



Lien



Bulletin d'information de l'Aide à l'Enfance du Vietnam



Des boulangers en herbe à Thuy Xuân

Trimestriel

N°102 - Mai 2006

AEVN : 92 av. du Gal Leclerc - BP 5, 91192 Gif/Yvette Cedex
Tel 01 69 07 00 44 - e-mail : aevn@wanadoo.fr - Internet : www.aevn.org

SOMMAIRE

- 2 En bref de l'équipe AEVN
- 3 L'hymne à la joie
- 4 Le Village de Dong Hoi, un havre de paix pour les enfants
- 7 La Boulangerie française de Hué : une nouvelle étape
- 9 Les mains dans la farine
- 11 La Femme à l'honneur
- 12 La broderie sur soie
- 13 Forum parrains / marraines / filleul(e)s
- 15 Anecdote à Dalat / Prochain voyage au Vietnam / Fête des mères et des pères
- 16 Comment aider les enfants du Vietnam

LIEN

Bulletin de liaison trimestriel
Aide à l'Enfance du Vietnam
Association loi 1901, fondée en 1970
92 Av. du Général Leclerc, BP 5
91192 Gif sur Yvette Cedex
Tél : 01.69.07.00.44
aevn@wanadoo.fr
www.aevn.org

Directeur de publication :
Kim Trân Thanh Vân
ISSN 0290-8832

Imprimeur : SENPQ,
35 rue Victor Hugo, 93500 Pantin

En bref de l'équipe AEVN

Pour la fête des mères, offrez livres et posters de l'AEVN, ainsi vous apportez aussi du bonheur aux mères de nos villages.

Bienvenue aux nouveaux parrains et marraines de Hué, Dalat et Dong Hoi. Le Forum attend vos lettres (voir page 13).

Merci à Mme la Directrice de l'école « Les Oisillons » de Flers d'avoir organisé une opération « bol de riz » en faveur des enfants du Village SOS de Dalat, ainsi qu'à Madame Nguyen Anh Tho, marraine de My Linh et enseignante dans cette école.

Voyages au Vietnam : 22 personnes partiront du 27 août au 14 septembre prochain. Au cours de ce voyage du Sud au Nord, elles assisteront, le 7 septembre, à l'inauguration du Village SOS de Dong Hoi qui accueille actuellement les 15 premiers enfants, voir page 6.

Pour le tour n° 2, du 14 août au 1er septembre 2006 : il reste quelques places. Si vous êtes intéressé, vous pouvez demander des informations au secrétariat et découvrir l'itinéraire en page 15.

Bon voyage à tous les participants !

La Poste a supprimé le coliéco et l'a remplacé par le colissimo obligatoire, nous sommes donc obligés de répercuter en partie les frais d'envoi de nos livres et posters comme suit : livre, 6,20 € ; poster, 10 € (prix forfaitaire pour l'envoi de 1 à 6 posters). **Offre spéciale Fête des mères et Fête des pères : 6 posters au prix de 3 !**

L'hymne à la joie

Après le temps gris et maussade de l'hiver, le soleil brille à nouveau pour réchauffer la terre et un peu aussi nos cœurs.

Des pluies de pétales aux mille reflets remplacent les grêlons tardifs.

Au village de Dalat, un mariage printanier : Loan va fonder un foyer. Ayant connu l'abandon dès sa plus tendre enfance, elle découvre auprès de sa mère SOS ce qu'est l'amour, et ses talents artistiques se révèlent peu à peu. Après son baccalauréat, elle a choisi de devenir enseignante de dessin. Ce fut fait mais elle aspirait à autre chose !

Ses parrain et marraine, par leurs fidèles efforts, ont permis à sa mère SOS de lui offrir un environnement propice à son développement personnel. En plus de son travail comme enseignante – elle revient souvent au village partager ses dons artistiques avec les jeunes enfants – elle a pu suivre une formation spécialisée en peinture grâce à une aide personnalisée de son parrain. Elle est devenue une des artistes-créatrices de modèles pour la broderie sur soie, dans une des plus grandes entreprises du Vietnam.

Pour le moment Loan n'est que débutante mais nous sommes convaincus qu'elle a trouvé sa voie. Son mari qui a connu comme elle une enfance difficile « a le cœur prompt au partage » écrit-elle à sa marraine qui lui rend le même écho : « On est tellement riche de pouvoir donner avec son cœur ». « Je fais mon entrée dans la vie avec un avenir lumineux » confie-t-elle aussi à son parrain. Celui-ci n'a-t-il pas écrit : « Tous les créateurs, musiciens, peintres, poètes ont ajouté de la beauté au monde... Et... je pense que tout être humain, dans sa sphère d'activité, grand ou petit, peut être un artisan du huitième jour ».*

Planter un arbre dans son propre jardin, beaucoup d'entre nous ont eu maintes occasions de le faire, mais planter un arbre dans le jardin de l'humanité, voilà qui est fait avec Loan, maintenant bien lancée « sur l'orbite de l'humanité ».

Chers parrains, marraines et amis, votre soutien et vos dons ont permis à des enfants qui auraient été perdus pour l'humanité de réaliser leur passion. Votre amour au-delà des frontières imprime dans leur cœur et pour la vie « la conscience de l'autre ». Il en faut tant, de « cette conscience de l'autre », pour faire face au rouleau compresseur de la « mondialisation » pensée et imposée par les puissants aux peuples des pays pauvres dont on extirpe, pour d'officielles bonnes raisons, toutes leurs ressources naturelles.

Kim Tran Thanh Van

* Extrait du livre : « Les artisans du huitième jour » de Hubert Reeves.

Le Village de Dong Hoi, un havre de paix pour les enfants

Madame Dung, directrice nationale adjointe des Villages SOS au Vietnam, nous fait part de la terrible histoire de quatre soeurs, aujourd'hui accueillies dans le Village de Dong Hoi.

Le 23 décembre 2005 fut une journée tragique pour les habitants de Thanh Yen, province de Nghe An, au Nord de Dong Hoi. Madame Tam, une jeune mère, se noya dans le lac. Elle laissa 4 enfants, de 8 ans pour Hong l'aînée à tout juste deux mois pour le bébé (Thuong est née le 15 novembre 2005). Ce fut une période terrible pour les enfants, seuls et sans aide, leur père, monsieur Ky, fermier, s'étant lui-même noyé dans la rivière juste deux jours après la naissance de son quatrième enfant.

La commune est une des plus pauvres de la région, mais ses habitants, très chaleureux, firent de leur mieux pour consoler les enfants et la vieille grand-mère de 84 ans. Quelques mamans partagèrent le lait de leurs enfants avec Thuong. Elles apportèrent du riz et quelque nourriture, mais provisoirement, car personne n'avait les moyens de les aider pendant très longtemps. Les autorités de la ville eurent

connaissance du Village SOS de Dong Hoi et décidèrent d'informer le Directeur.



A droite, Hong l'aînée et deux de ses petites soeurs

Avec l'acceptation de la grand-mère, quatre petites soeurs furent accompagnées au Village quelques jours avant le Nouvel An du Têt. Nous savons tous que rien, ni personne, ne peut remplacer les parents des enfants mais nous espérons qu'avec le temps, le Village et la mère SOS apaiseront leurs blessures.

Dung, traduction Claire De Bene

Paroles d'enfants : « Je reste avec toi ... »

Les quinze enfants accueillis le 23 décembre 2005 par quatre mères au Village SOS de Dong Hoi sont maintenant au comble du bonheur.

Thien (11 ans) à sa maman Suong :
« Je suis beaucoup plus heureux ici que là où j'étais, je peux manger et dormir, j'ai des ac-



tivités à heures fixes, alors que dans mon village, en rentrant de l'école, je devais surveiller les buffles, préparer à manger aux cochons, cuire le riz sans avoir le temps de me reposer ».

Hang (11 ans), à maman Thao : « avant,

j'étais souvent battue par ma belle-sœur qui est « toute puissante ». En venant ici, j'ai la chance de vivre sous la protection de ton amour et de tes soins ».



Maman Thao, avec Hang, Tho et Nhu

Quant à Tho (7 ans), de la même fratrie, lui ne sait pas quoi dire sinon venir souvent enlacer sa mère en lui disant « je n'ai que toi, mère ».

Quand mère Thinh lui donne un bain, Hong (8 ans) n'a de cesse de lui répéter : « chez moi, avant, je prenais le bain toute seule, je versais sur moi une noix de coco d'eau, puis je sautais pour étaler l'eau sur moi, et puis c'était fini. Ici tu fais très attention à moi et tu me baignes tous les jours ». Les drames successifs qu'elle a vécus, en l'espace de deux mois l'ont rendue très responsable. Elle garde précieusement les photos de ses parents pour que ses jeunes soeurs, en particulier Thuong devenue orpheline à l'âge d'un mois, gardent le souvenir de ses parents.

La plus éloquente de toutes, Phuong (6 ans) à Mère Thuy: « Je reste avec toi, je ne vais nulle part ailleurs ».



Côté plus studieux : sur les quinze enfants, sept restent avec leur mère SOS en attendant l'ouverture du jardin d'enfants, huit sont à l'école primaire et au collège.

D'ores et déjà, au premier trimestre, trois enfants Tho et An (7 ans) et Hong (8 ans) se sont distingués comme très bons élèves, et les cinq autres sont de bons élèves.

En dehors de leurs études, ils participent aux activités familiales pendant une demi-heure et font du sport.

Leurs journées sont longues et ardues, avec la préparation du dîner des cochons en moins. En voici le déroulement :

Lever à 5h15 pour être à l'école de 7h à 11h. Sieste de 12h à 13h45 avant l'école de 14h à 17h. Après le dîner (à 19h15), devoirs de classe sous la surveillance de leur mère jusqu'à 21h15 ou 23h selon l'âge.

Au programme : le Village se prépare à accueillir 20 à 30 enfants avant la rentrée 2006/2007.



Trang (Lien 101), l'air toujours grave, serre maintenant sur son coeur son doudou.



Le Village d'enfants SOS de Dong Hoi : enfants, mères et le personnel d'encadrement



Inauguration du Village SOS de Dong Hoi, le 7 septembre 2006

A cette occasion, nous faisons plus particulièrement appel à vous pour achever le financement du Village. Comme vous le voyez, les travaux se terminent et bientôt, grâce à vous, le Village retentira de ses 120 cris de joie.

Pour nous aider : devenez Membre Bâtitseur en offrant une ou plusieurs parts-millièmes en remplissant la feuille de don à la fin de ce Lien.

La Boulangerie française de Hué : une nouvelle étape

Été 1997, l'AEVN, consciente de la valeur internationale du label français sur baguettes et croissants, et de la fidèle tradition vietnamienne de grand consommateur de pains à la française, a confié à Thomas Behaghel et Jean-Christophe Vallat, alors étudiants à HEC, une mission à Hué : faire une étude de marché sur les débouchés pour les jeunes pour notre projet de création d'une Ecole de boulangerie-pâtisserie française.

Inaugurée en 1999, cette école, devenue populaire sous le nom de « Banh my phap » dans la ville de Hue, va de succès en succès.

Thomas Behaghel, président de « Aide aux enfants de Hué », une association jeune soeur de l'AEVN et qui gère l'Ecole de Boulangerie, fait le point des dernières innovations.

Ce début d'année a été l'occasion pour l'Ecole de Boulangerie de franchir une nouvelle étape dans son développement.

Déjà le déménagement de l'unité de production vers le Centre Thuy Xuân en septembre 2005 avait permis d'améliorer considérablement le cadre de travail et de vie des apprentis. Préparé depuis près de 2 ans, ce changement de lieu et l'intégration à une structure et un encadrement solides ont ouvert de nouvelles perspectives à l'école. Et ils ont permis de faire aboutir récemment un projet mûri de longue date : compléter la formation en boulangerie et viennoiserie par une autre en pâtisserie.

Compte tenu de l'accroissement très rapide du nombre d'hôtels de standing international au Vietnam, les compétences en pâtisserie sont de plus en plus recherchées, en plus de la capacité à fabriquer du pain et des viennoiseries. C'est pourquoi nous avons souhaité ajouter ce volet à la formation, comme nous avons mis en place les cours d'anglais il y a 1 an, en complément des cours de français. La formation en pâtisserie ajoute une corde supplémentaire à l'arc des apprentis, et accroît d'autant leur

chance de trouver un emploi.

C'est Antoine Soive, jeune boulanger-pâtissier français, qui est venu enseigner les bases de la pâtisserie à Dung, le formateur, et aux 12 apprentis actuels. Arrivé à Hué en novembre 2005, il n'a pas ménagé sa peine pour renforcer la rigueur de la formation et transmettre au maximum ses compétences aux jeunes vietnamiens. Il est reparti mi-avril pour la France, avec la satisfaction du devoir accompli. Un grand merci à lui !

Cette nouvelle étape n'aurait pas pu être franchie sans l'implication totale des volontaires français qui se succèdent à Hué pour des périodes de 6 mois afin de gérer l'Ecole, et notamment d'Anne-Sophie, Claire et Capucine qui s'y sont rendues de janvier à juin 2006 et ont poursuivi le lancement de la formation en pâtisserie. Qu'ils en soient ici tous remerciés !

Le financement de ce nouveau volet de la formation - vitrine réfrigérée et congélateur supplémentaire nécessaires à cette activité - a été entièrement effectué grâce aux bénéfices réalisés depuis plusieurs années par la vente des produits de bou-

langerie et viennoiserie réalisés par les apprentis au cours de leur formation.

Même si les matières premières utilisées sont relativement coûteuses, l'activité de pâtisserie est déjà rentable et s'auto-finance grâce à son succès commercial.

Le lancement officiel de la pâtisserie a eu lieu le 9 mars 2006. Une fête a été organisée par l'équipe de la Boulangerie et a rassemblé l'encadrement du Centre Thuy

Lancement de la pâtisserie

Dans un premier temps, j'ai réalisé des essais avec Dung, le formateur vietnamien, afin de commencer sa formation en pâtisserie et de m'adapter aux conditions climatiques.

Par nécessité, nous avons fait construire une table en granit, ce qui nous a permis de travailler sur une surface lisse donc plus facile pour la réalisation de recettes plus techniques que celles de boulangerie, puis un deuxième congélateur ainsi qu'un deuxième frigo ont été achetés pour pouvoir stocker les matières premières ainsi que les produits finis.

Après 3 mois d'essai, nous avons acheté une vitrine réfrigérée, qui était le dernier élément manquant pour le lancement de la pâtisserie.

La première semaine fut très chargée, les apprentis ayant plus de travail, et même si beaucoup d'essais avaient été réalisés, l'organisation fut plus difficile.

C'est pourquoi Dung et moi avons assuré la production. Petit à petit, les chefs d'équipes ont pris la relève avec les apprentis, qui après un mois très concluant,

Xuân, l'ensemble de nos partenaires Vietnamiens – y compris les fournisseurs de farine et de beurre ! -, les anciens apprentis et leurs employeurs, et les Français qui travaillent à Hué. Près d'une centaine de personnes étaient donc là pour goûter les premières mousses et éclairs au chocolat, et souhaiter longue vie à l'Ecole de formation !

Thomas Behaghel



Mousse chocolat-orange ou à la mangue, éclairs, tarte au citron ...

connaissent les recettes et s'organisent plus facilement.

Le résultat des ventes est impressionnant, en effet dès les premiers jours tout se vendait en trois ou quatre heures ! Nous avons dû augmenter les quantités, ce qui représente actuellement une soixantaine de produits.

Nous pouvons donc dire que le lancement de la pâtisserie est un succès pour la formation des apprentis ainsi que pour les clients.

Pour ma part, j'ai pris beaucoup de plaisir à réaliser cette mission et j'ai confiance en Dung pour la suite de la pâtisserie.

Antoine Soive

Les mains dans la farine

Afin que les enfants du Centre d'accueil découvrent le métier de boulanger, tous les volontaires français en place à Thuy Xuân ont organisé une journée « mains dans la farine ».

Au petit matin, à l'heure où beaucoup d'enfants filent à pied ou à vélo vers l'école, la première équipe de boulangers, qui a commencé à travailler dans le silence de la nuit va, elle, se coucher une fois la cuisson du dernier pain terminée.

Jusqu'à présent les enfants se régalaient parfois de quelques douceurs de la boulangerie, sans qu'aucun d'entre eux n'ait jamais fait plus que jeter un œil dans cet antre chaud par la porte entrouverte.

Pour qu'ils pénètrent un peu dans ce mystérieux univers, tous les enfants et les adolescents de Thuy Xuân sont venus, pendant deux semaines, les uns après les autres par petits groupes, accompagnés d'une maman, pour visiter ce lieu de création dont émane toujours une bonne odeur. Ils étaient reçus par Dung, le formateur vietnamien, les apprentis au travail et An-



Dung à droite explique le secret de fabrication d'un bon pain

toine, le boulanger-pâtissier français.

Là, les enfants ont pu apprendre avec quoi l'on fabrique du pain, quelle est la vie d'un boulanger, comment fonctionnent le four, le pétrin... en quelques mots ils ont découvert un lieu, un métier, un savoir faire et ont pu admirer les apprentis à l'œuvre dans leur artisanat.

Certains enfants un peu timides au départ sont restés littéralement bouche bée devant le coup de poignet de Dung, le formateur, pour pétrir le pain. D'autres ont appris avec surprise que cet immense four chauffe jusqu'à 250 degrés, tandis que tous essayaient de retenir quels sont les 5 ingrédients de base de la recette du pain.

Comme nous n'allions pas rester en si bon chemin... un dimanche après midi a été mis à profit pour mettre « les mains dans la farine » ! La moitié des enfants du Centre se sont répartis en petits groupes sous la houlette d'un apprenti ou du



Quyên, un adolescent et maman Tau s'en donnent à coeur joie !

formateur de la boulangerie, pour manier eux-mêmes une pâte à pain et une pâte à brioche. Couverts de farine jusqu'aux oreilles, dans les rires et la bonne humeur, les enfants se sont appliqués à imiter les gestes experts de leurs aînés. Baguettes et petits pains sont alors nés de leurs mains, mais ont poussé aussi, en cette après-midi, des tresses, des fleurs et même un superbe bonhomme tenant un pain plus gros que lui ! (*voir photo en couverture*)

Quelques heures plus tard une fois toutes ces œuvres sorties bien tièdes et dorées du



L'art de manier la pâte !

four, avec quelques rires et exclamations à la vue des transformations intervenues à la cuisson, pains et brioches ont été dévorés en l'espace d'une petite demi heure par tout le Centre réuni !

Inutile de vous dire que l'autre moitié des enfants du centre attend avec impatience son tour de manier les pâtes avec l'aide des apprentis !

Béatrice Leroyer



Long, un nouvel apprenti prend plaisir à expliquer à Chinh, très attentif, la meilleure façon de rouler la pâte.

Les réactions à chaud après cette belle journée

Long (apprenti) : à ma table, les enfants ont beaucoup apprécié, on voudrait bien que ça recommence.

Kha et Phien (apprentis) : tout s'est bien passé, nous sommes contents de la journée.

Claire (volontaire à la boulangerie) : très bonne journée. Peut-être allons-nous faire naître de nouvelles vocations d'apprentis.

Antoine (boulangier) : c'est très agréable de transmettre notre métier et nos connaissances aux enfants afin de lier le Centre (des enfants) et la boulangerie (des apprentis) dans un même esprit.

Dung (le formateur de la boulangerie et ancien apprenti) : c'était très sympathique de regarder les enfants faire le pain et de voir leur imagination. Il faut organiser cela régulièrement.

La Femme à l'honneur

« *Quand maman est absente* », nous, garçons, nous nous débrouillons aussi bien que les filles !
par Anh Dao, 16 ans, nouvellement arrivée dans la maison des adolescentes.

S'immergeant dans l'ambiance joyeuse de mars, Thuy Xuan a organisé un concours « Quand maman est absente » pour célébrer la fête de la Femme le 8 mars. Sa particularité : toutes les épreuves sont réalisées par les garçons qui peuvent ainsi montrer leur talent à tout le Centre. Le tout se déroule sur fond de cris de joie des enfants, auxquels se mêlent aussi ceux des mamans et des volontaires.

Trente garçons se divisent en 3 groupes dont les chefs sont Thang, le manager de la boulangerie, Dung, le formateur de la boulangerie et Antoine, le boulanger-pâtissier.

Le concours se compose de 3 parties. La première consiste à tester l'habileté des garçons. Ils sont méconnaissables tant ils se révèlent habiles. Il faut voir leur façon de coudre les boutons sur un morceau de tissu, comme si c'était leur travail habituel. Ils pourraient donc remplacer leur maman. Nous allons de surprise en surprise par leur façon d'éplucher carottes, pommes de terre et choux et de les transformer en fleurs ou en cygnes. Nous ne pouvons pas nous empêcher de les féliciter en admirant ces « œuvres ».

Dans la seconde partie, on leur demande d'avoir des connaissances de base pour les tâches ménagères et sur la santé. Ils doivent expliquer des proverbes, nommer des ingrédients qui accompagnent souvent les plats de poulet, de porc ..., ils doivent savoir comment laver les vêtements en



Hong la directrice, les mamans, Béatrice, six des adolescentes vêtues de « ao dai » (robe traditionnelle vietnamienne) et oncle Huynh, le jardinier.

soie, comment prendre soin de leurs petits frères et sœurs malades quand la maman est absente... Tous se montrent très doués, assurément.

La partie la plus intéressante est le déguisement. Les garçons de l'équipe d'Antoine sont déguisés en dames enceintes. Hoang, Phi, Chinh, Hai leur ressemblent vraiment, dans leur façon de marcher, de saluer. Ils sont très applaudis, les flash crépitent sans cesse. On est dans un vrai défilé de mode où nos garçons deviennent mannequins. Le jury a du mal à désigner l'équipe gagnante.

Ce concours a permis de renforcer la solidarité entre nous, qui avons la chance de vivre ici. Nous avons pu découvrir l'habileté des garçons et avons appris la joie du partage, de l'entraide et de l'amitié.

Anh Dao

La broderie sur soie

Accueillie au Village SOS de Dalat à l'âge de 8 ans, Dinh Thi Loan, comme d'autres aînés du village, va voler de ses propres ailes vers des horizons « lumineux ». Elle est devenue créatrice de modèles dans une des plus grandes entreprises de broderie sur soie. Loan nous offre un bel exemple de réussite.

La technique de broderie sur soie fût ramenée de Chine par un ambassadeur de la première dynastie des « Lê » grâce à une astuce hors du commun. En effet, l'histoire a relaté que lors de sa longue séquestration en haut d'une tour par les chinois, il a défait à la main, fil par fil, les magnifiques broderies qui se trouvaient sur les « long » (parasols de cérémonies). A sa libération, il a sauté de la tour avec deux parasols comme parachutes. De retour au Vietnam, il a ramené la technique de la broderie, et fût anobli par le roi qui lui accorda comme nom de famille celui de sa dynastie. La patience légendaire de cet ambassadeur, harmonisée avec celle des générations suivantes, a donné ce qui s'offre maintenant aux yeux des touristes occidentaux: de véritables tableaux représentant des scènes de la vie quotidienne et familiale, les travaux des champs, les enfants en plein élan dans leurs jeux, des fleurs, des arbres, des oiseaux... des monuments historiques, des portraits aux expressions si saisissantes que l'on se croirait en face du modèle lui-même, des animaux tels que panthères, tigres au regard hypnotisant !

Le peuple du Vietnam vit avec la nature

et se reconnaît au travers des scènes qui reflètent la vie de chaque jour. Les broderies trouvent donc naturellement leur place dans les habitations où les endroits réservés au repos, au recueillement, et à la méditation, qui sont souvent virtuellement isolés par des broderies double-face réalisées sur une toile transparente. Les deux faces du modèle sont aussi parfaites l'une que l'autre, une rare performance de finesse.



Dessin de Loan à 13 ans

Au début des années 90, deux artistes, Hoang Thi Xuan et Vo Van Quan, redonnent un élan nouveau à la broderie sur soie.

Fin 1992, Xuan et Quan quittent Hué, où ils se trouvaient, pour Dalat. Ils ouvrent une école de broderie et popularisent l'art de la broderie au sein de leur entreprise familiale d'une vingtaine d'ouvrières.

L'entreprise « XQ » emploie maintenant plus d'un millier de personnes et a développé de nombreuses filiales au Vietnam et à l'étranger.

Tel un morceau de musique, chaque œuvre est une harmonie parfaite entre les émotions de l'artiste et la délicate réalisation des brodeuses.

Forum parrains/marraines/filleul(e)s

Madame Liliane Cachia, marraine de Loan, nous écrit :

« ... J'ai reçu avec émotion la nouvelle du mariage prochain de notre filleule Dinh Thi Loan. Nous avons fait sa connaissance alors qu'elle avait 8 ans, aujourd'hui elle en a 23, et voilà qu'elle va fonder un foyer. Nous sommes vraiment heureux pour elle....

Depuis longtemps avec mon mari, nous disions : « quand Loan se mariera, nous irons au Vietnam pour faire sa connaissance et la serrer dans nos bras ». Nous ne le pourrons malheureusement pas. Comme nous le regrettons !

Mais le principal c'est tout ce chemin parcouru avec l'aide de l'AEVN, chemin qui a permis à notre chère Loan d'accéder à la tendresse d'un cadre familial, à l'éducation, à l'enseignement et d'avoir aujourd'hui un métier pour vivre, tout cela malgré les déchirures intérieures qu'elle a

connues dans sa petite enfance.

.... vous me remerciez pour l'aide pendant toutes ces années, mais moi aussi je remercie l'AEVN. D'abord et avant tout pour Loan bien sûr, mais aussi pour nous. Loan avait sa place de cœur dans notre famille. Même si nous ne l'avons jamais serrée dans nos bras, elle était là avec nous, dans nos conversations, elle partageait nos joies, nos peines, nos épreuves parfois aussi par le courrier ; elle habitait notre maison par ses photos avec celles de nos enfants, photos qu'on changeait en grandissant comme celles de mon fils ou de ma fille. Loan est ma fille de cœur.

Quinze années de correspondance et de photos ont construit un attachement qui ne s'éteindra pas. On est tellement riche de pouvoir donner avec son cœur..... »

Loan à sa marraine, Madame Liliane Cachia :

Chère Marraine,

Je vous remercie beaucoup pour vos souhaits de bonheur

Soyez sûr qu'en ce jour si important de ma vie, ma pensée a été auprès de vous et de votre famille. J'ai vu dans mon esprit la lumière de votre regard sur nous, avec votre sourire plein d'affection.

Mon mariage a été célébré dans un restaurant. De mon côté, il y avait Maman Duc (ma mère SOS) et l'oncle (directeur-adjoint du Village). Du côté de Tu, sa maman et ses oncle et tante de Dalat (qui ont pris soin et élevé Tu depuis sa tendre enfance). La cérémonie a été fort simple et joyeuse....

Je suis heureuse de savoir que je peux vous écrire et recevoir de vos nouvelles régulièrement par le Village SOS, car j'y retourne souvent pour voir ma mère et mes frères et sœurs, l'oncle directeur et les autres mères aussi.....

Loan à son parrain, Monsieur Hubert Reeves :

Cher parrain,

Si je suis arrivée à ma situation aujourd'hui, c'est grâce à l'énergie et à la générosité de beaucoup, tout particulièrement vous-même, mon cher Parrain. Je garde ceci toujours gravé dans mon cœur et vous remercie d'avoir créé des conditions me permettant de surmonter tant de difficultés et surtout, vous m'avez doté de bagages (pour la route de ma vie) pour me permettre de faire mon entrée dans la vie

En réponse, le parrain demande à sa filleule de le tenir au courant de sa vie, de sa carrière, de lui envoyer les photos du mariage. « Vos mots me touchent beaucoup»

Madame Jozefczyk, marraine depuis 8 ans de Lung du Village SOS de Dalat, et maintenant également marraine de Nam, 13 ans, du Centre de Thuy Xuân, nous écrit :

« ... Votre courrier du 17 février m'est bien parvenu avec les très belles photos de Nam. Un grand merci spécial pour ce cadeau ! Nam a l'air vraiment plein de vie et son sourire est irrésistible ! Il est né la même année que notre petit-fils Romain. Les quelques détails que vous me donnez sur lui m'ont fait très plaisir. Je peux mieux le situer ainsi, et c'est comme si je le connaissais déjà un peu. Depuis 4 ans

avec un avenir «lumineux».

Si plus tard, il m'arrive quelque chose ou que je sois débordée avec ma famille, je penserai toujours à mon parrain de France, un savant vers lequel je porte toujours mon admiration.

Cher parrain, je suis heureuse de recevoir vos nouvelles et vos lettres pleines d'affection. Toute mon affection. J'envoie vers vous mille bisous.

au Centre, il doit s'y être bien habitué. J'ai repris les « Liens » conservés depuis 1998.... Par ces articles, je pense avoir pu « remonter le temps » et revivre l'évolution de ce magnifique projet devenu réalité. La mobilisation de tant de personnes généreuses et dévouées n'ayant pour seul but que le bonheur des enfants et leur réussite dans la vie, appelle toute notre admiration... »

Chuyen, du Centre de Thuy Xuân à Hué à sa marraine, Madame S.Garnier :

Chère Marraine,

A l'occasion de la Fête de la Femme, je te souhaite joie, santé et bonheur. Représentant tous mes amis ici, permets-moi de souhaiter aux dames de l'AEVN une bonne fête !

Le 8 mars, ici, est bien organisé ! Les garçons font la cuisine, les filles font de la

pâte pour faire du pain. Ceux qui font bien la cuisine, ceux qui travaillent bien, seront récompensés... Et les filles ont le droit de préférence ce jour-ci, mais personne n'ose aggraver les tâches des garçons de peur de leurs représailles du lendemain ! Ah, ils pourraient nous punir ! Les pauvres filles, pourquoi n'y a-t-il qu'une seule Fête des Femmes parmi les 365 jours par an ?

Anecdote à Dalat

Thanh (alias Vy) et Lam (Ti), 4 et 11 ans et leur maman :

Vy (pleurant à chaudes larmes) : Maman, grand-frère Ti m'a tapé !

Mère : Où t'a-t-il tapé ? Est-ce qu'il t'a fait mal ?

Vy : Il m'a tapé sur la main, mais j'ai beaucoup moins mal maintenant !

Mère : Si tu as moins mal, pourquoi pleures-tu si fort ?

Vy : Parce que tu n'arrives que maintenant !

Prochain voyage au Vietnam

A la demande des parrains et marraines qui ne peuvent pas se rendre au Vietnam hors des périodes scolaires, un deuxième voyage du 14 août au 1er septembre 2006 a vu le jour.

Ce voyage vous permettra de visiter les différents Villages SOS, comme celui de Hanoi et de Dong Hoi, dont l'inauguration est prévue pour le 7 septembre 2006, le Centre de Thuy Xuân et l'Ecole de formation au métier de boulanger/pâtissier à Hué, et enfin le Village SOS de Dalat, créé par l'AEVN en 1972.

Nous n'oublions pas les aspects touristiques : visite de la mythique Baie d'Halong à l'occasion d'une croisière, découverte de Hanoi au travers du musée d'Ethnographie, du temple de la littérature ou d'un spectacle de marionnettes sur l'eau. Puis route vers Ninh Binh, promenade en barque dans le paysage d'estampe de la Baie d'Halong terrestre, et visite de la cathédrale de Phat Diem.

Au centre du Vietnam, vous découvrirez les grottes de Phong Nha, classées patrimoine mondial de l'Unesco et vous vous



Baie de Halong

reposerez sur les plages de Dong Hoi. L'ancienne ville impériale, Hué, vous émerveillera par sa citadelle, ses tombeaux, son marché Dong Ba ...

Toujours plus au sud, vous entrez dans l'ancien royaume Cham et visiterez Dalat, ancienne station climatique. Saigon et le delta du Mékong, vous permettront une dernière évasion avant le retour le 31 août au soir pour la France.

Fête des mères et Fête des pères

A toutes les mères et à tous les pères du monde, aux mères de nos Villages au Vietnam, merci pour la tendresse versée dans les coeurs d'enfants et dans ceux des enfants réduits « en poussière de vie » auxquels vous avez insufflé la joie de vivre.

Aidez-nous à construire le village d'enfants SOS de Dong Hoi

Par votre don, vous donnez un toit, une famille, l'amour d'une Mère à un enfant qui sera soustrait à la détresse. Des semences de solidarité aujourd'hui, des arbres pour demain, des fruits d'amour pour l'humanité.

Ainsi par cœur interposé, vous êtes dans l'action à travers des générations.

Les fonds pour 4 maisons sont déjà réunis. Aidez-nous à assurer le financement des autres maisons en offrant des parts millièmes de maison familiale, accueillant chacune 10 enfants autour d'une Mère SOS.

Une part -millième : 60 euros
Dix parts-millièmes : 600 euros

Je participe à la construction du village de Dong Hoi par un don de

..... parts-millièmes d'une maison familiale x 60 € =€
Autre don €

Je parraine par un don mensuel de 30 € (ou plus)

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Un enfant orphelin du Centre de Huê | <input type="checkbox"/> Le Centre de Huê |
| <input type="checkbox"/> Un enfant orphelin du Village de Dalat | <input type="checkbox"/> Le Village de Dalat |
| <input type="checkbox"/> Un enfant orphelin du Village de Dong Hoi | <input type="checkbox"/> Le Village de Dong Hoi |

* Je choisis la formule de prélèvement automatique mensuel de 30 € (ou autre montant...) sur mon compte bancaire ou postal. Merci de m'envoyer le formulaire.

* Je choisis de vous adresser un chèque bancaire/postal de : €

Je soutiens l'action de AEVN en joignant un don de€

Mme, Melle, M. -----

Adresse -----

----- Code postal ----- Ville -----

Téléphone ----- Courriel -----

Important : déduction fiscale

Vous recevrez un reçu fiscal qui vous permettra de déduire 66% de ce don de vos impôts, dans la limite de 20% du revenu imposable. Un don de 60 € ne vous reviendra alors qu'à 20,40 € après déduction fiscale mais permettra d'agir trois fois plus en faveur des enfants.