restaurateurs étant d'une extrême gentillesse.

Sur proposition d'Etienne LE GAC et approbation de notre Président, nous avons invité Mme Vivette BRESSET, Présidente des Anciens Elèves des Collèges et Lycées de France, qui semble avoir été ravie de retrouver des condisciples du Lycée Calmette, en l'occurrence Monique Féline et Lucienne Guillaume. Quelle joie aussi de retrouver nos anciens responsables de section, toujours en pleine forme. La tombola nous a bien fait travailler, mais elle plaît toujours autant. Merci à Danièle Apostoli, à Camille Dijoux et à Marie Berger pour leur aide, ô combien appréciée.

Le repas du 8 janvier n'a pas eu lieu au CHINA-PARK, la restauratrice ayant lourdement chuté, était indisponible, nous avons atterri au restaurant DONG-HAI, où nous étions 17 convives. Au dessert nous avons tiré les ROIS, tradition oblige.

Mercredi 2 mars à 14h30, à notre première réunion : Jeux et Rencontres, nous étions 9 au restaurant NHA-TRANG avec une table de brideurs et une table de néophytes au mah-jong, que Marie Berger initiait aux arcanes du jeu. A 16h30, à l'arrêt goûter, il y avait au choix : orangina, coca-cola, évian plus un rouleau de printemps par personne et des mandarines offertes par la restauratrice. Organisez vos rencontres, vos tables de jeux divers, vous êtes les bienvenus au Club. Prévenez deux jours à l'avance au 04-93-84-88-62 pour que l'organisateur puisse prévoir votre goûter.

Samedi 5 mars nous nous sommes retrouvés 20 convives chez Peter, au Festin d'Asie avec sa formule originale d'un plat par personne, qui plaît beaucoup. Henri Dégremont, remis de son intervention chirurgicale, était avec nous ; espérons que ses douleurs invalidantes ne seront plus qu'un lointain souvenir.

Lundi 21 mars au Lycée Hôtelier de Nice, nous nous sommes retrouvés 19, un peu déçus cette fois par un menu peu élaboré. Le repas du 2 avril n'a pas eu lieu au Mandarin (fermé pour cause de deuil familial) mais au China Park, nous étions 28 joyeux convives et la restauratrice a eu une ovation pour la qualité de son repas.

J'avais proposé un repas pour le 19 juin, nous le remettrons au 26 juin après la fête des Pères.

### PROCHAINS REPAS

Samedi 3 septembre :	CHINA-PARK - 30 BIS RUE DE France - Nice
Samedi 1 octobre :	NHA-TRANG - 23 rue d'Angleterre - Nice
Samedi 5 novembre :	FESTIN D'ASIE - 15 rue d'ANGLETERRE - Nice
Samedi 3 décembre :	MANDARIN - 6 rue Dalpozzo - Nice
Samedi 7 janvier :	CHINA-PARK - 30 bis rue de France - Nice

Je vous propose un couscous à la rentrée vers le 15 octobre.





## SUISSE ROMANDE

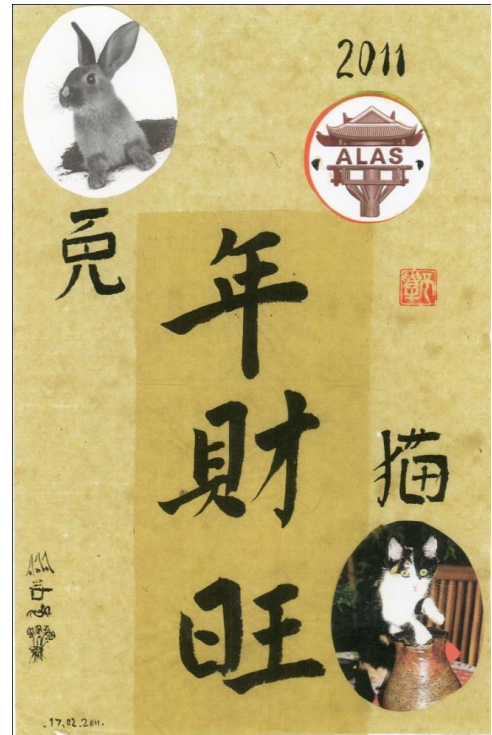
Les Alasiens et les Alasiennes qui vont fêter la nouvelle année lunaire dans cette section reviennent toujours enchantés de leur voyage à Genève. Claude et Catherine Camboulive ont en effet l'art d'organiser l'accueil et la fête qui se déroule chez eux. Dans leur belle salle de séjour, on peut admirer les nombreuses et superbes sculptures réalisées par l'hôte de ce lieu chaleureux. Un artiste d'exception ! L'illustration ci-contre est la photocopie d'un panneau qu'il a réalisé. L'original est sur papier Bambou copié ensuite sur du A3. Vous pouvez admirer sur Alasweb les illustrations en couleur offertes à chaque convive à l'occasion du Têt. La calligraphie accompagnant le signe de l'année rappelle les sentences parallèles collées sur les linteaux aux façades des maisons vietnamiennes. Une manière originale de souhaiter à chacun : « Bonheur, Richesse et Longévité », sans oublier « les nourritures terrestres ».

Chez les Camboulive pas de traiteur. Tout est fait à la maison. On imagine sans peine les heures de travail pour réaliser ces agapes, ne serait-ce que la confection des nems, délicieux et croustillants à souhait, servis en entrée ! Le menu de cette année du Chat comportait aussi un mythique « Thit Kho », typiquement vietnamien.

**Chat** a été une fois encore un « Têt » raffiné et joyeux. Les participants n'oublieront pas ce 17 février 2011 sous le signe du Tân Mão.

### Etaient présents :

M. et Mme LE VAN LOI- Luce PLATRE GIRARD - Anne-Marie HOFFER - M. et Mme Claude PARIS-Clotilde YAKOHAMA - M. et Mme Claude CAMBOULIVE. Excusée :-Nicole HALLER MARQUIS



## SUD-OUEST

### LE TET A AGEN

Dans notre groupe le cœur n'était pas à la fête. Depuis Noël quatre Alasiens avaient perdu fils ou petit-fils - cinq en remontant à l'automne 2010.

Mon invité, le docteur Aulong, avait disparu en 4 jours et ses obsèques avaient lieu le 5 février. Il était resté très attaché au Vietnam après la période qu'il avait passée à Lanessan, chirurgien opérant sans relâche les blessés de Dien Bien Phu puis les prisonniers à leur retour et avait une vénération pour le docteur Huard.

J'ai préféré annuler notre grand repas. Je renouvelle mes regrets aux personnes qui venaient d'autres départements. Nous nous retrouverons dans l'année. En revanche j'ai eu la bonne surprise d'arriver à joindre la famille Crabescu domiciliée à quelques kilomètres de chez moi ....mais vivant en Côte d'Ivoire.

Pour marquer l'entrée dans l'année du Chat, un petit groupe a accueilli Colette Crabescu autour d'un "repas baguettes" informel pendant que son mari essayait de faire tourner son usine à Abidjan. Réunion sympathique.

**Annick**



Heureusement, le Têt du Sud-Ouest c'est aussi : Mao! Meo! Mia...où? à Montpellier.

Le samedi 19/02, nous étions toujours 15, à partager les banh-chung..... Grâce aux renforts extérieurs : un "jeune" Jean Rivière accompagnant sa " tante Yvonne" et puis, un moins jeune, mais toujours "manh-khoe", notre glorieux Paul Winter (800 m! Rugby!..), accouru de ses terres lointaines de Dordogne. Les autres : Marie-Claude Richard, Yvonne Rivière, le " trio Bois" (Jeannine et Pierre Roume et Francine, veuve d'Alain), Jeanne et Jean Passet, Marceline et Marcel Clément. Et puis aussi, il y avait Jean Nguyen-Ban (beau sweater rouge de rigueur) ; il y avait Jacqueline Blanc; et il y avait Monique et MOI, G.P. (chemise fanée, mais cravate rouge).

Absente excusée et très regrettée : Simone Duport (implants dentaires en bonne voie de fixation pour attaquer les banh-chung, l'année prochaine).

***Vive l'A.L.A.S. et les Alasiens!***



## CALIFORNIE

### **9<sup>ème</sup> Annuel Gala de l'ALAS Californie.**

Pour célébrer la nouvelle Année du Chat, les Anciens de l'ALAS Californie et leurs amis ont eu leur 9<sup>ème</sup> Gala le Samedi 5 Mars 2011 au Restaurant Seafood Kingdom à Anaheim . 192 convives étaient présents. Ce fut un record pour le nombre de participants depuis 2002. Le programme artistique pour cette année était aussi le plus riche des 9 dîners dansants avec trois présentations de danses traditionnelles, une exhibition de Valse viennoise en dehors des présentations individuelles ou en groupe, des chansons et bien sûr, la Loterie habituelle...

L'atmosphère a été pleinement "up beat" : La décoration du restaurant a été refaite récemment, un nouveau système Hi-Fi installé, un menu succulent et abondant grâce à la bonne volonté du restaurateur qui nous a servi les 8 derniers Galas. On s'est bien amusé, on a bien dansé, bien mangé et bien dégusté le bon vin de Californie. L'esprit d'amitié, de solidarité et de relaxation a été démontré pleinement dans la tradition de l'ALAS.

Un cadeau symbolique a été offert par le Comité d'Administration à Pham Diem Tuyet, notre Trésorière et Organisatrice du Gala, pour son effort extraordinaire et continu dans le fonctionnement de l'Association pendant l'année 2010.

**DMC**



## LE VERGER VIETNAMIEN

On représente souvent le Vietnam comme une palanque avec deux paniers de riz. L'image est évocatrice de ce beau pays aux rizières verdoyantes étalées sur les alluvions fertiles du Fleuve Rouge (Sông Hồng Hà) au Nord et les plaines du Mékong (Sông Cửu Long) au Sud, mais elle fait oublier que le Vietnam est aussi un immense verger de superbes fruits tropicaux qui tiennent une place importante dans l'alimentation du vietnamien et dans sa culture.

En effet, l'offrande d'un plateau composé de cinq Fruits lors de la cérémonie du Culte des Ancêtres fait partie des coutumes ancestrales de la culture vietnamienne. Pourquoi cinq fruits ? Est-ce pour les mêmes raisons que le célèbre régime « crétois » ? Ou doit-on, plutôt, trouver une explication basée sur une profonde spiritualité ? Traditionnellement, l'Univers a été créé à partir de Cinq éléments : Kim (Métal), - Mộc (Bois), Hỏa (Feu), Thủy (Eau), Thổ (Terre). C'est pour cette raison qu'au moment où le Génie de la Cuisine (Ông Táo) monte faire son rapport à l'Empereur du Ciel, la semaine précédant le Têt, il est d'usage d'offrir aux ancêtres les fruits du labeur de la famille, au nombre de CINQ, comme les cinq éléments de l'Univers. Cependant, à cause des différences de climat, au moment du Têt, les cinq fruits ne sont pas les mêmes suivant le Nord ou le Sud.

Le Sud étant plus riche en vergers, on utilisera les fruits de saison :

- La pomme cannelle (na au Nord, măng cầu au sud)
- L'ananas (dứa au Nord, thơm au Sud)
- La noix de coco (dừa prononcer dzua)
- La papaye (đu đủ)
- La mangue (soài)

Le Nord moins riche en fruits s'attachera davantage à la symbolique des fruits présentés, à l'harmonie des couleurs rappelant les cinq éléments. C'est ainsi que l'on utilisera :

- La Pomme d'eau (qua roi) dont la peau translucide blanche rappelle le Métal
- Les bananes vertes (chuối xanh) dont la peau suggère le Bois
- Les clémentines (cam quýt) dorées comme la Terre
- Les kakis bien rouges, symbolisent le Feu »
- La pomme cannelle dont l'écorce en écaille suggère les vagues de l'Eau.

Mais, attention ! Certaines règles doivent être respectées ! La bru nordiste d'une belle-mère sudiste devra éviter à tout prix de composer un plateau comportant des bananes (comme dans la coutume du nord) car, dans le langage et l'accent typiquement sudiste le mot « chuoï » se prononce « chou.ii » qui veut dire se faufler, se cacher !!, de même le mot « roi » désignant la pomme d'eau (phonétiquement prononcer « joy » veut dire aussi Fouet ! Ce serait un scandale d'offrir aux ancêtres un fouet ou être dans l'obligation de se cacher !! Par contre, pour les gens du Nord, les bananes sont appréciées, car leur forme rappelle une main ouverte en offrande !

Bien évidemment la liste des fruits cités n'est pas limitative : l'essentiel est de bannir les fruits qui, phonétiquement ou visuellement, ne symbolisent pas le bonheur, ou la chance ou la fortune. C'est ainsi que l'on évitera le « litchi » dont le terme littéraire « Lê Chi » signifie « branche de larmes » (lê = larmes ; chi = branche) en préférant un fruit d'une famille voisine : le « longane » très prisé car littéralement « longane = « long nhãn » (prononcer longnhane) veut dire « yeux de dragon ». De même, on évitera les cosses de Tamarin, d'aspect boudiné peu artistique.

Une fois ces règles de bienséance rappelées, nous allons faire connaissance avec quelques fruits du Vietnam, que nous trouvons aisément dans les supermarchés asiatiques d'Europe et d'Amérique, dans toute leur

fraîcheur, car ils voyagent maintenant en avion !

## LA PAPAYE



### Le Papayer

Ceux qui ont eu le bonheur de traverser les campagnes vietnamiennes n'ont certainement pas oublié ces arbres de 8 à 10 mètres de hauteur, aux feuilles palmées, que l'on trouve çà et là au coin d'un petit potager, se mirant dans une mare, au bord d'un chemin caillouteux, portant des grappes de fruits vert brillant, oblongues, au parfum léger : **les Papayers !!**

Carica papaye, famille des Caricacées, originaire de l'Amérique centrale et du Sud, le papayer est découvert en 1526 par les Portugais sur les rivages de Panama et de la Colombie. Traversant les Philippines, il a été introduit ensuite au Vietnam, où il prolifère dans tout le pays, car il aime la chaleur humide et le plein soleil. Cependant, malgré leur facilité de culture sous climat tropical, tous les papayers ne sont pas fructifères car la particularité de cet arbre est son caractère dioïque, c'est-à-dire que les fleurs mâles et femelles poussent sur des pieds différents. Les fleurs mâles de couleur verdâtre forment des grappes pendantes, et les fleurs femelles à pétales blanc crème, se groupent par deux ou trois. Pour la fructification, il faut un plant mâle pour dix femelles. Seuls les pieds

femelles portent les fruits. Les progrès de l'agriculture ont pu créer des espèces hermaphrodites, donnant naissance à des cultivars « solo ». Cette variété plus petite est surtout appréciée pour son goût plus sucré. Fruit polyvalent, la papaye est utilisée aussi bien en cuisine, en médecine, que dans l'industrie agroalimentaire.

En cuisine : Les feuilles sont utilisées pour attendrir la viande : il suffit d'envelopper la viande dans une feuille de papayer pour obtenir en une heure, une viande très tendre. Le fruit, de forme oblongue, couleur verte, apparaissant à l'aisselle des feuilles uniquement sur les pieds femelles, est utilisé vert, en salade - la pulpe est râpée en julienne, mélangée à du bœuf séché, saucée uniquement avec un peu de sel et du citron pimenté. Mûr, la pulpe de belle couleur orange agrémentent les salades de fruits.

En Médecine : en incisant le fruit vert, on récolte une sève qui, transformée en poudre, produit « la papaïne », remarquable enzyme digestif, agissant dans la fragmentation des protéines. De nombreux médicaments à visée digestive, pour combattre le ballonnement, digestion lente, contiennent de la papaïne. La papaye est un des fruits les plus riches en



### La Papaye

vitamine C (64 mg pour 100 g) dépassant les agrumes. En cosmétique, la papaïne est utilisée comme adjuvant de gommage de peaux, pour détruire les cellules mortes. En ophtalmologie, la papaïne est employée dans la déprotéinisation des lentilles de contact. En agroalimentaire la papaïne fait partie des attendrisseurs de viande.

Dans les tanneries de peaux, la papaïne permet de débarrasser les peaux des poils !

Outre cet enzyme qui provient du latex du fruit, on utilise le jus de papaye sous sa forme fermentée. Le procédé de fermentation est breveté par le laboratoire japonais Osato<sup>1</sup>. Sous cette forme le jus ne contient plus de papaïne. Ce produit a eu un certain succès en Europe et aux Etats-Unis et est commercialisé comme complément alimentaire sous le nom d'«Immun' Age». L'intérêt du Jus de Papaye réside dans sa richesse en éléments antioxydants : Vitamine E, lycopène, Vit A, B1, B2, C, éléments qui participent à l'antivieillesse des cellules. La rumeur a prétendu que le Professeur Montagnier (découvreur du virus du sida et Prix Nobel en 2008) a prescrit au Pape Jean Paul II de l'extrait de papaye fermenté pour atténuer sa maladie de Parkinson. Il semblerait que les effets bénéfiques ont amélioré ses problèmes d'élocution !

Cependant, les personnes allergiques au latex alimentaire, les personnes sous anticoagulants, doivent utiliser avec prudence la papaye.

### Le KAKI



**Le Kaki**

Qui n'a pas remarqué en plein milieu de l'hiver, entre Janvier et Mars, dans la région du Cannet (Provence), d'étranges arbres aux branches dénudées de feuilles et portant de

lourdes grappes de fruits orange, dont la forme rappelle des tomates ? Des fruits en plein hiver ! Eh bien, ce sont des « **Kakis** » encore appelés « Plaquemine », issus d'arbres d'origine chinoise, acclimatés ensuite au Japon, et au Vietnam du Nord (particulièrement dans la région de « Lạng Sơn », « Thanh Hóa ») puis dans la région de Dalat, transplantés en Europe à partir de 1768, plus particulièrement dans la région méditerranéenne.



**Diospyros Mun**

Botaniquement, les Plaqueminiers ou arbre à Kakis, font partie de la famille des « *Ebenacées* », et du genre « *Diospyros* ». Ce genre qui comporte environ 500 espèces, fournit d'une part, des arbres aux délicieux fruits : les kakis, d'autre part, avec l'espèce « *Diospyros.Mun* », un bois précieux particulièrement dur : le bois d'ébène, utilisé en sculpture, ébénisterie, fabrication des baguettes, et même des têtes de clubs de Golf, et des queues de billard ! Suivant l'espèce de plaqueminier, le fruit a une texture, et un goût différent. Le Kaki cultivé en Espagne et en Italie, commercialisé d'octobre à janvier, a une chair fortement astringente quand il est immature et doit être consommé blet, à la cuiller. De septembre à mai, apparaît sur le marché la variété « Sharon » en provenance d'Israël. La chair sous une peau fine orangée est croquante, douce, sucrée, peut se consommer comme une pomme, à pleines dents ! Le Kaki possède des valeurs

<sup>1</sup> Dr Mantello : Osato Research Institute



nutritionnelles particulièrement intéressantes : C'est un fruit riche en sucres : 15.3g/100g, donc très calorique : 66 cal /100g (autant que le raisin), riche en Vitamine C : 7mg/100, et en substances anti oxydantes comme le carotène et le lycopène. En outre, riche en potassium et en fibres, le kaki favorise le transit intestinal.

Le kaki se consomme frais ou séché en fruits secs comme les abricots ou les figues, et en confiture. Il occupe une place de choix dans les fruits consommés au moment du Nouvel An, en raison de sa couleur orange symbole de bonheur.

### L'ANONE ou POMME CANNELLE :



L'anone

Ce fruit en forme de cœur, présentant des petites protubérances écailleuses comme une pomme de pin, de couleur verte, est appelé parfois « Attier ». Il est issu d'un arbre de la famille des « Anonacées ». L'espèce « *Anona squamosa* », qui est l'Anone ou pomme cannelle, est à différencier de l'espèce « *Anona muricata* » appelé « corrossol ». Sous ses écailles, la pomme cannelle offre une pulpe blanche, sucrée, parfumée, criblée de nombreuses graines noires. C'est essentiellement un fruit de bouche, riche en glucides, et en potassium. Son cousin, le Corrossol est un fruit d'aspect plus brillant, légèrement épineux, non écailleux portant une pulpe blanchâtre d'odeur et de saveur différente de la pomme cannelle. Très riche en fructose, le corrossol est utilisé dans la fabrication des sorbets et glaces. Au Vietnam, nous consommons l'Anone appelé « *Na* », le Corrossol est aussi dégusté sous le nom de

« *mãng cầu xiêm* », davantage dans les régions du Sud. En France, il arrive que nous trouvions une autre espèce d'anone : le « Cherimola », cultivé en Espagne, ressemblant beaucoup à l'« anone squamosa », mais aux écailles plus lisses plus souples, de saveur et de parfum presque identique.

### LONGANE :

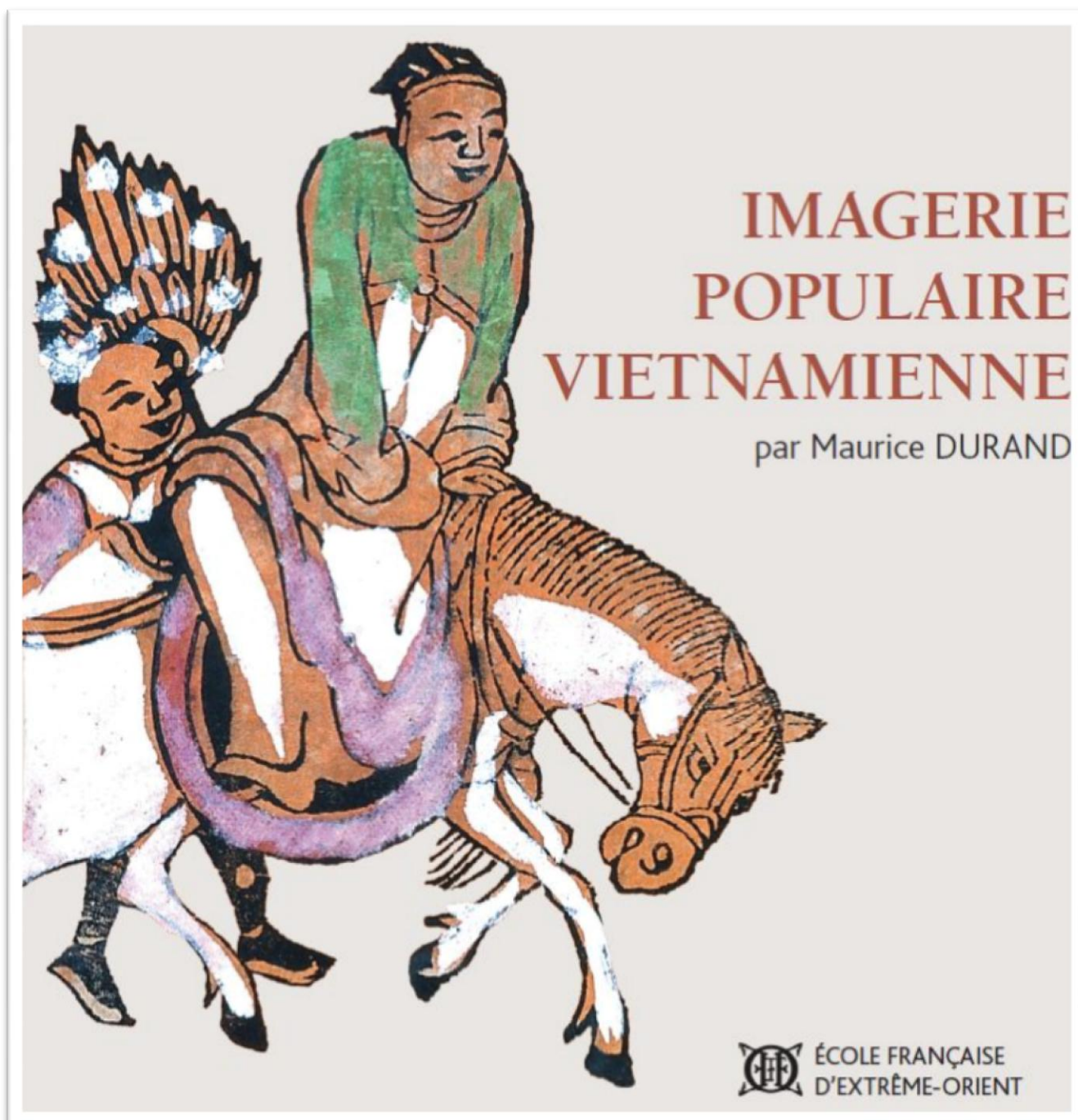


Longane

Un des fruits qu'il est difficile de passer sous silence, est le « Longane », étymologiquement *Long nhãn* « yeux du dragon ». La légende veut que sur les yeux du mythique « Dragon », symbole du Vietnam, un arbre se mit à pousser. Le Dragon, blessé, cracha de violents jets d'eau, qui se déversèrent sur les rizières. On en déduit que les années où la production des Longanes est particulièrement prolifique, les pluies sont aussi spécialement abondantes et bénéfiques pour le riz ! Le Longane est issu d'un arbre majestueux portant le nom botanique de « *Dimocarpus longan* », famille des *Sapindacées*. C'est un fruit de la taille d'une grosse cerise, l'enveloppe de couleur brun clair, fine et cassante, protège une pulpe translucide juteuse et sucrée entourant un noyau noir brillant. Les longaniers sont cultivés dans tout

..... (Suite à la page 24)

**UNE REEDITION SOMPTUEUSE**



Auteur : Maurice DURAND – Nouvelle édition établie par Philippe PAPIN

Editeur : Ecole Française d'Extrême Orient – 22, av. du Président Wilson  
75116 Paris – <http://ww/efeo.fr> - mars 2011

ISBN 978-2-85539-122-9- 455 pages 475 illustrations

Diffusion : E.F.E.O. – Prix : 59 € £ frais de port : France : 6,40€ - Europe : 4,57€

Hors Europe : 7,62 € - Délai de réception : 10 jours environ

**Prix spécial pour les adhérents de l'A.L.A.S. : 41,30 €**

[Voir Bon de commande ci-contre](#)

L'Ecole Française d'Extrême Orient vient de rééditer, à un prix plus que raisonnable, l'ouvrage fondamental de Maurice Durand, membre de l'E.F.E.O., publié en 1960. A l'origine, la très belle collection d'images populaires rassemblée à Hanoï par Maurice Durand ; collecte à laquelle ont tout particulièrement pris part Paul Lévy, Louis Bezacier, Tran Van Giao, Tran Huy Ba, et qui a fait l'objet d'une superbe exposition au Musée Guimet. Cette nouvelle édition établie par Philippe Papin avec le concours notamment de notre ami Marcus Durand, nous plonge dans un ravissement complet. Six années auront été nécessaires pour sa réalisation. Un travail de bénédictin !

L'architecture de l'édition originale a été entièrement revue. Textes et images sont répartis au sein de cinq grandes parties, identifiées par des onglets de couleur en haut de chaque page : « Vie ordinaire et rythme de la nature », « Religions et croyances », « Scènes d'histoire », « littérature vietnamienne et littérature chinoise ». A l'intérieur de chacune d'elles, les images sont ordonnées par thèmes. On navigue d'une partie à l'autre, d'un émerveillement à l'autre, d'un texte agréable à lire aux superbes images en couleurs.

Le commentaire accompagnant chaque reproduction sensibilise le lecteur au détail des personnages et des éléments qui y figurent. La réédition somptueuse de cet ouvrage incontournable lui permet d'accéder ainsi à la découverte ou à une meilleure perception de ce patrimoine culturel et artistique du Viêt Nam.

Trouvez-moi plus beau cadeau en Alasie !

*L.B.*

<b>BON DE COMMANDE ALAS</b>		
<b>Imagerie Populaire Vietnamienne de Maurice Durand (EFEO)</b>		
Quantité	Prix <u>à l'unité</u>	Montant
	41, 30 €	
Frais de livraison France	+ 6,40 €	
Frais de livraison Europe	+ 4,57 €	
Frais de livraison hors Europe	+ 7,62 €	
	Montant TOTAL	

**Livraison (délai de 10 jours) :**

Nom ..... Prénom .....  
 Adresse .....  
 Commune .....  
 Code postal .....  
 Pays .....

**Chèque.** → Libellé à l'ordre de ALAS

. → À envoyer à : Etienne Le Gac 29, rue Georges Clemenceau, 78400 CHATOU

### **Le verger vietnamien (suite)**

le Vietnam. Ceux du Nord principalement dans la région de Hung Yen donnent des fruits plus gros que ceux du Sud qui prolifèrent autour de Mỹ Tho, Bến Tre, et Vũng Tàu (ancien Cap St Jacques). Les Longanes sont une excellente source de Potassium et de Vitamine C. Dans la médecine traditionnelle chinoise, on utilise le noyau pulvérisé finement en cataplasme comme cicatrisant. En Europe on trouve les longanes importés en toutes saisons, bien que la production locale en Asie se situe aux alentours du mois de Juin et juillet.

Dans la même famille des Longanes, il faut citer le *Ramboutan*, encore appelé *litchi chevelu*, en raison de son enveloppe recouverte de longs poils souples, de couleur rouge. La pulpe du fruit collée à la peau, n'est pas juteuse comme celle des longanes et des litchis, mais parfumée. Le litchi, est aussi un fruit de la même famille des Sapindacées, l'enveloppe est rouge foncée légèrement épineuse, la pulpe juteuse sucrée entoure un gros noyau. En France, nous le trouvons en hiver, en provenance de l'île de la Réunion et de l'île Maurice, et de juillet à septembre en provenance du Vietnam et de Thaïlande.

### **Les Agrumes**

Parmi les Agrumes largement consommés au Vietnam, une place particulière doit être réservée au « **Kumquat** », ces petits fruits ovoïdes de couleur orangée, que l'on trouve en France en petits arbustes d'appartement. Au Vietnam, surtout dans le Nord, il est d'usage d'orner le seuil de sa maison, au moment du Têt, d'un « kumquat », signe de prospérité, de bonheur, car étymologiquement, « Kumquat » signifie « orange d'or » Ces petits arbustes ont été introduits en Europe en 1846 par Robert Fortune, et furent classés botaniquement dans le genre «Fortunella». Les fruits sont utilisés en friandises, en pâtisserie, en compote. Ils sont riches en vitamines et en fibres. Dans les jardinerias, il est possible de trouver des hybrides de « kumquat » vendus sous le nom de « calamondin »,

plante issu du croisement de mandarine et de kumquat.

Les oranges que l'on trouve sur les marchés vietnamiens sont de couleur **verte**, cultivés essentiellement dans le Vietnam du Sud dans la vallée du Mékong. La peau est épaisse, réticulée, la pulpe est douce et parfumée. On les nomme des « cam sanh ». Tant d'autres fruits d'une importante valeur gustative et nutritive sont cultivés au Vietnam comme « l'Ananas », le « mangoustan », le « goyave », la « banane », le « tamarin », la « noix de coco », « le fruit du dragon ». Il est impossible de parler des « Fruits du Vietnam » sans citer l'incontournable « Durian » !

### **Le DURIAN**

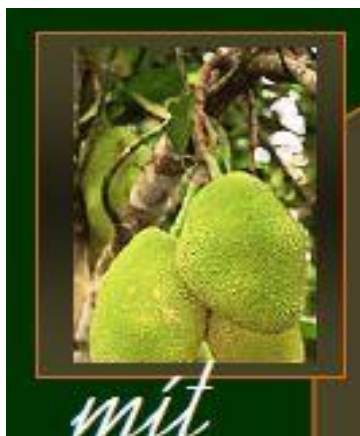


Fruit au goût et à l'odeur si particulière qu'il est interdit dans certains lieux publics et dans les transports en commun dans de nombreux pays du Sud-Est Asiatique. L'arbre qui le produit est un arbre tropical de la famille des « Bombacacée ». Ce fruit est de forme ovoïde (40 cm de longueur) pesant jusqu'à 5 kg, avec une grosse carapace d'épines. Il s'ouvre en cinq valves, contenant chacune jusqu'à cinq graines noyées dans une pulpe blanchâtre crémeuse à l'odeur puissante. Son odeur indescriptible est due chimiquement à des composants organosulfurés. Le naturaliste



britannique Alfred Russel Wallace<sup>1</sup> en donne une description très particulière : « *une crème au goût prononcé d'amande donne le meilleur aperçu du durian, mais il y a parfois des apparitions occasionnelles d'une saveur qui rappelle une crème au fromage, une sauce à l'oignon, du xérès et d'autres plats incongrus.....plus vous le mangez, moins vous serez enclin à vous arrêter* » ! Cependant, l'écrivain féru de gastronomie et de voyages, Richard Sterling<sup>2</sup>, a des mots plus durs : « *son odeur peut être décrite comme celle des excréments de porc, de térébenthine et d'oignons, le tout garni par une vieille chaussette* » !!!!! Pourtant, malgré ou à cause de son odeur, le Durian provoque une véritable addiction ! Les personnes qui l'aiment ne peuvent s'en passer, se cachent même pour le dévorer avec délectation !

Le Durian est cultivé dans le Sud Ouest du Vietnam, dans la vallée du Mékong, dans la région de « Ben Tre », mais la production est de loin inférieure à celle de la Thaïlande, de l'Indonésie et de la Malaisie, qui en sont les principaux exportateurs. Le Durian est avec le mangoustan l'un des fruits les plus chers du Vietnam. Le Durian ne doit pas être confondu avec le « tijac » ou « jacquier » connu au Vietnam sous le nom de « Mit ». Le jacquier est cultivé dans le Nord du Vietnam, dans la région de Sapa, Thanh Hóa, Lào Kay. Le fruit



Le jacquier

<sup>1</sup> Wallace, Alfred Russel : « on the Bamboo and Durian of Bornéo », 1856. (<http://www.wku.edu/~smithch/wallace/s027.htm>)

<sup>2</sup> Winokur, Jon (Ed) : The travelling curmudgeon

est ovoïde comme le Durian, mais la carapace est rugueuse et non épineuse. La pulpe très odorante, de saveur sucrée, à chair ferme, légèrement élastique contient des graines que l'on peut manger grillées, comme des marrons ! Le centre de la pulpe contient un latex extrêmement collant qu'il faut éviter de toucher. Le fruit du jacquier a inspiré la poétesse Hồ Xuân Hương, connue pour son libertinage.

*Thân em như quả mít trên cây  
Da nó xú xí mùi nó dầy  
Quân tử có yêu thì đóng cọc  
Xin đừng mẩn mó, nhựa ra tay*

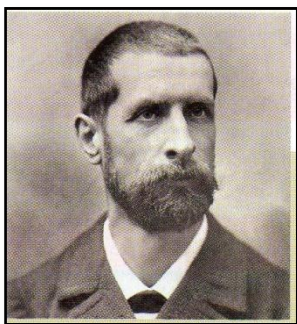
On peut proposer la traduction suivante :

*Mon corps est semblable à un fruit de jacquier,  
La peau est rugueuse, la pulpe épaisse  
Si le cœur vous en dit, chevalier,  
plantez-y votre épée  
Mais ne le palpez pas, son suc vous  
couvrira la main.*

Pour finir, n'oublions pas que si nous ne pouvons aller au Vietnam, le Vietnam vient à nous par ses magnifiques fruits, riches en vitamines, en minéraux, symboles du travail d'un peuple courageux et patient.

*Nguyen Tu Lan-Huong*





## ALEXANDRE YERSIN

### UN DESTIN EXTRAORDINAIRE (suite et fin)

Dans le précédent bulletin, nous avons relaté les débuts de la vie d'Alexandre Yersin : de 1863, date de sa naissance en Suisse, à 1894, date à laquelle il a décidé de mettre un terme à ses expéditions ethnologiques et géographiques dans les régions du Sud Annam peuplées de Moïs. Quatre années de marches aventureuses à travers la jungle, dans un milieu hostile, durant lesquelles cet intrépide explorateur a fait preuve d'un courage et d'une endurance hors du commun ! Grâce à ses relevés minutieux, croquis et photographies, la première carte de ces terres considérées comme les plus sauvages et les plus dangereuses du monde a pu être établie. On lui doit aussi la découverte du Plateau de Dalat en 1893.

Durant cette période, il n'a cependant pas perdu toute attache avec l'Institut Pasteur et les milieux médicaux. En 1890, il a retrouvé à Saïgon le docteur Albert Calmette, ancien disciple lui aussi de son ami Emile Roux. Pasteur l'avait désigné pour aller créer dans la capitale de la Cochinchine un laboratoire de microbiologie pour la préparation des vaccins antirabique et antivariolique. C'est ainsi que dans un pavillon du futur hôpital Grall, l'institut de microbiologie et vaccino-gène, première filiale de l'Institut Pasteur en Asie, a été créé le 1<sup>er</sup> avril 1891. « Le docteur Calmette était un homme d'une grande simplicité et d'une grande courtoisie ; la finesse et la bonté se lisaient sur son visage ; sa présence en Indochine

était bien faite pour ranimer en Yersin le souvenir des années de labeur fécond qu'il avait vécues à Paris... La flamme en lui ne s'était pas éteinte, il ne fallait pour l'attiser qu'une circonstance propice.

### LA DECOUVERTE DU BACILLE DE LA PESTE

En 1894, une grave épidémie de peste frappe les populations de la Chine orientale. Les morts se comptent par milliers. Calmette propose que Yersin se rende sur place pour en rechercher la cause.

Henri Jacotot, directeur de l'Institut Pasteur de Nha Trang, a retracé dans une de ses conférences<sup>1</sup> les difficultés sans nombre et les conditions de travail effroyables auxquelles Yersin dut faire face avant d'identifier le bacille de la peste. Mais laissons-le parler : « *Après avoir accepté la proposition de Calmette, il part*



Yersin et ses collaborateurs à Saïgon

*immédiatement muni du matériel nécessaire à la préparation des milieux de culture, d'un autoclave et d'un microscope. Il arrive ainsi à Hong Kong le 15 juin, mais*

<sup>1</sup> cf. Conférence publiée dans le Bulletin de la Société des Etudes Indochinoises (1<sup>er</sup> trimestre 1944) : « Le Docteur Alexandre Yersin – Esquisse de ce qu'il fut et de ce qu'il fit. »

là il a la surprise de rencontrer un compétiteur. Le docteur Kitassato que la découverte du bacille tétanique a rendu célèbre déjà, est arrivé dans l'île trois jours plus tôt : ses investigations sur les malades et sur des cadavres sont en cours. Les deux bactériologistes sont d'égale valeur, lequel de ces deux l'emportera sur l'autre ?... La qualité de premier occupant donne à Kitassato des avantages qui ne sont pas négligeables ; il bénéficie d'une installation assez satisfaisante à l'Hôpital de Kennedy Town, tandis que Yersin, relégué d'abord sous une véranda devra se faire construire une paillote tout près de l'hôpital, où il logera et travaillera sous la menace de la contamination. Kitassato dispose à son gré des cadavres de pestiférés. Yersin se voit refuser l'autorisation de faire des autopsies. Mais lorsqu'il a formé quelque projet, il n'est pas d'obstacle qui l'en puisse détourner... Henri Jacotot accompagne cette réflexion d'un extrait du récit de Yersin :

*« J'essaie avec le Père Vigano, un ancien combattant de Solférino, d'obtenir de quelques matelots anglais qui ont pour mission de faire enterrer les cadavres de la ville et des autres hôpitaux qu'ils me laissent enlever le bubon des morts avant qu'on ne les porte en terre. Quelques piastres judicieusement distribuées, quelques bouteilles de whisky et la promesse d'un bon pourboire pour chaque bubon que je pourrai enlever ont une action immédiate. »*

Kitassato examine un à un tous les organes, les viscères des nombreux cadavres qui lui sont présentés, ce qui lui permet de reconnaître divers germes tels que streptocoque, staphylocoque, pneumocoque et un petit bacille qu'il croit être le microbe de la peste. Pendant plusieurs mois, ce bacille fera de sa part et de celle de ses collègues l'objet de déclarations confuses et contradictoires. Il s'agit d'un streptocoque ! Yersin raisonne et opère différemment. Il a l'intuition que le bubon est le siège essen-

tiel du bacille pesteux. C'est là qu'il va le chercher et le trouver :

*« Les morts avant d'être enterrés au cimetière sont déposés pendant une heure ou deux dans une sorte de cave ; ils sont déjà dans leurs cercueils et recouverts de chaux. L'opération, quelque peu macabre, s'effectue vers le milieu de la nuit, à la lumière d'une lanterne. Le cercueil est ouvert, la chaux écartée, le bubon est bien net, je l'enlève en moins d'une minute et puis regagne ma maison. Le bubon est tranché par le milieu, sa pulpe est étalée sur la lame, fixée puis colorée. L'examen au microscope me procure une joyeuse émotion, je constate que cette pulpe est constituée par une véritable purée d'un petit coccobacille qui paraît exister là en culture pure... »*  
C'était le microbe de la peste.

Ainsi le 20 juin 1894, cinq jours seulement après son arrivée à Hong Kong, Yersin a atteint le but qu'il s'était fixé. Il a trouvé la cause de ce fléau responsable de millions de morts durant l'histoire. Son « Cahier d'observations » montre la rapidité avec laquelle il démontre le rôle important des rats dans la transmission à l'homme de la peste<sup>2</sup>. Il a hâte d'obtenir de ses maîtres de Paris la confirmation de sa découverte. Les tubes contenant de la pulpe de bubon pesteux qu'il leur adresse « en recommandé », par la poste anglaise, arrivent à bon port. Le microbe de la peste est officiellement identifié à l'institut Pasteur de Paris et reçoit le nom de « bacille de Yersin ». C'est un événement scientifique de portée mondiale et pour Yersin un succès personnel éclatant qui le conduit à se fixer pour toujours en Indochine. C'est là, en effet, qu'il décide de travailler pour obtenir un sérum antipesteux analogue au sérum antidiphthérique.

---

<sup>2</sup> Pour résoudre le problème des conditions dans lesquelles s'effectue cette transmission, il faudra attendre 1898 pour voir Paul Louis Simond (1850-1947) établir avec certitude que c'est la puce qui transmet le bacille par sa piqûre.

Il quitte Hong Kong le 3 août et s'installe à Nha Trang, endroit qu'il avait visité et qui l'avait séduit lorsque médecin à la Compagnie des Messageries Maritimes son bateau assurait la liaison entre Saïgon et Haïphong. C'est de là qu'il était parti vers l'inconnu des régions Moïs. Il aimait la magnifique baie de cette cité édifïée par les Cham<sup>3</sup> en 1653, son immense plage de sable fin aux eaux limpides, son village de pêcheurs, son climat idéal... Nha Trang lui offrait le calme et la sérénité tout en restant à proximité de Saïgon, située à 448 km, et donc d'être en liaison avec la Chine et l'Inde, foyers endémiques de la peste, où il effectuera plusieurs missions. Désormais, son port d'attache est Nha Trang.

### **L'INSTITUT PASTEUR DE NHA TRANG**

En septembre 1895, Yersin fonde cet Institut qu'il n'a jamais quitté ensuite. A Paris, Pasteur se mourait. « *Il semble que le destin ait désigné Yersin pour lui rendre un hommage ultime d'une qualité exceptionnelle* ». Il avait coup sur coup enrichi le patrimoine scientifique de la Maison et élargi les bases de son rayonnement en en créant Outre-mer une nouvelle filiale.

« *Ainsi donc Yersin s'est installé à Nha Trang. Dans un local rudimentaire il aménage sommairement un laboratoire ; puis il construit des écuries pour loger les chevaux immunisés et le travail de préparation du sérum antipesteux pour le traitement de la peste commence.* »

Des essais pratiqués sur les chevaux sont pratiquement menés à bien à l'Institut Pasteur de Paris sous la direction de Roux et de Calmette et en Indochine sous sa direction.

La peste sévissant toujours en Chine, il repart cette fois muni du sérum qu'il a expé-

rimenté sur les petits animaux du laboratoire. Les premiers résultats sont concluants ! Il se rend à Amoy où sévit une forte épidémie et où, selon Henri Jacotot, « *ne trouvant où se loger il s'installe avec son personnel dans le pavillon mortuaire de l'hôpital et se met à la disposition des autorités pour pratiquer sur les pestiférés l'essai de son sérum. Il traite et guérit une vingtaine de Chinois. La preuve est faite de l'efficacité du sérum ; la peste qui a tué dans le monde depuis l'antiquité plus de cinquante millions de personnes, la peste est vaincue.* »

Yersin rentre à Nha Trang. Une vie nouvelle va commencer pour lui. Il prend des dispositions pour développer la fabrication du sérum antipesteux. De nombreux chevaux sont nécessaires. Il leur faut des prairies, des parcours. Nha Trang étant construite sur une dune, Yersin acquiert, grâce aux économies réunies de son maître, Emile Roux, et de son ami Albert Calmette une concession de 500 hectares encore inexploitée, à vingt kilomètres de Nha Trang. Arrosée par une rivière, en bordure d'un tronçon de la route mandarine, il n'y a guère alors que de la forêt. Il l'appellera Suôi Giao. Le 1<sup>er</sup> juin 1896, Yersin ouvre de sa main le livre-journal de cette concession qui sera le point de départ de la création des stations agricoles de l'Institut Pasteur en Indochine.

A l'exemple de ses maîtres, Yersin ne pouvait pas rester indifférent aux maladies microbiennes des animaux. L'une d'elles, la peste bovine, ravageait les troupeaux et l'on ne connaissait aucun remède. Yersin entreprend de l'étudier avec ses collaborateurs, médecins et vétérinaires. Le sérum mis au point à partir de leurs recherches restera jusqu'en 1929 le seul remède à cette maladie.

« *Dès lors les investigations de l'Institut Pasteur de Nha Trang vont se multiplier dans le domaine de la microbiologie animale ; au cours des années, toutes les maladies contagieuses qui frappent les ani-*

---

<sup>3</sup> A trois kilomètres de Nha Trang, on pouvait admirer les vestiges des célèbres temples de Po Nagar – superbes monuments érigés sur un mamelon granitique.

*maux domestiques du pays y seront tour à tour étudiées. Dans ce champ d'études, alors à peu près vierge et auquel l'établissement devait réserver bientôt la plus grande partie de son activité, c'est Yersin qui a creusé le premier sillon et récolté les premières moissons<sup>4</sup> »*

### **SUÔI GIAO, DOMAINE D'EXPERIENCES AGRONOMIQUES**

Dans le même temps, outre l'élevage avec notamment des vaches et des poules venues de Suisse, Yersin et ses collaborateurs entreprennent des recherches agronomiques. Ils inaugureront, avec des succès divers, des essais d'acclimatation des arbres à Gutta-percha, de la Coca du Pérou, du Palmier à huile d'Afrique. Ils étudient différentes espèces de caféiers. A l'occasion d'escales en Malaisie et dans les Iles de la Sonde, Yersin s'était vivement intéressé aux plantations « d'Hévéas brasiiliensis »<sup>5</sup>. Il en a rapporté des graines pour les semer. Il fait des pépinières, les plants acclimatés sont mis en terre en 1897. En 1902, il installe à Suôi Giao un laboratoire de chimie agricole où vont être étudiés les procédés de sélection, de saignée des arbres et de coagulation du latex. En 1905, la Maison Michelin reçoit le produit des premières saignées. Yersin a fait la démonstration de la possibilité de cultiver en grand l'hévéa en Indochine. Cet arbre est encore de nos jours une des ressources du Viêt Nam.

Les bénéfices obtenus grâce à la plantation de Suôi Giao permettent à Yersin de subvenir aux besoins en bétail et en matériel de son Institut, la poursuite de ses recherches sur les maladies des plantes et l'introduction de nouvelles cultures en Indochine. Dans la concession forestière du

---

<sup>4</sup> cf. Conférence de Henri Jacotot<sup>4)</sup> publiée dans le Bulletin de la Société des Etudes Indochinoises (1944).

<sup>5</sup> Arbre à caoutchouc.

Non Ba, véritable réserve naturelle de 1500 hectares comparable à celles constituées par les Américains, Yersin fait des essais d'acclimatation en montagne d'arbres fruitiers d'Europe, de caneliers de Chine, de théiers, etc. Mais ce qui le préoccupe surtout c'est l'acclimatation du « Cinchona ledgeriana » (arbre à quinquina), producteur de quinine. Depuis la guerre qui a commencé en 1914, les relations commerciales internationales se sont dégradées. Il se demande ce qu'il adviendrait de l'Indochine si elle se trouvait privée du seul remède existant alors contre le paludisme, la quinine... La Hollande monopolise pratiquement sa production. Il entre en relations avec l'Institut de Buitenzorg. Les graines reçues ne lui ayant pas donné satisfaction, Yersin demande à Marcel Autret<sup>6</sup> de lui ramener de Bandoeng des semences saines et robustes de « Cinchona ledgeriana ». Cette fois satisfait, il le lui fit savoir. Le 17 novembre 1917, des premiers semis sont effectués à Hon Ba. Après de nombreuses péripéties, c'est finalement dans les terres basaltiques de Dran et de Djiring que furent obtenus les premiers Cinchonas dont les teneurs en quinine égalaient celles des arbres de Java, principal fournisseur de la Hollande.

Grâce à Yersin l'Indochine ne manquera pas de quinine lorsque, coupée du monde dans les années quarante, elle devra vivre de sa « substance ». A la veille de sa mort, le 1<sup>er</sup> mars 1943, ce bienfaiteur de l'humanité, et de l'Indochine en particulier, aura eu la satisfaction de voir les résultats obtenus, après des années de recherches, sortir du domaine expérimental et faire l'objet d'une production industrielle. Il aura eu aussi la satisfaction d'avoir réussi à

---

<sup>6</sup> Ancien pasteurien ayant servi aux Instituts Pasteur d'Indochine de 1934 à 1949, Marcel Autret en poste à Hanoï, s'était arrêté à Saïgon pour se rendre à Bandoeng (Java) avec les autres membres de la Délégation de l'Indochine à la Conférence d'hygiène rurale des Pays d'Asie.



former avec ses collaborateurs un personnel hautement spécialisé dans des techniques très délicates.

La plantation de Suôi Giao ne cesse de s'agrandir. Elle deviendra bientôt propriété de l'Institut Pasteur de Paris.

Ici une parenthèse s'impose. Avant ces expériences agronomiques, Yersin s'était investi dans la culture des plantes ornementales et florales. Il eut durant toute sa vie la passion des fleurs. C'est ainsi qu'en 1898, à sa demande, le coquelicot, les mimosas, etc., furent plantés à titre expérimental à Dalat qui devint le principal producteur de fleurs du Sud.

Les années passent mais Yersin demeure très présent dans le monde scientifique où il poursuit sa carrière.

### **RAPPEL DE LA PRESTIGIEUSE CARRIERE D'ALEXANDRE YERSIN**

En 1895, il est directeur de l'Institut Pasteur de Nha Trang qu'il a fondé. En 1896, il devient directeur des stations agricoles de l'Institut Pasteur en Indochine dont il a été l'initiateur. Devant l'insistance du Gouverneur Général Paul Doumer qui lui demande d'étudier la création, à Hanoi, de la première Ecole de Médecine de l'Indochine, il en prend la direction en 1902. Il conçoit cet établissement comme un centre scientifique ouvert aux chercheurs de toutes nationalités, dirigé aussi bien vers la recherche que vers la médecine pratique. Après deux années en tant que doyen de cette institution, Yersin souhaite être remplacé pour pouvoir poursuivre ses activités de recherche à Nha Trang où il revient en 1904. Il obtient le poste de directeur des Instituts Pasteur d'Indochine qui regroupaient celui de Saigon, fondé par Albert Calmette et celui de Nha Trang, avant que soit décidée la création d'une antenne à Hanoi. Il devient le mandataire en Indochine de l'Institut Pasteur de Paris, charge qu'il exercera

jusqu'en 1924, année où il devient à titre honorifique, inspecteur général des établissements de l'Institut Pasteur en Indochine.

Après les décès d'Emile Roux et d'Albert Calmette, le conseil d'administration de l'Institut Pasteur crée au sein de cet établissement un Conseil Scientifique qui comptera parmi ses membres Alexandre Yersin. Nommé à la même époque directeur honoraire de l'Institut Pasteur de Paris, il y viendra chaque année pour en présider l'assemblée générale<sup>7</sup>.

Comme le souligne le docteur Jacotot en 1943 : « *Monsieur Yersin est aux yeux de ses collègues le mandataire de l'illustre fondateur de la Maison ; ils le consultent et ils l'écoutent comme le représentant le plus qualifié des maîtres disparus. En Indochine sa haute autorité plane sur les quatre instituts qu'il a vus naître et qui ont grandi*



***M. Yersin recevant le Gouverneur Général Pasquier. 1904 – Hanoi. Ecole de Médecine***

*sous son égide. Il en est l'âme, il y représente la tradition, il y maintient l'esprit pasteurien; et pourtant il n'a pas cessé de vivre à l'écart de la société ».*

<sup>7</sup> Le 30 mai 1940, il montait dans le dernier avion d'Air France quittant Paris pour Saigon. Il avait près de quatre-vingts ans. La ligne fut ensuite interrompue.

Face aux revendications du professeur Kittassato de la découverte du bacille de la peste, Yersin montra un grand détachement, voire un profond mépris.

Cette découverte ne lui fut officiellement attribuée qu'en 1975. Le débat aura duré quatre-vingts ans alors que le « bacille de Yersin (« yersina pestis ») a été le seul bacille toujours utilisé dans la préparation du vaccin contre la peste.

Force est de constater que cet illustre savant n'a rien fait pour se rendre célèbre. Sa vie a été celle d'un authentique et remarquable solitaire. Durant les deux années (1902 et 1903) qu'il passa à Hanoi pour créer et organiser l'École de Médecine, il ne hanta ni les salons du Gouvernement ni les réunions mondaines. Il avait hâte de retrouver le Sud-Annam, plus particulièrement la région de Nha Trang, « sa petite patrie » respectueuse jusqu'à sa mort de l'isolement et du silence dans lesquels il se plaisait.

### **SA PETITE PATRIE**

Yersin y avait trois maisons. « *Un pavillon à la plantation qui ne cessait de grandir, situé à flanc de colline, ouvrant sur la vallée, la rivière et la route mandarine ; un chalet au Hon Ba, isolé en pleine nature et dont la vue s'étendait jusqu'à la Mer de Chine et la chaîne annamitique ; et sa maison au bord de l'eau à Nha Trang, son vrai « chez lui ».* C'est là qu'il aimait toujours revenir. Il y avait ses amis, sa bibliothèque pour les enfants. C'est là, sous la véranda du rez-de-chaussée de sa maison, qu'il organisait des projections cinématographiques réservées aux pêcheurs<sup>8</sup>. Dans un courrier adressé le 6 Juillet à M. Guillerme, après avoir donné des précisions pour la bonne marche d'appareils, Yersin termine ainsi sa lettre : « *Ce soir, grande séance de cinéma. J'ai reçu par l'avion 3 films parlants en*

*location que je projeterai ce soir pour mon public habituel de malheureux déshérités qui ne peuvent se payer des places à l'Alhambra. »*

Pêcheurs et paysans garderont de « Ông Nãm » (le colonel) ou de « Ông già » (le vieillard), comme ils l'appelaient, un souvenir impérissable, presque auréolé de légende. Yersin, qui se sentit toujours à l'aise parmi les humbles, avait une grande sympathie pour ce menu peuple qu'il aimait et dont il avait appris à parler la langue.

Dans « sa petite patrie » Yersin menait une vie monacale. Il vivait frugalement et s'habillait presque pauvrement. Sa montre était attachée à la poche intérieure de son veston par une simple ficelle de chanvre !...

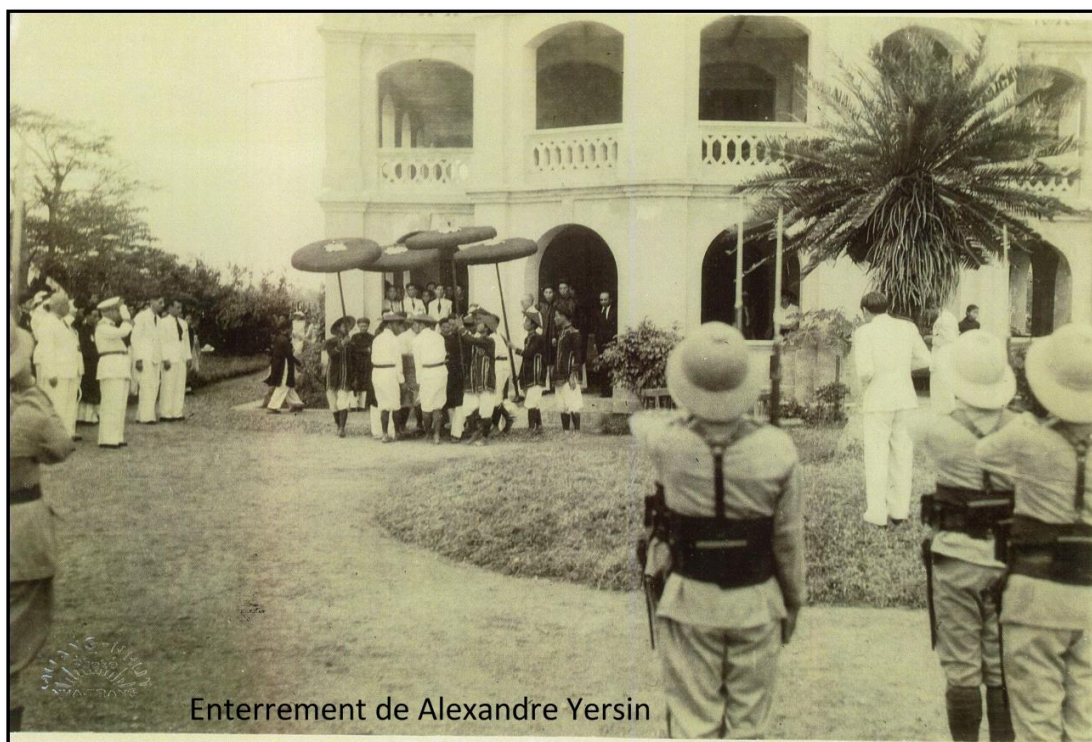
Les années passaient ; mais il était toujours en quête de nouveaux projets. Il dota sa maison d'un observatoire comportant une coupole dont une partie coulissait pour étudier les astres avec la première lunette astronomique. Il fit installer un réseau de télégraphie sans fil entre ses trois maisons et apprit le morse. Curieux, insatiable de toute invention, Yersin s'intéressait à tout ce qui pouvait améliorer ses nombreuses activités.

En 1900, son automobile fit sensation à Hanoi. Marcel Autret a bien connu sa fameuse « zèbre » : « elle était décapotable et de couleur vert foncé. Elle marchait fort bien malgré son âge. Il est vrai que Dan, son chauffeur, en prenait grand soin, car elle demeurait pour tous la voiture de M. Yersin. » Elle était en 1934 la propriété de l'Institut Pasteur de Saïgon.

Yersin rêva d'un avion en 1910. Ce projet ne put se concrétiser et il dut se contenter du premier vol régulier reliant l'Indochine à la France. Seulement huit jours d'avion, contre trois semaines de paquebot ! Tout ceci révèle un personnage étonnant, d'une modernité remarquable. Dans son « chez

---

<sup>8</sup> cf. le livre d'Elisabeth du Closel : « Docteur Nam, la fabuleuse histoire de l'homme qui soigna la peste » - Editions Albin Michel 1996 - p.242 et 243.



Enterrement de Alexandre Yersin

lui », il accumula des appareils d'astronomie, de météorologie, d'électricité, de physique qu'il perfectionnait. Il entretenait une correspondance avec leurs constructeurs...

Il est mort comme il a vécu, dans le silence, son ami préféré. Il s'est endormi pour ne plus se réveiller. C'était le 1er mars 1943. L'avant-veille, « il avait fait installer dans l'estuaire tout proche, des échelles graduées. Et, de sa véranda, il relevait avec une longue vue les niveaux de l'eau à minuit, à l'aube et au coucher du soleil<sup>9</sup> ». Il avait quatre-vingts ans.

Lors de ses obsèques, une foule immense, pêcheurs de Cu Lao et paysans du Khanh Hoa dont il avait partagé fraternellement la vie, accompagna son modeste cercueil jusqu'à Suôi Giao où, selon ses vœux, il repose sur la colline dominant le vaste domaine qu'il avait créé.

Sur la pierre de son tombeau, une seule inscription est gravée, écrite par un Vietnamien : « Bienfaiteur et humaniste – vénéré du peuple vietnamien ». Magnifique témoignage de reconnaissance à Alexandre John Emile Yersin.

*L.B.*



#### EXTRAIT D'UNE BD PUBLIEE EN 1943, A HANOI

« Yersin vécut et mourut dans ce petit village de pêcheurs qu'était Nha Trang. Il aima passionnément ce pays et ses habitants qui l'honoraient en l'appelant « Cù Năm » (vénérable M. Năm). Ils le respectaient, lui étaient reconnaissants et regrettaient beaucoup sa disparition ».

Voir sur ALASWEB la suite de cette BD sur Yersin « *Le célèbre médecin qui aima passionnément le Vietnam* »

<sup>9</sup> Cf. le livre de d'Elisabeth de Closel précité, page 246.



## **SOUVENIRS DU PERE LEOPOLD CADIERE**

Dans le n° 134 (25 mars 1943) de la revue « Indochine » on peut lire ; « *C'est du docteur Yersin que tous Français et Annamites continuent à s'entretenir plusieurs semaines après ses obsèques... le docteur Yersin était un de ces riches en matière de gestes, de paroles, d'actes révélateurs d'un grand cœur et d'une haute simplicité d'âme, d'un altruisme élevé et d'un attachement sincère à ce pays* »... Parmi les quelques témoignages et souvenirs publiés dans cette revue, cet extrait des « Souvenirs d'un vieil annamisant », le Père Léopold Cadière des Missions Etrangères de Paris, illustre parfaitement ce que fut Alexandre Yersin :

*« Je m'honore d'avoir donné quelques leçons d'annamite au docteur Yersin. C'était en fin 1910. Après dix-huit années de séjour dans la colonie, je retournais en France pour la première fois. M. Klobukowski, alors Gouverneur Général, m'avait accordé une mission pour rechercher, dans les bibliothèques et dépôts d'archives de Paris et de Rome, des documents concernant l'histoire d'Annam, l'histoire des Missions et la langue annamite. Comme il était à Saïgon au moment où j'allais m'embarquer, je crus devoir lui faire une visite pour le remercier, et, en même temps pour lui exposer ce que je comptais faire. J'attendais mon tour d'audience, dans la salle d'attente. Le docteur Yersin faisait comme moi. Nous fîmes connaissance. Lui aussi allait s'embarquer pour la France. Sur le bateau, il voulut bien me demander de lui donner quelques leçons d'annamite. Ce n'était pas un débutant. Nous traduisions les « Chuyên doi Xaa » de Pétrus Ky et il se débrouillait fort bien. Il mettait à apprendre l'annamite le même scrupule qu'à faire ses cultures de microbes, il voulait se rendre compte de tout, tout comprendre. Sur mer, je ne suis plus que la moitié d'un*

*homme, et parfois même moins encore. Non seulement j'ai le mal de mer aigu, dès que ça bouge tant soit peu, mais même lorsque la ligne du bastingage est absolument parallèle avec la ligne d'horizon, j'ai un mal de mer latent qui m'empêche de fixer mon attention sur une page écrite, et même sur une idée un peu sérieuse. Je souffrais beaucoup pendant ces leçons. Le bon docteur s'en aperçut, et il ne venait que lorsque le sommet du bastingage et l'horizon concordaient parfaitement.*

*Mais j'admirais cette volonté du docteur. Dans la situation qu'il occupait, il aurait très bien pu se dispenser d'apprendre l'annamite. Mais, comme on l'a pu remarquer à l'occasion de sa mort, il s'était donné à la colonie, et, devant passer vie au milieu des Annamites, il jugeait qu'il devait apprendre leur langue, afin d'avoir avec eux des rapports plus intimes, des rapports normaux au fond. C'est un bel exemple qu'il a donné à ses collègues de l'enseignement supérieur.*

*D'après quelques souvenirs qui ont été publiés sur lui, à l'occasion de sa mort, il parlait couramment l'annamite, et c'est là certainement une des causes qui l'ont attaché à l'Annam et qui lui ont attiré l'admiration, l'estime et l'affection des Annamites... ».*

*Revue « INDOCHINE », n°229 (30 Janvier 1945), p.94.*

Encore aujourd'hui, le Viêt Nam voue une admiration sans borne à Alexandre Yersin. Dans le petit pagodon à côté de sa tombe, cierges et bâtons d'encens brûlent pour honorer sa mémoire. Toutes les rues françaises ont été débaptisées sauf celles qui portent son nom. Dans les jardins de l'hôpital pédiatrique Nhi Dong 2 (ancien hôpital Grall de Saïgon), se trouve toujours la stèle érigée par les médecins, anciens élèves des Ecoles de Santé navale et militaire, à leurs « Grands Anciens » : Alexandre Yersin et Albert Calmette...

## NOTES DE LECTURE

### « HISTOIRE du ROYAUME de TUNQUIN » - Alexandre de Rhodes

- Editions Carnets des Tropiques, Paris, Collection , l'Invention des voyages – Mars 2011
- Relation du jésuite Alexandre de Rhodes (1593-1660) sur la société du Viêt Nam ancien commentée par Nguyễn Tấn Hưng et présentée par Philippe Papin<sup>1</sup>
- Format : 24 x 21cm – 144 pages  
Illustration exceptionnelle : tableaux anciens provenant en particulier du musée d'Histoire et du musée des Beaux Arts de Hanoï.
- ISBN : 978 – 2 –9534667-2-0
- Prix : 27 €

**A**lexandre de Rhodes, né à Avignon en 1593, a séjourné à plusieurs reprises au Đại Việt, actuel Viêt Nam, dans les royaumes de Tunquin (Tonkin) et de Cochinchine. Auteur de cette « Histoire » écrite à Rome en 1651, et dédiée à Louis XIV, il a rédigé avec ses compagnons le premier dictionnaire vietnamien-portugais-latin à l'origine du système de romanisation de la langue vietnamienne (quốc ngữ). Ce missionnaire est aussi un des premiers Occidentaux qui nous ont laissé des témoignages inestimables. Ceux-ci sont d'ailleurs plus précieux que les textes officiels vietnamiens (les « annales ») ne relatant que des évènements liés à la Cour.

Nguyễn Tấn Hưng, biologiste d'origine vietnamienne, diplômé de l'Ecole Pratique des Hautes Etudes en sciences historiques et philologiques, apporte au livre d'Alexandre de Rhodes un éclairage qui fait qu'on le lit avec un immense plaisir. Voici la présentation de l'édition réalisée par Nguyễn Tấn Hưng. L.B.

<sup>1</sup> Professeur à l'Ecole Pratique des Hautes Etudes (Histoire et sociétés du Viêt Nam) Philippe Papin est notamment l'auteur d'une « Histoire de la ville de Hanoi (Fayard, 2001, de « Viêt Nam – Parcours d'une nation » (La documentation Française, 2003) et de « Vivre avec les Vietnamiens » (Archipel, 2010).



**R**ares, s'ils existent, sont les passionnés d'histoire vietnamienne qui ignorent le travail d'édition critique colossal accompli par Nguyễn Tấn Hưng depuis plusieurs années. En plus de ses travaux sur les légendes et l'histoire locale de son cher Khánh-Hòa, il s'est en effet donné pour objectif de publier les principaux ouvrages savants et récits de voyage des missionnaires occidentaux partis évangéliser le Viêt-Nam au XVIIe siècle, en fournissant, pour chacun d'eux, un appareil critique de tout premier ordre.

Pour ce faire, sa parfaite connaissance de la période était une condition indispensable. On en mesurera l'étendue en lisant de près les quelque six cents notes infrapaginales de cette *Histoire du Royaume de Tunquin*. Chemin faisant, elles viennent éclairer de manière pertinente, et souvent nouvelle, les assertions d'Alexandre de Rhodes, apportant ici une précision, là un démenti, ailleurs une précision ou un complément d'information essentiel à la compréhension du texte lui-même. Disons-le simplement : il y a, en bas de la présente édi-

tion du livre d'Alexandre de Rhodes, un second livre, qui est de Nguyễn Tấn Hưng et qui nous apporte, en miroir de la vision du missionnaire, la nourriture scientifique dont nous avons besoin pour pouvoir le comprendre. Cette nourriture abondante, digeste et présentée avec élégance fait qu'on lit cette édition critique avec un plaisir intense et qu'on en ressort rassasié, repu mais léger, en tous les cas bien plus satisfait que nous ne l'étions jusque-là du maigre potage qui nous avait été servi.

La familiarité de Nguyễn Tấn Hưng avec le XVII<sup>e</sup> siècle vietnamien, sa culture historique, ses recherches documentaires et bibliographiques, n'auraient pourtant pas suffi à faire de cet ouvrage ce qu'il est devenu. Elles l'auraient limité à n'être qu'une synthèse intelligente de nos connaissances sur la société vietnamienne de l'époque. Or la présente édition fait un pas de plus. Et ce pas supplémentaire – autant dire : cette avancée – est permis parce que Nguyễn Tấn Hưng, entre autres qualités, possède tous les secrets du *Dictionarium annamiticum lusitanum et latinum* qu'Alexandre de Rhodes a publié en 1651, en même temps que son récit de voyage<sup>2</sup>. Ce premier dictionnaire du vietnamien ancien est la clé de tout. Non seulement il permet de comprendre le texte lui-même, autrement dit les transcriptions curieuses (*Ciuä, Vanno, Vvan*, etc.), expliquant par exemple que les mystérieux *Remoy* sont en réalité des *rợ mợ* (« sauvages »), mais il autorise aussi à rentrer dans le contenu de ce qui est relaté par Alexandre de Rhodes, par exemple les rites religieux, les conseils de notables, les coutumes matrimoniales, les manières d'organiser des funérailles et les différents types d'impôts. Pour établir son édition critique de *l'Histoire du Royaume de Tunquin*, Nguyễn Tấn Hưng a utilisé ce qui en est la

---

2 Nguyễn Tấn Hưng est l'auteur d'un mémoire de l'École Pratique des Hautes Études intitulé Un tableau socio-culturel du Viêt Nam du XVII<sup>e</sup> siècle à travers le *Dictionarium Annamiticum, Lusitanum, et Latinum* (1651) d'Alexandre de Rhodes, S.J. (1593-1660) et d'autres écrits de missionnaires contemporains, placé sous la direction du professeur Nguyễn Thế Anh. Il sera publié sous le titre : *Le Viêt Nam du XVII<sup>e</sup> siècle. Société et culture à travers le Dictionarium d'Alexandre de Rhodes* (Paris, Les Indes Savantes, 2011).

matrice, comme l'avait fait Alexandre de Rhodes lui-même, et c'est ainsi qu'il parvient à éclairer les allusions qui, sans le *Dictionarium*, sans cette comparaison systématique du récit à la matrice, seraient malheureusement restées dans l'ombre. Plus encore : la méthode permet de rendre justice aux affirmations parfois rapides de cette *Histoire du Royaume de Tunquin* qui, ne l'oublions pas, avait pour principal objectif de mobiliser les puissances européennes en faveur de l'évangélisation du Viêt-Nam. Alexandre de Rhodes, qui dédie le livre à Louis XIV, devait faire court, trouver des formules frappantes, rattacher le cas du Viêt-Nam à ceux qui étaient connus par ailleurs, donc simplifier les choses et par exemple insister sur la proximité entre le Viêt-Nam et la Chine ; mais, grâce au travail de Nguyễn Tấn Hưng, nous savons qu'il n'ignorait rien des subtilités locales ; par exemple, là où son récit affirme que les Vietnamiens croyaient les astres dévorés par un dragon, son dictionnaire note à juste titre que c'était un ours qui « mangeait la lune et le soleil ».

Alexandre de Rhodes a effectué six séjours et passé dix ans au Viêt-Nam. La connaissance qu'il avait de ce pays nous est transmise à la fois, mais de manières différentes, par sa relation de voyage et par son dictionnaire. L'un et l'autre sont importants, bien qu'ils ne relèvent pas de la même logique, ni du même mode d'argumentation. Il faut donc remercier Nguyễn Tấn Hưng d'avoir su les réunir et les remettre en perspective parce qu'ils forment à eux deux, ensemble et en perpétuel écho, les deux faces d'un même regard occidental – qui est le premier – sur le Viêt-Nam du XVII<sup>e</sup> siècle.

Le texte courant d'Alexandre de Rhodes a été entièrement revu afin d'être accessible à tous. J'y suis d'autant plus sensible que je connais le prix de ce travail pour l'avoir effectué, dans un tout autre contexte, sur la langue du XVI<sup>e</sup> siècle. Moderniser le texte, tout en conservant son esprit, son sel, sa coloration d'origine, n'est pas une mince affaire. S'il est encore simple de scinder puis recomposer des phrases contournées, emboîtées, parcourues d'incises – parce qu'issues de longues complétives latines passées en français –, on craint toujours d'aller trop loin dans la révision du vocabulaire. Il faut y mettre du doigté, corriger l'indispensable, laisser intacts les mots désuets mais

compréhensibles tels quels, jouer de la note à bon escient, ni trop ni trop peu, et pourtant faire preuve d'assez d'audace pour ne pas créer cette cote mal taillée qui ne contente personne. A cet exercice, Nguyễn Tấn Hưng excelle. Refermant le volume, on a la satisfaction d'avoir lu un texte clair et complet, authentique et frais, qui a gagné à être mis à jour car il fait mieux sentir, notamment dans la seconde partie, ce qu'a été l'aventure humaine de ces missionnaires aux prises avec les conditions du temps.

Nguyễn Tấn Hưng caché derrière ses travaux érudits, répugne à être mis en avant. Et, pourtant, comment dissimuler l'admiration que j'ai pour ses recherches historiques et linguistiques ? Il m'en voudra un peu, certainement, mais pourquoi me priverais-je de dire que l'entreprise qu'il a formée, à laquelle il travaille sans relâche, qui doit aboutir et qui aboutira, est un modèle du genre ?

Philippe Papin  
Université de la Sorbonne  
École Pratique des Hautes Études  
Histoire et Sociétés du Việt-Nam

### « **LE RÔLE DE LA LUNE DANS LE MECANISME DU CLIMAT** »

- Auteur : Charles CAPARROS
- Editeur : Bénévent – 138 pages.
- 7 illustrations – ISBN 978-2-7563-1974-2
- Diffusion à la FNAC et dans les grandes librairies – Prix : 13,50 €

Charles CAPARROS a poursuivi sa scolarité au Lycée Albert Sarraut de Hanoï, de 1938 à 1941 avec pour objectif la préparation aux grandes écoles. Il est élève au Lycée Yersin de Dalat depuis 1944 lorsque survient le coup de force japonais du 9 mars 1945. Dès son arrivée en France, il prépare le concours d'entrée à l'École de chimie de Lyon. Reçu 1<sup>er</sup>, sa carrière professionnelle est toute tracée. Au service de plusieurs grandes sociétés chimiques françaises, il participe seul ou en équipe, en France ou à l'étranger, au développement et à la mise au point d'usines. Il passe ainsi cinq ans en Argentine et près d'une année en Chine. A la retraite, Charles Caparros s'intéresse à la gravitation universelle de Newton. Il explique en termes clairs la formation des nuages ou encore le mécanisme d'autres phénomènes naturels avec passion et compétence. Les thèmes abordés dans son livre sont d'actualité : inondations meurtrières, réchauffement climatique, par exemple.

Son ouvrage part du constat que l'homme connaît moins bien les propriétés de l'atmosphère dont il respire l'air de sa naissance à sa mort, que celles des océans dont l'eau héberge les poissons !

Pourtant l'air et l'eau sont deux fluides dotés de propriétés en bien des points similaires.

Dès l'an 250 av. J.-C., Archimède a découvert, grâce à sa célèbre « poussée », que l'eau des océans faisait un tri entre toutes les masses non aqueuses présentes dans les mers : les masses dotées d'une densité supérieure à celle de l'eau, telle une pierre par exemple, tombent vers le fond, celles de densité inférieure, comme un morceau de bois, remontent et flottent en surface.

La gravitation découverte par Newton en 1687 permet d'expliquer très simplement ce phénomène : l'attraction exercée par le centre de la Terre sur toutes les masses de la planète est plus forte sur la masse de la pierre que sur le volume d'eau dont elle occupe la place à chaque instant, ce qui provoque sa chute, tandis que c'est l'inverse dans le cas du morceau de bois, ce qui génère une force ascensionnelle verticale. Deux millénaires se sont écoulés avant la découverte des montgolfières (1783) et de la loi concernant les densités des corps à l'état gazeux, due au célèbre physico-chimiste Avogadro (1811), enseignée au lycée.

L'auteur met minutieusement à profit ces découvertes pour montrer qu'il existe en temps réel, dans l'atmosphère, un tri semblable entre les masses de gaz de densités différentes, concernant notamment les masses d'air humide

éaporées des océans sous l'effet de la chaleur solaire.

Ce qui permet d'expliquer en détail comment naît, vit et meurt un nuage.

Ce livre dont nous vous recommandons la lecture permet de mieux comprendre comment fonctionne notre précieux climat et pourquoi il peut changer comme c'est le cas à présent.

Vous pourrez découvrir sur Internet les commentaires élogieux de la « chaîne Météo ».

Google → Editions Bénévent → découvertes. Cliquez sur l'image du livre. En bas, à gauche de cette dernière fenêtre, cliquez sur le petit lien « Chaîne Météo ».



" Sous la grande vague au large de la côte à Kanagawa"  
KATSUSHIKA HOKUSAI (1760 – 1849)

## EXPOSITIONS

### **Musée GUIMET**

6, place d'Iéna – 75116 Paris – Métro Iéna-Boissière/ RER C Pont de l'Alma/ Bus 22, 30, 32, 63, 82.

Tél. : 01 56 52 53 00/www.guimet.fr.

Ouvert tous les jours sauf le mardi, de 10h à 18h. Fermeture de la caisse à 17h30, des salles à 17h45 – Plein tarif : 8 €, tarif réduit 6€ (moins de 26 ans)

### **UNE COUR ROYALE EN INDE, LUCKNOW (XVIII<sup>e</sup> – XIX<sup>e</sup> Siècle)**

Cette exposition prévue jusqu'au 11 juillet 2011, est une exposition d'envergure internationale consacrée à l'art du métissage.

Lucknow, capitale d'Awadh, une province de l'empire Moghol situé au nord de l'Inde, a vu s'épanouir au XVIII<sup>ème</sup> et XIX<sup>ème</sup> une société à la fois indienne et européenne. Du milieu du XVIII<sup>ème</sup> à l'établissement de la domination britannique sur l'Inde en 1858, le rayonnement de Lucknow fut tel que la ville éclipsa Delhi, capitale de la dynastie Moghole. A partir de 1739, artistes, poètes et



courtisans trouvèrent refuge dans la province d'Awadh alors que Delhi sombrait dans une période de troubles. Lucknow attira également artistes, voyageurs et agents diplomatiques venus d'Europe, séduits par les récits courant sur sa beauté, sa richesse et la générosité de ses dirigeants, les hawabs. Cette exposition ne se limite pas à la présentation de l'héritage artistique, unique, de Lucknow. Elle resitue dans un contexte plus large l'histoire de cette région tout autant que l'histoire et la mémoire coloniale de l'Inde dans son ensemble. Dans la culture populaire de l'Inde d'aujourd'hui, Lucknow occupe une place ambiguë, entre nostalgie d'un temps à jamais révolu et source d'orgueil national et culture.

Les peintures à l'huile européennes, aquarelles et gravures, peintures de cour indiennes, textiles et parures, ainsi que les nombreux objets d'art décoratif, pièces d'orfèvrerie, verreries et bijoux présentés au musée Guimet font revivre cette fastueuse civilisation.

En écho à ces deux cents œuvres, les photographies contemporaines d'Antonio Martinelli, exposées dans la rotonde, offrent un témoignage intéressant sur les changements, les dégradations, mais aussi les rénovations qui ont marqué la ville qui n'est malheureusement plus dans les grands circuits touristiques.

**N.B. Des visites commentées de l'exposition sont organisées les lundis, mercredis, jeudis et samedis à partir de 14h. Durée : 1h30.**

**A l'auditorium, à suivre « La saison indienne », spectacles, films, ateliers, conférences...**

**Tout le programme se trouve sur [www.guimet.fr](http://www.guimet.fr)**

## **Musée CERNUSCHI**

7, avenue Velasquez – 75008 PARIS Métro : Monceau-Villiers – Tél. 01 53 96 21 50

[www.cernuschi.paris.fr/](http://www.cernuschi.paris.fr/) ouvert tous les jours sauf le lundi, de 10h à 18h – Plein tarif : 9€ - tarif réduit : 7€.

### **ANIMAUX SANS RESERVE**

En ce moment et jusqu'au 10 juillet, vous pourrez admirer dans les salles d'exposition de ce musée l'Arche de Noé sortie de ses réserves : une soixantaine d'œuvres ayant une forme ou un décor animalier. Au gré des diverses époques et régimes d'Asie, du Viêt Nam au Japon en passant par la Chine, ces œuvres déclinent une symbolique mystérieuse ou érudite, sans cesse renouvelée.

Les oiseaux stylisés des tambours de bronze du Viêt Nam reflètent les croyances qui ont marqué la civilisation de Dong Son. Ainsi l'animal a très tôt permis d'incarner les forces naturelles et de relier le monde des hommes avec le monde spirituel. Une série de peintures et céramiques chinoises datant de la fin de la dynastie des Yuan jusqu'à l'époque contemporaine évoque la diversité des sujets animaliers véhiculant des vœux de réussite, des félicitations, des doléances à l'empereur...

Cette exposition présente aussi un ensemble de rondes-bosses en bronze acheté au Japon par Henri Cernuschi en 1871. Parmi ces « animaux sans réserve » il y a bien sûr le dragon symbole de la connaissance et de la bienfaisance, le panda débonnaire chinois, le tanuki farceur du Japon, une sorte de raton-laveur parfois cruel et bien d'autres animaux très présents dans l'art asiatique.

## LE COURRIER des LECTEURS

Vos messages, vos mots si sympathiques nous font toujours très plaisir. Nous en avons reçu de : Mathilde SIFFREDI-JUAN, les « Souvenirs du Marchand de Pho » accompagnés d'une belle illustration ;

Guy NAUDO, un article intitulé « Sur le Mékong au Laos » avec le livre qu'il a publié en 2000 : « Le temps des flamboyants ».

Nous les en remercions vivement. Ces articles nous étant parvenus alors que nous bouclions ce numéro, nous les publierons dans le prochain bulletin.

### LE 90<sup>ème</sup> CONGRES de L'UNION des A

(L'Union des Associations d'Anciens et Anciennes élèves des Lycées et Collèges français) se déroulera à Strasbourg du jeudi 29 septembre au lundi 3 octobre 2011 au Lycée Couffignal – 11 route de la Fédération – 67100 Strasbourg.

Contacts : Tel. 01 44 08 76 60 – Courriel : mdl75@free.fr

***N.B. Merci par avance de nous adresser vos comptes rendus, articles, photos avant le 31 août 2011,*** le prochain bulletin devant paraître au cours de la première quinzaine d'octobre.

**L'équipe du Bulletin vous souhaite de bonnes et joyeuses vacances.**

## ALASWEB

### Lettre d'un descendant d'alasiens

Dans le dernier bulletin (N°190), rubrique Alasweb, vous avez appris le projet de M. Bertrand Reynaud, fils et petit-fils d'alasiens, souhaitant retrouver les traces de son arrière grand-père, Louis, installé comme planteur en 1898, dans la région de Son Cot (devenu Dac Son) à une soixantaine de kilomètres au nord de Hanoi. M. Bertrand Reynaud s'était adressé à l'ALAS via Alasweb, pour obtenir des informations lui permettant de préparer son voyage. Un alasien de Hanoi, M. Nguyễn Van Su, ayant lu le bulletin, lui apporta son aide. Le voyage ayant eu lieu début Mai dans d'excellentes conditions, Bertrand Reynaud de retour en France, nous fait part de ses impressions. Ci-après sa lettre.

*Cher Monsieur Su,*

*Arrivé hier à Marseille (voyage assez fatigant...), je ne tarde pas à vous écrire pour vous dire que je n'ai pas assez de mots pour vous remercier de l'expérience unique que vous m'avez permis de réaliser avec mes fils. Ce voyage, « retour à la source » comme vous l'avez si bien dit, a été extraordinaire, avec le sentiment permanent lors de notre déplacement à Dac Son en particulier (anciennement Son Cot) de vivre quelque chose de très fort.*

*Tout cela, je vous le dois, car vous avez été d'une aide décisive. Sans vous et tout le travail de repérage que vous avez réalisé, sans les contacts avec les autorités locales sur place que vous avez pris pour annoncer notre venue, cela aurait été impossible pour les «Phap» ignorants que nous étions !*

*Ce sont là, entre autres choses, les raisons pour lesquelles je mets Messieurs Berlioz et Tu Hung, de l'ALAS, et votre ami Monsieur Daumet, en copie, car je désire que l'ALAS soit informée de votre aide précieuse et de la qualité des adhérents de cette association des*

*anciens du Lycée Albert Sarraut. Je veux également les remercier pour l'aide qu'ils m'ont apportée dans la préparation de ce voyage.*

*Mais surtout, cher Monsieur Su, je voudrais vous remercier pour la qualité des discussions que nous avons eues, toujours très pertinentes et empreintes d'une grande humanité, le cœur et l'intelligence que vous mettez dans l'analyse de l'histoire commune de nos deux pays, tout cela a été particulièrement important. Car, vous l'avez bien ressenti, ce n'était pas facile pour moi de trouver les mots justes pour m'adresser à vos compatriotes, qu'ils soient Secrétaire du Parti, Présidents de la Commune, autorités locales ou bien paysans, descendants, anciens ouvriers d'un planteur français ! Mais grâce à vous, cela a été possible et vous m'avez permis d'être rassuré, les souvenirs que j'ai recueillis d'anciens amis de mon père petit garçon ou de mon grand-père (« le patron » !) ont été une expérience unique et très émouvante aussi bien du côté français que du côté vietnamien.*

*Et puis, merci également de la part de mon fils Maxime, l'architecte, d'avoir pu rencontrer cette équipe de jeunes architectes vietnamiens et visité les nouvelles réalisations ; il a été très marqué par cette expérience et retournera au Vietnam, tout comme je suis certain que les échanges se poursuivront.*

*Après vous avoir quitté, vendredi, nous sommes donc partis à Halong où nous avons visité la région (au milieu de très nombreux chinois, taiwanais, coréens !). Je dois dire – et vous confirmerez sans doute –, que les services de notre accompagnateur et interprète (comme à Dac Son), Monsieur Luong, ont été parfaits. Son agence Acacia Voyages est une très bonne agence qu'il faut recommander, car de plus, M. Luong fait profiter son District (avec une pagode unique) et nous a emmenés dans des ateliers de céramique ou de sculpture qui sont également des ateliers de travail social ou chez un lithographe reconnu par l'UNESCO (Monsieur Dô).*

*Cher Monsieur SU, j'espère que nous aurons l'occasion de nous revoir, soit au Vietnam soit en France si votre santé vous le permet.*

*Nous restons bien sûr en contact par mail, je vous adresserai bientôt des photos que mon fils est en train d'organiser. Je suis évidemment à votre entière disposition pour tout ce que nous avons dit, qu'il s'agisse de maintenir les relations avec les habitants de Dac Son (notamment les familles amies ainsi que la Provisoire de l'école qui a été construite sur les fondations de l'ancienne plantation Reynaud, quel symbole !) ou encore vous fournir tous les renseignements pour des étudiants qui voudraient faire des stages en particulier en médecine. Comme je vous l'ai dit, mon épouse qui est Directrice des Relations Internationales à la Ville de Marseille a déjà organisé des coopérations entre hôpitaux marseillais et ceux de tous les pays – ou presque – du bassin méditerranéen, est déjà prête à monter de tels stages avec les professeurs qu'elle connaît bien.*

*Comme vous l'avez dit, l'amitié n'est pas quelque chose qui dure un jour, et je suis très fier et très heureux d'avoir un ami tel que vous au Vietnam !*

*Recevez mes sentiments très chaleureux,*

*Bertrand Reynaud*

Merci à M. Bertrand Reynaud de nous faire partager son expérience émouvante et enrichissante de "retour aux sources". Merci à M. Nguyen Van Su de son grand dévouement, de son aide et de sa solidarité alsacienne, objectifs de l'Alas. C'est une belle page d'amitié et de coopération.

Nguyen Tu Hung



# LE MESSAGE DU TRESORIER

## Relevé des cotisations pour l'année 2011

(Perçues du 1er janvier au 31 mars 2011)

La tâche d'un trésorier est ingrate en général, mais elle apporte, dans notre association, une compensation appréciable, celle de recevoir souvent, à chaque début d'année, à l'appui de vos chèques, un gentil mot de sympathie, de réconfort ou de vœu. Soyez assurés, chers amis, que j'en suis profondément touché. A tous, merci.

La présente liste des adhérents à jour de leur cotisation va, je l'espère, réveiller les retardataires qui n'y ont pas trouvé leur nom. Vite, à vos chèques ...

Les taux de cotisation demeurent inchangés :

**Adhérent : 25 € minimum Donateur : 30 € Bienfaiteur : 50 €**

Les contributions au fonds de camaraderie et à la francophonie demeurent à votre discrétion.

Vous voudrez bien libeller vos chèques au nom de l'ALAS et l'envoyer à mon adresse :

**Etienne LE GAC  
29, rue Georges Clemenceau  
78400 CHATOU**

Cordialement vôtre  
Etienne

ABEILLE Claude	2007	A	BERTHIER Anne-Marie	1707	A
ABEILLE Roseline	1946	D	BERTHILLOT Yvonne	955	A
AIGLON Henri	1863	D	BEURLET Michelle	2442	D
ALBERICCI Pierre	2286	D	BEYRIES André	2079	A
ALEXANDRE Michelle	1388	A	BILLARD Suzanne	232	A
ALLEN Jacques	2330	D	BILLOD Henri	1071	A
ANDRE Jacques	2315	A	BLANC Louis	271	A
ANGELOU Simone	191	A	BLANCSUBE Michelle	1094	A
APOSTOLI Danielle	2517	A	BONDUEL Léon	1276	D
ARNAUD Jacqueline	727	A	BONNET Roger	2410	B
ARPAGE Joséphine	1749	D	BOREL Louis	983	A
AUBOUY Jean	1796	A	BOULANGER Marie-José	2480	A
AUGER Marcelle	2082	A	BOUSSARD Jeanine	450	A
AUTRET Françoise	2317	D	BRACHET Andr&e	267	D
AUTRUSSEAU Anthelm	761	D	BREANT Philippe	2503	A
BAGUET Yves	2513	A	BROCAS Louise	1816	A
BARDET Arlette	1456	A	BROCHARD Geneviève	1944	A
BASSOU Paul	603	B	BRUGIERE Claudie	423	D
BASTOUL Jacques	1678	D	CABANAC Pierre	2260	A
BAUDOUY Lucienne	2383	A	CALEO Joselyne	2522	A
BAULT Jean-Louis	200	A	CAMBOULIVE Claude	746	D
BEAU Philippe	537	B	CASALTA Paul	470	A
BELCOUR Renée	1304	A	CASANOVA Jacqueline	67	B
BELLENGE Elisabeth	914	D	CEBE Jean-Pierre	1663	A
BENAUSSÉ Odette	792	D	CELESTINE Raymonde	1225	A
BENCE Simone	1523	A	CHAMAGNE Jacques	1842	D
BERGER Geneviève	2081	D	CHARDIN Ernest	1354	A
BERGER Marie	2407	A	CHARDON Monique	1559	A
BERLIOZ Raymond	2256	D	CHARPIN Claude	349	D
BERTHIER Alain	2048	A	CHAVY Jacqueline	1849	D

CLAEYS Marie-yvonne	2497	A	FLORIDOR Jean	2482	A
COGNET Jean	779	D	FOHRER Geneviève	1033	D
COLLET Monique	526	A	FOUSSARD Michel	1759	D
COTTET Colette	306	D	GABAÏ Germaine	1169	D
COUM Ginette	1804	D	GABRIAC Simone	216	D
COURVOISIER Jacqueline	2401	D	GALLAIS Janine	976	D
CRAUSTE Suzanne	2071	A	GAUVIN Geneviève	2397	A
CREUSE Jacqueline	1569	A	GAUVRY Raymonde	836	D
DANG QUOC CO	1610	A	GENTILE Monique	741	D
DARTNELL Josette	1267	A	GERMAIN Olga	824	A
DAVADIE Raymond	1883	A	GERVAIS DE LAFOND G	2375	A
DAVID Andrée	859	A	GERVAIS DE LAFONND J	1632	A
DAVID Jacqueline	2413	A	GIRARD Luce	442	A
DE BOISBOISSEL Chantal	2395	A	GUERIN Pierre	750	B
DE BONNEFON Thuy	2528	D	GUERRIER Nicole/ELG	2474	A
DE HEAULME Jean	1359	B	GUILLAUME Pierre	413	A
DE HEAULME Richard	1761	D	GUILLE DES BUTTES Henri	2509	A
DEBRABANT Jean-Pierre	2535	A	GUILLERMET Annick	945	D
DEGREMONT Henri	219	A	GUY Michèle	875	A
DEGREMONT Yvette	220	A	HAUSSLEIN Nicole	451	A
DEHOVE Hélène	1659	D	HEITZ Lucienne	531	A
DEHOVE Henri	2360	A	HELMREICH Angèle	2225	A
DEJEAMMES Renée	1625	D	HENRY Madeleine	279	A
DELAVIS Gisèle	1953	A	HERBIN Simone	815	A
DELIN Georgette	2405	A	HEULARD Jacqueline	1813	A
DELSOL Paul	2354	B	HOANG CO LAN	2398	A
DELSOL Yvon	2515	A	HOANG TRUONG THIEN	2157	A
DENMAT Paulette	555	A	HOANG VAN BIENG	2373	A
DESCOIS Jacqueline		B	HOFFER Anne-Marie	1736	A
DETTORI Christiane	458	A	HOVETTE Marie-Jeanne	2237	D
DIALINAS Jean	2258	A	JAGUT Monique	1376	D
DIJOUX Camille	2518	A	JAILLARD Bernardette	2500	B
DILLEMANN Gerard	839	A	JAMET Jeannine	2307	A
DILLEMANN Roger	838	A	JARNIAT-LABBÉY Luce	919	A
DOMMEN Loan/Thi Hong	2374	A	JASMIN Anne-Marie	2280	D
DONGE Bernard	2389	A	JEAN-FRANCOIS Thuy	2527	D
DOUGUET Marguerite	2361	A	JEANNIN Colette	2534	A
DUBOIS Daniel	41	B	JUAN SIFFREDI Mathilde	2208	B
DUBUS Renée	1411	A	KOLB Monique	1077	D
DUFFAUT Nicole	2249	A	LABAT André	139	A
DURAND Marcus	2436	B	LACROIX Suzanne	1106	A
DURET LABEYE Andrée	1406	B	LAFON André	1606	A
DUSSAUT André	1850	A	LAFON Annie	1115	D
EID Ginette	1781	A	LAMBERT Micheline	418	A
FAGET Gillette	1191	A	LATREMOLIERE Claudine	1155	A
FAULOT Ginette	705	A	LAUG Micheline	2063	A
FAUVEL Jacqueline	2228	A	LAURIN Marcelle	1834	A
FAUVEL Jacques	2384	A	LAURIN Marguerite	506	A
FAVEY Michel	1006	B	LAVIGNE Eliane	1128	A
FEDRIGO Suzanne	1660	A	LAVIGNE Gérald	1038	A
FELINE Paul	2067	A	LE BOUGNEC Marguerite	1967	B
FENIES Pierre	1851	A	LE COHU Marie	2232	A
FERAUD Georges	411	A	LE GAC Etienne	234	D
FERLANDE Jacqueline	643	A	LE GAC Goulven	528	A
FERLANDE Jacques	642	A	LE HOANG KIEM	2142	A
FERLANDE Roger	441	A	LE HUONG Renée	2319	B
FESQUET Paul	1662	A			

LE LAN André	2199	D	PHUNG QUOC DANG	1345	A
LE MENN Marcelle	539	A	PHUNG THIEU HUNG	1346	A
LE MOIGNE Eliane	1421	A	PIQUEMAL Georges	347	D
LE RAY Gérard	1220	D	POLTZIEN Danièle	180	B
LE VAN LOI	1090	A	POURPE Annick	2391	D
LEFEVRE-GARROS J-P	1592	A	POURPE Sabine	2409	D
LEGENDRE Philippe	387	D	PUJOL-PATERNOT M-Fr	132	D
LEGER Janine	1046	A	RAFFI-FAURE Monique	2353	A
LEGG Janine	1585	A	RAFFIN Madeleine	1274	A
LEGG Jean	2441	A	RAUX Jacques	323	D
LEJEUNE Emile	2356	A	REGERE Pierre	553	A
LELONG Micheline	1774	A	REGERE		
LENORMAND Christiane	987	A	Pierre/Jacqueline	970	A
LENTHALL Mariette	939	A	REILLE Christiane	2216	D
LEROY Monique	2309	A	RIEUL Georges	1356	A
LEVY Marie-Louise	2347	A	RIGAL Justin	2331	B
LIMONGI Ange	1898	D	RINER Yvette	558	A
LIMONGI Louis	2308	D	ROBERT Jean	2477	A
LOHMANN Philippe	1915	D	ROMERO Abel	1758	A
LOISY Ginette	2293	A	ROSSI Henri	245	D
LOUIS Jeannette	1786	A	SALLES Yvonne	1807	D
M ANGENEY Geneviève	2505	A	SAMY Henri	2267	D
MAHIN Claudine	2318	A	SARDA Marie-José	2221	A
MAMOSA Georges	1342	A	SCHNEYDER Marcel/ELG	1964	A
MANGENEY Christiane	238	A	SCHONTZ Andrée	2190	A
MARIE Eugénie	2363	B	SCHULTZ-PHAN-THI-DAO	1956	A
MARIEN Annick	762	D	SEIGNEURIE Marie-Laure	88	D
MARINETTI Marie-Therese	2193	A	SERRA Denise	1509	A
MASQUELIER Lucette	2008	D	SIMI Maurice	1752	D
MEALLARES Henri	2381	A	SIMONNET Marcelle	774	A
MELCIOR Jacqueline	1614	A	SIZARET Louis	112	A
MERCIER Marie-Paule	15	A	SURUN Liliane	389	D
MERLIER Michel	292	A	SZABO Imré	2508	D
MONOD François	1566	B	TAVENART Hélène	1805	A
MONTHUIS Jean	2229	D	THIBAU Jacques	891	A
MOUREN Jacqueline	1900	A	THIERRY Liliane	675	A
NAZEYROLLAS Jacques	1101	A	TISSEYRE Viviane	1997	A
NGUYEN PHAN TUAN	2186	D	TRAN QUAN HIEP	1622	A
NGUYEN PHUC TOAN	2371	B	TRAN THI THU	2140	A
NGUYEN TU HUNG	2278	A	TRAN VAN KIEN/Sou Kieu	2339	A
NGUYEN TU Lan Huong	2464	A	TRING DING BAU	2516	A
NUNG VIEN NGHIA	1917	A	TRINH MINH CHAU	2023	D
OLIER Pierre	1793	A	TRUONG VIET THANH	2261	A
OSPELT Germaine	1561	A	VAIRAT Ginette	2264	D
PARIS Claude	1803	A	VAN MING	999	D
PARMENTIER Denise	2526	A	VASSAL Jean	2284	D
PAZERY Marcelle	530	A	VERON Jacqueline	1782	A
PEPIN Lucien	1680	D	VILLARD Andrée-Claude	1596	A
PERIGNON Camille	1334	A	VINAY Bernard	43	D
PERIGNON Maurice	782	A	VITTORI Jean-charles	275	B
PETITJEAN Jean-Pierre	2033	D	VU HOANG CHAU	2382	D
PHAM HUY DIEN	1765	A	VU HOANG CHAU : /HIEN	2394	D
PHAM VAN THINH	1775	A	VU THI THINH	2462	A
VU VAN TRAT	2390	A	WOLFF Christian	1719	D
WERQUIN JEAN	91	B	WOLFF Georges	42	A
WINTER Jean	656	A	WOLTERSON Madeleine	1925	A
WOLFF Alain	785	D	ZOONENS Andrée	766	A

## Vos correspondants sont :

### **Les problèmes généraux concernant l'Association**

1, rue de la Voie Verte, 91260 JUVISY SUR ORGE

**Paul DELSOL**, Président

Tél. 01 69 21 25 20

Courriel: [pauldelsol@yahoo.com](mailto:pauldelsol@yahoo.com)

### **Secrétariat (adhésions, changements d'adresse, etc.)**

57, rue du docteur Thore

92330 SCEAUX

**Liliane SURUN**

Tél. 01 43 50 49 72

Courriel : [lilianesurun@orange.fr](mailto:lilianesurun@orange.fr)

### **Trésorerie (cotisations et règlement des dépenses)**

29, rue Georges Clemenceau, 78400 CHATOU

**Etienne LE GAC**

Tél./fax 01 39 52 23 98

Courriel : [etiennelegac@orange.fr](mailto:etiennelegac@orange.fr)

### **Festivités et repas**

77, bd P Vaillant Couturier, 93100 MONTREUIL

**Roselyne ABEILLE**

Tél. : 01 48 59 71 02

### **Francophonie**

39, rue de Fontenay, 92140 CLAMART

**VU HOANG Chau**

Tél. : 01 46 38 31 48

Courriel: [vuhoang.chau@yahoo.fr](mailto:vuhoang.chau@yahoo.fr)

### **Solidarité. Recours au fonds de camaraderie**

Résidence Maréchal Leclerc-Hauteclocque

58 bis rue St Charles, 75015 PARIS

**Suzanne BILLARD**

Tél. : 01 45 77 53 95

### **Site Internet Alasweb**

27, allée des Frondaisons, 91370 VERRIERES LE BUISSON

**NGUYEN TU Hung**

Tél. : 01 60 13 02 94

Courriel: [tuhung@free.fr](mailto:tuhung@free.fr)

### **Bulletin de l'ALAS**

6, rue Taclet, 75020 PARIS

**Louise BROCAS**

Tél. : 01 40 30 57 39

## Les responsables des sections sont :

### *Aunis-Saintonge*

**Christiane BONNAUD**

Route de Niort, 79210 ST HILAIRE LA PALUD

Tél. : 05 49 35 32 09

### *Californie*

**DUONG MINH Chau**

20877 Monarch Lane

HUNTINGTON BEACH, CA 92646, USA

Tél. /fax 1 (714) 536 4411

Courriel: [chaumduong@hotmail.com](mailto:chaumduong@hotmail.com)

### *Est America*

**Anne-Marie BERTHIER**

10, rue St Paul (Bât. B) , 92200 NEUILLY-sur-SEINE

Tél. : 01 47 59 60 47

### *Marseille-Provence*

**Raymond BERLIOZ**

Clos du Belvédère 202 Bd Charpenel

13300 SALON DE PROVENCE

Tél. /fax : 04 90 56 51 44

Courriel: [raymond.berlioz@wanadoo.fr](mailto:raymond.berlioz@wanadoo.fr)

### *Nice-Côte d'Azur*

**Josette DARTNELL**

La Pampa B

19 av Jean S. Barès, 06100 NICE

Tél. : 04 93 84 88 62

### *Sud-Ouest*

**Annick GUILLERMET**

8, rue Antoine St Exupéry

47570 FOULAYRONNES

Tél. : 05 53 95 83 34

### *Suisse Romande*

**Claude CAMBOULIVE**

5, rue Albert Gos, GENEVE, SUISSE

Tél. : (41 22) 346 2061

### *Viet-Nam Nord*

**NGUYEN THI Nguyet Minh**

73/38 rue Ngo Si Lien. VAN MIEU. DONG DA.

HANOI VIETNAM

Tél : (84) 4.3 7335648

Por : 0987 393 942

Courriel : [minhtng@yahoo.fr](mailto:minhtng@yahoo.fr)

### *Viet-Nam Sud*

**NGUYEN LAN Dinh**

966/4 Võ thị Sáu, Q1, HO CHI MINH Ville, VIETNAM

Tél : (84) 8290 947