

AER ទិវានុប្បវត្តិ

JOURNAL DE L'A.E.R.

Avenir
pour l'Enfant
des Rizières
Cambodge

Septembre- Octobre 2023

Au Cambodge

Le bac ! On connaît maintenant les dates du bac : ce sera les 6 et 7 novembre prochain. Peu de candidats cette année, seulement 3 élèves de terminale. On leur souhaite de bien réussir.

Le brevet ? Tous les 5 sont reçus mais les notes diffèrent : 1 A, 1 B, 1 C et 2 D.

Et oui, la fin de l'année scolaire au Cambodge approche, et leurs « grandes vacances aussi ».

22 jours fériés. Le calendrier est paru récemment. On sait maintenant que du 13 au 16 avril, on fêtera le Nouvel an khmer.

Dans presque un mois, quelques parrains auront la chance d'aller rencontrer leur filleul(e) au cours du voyage de parrains organisé par l'AER. De belles rencontres, mais aussi un peu de tourisme dans ce beau pays. Ils auront l'occasion de voir le nouvel aéroport de Siem Reap inauguré le 7 octobre dernier.



Il pourra recevoir de gros porteurs, ce qui permettra un bon développement économique, accueillant non plus 5, mais 7 millions de voyageurs par an.

En France

Retour de vacances pour certains administrateurs, le dernier Conseil d'administration de 2023 se tiendra le jeudi 27 octobre en Occitanie.

En bref... ou plus...

Politique . Le premier ministre cambodgien a démissionné. C'est son fils, Hun Manet qui lui succède, et Khuon Sudary devient la première femme à assumer la présidence de l'Assemblée nationale.

Hun Manet souhaite, entre autres, étendre les services de santé et atteindre la couverture universelle. Il veut aussi fournir des formations professionnelles et techniques aux jeunes issus de ménages pauvres et vulnérables. Souhaitons donc que bientôt nos filleuls n'aient plus besoin de notre aide !

Les volontaires français, en tous cas sont nombreux à vouloir aider le Cambodge. Après Madagascar, le Royaume est le 1^{er} pays à accueillir des volontaires en service civique international ou en VSI (Volontariat de solidarité internationale). Notre centre de Chup accueille des jeunes bénévoles chaque année.

Voyager pas cher au Cambodge en utilisant les bus de nuit. Relier Phnom Penh à Siem Reap en 5 heures pour 18\$, cela peut être une solution « petit budget » ? Un idée à retenir.



Une bombe de 230kg neutralisée à Phnom Penh, enfouie sous terre et, semble-t-il, en bon état...

Le bokator, c'est quoi ?

“Bok” signifie “cogner” et “tor”, “le lion”. Ce sport fait référence à la légende d'un guerrier qui aurait vaincu un lion à mains nues. Cette forme de combat a une importance symbolique pour le Cambodge et sa pratique est si importante et populaire dans le Royaume que le Bokator a été inscrit en novembre 2022 sur la liste du Patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO.



Apparu au IIIe siècle, ce sport est réputé pour être le plus violent des arts martiaux au Cambodge ; coudes, genoux, pieds sont utilisés.

Les combattants portent un krama plié autour de leur taille et un cordeau de soie de couleur bleu et rouge lié autour de la tête et des biceps. Dans le passé, les cordes étaient censées être enchantées pour augmenter la force, maintenant elles sont justes cérémoniales. Le port du krama montre le niveau d'expertise du combattant : Blanc, vert, bleu, rouge, brun, noir et le krama d'or qui signifie, pour celui qui le porte, qu'il est un véritable maître dans cette discipline.



Arte consacre 5 épisodes dans son émission « invitation au voyage », à voir pour en savoir plus : <https://www.arte.tv/fr/videos/109358-158-A/invitation-au-voyage/>



Le Journal de l'AER a proposé, dans un de ses premiers numéros (à retrouver sur le site), un article sur le fameux poivre de Kampot. Certains d'entre vous connaissent ce poivre, les plus gourmands en achètent à notre présidente d'Occitanie lorsqu'elle parvient à en obtenir...

Vous pourrez en apprendre plus sur cet épice savoureuse dans l'émission « invitation au voyage » d'Arte :

<https://www.arte.tv/fr/videos/109358-146-A/invitation-au-voyage/>



Le nem cambodgien vous connaissez ? Non, ce n'est pas du tout le nem vietnamien. Il ne lui ressemble ni par son aspect, ni par son goût.

Il s'agit ici d'une spécialité khmère de poisson cru épicé, riz grillé, gingembre, feuille de bananier, emballés dans de petites feuilles de bananier, ou, moins écologique, de plastique...



20 kg de poisson donnent environ 7 kg de Nem, soit environ 3000 nems, petits en-cas emballés individuellement.

