Pour placer vos annonces Carnet à partir du web : www.lorientlejour.com, onglet « Carnet ».
Pour les hommages, s'adresser à Mlle Thérèse SABER. Tél. : 05/956444.

Naissances

Eddy Albert Achkar et son épouse Raghida, née Achkar, laissent à Adriana la joie d'annoncer la naissance de son petit frère, Karim, le 9 juillet 2012.

✺

Gabriel Chahine et Amal, née Torbey, laissent à Marie, Joe et James la joie d'annoncer la naissance de Sophie (CMC).

Nécrologie

Sylvie Joseph Koupaly
Jean Zeenni et famille
Michel Zeenni et famille
Aline Zeenni et famille
Micheline Zeenni et famille
Salim Jean Zeenni et famille
Diana, épouse Dr Robert Abboud, et famille
Sonia, épouse Me Hamid Zeenni, et famille
ainsi que les familles Zeenni, Koupaly et tous les habitants de Knaywer, caza de Bécharré
ont la douleur de faire part du décès de leur regretté époux, père, frère et oncle

JOSEPH JEAN ZEENNI

La dépouille mortelle sera transférée aujourd'hui mardi 10 juillet à 12h de son domicile à Aïdamoun, Ghirfine, Amchit, à l'église Saint-Joseph, à Bsarma, el-Koura, où l'absoute sera donnée à 16h.
L'inhumation aura lieu dans le caveau familial, à son village natal Knaywer, caza de Bécharré.
Les condoléances seront reçues avant l'absoute à partir de 13h, dans le salon de l'église Saint-Joseph, à Bsarma, el-Koura, ainsi que mercredi 11 et jeudi 12 juillet, de 11h à 19h, à son domicile à Aïdamoun, Ghirfine, Amchit.

✺

Zeenni Trading Agency
Zetra B.V. Hollande
Eastern Distribution
ont la douleur de faire part du décès de leur regretté

JOSEPH JEAN ZEENNI
Président du conseil d'administration

La dépouille mortelle sera transférée aujourd'hui mardi 10 juillet à 12h de son domicile à Aïdamoun, Ghirfine, Amchit, à l'église Saint-Joseph, à Bsarma, el-Koura, où l'absoute sera donnée à 16h.
L'inhumation aura lieu dans le caveau familial, à son village natal Knaywer, caza de Bécharré.
Les condoléances seront reçues avant l'absoute à partir de 13h, dans le salon de l'église Saint-Joseph, à Bsarma, el-Koura, ainsi que mercredi 11 et jeudi 12 juillet, de 11h à 19h, à son domicile à Aïdamoun, Ghirfine, Amchit.

✺

Le président et les membres du Broad of Trustees du Children's Cancer Center au Liban, dépendant du Saint Jude Research Hospital aux États-Unis
ont la douleur de faire part du décès du regretté

JOSEPH JEAN ZEENNI

frère de l'ancien président Sélim Zeenni
et présentent à la famille du disparu leurs condoléances émues.

✺

Yolla Antoine Bitar
Hiba, épouse Dany Eid, et famille
Les enfants de feu l'ancien député Ruchdi Fakhr et leurs familles
Saada Farès, Vve Philippe Fakhr, ses enfants et leurs familles
Jean Fakhr, son épouse Odette Ghosn, leurs enfants et leurs familles (à l'étranger)
Édouard Fakhr, son épouse Hoda Bandali, leurs enfants et leurs familles (à l'étranger)
Les enfants de feue Asma Fakhr, Vve père Youhanna Habib Baysari, et leurs familles
Charlotte, épouse Naïm Sabgha, leurs enfants et leurs familles (à l'étranger)
ainsi que les familles Fakhr, Daher, Bitar, Eid, Hilal, Farès, Bandali, Ghosn, Sabgha, Baysari, Méaïki, Élias, tous les habitants de Andaket et leurs alliés au Liban et à l'étranger
ont la douleur de faire part du décès, survenu vendredi 6 juillet 2012, de leur regretté époux, père, beau-père, grand-père, frère, beau-frère et oncle

Cheikh RAFIC ABDO FAKHR

frère de feu l'ancien député, le colonel Fakhr Fakhr.
Les obsèques auront lieu jeudi 12 juillet à 16h, en l'église Saint-Maron, à Andaket, Akkar.
Les condoléances seront reçues avant et après l'inhumation, ainsi que vendredi 13 et samedi 14 juillet, de 10h à 18h, dans le salon de l'église Saint-Maron, à Andaket, Akkar.

✺

Élie Youssef Ayoub et famille
Pierre Antoun Ayoub et famille
Georges Élie Ayoub et famille
Philippe Élie Ayoub et famille
Youssef Antoun Ayoub et famille (à l'étranger)
Élie Antoun Ayoub et famille (à l'étranger)
Marie Antoun Ayoub et famille (à l'étranger)
Paul Antoun Ayoub et famille (à l'étranger)
Marc Élie Ayoub et famille (à l'étranger)
Jean Élie Ayoub et famille (à l'étranger)
Camille Élie Ayoub et famille (à l'étranger)
Cécile Élie Ayoub et famille (à l'étranger)
ont la douleur de faire part du décès de leur regretté frère, beau-frère et oncle

MAROUN YOUSSEF AYOUB

L'absoute sera donnée aujourd'hui mardi 10 juillet à 15h30, en l'église Saint-Antoine des maronites, à Accaoui, rue Pasteur.
Les condoléances seront reçues avant l'absoute à partir de 11h, ainsi que demain mercredi 11 juillet, de 11h à 18h, dans le salon de l'église Saint-Antoine des maronites, à Accaoui, rue Pasteur.

✺

George Malek
Clio, Caline et Victor Malek
Michel Hamam, son épouse Marie-Thérèse Saab et leurs enfants : Philippe et Alexandra
Mona, épouse Robert Paoli, et leurs enfants : Andrea et Philippe
ainsi que les familles Malek, Hamam, Paoli, Saab, Saliba, Kassatly et Nakhlé
ont la douleur d'annoncer le décès, survenu à Monaco, le 7 juillet 2012, de leur épouse, mère, sœur, tante et belle-sœur

MARLÈNE MALEK
née HAMAM

Une messe sera célébrée à sa mémoire, dimanche 15 juillet à 12h, en l'église Saint-Georges des grecs-orthodoxes, Broummana.
Les condoléances seront reçues après la messe, ainsi que lundi 16 juillet, de 11h à 19h, dans le salon de l'église.

Pensée pieuse

Il y a six ans, nous quittait la bien-aimée
RAYMONDE JABBOUR
Une pensée pieuse est demandée à ceux qui l'ont connue et aimée.

Universités

Ouverture d'une unité de podologie et de physiothérapie à la LGU



L'ouverture officielle de l'unité, au terme de la cérémonie inaugurale.

Sous le patronage du ministre de la Santé publique, Ali Hassan Khalil, représenté par le Dr Michel Kfoury, responsable de la santé au Mont-Liban, la Lebanese German University (LGU) a inauguré une unité de podologie et de physiothérapie au sein de son campus à Sahel Alma, en présence d'un grand nombre de personnalités de tous bords.

À l'ouverture de la cérémonie, le Dr Paul Makhlouf, doyen de la faculté de santé publique, a évoqué dans son allocution l'utilité d'une telle unité pour les patients souffrant de pathologies des pieds et du dos, des pathologies neuro-vasculaires ou de maladies affectant l'appareil locomoteur.

Le Dr Fawzi Adaimi, président du conseil des régents, a ensuite rappelé que ce projet avait été envisagé suite au lancement du programme de master professionnel en podologie à la faculté de santé publique en collaboration avec l'École de podologie de Marseille. À son tour, M. Jean-Paul Weber, directeur et fondateur de l'École de podologie de Marseille, a mis l'accent sur l'importance de la collaboration étroite entre la LGU et l'École de podologie de Marseille qui assiste la LGU à développer son programme de master en podologie en favorisant l'apprentissage pratique autant que l'acquisition théorique auprès de ses étudiants et l'échange de professeurs chercheurs.

Dernier à prendre la parole, le Dr Michel Kfoury a souligné le progrès réalisé par la LGU au cours des quatre dernières années suite aux multiples accords de coopération établis avec des universités de grande renommée en Europe, notamment en France et en Allemagne, permettant l'échange de professeurs et le développement des programmes académiques.

Délégation de l'Institut Fouad Chéhab à l'USJ



Le général Hady Khoury remettant l'écusson de l'Institut Fouad Chéhab au Pr Chamussy.



Photo souvenir pour les 40 officiers, sur les escaliers du Campus de l'innovation et du sport.

Une délégation de l'Institut de commandement et d'état-major Fouad Chéhab, conduite par le général d'état-major Hady Khoury, a rendu visite à l'USJ. Accueillie par le recteur, le P. René Chamussy s.j., et par de hauts responsables de la communauté universitaire, sur le Campus de l'innovation et du sport, la délégation comprenait 40 officiers venus du Liban, d'Égypte, d'Arabie saoudite et de Jordanie. Après un mot de bienvenue du recteur et une visite des lieux, le général Khoury a remis au Pr Chamussy l'écusson de l'institut et des photos souvenirs ont été prises.

Dans la salle de réunion du conseil de l'université, un film documentaire sur l'USJ, ses campus, ses programmes, ses spécialisations, ses diplômes et ses activités a ensuite été projeté. Le vice-recteur aux affaires académiques, Henri Awit, a relaté l'historique de l'USJ, son message, son identité pédagogique et culturelle, les services qu'elle rend au Liban et au monde arabe.

Pour sa part, Nada Moghaizel Nasr, doyenne de la faculté de pédagogie, a présenté les méthodes d'enseignement modernes et actives dont l'USJ cherche à diffuser le modèle dans toutes ses institutions, et les moyens mis en œuvre pour y parvenir, notamment la création d'un laboratoire de pédagogie universitaire et un diplôme dans les méthodes innovantes d'enseignement universitaire.

De son côté, Wadad Wazen a exposé les meilleures réalisations en matière de nouvelles méthodes d'enseignement interactives, notamment en direction des jeunes. Les responsables universitaires ont ensuite répondu aux questions des officiers présents et donné des éclaircissements au sujet des concepts et des pratiques universitaires innovantes mises en œuvre par l'USJ.

Aide humanitaire

Centre social du CJC – cas 4 581

Un jeune homme âgé de 21 ans, étudiant, présente une tumeur du testicule et a besoin d'être hospitalisé périodiquement pour traitement. Malgré l'aide du ministère de la Santé, il n'arrive pas à couvrir les frais.

Souhaiterions réunir une somme de 300 000 LL comme contribution à ce cas.

Le cas 4 580 est couvert. Merci. Fransabank – Tabaris, n° de compte : 20.10.0302648.03.

Pour plus d'informations, appeler au 01-335844 et l'après-midi au 01-335750, cell. : 70-145301.

À Souk el-Tayyeb, un samedi au goût de taboulé

Tradition Samedi, les Libanais et les amoureux du Liban se sont retrouvés autour de leur plat préféré : le taboulé.

Juliette DELAVEAU

L'idée d'une fête nationale du taboulé est née en 2001, à l'initiative de l'artiste libanais Ricardo Mbarkho. Pour ce dernier, « il n'y a aucune célébration qui unit tous les Libanais. Il y a toujours des divisions religieuses et ethniques. J'ai trouvé la sortie de secours dans la cuisine. Le taboulé n'appartient à personne en particulier ou, plutôt, il appartient à tous les Libanais. »

Dès lors, chaque premier samedi du mois de juillet, Libanais et Libanaises du monde entier se réunissent pour célébrer leur amour commun envers cette mosaïque végétale aux couleurs du drapeau libanais. En 2007, le ministère libanais du Tourisme a reconnu et officialisé cette journée.

À Beyrouth, la fête nationale du taboulé s'est donnée à Souk el-Tayyeb. Les célébrations ont pris la forme d'un concours du meilleur taboulé, animé par Mira Makhlouta, la responsable de ce marché agricole. Faire un bon taboulé n'est pas une mince affaire. Quel persil choisir ? Comment le hacher ? Quelle quantité de jus de citron faut-il mettre ? Comment faire en sorte que le plat ne soit pas sec ?

Les neuf participants (dont 2 hommes – le taboulé n'est pas qu'une affaire de femmes) ont expliqué leurs astuces, secrets et spécialités. Ce fut alors l'occasion de goûter des taboulés traditionnels libanais, mais aussi un taboulé arménien et un aux fleurs.

À 11h, le jury (Amin Hacha, président du Lions Club du centre-ville de Beyrouth, Abdo Nawar, directeur et professeur à l'université, Wissam Moubarak, propriétaire du Club de cuisine du Liban, et Jean-Claude Saba, journaliste) a goûté les différents taboulés qui s'offraient à lui. L'esthétisme du plat, l'assaisonnement, la qualité des produits lui ont permis d'élire une gagnante.

Jamilé Nohra l'a emporté, recevant ainsi le trophée d'el-Tayyeb (un plat traditionnel en terre cuite) et le droit à une interview à la chaîne LBC. Pour cette femme originaire du Nord, mariée à un homme de la Békaa, le plus important est la volonté de faire plaisir et de partager. Voilà au moins quarante années qu'elle cuisine et prépare des taboulés. Petite, elle voyait sa mère, sa tante, ses voisines préparer cette salade persillée et a donc, elle aussi, poursuivi cette tradition. Il semblerait que Jamilé « ait cela dans le sang ». Aussi, ce n'est pas aujourd'hui que vous aurez le secret pour faire un bon taboulé, si ce n'est que tout se joue dans le choix des ingrédients.



Les participants et le jury pour le concours du meilleur taboulé.

Le Grand Lycée franco-libanais rend hommage à ses enseignants et employés

Le Grand Lycée franco-libanais a rendu hommage à un groupe de ses enseignants et à ses employés, à l'occasion de leur fin de service, au cours d'une cérémonie organisée en leur honneur, au sein de l'établissement, en présence de la proviseure, Fabienne Decaestecker, du directeur administratif et financier Michel Boudoux, des proviseurs et directeurs adjoints, des enseignants et des employés.

En les félicitant et en les remerciant pour leurs efforts, Mme Decaestecker et M. Boudoux ont présenté un aperçu du parcours des partants. Ils leur ont offert des bouquets de fleurs et des cadeaux souvenirs.

L'hommage a été rendu à : Heind Sarouphim, assistante de direction ; Robert Abi Khalil, chargé du service salaire ; Nour Jalkh, documentaliste ; Boulos Abi Aad, professeur de mathématiques ; Elissar Abou Khalil, professeure d'histoire-géographie ; Frédérique Archambault, professeure d'anglais ; Michèle Bancilhon, professeure de lettres ; Jean-Pierre Bel, professeur d'histoire-géographie ; Martine Buis, professeure de philosophie ; Reine Khoury, professeure de SVT ; Samer Fakhoury, professeur d'histoire-géographie ; Latifé Gilwan, professeure de SVT ; Fadia Halawi, professeure d'histoire-géographie ; Noha Hatem, professeure de musique ; Michèle Malek, professeure de français ; Cédric Montel, professeure de français ; Sara Nasser, institutrice d'arabe ; et Nada Saba, institutrice d'arabe.



Enseignants et employés du lycée à l'honneur.

Cinéma

« Une terre pour un homme », l'hommage à Ghassan Tueini

Fantascope Production, en collaboration avec la Fondation Ghassan Tueini et Randala el-Khoury, organise la projection du film *Une terre pour un homme* de Philippe Aractingi, en hommage à Ghassan Tueini, vendredi 13 juillet à 19h, au Métropolis-Achrafieh.

Ce film est la dernière entrevue que Ghassan Tuéni à donnée.

C'est Ghassan l'homme que l'on découvre dans son intimité à travers une longue conversation avec Rindala el-Khoury et le réalisateur Philippe Aractingi. Il parle de sa maison, de ses objets et de la fondation qu'il laisse derrière lui. C'est un regard différent sur le personnage public qui parle des êtres chers qu'il a vu partir au fil du temps.

C'est enfin un film sur Ghassan, l'homme de foi qui a su pardonner.

Les résultats du Loto n°1003

13 17 18 27 31 34 33

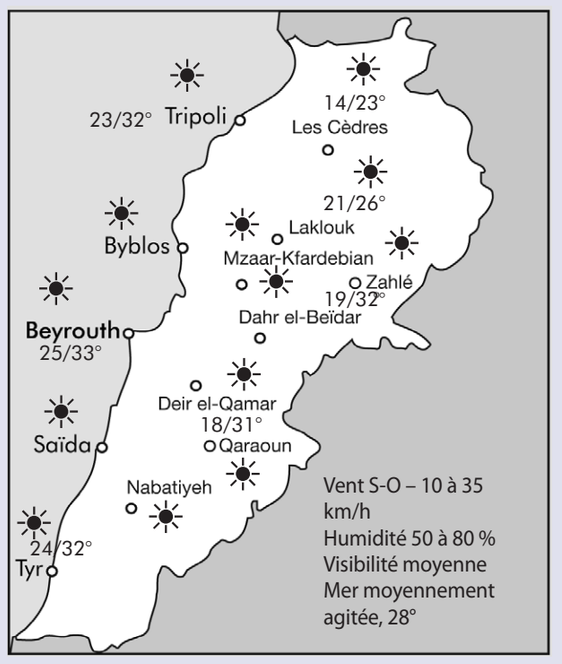
1er rang (6 bons numéros) :
Valeur totale des lots : 1 705 109 608 LL
Nombre de grilles gagnantes : 1
Lot pour chaque grille : 1 705 109 608 LL
2e rang (5 bons numéros + 1 complémentaire) :
Valeur totale des lots : 195 792 700 LL
Nombre de grilles gagnantes : 1
Lot pour chaque grille : 195 792 700 LL
3e rang (5 bons numéros) :
Valeur totale des lots : 52 831 350 LL
Nombre de grilles gagnantes : 21
Lot pour chaque grille : 2 515 779 LL
4e rang (4 bons numéros) :
Valeur totale des lots : 52 831 350 LL
Nombre de grilles gagnantes : 1 122
Lot pour chaque grille : 47 087 LL
5e rang (3 bons numéros) :
Valeur totale des lots : 134 752 000 LL
Nombre de grilles gagnantes : 16 844
Lot pour chaque grille : 8 000 LL
Sommes cumulées du 1er rang pour le prochain tirage n° 1004 : 250 000 000 LL

Les résultats du Zeed n° 1003

Numéro gagnant : 32127
1er rang : 25 000 000 LL
Numéro gagnant :
Montant total des lots :
Nombre de billets gagnants :
Lot unitaire par billet :
Billets dont les numéros se terminent par : 2127
Lot unitaire par billet : 450 000 LL
Billets dont les numéros se terminent par : 127
Lot unitaire par billet : 45 000 LL
Billets dont les numéros se terminent par : 27
Lot unitaire par billet : 4 000 LL
Cumul reporté du 1er lot Zeed : 25 000 000 LL.

Météo

Liban



Un temps estival agréable intéresse la région est du bassin méditerranéen. Aujourd'hui, le ciel sera peu couvert à ensoleillé avec des températures inchangées. Demain, le soleil se fera maître avec une légère hausse des températures mais une diminution relative, par ailleurs, du taux d'humidité.

Proche-Orient

Abou Dhabi 29/41°	☀	**Dubaï** 31/39°	☀
Amman 22/33°	☀	**Istanbul** 22/30°	☀
Ankara 14/31°	☀	**Le Caire** 24/36°	☀
Bagdad 27/44°	☀	**Mascate** 32/34°	☀
Damas 19/36°	☀	**Nicosie** 23/31°	☀
Djeddah 27/39°	⛅	**Riyad** 29/43°	☀
Doha 33/42°	☀	**Téhéran** 27/38°	☀

International

Alger 23/32°	⛅	**Marrakech** 18/35°	☀
Amsterdam 14/19°	🌧	**Marseille** 20/31°	☀
Athènes 25/36°	☀	**Milan** 22/31°	🌧
Berlin 14/21°	🌧	**Minsk** 16/24°	🌧
Bucarest 20/33°	🌧	**Montréal** 16/26°	⛅
Budapest 19/31°	⛅	**Moscou** 17/28°	⛅
Buenos Aires 1/14°	☀	**Munich** 14/23°	🌧
Bruxelles 13/21°	🌧	**New York** 19/29°	⛅
Copenhague 13/18°	⛅	**Paris** 15/24°	🌧
Dublin 11/16°	🌧	**Prague** 14/25°	⛅
Genève 16/26°	⛅	**Rio de Janeiro** 17/24°	☀
Kiev 18/27°	🌧	**Rome** 22/34°	☀
Lisbonne 16/25°	☀	**Tunis** 26/37°	☀
Londres 14/20°	🌧	**Varsovie** 15/24°	⛅
Madrid 18/33°	☀	**Vienne** 18/29°	⛅

Couldn't load plugin.

<a href='http://advertising.whitebeard.me/www/del
n=a546b289&cb=
{random}' target='_blank'>
<img
src='http://advertising.whitebeard.me/www/deli
zoneid=3&cb=
{random}&n=a546b289&ct0=
{clickurl}' border='0' alt='' />

AGENDA

À Souk el-Tayyeb, un samedi au goût de taboulé

Partager Recommander 1

Par Juliette DELAVEAU | 10/07/2012



Les participants et le jury pour le concours du meilleur taboulé.

TRADITION Samedi, les Libanais et les amoureux du Liban se sont retrouvés autour de leur plat préféré : le taboulé.

L'idée d'une fête nationale du taboulé est née en 2001, à l'initiative de l'artiste libanais Ricardo Mbarkho. Pour ce dernier, « il n'y a aucune célébration qui unit tous les Libanais. Il y a toujours des divisions religieuses et ethniques. J'ai trouvé la sortie de secours dans la cuisine. Le taboulé n'appartient à personne en particulier ou, plutôt, il appartient à tous les Libanais. »
Dès lors, chaque premier samedi du mois de juillet, Libanais et Libanaises du monde entier se réunissent pour célébrer leur amour commun envers cette mosaïque végétale aux couleurs du drapeau libanais. En 2007, le ministère libanais du Tourisme a reconnu et officialisé cette journée.

Couldn't load plugin.

<img
src='http://advertising.whitebeard.me/www/delivery/lg.php?
bannerid=1312&campaignid=307&zoneid=5&loc=http%3A%2F%2Fwww.lorientlejour.com%2Farticle%2F767598%2F_Souk_el-Tayyeb%252C_un_samedi_au_got_de_taboul.html&referer=http%3A%2F%2Fwww.lorientlejour.com%2Farchives%2FmyCollection.php&oxfb=1&cb
width='0' height='0' alt='' style='width: 0px; height: 0px;' /> <a href='http://advertising.whitebeard.me/www/delivery/ck.php?n=a1f9bf41&cb={random}' target=

À Beyrouth, la fête nationale du taboulé s'est donnée à Souk el-Tayyeb. Les célébrations ont pris la forme d'un concours du meilleur taboulé, animé par Mira Makhlouta, la responsable de ce marché agricole. Faire un bon taboulé n'est pas une mince affaire. Quel persil choisir ? Comment le hacher? Quelle quantité de jus de citron faut-il mettre ? Comment faire en sorte que le plat ne soit pas sec ?
Les neuf participants (dont 2 hommes – le taboulé n'est pas qu'une affaire de femmes) ont expliqué leurs astuces, secrets et spécialités. Ce fut alors l'occasion de goûter des taboulés traditionnels libanais, mais aussi un taboulé arménien et un aux fleurs.
À 11h, le jury (Amin Hacha, président du Lions Club du centre-ville de Beyrouth, Abdo Nawar, directeur et professeur à l'université, Wissam Moubarak, propriétaire du Club de cuisine du Liban, et Jean-Claude Saba, journaliste) a goûté les différents taboulés qui s'offraient à lui. L'esthétisme du plat, l'assaisonnement, la qualité des produits lui ont permis d'élire une gagnante.
Jamilé Nohra l'a emporté, recevant ainsi le trophée d'el-Tayyeb (un plat traditionnel en terre cuite) et le droit à une interview à la chaîne LBC. Pour cette femme originaire du Nord, mariée à un homme de la Békaa, le plus important est la volonté de faire plaisir et de partager. Voilà au moins quarante années qu'elle cuisine et prépare des taboulés. Petite, elle voyait sa mère, sa tante, ses voisines préparer cette salade persillée et a donc, elle aussi, poursuivi cette tradition. Il semblerait que Jamilé « ait cela dans le sang ». Aussi, ce n'est pas aujourd'hui que vous aurez le secret pour faire un bon taboulé, si ce n'est que tout se joue dans le choix des ingrédients.

Partager Recommander 1

SPÉCIAL : PRODUITS BANCAIRES

EN CONTINU
Liban et Proche-Orient | International

10h54 Le gouvernement palestinien annonce des élections municipales en octobre (AFP)
10h42 Egypte : l'Assemblée se réunit dans l'après-midi malgré sa dissolution (OLJ/Agences)
10h37 Liban : Sleiman prochainement en Turquie pour discuter des pèlerins enlevés (olj.com)
10h33 Annan en Iran pour parler de la Syrie, les violences débordent au Liban (AFP)
10h18 Le gouvernement palestinien annonce des élections locales pour le 20 octobre (AFP)

Voir l'Actualité en continu

Économie | Commerce

10h58 Les entrées de capitaux en hausse de près de 30% fin mai
10h54 La dette publique à 55,1 milliards de dollars fin mai

Toute l'économie

LE JOURNAL EN PDF

s'abonner
papier + numérique

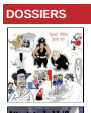


<a
href='http://advertising.whitebeard.me/www/delivery/ck.php?
n=a290abab&cb={random}'
target='_blank'><img
src='http://advertising.whitebeard.me/www/delivery/avw.php?
zoneid=59&cb=
{random}&n=a290abab&ct0=
{clickurl}' border='0' alt='' />

AGENDA - TOUS LES ARTICLES

Ouverture d'une unité de podologie et de physiothérapie à la LGU
À Souk el-Tayyeb, un samedi au goût de taboulé
Délégation de l'Institut Fouad Chéhab à l'USJ
Le Grand Lycée franco-libanais rend hommage à ses enseignants et employés
Les résultats du Loto n°1003
Ciné-clubs
Festival
Concerts
Conférence
Expos
Théâtre
Divers

DOSSIERS



- Rétrospective 2011



- Attentats du 11/9 : dix ans après

NOS PUBLICATIONS



Le numéro de juin 2012



Le numéro de juillet 2012



Le numéro de juillet 2012



Le numéro de juin 2012

L'Orient des campus

Campus

POINTS DE VENTE
À PARIS



- **La Palestine à l'ONU, décryptage**



- **Le Liban dans WikiLeaks : fuites et révélations**

Tous les dossiers

LE DESSIN DE PINTER

<a
href='http://advertising.whitebeard.me/www/delivery/ck.php?
n=aaf56ae5&cb={random}'
target='_blank'><img
src='http://advertising.whitebeard.me/www/delivery/avw.php?
zoneid=2&cb=
{random}&n=aaf56ae5&ct0=
{clickurl}' border='0' alt='' />

© 2012 L'Orient-Le Jour. Droits de reproduction et de diffusion réservés.

