



Maison Culturelle du Népal

नेपाली साँस्कृतिक गृह

OCTOBRE 2006

BULLETIN N° 3

Maison Culturelle du Népal
78 - 80 avenue de Flandre 75019 PARIS
Tél. et fax : 01 42 09 66 32
E-mail : maisonnepal@yahoo.fr
<http://www.maison-culturelledunepal.com>

Secrétaire de rédaction
et maquettiste
Isabelle KHATIWADA

Photos
Bijendra PRADHAM
Hemant UPAHDYAY

DANS CE NUMÉRO :

Mot du Président 1

Découverte : 2

Festival Tiji ou
Tenchee de
Lo Manthang

Évènement : 3

Festival du Népal
Tej

Une recette : 4

Sikarni

Nouveauté :

le restaurant
Kathmandu

Assemblée Générale

Le mot du Président

Chers amis,

Voici notre troisième bulletin.

Nous venons de terminer notre troisième festival du Népal au mois de juin qui a eu un grand succès. Ce succès est en partie dû à tous les membres, à chaque chef de département, à tous les bénévoles qui ont travaillé en pensant à leur propre association, je les félicite, tout particulièrement je remercie une personne qui donne beaucoup de son temps, son savoir faire, et sa bonne volonté pour la Maison Culturelle du Népal ; grâce à son travail nous pouvons tous visiter notre site Web : Mme Doziere Elisabeth. J'encourage aussi d'autres bénévoles à nous faire partager leur savoir faire pour aller plus loin.

Je remercie toutes les personnes qui ont consacré leur précieux temps pour la publication de ce 3eme bulletin.

Chaque année notre association prend de la valeur dans vos cœurs, je vous affirme que nous avançons petit à petit vers notre but. Nous comptons sur vos dons, vos talents artistiques qui nous permettront

d'avancer plus loin pour exposer, montrer, préserver notre culture même si nous sommes loin du Népal. La Maison Culturelle du Népal nous permet de voir le Népal à travers elle.

Le Népal est économiquement, un pays pauvre mais en travers de la MCN vous pouvez voir les richesses culturelles, les valeurs artistiques et les rituelles de chaque ethnie du Népal. Nous sommes très fier de pouvoir vous montrer ces grandeurs traditionnelles du Népal. En étant la vitrine du Népal, la MCN vous a montré les talents des artistes, écrivains, poètes, écrivains, humoristes venus du Népal ; et garde cette même ambition pour le futur.

Vous avez pu profiter lors du 3eme festival du Népal de concerts organisés par la MCN. Le groupe de Bretagne Arz-navez et l'étoile de la musique népalaise le groupe de Vijaya Baidhay and friends nous ont relié deux cultures différentes par la musique et ont créé une forte amitié. D'autre part le célèbre musicien népalais M. Bataju Narendra et son épouse nous ont attiré par leur talent musical

népalaise. Vous avez pu profiter des danses classiques et folkloriques par les groupes Manjushri et Subhadra ,jyoti labina et surresh lama.

Je n'hésiterais pas à vous dire que la culture népalaise a une grande valeur dans ce monde.

L'année dernière, pendant la fête de Dansain et Tihar la MCN et ses membres ont souhaité la paix et la victoire de la démocratie au Népal. Certains Népalais se sont sacrifiés pour obtenir la démocratie, nous leur rendons hommage. Nous leur souhaitons que la flamme de la démocratie, si jeune, se préserve. Nous leur souhaitons aussi un bon rétablissement politique, économique ainsi que leur dignité dans les pays démocratiques.

Nous vous encourageons d'aider la MCN par vos dons et d'adhérer la MCN ce qui nous permettra de construire ensemble la maison de cette association.

Dhanyabad et merci.

Hemant Upadhyay
Président de la MCN



Découverte.....

Festival Tiji ou Tenchee de Lo Manthang

Il est heureux que le Royaume du Mustang 74^{ème} district du Népal situé au sud du Tibet soit resté pendant longtemps fermé aux étrangers, et il est à espérer que la dureté du terrain alliées au manque de confort constitueront un frein efficace à l'invasion des touristes. Ceux-ci afin de préserver la coexistence des trésors du paysage et de la pureté des mœurs et des croyances de la population locale, les lobas.

Après deux voyages dans ce pays en 1999 et 2005, j'ai eu la chance d'avoir des contacts grâce à Basu Dev Sakha d'Exotic treks auprès des Amchis du Roi Jigmé Palkar Bista, Tenzing Bista et Gyatso Bista et ainsi pouvoir pour ce troisième voyage en 2006 assister au grand festival TIJI ou TENCHEE de ce Royaume ouvert aux voyageurs en 1992.

Il faut savoir que le Tenchee ou Tiji Festival existe depuis le règne du 10^{ème} roi religieux du Mustang, Tshewang Lhundrup avec la présence du vénérable lama Sonam Ihundrup du monastère de Choeling.

Cet héritage ancestral a bien été protégé, préservé, promu et toujours célébré dans la capitale.

Derrière l'organisation du festival, le principe sous-jacent le plus important est de faire valoir la longue existence du Bouddha dharma, ses bonnes actions et encore plus sa félicité et la somme de ses mérites.

Il s'agit également de prier pour la longévité du Raja du Mustang et sa succession éternelle. Cela symbolise aussi la prospérité, sans calamités naturelles, un bon rendement pour les récoltes des fermiers locaux, sans privation de nourriture, avec des pluies et des chutes de neige en bonne proportion pour la région.

Comme en témoignent des écrits anciens, on croyait dans le passé

que le grand pandita Cheophel de l'actuelle préfecture Ngari (région autonome du Tibet) était très jaloux de l'autorité et des territoires du roi du Mustang et qu'il avait enfoui des mantras destructeurs dans les rochers afin d'anéantir la suprématie du roi.

Pour dépasser ces obstacles, le roi invita le grand maître Samdrup cheoki dorje pour que celui-ci le protège, lui ainsi que ses sujets, des esprits maléfiques, à l'intérieur de sa ville fortifiée.

Dans un premier temps, le festival Tiji était célébré pendant le 12^{ème} mois de l'année (selon le calendrier tibétain). A présent, il est célébré à partir du 25^{ème} jour du 3^{ème} mois tibétain.

Deux immenses bannières de plus de 500 ans seront déroulées durant ce festival pour célébrer Padma-sambhava qui affermit le bouddhisme au Tibet au VIII^{ème} siècle. Durant les deux premiers jours de nombreuses danses masquées dans des costumes splendides auront lieu sur la place devant le palais royal et la musique est effectuée par la communauté des lamas et moines de la ligne Nyingmapa «les anciens» les bonnets rouges. Le soir du dernier jour, des danses de batteurs de tambour et d'animaux masqués se produisent. Par ailleurs, le roi ainsi que les villageois se rassemblent pour la cérémonie de sacrifice des gâteaux et des esprits maléfiques.

Il y a plusieurs aux cris de «Lhagyal lo» ce qui veut dire «Victoire à Dieu» ou «Victoire

contre les esprits maléfiques» tandis que le peuple se rassemble dans la cour royale et que cinq maîtres lamas et le chef du village offrent et reçoivent des mains du roi, le beurre «tika» sur leurs têtes. Les habitants boivent de la bière, chantent des chants folkloriques et racontent des histoires le soir.

Pendant les trois principaux jours du festival, les habitants et des étrangers sont très nombreux cette année 40 voyageurs étaient présents et environ 600 à 800 lobas à se divertir et à apprécier ce festival de danse holistique et religieux du haut Mustang. De plus, les élèves des écoles privées s'amuse avec les différents événements culturels, jusqu'au milieu de la nuit.

Cette rencontre avec Tenzing Bista et Gyatso Bista (organisateur et officiant) de cette grande fête restera à jamais gravée dans ma mémoire. Et j'espère les aider à construire une école pour leur permettre de sauvegarder et de promouvoir auprès de jeunes lobas leur savoir d'Amchi (Médecine traditionnelle basée sur la chiromancie, l'astrologie basée sur le soleil et la lune, et la médecine basée sur les herbes médicinales). A ce jour, il ne reste que 6 Amchis au Mustang, dans le passé le Mustang en a compté jusqu'à 39... Cette médecine est toujours reconnue et permet de sauver de nombreuses vies dans ce royaume.

Nous vous proposerons lors d'une prochaine manifestation culturelle la projection du DVD.

Roland DOZIERE



Évènements.....

3ème Festival du Népal 10 & 11 juin 2006

Le 3ème Festival du Népal s'est tenu les 10 et 11 juin 2006 à la Pagode du Bois de Vincennes et le soleil était au rendez-vous.

Plus de 2000 visiteurs ont pu découvrir nos différents stands et apprécier la culture népalaise au travers de nos spectacles, conférences et concerts. Ce fût un grand moment de partage entre les bénévoles et le public.

Ce festival a également donné lieu à une belle rencontre entre la musique traditionnelle népalaise de Vijaya BAIDHYA et le groupe celtique, venant de Bretagne, Arz Nevez.

Le Festival du Népal commence à prendre ses marques dans la capitale française et nous comptons poursuivre notre quête : faire aimer le Népal.

Merci à vous, les bénévoles, de nous aider à réaliser nos rêves.

Isabelle KHATIWADA



La fête de Teej 3 septembre 2006



C'est la deuxième année consécutive que nous organisons un grand pique nique afin de célébrer, à notre façon, Teej. C'est une belle occasion pour débiter la saison après deux mois de vacances. Tous les adhérents et amis de la Maison Culturelle du Népal peuvent se retrouver et partager leurs souvenirs d'escapade estivale.

Bien entendu, les femmes ont chanté et dansé. Elles ont été accompagnées par différents instruments : madal, flûte. Ces danses sont un des moments forts de

cette fête hindoue.

Tout au long de cette journée, elles devront rester à jeun ; seule l'eau est permise. Dès le matin, elles se rendent au temple afin de remettre des offrandes et donner la puja au dieu Shiva. Ensuite, elles se réunissent pour danser et chanter. Après le coucher du soleil, elles allument des lampes qui seront disposées autour de l'hôtel dressé pour le dieu Shiva et lui donnent à nouveau la puja Ceci pour transmettre prospérité et longue vie à leur époux.

IK

Une recette : Sikarni



Ingrédients :

- × 1 kg de fromage blanc
- × 200 g de sucre en poudre
- × 1 cuillère à café de poivre noir (moudre à la dernière minute)
- × 10 gousses de cardamome (à moudre)
- × 50 g de noix de coco (en poudre)
- × 1 pomme (râpée à la dernière minute)
- × 1/2 banane

Fournitures :

- × 1 saladier
- × 1 spatule en bois
- × 1 moulin à poivre
- × 1 couteau économe
- × 1 mortier
- × 1 râpe



Préparation :

Renverser le fromage blanc dans un saladier, rajouter du sucre, du poivre noir moulu, de la noix de coco en poudre. Râper la pomme après l'avoir épluchée, et mettre directement dans le fromage blanc. Couper la banane en rondelles puis mélanger doucement. Mettre dans le frigidaire. Servir froid.

Reva Upahdyay



Nouveauté.....

RESTAURANT KATHMANDU
22 rue des boulangers
75005 PARIS
TEL : 01 43 54 08 47
METRO : Cardinal Lemoine ou Jussieu

PREMIER
RESTAURANT GASTRONOMIQUE
NEPALAIS

OUVERTURE DU LUNDI AU SAMEDI <http://www.restaurant-kathmandu.com/>
DÉJEUNER ET DÎNER
FERMETURE LE DIMANCHE

CUISINE NEWAR
TRADITIONNELLE



Horaires :

Du lundi au vendredi de 11h30 à 14h30 et de 19h30 à 22h00

Le samedi : de 19h30 à 22h00

Fermeture le samedi midi et le dimanche

Réservation par téléphone - Plats à emporter

<http://www.restaurant-kathmandu.com/>

Le dimanche 10 septembre s'est tenue, au restaurant « Kathmandu », l'Assemblée Générale des adhérents. Lors de cette dernière, l'élection du nouveau Conseil d'Administration a été réalisée pour les années 2007 et 2008.

Voici la liste des 11 membres du nouveau Conseil d'Administration de la MCN :

Président, Hemant UPADHYAY - Vice Président, Roland DOZIERE
Secrétaire Général, Harihar ARYAL - Secrétaire Adjointe, Patricia LEROY
Trésorier Général, Claude RUAUX - Trésorière Adjointe, Nadine SIMEON
Membres du CA : Isabelle KHATIWADA, Binod OJHA,
Mukunda Man AMATYA, Kiran KC,
Manmohan RAYA.

