



# Maison Culturelle du Népal

## नेपाली साँस्कृतिक गृह

JANVIER 2007

BULLETIN N° 4

**Secrétaire de rédaction  
et maquettiste**  
Isabelle KHATIWADA

**Photos**  
Elisabeth DOZIERE

**DANS CE  
NUMÉRO :**

**Page 1**

**Mot du Président**

**Évènement :**

**Le calendrier des manifestations de la MCN**

**Page 2**

**Découverte :**

**Le quartier des potiers  
À Bhaktapur**

**Page 3**

**Un texte népalais :**

**नेपाली समाज र चाडपर्व**

**Page 4**

**Un conte :**

**Le serpent repentant**

## Le mot du Président

**B**onne année à tous !  
नयाँ वर्षको शुभकामना

Nous vous présentons le 4<sup>e</sup> bulletin de la MCN avec joie, enthousiasme et fierté.

Nous avons un but spécifique : avoir notre propre maison ; mais nous ne pouvons pas rester sans partager la joie de la liberté, au moment où le Népal est en train de changer sa constitution démocratique, sa situation politique, sociale et économique. Tout simplement, nous souhaitons que le Népal retrouve sa prospérité, son développement et la paix entre tous les partis politiques. Nous souhaitons que les Népalais retrouvent le goût de la démocratie et de la paix, sans craindre la rébellion et les militaires.

Depuis 10 ou 11 ans, le Népal a subi beaucoup de pertes humaines (16 milles personnes tuées par les rebelles et les militaires) et matérielles. Nous espérons que la nouvelle constitution ramènera le pays vers le développement de tous les partis. Nous sommes sûrs que le Népal gardera sa fierté dans le monde avec son peuple qui a tant de valeurs dans tous les domaines.

Malheureusement l'année 2006 s'est mal terminée pour la famille de Céline Henry disparue au Népal en septembre 2005. La mobilisation de sa famille et de ses amis n'aura permis que de retrouver son corps dans la forêt où elle a disparue. Nous partageons cette douleur avec ses proches et que son âme repose en paix.

Les portes de la MCN sont ouvertes à tous : à ceux qui ne sont pas inscrits où tout simplement à ceux qui ont oublié de renouveler leur adhésion et qui souhaitent partager notre action. Je vous invite à nous rejoindre pour amener de nouvelles idées, pour partager la culture du Népal et profiter des avantages de la MCN.

Bien cordialement.

Hemant Upadhyay

# 2007

## Évènement.....

## Le calendrier des manifestations de la MCN

- \* 20.01.2007 : Fête de « Maghe Sankranti » à Maison Alfort
- \* 28.04.2007 : Nouvel an népalais 2064 à Maison Alfort
- \* 9 & 10.06.2007 : 4<sup>ème</sup> Festival du Népal à la Pagode de Vincennes
- \* 09.09.2007 : Fête de Teej au parc de la Villette
- \* 13.10.2007 : Dashain à Maison Alfort
- \* 31.12.2007 : Nouvel an français à Maison Alfort



## Découverte.....

# Le quartier des potiers à Bhaktapur



**B**haktapur est une ruche de l'activité des potiers depuis des centaines d'années. Les traditions se transmettent de génération en génération. Les potiers n'ont pour seul outil que le travail de leurs mains. Ils sont installés autour de la place et travaillent la terre glaise provenant de Thimi à ciel ouvert.

Les potiers font partis du groupe ethnique des Newars. (les plus anciens habitants de Kathmandu qui représentent 3% de la population).

Des articles de poterie de la vie quotidienne sont fabriqués ici pour toute la vallée de Kathmandu, tels que récipients pour l'eau et pour la cuisine, des pots de fleur de toutes les tailles, et beaucoup d'articles décorés et fonctionnels. Le vrai travail est effectué ici sur la place mais aussi dans les cours qui sont l'endroit où la communauté se réunit le plus souvent.

Vous pourrez dès le matin observer, admirer les diverses étapes : que ce soit le traitement d'argile, la réalisation des articles, le finissage, le séchage ou la mise à feu, la décoration et puis la vente....

La poterie Newari est cuite dans des fours de cendre contrairement à d'autres fours fabriqués avec des briques réfractaires.

### Composition du four :

Il se compose de paille de riz et de blé, de cosses de riz, et d'autres déchets de la ferme. On y met plusieurs couches puis le dessus et les côtés des fours Newari sont couverts de cendre (15 centimètres

d'épaisseur). Avant d'allumer le feu, des trous sont faits autour de la base du four et au-dessus afin de permettre à la fumée de quitter le foyer. La cendre des fours Newari a une valeur et elle est réutilisée maintes et maintes fois, ainsi elle est stockée entre les mises à feu.

### La cuisson

La cuisson dure 4 jours, la chaleur dégagée est de 600 à 700°C. La taille du four diminue pendant que le « carburant naturel » brûle, alors les articles se rétrécissent. La perte totale de la taille est d'environ 10%.



### Introduction du modernisme

De nos jours à Bhaktapur, les moyens et les méthodes industrialisés s'introduisent. Quelques poteries sont maintenant cuites dans des fours périodiques introduits par des occidentaux construits avec des briques. L'équipement de traitement d'argile est aussi mécanisé. Alors que le mélange eau argile se fait de plus en plus rarement avec le « pied coïnçant », les nouvelles machines, les extrudeuses donnent un mélange homogène d'argile et d'eau plus rapidement. Ainsi les seuls produits toujours effectués à partir de l'argile « coïncé par pied » sont des pots de fleur, pour des raisons de qualité. Vous pouvez trouver encore « les pneus à camion » qui sont tournés efficacement. Bien que des roues électriques faites sur le même modèle que le traditionnel soient introduites maintenant, elles n'ont que 10% de succès. Elles ont une grande efficacité pour une moindre

commande. Sur le grand marché il y a des récipients d'eau en poterie.

L'introduction des seaux en plastique a un effet direct sur la vente des récipients en poterie. Donc les potiers essaient de diversifier leurs articles. La poterie de terre glacée a rendu la prolongation possible de la culture de Newari/Nepali. Grâce à de nouvelles techniques apprises, et adaptées à la tradition, les potiers et céramistes devraient continuer à être une force essentielle dans la vie et la société culturelles Népal à Bhaktapur.

### Le temps s'est arrêté

Et si vous allez sur « le toit du monde », allez à Bhaktapur, ville musée. Il vous suffira de marcher 5 minutes pour revenir au moyen Age, n'hésitez pas à vous perdre dans les ruelles afin de saisir des images pittoresques de la vie des potiers. Ici le temps s'est arrêté pour nous donner des secondes d'éternité.

Et pour en savoir davantage, venez au 4<sup>ème</sup> festival du Népal où un DVD vous sera projeté les 9 et 10 juin 2007.

Elisabeth Dozière



### नेपाली समाज र चाडपर्व

यो संसारको एउटा सानो भू भाग ओगटेको यो नेपालदेशभित्रको भेषभूषा चाडपर्व र संस्कृति संसारभरीनै सुवासमय भएको सर्वज्ञनै छ । नेपाली समाजको संस्कृति भित्रको चाडपर्व हरू यति धेरै छन् कि वर्षको ३६५ दिन मध्य १७० दिन त केहि नै केहि पर्व जात्रा परेकै हुन्छ । नेपालीमितीभन्दा पनि तिथीहरू केलाउदा छरलड् हुन्छ कि प्रत्यक दिन केहि न केहि पर्व परेकै हुन्छ । महिनाको पहिलो दिन संक्रान्ति, अन्तिमदिन मसान्त, पूर्ण चन्द्रमा भएमा



पूर्णिमा, त बादलले नछोपेर अन्धकार रात भएमा औंसी यस्तै यस्तै अनैकौं छन् हाम्रा

रीतिरिवाजहरू । पश्चिमी समाजमा पनि बुवाआमाको सम्मानिय दिन पाइन्छ तर नेपाली मातातीर्थे औंसी र कुशे औंसीको स्थान निकैनै पुरानो र महत्वपूर्ण छ । यस्तैगरी दाजुभाइको पर्व र व्यक्तिपुजागरी क्रमश भाइटिका र हमपुजा गर्ने प्रथा पनि उल्लेखनिय छन् । परिवारमा सदस्यको जन्महुँदा सुतक र मृत्युहुँदा जुठो अनि सुतक र जुठि बीच छैनी, न्वारन, पास्नी, जन्मदिनहरू । व्रतबन्ध, बारा राखे,

नियाल्दै जाँदा नेपाली संस्कृति र चाडपर्व भगवान, प्राकृतिक र परिवारमात्रमा सिमित नभएर जनावर, चरापंक्षीलाई समेत ठूलो मानमर्यादाका साथ सम्मान गरिएको नागपंचमी गोबरधन पूजा, गाईपूजा, कुकुरपूजा, कागपूजा ईत्यादिबाट झलकिन्छ । यसरी प्रत्यक पर्वहरू घरआँगन गोबरले लिपेर गँहुत छर्केर चोखो पार्ने चलन अझै नेपाली समाजमा पाईन्छ भने अर्को तर्फ घरसफाई गरी आफू र परिवार सफाभएर नयाँ वस्त्र लगाएर प्रत्यक चाडपर्व हाँसीखुशी परिवार छर-छिमेकी र साथीहरू बीच मनाइने यो पूरखौली चलन छुदैछ । यी सबै पर्वहरू मनाउने आफ्नै तरिका हुन्छ भने उक्त पर्वको विशेष खानाको पनि आफ्नै स्थान हुन्छ । आसाढ १५ गते दहिच्युरा, माघ १५ खिचडी, जनैपूर्णिमामा कवाँटी त धान्यपूर्णमामा योमरी । दशैमा मासुको परिकार त लक्ष्मीपूजामा मीठाईको । श्रावण संक्रान्तिमा सूर्य दक्षिणायन आरम्भ मान्दै रात्रीमा लुगोफाली हरियो मकैभटमास । बोडी खान सुरुहुन्छ भने आज मनाउन लागिएको माघेसंक्रान्तिमा सूर्य उत्तरायण प्रारम्भको उत्सवमा मकर स्नान गरी घ्यू चाकु तिलको लड्डुखाने चलन छ ।



मंसिर र पूष महिनाको बीचमा पर्ने पूर्णिमामा भकारी भरीको धानचामल माथि पाथीभरी यमरी राखेर चार दिन सम्म रीतिरिवाज अनुसार राख्दा त्यसपछिका दिनहरू यमरीको टुप्पो जतिनै लामोहुने र रात छोटो हुँदै जान्छ भन्ने चलन पनि छ । यस्तै समयमा पर्ने लोसारको पनि ठूलो स्थान छ, जुन बौद्धधर्मीहरूको नयाँवर्षको सुरुवातको दिन हो । यस पर्वको लागि प्रसादीको आकारको आफ्नै विशेषता हुन्छ । वसन् ऋतुको सुरुवातमा मनाइने फागुपूर्णेको आफ्नै ठूलो भूमिका छ । यसरी पुखौँदेखि आएको चाडपर्व संस्कृति र परम्परालाई दिगो बनाउन यसपक्ष भित्र रहेको राम्रो पक्षलाई सँगाल्दै अन्धविश्वासी तत्वहरूलाई हटाउदै जोगाएर राखिरहनु हाम्रो कर्तव्य हो साथै हाम्रो पूखौली सम्पत्ति पनि हो । प्राकृतिक सौन्दर्यले भरिपूर्ण नेपाललाई विविध संस्कृति चाडपर्व भेषभूषाले सुनमा सगन्ध पुर्याएको आभाष दिन्छ जुन नेपालप्रेमी हामी सबैको लागि गौरवको विषय हो ।



जेनुवरी २००७  
रेभा शर्मा, पेरिस

## Le serpent repenté



"J'en ai assez de rester dans ce trou" dit un jour le serpent à sa femme qui était aussi un serpent," aujourd'hui je veux assister à la procession du char de Bungadyo \*".

Avant de partir le serpent dit à sa femme: "ne dis à personne où je vais". En effet il avait des dettes un peu partout et ne voulait pas rencontrer ses créanciers.

A peine parti, voilà qu'un créancier se présente et la femme très bavarde ne mit pas longtemps à dire où était allé son époux :

"Vous le trouverez sur le haut du

temple de Bouddha en train de regarder la fête du char de Bungadyo". "Mais comment pourrais-je le retrouver dans cette foule immense?" demanda l'homme.

"C'est facile, il est habillé de blanc". L'homme se hâta de se rendre en ville et surprit le serpent. Il lui dit : "C'est ta femme qui m'a dit où te retrouver".

"Cette créature sans foi qui ne sait pas garder un secret" se dit le serpent " vous pouvez faire de moi ce que vous voulez, je ne peux pas rembourser mes dettes".

"Dans ce cas je vais vous offrir comme un don à la divinité Bungadyo", et il prit le serpent et l'offrit à la divinité.

La femme en apprenant le sort de son époux vint à lui en larmes, regrettant sa bêtise et lui demandant le pardon.

Mais le serpent furieux exigea qu'ils ne se rencontrent qu'une fois tous les douze ans. Ainsi le serpent resta avec Bungadyo l'accompagnant partout où il se rendait et lorsque le char de Bungadyo franchissait la rivière Nakhu le couple se recontra pour un bref instant.

Quelquefois, à minuit, les hommes vivant au bord de la Nakhu entendent le serpent pleurant sur son sort.



\* Bungadyo (nom en newari) ou Machchendra Nath le Rouge a été apporté au Népal, d'Assam par le Roi Narendra Deva, Tantrik Bandhudatta Acharya, Le cortège de ce Bodhisattva est porté dans un char chaque année après avoir fait le rituel de *Nhawan* (bain rituel) à Patan. Tout les 12 ans Bungadyo est transporté de Bungamati à Patan. Le jatra de Bungadyo est particulièrement relié à la culture bouddhiste. Un instrument musical spécial est joué dans toute la ville de Patan pour informer l'arrivée du jatra de Bungadyo. Bungadyo est adoré et des sutras sont exposés.

Texte tiré de « contes et légendes de la vallée de Kathmandu » de kesar Lall



Nos coordonnées :  
Maison Culturelle du Népal  
78 – 80 avenue de Flandre - 75019 PARIS  
Tél. et fax : 01 42 09 66 32  
E-mail : [maisoncnepal@yahoo.fr](mailto:maisoncnepal@yahoo.fr)  
Site Internet : <http://www.maison-culturelledunepal.com>