



### L'année du cochon

L'année 2019 sera celle du cochon de Terre (du 5 février 2019 au 14 février 2020) juste après l'année du Chien de terre et avant l'année du Rat de métal.

*Le Cochon par année : 1935, 1947, 1959, 1971, 1983, 1995, 2007, 2019,*

Même si les Cambodgiens ont leur propre jour de Nouvel An, ils célèbrent aussi celui des Chinois. Le Nouvel An chinois est la deuxième plus grande célébration du Nouvel An après le nouvel an lunaire khmer.



Baucoup de maisons sont décorées de fleurs jaunes, porteuses de bonheur tandis que les danseurs (lion et dragon) se produisent dans les rues. On considère que plus la créature danse longtemps, plus elle est porteuse de chance pour le public. Aussi, les spectateurs font généralement de petits dons pour les faire danser le plus longtemps possible.



Des lanternes rouges sont suspendues, lampions, encens, fleurs, décorations et victuailles ! Le Nouvel An chinois est aussi synonyme de bonnes affaires pour les propriétaires de commerces, petits ou grands, qui proposent des fruits, des légumes, des fleurs et même du cochon rôti. Pour beaucoup d'entre eux, c'est le meilleur jour de l'année.

### Au Cambodge

Catherine est une de nos traductrices. Elle traduit vos lettres en khmer.

A l'occasion de son voyage au Cambodge, elle a accepté de rencontrer nos filleuls des collèges et lycées afin de discuter avec eux « orientation ». Nous espérons qu'ainsi informés, nos jeunes pourront choisir avec discernement la voie qui leur conviendra le mieux.

## **Notre équipe cambodgienne**

Plusieurs personnes interviennent auprès de nos filleuls au Cambodge. Ils sont tous salariés de l'AER.

Sith coordonne toutes les actions. C'est lui qui est notre lien avec les enfants.

Srey Houth est la maîtresse de maternelle, mais s'occupe aussi d'aide aux devoirs.

Sona est le professeur d'anglais.

Les autres sont des surveillants qui aident aussi aux devoirs.

C'est à Chup qu'une cuisinière, Oeun, nourrit les collégiens. Les lycéens s'occupent seuls de leurs repas.



De g. à d. Phally, Srey Houth, Kanchna, Sith et Sona



et Oeun, la cuisinière

## **Les jours fériés au Cambodge en 2019**

Peut-être irez-vous au Cambodge cette année, peut-être aurez-vous envie d'écrire un petit mot à vos filleul-e-s à l'occasion d'une fête? Voici de quoi vous aider :

Le Cambodge compte de nombreux jours fériés, souvent liés aux cérémonies traditionnelles, à l'histoire récente du pays et à la famille royale.

Mardi 19 février : Meak Bochea

Vendredi 8 mars : journée internationale de la femme

Dimanche 14, lundi 15 et mardi 16 avril : nouvel an khmer

Mercredi 1er mai : journée internationale du travail

Lundi 13, mardi 14, mercredi 15 mai : anniversaire du roi

Samedi 18 mai : Visak Bochea

Lundi 20 mai : journée de la mémoire

Mercredi 22 mai : fête du sillon sacré

Samedi 1er juin : journée internationale de l'enfant

Mardi 18 juin : anniversaire de la reine-mère

Mardi 24 septembre : journée de la constitution

Vendredi 27, samedi 28, dimanche 29 septembre : Pchum Ben

Mardi 15 octobre : commémoration du décès du roi-père

Mercredi 23 octobre : commémoration des accords de Paris

Mardi 29 octobre : couronnement du roi

Samedi 9 novembre : journée de l'indépendance

Dimanche 10, lundi 11, mardi 12 novembre : fête des eaux

Mardi 10 décembre : journée des droits de l'homme



## La fête de l'eau : Bon Om Touk

Véritable institution au Cambodge, la dernière a eu lieu fin novembre 2018 du 21 au 23 novembre. Mais en quoi consiste-t-elle ?

Elle se déroule lors de la pleine lune, vers la fin de la saison des pluies. En effet, pour les Cambodgiens, la pleine lune est un bon présage promettant une récolte abondante. A la tombée de la nuit, on se réunit pour remercier la lune, on allume des bougies, de l'encens, et des offrandes sont réalisées. On prépare de la nourriture spécialement pour cette occasion : fruits, légumes et amok de poisson dont vous aurez la recette pour la prochaine pleine lune...

On célèbre aussi et surtout la fertilité des eaux de la rivière Tonlé Sap et du fleuve Mékong.



En fait, cette fête est liée à un phénomène hydrologique unique au monde : l'inversion annuelle du flux de la rivière Tonlé Sap qui relie le lac du même nom au Mékong ! La rivière, durant la saison des pluies, est gonflée par les eaux du Mékong et se jette dans le lac. A l'inverse, à la saison sèche, le lac se vide et les eaux de la rivière se déversent dans le Mékong .

Ce phénomène permet l'abondance de poissons et crustacés dans le lac qui fournit à lui seul 75% des apports en protéines de la population cambodgienne ! C'est dire l'importance de cette fête.

Les célébrations donnent lieu à des manifestations à la hauteur de l'évènement.



Cette année, le roi Norodom Sihamoni et le premier ministre Hun Sen ont ouvert les festivités.

Des millions de personnes provenant de tout le pays se retrouvent à Pnom Penh pour profiter d'un carnaval, de feux d'artifices, et surtout suivre les célèbres courses de bateaux le long de la rivière. Près de 300 bateaux-dragons colorés, 19 000 rameurs défilent devant le palais royal. En fin d'après midi, la course commence et se termine sous les reflets de la pleine lune aux alentours de minuit.

Une légende serait à l'origine de cette course : A la période d'Angkor et des combats entre le roi du Champa, qui avait envahi le Cambodge, et le roi khmer, les batailles se faisaient en pirogues. Ce serait en souvenir de la victoire du roi khmer que tous les ans seraient organisées des courses.



Et cette année, le Cambodge est entré, en bateau, dans le Guinness Book, avec le bateau-dragon le plus long du monde, capable de transporter...179 rameurs !!! Long de 87,3 m, le bateau cambodgien détrône le bateau chinois, détenteur du précédent record !



### Amok de poisson

En Asie du Sud-Est, *amok* (ហមុក en khmer), *mok* (ໝັກ en lao) ou *ho mok* (ห่อหมก en thaï) définit le processus de cuisson à la vapeur d'un curry dans les feuilles de bananier, ainsi que le plat lui-même.

#### *Ingrédients :*

500g de filets de poisson blanc  
 1 tige de citronnelle, basilic thaï ou coriandre  
 1 échalote  
 1 petit piment  
 1 rondelle de galaga  
 4 ou 5 feuilles de citronnier ou bergamote  
 Quelques feuilles d'épinard  
 1 salade batavia  
 1 brocoli coupé en dés  
 Praoc mam (nuoc mam), poivre  
 400ml de lait de coco  
 Feuilles de bananier (ou papier pour papillotes)  
 3 c à soupe de cacahuètes grillées hachées



#### *Préparation :*

Couper le poisson en dés, saler avec 2 c à s de praoc mam, poivrer  
 Mixer (ou piler, comme au Cambodge) citronnelle, galanga, feuilles de citronnier et mélanger à la crème de coco.  
 Préparer les papillotes au fond : feuille d'épinard, chou, batavia, puis cacahuètes, poisson et verser le lait de coco et les aromates.  
 Parsemer de piment, basilic, et refermer bien hermétiquement.

Cuire à la vapeur les papillotes 15 minutes. បុណ្យចំណង់អាហារ !!

(Bon appétit : bony chamngg ahar )