

n°49 - février 2014 - mensuel gratuit - mada - événements - culture - nuits - sorties - tv - www.nocomment.mg

MAÎTRISEZ VOTRE BUDGET !

TÉLÉPHONEZ, ENVOYEZ DES SMS, SURFEZ SUR INTERNET À PRIX RÉDUITS !

VOS APPELS : VERS TOUT TELMA (FIXE ET MOBILE) ET AUTRES OPÉRATEURS



Telma M'Ora

Telma M'Ora +

NOUVEAU !

Appels 24h/24 vers **Tous opérateurs**

SMS vers **Tous opérateurs**

vers tout Telma

	M'ora 700	M'ora 900	M'ora 1 000	M'ora + 5 000	M'ora + 10 000	M'ora + 15 000	M'ora + 20 000	M'ora + 30 000	M'ora + 40 000	M'ora + 50 000	
Appels Heure creuse*	+ de 9 Min	+ de 12 Min	+ de 13 Min	20 min	40 min	1 H	1 H 20 min	2 H	2 H 40 min	3 H 20 min	
Heure pleine	3 Min	4 Min	4 Min								
SMS	20 SMS	25 SMS	25 SMS	25 SMS	50 SMS	75 SMS	100 SMS	150 SMS	200 SMS	250 SMS	
DATA / Internet	10 Mo	10 Mo	10 Mo	25 Mo	50 Mo	75 Mo	100 Mo	150 Mo	200 Mo	250 Mo	
VOS OFFRES TELMA M'ORA & M'ORA +											
	700	900	1 000	5 000	10 000	15 000	20 000	30 000	40 000	50 000	Ar TTC
	1 jour	1 jour	1 jour	5 jours	30 jours	30 jours	30 jours	30 jours	30 jours	30 jours	Validité
Codes de migration	#322*20#	#322*55#	#322*16#	#322*30#	#322*40#	#322*51#	#322*41#	#322*42#	#322*50#	#322*2#	

*Heures creuses : lundi à samedi de 00h à 06h, de 12h à 14h et de 21h à 23h59 + DIMANCHE TOUTE LA JOURNEE + JOURS FERIES TOUTE LA JOURNEE.

Fixe Mobile Internet MVola

Service Client : **800 / www.telma.mg**



Telma® M'Ora+

Appel : 20 min.

SMS : 25 SMS

Data : 25 Mo

vers tous opérateurs

DÉCOMPTE À LA SECONDE

Valable 5 jours

à partir de 5000 AR TTC

Tapez : #322*30#

Toujours **plus pour Vous** Telma®


VIÑA MAIPO
PASIÓN POR LO AUTÉNTICO
VIÑA MAIPO

VIÑA MAIPO

By

VINGT SUR VINS

SOREDIM



Zone Zital Ankorondrano (enceinte SOREDIM) Tél : (261 20) 22 239 27 contact@soredim.mg

F3R Promotion de début d'année,18 mo

Hatch-Back



CONTINENTAL AUTO

Route des Hydrocarbures Ankorondrano
Tel: 020 22 644 42 / 034 03 001 61
bonjour@continental-auto.mg

ois sans acompte à 28 000 000 Ar H.T F3



Galerie Smart Tanjombato
Tel: 034 03 002 32
www.continental-auto.mg

BYD

SOMMAIRE

ACTUEL

10 Oui cheffe, bien cheffe

SONDAGE EFFECTUÉ PAR ATW

12 Chères collègues...

CULTURE

32 Monica Label : Musique pour allumés !

36 Lambosoa Rajaonah : Basse attitude

38 Erick Monjour : Artiste barré

42 Mahazo : Je suis libertin

VINTAGE 139



Saint-Valentin
Combien tu m'aimes ?

44 Johary Ravaloson : «Histoire d'origines»

FOMBA AMAM-PANAO

50 Les chauds lapins en fête

MÉDIAS

54 Ca Quizz : En avant la zique !

56 Mbarakaly : L'émission qui casse la baraque

ÉCO

64 Century 21 : En toute franchise

66 Chail Djiva (CT Motors) : «Great Wall, affaire à SUV»

ASSOS

68 Maria Raharinarivonirina : Le prix de la femme

70 ONG Droit : Mort à crédit ?

73 Pompiers sans frontières

GRAND ANGLE

74 Feno Rahamefy : Trisomique, comme ils disent

NATURE

80 Pr Raoelina Andriambololona : «Pour le nucléaire malgache»

84 Malagasy Bonsaï : Au pied de mon arbre

ESCALES

88 Alison Jolly : Une vie pour les lémuriens

GASTRONOMIE

96 Interview gourmande : Hery Rasolofomanana de l'Hôtel Colbert

SORTIR

106 Ginger Coffee Clubb : Soirées hip, ambiance hop !

109 Sukhangad Singh : Saveurs du monde au Talinjoo

CULTURE 34



Mafjah & Pythagorr
«On n'est pas des Jamaïcains»

Ministen :
Mais elle fait
le maximum !



LOISIRS

114

110 Café de l'Alliance :
Le goût de la fête

LA MODE !

116 Ndimby Rakotomalala :
Éthique et chic

BIEN-ÊTRE

134 Jacuzzi : À l'eau quoi !

TONONANDRO

175 Verseau :
Fluctuat nec mergitur

FICTION

178 *OuiOui en Malgachie*

194 En ville
avec Mozma
Goulamaly

60

ÉCO

Le **Japon**
à **Mada**





3 ANS
DE CONSOMMABLES
SOIT 699 000 Ar*

3 ANS
DE GARANTIE OFFERT

3 ANS
D'ENTRETIEN OFFERT

* Prix HTVA pour un forfait d'impression de 8000 pages/mois

Tél : 20 23 258 12 xerox

Oui **cheffe**, bien **cheffe**



MICKAËLA RAKOTOARIVELO

À 38 ans, mariée et mère de deux enfants, Mickaëla Rakotoarivelo gère une trentaine de personnes dans sa société de Transit entre Tana, Mahajanga et Tamatave. *« **Je suis fière de ce que j'ai accompli depuis que j'ai créé ma boîte en 2006. Ici, il n'y aucune discrimination, que l'on soit un homme ou une femme. Chacun a ses propres compétences qu'il met en valeur.** »* Malgré cela, les préjugés sont toujours présents lorsque ses clients savent que c'est une femme qui est à la tête d'une entreprise. *« Au début, ils sont réticents, pas trop confiants, mais après les discussions et surtout lorsqu'ils voient la qualité de nos services, il n'y a plus de problèmes. »* Pour Mickaëla, le fait d'être une femme-patron est une grande reconnaissance pour les femmes, preuve qu'elles ne sont pas faites que pour le ménage ou la cuisine. L'idée qu'une femme ou un homme soit assignée à une profession spécifique est bannie dans son esprit. *« **Je prône la mise en valeur des expériences et du savoir-faire de chacun que ce soit dans la gestion du temps, la personnalité des collaborateurs ou l'autorité. Pour ma part, je suis souple et exigeante à la fois. Il faut savoir trouver le juste milieu. En revanche, j'essaie au maximum de ne pas mettre le côté affectif en avant.** »* Réussir en tant que femme dans la société, c'est ne pas avoir peur de s'imposer, de connaître ses objectifs, d'être convaincues de ce que l'on fait et être capable de gérer tout le monde et les problèmes. *« **Être polyvalente, à l'écoute, plus compréhensive, ce sont les atouts d'une femme. Finalement, gérer une entreprise, c'est comme gérer une deuxième famille...** »* ■

“ Ne pas pas se laisser **impressionner** ”

TSILAVINA RAZAFINJATOVO

Ces dernières décennies, une idéologie un tantinet castratrice, façon Chiennes de garde en France, circule sur la place publique. *« On veut absolument mettre la femme au dessus de l'homme. On veut qu'elle soit au centre de l'univers et nous de pauvres choses sans intérêt »*, s'indigne Tsilavina Razafinjatovo, membre de l'Unesco et chef de service à l'Office national de la culture. Propos d'un mysogyne endurci ? Juste un mâle excédé, estime-t-il.

« On parle d'égalité des sexes, ce qui signifierait que dorénavant une femme peut demander un homme au mariage ? », s'interroge-t-il, soulignant que cela va complètement à l'encontre de la culture malgache. En fait, l'égalité entre les genres signifie que la femme est en mesure de faire tout ce que les hommes font, notamment diriger un peuple. Or, selon lui, beaucoup de tribus sur la Grande Île n'accepteraient pas encore que ce soit une femme qui dirige le clan. ***« On a encore besoin du temps pour changer cela. Ils ne changeront pas du jour au lendemain »***, estime-t-il.

« Ce qu'on doit faire n'est pas de mettre la femme au centre du monde mais de combattre pour ses droits », préconise cet « humaniste » très engagé pour le respect et la sauvegarde de la culture. Pour lui, on peut laisser aux femmes le droit à l'expression sans pour autant convertir le monde au féminisme. ***« Une femme est naturellement attirante et attrayante, et ne doit pas toucher aux tâches typiquement masculins »***, conclut-il. Parole d'homme ! ■



“ Appeler femme une **femme ”**

Pages réalisées par Aina Zo Raberanto et Solofo Ranaivo
Contact sur www.nocomment.mg

Chères **collègues...**

Les femmes sous-représentées dans les métiers techniques et les hommes quasi-invisibles dans le secteur social, la mixité ne serait-elle qu'une utopie ? L'évolution des conditions de travail et des mentalités semble dire le contraire, mais la réalité de l'entreprise offre un tout autre son de cloche.

	TOTAL 100%	Masculin 100%	Féminin 100%
Pour vous, la mixité, c'est...			
Essentiel dans une entreprise et plus généralement dans notre société	**73%**	**68%**	**77%**
Un sujet auquel je n'ai jamais réfléchi	**21%**	**26%**	**17%**
Un faux débat : les hommes et les femmes ne peuvent effectivement pas exercer les mêmes métiers	**6%**	**6%**	**6%**
Les femmes concentrées dans les secteurs sociaux et administratifs...			
Cela ne vous surprend pas du tout et vous trouvez ça normal	**65%**	**66%**	**63%**
Cela ne vous surprend pas même si vous trouvez cela anormal	**27%**	**26%**	**28%**
Cela vous surprend complètement	**8%**	**8%**	**9%**
Selon vous, quelle est la conséquence d'une véritable mixité dans une entreprise ?			
Une meilleure ambiance de travail	**52%**	**52%**	**52%**
De moins bons résultats, trop de relâchement	**23%**	**22%**	**23%**
Des décisions de groupe plus réfléchies et plus pertinentes	**25%**	**26%**	**24%**
Autres conséquences	**1%**	**1%**	**2%**
Selon vous, quel est le principal frein à la mixité des métiers ?			
La pénibilité du travail	**60%**	**63%**	**57%**
La gestion de la vie familiale qui incombe souvent aux femmes	**22%**	**21%**	**23%**
Une discrimination dans le monde du travail, compliquant l'accès aux femmes et aux hommes à certaines fonctions	**18%**	**17%**	**19%**
En tant qu'homme/femme, vous voyez-vous exercer un métier habituellement réservé au «sexe opposé» ?			
Oui, tout à fait	**41%**	**37%**	**45%**
Oui, mais je préférerais éviter	**36%**	**35%**	**36%**
Non, pas du tout	**24%**	**28%**	**20%**
Parmi les propositions suivantes, laquelle souhaiteriez-vous mettre en place pour améliorer la mixité dans le monde du travail ?			
Mettre en place une sensibilisation au niveau scolaire et multiplier les campagnes nationales de promotion des métiers	**36%**	**35%**	**37%**

SONDAGE

Imposer un meilleur aménagement des horaires pour les emplois les plus lourds et, par défaut, difficiles à gérer pour un grand nombre de femmes	**40%**	**44%**	**36%**
Multiplier les prix récompensant les femmes et les hommes qui se sont engagés dans une filière atypique	**24%**	**21%**	**27%**
D'une femme qui a réussi vous dites...			
On se demande avec qui elle a couché	**8%**	**13%**	**3%**
C'est normal les femmes sont plus intelligentes que les hommes	**46%**	**39%**	**52%**
Encore une qui va prendre le travail d'un homme	**15%**	**18%**	**12%**
C'est la preuve qu'une femme peut faire aussi bien qu'un homme	**31%**	**30%**	**33%**
D'un homme qui a réussi vous dites...			
On se demande avec qui il a couché	**3%**	**2%**	**4%**
C'est normal les hommes sont plus intelligents que les femmes	**38%**	**44%**	**32%**
Encore un qui va prendre le travail d'une femme	**7%**	**4%**	**10%**

Enquête menée en face à face à domicile sur 326 individus du Grand Tana et représentative des 15 ans et + selon les quotas d'âge et de profession du chef de foyer, après stratification géographique. Marge d'erreur d'environ 5 %.

ATW CONSULTANTS



Amratlal
020 22 263 03
Galerie Zoom
Antananarivo

Charme
034 07 240 01
Boulevard Joffre
Toamasina

e-mail: amratlal@hotmail.fr

securityshop

Une nouvelle enseigne pour vos besoins de sécurisation Professionnels et personnels

Bientôt à :

Nosy Be
Tamatave
Majunga
Tuléar
Antananarivo

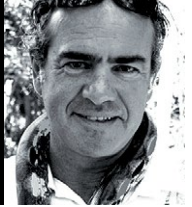
Revendeur officiel :

VIGIE High Tech Security
DIRICKX MADAGASCAR VOTRE PARTENAIRE SÛRETÉ
TAG·IP

+261 32 11 545 89

www.dirickx.mg

COUV' BY



Le **portrait chinois** de **Erick MONJOUR**

Plus parlant qu'un CV, moins aride qu'une bio, le portrait chinois s'installe dans* no comment®. *Erick Monjour, peintre plasticien et illustrateur de notre couv', répond du tac au tac.

Si j'étais un objet…
Je serais le miroir qui reflète tes pensées.

Si j'étais une saison…
j'aimerais être ce printemps indolent et rêveur, ivre de toutes les promesses.

Si j'étais un animal…
Je naîtrais dauphin pour surfer à ma guise sur des ondes sans frontières.

Si j'étais un plat…
Je me verrais bien en salade gourmande, méli-mélo croquant de saveurs et de couleurs.

Si j'étais un personnage de fiction…
Je porterais l'armure de Don Quichotte et me battrais sans fin pour ma Dulcinea.

Si j'étais une chanson…
Je ferais danser les flammes sur un air d'*Izy sa Za*.

Si j'étais un film…
Je serais Bernard et toi Bianca, et nous voyagerons ensemble sur le dos d'un albatros.

Si j'étais une arme…
Je ne m'appuierais que sur la force de tes bras, je serais un arc.

Si j'étais un lieu…
Il serait introuvable, caché derrière une cascade.

Si j'étais un personnage historique…
Je ne me voudrais pas couvert d'or mais de gloire, je serais peut-être Robin des Bois.

Si j'étais un élément…
Je trouverais plaisant d'être à la source de la vie : l'eau. ■

Recueillis par Joro Andrianasolo

LES PIRES EMPLOYEES DE L'ANNEE SONT DE RETOUR



CRÉATION ORIGINALE

WORKINGIRLS

SAISON 3

DES LE 21 FEVRIER 2014

www.canalplus-madagascar.com

020 22 394 73

Coût d'un appel local à partir d'un poste fixe 3,3 Ar ttc/s

CANAL+

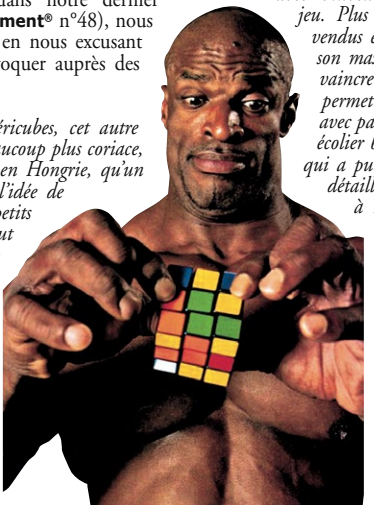
C'est vous qui le dites

Coups de cœur, coups de gueule, envie d'envoyer un message à une personne qui vous est chère ou simplement de vous exprimer… cette rubrique vous est dédiée. Envoyez vos mails à courrier@nocomment.mg, nous les publierons.

Rubik's Cube

Une erreur technique s'étant glissée dans notre dernier Vintage consacré au Rubik's Cube (**no comment®** n°48), nous reproduisons le texte dans son intégralité, en nous excusant pour les désagréments que cela a pu provoquer auprès des passionnés de ce jeu.

Il est pratiquement contemporain des Apéricubes, cet autre vintage incroyable des années 70, mais en beaucoup plus coriace, est-il besoin de le préciser ? C'est en 1974, en Hongrie, qu'un passionné de 3D du nom d'Ernö Rubik a l'idée de ce casse-tête géométrique composé de 26 petits cubes mobiles de différentes couleurs. Le but du jeu, après avoir mélangé les faces, est de manipuler le cube pour tenter de lui rendre son apparence d'origine, les six faces de couleurs rigoureusement unies. Plus facile à dire qu'à faire : l e nombre de positions possibles est supérieur à 43 000 milliards ! Un ordinateur ultrarapide, mais un peu borné, mettrait 1 200 ans à les passer toutes en revue, jusqu'à trouver la bonne. Flairant l'affaire, Ideal Toys, la major américaine du jouet, signe en 1979 un accord avec l'inventeur pour distribuer mondialement le jeu. Plus de 100 millions de Rubik's Cube sont vendus entre 1980 et 1982, années où il atteint son maximum de popularité. Les méthodes pour vaincre le cube ne manquent pas. La plus simple permet d'y arriver en moins d'une minute mais avec pas mal d'entraînement. À noter que c'est un écolier britannique de douze ans, Patrick Bossert, qui a publié en 1981 une des premières solutions détaillées You can do the cube *qui s'est vendue à 1,5 million d'exemplaires. Il existe enfin une World Cube Association (WCA) qui organise depuis 1982 des championnats du monde. Le temps le plus rapide est officiellement de 5,55 secondes, détenu par le « cubeur » hollandais Mats Valk en mars 2013. Il existe des épreuves moins conventionnelles, mais tout autant homologuées, comme avec une seule main (record 9,43 secondes), avec les yeux bandés (23,80 secondes) ou avec les pieds (27,93 secondes). À vous de voir.*



Notre histoire d'amour

Je voudrais publier cet article dans **no comment®**. Il est dédié à ma mère (qui se reconnaîtra), qui a perdu trop tôt l'être le plus cher à ses yeux, et qui j'espère passera ce mois de février avec espoir et sans larme. Merci d'avance.

R.V. A. Stannie

Je voulais te faire part de ma gratitude malgré la distance qui nous sépare. Malheureusement, je ne puis que te l'écrire. Tous mes vœux de bonheur, ma petite maman adorée ! Tu sais, cela me rend un peu triste quand tu dis que je ne suis plus là. Seulement, ce que tu dois savoir et comprendre, c'est que jamais je ne suis partie. Je suis restée là, près de toi, tant pendant les moments de joie, mais surtout quand tu avais mal et que je t'aidais à t'apaiser, ce que je continuerai de faire. A une seule condition : que tu promettes de ne plus dire que je ne suis pas là ! Et puis je sais que tu es la plus forte et la plus courageuse de toutes les mamans de l'univers. Tu y arriveras.

J'ai remarqué que tu n'as pas cessé un seul millième de seconde de penser à moi. Merci de m'aimer autant, maman. Je voudrai que tu saches que notre histoire ne s'arrête pas après la mort. Oui, parce qu'une mère et une fille ne cessent jamais de s'aimer – amour inconditionnel et éternel, comme tu le disais.

Ma chère Mom, je suis au courant de tous les évènements récents, entre mon départ et cette nouvelle année, les difficultés par lesquelles tu as dû passer, la venue de ma nouvelle petite sœur… Tu sais, je garde un œil sur vous de temps en temps, sur toi, sur papa, sur mes frères et sœurs, sur mes amies… Car je n'ai jamais cessé d'aimer et jamais je ne cesserai. Je vois que tu en fais autant, merci mille fois, maman !

Ah, je t'ai aussi apporté un cadeau pour cette nouvelle année, la plus grande sera une surprise, ne sois pas pressée. Par contre, je te réserve un gros câlin pour ce soir. Une de ces étreintes à n'en plus terminer, par une fille qui a été trop tôt retirée de l'affection de sa mère. Je t'aiderai aussi à te débarrasser de ce petit vice, ce sera mon cadeau de 18 ans, alors ne le rate pas hein (clin d'œil) !

Voilà tout ce que j'ai à te dire. Et surtout, n'oublie pas que je t'aime aussi, maman ! Et je ne cesserai jamais de t'aimer. On continue notre histoire d'amour, certes avec certains acteurs en moins, d'autres en plus, mais c'est notre histoire d'amour éternelle. Pour terminer, je t'embrasser fort. Que tu vives ce mois avec le bonheur que nous partageons encore, et dans l'espoir que chaque jour qui passe nous rapproche de plus en plus. Je t'aime.

Coin vidéo

Je vois que depuis quelques mois, une rubrique est consacrée aux jeux vidéo dans **no comment®**. Les critiques sont en général pertinentes, mais où trouver ces jeux, concrètement, à Tana ?

Cédric, Ambatobe

Pour les jeux de consoles (Xbox 360, Playstation 3), vous pouvez allez voir du côté des nombreux revendeurs que l'on peut trouver au Suprême Center, à Andravoahangy. Pour les jeux PC (car la plupart des jeux multiplateformes sont testés par nous dans leurs versions PC), vous pouvez démarchez du côté de GDF Games, juste en face du premier. En revanche, si vous souhaitez seulement jouer, l'adresse incontournable est le Kiwi, à Ankadifotsy. Ce sont nos sources d'approvisionnement, mais bien sûr il y en a d'autres. ■

TRACES

Découvrez Antananarivo autrement!
en QUAD

Ar 250 000 (par jour) pour le 300cc
Ar 260 000 (par jour) pour le 600cc bi place
OFFERTS : GUIDE ,PIQUE-NIQUE ET CARBURANT

facebook VISITEZ-notre page sur Facebook
YouTube Visualisez nos vidéos sur youtube
petit futé Recommandé sur le Petit fûté

Lot 4 36 Andraharo • Antananarivo
Tél : 032 05 340 49 • 020 23 350 35
traces@moto-raid-madagascar.com

Animal SOS



Tout éleveur digne de ce nom doit se demander s'il est vraiment responsable d'élever des chiens qui ne sont pas faits pour nos climats tropicaux ou subtropicaux...

Les animaux de race plutôt destinés à des climats froids souffrent chez nous de la chaleur et d'un environnement qui ne leur est pas propice, ce qui ne peut qu'entraîner à terme des problèmes de santé et des coûts d'entretien très importants. De même, élever ou devenir propriétaire d'un animal implique la volonté de s'investir dans sa santé et son bien-être tout au long de sa vie. Si l'animal est abandonné en cours de route, pour cause de vieillissement ou de changement d'adresse, c'est tout à la fois égoïste, cruel et irresponsable.

Madagascar

Cela pour parler de l'émotion et du désarroi que nous avons ressentis à Animal SOS Madagascar quand trois adorables chiots d'élevage de race Terre-Neuve nous ont été remis. Et pour cause, nos finances étant ce qu'elles sont, les frais de soins pour un seul de ces animaux sont supérieurs à ceux de trois à quatre chiens que nous recueillons dans la rue. Sans parler du personnel supplémentaire qu'il faut pour s'en occuper avec des exercices adaptés et une protection spéciale contre les températures de 30-33° que nous avons récemment endurés et que ces animaux à épaisse fourrure noire supportent mal. Plusieurs mails et refus polis par téléphone nous ont fait comprendre que le propriétaire se défaussait de ses responsabilités et qu'il ne fallait pas compter sur lui pour qu'il participe aux frais.

> « Égoïste, cruel et irresponsable... »

Qu'on nous comprenne bien : l'association est heureuse - car telle est sa vocation - de se voir remettre des animaux non désirés plutôt que de les retrouver abandonnés dans la rue. Ce que nous déplorons, c'est que le peu d'argent que nous récoltons grâce aux dons - nous faisons régulièrement des collectes de livres d'occasion et plaçons des urnes dans les centres commerciaux - ne soit pas entièrement consacré aux chiens des rues et qu'il nous faille en plus nous substituer à des propriétaires ou éleveurs qui auraient amplement les moyens d'assumer leur responsabilité. Avarice ou inconscience, qu'en pensent les lecteurs de **no comment®** ? ■

Carlina Herselman
Présidente de Animal SOS Madagascar

▪ Originaire d'Afrique du Sud, Carlina Herselman est à l'origine de la création du chenil SSSM (Special Security Services of Madagascar) en 1993, de la Vet Clinic d'Analamahitsy en 2003 et de l'association Animal SOS Madagascar en 2006. Une centaine de chiens peuplent actuellement les deux structures d'accueil et de soins. Animal SOS Madagascar est la seule association à avoir organisé une campagne de lutte contre la rage à Antananarivo.



ÉLEVEURS MAL ÉLEVÉS ?

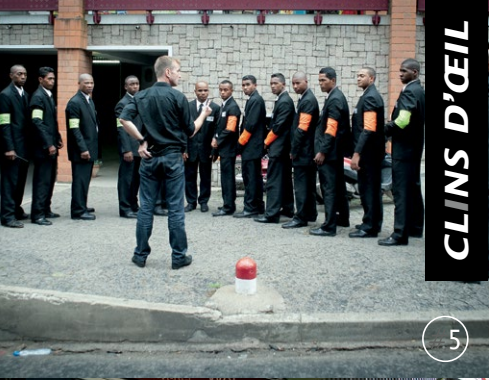

#1


#2


#3


#4

CLINS D'ŒIL



5



#1
Vernissage de **Jean luc Andrianasolo** «Labor of Flesh» le vendredi 17 janvier à l'espace **no comment®** Antsahavola.

#2
La **Sonimmo,** promoteur et agence immobilière, propose des bureaux meublés, salles de conférence et plateaux cloisonnés au tiers, à louer au Parc Galaxy Andraharo, ainsi qu'un projet de lotissement à Ilafy.

#3
Le jeudi 16 janvier à la Salle Mazarin au Colbert Antaninarenina, **Sodim** a organisé une conférence de presse axée sur la présence des représentants HP océan Indien à Madagascar et leurs perspectives pour 2014.

#4
Ouverture de **La Kaz**, le 31 décembre, à Ampandrana, avec le groupe Zanaray Percussion à l'animation.

#5
Cops a mis en place quatre binômes supplémentaires équipés pour assurer la sécurité d'Isoraka à Ambatonakanga.

#6
Les **Courses du cœur** au profit des enfants défavorisés se sont déroulés dans tous les Jumbo Score et Leader Price de Tana les 18 et 19 janvier. C'est une opération qui sera répétée trois fois dans l'année. À vos courses !



Imprimez vos photos en ligne

facebook

Picasa

Kodak

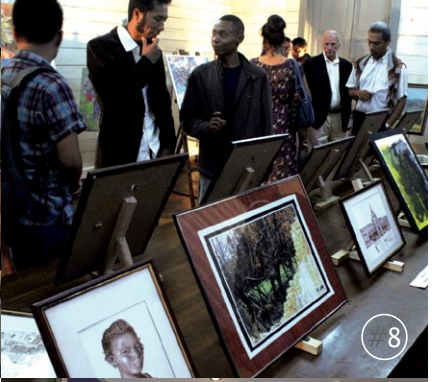
Produits et Services numériques

22 622 19

DMT PHOTO

www.dmtphoto.net - dmt@dmt.mg



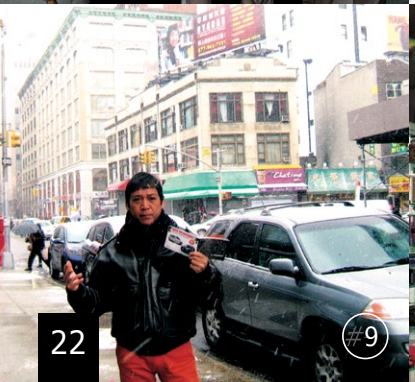


#7
Remise de deux voitures à Fanja Razafimahaleo et José Rapelanoro, les gagnants de la **Tombola Shoprite** co-organisée avec les sociétés **Progdis**, **Logdis** et **Aldis**, le 30 décembre au Shoprite City.

#8
Vernissage des artistes plasticiens sélectionnés lors de la première partie de la **Biennale des arts de l'océan Indien** à la Maison Jean Laborde Andohalo, le 19 décembre 2013.

#9
Clin d'oeil à **Henri Rabarijaona**, l'heureux gagnant du concours co-organisé par **Jumbo Score** et **Air France** à New York. Merci d'avoir pensé à **no comment®** !

#10
Manque d'idées cadeaux ? Une nouvelle boutique de **Sofitrans duty free** s'est ouverte au Carlton Anosy.





sonimmo
Bâtir en toute confiance

Un lieu de vie exceptionnel



Projet de lotissement
Complexe Résidentiel Ilafy

À VENDRE



Le Lieu de travail idéal

Une infrastructure moderne
un environnement de travail unique et sécurisé









Bureaux et salle de conférence
Parc d'activité Galaxy Andraharo

À LOUER

(261) 34 20 308 09
www.sonimmo.mg

EDITO

On va s'aimer !

Les marchands de bonheur nous le répètent à l'envi, et ça ne fait que commencer : février c'est le mois de l'amour. Alors aimez-vous, bordel ! Il y a intérêt sinon on a du mouron à se faire pour le tiroir-caisse. En cette saison de soudure où le budget des ménages se remet à peine du coup de grisou de Noël et avant le grand raout de Pâques, il faut - que dis-je ? - il est absolument opportun, désirable et nécessaire qu'on s'aime, qu'on s'aime - qu'on s'ai-meuuuuh. *« À la folie, à la folie, à la folie »* comme le chantait Lama. *« À toucher le ciel, à brûler nos ailes / Se retrouver comme les hirondelles , tellement tu es belle »*, pour citer Montagné. Et celui-là, le latino ultime, oeil de velours et bouche en coeur, plus Fredo que Valentino, mais ça passe quand même : *« Mon cœur te dit je t'aime / Il ne sait dire que ça / Je ne veux pas te perdre / J'ai trop besoin de toi / Mon cœur te dit je t'aime / Il est perdu sans toi / Mon cœur te crie je t'aime, A chaque fois qu'il bat »*. Ouf, c'est pas rien de le dire ! Et transcrit en termes comptables, ça en fait des boîtes de Mon Chéri à la cerise alcoolisée, des bouquets de fleurs, des cartes de Saint-Valentin, des presse-purée et des sèche-cheveux. Quand on aime on ne compte pas. À moins que ça se passe mal, que la romance tourne court, et là c'est une tout autre chanson : *« Ah Gudule, excuse-toi ou je reprends tout ça / Mon Frigidaire / Mon armoire à cuillères / Mon évier en fer et mon poêle à mazout / Mon cire-godasses / Mon repasse-limaces / Mon tabouret à glace / Et mon chasse-filous / La tourniquette / À faire la vinaigrette / Le ratatine-ordures / Et le coupe-friture »* (Boris Vian). Bref, toujours le même refrain. ■

AGENDA

Du mercredi 22 janvier au mercredi 12 février 2014

Local CRAAM (Centre de Ressources des Arts Actuels de Madagascar) - Université d'Ankatso : Exposition : «Si Jean-Joseph Rabearivelo était une bonne sœur...» par môssieur Njo. Vernissage le mercredi 22 janvier à 17h

Du jeudi 30 janvier au mercredi 05 février 2014

Is'Art Galerie : Exposition de «A-fo» par l'artiste plasticienne Ambi

Samedi 1er février 2014

IFM (ex-CCAC) 15h : Opéra - Madagascar Mozarteum présente : «Eugène Oneguine», opéra en 3 actes de Piotr Ilitch Tchaïkovski, salle de spectacle, tarifs : 10 000 Ar et 20 000 Ar places réservées

Chillout café : Soirée «Cover» avec Andy Marton and company

Café de l'Alliance Antsirabe 20h : Projection du 1er match du tournoi des VI Nations avec le traditionnel crunch France-Angleterre sur grand écran, entrée gratuite

Dimanche 02 février 2014

Café de la gare 14h : Dessin animé : «Kumba»
Café de la gare 16h : Ciné rétro : «Forrest gump»
Café de la gare 19h : Ciné nouveauté : «Pour une femme»

Du lundi 03 au samedi 22 février 2014

AFT : Exposition thématique : «Littérature» de Arthur Rimbaud, hall

Mercredi 05 février 2014

AFT : Ciné junior : «Les trois brigands» (d'après le conte de Tomi Ungerer), réalisé par Hayo Freitag, 2007, 1h19
AFT : Ciné junior : «Les contes de la nuit», réalisé par Michel Ocelot, 2011, 1h24
IFM (ex-CCAC) 15h : Lectures et activités manuelles -

Entre Ciel et Terre

Faites partie des privilégiés...

Construisez votre villa selon vos goûts et à votre rythme.

Site 7j/7 24h/24 sécurisé



Des vues exceptionnelles



Sur la colline d'Ambohimailala, à Ambatobe,
48 parcelles de terrains à vendre
dans un lotissement
entièrement viabilisé.

ASSIST immobilier

Immeuble ASSIST | B.P 12164 Ivandry Antananarivo | +261 20 22 422 90 | +261 34 07 190 49
assist.immobilier@assistgroup.mg | www.assist-developpement.com

Animations pour les enfants : «Il était une poulette» de Myriam Picard et Jérôme Peyrat, espace multimédia jeunesse, entrée libre pour les adhérents
IFM (ex-CCAC) 15h : Culturethèque - Ateliers numériques, médiathèque, ouvert à tous les adhérents (dans la limite des places disponibles)
IFM (ex-CCAC) 16h30 : Cinéma : «Looking for Eric» de Ken Loach, Grande-Bretagne, 2009, 1h59
IFM (ex-CCAC) 18h30 : Cinéma : «Magnolia» de Paul Thomas Anderson, USA, 2000, 3h

Du jeudi 06 au jeudi 27 février 2014

Is'Art Galerie : Exposition de «De retour à Tana» par l'artiste plasticien Eric Monjour

Jeudi 06 février 2014

In Square 19h : «Pub lounge bar»
Kudeta Urban Club 20h : Concert live de BIM, entrée libre
Mojo by no comment® 22h : 3e anniversaire de l'Is'Art Gallery

Vendredi 07 février 2014

In Square 20h : Soirée «Cool tempo»
Jao's Pub 20h : Cabaret avec Angelah
Chillout café 21h : Groupe Feeling en musique variétés

Samedi 08 février 2014

IFM (ex-CCAC) 15h : Musique et marionnettes : «Quand les poules auront des ailes» - Cie ThéâtrEnfance, dès 3 ans, salle de spectacle. Tarifs adhérents : 4000 Ar/non adhérents : 6000 Ar
AFT 18h : Café de l'Alliance : ciné-concert animé par Silo, hall. PAF : 4000/3000 Ar
I**n Square 19h** : «Sing like star karaoké»
Jao's Pub 20h : Cabaret avec la famille Jaojoby

Dimanche 09 février 2014

Café de la gare 14h : Dessin animé : «Rio»
Café de la gare 16h : Ciné rétro : «Les trois frères»
Café de la gare 19h : Ciné nouveauté : «Kick ass 2»
Jao's Pub 20h : Discothèque

Mercredi 12 février 2014

AFT : Culturethèque - Ateliers numériques, médiathèque
IFM (ex-CCAC) 14h : Cinéma : «L'assassin habite au 21» d'Henri-Georges Clouzot, France, 1942, 1h24
AFT 14h30 : Heure du conte, hall, entrée libre
IFM (ex-CCAC) 16h30 : Cinéma : «Caché» de Michael Haneke, USA/Autriche, 2005, 1h55

Jeudi 13 février 2014

In Square 19h : «Karaoké soft»
Mojo by no comment® 22h : «Why not ?» - Mme Anna (jazz, soul)

Vendredi 14 février 2014

IFM (ex-CCAC) 19h : Concert/musiques urbaines et traditionnelles : «Ampefiloha - Tangainony» - Olo Blaky/Bakidy Gegette, salle de spectacle. Tarifs adhérents : 4000 Ar/non adhérents : 6000 Ar
Café de la gare : Dîner de la Saint Valentin avec animation musicale
In Square 20h : Soirée «Saint Valentin»
Jao's Pub 20h : Cabaret avec Tence Mena
Chillout café 21h : Soirée «Slamour», l'amour en slam avec le groupe Roy Slam

Samedi 15 février 2014

IFM (ex-CCAC) 10h30 : Culture scientifique - Rencontre avec un chercheur : «Les cancers, qu'est-ce que c'est, d'où viennent-ils, où en est la recherche sur les traitements et les diagnostics ?», médiathèque, entrée libre
In Square 20h : «Intimate evening soul music live»
Jao's Pub 20h : Cabaret avec la famille Jaojoby

Dimanche 16 février 2014

Café de la gare 14h : Dessin animé : «La reine des neiges»

mada duty free

Boutiques en centre ville

La qualié - Le prix - Le choix

Durant le mois de février, un cadeau surprise vous sera offert pour l'achat d'un parfum dans nos boutiques Mada Duty Free



HAPPY Valentine's Day

+261 034 07 187 03 / 034 07 188 57

respcial.agfexport@assistgroup.mg

www.mada-duty-free.com

Achat sur présentation de la carte diplomatique ou billet d'avion aller/retour avec passeport

Antananarivo - Diégo - Tamatave - Nosy Be

SOYEZ LE PROCHAIN REVENDEUR





elite models















elite

Contact : 020 23 244 07 - 032 05 301 63 - sodim@sodim.mg

Café de la gare 16h : Ciné rétro : «Oss 117»
Café de la gare 19h : Ciné nouveauté : «Elysium»
Jao's Pub 20h : Discothèque

Mercredi 19 février 2014

AFT : Ciné junior : «Les trois brigands» (d'après le conte de Tomi Ungerer), réalisé par Hayo Freitag, 2007, 1h19
AFT : Ciné junior : «Les contes de la nuit», réalisé par Michel Ocelot, 2011, 1h24
IFM (ex-CCAC) 13h : Concert classique de midi - Madagascar Mozarteum présente : «Johary Narimanana», salle de spectacle. entrée libre
IFM (ex-CCAC) 15h : Lectures et activités manuelles - Animations pour les enfants : «Deux bisous ensorcelés» de Isabelle Rossignol et Julien Ross, espace multimédia jeunesse, entrée libre pour les adhérents
IFM (ex-CCAC) 15h : Culturethèque - Ateliers numériques, médiathèque, ouvert à tous les adhérents (dans la limite des places disponibles)
IFM (ex-CCAC) 16h30 : Cinéma - Carte blanche aux réalisateurs Feno Ramaholison et Ludovic Randriamanantsoa, (projection et échanges) : «Bamako» d'Abderrahmane Sissako, Mali/France, 2006, 1h58
IFM (ex-CCAC) 18h : Cinéma : «La vie des autres» de Florian Henckel von Donnersmarck, Allemagne, 2007, 2h17

Jeudi 20 février 2014

In Square 19h : «Billard clubbing et karaoké»
Mojo by no comment® 22h : Edgard Ravahatra

Vendredi 21 février 2014

IFM (ex-CCAC) 19h : Performance/danse contemporaine : «... Si affinités» - Carte blanche à Harivola Rakotondrasoa, salle de spectacle. Tarifs adhérents : 4000 Ar/non adhérents : 6000 Ar
In Square 20h : «Funky spirit» avec Bim & Tommy

AFTERWORK

Au Profit de

Epp Lazaina
Centre Foyer de vie Antanimora
Association Faza Ambolokandrina
Akany Tafita Sahasoa Anosibe
Don du Sang
Journée Mondiale de la Vue
Vaccination
Dons de Lunettes
Centre Ny Avana Ambatomaro
CHU Befelatana
CHU Fianarantsoa
Orchidées Blanches
Epp Vohibola
FJKM Analamahitsy
Paroisse Andohalo
etc ....



PAF : 10 000 Ar

LA SUITE
101

Vendredi 7 Février
18H00

Rhum Arrangé Supérieur
CAZANOVE

Libertalia Music Festival

Madagascar Voyage au Coeur de la **Musique**

MOAJIA

MIARY LEPIERA

ZIK MIR

MAFONJA

MPAMANGA

OLO BLAKY

SOCIAL FUSION

SILO

ONJA TINONDIA

TSILIVA

Hall de la Gare Soarano
27, 28 février, 1er mars

NOVA HEART

La nouvelle star Chinoise de la musique électro



facebook Libertalia-music-records

YouTube Broadcast Yourself mylibertaliamusic

Jao's Pub 20h : Cabaret avec Khaleba
Chillout café 21h : Jazz avec le groupe Kanto music

Samedi 22 février 2014

IFM (ex-CCAC) 18h30 : Chronique cinéma RLI : «Les quatre cents coups» de François Truffaut, France, 1959, 1h33
IFM (ex-CCAC) 19h : Cirque : «Toiles en piste» - Cie Aléa des Possibles et Harivola (artiste associé), salle de spectacle, entrée libre
I**n Square 20h** : «Sing like star karaoké»
Jao's Pub 20h : Cabaret avec la famille Jaojoby

Dimanche 23 février 2014

Café de la gare 14h : Dessin animé : «Age de glace 4 - La dérive des continents»
Café de la gare 16h : Ciné rétro : «Amélie Poulain»
Café de la gare 19h : Ciné nouveauté : «Red 2»
Jao's Pub 20h : Discothèque

Mercredi 26 février 2014

AFT : Culturethèque - Ateliers numériques, médiathèque
IFM (ex-CCAC) 14h : Chronique cinéma RLI : «A propos d'Elly» d'Asghar Farhadi, Iran, 2009, 1h56
IFM (ex-CCAC) 16h30 : Chronique cinéma RLI : «Bowling for Columbine» de Michael Moore, USA, 2002, 2h
IFM (ex-CCAC) 18h30 : Chronique cinéma RLI : «Tout sur ma mère» de Pedro Almodovar, Espagne, 1999, 1h40

Pour paraître dans l'agenda, merci de nous faire parvenir vos infos avant le 15 FEVRIER à : **agenda@nocomment.mg**

Jeudi 27 février 2014

In Square 19h : «Karaoké soft»
Kudeta Urban Club 20h30 : Concert live de Seheno Rama, présentation de son album «Sombin'aina» et reprises, entrée libre
Mojo by no comment® 22h : Joël Rabesolo

Vendredi 28 février 2014

IFM (ex-CCAC) 19h : Concert/jazz : Mina Agossi (France/Bénin), salle de spectacle. Tarifs adhérents : 4000 Ar/non adhérents : 6000 Ar
Jao's Pub 20h : Cabaret avec Dadi Love
Chillout café 21h : Musique traditionnelle de Fort-Dauphin avec Sarandra Beloba
In Square 21h : Soirée «Funky à l'ancienne 70's-80's-90's»

Tous les jeudis et vendredis

Café de la gare 18h30 à 21h : Happy hour

Tous les jeudis, vendredis et samedis

Café de la gare 18h à 21h30 : Possibilité d'utiliser la navette pour les déplacements à partir de l'hôtel.





On lui doit un style de danse nouveau, le latino-tropical, déclinaison «mafana» de samba brésilienne et de kizomba angolais. Le mode d'emploi est inscrit dans son premier album «Allumez et swinguez». De quoi secouer le dancefloor et les popotins jusqu'au bout de la nuit.

Monica Label

MUSIQUE

Sans l'art de bouger le popotin, la *mozika mafana* (littéralement musique chaude), serait-elle ce qu'elle est ? Oui sans doute, mais avouez que vous seriez rudement déçus ! Car c'est grâce à cet incomparable instrument rythmique (boum-boum-badaboum ou tambour callipyge) que la folie tropicale s'empare des boîtes de nuit et des bals poussière les vendredis et samedis soirs, vous laissant tout pantelant et sans un poil de sec quand la musique s'arrête. Ajoutez-y souvent - pas toujours ! - une voix à la hauteur des contorsions, et vous voici en présence de ce que l'on appelle chez nous une reine de la musique tropicale, qu'on parle kawitry, salegy ou coupé-décalé. Pas de panique, il y en a un peu près autant que d'orchestres *mafana,* mais c'est ça dans le fond (sans jeu de mots) qui est chouette avec la musique tropicale.

La reine dont il est question ici, de son vrai nom Monica Fleurisse Lala Andrisoa, nous vient du Nord, une région où la concurrence est assez acharnée (Enancia, par exemple, la reine du ragga, dont nous vous parlions dans notre édition de septembre), mais c'est normal quand on sait que les grosses pointures du genre, façon Vaiavy Chilla, en sont originaires. Monica Label a quant à elle choisi d'officier dans un style bien à elle, le latino-tropical, savant cocktail nous explique-t-elle de samba brésilienne, soukous zaïrois, kizomba angolais et salegy malgache. Autant dire que ça fait boum par où ça passe ! Sans doute pas aussi trépidant que le *salegy môtro* venant de la même région Diana, car la samba vient mettre un peu d'ordre à tout ça, mais très déhanché quand même !

Pour s'en faire une idée, rien de mieux que d'aller voir dans *Allumez et swinguez,* son premier album encore tout chaud des studios, puisque sorti en octobre dernier. Du titre éponyme *Allumez et swinguez* à *Latino Africa* ou *Lehilahy manam-bola,* la belle sait parfaitement où nous amener danser, ***« dans ce creuset afro-américain où sont nées les plus belles musiques du monde »,*** estime-t-elle. A la saccade africaine répond le chaloupé latino-américain, et tout cela donne un album très cohérent du début à la fin. Mais ce serait une erreur de parler d'album de débutante, car avant de voler de ses propres ailes, Monica Label s'est distinguée dans pas mal de formations diverses comme Feon'Ala ou SK Mélodie dont elle était la chanteuse principale. On l'a également vue, comme Black Nadia, danseuse de Tence Mena, des artistes dont elle se sent toujours proche.

L'étiquette *mafana* n'impliquant pas, comme certains le croient, un QI inversement proportionnel à la rapidité du tempo, notons que la mignonne est détentrice d'une licence en marketing international et qu'elle a travaillé un temps comme assistante commerciale. Ce qui lui a sans doute donné l'idée de proposer ses services d'animatrices de soirées privées aux entreprises. C'est un poil plus guindé que le bal poussière, mais grâce à elle les dîners de fin d'année organisés par le patron prennent une autre tournure ! D'autant qu'elle est capable d'intervenir à la demande sur tous les registres, de Vicky Leandros à Michelle Torr en passant par Mireille Mathieu. Et ça, c'est chaud ! ■

Solofo Ranaivo
Contact sur www.nocomment.mg

POUR ALLUMÉS !



Mafjah & Pythagorr

Le reggae dancehall n'a jamais eu autant le vent en poupe qu'aujourd'hui. Encore faut-il savoir de quoi on parle, d'un truc aseptisé façon hip hop MTV ou du vrai dancehall jamaïcain sur fond de chant parlé hérité des griots d'Afrique ? Réponse avec deux «toasters» qui ne se la pètent pas...

“ ON N'EST

Mafjah et Pythagorr sont deux *deejays toasters* très empressés d'apporter à Madagascar sa vraie dimension au reggae dancehall jamaïcain. Je vous sens blêmir tout à coup ! C'est le jargon de Kingston qui vous trouble ? Pas de panique : un *toaster* est tout simplement un gars qui chante en faisant sauter les mots à la façon d'une tartine éjectée du grille-pain (ou *toaster* en anglais) ; par extension, le terme est aussi synonyme de bonimenteur. Le *deejay* est plus précisément un chanteur qui pose un texte sur une instrumentation musicale appelée *riddim,* le plus souvent basse-guitare-batterie tournant en boucle. Rien à voir avec nos superdisc-jockeys à paillettes, même si le mot, hélas, vient bien de là !

On peut donc être à la fois un *toaster* et un *deejay,* ce que ne se privent pas d'être Mafjah (contraction de Mafy et de Jah) et Pythagorr (du théorème qui donne mal à la tête). Tout ce que vous voudrez en fait plutôt que d'être pris pour de pâles mixeurs de sons ou de chansons dans la tradition tardive et pour ne pas dire bâtarde du deejaying hérité du hip hop commercial ! *« On en a assez de toute cette confusion de termes. Aujourd'hui on entend même des mecs proclamer que le sound system est un genre de musique ! Tout le monde sait que c'est uniquement le matériel de sonorisation du reggae dancehall »,* soupire Mafjah. *« On veut revenir à l'authenticité du chant parlé (toasting) dont les racines plongent dans la tradition des griots d'Afrique et que le reggae a remis en selle à partir des années 60. C'est un pur art jamaïcain que nous voulons transmettre dans toute sa rigueur »,* souligne Pythagorr. Et de pourfendre les petits malheureux qui se permettent de télécharger des instrumentaux sur le Net, qu'ils toastent ensuite en studio. *« Ca ne se fait pas, c'est de la frime sur du bla-bla. Le vrai son reggae dancehall est fait maison, que ce soit avec des musiciens ou des machines. »*

Amis d'enfance depuis Mahajanga, leur ville natale, ils ont d'abord évolué en solo avant de créer à Tana ItalTunes, leur propre sound system, puis d'intégrer ensemble la maison de production Hidden Yardz Records. *« On privilégie les rythmes* **roots** *du reggae des années 70 dans la lignée des Dennis Brown et Gregory Isaacs. Avec la structure* **one drop** (**coup de caisse claire sur le troisième temps**) *bien en avant. On en partage aussi les messages contre Babylone, la grande corrompue. Mais ça reste cool dans l'ensemble ! »* Associés comme producteurs, ils entendent bien aussi collaborer sur leurs albums respectifs à venir. À commencer par celui de Mafjah, intitulé *Gasy Jaho* (Malgache fort), qui doit sortir cette année : il est en cours de *mastering* (finalisation). *« J'y croise différentes époques en remontant jusqu'au dancehall old style, avec des textes conscientisés. Je parle de ma fierté d'être Malgache et je le dis en malgache car malgré tout, nous ne sommes pas des Jamaïcains ! »* Pas question non plus de sombrer dans le cliché du rasta qui fume des joints à longueur de journée : *« On n'est pas dans ce délire-là, on veut éveiller les consciences et faire de la pédagogie sur notre art. »* On retrouvera les deux toasters le 7 février au Reggae Festival de Fianarantsoa, aux côtés d'autres artistes de Hidden Yardz Records et de l'Ital Tunes Sound System. ■

Joro Andrianasolo
Contact sur www.nocomment.mg

PAS DES JAMAÏCAINS »



Lambosoa RAJAONAH

À 46 ans, il a l'élégance de ne pas se considérer comme un Dieu vivant de la contrebasse. Juste un « musicien de bonne volonté qui tente de se dépêtrer comme il peut de ce grand corps encombrant ». Façon de parler car depuis trois ans qu'il en joue, il reconnaît que c'est un instrument tout à fait dans ses cordes.

Contrebassiste au sein du trio qu'il anime avec le bassiste Joël Rabesolo et le batteur Miora Rabarisoa, Lambosoa Rajaonah a débuté dans une autre formation loin de Madagascar… au Laos précisément. *« **J'y ai vécu huit ans. J'y ai accompagné notamment le pianiste chanteur Paul Carter et le batteur français Clément Bailly (N.D.L.R., musicien de Renaud, Antoine, Jean-Claude Vanier). Nous avons joué à peu près une année ensemble.** »* De retour à Madagascar en août 2013, il découvre la scène ouverte du Buffet du Jardin Antaninarenina, organisée par le saxophoniste Nicolas Vatomanga. Par un concours de circonstance, il fait la rencontre de Joël Rabesolo et de Miora Rabarisoa avec lesquels il tisse une vraie complicité musicale. Grâce aux compositions du jeune bassiste, le trio se lance dans des morceaux à la fois soul et funky. *« Nous aimons les mêmes styles de musique, nous nous comprenons facilement. Le groove est ce qui nous soude les uns aux autres. »*

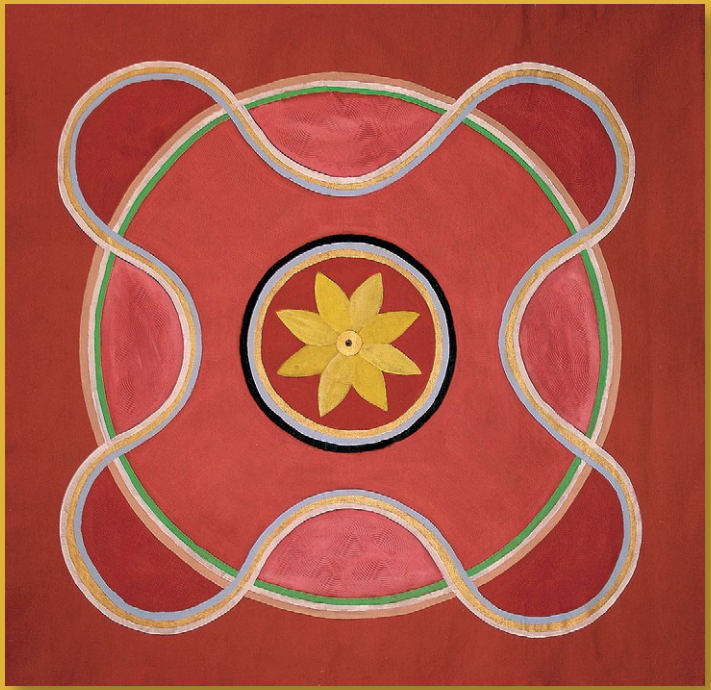
Baignant au départ dans le hard rock et le metal, il s'intéresse tout naturellement à la guitare, qu'il abandonne assez vite y trouvant finalement peu de satisfaction. L'ombre imposante de la contrebasse s'impose alors à lui. *« **Il y a cette remarque du contrebassiste américain John Patitucci qui dit que dans un orchestre de jazz, la contrebasse est le tapis sur lequel les autres musiciens marchent. J'aime bien cette idée, je crois qu'elle est assez juste, et en tout cas plus exacte que cette idée qui veut que le bassiste ou le contrebassiste soit un simple accompagnateur. En fait il contribue à donner le tempo, à dicter la texture harmonique. Une ligne de basse mal construite empêche l'orchestre de décoller…** »*

Avec ses rondeurs rassurantes, la contrebasse apporte un vrai confort à l'orchestre. Toujours à l'honneur au sein des formations classiques, elle est aussi indissociable du jazz où elle est familièrement appelée la « grand-mère » (Jouer de la contrebasse, dans l'argot du jazz, se dit ainsi « peloter la grand-mère »). Qu'on l'utilise avec un archet ou en pinçant les cordes avec ses doigts (en pizzicato), son jeu est forcément physique. Normal, l'instrument peut mesurer jusqu'à 2,05 m ! *« **La première fois qu'on joue de la contrebasse, on risque de se faire très mal à la main, à moins d'avoir déjà l'expérience de la guitare basse.** »* Les cordes (en boyau ou en métal) permettent cependant de tirer des sonorités profondes qui vont structurer la section rythmique. À moins de se lancer dans une *walking-bass,* un accompagnement totalement improvisé dans la grande tradition des Ron Carter et Charles Mingus. Un exercice où il excelle. ■

Aina Zo Raberanto



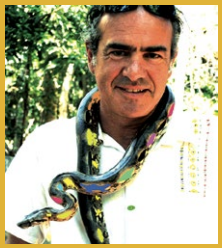
Basse attitude



«Mandala Zafimaniry 1 & 2»

«J'ai trouvé dans l'iconographie malgache des formes cosmiques que l'on pourrait associer aux mandalas tibétains et indiens. Ces symboles très anciens, que l'on trouvait sur tous les hauts plateaux de Madagascar, ornent désormais les portes et volets des villages Zafimaniry. Ordonnés selon des combinaisons ésotériques, et disposés face aux quatre points cardinaux, ils ont une grande charge symbolique et témoignent de l'idée d'équilibre chère aux Zafimaniry. Ce sont ces symboles qui, d'après leur tradition, auraient ouvert la voie de la montagne, apprivoisé les esprits de la forêt en leur permettant d'y vivre en paix ou convoqué les nuages pour cacher leurs villages quand les menaces approchaient. J'ai choisi les représentations les plus cosmiques de cette iconographie en les traitant comme des mandalas, une des sources d'inspiration de ma peinture. Le traditionnel *Goro* (sabre à long manche avec lequel sculptent les charpentiers) s'est donc transformé en pinceau pour réaliser ces deux toiles de 1,30 m x 1, 30 m, peintes à l'huile.»

Erick Monjour



Fondateur du mouvement World Painting en 1995, Erick Monjour dit Code barre 1111111111162 entend faire se rencontrer des bouts d'univers différents afin de leur apporter une nouvelle dimension symbolique. Il revisite toutes les époques et les genres picturaux pour en capter l'iconographie qu'il va recycler *« en une suite de télescopages iconoclastes »*. Erick Monjour a fait ses armes à l'école Parson's à Paris et au Circulos de Bellas Artes à Madrid. Bien que né à Madagascar, il a surtout montré ses œuvres en France et dans le reste du monde. Sa toute première exposition en terre malgache se tiendra à partir du 6 février à l'Is'art Galerie. Il l'a intitulée *Retour à Tana*, un voyage au cœur de son enfance et de l'iconographie malgache, *« remixé dans mon kaléidoscope virtuel »*. ■



ARTISTE BARRÉ

“Je m’appelle Essie

et la couleur est mon obsession ”

Essie



essie

USA’s nail salon expert. Since 1981.





«Code barre litchis de Madagascar»

«Le code barre 1111111111162 est ma signature et également mon nom d'artiste. J'ai choisi cette empreinte si représentative de notre époque pour signer mes œuvres comme un clin d'œil. Ne sommes-nous pas aujourd'hui produits comme des individus réductibles à ces barres verticales sagement alignées ? Cependant mon code barre se distingue de ses semblables car il ondule sur la droite, ce qui le rend illisible au scanner, une façon de signifier notre unicité. Je décline mon code barre sur de nombreux supports, tissus, galets, plaques d'aluminium, affiches lacérées… Ces cartons qui servaient à emballer des litchis de Madagascar sont désormais recyclés et détournés comme supports de mon identité. Ils sont réalisés à l'acrylique, à l'huile et à l'encre. Leur format est de 38 cm de large sur 30 cm de hauteur.»

Propos recueillis par Joro Andrianasolo

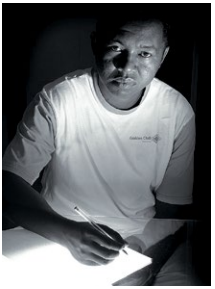
PROMOTION BASSE SAISON
Offre valable pour les séjours en janvier et février 2014 uniquement

Chambre catégorie Supérieure : 150 000 Ar (50 €)
avec petit-déjeuner, Wifi, Canalsat...
Hôtel en centre ville



Hôtel Le Pavillon de l'Emyrne ***
12, Rue Stanislas Rakotonirina - Isoraka
Tel : +261 20 22 259 45 / 46
reservation@pavillondelemyrne.com
www.pavillondelemyrne.com

Mahazo



Ceux qui n'ont pas senti les exigences de la chair sont incapables de comprendre les exigences de l'esprit, plaidait Pierre Louÿs, grand érotomane devant l'Eternel. C'est un peu la substance du recueil libertin que ce jeune poète d'expression malgache vient jeter sur la place publique. Culotté ? Plus ou moins !

Scandaleux, estimeront certains. Ouvrez, ouvrez la cage aux oiseaux ! plaideront les autres, sans doute plus avertis de l'extrême vitalité de la poésie érotique à travers le monde, des temps les plus reculés à aujourd'hui. Sans remonter à la poétesse Sappho, au *Tao de l'extase* des anciens Chinois ou au *Kâmasûtra* des hindous, il y aurait beaucoup à dire, par exemple, sur nos *haiteny* (poésies populaires traditionnelles) dont la substance érotique aurait largement été édulcorée par Jean Paulhan, leur introducteur en Europe au début du XXe siècle.

C'est un peu dans cette tradition, libertine mais lettrée, que se situe Sitrakiniaina Andriamanamahazo dit Mahazo, poète de 32 ans qui a sorti en août dernier, en auto-édition, un recueil en malgache de 50 pages (format 14 x 21 cm) intitulé *Kalo sy baraingo* (Chants et questionnements). Titre un peu conventionnel pour un

JE SUIS

contenu qui l'est moins. Il y est question d'intimité : baisse un peu l'abat-jour comme on disait autrefois... ***« De la sensualité, pas de la pornographie »***, prévient l'auteur qui fait montre en passant d'une louable intransigeance en ce qui concerne le respect des règles de grammaire et d'orthographe (chose qui se perd de plus en plus en *malagasy*). C'est par exemple la découverte de la «bête à deux dos» par un jeune homme entre les bras d'une femme expérimentée, raconté dans la tonalité alerte d'un La Fontaine qui, comme on le sait, ne s'est pas qu'intéressé aux cigales et aux fourmis. *Zazavavy very tsiny* (La fille innocentée), jeu de mot entre *virijiny* (vierge) et *very tsiny* (avoir perdu sa culpabilité), est un poème à rimes «embrassées» - comme il fallait s'y attendre - à la moralité très hédoniste : on pardonne tout, même les pires outrages, à celle qui nous comble... variante attendrie des «cornes du bonheur» ? L'amateur de métaphores marines trouvera son compte dans ce poème où l'organe féminin est comparé à une huître, idée qui avait déjà effleurée l'illustre Francis Ponge, dans un registre il est vrai beaucoup moins grivois.

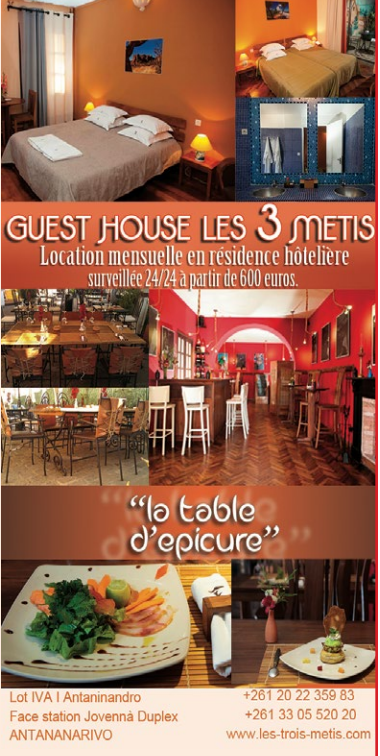


Mahazo a commencé à écrire des poèmes à 15 ans (pas sérieux), sur un mode à la fois romantique et utilitaire puisqu'il s'agissait par ce biais d'accrocher les jeunes en fleurs de son collège. De bonne en mauvaise fortune, il va perfectionner son art jusqu'à remporter à trois reprises le premier prix de poésie dans des concours nationaux organisés par la radio nationale malgache. En 2011, il sort son premier recueil *Takom-pery* (Cicatrice) où il exprime plutôt le côté déprimant de l'existence sur fond d'autobiographie, comme la mort de son frère cadet ou d'une amie chère. En comparaison *Kalo sy baraingo* est beaucoup plus dans la joie de vivre, Eros après Thanathos ?

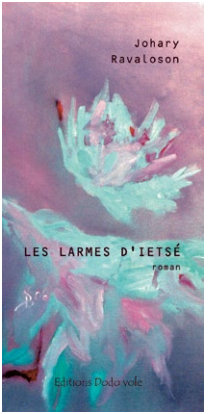
Le poète n'est pas dupe de la société dans laquelle il vit. ***«Aux yeux de certains je vais sans doute passer pour un pornographe. Par les mêmes qui ne trouvent rien à redire à l'érotisme torride du*** **Cantique des cantiques** ***! Pourtant, je me situe dans une tradition galante très malgache, de Rabearivelo à Ramanantoanina, Dox ou Zanamihoatra.»*** Mais pour ceux qui n'auraient décidément aucun goût pour la bagatelle, Mahazo a prévu la parade sous forme de poèmes «anti-érotiques», par exemple ceux qu'il consacre dans le même recueil à l'inflation ou à la politique. On prend son plaisir où l'on peut ! ■

Solofo Ranaivo
Contact sur www.nocomment.mg

LIBERTIN



À mi-chemin entre le conte et le récit historique, Johary Ravaloson se joue des codes et des époques pour nous restituer son propre roman des origines. «Les larmes d'Ietsé» est le plus atypique de ses romans, mais sans doute aussi le plus universellement malgache.



On a beaucoup parlé des « Larmes d'Ietsé » avant même qu'il ne soit édité…

Ce livre a ceci de particulier qu'il était encore à l'état de manuscrit quand il a reçu en 2005 le prix Roman de l'océan Indien du Conseil général de La Réunion. Ensuite, il y a eu *Géotropiques* qui s'est vu décerner le prix de la Réunion des livres en 2011. Bref, c'est un livre qu'on attendait au tournant. S'il n'est sorti qu'en décembre 2012 chez Dodo Vole, la maison d'édition associative que je gère avec Sophie Bazin, mon épouse, c'est à cause de soucis que j'ai rencontrés avec mon éditeur de l'époque. Depuis il fait son chemin, j'en ai fait la promotion à *Confluences,* le Salon international du livre qui s'est tenu à l'île Maurice en mars 2013, puis à l'Institut français de Madagascar en juin.

Il diffère singulièrement de votre manière d'écrire…

C'est un roman qui mélange pas mal d'éléments mythologiques puisqu'il revisite la fameuse légende d'Ietsé, le premier «homme» à avoir vécu à Madagascar. Le mythe dit qu'il est tombé du ciel et qu'il a atterri ici pour avoir trop contemplé cette île dont il était tombé amoureux. Pour tromper sa solitude, il sculpte à son image des figurines en terre et demande à Aina, le souffle primordial, de leur prêter vie. Ce dernier accepte à condition qu'Ietsé soit comme un père pour elles.

“ UNE HISTOIRE

La légende s'arrête là, mais je l'ai prolongée en imaginant qu'Ietsé a pu nourrir pour ses créatures, les Vazimba, des sentiments plus que paternels. Pour cela, je donne ma libre interprétation de Vazimba qui pourrait venir de *voazimba,* sous-entendu qu'un acte interdit a été commis : les Vazimba seraient donc les enfants de la parole violée d'Ietsé. Il y a notamment la figure de Ratiakolalaina, une de ses filles et sa préférée, dont le nom peut se traduire par « celle qu'il voudrait aimer ». Lorsqu'Ietsé décède, Ratiakolalaina pleure tellement que ses larmes vont créer un étang, puis un lac qui va l'engloutir…

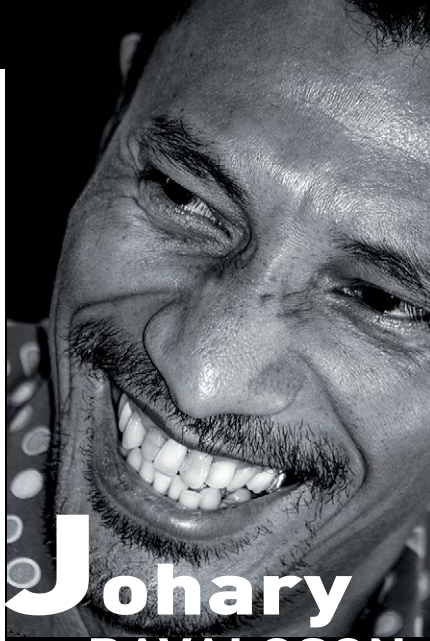
On perçoit quelque chose du vieux mythe d'Œdipe, le tabou de l'inceste…

Tous les mythes sont universels et fondateurs de nos origines. Surtout ils ont des implications réelles dans nos vies présentes. C'est pourquoi j'ai imaginé ce personnage actuel d'Ietsé Razak qui vient s'ajouter à la légende. C'est un fils de famille qui n'a pas fait grand-chose, un fils à papa qui a étudié à l'étranger, la quarantaine, tourmenté par des questions existentielles. Il n'a aucun souci matériel, mais il est insomniaque, ce qui l'amène à s'interroger sur l'origine de ses biens, sur sa famille et de fil en aiguille sur la légende d'Ietsé. Dans ce livre, je parle d'enracinement, de tout ce qui fait qu'on se sent d'une terre, mais aussi du désir de prendre souche. Mais ça reste avant tout une œuvre d'imagination. On me reprochera sans doute de prendre des libertés avec l'Histoire, je l'assume : je reste avant tout un conteur, alors inutile de me chercher des noises sur l'exactitude de ce que j'écris ! Et puis l'Histoire, ce n'est jamais qu'une fiction officielle. Une fiction qui a pris souche… ■

Propos recueillis par Joro Andrianasolo

■ Né en 1965 à Antananarivo, Johary Ravaloson est romancier, nouvelliste, dramaturge, plasticien, écrivain voyageur et cofondateur des Éditions Dodo Vole. Après des études de droit en France et un long séjour à La Réunion, il vit depuis 2008 dans sa ville natale où il exerce comme juriste.

D'ORIGINES ”



Johary RAVALOSON

Lettres de Lémurie

par Johary Ravaloson

«… Il y a un autre monde dehors qui est à nous aussi»
***Harlem*, Eddy Harris.**

Pour commencer ces chroniques à propos des livres sortis dans notre région, je vous propose ce mois-ci deux livres qui m'ont marqué et qui marqueront sans doute l'année littéraire 2013.

Made in Mauritius (Gallimard) d'Amal Sewtohul, 307 p., un roman contemporain et cosmopolite lequel a reçu le Prix des cinq continents, et *Au-delà des rizières* (Sépia) de Naivo, 350 p., un roman historique se situant dans l'Imerina de Radama puis de Ranavalomanjaka ; les deux par des voies différentes nous ouvrent à de vastes mondes, à la fois très proches et très étranges.



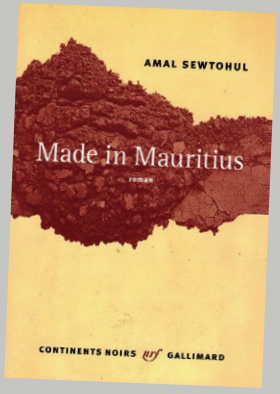
Naivo nous ramène au XIXe siècle et nous fait revivre, à travers Tsito et Fara, l'ouverture malgache à l'Occident, les bouleversements et les drames qui en découlèrent.

Tsito, un Tanala est capturé enfant lors d'une campagne d'unification de Radama Ier. Rendu esclave, c'est-à-dire obligé de renier ses ancêtres dans un serment, il passe de main en main, du soldat au dresseur, du dresseur au marchand, jusqu'à ce qu'un commerçant d'Antananarivo l'achète un *zoma* et le place chez sa concubine près des rizières. Tsito grandit avec Fara dans la maison de celle-ci avec la mère et la grand-mère, à Sahasoa, presque un havre de paix. On pourrait croire à la vie lente et tranquille, à un vivre-ensemble, lequel, comme une natte, se froisse et s'effrite mais tient bon. Tsito se permet même de tomber amoureux de Fara. Mais l'Histoire avec un grand H s'emballe. On est en pleine transition. Les tumultes des luttes de pouvoirs et des confrontations religieuses débordent dans sa petite vie et bouleversent son monde.

Le premier paragraphe : « *Chaque fois que j'assiste au* fampitaha, *mon cœur se serre et je revois Sahasoa, le lieu de mes premières années parmi le peuple qui vit sous le ciel. Je revois Fara, qui fut la reine de ce concours. C'était le temps où, dans les villages fortifiés, l'on fermait encore les grandes roues des portails chaque jour avant la nuit tombée. Les rizières n'avaient alors de limites que les marais regorgeant de vie et le labeur des hommes. C'était l'époque des premières écoles et des engouements de l'enfance ; des combats de bœufs, des fables du soir et des joutes de caméléons : qu'en reste-t-il ?*»

Je suis ravi de l'entrée de Naivo dans le cercle des écrivains malgaches. Ce d'autant plus qu'il ose s'attaquer, de façon documentée sans être jamais

ennuyeux, aux images taboues de notre barbarie, l'esclavage et la persécution des chrétiens. Au-delà de l'impossible histoire d'amour entre Tsito et Fara, Naivo nous livre en effet une fresque terrible et terrifiante de ce monde ancien souvent fantasmé, lequel a certes évolué (notamment quant à ses codes, ses principes et règles) mais ressemble étrangement à notre société d'aujourd'hui quant à son fonctionnement corrompu et injuste. Naivo pose alors une question embarrassante qui pourrait fonder notre appartenance nationale ou du moins notre littérature : « Qu'est-ce qui fait de nous des hommes réellement dignes de cette terre ? »



Amal Sewtohul, quant à lui, semble avoir dépassé cette question malgré le titre expressionniste de son roman. Les enfants dont il raconte l'histoire, Laval, Ayesha et Feisal, grandissent dans l'île Maurice des années 60 et 70. Leurs parents viennent d'ailleurs et ils iront ailleurs, fuyant la terre natale, chercher, construire ce qui fera d'eux des hommes, des femmes de notre monde de maintenant. L'auteur tisse une métaphore formidable à partir d'un conteneur lequel, venu de Chine avec les parents de Laval, l'a vu naître et grandir dans le Chinatown de Port-Louis et deviendra son vaisseau, du Champ de Mars de la déclaration d'indépendance mauricienne aux chemins du rêve et de l'errance. « C'est ma matrice et mon monde tout à la fois » en dit Laval.

Je pensais découvrir la petite île-sœur en ouvrant le livre d'Amal, - Shenaz Patel, écrivaine et journaliste de Maurice, commentant le prix récent soutient que « la littérature nous dit mieux que n'importe quel compte-rendu la vérité profonde d'un pays, et de ceux qui y vivent » -, j'ai découvert un monde plus grand.

Le premier paragraphe : *« Laval n'avait jamais été sûr de rien. Ni de l'amour de sa femme pour lui, ni de celui de son fils, encore moins de celui de ses parents. Il ne se souvenait que d'une chose, c'était du tapotement de la pluie sur le conteneur et de l'odeur de la terre mouillée qui lui venait par grosses bouffées de vapeur s'élevant des allées et des petites cours de la rue Joseph-Rivière. Ce tapotement, il l'avait pris, enfant, pour les doigts d'une institutrice géante et invisible, comme une grande fée effrayante qui tambourinait sur le toit du conteneur, en ayant l'air de dire : « Allons, Laval, un peu de nerf. Vas-y, cesse tes rêves puérils, tes pleurnichages, deviens le héros que tu crois être, Bruce Lee, ou Léonard de Vinci, que sais-je. »*

Je savais que j'allais aimer ce livre dès ce premier paragraphe. Je sentais ces gouttes de pluie qui tombaient sur le conteneur, j'écrasais mon cœur avec mes pieds pour aller dans ce campement au bord de la mer, j'ai rêvé de l'origine du monde, ou est-ce de sa fin, dans cette grotte à l'autre bout de l'océan Indien. Je suis Laval, Chinois de Port-Louis, à la recherche de son ami d'enfance Feisal et guettant le sourire d'Ayesha dans tous les jardins, dans les rues avec des arbres et dans le grand espace australien.

Depuis j'ai lu les autres livres d'Amal. *Les voyages et aventures de Sanjay, explorateur mauricien des anciens mondes*, son n° 2, est mon préféré (il numérote étrangement ses livres ;-). Écrit comme le moteur d'un cargo lui fait tracer un sillage sur la mer, *Made in Mauritius*, le n° 3, mérite largement le Prix des cinq continents. ■

Fort-Dauphin

VIVEZ • LA • NATURE

Fort-Dauphin



fleurie – voyage

Tour opérateur, circuits touristiques, séjours chasse, pêche ...
T. 032 04 444 31 / 032 05 668 07
fleurievoyage@gmail.com
www.fleurie-voyage.com



le local chez georges

Restaurant sur la plus belle plage de Fort-Dauphin (Libanona). Fruits de mer, cuisine française, Malagasy, Indienne, grillade et snack.
T. 032 48 097 38 | georgesliban@yahoo.fr



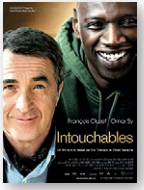
le ravinala anosy

Au cœur de l'Anosy, l'Arbre du Voyageur « le RAVINALA » vous offre ses nectars, ses mets et ses fumets de fruits de mer.
T. 033 12 197 65 / 032 57 088 18
fravinaclaris@yahoo.fr

back to origin
www.fortdauphintourism.com

OFFICE REGIONAL DU TOURISME DE FORT-DAUPHIN - T/ +26120.9290412 • +26132.1100623 - M/ fortdauphin.ort@gmail.com

Le Film du mois



Intouchables

2011 - France – 105 mn - Comédie dramatique d'Olivier Nakache et Éric Toledano avec François Cluzet, Omar Sy, Anne Le Ny.

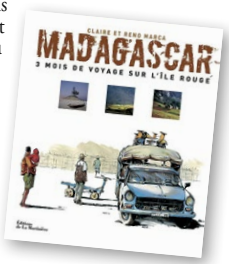
Philippe, aristocrate devenu tétraplégique à la suite d'un accident de parapente, recrute comme aide à domicile Driss, un jeune banlieusard tout juste sorti de prison. Philippe, plus Vivaldi que Earth, Wind and Fire, plus posé que blagueur, déprime parfois. Driss, direct et sans pitié – quelle aubaine ! –, met tout aussi bien les pieds dans le plat que sur les couvertures. Une sacrée rencontre s'engage. Après *Nos jours heureux* et *Tellement proches,* Éric Toledano et Olivier Nakache signent LA comédie de l'année 2011. En plus d'avoir conquis le cœur des spectateurs du monde entier, cette histoire touchante et sensible, magistralement interprétée, a récolté une foule de prix dont le César 2012 du meilleur acteur pour Omar Sy. L'intrigue du film est inspirée d'un fait réel, la réunion de deux êtres dont on pourrait conclure, sans doute un peu vite, qu'ils n'ont rien à partager. Le récit avance au rythme des gags et des bons mots que la situation ne manque pas de générer. Les réalisateurs laissent leurs personnages remplir tout l'espace, tout en donnant au récit d'autres résonances, comme avec la séquence du parapente. Complices, espiègles, généreux, François Cluzet et Omar Sy sont touchés par la grâce. Une bonne histoire, bien racontée et bien interprétée, résumerait-on à Hollywood. Où, d'ailleurs, s'y prépare déjà un remake. ■

Diffusion sur Parabole les vendredis 7 février à 20 H 45, samedi 8 février à 13 H 50, lundi 10 février à 8 H 30 et Mercredi 12 février à 15 H 55

Le Livre du mois

Trois mois de voyage sur l'île rouge par Claire et Reno Marca

Respectivement auteur et illustrateur indépendants pour la presse de voyage et l'édition, Claire et Reno Marca ont fait de leur passion commune pour les livres et les horizons lointains un mode de vie. Après la longue et belle aventure de *3 ans de voyage : 25 pays par voie terrestre en histoires et en images* (Hermé/Éditions de La Martinière), qui retraçait leur long périple de l'Afrique au Pacifique - ouvrage plusieurs fois récompensé - ils ont repris la route pour Madagascar. Toujours guidés par les coups de cœur, les informations glanées sur la route et les aléas climatiques, ils ont rapporté une collection d'histoires uniques et rares. Celle de leur périple en pirogue sur le canal du Mozambique, celle des pêcheurs Vezo et des goélettes en bois de Belo-sur-Mer, celle de l'éprouvante et magnifique traversée du Sud, fief du « peuple des zébus », celle du photographe Pierrot Men, invité de l'ouvrage… Celle d'une île qui, à la croisée de l'Afrique et de l'Asie, est riche d'une faune et d'une flore uniques au monde. ■



Format 28,8 x 25 x 2,4 cm, 180 pages, Éditions La Martiniere Styles (2011). À commander chez l'éditeur.

Les chauds lapins en fête

par Mamy Nohatrarivo



Quand vient la Saint-Valentin, méfie-toi des petits lapins. Surtout quand ils sont chauds. Le dicton tombe à pic cette année. Pour 2014, la fête des Amoureux tombe en effet un vendredi. Le plus joli des vendredis «jolis»...

Cela promet un long week-end plein de chaleur pour ne pas dire d'amour torride. Il est vrai que, normalement, disons bien : normalement, la Saint-Valentin n'est pas de nature à inquiéter les parents. La Saint-Valentin évoque plus l'adolescence que le lupanar. On le sait, mais l'amour trompe énormément, surtout à cet âge-là. Qui diable a inventé la Saint-Valentin ? N'incriminons pas trop l'Église. La Saint-Valentin n'a que des rapports lointains avec les discothèques (sirop grenadine mais pas de bière ni de cannabis), le lèche-vitrines, la main dans la main, les gentils SMS et tweets.

Tout cela vaut son pesant d'or pour les ados et leur argent de poche. C'est la configuration soft de la Saint-Valentin, jour dédié à l'amour adolescent. Les adultes n'ont rien à voir dans l'affaire, sauf par extension coupable. Les turpitudes du marketing et du m'as-tu-visme snobinard ont dénaturé l'innocence des premiers âges. Aux petits bouquets de fleurs des champs sont venus s'ajouter les lingeries fines et le reste. Il est vrai que l'amour n'a pas d'âge, mais les souvenirs des «premières fois» suppléent toujours aux ravages du temps. Le pluriel est de rigueur, car il y a tant de «premières fois» que chacun peut en faire provision pour une éternité de vie…

L'amour est éternel. C'est une longue évolution de millions ou de dizaines de milliers d'années avant d'arriver au A majuscule. Entre les hurlements d'un gorille en rut ou d'une tigresse en chaleur et le minuscule paquet cadeau plein d'amour, il y a toute une marge qui continue de faire le bonheur des Darwin ou des Freud et consorts ou apparentés de la planète historique, anthropologique, sociologique, psychanalytique, technologique, commerciale, on en passe et des meilleurs. Lucy, 40 000 ans, née en Éthiopie et vedette de l'archéologie en 1974 avait-elle un amoureux ? Il y a deux ou trois millions d'années, les jeunes Néandertal ou Cro-Magnon se contaient-ils fleurette ? En 1597, l'histoire d'une Juliette éthérée qui soupire après son Roméo, vers l'an 1000, d'une Héloïse qui s'accroche à son Abélard même devenu… eunuque, ferait rire nos actuels *boys* et *girls friends* adeptes du *french kiss,* voire plus si affinités.

Il y a amour et amour, il en est même de tarifé, car c'est parfois le seul antidote à la maladie mortelle de notre siècle, la solitude. *« Un seul être vous manque et tout est dépeuplé »,* disait l'autre. Alors, tout le monde se rattrape comme il peut. Dans les amours éphémères pour accélérer le bienfaisant oubli, ou le mariage même si c'est un *«enfer qui se vit à deux»,* dirait un autre. ■

Un havre de paix dans un océan de nature

Jusqu'au 21 fév 2014

La chambre est à moitié prix

Profitez-en!







Antsanitia
resort

Majunga - Madagascar

www.antsanitia.com

Tél. + 261 20 62 023 34 Tél. + 261 20 62 911 00 email: contact@antsanitia.com

MASQUE intense
МАСКА интенсивное
MÁSCARA intensa
Intensive MASK

sans Paraben

Complexe Dermo-Kératyl™

Concentré actif de mangue

Nutrition & Soin

Cheveux secs & abîmés

Répare en profondeur et sublime

TESTÉ SOUS CONTRÔLE DERMATOLOGIQUE

EUGENE PERMA PARIS

LABORATOIRES

KÉRANOVE

SOINS DERMO-CAPILLAIRES



Disponible chez SODIM ANDRAHARO

Vakihehy

La première fois, ça ne s'oublie pas, dit-on. Chez les Malgaches, même le* vakihehy*, le premier fou rire de bébé, est un événement qui est loin d'être anodin. En tout cas, il est suffisamment important pour que s'y rattache une tradition avec laquelle on ne… rigole pas !

Un bébé qui éclate de rire pour la première fois est toujours un moment d'attendrissement pour toute la famille. Dans la culture malgache, c'est un événement à part entière, très attendu par tous – parents, grands-parents et amis. *« C'est la première manifestation de joie exprimée par le bébé et il ne faut absolument pas passer à côté de ce bref instant »,* note Jackob Andriamanampisoa, professeur de malgache au Lycée luthérien Farimbona d'Antsirabe. Ainsi, chacun fait ce qu'il peut pour être celui qui fera rire bébé pour la première fois : risettes, chatouilles, grimaces, petites chansons, tous les moyens sont bons. D'autant que cela est réputé porter chance !

En contrepartie, celui qui est à l'origine du premier éclat de rire de bébé doit lui donner une jeune poule – ou même deux si le bambin n'a pas encore eu son *alavolon*-jaza (première coupe de cheveux) – en guise de *tso-drano* (bénédiction). L'animal en question doit être une belle poulette, surtout pas une mère poule en fin de croissance, avec un joli plumage signifiant la richesse à venir. Donner ce cadeau à bébé, c'est tout simplement lui souhaiter prospérité et succès dans sa vie future. Le grand roi Andrianampoinimerina disait ainsi au fils d'un de ses courtisans : *« Ny akoho ho tonga omby, ary ny omby ho zary andevo »* (aujourd'hui tu as un poulet, demain ce sera des zébus et plus tard des esclaves). Autres temps autres moeurs !



Dans bien des régions, on a remplacé le poulet par d'autres symboles de richesse. Dans le sud où le zébu est abondant, on donne volontiers à bébé une sagaie ; chez les Tanala (Mikea), c'est une pintade. *« Peu importe le cadeau du moment qu'il symbolise l'abondance et la richesse »,* relève Jackob Andriamanampisoa. Donner ce présent est en fait une obligation car si on ne le fait pas, la croyance veut que bébé risque plus tard d'avoir un comportement anormal. « *Mihomehy tany vaky*» (rire sans raison), dit-on. Il courra également le risque de devenir un malfrat, bref quelqu'un de peu recommandable, uniquement parce qu'on ne lui a pas donné cette bénédiction. *« C'est la raison pour laquelle les parents insistent pour que le cadeau soit donné au cas où la personne concernée l'oublierait »,* explique Jackob Andriamanampisoa. Une précieuse tradition somme toute joyeuse et rassurante, surtout pour les parents, puisqu'elle permet de penser que bébé affrontera tous les obstacles de la vie sans jamais perdre le sourire. ■

Solofo Ranaivo

RIRA BIEN…

Vet Clinic
We Care

AT YOUR PETS' SERVICE 24H/24 7J/7

VetClinic Analamahisty 020 22 415 45
Dispensaire Animal SOS Imerinafovoany
034 11 658 09

MEDECINE
SURGERY
X-RAYS
BLOOD ANALYSIS
SCANNS
HOSPITALISATION

PET RELOCATION

PETFOOD
KENNELING
BOUTIQUE
GROOMING



vetclinic@sssm.mg - www.vetclinic-24-mada.com



Joelle Andrianjakarivony

Ça Quizz

Deux charmantes animatrices, quelques notes de musique et à vous de donner le nom du chanteur et le titre du morceau.* Ça Quizz, *diffusé sur* Viva *tous les vendredis et samedis soirs à 20 h 30, c'est de la culture musicale, du divertissement et de l'argent à gagner. Qui dit mieux ?

Voici un jeu où même ceux qui chantent comme des casseroles ont leurs chances. Car

Ça Quizz se veut ouvert à tout le monde. ***« Nous voulons nous écarter un peu de ces concours professionnels de chant »,*** lance Joëlle Andrianjakarivony dit Lady J, une des deux présentatrices. Quelque peu inspirée de l'émission *Fa Si La Chanter,* diffusée sur France 3 de 1994 à 2010, le jeu consiste à donner le nom de l'interprète et le titre de la chanson qu'on vous passe quelques secondes. Et attention, vous n'entendez que la partie sans paroles (prélude ou interlude). ***« C'est très flippant. Quand elles ont envoyé*** **Staying Alive** ***des Bee Gees, je savais que je connaissais la chanson, mais je ne me suis rappelé du titre et du groupe que le lendemain ! »,*** regrette Harivelo. Et il n'est pas le seul participant à avoir eu un trou de mémoire au mauvais moment.

« C'est un excellent moyen de sonder la culture musicale les Malgaches. Un jeune de 18 ans connaît-il les chansons qui datent de 1950, un senior de 70 ans connaît-il les tubes qui passent à la radio aujourd'hui ? », lance Patricia Rakotomalala, l'autre présentatrice de l'émission. Les genres musicaux et les pays d'origine des chansons sont très divers, balayant un spectre très large allant de 1930 à aujourd'hui ! Des chansons beaucoup plus anciennes que nos deux ravissantes présentatrices. ***« C'est de l'argent facile pour quelqu'un doté de bonnes connaissances musicales »,*** estime Lady J. Sauf que jusqu'à maintenant, seules deux équipes ont remporté les quatre victoires successives (à chaque victoire, la cagnotte augmente de 60 000 ariary) permettant d'empocher les 240 000 ariary. Si des équipes ont été éliminées alors qu'elles tentaient d'atteindre le niveau supérieur, d'autres ont préféré partir avec leurs gains après la deuxième ou troisième victoire, renonçant ainsi au jackpot. ***« Nous attendons que le nombre des équipes gagnantes arrive à cinq pour organiser la superfinale des*** **Masters** ***»,*** commente Patricia.

Quand l'occasion se présente, les producteurs font des émissions spéciales. Dernièrement, ils ont tourné au Centre Akamasoa, en faisant participer les petits protégés du père Pedro. ***« On a mis dans la*** **playlist** ***uniquement des chansons en malgache très connues, car le but était de faire rentrer le maximum d'argent au bénéfice d'Akamasoa »,*** précise Lady J. Quelques accords pour mettre tout le monde d'accord, ce qui s'appelle de la télé consensuelle. ■

Solofo Ranaivo
Contact sur www.nocomment.mg



Patricia Rakotomalala



Émission culturelle phare des années 80,* Mbarakaly *a repris l'antenne il y a trois ans sur la chaîne nationale TVM (Televiziona Malagasy). Entre prestations artistiques et reportages, l'émission a retrouvé son public de toujours, mais a su également s'attirer de nouveaux fans.

Malgré son absence du petit écran pendant des années, *Mbarakaly* (formule de salutation betsimisaraka) reste une émission très regardée. C'est un peu normal quand on sait que les plus célèbres chanteurs de l'île s'y sont fait connaître : Rossy, Jaojoby, Bodo, Poopy, Régis Gizavo, Njila, Tselatra… Depuis sa création par le réalisateur Abel Rakotozanany et son comparse Jacques Andriamahazosoa, le concept n'a pas bougé : mettre en valeur la diversité culturelle de Madagascar dans tous les domaines artistiques.

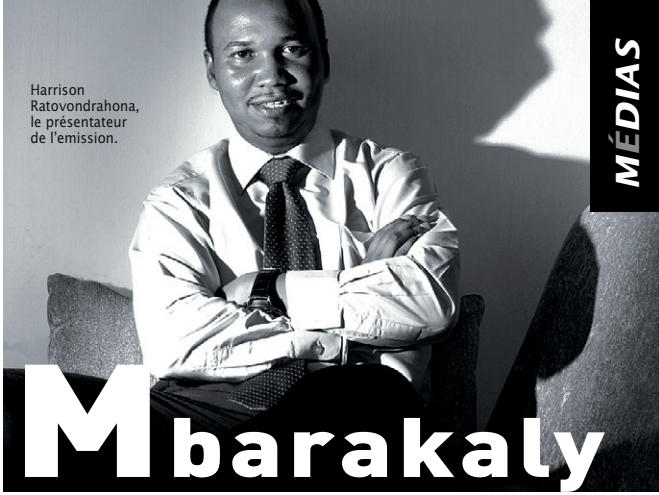
« C'est une émission qui parle de cuisine, de danse, de mode, de peinture, de nouvelles technologies, et bien sûr de musique. Nous intégrons des petits reportages avec des personnes qui apportent une nouvelle vision », souligne Harrison Ratovondrahona, le présentateur. En tout, une vingtaine d'invités sont réunis sur le plateau, tous les deux mois de 15 heures à 17 heures. *« Le dimanche est un bon créneau parce que toute la famille est devant la télé. Nous la rediffusons le vendredi de 9 heurs à 11 heures. »* Après avoir été en PAD (prêt à diffuser) pendant deux ans, Mbarakaly est désormais en direct sur la *TVM* et la *RNM* (*Radio Nasionaly Malagasy*) depuis le mois de décembre, « comme à ses débuts. »

Les invités sont sélectionnés en fonction des thèmes, comme « la culture et l'environnement » tourné au parc national de Ranomafana, ou encore « *Antokotaona telo ary*

ara telo » (Trois générations, trois arts), soit trois générations d'artistes œuvrant dans trois disciplines différentes, dont le tournage s'est déroulé à la Gastro Pizza d'Ivato. ***« Dans les années 80, le plateau de Mbarakaly était au CCAC d'Analakely, l'actuel IFM. Aujourd'hui, nous voulons plus de dynamisme, donc nous choisissons un endroit différent pour chaque tournage. »*** Comme *Mbarakaly* exige un budget et des ressources humaines conséquentes, l'émission est devenue bimensuelle et non plus mensuelle.

Pour mettre en avant la culture malgache, les réalisateurs veulent s'ouvrir à toute l'île et au-delà. ***« Nous faisons aussi des émissions spéciales dans le cadre de festivals, comme celui de Mamahoaka dans le Vakinankaratra. Toute l'équipe s'est déplacée pour l'événement. Cela permet à la région de se faire connaître. De plus, grâce à la transmission de la TVM par le satellite, on nous regarde à l'étranger. »*** Il est encore difficile de mesurer le taux d'audience de l'émission mais la chaîne a les réseaux sociaux comme *Facebook* pour mesurer le feed-back du public. ***« Il y a beaucoup de réactions et certains nous proposent même des idées d'émissions. C'est le signe que nous sommes très suivis même si nous ne pouvons pas encore le quantifier. »***

Pour Harrison Ratovondrahona, la raison du succès de *Mbarakaly* est que c'est une émission purement malgache, et non pas calquée comme tant d'autres sur les programmes étrangers.



Harrison Ratovondrahona, le présentateur de l'emission.

« Nous constatons que Mbarakaly ***reste une référence culturelle. Les jeunes artistes se bousculent pour y apparaître, comme Agrad Skaiz, Deenyz, Raboussa… »*** Un véritable tremplin pour les artistes d'hier et d'aujourd'hui. ■

Aina Zo Raberanto
Contact sur www.nocomment.mg



Un rendez-vous à ne pas manquer
avec la Gastronomie Pizza

The Stanley Parable



Si on vous dit que l'essentiel de l'action se déroule dans des bureaux avec personne dedans (sauf vous), vous vous attendez à l'ennui complet, non ? Eh bien, oubliez vos idées reçues sur ce que doit être un jeu d'aventure, car ce scénar complètement parano frise la perfection !

The Stanley Parable place le joueur dans le rôle de Stanley (ha ha), un employé dont le boulot consiste à appuyer sur les touches de son ordinateur en suivant les instructions d'un haut-parleur.
Un jour, plus rien, plus aucune directive. Il sort alors de sa routine, pour explorer le bâtiment où il bosse… et se rend compte qu'il n'y a pas âme qui vive. C'est là que le jeu démarre. Intégralement en vue subjective, vous êtes amené à visiter tout ce qui vous entoure, enfin pour peu qu'une porte ouverte vous le permette… attention, elle se refermera après votre passage, vous empêchant de rebrousser chemin. Parabole de l'enfer administratif façon Kafka ?

Stanley est en permanence accompagné dans son avancée par un narrateur qui commente (ou dirige ?) sa progression. L'un des éléments essentiel du gameplay est précisément le choix. On se retrouve plus d'une fois confronté à un embranchement de deux ou trois portes (voire plus). Le narrateur suggérant une direction, on est évidemment tenté de faire le contraire, sachant que chaque option vous entraîne dans une histoire différente. Parabole du destin ? Le narrateur ne manque jamais de lâcher une pique sarcastique sur chacun de vos choix, apportant une dimension humoristique très rafraîchissante. On peut terminer le jeu en un quart d'heure comme en plus de 60 minutes. Mais comme le suggèrent les écrans de chargement : « *The end is never the end…* » (la fin n'est jamais la fin). À terminer et à refaire, encore et encore ! Parabole de l'addiction ?

Joro Andrianasolo

Galactic Cafe - Exploration/aventure - disponible sur PC/Mac ?

IMPARABLE Note : 8/10



D'une île à l'autre il est toujours plus facile de se comprendre, même quand on se situe à deux stades extrêmes du développement. Malgré la crise récente qui a quelque peu refroidi son enthousiasme, le Japon continue à regarder d'un oeil attendri, et parfois intéressé, sa lointaine voisine de l'océan Indien.

MIREILLE RAKOTOMALALA

« D'une île à l'autre... »

L'ancienne ministre de la Culture et présidente de l'Association des amis et anciens du Japon à Madagascar (AAAJM) évoque pour nous trois décennies de relations malgacho-nipponnes d'abord marquées par la solidarité. Deux îles qui ont beaucoup à partager, estime-t-elle.

Quel est le rôle de l'Association des amis et anciens du Japon à Madagascar ?

C'est une association créée en 1989 qui regroupe des Malgaches ayant fait leurs études au Japon ou simplement des personnes qui aiment la culture japonaise. Nous sommes quelque 200 membres à travers l'île et la grande majorité est constituée de cadres travaillant dans les ministères. Mais plus qu'une association de passionnés, c'est une véritable plateforme rattachée à la Japan International Cooperation Agency (JICA), visant à faciliter et à améliorer les relations socio-économiques et culturelles entre les gouvernements japonais et malgache. Avant nous, il y a eu

Le Japon à Mada

l'Amitié nippon-malagasy, mais elle était plus spécifiquement dans le domaine politique et culturel.

Où en sont les relations économiques entre les deux pays ?

Depuis 2009, c'est un peu le froid. En raison de l'instabilité politico-économique, Tokyo a arrêté d'investir à Madagascar, il n'y a plus aucun nouveau projet actuellement; les seuls investissements notables portent sur les projets qui étaient déjà en cours avant le début de la crise. Mais le gouvernement japonais a annoncé et promis que les aides et investissements reviendront aussitôt que le pays aura retrouvé sa stabilité politique. A noter que le Japon est un des plus importants investisseurs que Madagascar a connu.

Il est surtout présent dans le domaine social, notamment l'agriculture...

Tout à fait. Dans la culture japonaise, le travail de la terre est une activité noble. C'est la base sur laquelle repose tout l'édifice social et économique, même dans le cas d'un pays développé comme le Japon. C'est pour cela qu'ils sont très enclins à partager leurs techniques rizicoles, secteur où ils excellent. A part le riz, ils partagent aussi leur savoir-faire comme pisciculteurs dans quelques régions de l'île. On les trouve également engagés dans pas mal de programmes de santé publique comme la sensibilisation au lavage des mains avec du savon, en collaboration avec le ministère malgache de tutelle. Et tout cela se fait par le biais de l'AAAJM.

En ce qui concerne le business proprement dit ?

Ils sont présents dans l'exploitation minière. Mais quand il s'agit de projets industriels de cette envergure, le gouvernement passe par d'autres intermédiaires que l'AAAJM. Dans le projet Ambatovy, par exemple, il est représenté par la société Somimoto. En fait, où qu'il soit dans le monde, le Japon n'entre que dans deux créneaux, les aides et coopérations et les projets de grande envergure.

SACRÉ SAKÉ

Alcool de riz japonais, le saké est toute une culture au pays du soleil levant. Avec ses 15 degrés d'alcool, proche de l'eau-de-vie chinoise, il est considéré comme l'alcool le plus puissant au monde. Il est obtenu par fermentation de grains de riz, mélangés avec un champignon microscopique appelé *koji-kin* dont les enzymes se transforment en sucres. Le saké se décline sous plusieurs arômes, saveurs et couleurs et se présente sous une trentaine d'appellations. Le Japon compte près de 1 500 distilleries de saké. Il est servi dans les bars, les restaurants ou les pubs après les repas généralement composés de poissons ou de viandes. Boire du saké relève d'un véritable rituel : il se boit dans une sorte de tasse en bois sans poignée du nom de *masu* ou dans une tasse en forme de soucoupe, appelée sakazuki. Le saké peut se boire froid à une température entre 8° et 12° ou chaud entre 35° et 55°. Avec modération bien sûr ! ■

A.Z.



Il n'aime pas beaucoup faire des affaires dans ce qui est « moyen ».

Quelle image ont les Japonais ont-ils de nous ?

Ils aiment beaucoup Madagascar, d'abord parce que c'est une île et que c'est à leurs yeux le plus asiatique des pays africains. Ils trouvent ici leur « contre-philosophie » : on entend souvent que Madagascar est un Japon qui a raté dans son histoire le coche du développement. La culture des deux pays ne se ressemble pas, mais n'est pas non plus si différente. De ce fait, il n'est pas rare que les Japonais qui viennent ici à titre professionnel continuent à y vivre quand leur mission est terminée. ■

Propos recueillis par Solofo Ranaivo

SUR LES CHAPEAUX DE ROUES



Mazda, Toyota, Nissan, Mitsubishi, Honda... les grands constructeurs automobiles japonais sont représentés à Madagascar. Et c'est bien entendu le cas d'Isuzu, marque représentée par le concessionnaire Continental Auto depuis plus de 30 ans. ***« Isuzu était la marque japonaise la plus vendue à Madagascar, il y a une quinzaine d'années. Mais au début des années 2000, le constructeur s'est orienté vers le haut de gamme et s'est décroché du marché local »***, explique Stanislas Wittmer, directeur général de Continental Auto. Pourtant, depuis 2013, la marque opère un retour en force sur le marché des utilitaires avec son pick-up D-Max 6e génération (fabriqué en Afrique du Sud) et son camion QKR de 3.5 t, spécialement conçu pour les pays en voie de développement. Un vrai challenge quand on sait que le marché du camion neuf est à 90 % alimenté de véhicules chinois. ***« Il y a 40 ans c'étaient les Japonais qui dominaient, il y a 20 ans les Coréens et aujourd'hui ce sont les Chinois. Mais une chose est sûre, aujourd'hui c'est vers les pays émergents et en voie de développement que le regard des constructeurs se tourne, avec des véhicules moins chers à l'achat et robustes vu l'état des routes. Il faut aussi savoir qu'aujourd'hui les garanties sont quasi semblables en Europe, au Japon et à Madagascar...*** » Vous avez dit mondialisation ? ■

J.A.

MANGA MATSURI

le Japon comme si on y était

Le Japon à Madagascar, c'est aussi la culture du manga, la bande dessinée japonaise. Depuis 2009, ses adeptes se rencontrent plusieurs fois par an au Manga Matsuri (festival du manga). Calqué sur le modèle des *Japan Expo* de plus en plus courants en France et aux Etats-Unis, sa septième édition s'est tenue du 26 au 28 décembre dernier au Lycée moderne



Ampefiloha. Au programme, des cours d'origami (papier plié) et de cuisine, du karaoké, des jeux de société et vidéo, dont le fameux tournoi de cartes *Yu-Gi-Oh!* (adapté du manga éponyme). Le *Manga Matsuri Shop* est lui dédié à la vente de mangas, de jeux vidéo et de *dramas* (séries télé asiatiques). Moment incontournable de cette manifestation qu'organise Anita Valeria Rasolonjatovo : le *cosplay* (contraction de l'anglais costume et playing), défoulement collectif consistant à se déguiser en personnage de mangas, de jeux vidéo ou de films d'animation . Sans oublier les concerts live où le rock japonais est forcément à l'honneur. ■

J.A.

GEISHAS ET KIMONOS

Porté indifféremment par les hommes et les femmes, le kimono (littéralement « chose que l'on porte sur soi ») était à l'origine - vers le XVIe siècle - l'accessoire exclusif de l'aristocratie. Puis il s'est démocratisé en gagnant le monde des artisans, des serveuses et des *geishas* (hôtesses, dame de compagnies et non prostituées comme on l'entend souvent). Il est fabriqué à partir de tissage de fils de soie, de coton ou de lin et assemblé sur un tissu de 11 mètres sur 36 cm. Ses motifs et couleurs marquent le statut social ou marital. Le *Kurotomesode* avec ses motifs uniquement en dessous de la taille est porté par les femmes mariées, le *Iromuji* d'une seule couleur par les célibataires. Chez les hommes, il est plutôt uni, en soie noire, et se combine avec le *hakama,* sorte de jupe-pantalon-jupe, et la veste *haori* l'hiver. Un kimono neuf est particulièrement onéreux, son prix pouvant s'élever à plusieurs milliers d'euros. De nos jours, il est surtout porté par les femmes pour le Jour des 20 ans (seijinshiki) avec séance de photo pour immortaliser l'événement. ■

A.Z.







Présent à la dernière édition du Salon de l'habitat, le leader mondial des agences immobilières s'implante dans le pays. Pour son directeur général, Giral Morvan, Madagascar a toutes les qualités requises pour jouer le rôle de «master franchise» sur la région. Signe que l'immobilier malgache rassure.

«L'immobilier sera toujours une priorité, comme rester en bonne santé. Sans parler qu'avoir un toit pour y loger sa famille est une valeur forte pour

Century 21



les Malgaches.» C'est ce constat formulé par Giral Morvan, directeur général de Century21 Madagascar, qui est à l'origine de l'implantation dans la Grande Île du plus grand réseau de franchises consacré à l'immobilier (7 700 agences dans 68 pays). L'enjeu est d'autant plus stratégique que le pays a un rôle important à jouer dans la sous-région. Il est donc logique que Century21 Madagascar soit également propriétaire de la marque pour l'implantation future de franchises à Maurice, aux Seychelles et à Saint-Denis de La Réunion où elle a déjà une agence. ***«De par sa situation géographique, sa richesse culturelle et son potentiel économique, Madagascar mérite pleinement ce statut de master franchise.»***

Le pays a un réel potentiel au niveau du marché de l'immobilier malgré le contexte social et politique actuel. Les investisseurs savent que quelle que soit la conjoncture économique, investir dans l'immobilier est une valeur refuge par excellence. L'arrivée de ce géant de l'immobilier devrait également permettre de clarifier les règles du jeu dans un secteur largement livré à lui-même, le pays n'ayant aucune réglementation professionnelle en la matière. ***«Les particuliers ont besoin d'être accompagnés dans leurs projets que ce soit en terme de location, d'achat, de gestion, de promotion immobilière, de syndic ou de vente. C'est ce savoir-faire que nous apportons, avec également l'ambition de créer une organisation professionnelle des métiers de l'immobilier.»***

Century21 Madagascar travaille actuellement sur la mise en place de deux grands projets dans le cadre d'une joint-venture avec Vima Real Estate et le Groupe AFH. À travers cette coentreprise, ils comptent commercialiser le programme *Émeraude,* une résidence située à Ambohibao composée de 51 appartements de grand standing et de locaux commerciaux, ainsi que le programme *Casa Ivandry,* un complexe de 50 appartements ou penthouses (appartements-terrasses avec souvent jardin de toiture) dans le quartier d'Ivandry. «Nous avons fait appel à deux architectes de renom Ian Clavadetscher et Geneviève Brunet car nous voulons que ce dernier projet soit une référence architecturale à Madagascar et dans l'océan Indien.» Le boom de l'immobilier malgache est annoncé. ■

Aina Zo Raberanto
Contact sur www.nocomment.mg



La vente des SUV Great Wall représente aujourd'hui 40 % du chiffre d'affaires de CT Motors.

Chail DJIVA

D'abord spécialisée dans les deux-roues de marque (Kawasaki, Royal Enfield), CT Motors passe à la vitesse supérieure en important de Chine les derniers SUV de Great Wall. Des véhicules de loisirs mi-terrain mi-urbains grâce auxquels le concessionnaire réalise aujourd'hui 40% de son chiffre d'affaires.

En six ans d'activités, CT Motors a su s'imposer comme un concessionnaire incontournable sur le marché local des deux-roues avec sa large gamme de véhicules utilitaires et de loisirs (vélos, scooters, motos). Mais depuis la mi-2012, la compagnie est aussi sur les quatre-roues en représentant officiellement à Madagascar la marque Great Wall, le nouveau fleuron de l'industrie automobile chinoise. *« Great Wall est très appréciée pour ses SUV (Sport Utility Vehicles), comme le Haval M4 qui est le modèle le plus vendu chez nous »*, explique Chail Djiva, directeur général adjoint de CT Motors. Et pour cause, ce véhicule de loisirs bicorps, aussi à l'aise sur le bitume que sur le hors-piste, est accessible au prix d'une berline ! Sans compter que les SUV sont résolument dans l'air du temps, représentant au plan mondial 5 % du marché automobile contre moins d'1 % il y a quinze ans… Et sur ce marché, Great Wall Motors, le plus grand constructeur chinois de SUV, n'a aucun mal à faire la différence avec ses modèles ultra-concurrentiels.

« Aujourd'hui, les Chinois sont capables de construire des véhicules qui n'ont rien à envier à ce qui se fait au Japon, en Europe ou aux États-Unis. Par exemple, tous les modèles Great Wall sont aux normes Euro 4, la réglementation de l'Union européenne sur l'émission de polluants par les véhicules roulants. Il n'en demeure pas moins qu'au niveau du rapport qualité-prix, ils restent

“ Great Wall, affaire à SUV ”

complètement imbattables.» CT Motors fournit ainsi des organisations non gouvernementales qui veulent des véhicules aux normes internationales mais abordables. Du modèle d'entrée de gamme, le Great Wall Voleex C20R, au plus cher, le Great Wall Haval H6, le SUV le plus vendu en Chine, il y en a pour tous les budgets. ***« Great Wall est à ce jour notre seule marque automobile (Naveco que nous représentons aussi est un peu à part, s'agissant de camions). Elle n'en représente pas moins 40 % de notre chiffre d'affaires sur l'année 2013 »***, commente Chail Djiva.

Les deux-roues, le cœur de métier de CT Motors, ne sont pas délaissés. Fidèle à sa vocation première, le concessionnaire se focalise toujours sur des *« véhicules de marque, sans doute un peu chers mais obéissant à un vrai standard de qualité, car le bas de gamme est toujours source de réclamations »*. C'est le cas des belles japonaises de Kawasaki (cross, jet skis, roadsters, trails), des scooters du Taïwanais Kymco, des trial et enduro de l'Espagnol Gas Gas, des quads et Side-by-Side Vehicules (SSV) de l'Américain Artic Cat, des superbes motos vintage du Britannique Royal Enfield, aujourd'hui montées en Inde, ou encore des vélos de compétition Scott. À noter enfin que CT Motors est en pleine construction d'un atelier de réparation et de vente de pièces détachées autos et motos de 1 400 m² à Andraharo, parking de Sodim, dont la fin des travaux est annoncée pour fin février 2014. Ca roule quoi ! ■

Joro Andrianasolo
Contact sur www.nocomment.mg





Maria
RAHARINARIVONIRINA

Elle a remporté le 16 octobre dernier pour l'association SOS Village d'Enfants les 25 000 euros du prix Women For Change 2013. Une somme qui lui permettra de mener à bien son projet de création de six maisons communautaires destinées à la promotion des femmes du Grand Sud.

Distinguée parmi cinq femmes africaines porteuses chacune d'un projet humanitaire, l'avocate Maria Raharinarivonirina s'est vu décerner en octobre dernier le prix *Women For Change* créé par Women's Forum et la Fondation Orange, en collaboration avec le magazine français *Marie-Claire*. Grâce aux votes des internautes, elle a obtenu un total de 10 000 voix, ce qui lui a permis de recevoir un prix de 25 000 euros (75 millions d'ariary) au nom de l'association SOS Village d'Enfants Madagascar dont elle est la présidente du conseil d'administration. Une somme destinée à créer six « maisons des femmes » dans le Grand Sud de l'île. *« En théorie, Madagascar figure parmi les pays africains où les droits de la femme sont les plus respectés. Mais dans les villages les plus reculés, c'est loin d'être une réalité, malgré toutes nos années passées à faire avancer les choses sur le terrain. »* D'où l'idée de ces six structures destinées à mieux sensibiliser les populations rurales au problème et qui seront implantées dans les districts de Bekily, Tsihombe, Ampanihy, Ambovombe, Beloha et Betioka.

Le projet a vu le jour en 2011 dans une de ces situations de famine que connaît encore le Sud du pays. Les districts choisis connaissent par ailleurs des taux d'illettrisme, de pauvreté et de polygamie élevés. ***« Le statut de la femme est encore trop souvent réduit au ménage et à la procréation, sans parler des violences de toutes sortes »***, fait valoir l'avocate. Grâce à ces maisons communautaires, plus de 800 femmes pourront s'initier aux nouvelles technologies comme le téléphone portable solaire ou les cuiseurs solaires fabriqués artisanalement. Elles auront aussi la possibilité de monter leurs propres projets grâce au système de microcrédit et à des formations simplifiées en gestion, dans le but ici d'obtenir un début d'autonomie financière. À Ampanihy, par exemple, réputé pour la fabrication des tapis mohair, cela passe par des formations au tissage, mais également par l'élevage de volailles, activité très porteuse dans le Sud. ***« Le plus important reste toutefois l'alphabétisation, préalable à toute forme d'émancipation »***, rappelle Maria Raharinarivonirina.

La sensibilisation ne concerne pas uniquement les femmes, elle inclut également les chefs de villages, les notables locaux, les chefs de famille, les jeunes et les enfants afin que le projet passe réellement au niveau communautaire. ***« Je ne tiens pas un discours féministe, loin de là. Je pense simplement que la femme est actrice de changement à condition qu'on lui donne les moyens d'exprimer ses talents. C'est aussi une simple question de justice. »*** Un plaidoyer qui n'a pas laissé indifférent les organisateurs du prix Women For Change, prix qui vient s'ajouter à celui *des Droits de l'Homme* qui lui avait été décerné lors du cinquantenaire des indépendances africaines. ■

Aina Zo Raberanto
Contact sur www.nocomment.mg



Le prix de la femme



Photo : Rijasolo

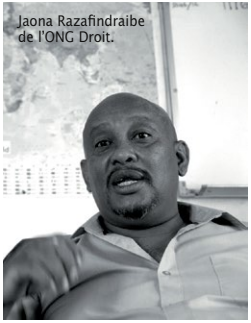
Famadihana

MORT À CRÉDIT ?

Dans le Vakinankaratra, le* famadihana *(retournement des morts) est une tradition encore très enracinée. Pourtant, c'est contre l'endettement des ménages lié à cette coutume que l'ONG Droit (Devoirs et responsabilité optés et intégrés par tous) entend se battre aujourd'hui.

À contre-courant ? Depuis 2000, année de sa création dans le Vakinankaratra, l'ONG Droit (Devoirs et responsabilité optés et intégrés par tous) se bat contre la pratique du *famadihana*. Une tradition qui – d'après cette organisation – freine le développement économique de ceux qui la pratiquent. *« Beaucoup de familles nécessiteuses s'endettent juste pour pouvoir participer aux dépenses faramineuses du* famadihana », regrette Jaona Razafindrabe, président de cette organisation à but non lucratif œuvrant dans le domaine de l'humanitaire (notamment en ce qui concerne l'application des droits de l'Homme).

Il donne en exemple l'histoire de cette lavandière qui gagne à peine 700 ariary par jour et qui, pour participer aux dépenses du *famadihana* de ses défunts grands-parents, a dû emprunter une somme conséquente car elle ne voulait pas être écartée de la famille et du clan. En effet, les économies qu'elle avait pu réaliser en deux ans (la moitié de ce qu'elle gagne chaque jour) n'étaient pas suffisantes pour payer sa contribution. Et elle n'est pas la seule dans cette situation.


Jaona Razafindraibe de l'ONG Droit.

Cinquante agents de Droit sillonnent ainsi la vaste région du Vakinankaratra, notamment la brousse, pour tenter d'apporter une solution à ce problème. *« Nous ne disons pas qu'il faut arrêter cette coutume. Par des calculs très simples, nous expliquons qu'il ne faut pas aller au-delà de son budget. Plutôt adapter ses besoins à ce qu'on a que s'endetter, car c'est une spirale dont on sort difficilement. Mais si une famille a de l'argent et que débourser une grosse somme n'engendre pas de problèmes pour elle, elle peut exhumer ses morts chaque année si cela lui convient »*, souligne Jaona Razafindrabe.

Au début, les agents envoyés sur terrain se sont heurtés à bien des réticences et des refus. Mais peu à peu leurs arguments ont commencé à porter. *« Dans le cadre de ces missions, on peut dire que nos objectifs sont atteints à 70 % »*, assure le président. Dorénavant, l'ONG a des antennes dans chaque village, des personnes convaincues qui ont décidé de se battre pour la même cause. En 2011, l'ONG a reçu les félicitations de l'ambassade des États-Unis et de France pour son combat. Seulement, depuis la crise de 2009, Droit est en difficulté car tous les bailleurs se sont retirés alors que sa mission est loin d'être terminée. À bon entendeur… ■

Solofo Ranaivo
Contact sur www.nocomment.mg


Fromage
Teama
Milk
8
Portions
Teama
Milk
UHT
Teama Milk Triangles cheese - Teama Milk Fromage Fondu
... pour toute la famille



Pompiers SANS FRONTIÈRES

Fort-Dauphin (Tolagnaro) qui, grâce à son projet minier, a bénéficié d'une totale réhabilitation vient d'accueillir des pompiers français qui assurent ici un véritable transfert de compétences.

Créée par les pompiers de Sainte-Foy-la-Grande (Gironde), l'association Pompiers-France-Fort- Dauphin œuvre depuis 2012 dans la capitale de l'Anosy. Cette dernière, forte de ses 80 000 habitants, demeurait dépourvue de services de secours. Deux camions de lutte contre l'incendie, du matériel de premiers secours et des tenues avaient été envoyés et des pompiers s'étaient déjà déplacés.

Du 21 novembre au 4 décembre 2013, ce sont quatre sapeurs pompiers de la Gironde qui ont, à nouveau, séjourné à Madagascar afin de parfaire les formations de pompiers locaux et entretenir le matériel. Deux formateurs de l'IEP Cadillac (Dordogne) s'étaient joints à cette mission. Des jeunes de cet institut, qui a signé un partenariat avec Pompier-France-Fort Dauphin, préparent en effet le matériel à sa nouvelle vie malgache. Ces formateurs ont établi des ponts entre le lycée professionnel de Fort-Dauphin et la caserne de pompiers de la ville afin d'assurer la réparation des véhicules. Les partenaires français vont régulièrement adresser du matériel pédagogique pour soutenir les élèves malgaches en cours de formation. En outre, dans le courant de cette année 2014, une ambulance et un autre camion de lutte contre l'incendie seront acheminés à Tolagnaro. Au-delà des échanges techniques, ce sont de véritables liens d'amitié qui se sont tissés entre pompiers des deux hémisphères. ■

Richard Bohan
Contact sur www.nocomment.mg


Feno RAHAMEFY
Trisomique

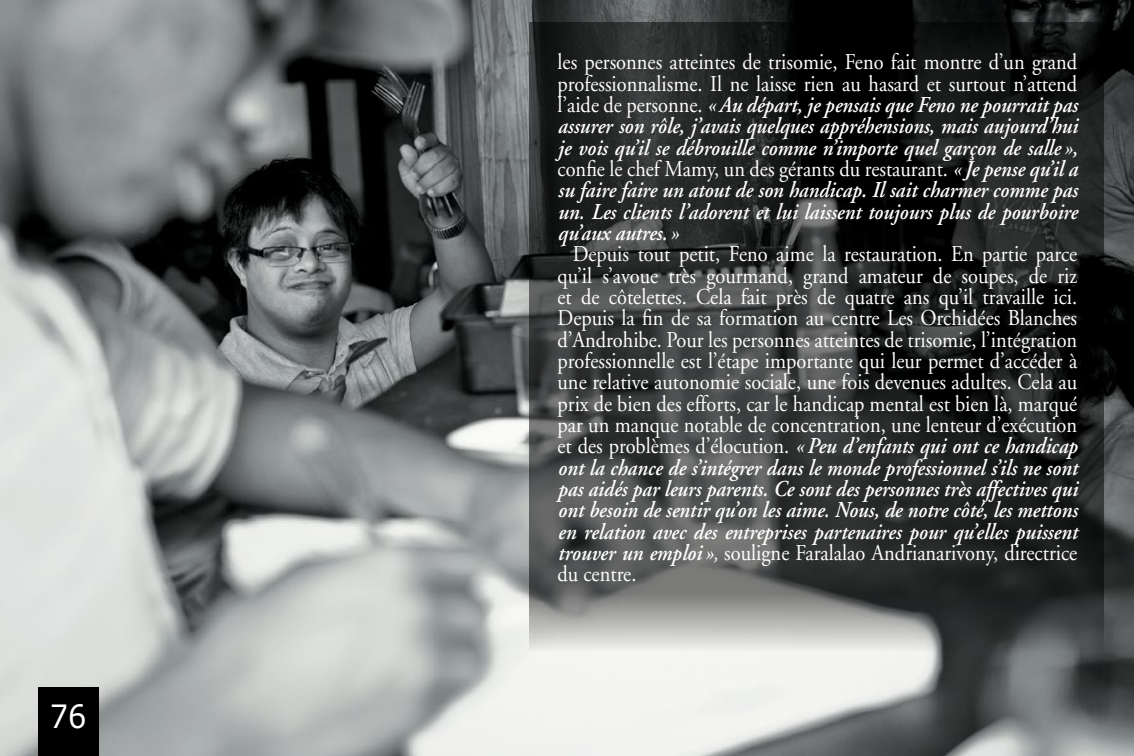
Atteint de trisomie 21 - mongolien comme on disait autrefois - Feno Rahamefy travaille depuis deux ans dans le restaurant de son frère. Comme tous les garçons de son âge, il entend bien, à 25 ans, concrétiser son histoire d'amour avec Mirana. Vous avez dit handicap ?

Comme tous les jeunes de son âge, Feno Rahamefy, 25 ans, cadet d'une famille de trois enfants, adore la musique - surtout Mickaël Jackson -, les films, les jeux vidéo et son travail de serveur dans le restaurant de son frère. C'est toujours avec enthousiasme qu'il se réveille chaque matin sur les coups de six heures pour partir au boulot. Pourtant, Feno n'est pas un jeune homme comme les autres. Il est atteint de trisomie 21, une maladie génétique caractérisée par la présence d'un chromosome de trop, qu'on appelait autrefois mongolisme en raison des traits caractéristiques de ceux qui en sont atteints. *« Feno présente la forme la moins grave, dite trisomie en mosaïque, ce qui lui assure une bonne autonomie. Mais il est atteint d'une malformation cardiaque diagnostiquée à l'âge de 8 mois »*, confie sa mère.

Souriant, taquin, ouvert aux autres, Feno est ce qui s'appelle une sacrée nature. Un inépuisable boute-en-train pour les clients de ce restaurant de Besarety. *« Je fais un peu de tout ici. Je mets les couverts, je prends les commandes, je nettoie les tables, je fais aussi la vaisselle... jamais le temps de m'ennuyer. »* Il a les mêmes horaires que les autres, au taquet de 10 heures à 16 heures avec le coup de feu de midi à supporter. Malgré la lenteur commune à toutes



comme ils disent



les personnes atteintes de trisomie, Feno fait montre d'un grand professionnalisme. Il ne laisse rien au hasard et surtout n'attend l'aide de personne. *« Au départ, je pensais que Feno ne pourrait pas assurer son rôle, j'avais quelques appréhensions, mais aujourd'hui je vois qu'il se débrouille comme n'importe quel garçon de salle »*, confie le chef Mamy, un des gérants du restaurant. *« Je pense qu'il a su faire faire un atout de son handicap. Il sait charmer comme pas un. Les clients l'adorent et lui laissent toujours plus de pourboire qu'aux autres. »*

Depuis tout petit, Feno aime la restauration. En partie parce qu'il s'avoue très gourmand, grand amateur de soupes, de riz et de côtelettes. Cela fait près de quatre ans qu'il travaille ici. Depuis la fin de sa formation au centre Les Orchidées Blanches d'Androhibe. Pour les personnes atteintes de trisomie, l'intégration professionnelle est l'étape importante qui leur permet d'accéder à une relative autonomie sociale, une fois devenues adultes. Cela au prix de bien des efforts, car le handicap mental est bien là, marqué par un manque notable de concentration, une lenteur d'exécution et des problèmes d'élocution. *« Peu d'enfants qui ont ce handicap ont la chance de s'intégrer dans le monde professionnel s'ils ne sont pas aidés par leurs parents. Ce sont des personnes très affectives qui ont besoin de sentir qu'on les aime. Nous, de notre côté, les mettons en relation avec des entreprises partenaires pour qu'elles puissent trouver un emploi »*, souligne Faralalao Andrianarivony, directrice du centre.



Feno travaille du lundi au vendredi, mais trouve toujours le temps de revenir au centre le mercredi et le samedi pour faire du sport avec ses copains. *« J'adore la gym et courir. Je le fais pour gagner, je suis un gagnant »*, s'esclaffe-t-il. Mais il doit aussi s'imposer des limites car sa malformation cardiaque est bien réelle. Sentimentalement, Fano n'est plus un coeur à prendre, c'est du moins ce qu'il fait dire. *« J'ai une petite amie qui s'appelle Mirana. Elle habite à Paris. On s'est rencontrés là-bas. Elle est grande et très belle. On s'est fait des bisous »*, lance-t-il malicieux. Il a même une bague avec l'initiale M, mais il a oublié de la porter, fait-il remarquer avec une pointe de désolation. *« Depuis toujours, il aime draguer les filles, surtout celles qui*


ABC
Profitez de la Saint Valentin
pour déclarer votre flamme...
avec notre gamme de bougies
AB Candle
Magasin ANTANANARIVO
Enceinte La City Ivandry
Tél : +261 20 22 499 00
contact@abc.mg
www.abc.mg
Magasin TOAMASINA
Boulevard Augagneur
Tél : +261 20 53 316 40



sont grandes avec de longs cheveux. Il n'hésite pas à aller leur parler, un vrai Roméo », confirme sa mère. Elle estime que si Feno veut se marier, cela ne posera aucun problème de son côté. *« Son père est malheureusement décédé, et moi je l'ai élevé sans faire de différence entre sa sœur, son frère et lui. S'il veut construire sa vie avec une femme, il est libre. Comme toute maman, je souhaite le meilleur pour mes enfants. »* ■

Aina Zo Raberanto
Photos : Bernard Wong

21 MARS, JOURNÉE MONDIALE DE LA TRISOMIE 21

Ni fatalité ni dégénérescence du noyau familial, la trisomie 21 ou syndrome de Down est un pur accident dû à la triple présence (une fois de trop) du chromosome 21. Une aberration qui toucherait en moyenne une naissance sur 800 et dont les parents, à tort, se sentent souvent responsables, d'autant que le regard de la société n'est pas toujours clément envers le handicap physique et mental. La trisomie 21 toucherait près de 10% de la population malgache, chiffre approximatif puisqu'il n'existe pas d'études locales approfondies sur la maladie. Depuis 2012, une résolution de l'ONU célèbre le 21 mars la Journée mondiale de la trisomie 21. Cette date du 21/3 est hautement symbolique, faisant référence aux 3 chromosomes 21 à l'origine de la maladie.



Pr Raoelina ANDRIAMBOLOLONA

Alors que le pays est en voie de (re)devenir un important producteur d'uranium, le nucléaire malgache est toujours au point mort. Utopie pour certains, science-fiction pour d'autres. Telle n'est pas depuis 40 ans la conviction du «père du nucléaire malgache», fondateur et responsable de l'Institut national des sciences et techniques nucléaires (INSTN).

Comme tous les pays, Madagascar doit s'interroger sur ses futurs choix énergétiques…

Cela fait déjà deux décennies qu'on parle de transition énergétique, ce passage de l'utilisation des anciennes sources d'énergies non renouvelables, comme le charbon ou le pétrole, à l'adoption de nouvelles techniques moins préjudiciables à l'environnement, comme l'éolien, le solaire ou le biogaz. C'est un choix crucial pour l'ensemble de la planète, mais là encore on doit constater que Madagascar est à la traîne. Nous dépendons encore à 100 % des énergies fossiles, alors que nous devrions déjà avoir trouvé et adopté des solutions alternatives. C'est d'autant plus regrettable que nous disposons de multiples sources d'énergie, sans savoir comment les exploiter ni les maîtriser.

> « Prix de l'électricité divisé par cinq… »

À commencer par l'uranium…

Le pays dispose d'importants gisements uranifères qui étaient autrefois exploités par la France. Ces gisements laissés vacants intéressent aujourd'hui un certain nombre de compagnies étrangères, des opérations de forage et de sondage ont lieu notamment dans le Sud. Pourquoi passerions-nous à côté de cette opportunité ? Pour un pays en voie de développement comme le nôtre, je pense que le nucléaire est la solution. Pas seulement pour l'électrification mais aussi pour l'agriculture, la médecine et bien d'autres domaines. Au-delà des fantasmes qu'elle suscite, c'est l'une des énergies les moins polluantes et les moins chères à produire. Avec une petite quantité d'uranium, on peut obtenir de très grandes quantités d'énergie capables d'alimenter une grande ville industrielle. Rien à voir avec les énergies renouvelables qui occupent beaucoup de place pour ne produire qu'une insignifiante quantité d'énergie. Le solaire par exemple… il faut de vastes capteurs photovoltaïques pour alimenter en électricité tout au plus une vingtaine de bâtiments, c'est dérisoire.

Pourquoi l'option nucléaire alors que les grandes puissances industrielles parlent de fermer leurs centrales ?

C'est un leurre ! L'Allemagne ferme ses centrales nucléaires mais ira acheter demain son énergie chez sa voisine, la France. Qui détient le nucléaire aujourd'hui détient le vrai pouvoir, et ce sera encore plus vrai à l'avenir. Contrairement à ce que l'on entend partout, on pourra de moins en moins se passer du nucléaire et celui qui aura fait l'impasse sur cette technique se retrouvera dans un état de dépendance énergétique pire qu'aujourd'hui avec le pétrole.

« POUR LE **NUCLÉAIRE MALGACHE** »

LA GASTRONOMIE

La GASTRONOMIE PIZZA

LA GASTRONOMIE PIZZA
LIVRAISON A DOMICILE

MAHAMASINA
034 06 362 11
033 04 119 38
032 53 178 53

67 HA
034 20 222 72
033 14 222 72
032 86 222 72

IVATO
034 06 786 35
033 14 300 16
032 40 904 07

ANTANIMENA
034 06 786 36
033 11 300 24
032 02 534 86

ANTANIMORA
034 06 786 63
033 11 300 29
032 40 819 52

TOAMASINA
034 10 563 41
032 58 581 46
033 17 470 56

ANTSIRANANA
034 20 418 56
032 82 418 56
033 23 418 56

SOANIERANA
034 06 786 64
033 14 563 49
032 04 748 71

CRITIQUES ET SUGGESTION
033 15 267 20
032 24 267 20
034 05 267 20

ANTSIRABE
034 06 786 62
032 44 769 45
033 02 975 53

MAHAJANGA
034 20 969 33
032 72 318 33
033 29 969 33

new

PIZZA DE GARDE ANALAKELY

7Jours / 7
7nuits / 7
Lundi au samedi
de 22h à 06h du matin
spécial DIMANCHE
de 08h du matin à minuit
et de minuit à 06h du matin

PIZZA DE GARDE DIEGO

7Jours / 7
7nuits / 7
de 10h à 22H du soir
de 22h à 04h du matin

Le nucléaire a mauvaise réputation mais ne nous y trompons pas, les dégâts qu'il occasionne sur la santé de l'homme et son environnement sont infiniment moindres que ceux provoqués par les hydrocarbures. Tout simplement parce que c'est une technique que nous maîtrisons bien. Il ne faut pas oublier non plus que toutes les énergies dans le cosmos – quelles qu'elles soient – sont d'origine nucléaire. Si le soleil brille, si le vent souffle, c'est grâce à la réaction nucléaire…



Tchernobyl, Fukushima ne sont pas des fantasmes…

Les accidents surviennent quand la maintenance et les mesures de sécurité sont insuffisamment observées, mais ce n'est pas la technologie nucléaire par elle-même qui est en cause. Aujourd'hui, nous avons des techniques de radioprotection qui permettent de contenir les radiations de façon optimale, rien à voir avec ce qui existait il y a encore trente ans, à l'époque de Tchernobyl. Dans le cadre de Fukushima, c'est la résistance de la centrale aux tsunamis qui a été insuffisamment pensée par les ingénieurs lors de sa construction. Toutes les énergies sont par définition dangereuses et polluantes. L'éolienne produit de la pollution sonore et une trop grande étendue de plaques solaires transforme le biotope de la surface qu'elles couvrent, en empêchant le soleil d'y aller… On devrait se demander quelle énergie a le plus de côtés positifs et le moins de négatifs, il s'avère que c'est le nucléaire !

Madagascar a-t-elle les ressources de passer au nucléaire ?

Seuls nous n'y arriverons pas. Nous avons besoin des bailleurs étrangers et de l'expertise d'organismes autorisés comme l'Agence internationale de l'énergie atomique (AIEA). Nous avons surtout besoin, dès à présent, d'un cadre juridique et législatif approprié de manière à prévenir tout risque de contaminations radioactives de la filière. C'est pour cela que je n'arrête pas de tirer la sonnette d'alarme à propos de ces sociétés étrangères exportatrices d'uranium qui s'intéressent à nos gisements. Il faut que cela se fasse dans la transparence, la sécurité et pour le bien commun. En ce qui concerne les ressources humaines, nous avons la matière grise ; il suffit de former dès maintenant des spécialistes pour que ce ne soit pas, là non plus, des étrangers qui produisent notre énergie à notre place. Pour la population, les effets seraient immédiatement visibles. Les coûts de l'électricité seraient divisés par cinq par rapport à l'hydroélectricité. C'est un enjeu phénoménal pour notre développement. ■

Propos recueillis par Solofo Ranaivo



Malagasy Bonsaï

L'arbre nain, cette folie typiquement japonaise, a ses adeptes chez nous. Depuis 2010, ils sont regroupés dans l'association Malagasy Bonsaï. Une vingtaine de passionnés qui font dans le petit, mais voient les choses en grand quand il s'agit d'envisager l'avenir du bonsaï malgache.

La culture d'arbres en pot en vue de contenir leur taille est une technique plus que millénaire. Les plus anciens exemples remontent à l'Égypte ancienne, mais c'est en Chine sous la dynastie des Han (-206 à 220) que l'on passe à la miniaturisation dans un but purement esthétique. De là, la pratique gagne le Japon vers le XIe siècle - en même temps que le bouddhisme et les jardins Zen - et donne le bonsaï ou bonzaï (littéralement « plante sur un plateau »), cette folie botanique qui depuis a fait le tour de la terre. À Madagascar, le bonsaï a ses adeptes (on dit *bonsaïka)* regroupés depuis 2010 dans l'association Malagasy Bonsaï (une vingtaine d'adhérents), sous la houlette de Bruno Rakotomanga, son président et fondateur.

L'art du bonsaï est arrivé à Madagascar dans les années 80, en même temps qu'il commençait à se généraliser en Europe.. *« Le bonsaï est intimement lié à la culture du Japon. Il y a quelque chose de zen dans le fait de vouloir recréer la nature à si petite échelle »*, explique Bruno Rakotomanga. Un bonsaï cultivé dans les règles de l'art peut aller de 13 cm (minibonsaï *Mame)* à 1 m 30 (bonsaï *Komono). « Peu de variétés d'arbres sont susceptibles d'être travaillées en* Mame*, car le plus délicat est la miniaturisation des feuilles. Si les feuilles sont trop grandes le résultat est inesthétique. De plus, ces minibonsaïs demandent des soins constants avec plusieurs arrosages quotidiens… »* Un travail de fourmi auquel il ne faut pas avoir peur de consacrer ses week-ends et son temps libre. *« C'est toute ma vie depuis dix ans. À la maison, je suis soit dans le jardin soit en train de regarder des documentaires sur les bonsaïs, et quand je sors c'est encore pour les bonsaïs de mes clients »,* confesse Bruno Rakotomanga.





RENSEIGNEMENT: 033.14.561.00

TACHOU MADA

Contrairement à une idée reçue, le bonsaï n'est pas un « mutant » génétiquement modifié, mais un arbre identique à ceux poussant dans la nature, dont la croissance a été contrariée en le taillant et en ligaturant ses branches. La qualité du substrat, l'arrosage et l'ensoleillement sont essentiels pour le faire bien évoluer. Sans oublier la patience, beaucoup de patience, car il faut des années - trois ans en moyenne -, voire des dizaines d'années pour obtenir un résultat…



« Les bonsaïs* vita malagasy *sont très appréciés des collectionneurs à l'extérieur car souvent issus d'espèces endémiques que nous contribuons ainsi à sauvegarder. Bien entendu, il nous faut l'agrément des autorités pour le faire, car ce sont aussi des espèces protégées », commente Bruno Rakotomanga. Selon son âge et sa beauté, la valeur marchande d'un bonsaï peut être élevée. ***« Ceux que je cultive valent entre 50 000 et 14 millions d'ariary, mais cela représente des dizaines voire des centaines d'heures de travail »,*** confie le président de Malagasy Bonsaï. Son trésor ? Un *nonoka (Ficus purifolia)* vieux d'environ un siècle dont il s'occupe depuis huit ans. Également un troène commun *(Ligustrum vulgare)* de 50 ans, estimé à 7 millions d'ariary. Bien jeunes en réalité comparé à ces vénérables bonsaïs que l'on se transmet au Japon de génération en génération. Le plus vieux aurait 1 500 ans…

L'association Malagasy Bonsaï organise régulièrement des ventes-expositions. La prochaine se tiendra en avril au Cercle germano-malgache (CGM). ■

Joro Andrianasolo
Contact sur www.nocomment.mg

Alison Jolly



Photo : Bernard Wong

UNE **VIE** POUR LES **LEMURIENS**

C'est ici, à deux heures de route de Fort-Dauphin, que la grande vogue des lémuriens a commencé dans les années 60 avec les travaux de la primatologues américaine Alison Jolly. Cinquante ans après, la réserve naturelle de Berenty reste plus que jamais le passage obligé sur la route du Grand Sud.

Si les lémuriens sont les grandes vedettes de la primatologie actuelle, ce n'est pas tant au dessin animé *Madagascar* qu'ils le doivent - loin de là ! - qu'à la réserve naturelle de Berenty et au nom d'Alison Jolly qui lui est attaché. Berenty est ce domaine privé d'environ 1 000 hectares (la réserve proprement dite en fait 265) que la famille de Heaulme consacre à la conservation des espèces depuis 1936 . Située à 85 km à l'ouest de Fort Dauphin, la réserve est aménagée sur une riche forêt galerie dont les hautes frondaisons de tamariniers enjambant le fleuve Mandrare abritent une biodiversité tout à fait exceptionnelle.

Plus d'une centaine d'espèces d'oiseaux et à peu près autant de plantes endémiques y prolifèrent... on est bien loin du fourré épineux qui caractérise partout ailleurs le pays Antandroy. Mais c'est d'abord pour ses lémuriens que Berenty a acquis sa renommée mondiale. Cela grâce à la scientifique américaine Alison Jolly (née en 1937), qui démarre ici en 1963 ses grandes études sur les moeurs des lémuriens. Spécialiste du comportement animal, elle fait largement figure de précurseuse à une époque où personne, et surtout pas le cinéma, ne s'intéresse aux lémuridés. Un peu comme Jane Goodall qui à la même époque, au Kenya, initie les premières études de comportement sur les chimpanzés.

« Nous lui avons ouvert les portes du domaine, car son projet nous enthousiasmait. Si elle a choisi Berenty, c'est qu'ici les lémuriens se laissent facilement observer; ils sont habitués à la présence de l'homme tout en évoluant en totale liberté », explique Jean de Heaulme, 85 ans, fils du fondateur de la réserve et ami de longue date de la scientifique.

Les travaux d'Alison Jolly à Berenty couvrent une période de près de quarante ans et ont donné à lieu à des ouvrages considérés comme capitaux dans le monde de l'éthologie animale - et indirectement humaine, étant donné notre parenté avec les primates. *« Du jour au lendemain on s'est mis à parler de Berenty. Des réalisateurs de renom, comme David Attenborough en 1970 pour la BBC, sont venus filmer les lémuriens qu'Alison Jolly avait su rendre si attachants dans ses livres. On a même reçu des Soviétiques qui sont venus faire des prélèvement sanguins sur les lémuriens, à l'époque où ils envoyaient*



Alison Jolly avec les makis de Berenty. Une histoire d'amour de 40 ans.



Nous sommes prêts à vous accueillir !

(261) 20 22 368 68
(261) 34 03 003 62
www.park.mg

PARK *Alarobia*

Appartements et Villas d'exception







FIRST IMMO

encore des singes dans l'espace », se souvient Jean de Heaulme. Sans parler de la visite du duc d'Édimbourg ou du fils de l'empereur Hiro Hito (deux fois), car la communauté scientifique japonaise s'est très tôt passionnée pour l'écosystème de Berenty.

Rançon de la gloire, la réserve s'ouvre au public en 1980, initiant les premières formes d'écotourisme à Fort-Dauphin. La consécration pour la famille de Heaulme est le Prix Getty, « le Nobel de la conservation » disait Ronald Reagan, qui est décerné à Jean de Heaulme par WWF (World Wildlife Fund) en 1985. Pour Alison Jolly, c'est peut-être cette nouvelle espèce de microcèbe *Microcebus jollyae* nommée ainsi en son honneur en 2006, alors qu'elle est en train d'achever sa dernière grande étude sur les *Lemur Catta* (makis) avant de regagner les Etats-Unis où elle coule une retraite paisible.

Aujourd'hui, avec près de 8 000 visiteurs par an, Berenty reste une étape incontournable sur la route du Grand Sud. L'occasion d'observer en toute liberté le bon millier de lémuriens, diurnes et nocturnes, qui peuplent la réserve. *Lemur catta, Lemur fulvus rufus* (gidro) *Propithecus verreauxi* (sifaka), *Microcebus murinus* (tsidy), *Lepilemut leucopus* (sonygika)... le petit monde d'Alison Jolly tel que raconté dans son livre de souvenirs : *Lémuriens, seigneurs, savants fous et rois aux sagaies : Petite histoire de Berenty à l'extrême-sud de Madagascar* (2010, L'Harmattan) reprend vie sous nos yeux. ■

Alain Eid
Contact sur www.nocomment.mg



Photo : Bernard Wong

La réserve reçoit toujours des scientifiques étrangers : ici, un ornithologue de Kyoto.

MUSÉE DE L'ANDROY

La réserve naturelle de Berenty accueille également le musée Arambelo, dédié aux arts et traditions populaires Antandroy. *Arambelo*, qui signifie littéralement « charbon de vie », fait référence à un important rituel local où le père bénit avec de la cendre et de la salive le fils qui quitte le foyer pour aller chercher fortune ailleurs. Inauguré en 1995, le musée a été conçu sous la supervision de deux spécialistes du Grand Sud, les anthropologues Georges Heurtebize et Sarah Fee. C'est dire que rien n'a été laissé au hasard dans cette plongée au coeur de la culture du peuple Antandroy ou « ceux qui vivent dans les épines ». Artisanat traditionnel, instruments de musique, objets à usage divinatoire, rites funéraires ou de circoncision, toute la culture antandroy est présentée ici sur deux niveaux. La pièce à l'étage est plus axé sur le travail des femmes, notamment le tissage des linceuls et la fabrication de bijoux, avec même la reconstitution d'une authentique maison antandroy. Le musée est ouvert tous les jours de 8 heures à 18 heures. La visite de la réserve de Berenty est organisée depuis Fort-Dauphin par la Société hôtelière et touristique de Madagascar (SHTM). On peut passer la nuit dans l'une des 27 chambres ou bungalows du Berenty Lodge. L'entrée est gratuite pour les locaux et les groupes scolaires.

Association
ROSES
&
BAOBAB®
Les inoubliables dont vous rêviez
Pour la Promotion de l'Art Malgache
Oeuvres d'Art Uniques
Asso. Roses et Baobab Madagascar
PM
info@rosesetbaobab.com
www.rosesetbaobab.com
Rue des 77 Parlementaires - Antsahavola
261 (0) 32 40 615 60
261 (0) 33 14 699 90



La Robinsonnade

Installé sur l'île aux Nattes, au sud de Sainte Marie, depuis 2007, Matthias Chergui, l'homme aux vingt surnoms, vous convie à un havre de paix digne du Tarzan ou Robinson Crusoé qui sommeillent en nous. Un cabanon tout confort sur un arbre perché, surplombant l'océan tel un mirador à baleines...

L'Indien, Tarzan, Robinson, Crocodile Dundee, autant de pseudonymes à l'image du personnage Matthias Chergui, gérant depuis 2007 de La Robinsonnade sur l'Île aux Nattes (Nosy Nato). Ces surnoms se sont posés sur lui tout au long de sa vie, exaltant le caractère «sauvage» et baroudeur de cet enfant de la Camargue.

Depuis toujours en marge des «*sociétés réglementées*» comme il dit, il est perpétuellement à la recherche de la vie idéale en complicité avec la nature. Cela commence dans les années 80, à Beauduc, en Camargue, où Matthias construit un mirador en plein milieu de la garrigue. À cette époque «l'Indien», comme on l'appelle déjà, fréquente les Gybsy King et le milieu de la nuit avec ses paillettes et ses travers. Lassé de l'afflux touristique, il se construit un radeau avec une cabane dessus et reste seul en mer, attendant que la foule sur les plages se disperse !


Matthias Chergui, le Tarzan de Sainte-Marie ?

Matthias aime les royaumes sans sujets, la solitude des paradis précieux, il est adroit de ses mains et semble pouvoir se comparer à Robinson Crusoé. En 1990, il reste cinq mois sur une île déserte des Philippines, avec un fusil de chasse sous-marin et un aigle comme seul compagnon. Il renouvellera l'expérience six années consécutives. Trouver de l'eau, de quoi faire du feu, pêcher, chasser pour se nourrir, la vie rêvée… L'homme tout en muscle est carapacé comme son pseudo Crocodile Dundee, un véritable chasseur-cueilleur doté d'une énergie rugissante.

Son secret ? ***«L'arrêt total d'alcool et de cigarettes a eu pour effet de doubler mes capacités physiques et mentales. Le cerveau a des ressources inestimables, la volonté en est le secret»***, énonce-t-il avec son pur accent du Sud-Est de la France.

Créée il y a dix-sept ans, La Robinsonnade a évolué au fil du temps, pour aboutir aujourd'hui, en plus de ses sept bungalows, à ces deux cabanes dans les arbres. Uniques à Madagascar, ces constructions sont totalement respectueuses de l'environnement. Ici, la nature s'entrelace en toute harmonieuse avec le travail de l'homme. Dormir en surplomb de l'océan face aux baleines est en tout cas une expérience étonnante. ***«C'est bon de retrouver cette sensation naturelle de ne plus avoir les pieds sur terre, on se sent perché, on décolle.»***

Depuis, Matthias Chergui a fondé une belle famille. Sa femme Verohanta lui a offert Jahyon et Wakanda, prénoms amérindiens, puis depuis peu - «*un dérapage incontrôlé*» comme il dit avec humour - l'arrivée de Yancy. Préserver l'Île aux Nattes au point de ne pas vouloir une surafffluence de touristes, devient une gageure audacieuse, mais telle est bien la formule escale que vous propose Matthias. Alors accrochez-vous ! ■

Philippe Bonaldi
Contact sur www.nocomment.mg

SUR UN ARBRE PERCHÉ

FOSA SHOP
TANA WATER FRONT
ESTABLISHED SINCE 2007
du 10 au 15 février

A l'occasion de La Saint Valentin,
votre boutique Fosa, vous offre 15% de réduction
pour l'achat d'un article femme et d'un article homme.
Joyeuse Saint Valentin à tous les amoureux!!
020 26 377 85
fosashopmada@gmail.com Tana Water Front,Ambodivona.

Nathalie Charbonnier est depuis neuf ans la présidente de l'association humanitaire française Aïna, enfance et avenir, son bébé, puisqu'elle en est également la créatrice avec Isabelle Boursier. Pour parrainer ce bébé, Nathalie a choisi... Laurent Voulzy.

Double nationalité française et malgache, Nathalie est professeur de communication à mi-temps à La Réunion. L'autre moitié est consacrée à l'aide sociale et humanitaire. Son implication à Madagascar commence il y a une dizaine d'années par une forte volonté d'adopter, mais le tour des orphelinats lui laisse un goût amer. Elle décide alors de créer l' association Aina, enfance et avenir pour venir en aide aux enfants démunis des quartiers de Tana. Zéro euro en poche - tout à construire et à inventer.

En matière de communication, Nathalie en connaît un rayon. En quelques années, elle s'assure le soutien de la Fondation Air France et du magazine *Elle*. Le chanteur Laurent Voulzy en devient le parrain officiel, après avoir été convaincu de la pertinence de l'engagement de Nathalie. Il inaugure le premier centre d'accueil en 2008. Tout aussi fort de café, « Aina » est aujourd'hui inscrit sur la voile du bateau Jacques Vabres qui va bientôt repartir pour la prestigieuse Route du rhum. Une poupée malgache accompagnera l'équipage tout le long du parcours : Tana, Le Havre, Brésil, aller et retour.

Les débuts sont marqués par l'achat d'un terrain de 3 000 m^2 à Malaza, et la construction d'un centre d'accueil.

Voulzy lui

Les enfants n'arrivent dans la structure que sur ordonnance du juge. Actuellement, 50 enfants ont élu domicile dans ce lieu de vie protecteur, à vocation sanitaire et éducatif. L'équipe d'Aina est composée de 60 salariés malgaches, pour la plupart des professionnels en travail social : infirmiers, éducateurs spécialisés ou éducateurs de jeunes enfants, assistantes sociales.

Nathalie et son équipe, dont la conviction est renforcée par cette première réussite du centre de Malaza, décident de développer deux nouvelles structures, sur le modèle des crèches solidaires au Brésil. Les crèches d'Isotry et de Laniera voient le jour en 2011 et 2012. Pour éviter l'abandon des enfants, il faut traiter le problème à la racine : s'occuper également des situations des jeunes filles mères. Pendant que leurs enfants sont pris en charge, elles apprennent elles aussi à lire, à écrire et à compter. Des formations sont ensuite proposées : hôtellerie et restauration, couture, secrétariat pour le site d'Isotry, le site de Laniera étant plus orienté vers l'artisanat et le maraîchage biologique. Depuis un an, un projet de pisciculture en rizière est expérimenté.

Si Aina, enfance et avenir développe des projets novateurs et salutaires pour les populations les plus fragiles, sa situation financière reste précaire. Le combat quotidien des bénévoles de l'association : trouver de nouveaux parrains. La moitié des activités de l'association est financée par le parrainage de 300 personnes qui versent 20 euros par mois. Mais il en faudrait 600 pour que l'association soit autonome financièrement… ■



a dit oui !

Julien Catalan
Contact sur www.nocomment.mg



Hery RASOLOFOMANANA de l'Hôtel Colbert

***Un parcours sans faute sur le terrain, à défaut de formation hôtelière, lui a valu de gravir un à un tous les échelons pour finalement se retrouver à la tête des restaurants de L'hôtel Colbert, à Antaninarenina. Sa modestie désarmante n'en fait pas moins l'un des chefs les plus créatifs de sa génération, jamais à cours d'idée pour exalter le* «goût malgache».**

Depuis 2008, Hery Rasolofomanana officie à l'Hôtel Colbert comme chef exécutif des deux restaurants de l'établissement, *La Fougère* et *La Taverne*. Avant d'intégrer le prestigieux quatre-étoiles, il a été aux fourneaux de plusieurs restaurants de Tana et d'Antsirabe. En 1994, alors qu'il vient tout juste de décrocher son bac, il entre à l'*Arotel Antsirabe* en qualité de commis de cuisine, puis passe dans la foulée au *Tana Plaza*. Très vite on le retrouve à l'*Hôtel Palissandre* où il gagne ses galons de chef cuisinier, qu'il confirmera ensuite au *Neurone,* au *Panorama* et au *Kudeta*. *« J'ai tout appris sur le terrain, sans faire d'études en hôtellerie. Ma chance est d'avoir toujours été là quand un restaurant s'ouvrait »,* constate-t-il en toute humilité. Ce contemporain des chefs Lalaina et Harrison n'en est pas moins l'un des cuisiniers les plus en vue de sa génération.

Présentez-nous votre style…
Très simple, pas sophistiqué. Je mets en valeur le « naturel » dans les produits que je travaille. Je prépare les plats européens à la façon malgache.

Le genre de cuisine que vous aimez…
La cuisine malgache, sans hésitation.

Le genre de cuisine que vous n'appréciez pas…
Tout ce qui est trop épicé. Ce n'est pas que c'est mauvais – en art culinaire, la notion de bon et mauvais n'existe pas -, c'est juste que je n'aime pas beaucoup ça.

Les produits que vous aimez travailler…
Le foie gras. En entrée chaude ou froide, en plat de résistance ou en dessert, c'est toujours un réel plaisir de travailler ce produit très malléable. Sinon, les produits de la mer.

Les ingrédients récurrents de vos plats…
Les épices malgaches et la vanille du nord de l'île. Rien de plus passionnant que le goût du terroir.

Comment vous y prenez-vous pour créer un plat ?
Je m'inspire des grands chefs comme Bocuse ou Thierry Marx, mais aussi de mes collègues. Je refais leurs plats à ma façon, et c'est toujours quelque chose de neuf.

Le plat vous en êtes le plus fier…
Le Tout au chocolat que j'ai adapté à mon style. Je l'ai transformé en un vrai gâteau, sans mettre de côté le coulant du chocolat. Ce qui me fait chaud au cœur, c'est que ce sont les VIP qui viennent ici pour le commander !

Le plus beau compliment qu'on vous a fait…
«Merci, c'était délicieux», de la part de mes supérieurs hiérarchiques, collaborateurs ou confrères.

Qui sont vos modèles ?
Thierry Marx. Sinon la cheffe Henriette Andrianjaka. Son style très malgache coïncide avec tout ce que j'aime en cuisine.

Votre boisson préférée…
Thé glacé ou lait de soja. Jamais d'alcool.

À quel rythme modifiez-vous votre carte ?
Normalement, tous les six mois. Mais comme les clients sont rois, nous gardons notre carte aussi longtemps qu'ils nous la demandent…

Votre actualité ?
Pour la Saint-Valentin, nous organisons un dîner qui aura pour thème «L'amour de la gastronomie». Les ingrédients, la recette, le style de préparation et de présentation se rapporteront tous à ce thème. ■

Propos recueillis par Solofo Ranaivo

Recette du mois : Huîtres gratinées au parmesan et beurre d'herbes au Skol



Ingrédients

- 4 douzaines d'huîtres
- 25 cl de bière Skol
- 125 g de beurre salé
- 100 g de parmesan
- Herbe, sel, poivre
- 4 citrons.

Préparation

Ouvrir les huîtres et réserver. Faire réduire la bière dans une casserole, puis incorporer le beurre et les herbes hachées. Râper le parmesan, sortir les huîtres et les recouvrir de beurre. Couvrir avec le parmesan, mettre au four à 180° pendant deux minutes. Décorer, c'est prêt ! ■

PAR **HERY RASOLOFOMANANA**
DE L'**HÔTEL COLBERT**



< 1% d'alcool


INTERNATIONAL BEER
SKOL
EXCELLENT
SMOOTH TASTE
REHETRA MI SKOL 1 !

PROPOSITIONS GOURMANDES PAR



Tartare de calamar à l'exotique



Médaillon de canard et son foie gras et marmelade de pok-pok



Saucisse de caille bardée au lard et duxelles de girolle



Fruits poelés au Skol valentini

www.citroen.mg

CITROËN préfère **TOTAL**



CITROËN DS4 : ÉLÉGANCE ET SPORTIVITÉ

Garde au sol DS4 : 200mm (Garde au sol moyenne d'un SUV : 200mm)

CRÉATIVE TECHNOLOGIE

Photo non contractuelle

CITROËN

SHOW-ROOM CITROËN SODIREX à côté de la Tour ZITAL Ankorondrano - TEL: (+261) 34 02 029 77 - (+261) 34 02 073 00 - citroen@sodirex.mg

L'AVIS DE L'ŒNOLOGUE

« Second vin du Domaine Peyrat-Fourthon du Haut-Médoc bordelais, La Demoiselle d'Haut-Peyrat puise sa distinction dans sa vinification par vendanges manuelles, sa préfermentation à froid et son élevage d'un an en barrique ; barriques qui ont été alternées en neuves et anciennes pour ce cru 2007 mis en bouteille au château. C'est une démarche de production assez rare qui confère, à mon avis, l'harmonie réussie de sa rondeur et sa longueur en bouche. Idéal sur viandes grillées, volailles rôties, côtes de veau poêlées. ■

Isabelle Rakotozafy



La Demoiselle d'Haut-Peyrat Haut-Médoc 2007



DIDIER BOUCHET

DE LA SUITE 101

« Pour moi ce vin, est une révélation, un coup de cœur (un petit parmi les grands). La Demoiselle d'Haut-Peyrat 2007 retient mon attention par son bouquet fin et complexe (épices douces, fruits rouges, toasté léger). Ronde et veloutée, l'attaque ouvre sur un palais élégant et assez charnue aux fins tanins. Pour ma part je le boirai avec une viande grillée, accompagnée de gratin dauphinois, ou bien avec un poulet rôti accompagnée de purée de de pommes de terre. » ■

ALIA TUTTO ITALIA

Tana Water Front Ambodivona

034 51 251 59

033 16 222 50



Prêt à porter *Sac* *Chaussures*

LA MODE D'ITALY A PETIT PRIX

made in italy

LE COCKTAIL DU MOIS

Fired

by **Candy Club**

Allumez-moi ! Oui, tout de suite, mais à condition que ce soit pour se mettre au vert intense du Get 27, rehaussé d'un soupçon de téquila, de gin et de vodka. Avec modération, bien sûr !

Ingrédients

- Téquila
- Gin
- Get 27
- Vodka

Quantité : 3 cl de chaque.

Préparation

Décorer avec du sucre et du sirop d'orange un grand verre avec de la glace pilé. Verser les ingrédients dans le verre... et déguster. ■

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



LAINO
Le soin naturel

gamme visage
à base
de thé blanc

Favorise
l'hydratation

Lutte contre
l'inflammation

Limite l'apparition
des taches pigmentaires



Sticks lèvres

Soins des lèvres parfumés 4 grs

Adoucit et régénère les lèvres fragilisées

SANS PARABEN



gamme
gels douches
plaisirs parfumés
200 ml



Laboratoires
GILBERT

Luc et Léa
La petite puériculture ludique et chic





Sucette 2ème âge j'aime ma maman

Pour satisfaire
le besoin de succion de bébé
et pour l'aider à se rassurer et à s'apaiser.



En vente en pharmacie et dans les magasins spécialisés.

Arabesque
mode & déco
ARRIVAGE
NOUVELLE COLLECTION
Alarobia - en face de Telma
Antananarivo
032 02 303 42





Ginger Coffee Clubb

Ouvert depuis le mois de juillet dernier, le Ginger Coffee Clubb veut devenir le haut lieu de la culture urbaine à Tana. Entre prestations musicales, festivals, graffs et bonne bouffe, le Ginger Coffee est l'endroit parfait, ni trop hip ni trop hop.

SOIRÉES HIP,



« Je ne fais que ce que j'aime et je le partage », prévient Fano Ratovondrahona, le propriétaire du Ginger Coffee Clubb. Ayant baigné dans la culture urbaine pour avoir fait partie des premiers danseurs de rue, il a décidé de créer un endroit qui s'inspirerait complètement du street art, avec bien sûr musique et graffitis. « J'apprécie particulièrement la musique black des années 80 à 90, les West Coast, le New Jack ou le R'n'B. C'est très éclectique, mais aussi très festif. » Installé à Soanierana, près de la Gastronomie Pizza, le club est ouvert du mercredi au samedi à partir de 19 heures. La clientèle est très hétérogène entre les jeunes qui s'initient à l'univers urbain et les moins jeunes qui revivent ici leurs années hip hop. ***« C'est toujours sympa de voir les gens qui reconnaissent les chansons de l'époque, ça crée des liens. »*** Sur plus de 120 m², cet ancien atelier de peinture est divisé en deux parties. L'intérieur est équipé d'un bar, d'une piste de danse et bientôt d'une mezzanine. La décoration est typiquement urbaine avec les œuvres de la graffeuse Clipse Teen. À l'extérieur, le propriétaire a misé sur les coins de verdure pour apporter un peu de fraîcheur salutaire.



Contrairement aux autres clubs de la capitale, le Ginger Coffee Clubb se veut être une plateforme pour faire découvrir de nouveaux artistes grâce à son *karacover*. ***« C'est un genre de karaoké, mais uniquement avec des titres en anglais. Mais cela ne nous empêche pas d'envoyer du salegy ou du kilalaky pour faire bouger la clientèle. »*** Au niveau de la restauration, le club propose des plats abordables comme les poulets panés, le kébab et bientôt une pizza à base de pain de kébab à partir de 7 000 Ar. « La plupart des plats viennent du fast- food Ginger Chicks qui est juste à côté et dont je suis également le propriétaire. J'ai travaillé pour un Turc, je m'y connais un peu en shawarma et je compte bientôt ouvrir à partir de midi pour faire goûter ma cuisine », souligne Fano Ratovondrahona. Les boissons ne sont pas en reste comme le fameux Ginger Coffee à base de rhum gingembre, de café chaud et de caramel. Tout simplement délicieux mais avec modération !

Pour rester dans l'esprit urbain, le Ginger Coffee Clubb travaille en collaboration avec la marque de vêtements locale 2677 pour créer des blousons et des t-shirts. ***« La création locale est très intéressante en ce qui concerne le streetwear, il faut plus d'endroit comme ça pour la mettre en valeur. »*** En plus des soirées à thèmes comme les *B-Side Session, 90'S Clubbin', L'Effet Papillon* ou les *Rack City* animés par des artistes et des DJ, le club compte accueillir des festivals. Le maître des lieux précise que le Ginger Coffee Clubb est un concept évolutif et que de nombreux aménagements sont en cours. ***« Je compte mettre une piste sur le toit peut-être pour accueillir les hélicoptères (rires) ou le transformer en dancehall en plein air. Ce n'est que le début d'une grande aventure. »*** Chiche ? ■

Aina Zo Raberanto
Contact sur www.nocomment.mg

SOFITRANS DUTY FREE SHOP

Numéro 1 en Duty Free



Parfums
Coffrets
Cosmétiques
Montres
Bijoux
Cadeaux
Tabacs et alcools



} NEW {

✓Possibilité de
commande en ligne
http: //www.sofitrans-dutyfree.com



Infoline: 034 65 162 02 / 034 65 809 95

Authentique,
je l'exige

BOUTIQUES

ANKORONDRANO
020 23 247 61

ORCHID HÔTEL IVATO
020 22 449 34

HÔTEL CARLTON ANOSY
} NEW { 034 50 909 61

NOSY-BE
034 65 138 95

SAINTE MARIE
034 81 170 83

ANTSIRABE
033 09 231 01 / 020 44 487 62

VISA

Groupe SOFITRANS s.a.

Air Madagascar
the natural choice

Sukhangad Singh

Un sympathique et souriant chef indien œuvre dans les cuisines du Talinjoo, hôtel de charme implanté sur la presqu'île de Tolagnaro. Cuisine gastronomique à savourer avec vue grandiose sur le grand large.



Diplômé en management hôtelier, Sukhangad Singh a débuté sa carrière à New Delhi au sein de luxueux établissements. Après être passé par Singapour puis la France, pour se perfectionner dans les accords mets/vins, le jeune homme a découvert Madagascar à l'occasion d'une semaine indienne organisée par l'hôtel *Carlton*. *« Passionné de nature, j'ai eu le coup de cœur pour ce pays et éprouvé l'envie d'y ouvrir mon propre restaurant. »* Une opportunité se présente à Fort-Dauphin. *« J'ai animé le* Island Vibe *pendant une petite année avant que la direction du* Talinjoo *me fasse l'alléchante proposition de pouvoir créer et développer un concept de mélange de saveurs des cuisines du monde. »*

On peut ainsi déguster une sélection de tapas qui rassemble ceviche de poissons (Pérou), galettes de petits pois (Inde), aubergines grillées (Sri Lanka), bruschetta de tomates fraîches (Italie) ou encore du poulet à la singapourienne. Le chef met un accent particulier sur la présentation recherchée de ses mets. La carte gastronomique est renouvelée toutes les deux semaines afin de mettre en valeur les produits de saison. Cette cuisine inventive positionne désormais le *Talinjoo* comme l'une des références culinaires dont la réputation devrait largement dépasser les frontières du Sud-Est malgache. ■

Texte et photos : Richard Bohan



SAVEURS DU MONDE AU TALINJOO

Jet by Regg 7
my fashion
Paris
Milano
London
New York
La City Alasora + Ambatonakanga
Prêt à porter feminin
H&M ALDO MANGO promod ZARA
BENSIMON COLLECTION NAFNAF new look MORGAN Etam ESPRIT
Jet7 fashion
Jet7 fashion@yahoo.fr
032 05 125 04



Café de l'Alliance

Changement de propriétaire, mais l'ambiance est toujours là. Inauguré en novembre 2013, le Café de l'Alliance nouvelle version retrouve ses habitués, amis des arts et de la culture, sous l'oeil attentif de Fred Denat, son jeune patron. Brochettes party ou soirées ciné-club, le spectacle est aussi dans votre assiette !

Initié en 2010 par Philippe Bonaldi, le concept du Café de l'Alliance est comme toutes les bonnes idées, d'une simplicité confondante : prolonger les soirées culturelles de l'Alliance française (AF) d'Antsirabe par à un lieu



de vie attenant qui dépasse, et de loin, le service minimum de la cafétéria (toujours sympathique mais limitée en cocktails). Ce qui n'empêche pas ledit lieu de développer sa propre programmation, indépendante et complémentaire de celle de l'Alliance française. Les affiches collées aux murs témoignent de la multitude d'évènements qui se sont produits ici : soirées à thème, concerts, cabarets et karaokés s'enchaînent à un rythme régulier tout au long de la semaine. Voire à intervalles réguliers, des expos de peintures ou de photos.

Ouvert du mardi au samedi de 9 heures à 23 heures, le Café de l'Alliance mise beaucoup sur l'ambiance avec son bar, sa salle de restaurant et sa terrasse d'une capacité de 50 couverts donnant en plein sur la cour de l'Alliance française. On ne peut plus convivial les soirs d'été à l'heure des grillades party ! Pour celles et ceux qui préfèrent les ambiances plus posées, rendez-vous le jeudi soir à partir de 19 heures lorsque le café se transforme en ciné-club, avec projection de films sur écran plat et service repas. Soirée à faire absolument en famille ou entre potes !

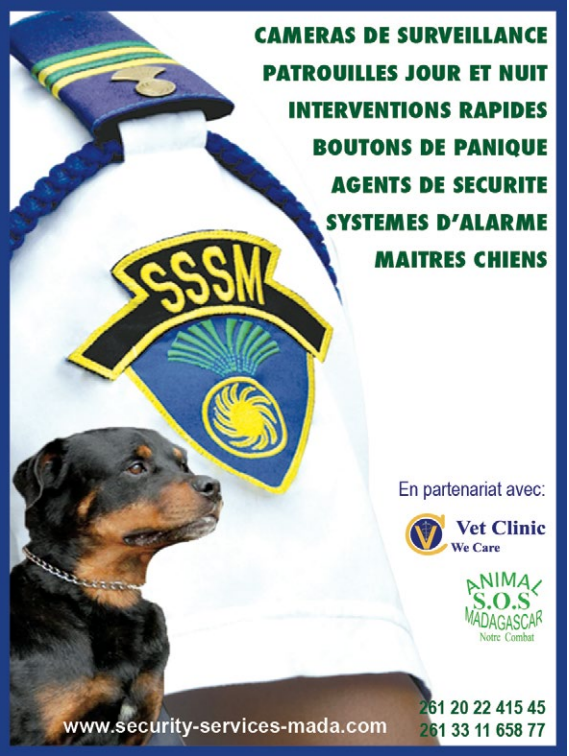
« Je ne me vante pas d'être la meilleure table de la ville, mais mes plats sont généreux et l'ambiance est assurée » commente Fred Denat dont l'accent du Sud-Ouest - il est originaire de Castres - est déjà en soi un régal. La spécialité de la maison : le mélimélo spécial Fred, un mélange de différentes saveurs du jour aux produits d'Antsirabe. Aidé de son équipe, dont l'illustrissime cuisinière Bakoly, il met un point d'honneur à ce que tous les produits soient achetés du jour.

Le restaurant décline une dizaine de plats français et malgaches en plus du plat du jour. Ce dernier, fort copieux, est proposé entre 6 000 et 8 000 ariary, et compter de 8 000 à 13 000 ariary pour les autres plats, pas du tout le coup de fusil ! Et pour finir sur une touche de douceur, offrez-vous une bonne claque en guise de dessert, une spécialité maison à base de yaourt et de confiture de saison. Le truc qui *claque* tellement bien au palais qu'on s'en reprendrait bien une autre pour la route. ■



Fred Denat, l'accent du Sud-Ouest au cœur des Hauts plateaux.

Henintsoa Mampionona
Contact sur www.nocomment.mg



Un vrai fan de Schwarzy se reconnaît à ses tablettes de chocolat et à ses gros biscotos. Tel est le cas de Maître Narindra, 13 fois champion national de bodybuilding et 12e mondial en 2012. Nourri au «Terminator» et à la protéine ultra-concentrée (sans stéroïdes ajoutées), il ambitionne de faire de Madagascar l'île des grands costauds de l'océan Indien.

Appelé Maître Narindra par ses admirateurs, ou encore Be Sandry (gros bras en argot de Tana), son nom Razafindrabeza. Un champion de bodybuilding au palmarès aussi imposant que ses tablettes de chocolat : *«13 fois champion de Madagascar et 12 fois champion d'Antananarivo»,* énonce-t-il non sans une pointe de fierté. À 35 ans, il est le papa d'une petite Christèle qu'il se plaît présentement à soulever du sol d'un seul bras, tel un géant placide de 97 kg. *«Mon papa est plus fort que le tien»,* pourra-t-elle dire plus tard à ses petits camarades, non sans arguments…

Travail, discipline, régime de vie quasi ascétique, c'est ainsi que Maître Narindra conçoit sa condition de culturiste. Un sport homologué consistant à développer sa masse musculaire dans un but purement esthétique. *«On ne juge pas la force mais l'esthétique»,* précise-t-il. Son goût des gros biscotos lui vient du temps où il béait d'admiration devant les films d'Arnold Schwarzenegger, les *Conan,* les *Terminator* : *«Des films où ça cogne avant et où ça cause après»,* se marre-t-il. Pur humour de bodybuilder car lui-même est très peu porté sur la castagne. Ce qui l'intéresse, c'est d'accéder à la parfaite maîtrise de son corps à travers beaucoup de musculation

M. BISCOTTO



Narindra et sa fille Christelle… un poids plume.

Maître Narindra

et un contrôle strict de son alimentation riche en calories et en protéines. *« Mon seul regret est d'avoir commencé à 21 ans alors qu'il est conseillé de s'y mettre à 15 ans pour en tirer tous les bénéfices, qu'on soit un homme ou une femme. »* Car les femmes s'y mettent aussi depuis les années 80, avec des stars planétaires comme Cory Everson ou DJ Wallis.

Narindra n'a que peu d'estime pour les m'as-tu-vu qui carburent aux stéroïdes anabolisants et autres hormones de croissance. *« D'une part c'est de la triche, d'autre part c'est l'infarctus garanti au bout de quelques années »*, plaide-t-il. Lui est partisan d'un bodybuilding 100 % naturel à base d'œufs, de poisson, de haricots, de pommes de terre et de légumes de toutes sortes, mais surtout pas de protéines industrielles. *« Ce qu'ils fabriquent à l'étranger et qu'ils nous servent en sachets lyophilisés, on le trouve dans nos aliments »*, ironise-t-il.

Narindra a défendu les couleurs de Madagascar en plus d'une occasion. Il s'est notamment classé 10e (sur 110) aux Championnats du monde de 2009 à Dubaï, puis 12e en Thaïlande en 2012. Le titre ultime est bien entendu celui de Mister Univers, et plus fort encore celui de Mister Olympia, créé en 1965 pour que les Mr Univers continuent à concourir et à gagner de l'argent… 200 000 dollars à la clé ! Un rêve inaccessible pour Maître Narindra compte tenu du peu d'aides que reçoivent les athlètes malgaches pour s'entraîner. Il n'en est pas moins une vraie star au pays, souvent recruté au cinéma *(Ambalamasoandro, Baraingo 2)* ou comme garde du corps pour VVIP.

Il est également moniteur à l'ASA (Ankohonana Sahirana Arenina) Body Club, établissement de l'association éponyme œuvrant pour les sans-abri. Il y entraîne une quinzaine d'élèves, assisté de Parfait Jean-Claude Andrianasolo. Pour 2014, à l'instar de l'Arnold Classic, fameuse compétition de bodybuilding permettant de gagner 100 000 dollars cash, un Hummer et une Rolex, Narindra prévoit de lancer le Narindra Classic, une épreuve sans doute moins dotée mais qu'il s'agira quand même de gagner à la force des poignets. ■

Joro Andrianasolo
Contact sur www.nocomment.mg

actual textiles

Magasin d'usine



jacadi PARIS

ROUGEGORGE LINGERIE

PETIT BATEAU

PRINCESSE tam·tam PARIS

Etam

Zone Galaxy Andraharo

032 05 277 66 – 032 07 428 38

Fille et sœur de pilotes automobiles, elle peut se vanter d'avoir toujours baigné dans l'huile de moteur. A 6 ans elle s'essayait au karting, à 10 ans remportait son premier rally virtuel, et aujourd'hui, tout juste âgée de 18 ans, vient de remporter le slalom de l'ACCT sur Peugeot 106 GTI. Vous avez dit vroum ?

En décembre dernier, tout juste âgée de 18 ans, MiniSten – Rova Raharinosy pour l'état civil – s'est classée première au rallye de l'ACCT (Association cross car de Tana)) à Imerintsiatosika, discipline slalom. Celle qui avait déjà gagné un concours de rallye virtuel à Tana en 2006, a donc prouvé que dans les vraies courses, on peut aussi compter sur elle. La valeur n'attendant pas le nombre des années, la mignonne n'a en fait commencé à faire de la piste – de la vraie – qu'en juillet dernier sur Peugeot 106 GTI et n'avait son permis de conduire que depuis deux mois quand elle a remporté l'épreuve !

Fille de Sten, le célèbre pilote de course (d'où son pseudo de MiniSten), Rova a toujours baigné dans l'huile de moteur et les roulements à billes. A 6 ans, elle a déjà son karting réservé à Imerintsiatosika et occasionnellement s'exerce au moto-cross ! Jouer de l'embrayage, alterner freinage et accélération… côté technique de slalom, elle en connaît un rayon, assumant depuis 2011 le rôle de copilote officielle de



Ministen
FAIT LE MAXIMUM !

son père. Sans parler de sa passion pour les simulations de courses façon *V-Rally* ou *Need for Speed*.

« À son âge, compte tenu du peu de temps qu'elle a passé sur les pistes, Rova est impressionnante. À croire que Sten lui a passé son gène de la vitesse », commente un pilote qui a assisté à ses premiers ronflements de moteur. Mais l'adolescente n'est pas dupe : il lui manque encore pas mal de kilomètres au compteur pour être une vraie pro. *« Sur la piste, je perds trop de temps à décider quelle manœuvre je vais utiliser, alors que chaque fraction de seconde compte. L'instinct c'est le plus dur à acquérir, mais j'ai encore le temps de progresser. »* D'autant que son frère aîné, lui-même pilote de rallye, est là pour l'épauler. Sans parler de son *« idole et amie »*, la championne de rallye Janice « Alcazaria » Raharinosy (même nom de famille, mais aucun lien de parenté) avec qui elle adore s'entraîner.

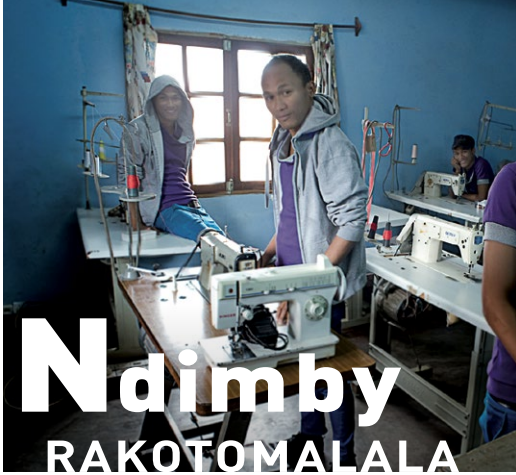
Pour autant, MiniSten n'envisage pas de faire carrière dans le sport automobile. Étudiante en commerce et marketing, elle se voit un tout autre destin, avec moins de tournants, de bifurcations et de tonneaux, c'est en tout cas ce qu'on lui souhaite. Tout dernièrement, la Fédération internationale de sport automobile a proposé pour la région Afrique des bourses d'études en sport mécanique en Europe qui permettront d'accéder à des places de pilote dans de grands clubs internationaux. MiniSten a préféré ne pas postuler même si elle avait de sérieuses chances d'être sélectionnée. C'est sans doute ce qu'on appelle suivre sa piste… ou son instinct. ■

Solofo Ranaivo
Contact sur www.nocomment.mg



Strass

GALERIE ZOOM ANKORONDRANO
VICTORIA PLAZA ANTANIMENA
www.strass.mg



Ndimby RAKOTOMALALA

Il a eu l'honneur de représenter, avec quatre autres créateurs, le savoir-faire malgache au dernier* Ethical Fashion Show. *Un salon de la mode éthique, résolument* écofriendly, *dans laquelle se reconnaît ce passionné de bémirail et de soie malgache traditionnelle.

Il a participé en septembre 2012 à l'*Ethical Fashion Show* (EFS) au Carrousel du Louvres de Paris. Quelque chose comme la grande messe mondiale de la mode



Ndimby ou l'art de se plier en quatre pour sa clientèle !

«durable», respectueuse de l'homme, de l'environnement et du particularisme des cultures locales. Une véritable fierté pour Ndimby Rakotomalala qui a pu faire connaître son pays à travers ses créations. *« Je pense que peu de mes aînés ont eu l'occasion de participer à un événement de cette ampleur. Cela m'a permis de rencontrer d'autres professionnels et de montrer que les créateurs malgaches ont leur place à l'international. Un de mes meilleurs souvenirs en onze d'expériences dans le métier. »*

Accompagné par quatre autres créateurs malgaches ayant chacun leur spécificité, le styliste a présenté ses collections tournant autour du *bémirail,* une sorte de patchwork malgache utilisé dans les campagnes pour faire des *lamba* (écharpes). Pour cela, il a mélangé le coton et la soie très réputée du village d'Ambodrabiby, traditionnellement portée par les *Andrina* (nobles). *« J'ai récupéré des chutes de tissus de la Cotona et j'ai minutieusement choisi les couleurs pour que ce ne soit pas trop folklorique. »* Résultat, des chemises, des pantalons et des blousons à la fois classes et écolos qui n'ont pas laissé le public indifférent. *« Les professionnels reconnaissent la créativité malgache mais ont quelques réticences concernant notre capacité à produire en grande quantité. C'est pour cela que j'ai créé des vêtements plus arty et en même temps du prêt-à-porter, qu'ils voient qu'on est sur tous les créneaux. »*

Spécialisé dans la mode masculine, Ndimby a commencé comme styliste en 2003 pour une comédie musicale. S'il adore jouer avec les couleurs flashy (bleu turquoise, rose, vert anis), il prend un soin particulier à l'assortiment des matières. *« Certaines ne vont pas du tout ensemble. Par exemple, le plastique et le lycra ne doivent pas être mélangés avec le coton ou le lin. C'est important car ce sont les matières qui donnent sa forme aux vêtements. »* Ndimby travaille essentiellement avec les entreprises locales, fournissant notamment des vêtements de travail, uniformes ou tenues d'hôtesses. *« Ce n'est pas le côté artistique qui est mis en avant, mais la recherche de la praticité. C'est un autre challenge, mais tout aussi passionnant. »* Président de l'Association des créateurs de mode malgaches, il ne manque pas de souligner que la plupart des stylistes locaux manquent de financements, ce qui explique le peu de défilés et le manque de créateurs nouveaux. *« Un créateur c'est un investissement. La mode c'est une industrie, c'est beaucoup d'argent en retour. Dommage qu'on n'en ait pas toujours conscience chez nous… »* ■

Aina Zo Raberanto
Contact sur www.nocomment.mg

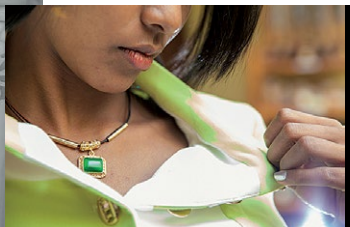
La mouche

Dedicated to Les M.P.



Photos :
Eric Razafimbelo & Linda Chan

Fancy boutique
Ensemble 575 000 Ar
Collier 17 000 Ar





Fosa
Robe In'Am
285 000 Ar

Café Coton
Chemise Exclusive
149 000 Ar

Cravate
80 000 Ar

Pantalon
119 000 Ar

Fosa
Robe Mango 135 000 Ar
Talons Gorgeous de chez **Jet7** 245 000 Ar

Talons Aldo
de chez **Jet7**
260 000 Ar


6ème SALON DU
Mariage
ET DE LA
Réception
6ème Edition
Salon du Bébé et de la Petite Enfance
Petite salle
PALAIS DES SPORT - MAHAMASINA
FÉVRIER
MARS 2014
28 Fevrier
1-2 Mars 2014
Grande salle
PALAIS DES SPORTS
Organisateurs
CANAL 7 EVENTS
HOTLINE : 034 02 407 77 / 034 11 085 60 / 034 11 085 68



Actual textile
Liquette Izane
Liquette Maïwenn










Sérénité
Miranto

Coiffure et Esthétique

Du soin
au
besoin

GATINEAU
PARIS
Skin Gold
L'ORÉAL
PROFESSIONNEL

Du lundi au samedi
De 8H à 17 H 30

Victoria Plaza Antanimena
2 ème étage
032 04 838 81 / 033 08 981 80

Shamrock
Ensemble
345 000 Ar

Chemise
95 000 Ar



Allia Tutto Italia
Robe noir Mel
299 000 Ar

Combirobe Me&me
225 000 Ar

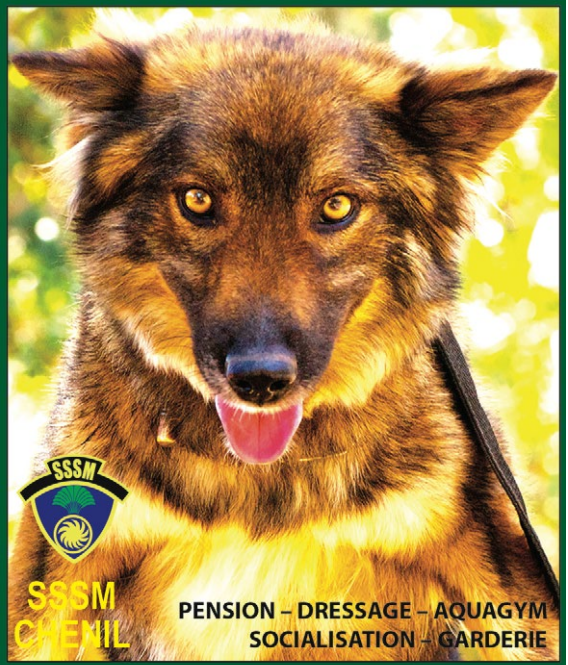


Arabesque
Chemise Carla Kops
270 000 Ar

Pantalon Carla Kops
296 000 Ar

Ceinture Esprit
85 000 Ar

Collier perle Pompom
51 000 Ar



+261 20 22 514 45
+261 33 11 658 77
security@sssm.mg

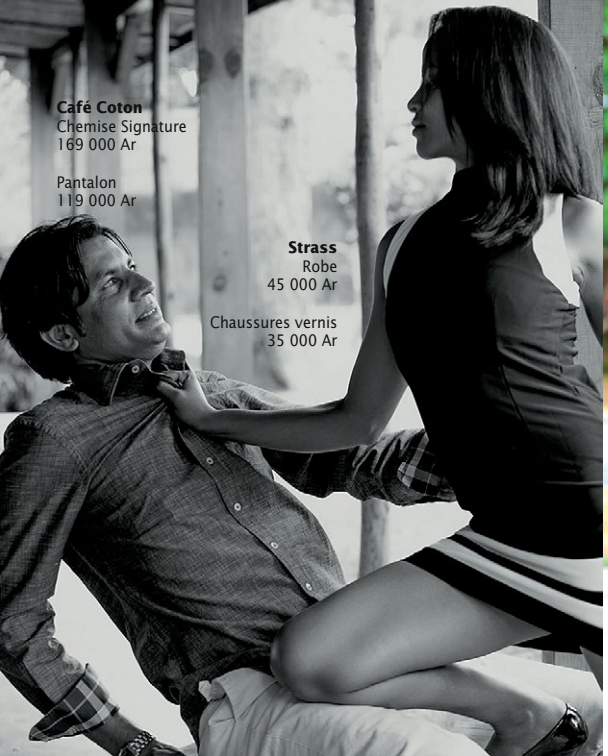
En partenariat avec:
ANIMA S.O.S MADAGASCAR Nature Conservation
Vet Clinic We Care



Gaïa (Galerie Pacom)
Top imprimé en soie
145 000 Ar

Collier multirangs
25 000 Ar

Pantalon Promod
135 000 Ar


Café Coton
Chemise Signature
169 000 Ar
Pantalon
119 000 Ar
Strass
Robe
45 000 Ar
Chaussures vernis
35 000 Ar


Dernier Caprice
Bikini Soleil sucré
60 000 Ar

Precious

Le paradis des pierres

Comme ce bijoux,
l'amour est éternel



034 01 170 39

www.preciousmada.com



Strass
Robe
35 000 Ar



Shamrock
Veste Etam 195 000 Ar
Robe 58 000 Ar



Arabesque
Pull cashmere 165 000 Ar
Pantalon Jean 115 000 Ar
Café Coton
Chemise Signature 169 000 Ar

Jet7
Robe bustier Mango
215 000 Ar

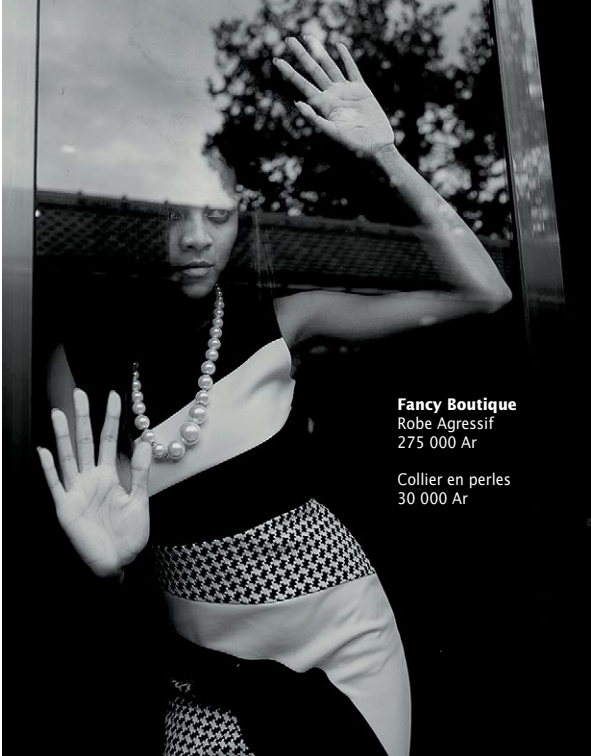
LA TUILE BETON
REDLAND
La meilleure toiture pour votre maison

Etanchéité garantie
30 ans

Solide • économique
élégante •

à partir de:
17.000 HT Ar/m²

www.tuiles-redland.com
C.BAT ZONE FORELLO - Module 19
Tanjombato - Tél: 22 466 92 - GSM: 033 11 807 60



Fancy Boutique
Robe Agressif
275 000 Ar

Collier en perles
30 000 Ar



Fosa
Robe Mango
135 000 Ar

Dernier Caprice
Ensemble
30 000 Ar



Gemey Maybelline





Dream mat mousse AE 50 042 Dark

Rouge à lèvres Color Sensational Vividls 910 Shocking Cora

Vernis à ongles Tenue & Strong 605 Hyper Jade



Remerciements : Stéphanie, Tahiry & Ravin
Prise de vue : Rotisserie Grill & Le Combava
Make-up : Ainah Matisse avec les produits L'Oréal

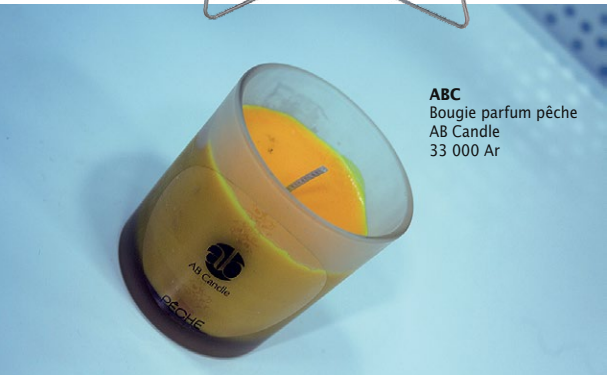

Tana Sport
Tee-shirt Nike
80 000Ar
Short Reckless
Billa Bong
160 000 Ar
Nike Free Xilla
260 000 Ar
Brassiere Rose 150 000 Ar
Short Roxy 130 000 Ar
Top Light
Breeze
85 000 Ar
Short Pro
Smooth
120 000 Ar
Tenis à talons
Gimme Kisses
300 000 Ar


Carambole
Top Rojo
37 000 Ar
Robe Soana
49 000 Ar

Malgadecor
Table à manger Élégante
5 078 000 Ar



Back to sixties!



ABC
Bougie parfum pêche
AB Candle
33 000 Ar



Luminart
Lustre bleu
450 000 Ar



Smart Living
Pot pourri Sentiflore
35 000 Ar



Brico Deco
Sticker porte
La Grande Galerie
190 000 Ar

Sanifer
Lampe de table Rider
99 000 Ar



Antiquaire de Tana
Buffet palissandre
2 500 000 Ar



Jacuzzi



Au Tana hôtel d'Antaninarenina, l'espace bien-être est équipé d'un jacuzzi. Relaxation à 35 000 Ar l'heure.



L'Hôtel du Louvres propose un moment de pure relaxation dans son jacuzzi à 50 000 Ar la séance. Prix integré dans l'Espace Détente avec piscine et hammam.

À l'eau quoi !

Les bienfaits de l'eau sont inestimables pour le corps et pour l'esprit. Être dans un jacuzzi fait partie de ces moments de détente qui procure des sensations de bien-être. Chez soi ou dans les spas, il n'est plus considéré comme un luxe mais comme un réel besoin.

Rien de mieux que de s'installer dans un jacuzzi ou bain à remous pour se détendre et échapper pendant quelques heures à la routine. Inventé en 1917 par les frères italiens Jacuzzi, le bain à remous

MAKATY®

Revendeur Agréé

Centre de Services Agréé

Apple innove toujours.

En 2013, profitez des avancées technologiques d'Apple.















www.makaty.net

Vente
Conseils
Réparation
SAV

034 04 102 87 033 07 209 06 22 257 39
immeuble Flamboyant à Ambatonakanga
du lundi au vendredi 8h30-13h /14h-18h
showroom@makaty.net

SHOW ROOM

Centre Agréé Apple depuis 1989

s'inspire de la technique des pompes hydrauliques. Il a été perfectionné par Candido, le plus jeune des frères Jacuzzi en 1956 pour soigner son fils atteint de rhumatismes. Vingt ans après, un des fils de la troisième génération Jacuzzi créé le premier système d'hydromassage. De là est née la marque Jacuzzi commercialisée depuis la fin des années 60. Aujourd'hui, c'est un élément important des centres de remise en forme. Fusion de la baignoire et de la piscine, le jacuzzi est rempli d'eau chauffée entre 35 et 40 °C qui peut être réglée manuellement ou avec une télécommande.Les bulles d'air se forment grâce à des buses à pression. Ces jets de pression sont situés à des zones stratégiques pour cibler les parties du corps. C'est cette pression combinée avec la chaleur qui permet de réaliser des massages aquatiques riches en bienfaits pour le corps : dénouement des muscles, stimulation de la circulation sanguine, dégagement des voies respiratoires, renforcement de la production de globules blancs et donc du système immunitaire. De plus, il soulage de nombreuses douleurs musculaires comme l'arthrite, la sclérose en plaques ou la tendinite. Installé à l'intérieur ou à l'extérieur, le jacuzzi apporte tout simplement bien-être et sérénité. ■

Aina Zo Raberanto
Contact sur www.nocomment.mg



brico déco

Le style qui colle à votre intérieur !



NOUVEAUTÉS

PAPIERS PEINTS & STICKERS

AMENAGER | BRICOLER | DECORER | JARDINER

Heures d'ouverture du lundi au samedi de 09h00 à 19h00 et le dimanche de 9h00 à 13h00 et **ouvert même le dimanche**

Jumbo Score Zoom Ankorondrano Antananarivo - info@bricodeco.mg - 22 308 35 - 22 308 43 - 034 07 634 94

Saint-Valentin

Fleurs, chocolats, souper aux chandelles, orchestre romantique, tout est bon pour charmer sa dulcinée le 14 février. Mais la Saint-Valentin, c'est aussi la fête du tiroir-caisse en une période réputée trop calme pour le chiffre d'affaires. Marketing de l'amour ?

La Saint-Valentin, une affaire de cœur ou de gros sous ? La grande fête de l'amour est sans doute le premier exemple de traditions remises au goût du jour - et quel goût ! - par la culture de la consommation. Peu célébrée dans l'histoire, elle est littéralement réinventée aux États-Unis, vers 1840, par les marchands de cartes et d'almanachs. En quelques décennies, les cartes de vœux ruisselantes de cœurs, d'oiseaux et de Cupidon joufflus vont envahir le marché, bientôt suivies par les bouquets de roses, et enfin le cadeau « moderne » : la fameuse boîte de chocolats ! Mais la coutume de transmettre des vers à sa dulcinée le jour de la Saint-Valentin pourrait bien avoir son origine en France avec Charles d'Orléans, le prince poète fait prisonnier par les Anglais à la bataille d'Azincourt (1415). On raconte que le jour de la Saint-Valentin, il aurait adressé depuis la tour de Londres des lettres d'amour enflammée à Marie de Clèves, qu'il épousa à son retour. Les premières cartes de Saint-Valentin… Au fait combien ça (vous) coûte une Saint-Valentin ? La très sérieuse firme internationale Runzheimer a comparé en 2003 le coût d'une soirée en amoureux dans quelques grandes capitales du monde, comprenant un dîner, une bouteille de vin, une chambre d'hôtel, un spectacle, un bijou et un parfum milieu de gamme. La capitale la plus *lovers friendly ?* Montréal avec une toute petite ardoise de 375 dollars (USD), évidemment il ne faut pas avoir peur de se les geler en février ! La ville la plus chère : Tokyo (1 145 USD), entre les deux : Paris (595 USD). De toute façon, quand on aime on ne compte pas… ■



Andoniaina Bernard

Combien tu m'aimes ?

Great Wall

Focus Dedication Specialisation

SÉCURITÉ - PUISSANCE -ÉLÉGANCE
AMÉLIORÉS



WINGLE 5 UPGRADE

MOTEUR 2.8L, 95CV
ABS, EDB, AIRBAG, DÉTECTEUR SENSORIEL DE RECUL, CUIR, LECTEUR MP3, CONNECTION BLUETOOTH, ÉCRAN 6", JANTES ALU, MARCHE-PIEDS, ROLLER BAR, POIGNÉES CHROMES, PROTÈGE-CAISSE.
DISPONIBLE CHEZ VOTRE CONCESIONNAIRE

CT MOTORS: concessionnaire auto, moto, scooter, quad et SSV pour les particuliers et professionnels

Auto: Great Wall GAC GONOW NAVECO

Moto: Kawasaki GASGAS ROYAL ENFIELD Scooters: KYMCO SSV: ARCTIC CAT

ANDRAHARO
(+261) 23 320 52 - 032 05 144 55
ct.motors.info@gmail.com
www.ctmotors.mg
Great Wall Madagascar

CTmotors
Autos • Motos • Scooters • Quads

Dany Wills

Entre grande illusion et hypnose, Serge Prost dit Dany Wills est connu comme prestidigitateur professionnel. Ayant commencé au sein des grandes compagnies de cirque internationales, il se produit dans les bars et les restaurants de la capitale pour des soirées magiques !

Un petit mot sur votre parcours ?
Je suis un enfant de la balle comme on dit, je suis de la grande famille du cirque Zavatta. J'ai commencé les spectacles à 5 ans chez les Bouglione. Ensuite, j'ai pas mal voyagé en Suisse, en Hollande, en Belgique, en Finlande, au Japon, en Guadeloupe… Aujourd'hui, à 63 ans et avec une trentaine d'années passées à Madagascar, je ne suis pas près d'arrêter mes tours. On m'appelle magicien, en fait je pratique l'illusion et la prestidigitation.

Pourquoi avoir choisi le public des bars ?
En France, je faisais déjà la tournée des bars, des cabarets et des night-clubs, c'est un monde que je connais bien. Au niveau de l'espace, c'est très adapté à mes spectacles qui alternent petite et grande illusion, close-up ou manipulation d'objets à quelques centimètres des spectateurs. Mes tours de cartes peuvent durer de dix minutes à trois heures. Ensuite, je me mets dans un coin pour des tours de cordes et de foulards où je fais participer le public.

Votre tour préféré ?
Celui du drapeau malgache qui est une de mes créations. Je mets trois bouts de tissus aux couleurs du drapeau malgache dans un petit sac noir. Ensuite, j'explique aux spectateurs la signification des couleurs. Je secoue le sac et je ressors le drapeau reconstitué. Sinon, j'adore faire de l'hypnose. Je peux aider les gens à arrêter de fumer…

Vos projets ?
Je suis en train de monter une grande illusion. Je cherche d'ailleurs une partenaire qui pourra m'aider pour le spectacle parce que c'est vraiment du travail. Je voudrais également monter une école. Par ailleurs, je continue de me produire dans les soirées, les anniversaires ou les mariages. ■



Propos recueillis par Aina Zo Raberanto
Contact sur www.nocomment.mg

Résidence
ventana

Appartements en location Disponibles à Ankadimbahoaka



GROUPE FILATEX

www.groupe-filatex.com

Confot, loisir, sécurité...



- 34 appartements de standing aux normes européennes
- 7 Lofts
- Cuisine aménagée et équipement SIEMENS
- Espace loisir dans la résidence (Piscine, Tennis)
- Espace de bien être à proximité (Salle de sport, Spa)
- Internet par fibre optique
- Parking privé
- Ascenseur panoramique
- Système de sécurité moderne

contact@groupe-filatex.com

+261 (0) 20 22 222 31

Soirée THB au Buffet du Jardin









⊕ de photos sur **www.nocomment.mg**



Airtel

et le styliste Raman aux Roches Rouges à Mahajanga











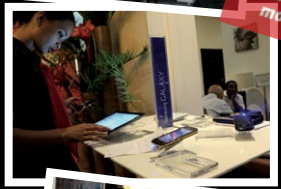
⊕ de photos sur **www.nocomment.mg**

Airtel Premier
au Calypso à Toamasina

















NOUVELLE **FORD FIESTA**
Conçue pour attirer les regards



Distribué par
MATERAUTO
Antananarivo Tél : 22 233 39 | Toamasina Tél : 53 306 96
www.materauto.com
Materauto SA
Ford
Go Further

Tana Plazza



⊕ de photos sur **www.nocomment.mg**

Café Racer Special

avec CT Motors & Royal Enfield











We ♡

PRINCESSE DU LAGON
Boutique Hotel & Spa - IFATY MADAGASCAR



Hôtel de charme de 7 chambres à Ifaty.
Situé en bord de mer avec vue sur lagon.
Piscine, fitness, Spa.

034 98 88 749
info@princessedulagon.com
www.princessedulagon.com

La Ribaudière
RESTAURANT & HOTEL

Hôtel de charme de 24 chambres à Antananarivo.
Situé au cœur de la ville.
Dans le calme d'un jardin tropical.

032 02 411 51
laribaudiere@moov.mg
www.hotel-laribaudiere.com



LE VICTORIA
HOTEL & SPA



Hôtel de charme de 20 chambres à Diego Suarez.
Une bâtisse historique près de la rue Colbert.
Spa et Beach Club.

020 82 225 44
www.hotelvictoriadiego.com

La Boussole Art Café

Restaurant - Service Traiteur
Ouvert 7/7 Midi et Soir

Wi Fi
Gratuit



La Boussole

Bar Lounge - Restaurant - Traiteur

✆ 032 07 605 03 / 22 358 10
Email : laboussole@moov.mg

La Boussole



⊕ de photos sur **www.nocomment.mg**

Paprika











paprika
RESTAURANT LOUNGE BAR



restaurant mariages
fêtes d'entreprise
traiteur séminaires
évènements familiaux
concerts CLUBBING



Route des Hydrocarbures
Face Galana Ankorondrano
Antananarivo - Madagascar
+261 34 80 756 54
facebook : paprikamadagascar

CANDY CLUB

Moov and Feeling

032 05 340 40 / 032 05 340 41 / 032 05 340 36

candyevents@hotmail.fr candy-events-madagascar.com

⊕ de photos sur **www.nocomment.mg**

Candy Club











Café de la Gare













CAFÉ DE LA GARE

• BY CHEFS AVENUE •

N'OUBLIEZ PAS
DE L'INVITER
POUR LA

SAINT VALENTIN

MENU AMOUREUX
75000 AR*
*PAR PERSONNE (HORS BOISONS)

CHANDELLES
&
LOVE SONGS

RESERVATIONS:
22 611 12 / +261 32 07 090 50

DREAMS
BILLARD - KARAOKE - BAR

Happy Valentine's Day

AVEC OU SANS VALENTIN(E)

SOIRÉE SPÉCIALE

VENDREDI 14 FÉVRIER 2014
à partir de 19h00

Wi Fi gratuit

Immeuble Grand Ciel (à côté Galerie La City)
Ivandry - Antananarivo - Madagascar

034 85 350 55 facebook.com/dreamstana

⊕ de photos sur **www.nocomment.mg**



Dreams





Ange de la nuit by SKOL ao tara...





City Grill









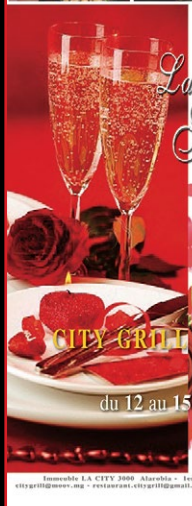






Restaurant - Bar - Lounge - Cocktail - Réception





Passez

La Saint Valentin

au

CITY GRILL RESTAURANT

du 12 au 15 Fevrier 2014 !!!

Immeuble LA CITY 3000 Alarobia - 1er étage - Lot B101 ANTANANARIVO 101
citygrill@moov.mg - restaurant.citygrill@gmail.com - (+261) 20 22 096 72 - (+261) 32 07 442 70

SERVICE TRAITEUR

séminaires - mariages - anniversaires



Le B'

RESTAURANT

✆ +261 32 04 792 45
020 22 316 86

72 Avenue Grand Didier Isoraka
Tananarive, Madagascar

lebresto@gmail.com

Le B'



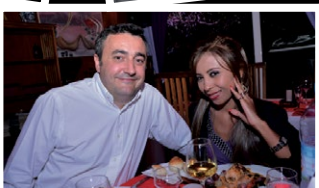














Hôtel Glacier

Restaurant - Bar - Cabaret - Hôtel



Antananarivo -Analakely
+ 261 22 202 60
www.hotel-glacier.com

Le Glacier











⊕ de photos sur **www.nocomment.mg**

Kudeta











LES JEUDIS
JAZZ
AU KUDÉTA

06 FÉVRIER
BIM
20H00
ENTRÉE LIBRE
JAZZ - FUNK - SOUL

PRÉSENTATION ALBUM SOMBIN'AINA
27 FÉVRIER
SEHENO RAMA
20H30
ENTRÉE LIBRE

KUDÉTA CARLTON
INFO@KUDETA.MG
INFOLINE 22 677 85
FB.ME/KUDETAMADAGASCAR

KUDETA

RESTAURANT - BAR LOUNGE



le carré

Rés (+261) 32 60 498 00

Le Carré











⊕ de photos sur **www.nocomment.mg**

Le Club











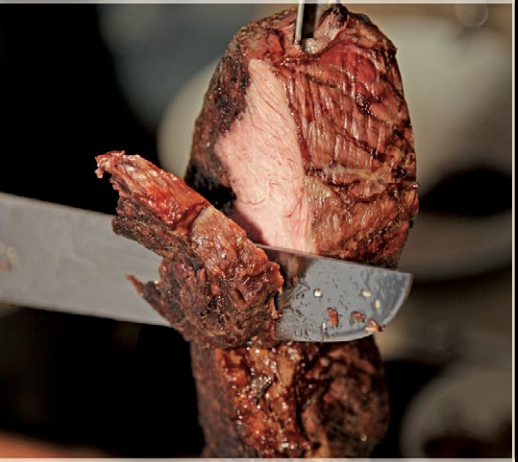


ANTANIMENA
LE CLUB

DISCOTHEQUE | BAR | RESTAURANT

INFOLINE: 032 04 666 66

LE CARNIVORE



Nouveaux horaires du Restaurant Carnivore

- Viandes a volonte

* Les vendredi, samedi et dimanche MIDI
* *Tous les soirs à partir de 18h 30

- **Fermé le Midi** (Lundi, mardi, mercredi et jeudi)

Possibilité de privatisation

**Renseignement : 22 241 98 /034 07 241 98 / 034 05 12504 ou par mail : lecarnivore@yahoo.fr

Le Carnivore











⊕ de photos sur **www.nocomment.mg**

Mojo Bar

by no comment®
www.nocomment.mg











Mojo Bar

by no comment®
www.nocomment.mg



ISORAKA
OUVERT À PARTIR DE
18H · 7JOURS/7

www.lemojo.mg
contact@lemojo.mg
034 20 343 47

WIFI by Telma

18/20H · 7JOURS/7

HAPPY HOUR

RETRANSMISSION TV D'ÉVÈNEMENTS SPORTIFS


LA SUITE
101
26,28 Rue Ratsimilaho
Ambatonakanga
Antananarivo 101
Ouvert du Mercredi au Samedi
032 11 080 80
lasuite101
www.lasuite101.com

La Suite 101

















La medina

La medina

DAY SPA

Massages du Monde
Soins du Corps et Visage
Salon de Coiffure
Sauna - Hammam
Balnéothérapie
Restaurant
Oriental Lounge - Shisha
Patisserie Orientale

Horaire : 10h - 22h
Fermeture hebdomadaire : Lundi

034 04 134 33
032 07 134 33
lamedinatana@yahoo.fr

⊕ de photos sur **www.nocomment.mg**

La Medina & La Casbah



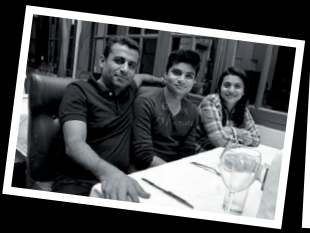








Le Rossini











LE NOUVEAU SUV **FORD ECOSPORT**
Vivez la différence



Distribué par
MATERAUTO
Antananarivo Tél : 22 233 39 | Toamasina Tél : 53 306 96
www.materauto.com Materauto SA
Ford
Go Further



LE MONTPARNASSE
BAR RESTAURANT

Route circulaire - Ampandrana
Antananarivo
levahiny@gmail.com
032 07 848 03 - 020 22 217 16



Hôtel Vahiny
Confort & Hospitalité

Le Montparnasse











⊕ de photos sur **www.nocomment.mg**

Le Louvre











Le Louvre
HOTEL & SPA - ANTANANARIVO

BUFFET
21 500 Ar
Tous les midis

Son restaurant, le 313
Restaurant

Nouvelle
carte

4 rue Philibert Tsiranana, Antaninarenina - Antananarivo
www.hotel-du-louvre.com - + 261 20 22 390 00
restaurant@hotel-du-louvre.com
Hôtel Le Louvre à Tananarive



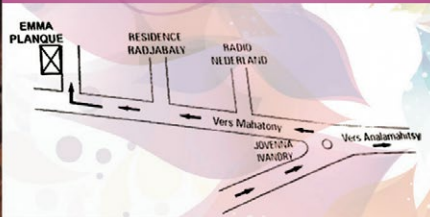


Emma Planque
Restaurant

Restaurant,
Salon privé
Chambres d'hôtes



*Du **lundi** au **samedi***
*et le **Dimanche** seulement à midi*



*II K 60 Ter Mahatony, Ivandry, Antananarivo -**Tél :** (+261) 34 07 185 70 - **Email :** emmaplanque261@gmail.com*

Welcome











" LE WELCOME "

Restaurant - Bar - Discothèque - Location salle

IPA 239 Ter A - ANOSIMASINA ITAOSY

Tél : 034 13 305 15- 033 05 305 15 - 032 05 305 15

OUVERTURE

Mercredi	14 h 00 - jusqu'à l'aube
Jeudi	16 h 00 - jusqu'à l'aube
Vendredi	14 h 00 - jusqu'à l'aube
Samedi	14 h 00 - jusqu'à l'aube
Dimanche	14 h 00 - 19 h 00

BAL DES JEUNES

Entrée gratuite pour les filles

Mercredi - Vendredi - Samedi - Dimanche
de 14 h 00 jusqu'à 18 h 00

KARAOKE

Mercredi - Jeudi - Vendredi - Samedi
de 16 h 00 jusqu'à 22 h 00

DISCOTHEQUE

de 22 h 00 jusqu'à l'aube

CABARET

SOIREE A THEME DE DANSE (OCCASIONNELLE)

02 SALONS PRIVES — DES ESPACES V.I.P — VESTIAIRE GRATUIT

VENEZ NOMBREUX !!!

PARKING GARDE - AMBIANCE ASSUREE

RÉPONSES AUX JEUX DU NO COMMENT N°48

MOTS CROISÉS — L'EAU

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
I	M	A	R	E	■	S	O	U	R	C	E
II	I	R	A	■	L	A	C	■	H	O	P
III	N	■	V	■	A	U	■	P	■	U	E
IV	E	M	I	R	■	N	■	L	A	R	E
V	R	A	N	O	M	A	F	A	N	A	■
VI	A	S	■	S	E	■	E	T	A	N	G
VII	L	■	P	E	R	D	R	E	■	T	O
VIII	E	■	L	■	S	I	■	■	P	E	U
IX	■	R	U	■	■	T	O	U	S	■	T
X	P	O	I	S	S	O	N	S	■	E	T
XI	O	C	E	A	N	■	T	A	B	L	E

SOLUTION DE L'ÉNIGME N°48

L'ombre.

ENIGME N°49

Quand on additionne l'année de naissance d'un père, celle de son fils, l'âge du père et l'âge du fils, qu'obtient-on ?

— LA MAISON —

HORIZONTALEMENT

I. Un type de logement **II.** Terminaison verbale - Instrument de serrage **III.** Les pièces de repos - Préfixe pour deux **IV.** Ils peuvent être à gaz, électriques ou à micro-ondes - Pour le repos **V.** Dévêtu - Ancienne colère - Maison d'oiseau **VI.** Rideau vertical - Napperon de table **VII.** Personnel - Pour une suite - Pronom familier **VIII.** Elima - Arête d'une montagne **IX.** Dieu égyptien - Entrée à plusieurs portes **X.** Terme de tennis - Elément intérieur d'une maison **XI.** Edredon de plumes ou de duvet - Article **XII.** La première pièce d'une maison - Démonstratif.

VERTICALEMENT

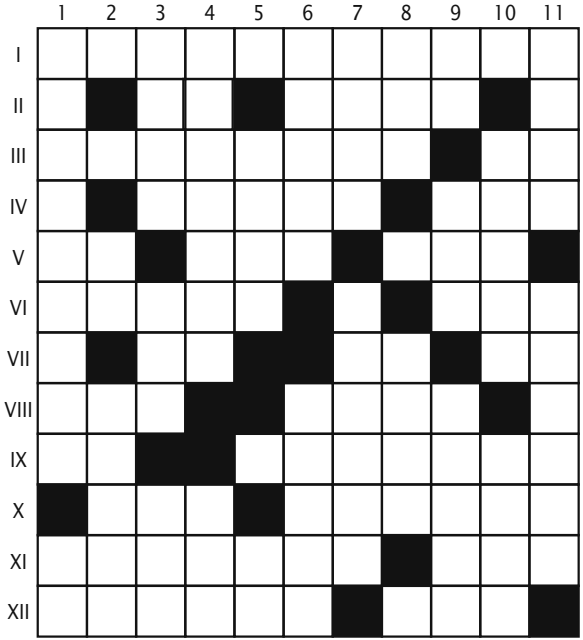
1. Pour accéder aux étages - Démonstratif **2.** Ancien do - La pièce de réception **3.** Petit oiseau - Enleva - Posséda **4.** Elément intérieur de rangement à une ou plusieurs portes - Après bis **5.** Grosse étoffe de laine de couleur brune - Personnel **6.** Notre planète - Titre de noblesse **7.** Saisons - Telle une certaine voie **8.** Maison du Sud de la France - Entêté **9.** Obtenu - Fleur royale - Elément intérieur ou extérieur pour les repas **10.** Appareil sanitaire présent dans les salles de bain - Petite terre en mer **11.** Couverture d'une maison - Eléments du précédent.



LA MINUTE NATURALISTE

La peste s'installe dans nos murs

Le ministère malgache de la Santé a établi à la mi-janvier un nouveau bilan des victimes de la peste : depuis le mois de septembre 2013, 75 personnes sont mortes sur les 319 cas détectés. Plus de la moitié des malades est touchée par la peste pulmonaire. Une forme bien plus grave que la peste bubonique ou peste noire - plus répandue à Madagascar - car elle peut tuer en trois jours. L'épidémie serait propagée par les rats, poussés vers les habitations par la déforestation incontrôlée de l'île. Privés de leur habitat naturel, les rats sont forcés à migrer vers les villages, attirés par les ordures. Ce sont les puces de ces rongeurs qui sont à la source de l'épidémie, relève en substance le site topsante.com. Le ministère de la santé de Madagascar a d'ailleurs enjoint *«les habitants à ne pas détruire les forêts car cela pousse les rats à aller dans les villages»*, souligne l'AFP. *«Chaque année, entre septembre et avril, la peste refait son apparition sur la Grande Île, à cause de conditions favorables, chaleur et humidité. Ces cinq dernières années, 450 cas annuels ont été en moyenne comptabilisés. En 2012, la peste a tué 103 personnes, et 192 en 2011»*, rappelle lemonde.fr. *«Depuis deux ans, Madagascar est devenue sur le papier le premier pays au monde touché par la peste, devant la République démocratique du Congo»*, note Christophe Rogier, directeur de l'Institut Pasteur de Madagascar (source www.ipreunion.com) ■



jeux@nocomment.mg



Talinjoo
HOTEL
Libanona

Fort-Dauphin MADAGASCAR

Ouverture nouveau showroom

SAMSUNG



MICRO SDHC 4GB OFFERTE

Appareil photo
ST150
300 000 Ar. TTC



FLIP COVER OFFERT

Galaxy S3 Mini
S3 MINI I8190
862 500 Ar. TTC



HOUSSE 11.1" OFFERTE

Notebook
NP-N1000S
990 000 Ar. TTC



FLIP COVER OFFERT

Tablette
NOTE 10.1 N8000
1 695 000 Ar. TTC

Des tarifs spéciaux*

A NE PAS RATER

*08 au 22 Fevrier 2014

Enceinte SODIM Andraharo - 020 23 244 07 / 034 07 950 58 - sodim@sodim.mg

DERNIÈRES NOUVELLES DES ÉTOILES

Fluctuat nec mergitur

VERSEAU (21 JANVIER – 18 FÉVRIER)



C'est là où ça se complique, comme on aurait pu le dire plus tôt. Là où les astrologues de l'hémisphère Nord vous expliquent doctement, les yeux dans les yeux et en fronçant les sourcils pour vous convaincre de la valeur de leurs certitudes : le Verseau symbolise le milieu de l'hiver. Ne vous vient-il pas comme une envie de renverser les tables pour les remettre dans le même sens que notre monde ? D'autant que vous n'avez jamais craint de jeter à bas quelques idées reçues en réfutant les arguments de l'astrologue du Nord par des évidences du Sud. Faut-il pour autant jeter le bébé avec l'eau du bain et le laisser filer au gré des ruissellements provoqués par les fortes pluies ? Soyez ironique, oui, sans aller jusqu'au mépris. L'ironie est l'arme des forts, le mépris est celle des faibles et se retourne souvent contre ceux qui l'utilisent. Votre intelligence est assez vive, assez fine, pour connaître la frontière qui les sépare, aussi mobile que les nuages dans le ciel et soumise à des caprices équivalents. Sinon qu'il est, ici, question de personnes et de leur relatif sens de l'humour ainsi que de la capacité variable à encaisser les critiques. De la nuance, de la nuance. Et vous pourrez affirmer, tels les Romains de l'antiquité, quelles que soient les précipitations, les ruissellements, et qu'il y ait ou non un bébé dans le bain : *Fluctuat nec mergitur*, c'est-à-dire : Il est battu par les flots, mais ne sombre pas. ■

Ravatobe

LE CASINO DU CARLTON
VOUS SOUHAITE



...TOUS LES JOURS
À PARTIR DE 9H:
JEUX TRADITIONNELS,
MACHINES À SOUS,
POKER CLUB.

CONTACTS : +261 34 05 308 05
WWW.CASINO-MADAGASCAR.COM

Be my **Valentine**



/ Avia malala !

/ Sois ma Valentine !

Voambolana / Vocabulaire */ Vocabulary*

Maso / yeux / *eyes*
Phonétique : màss
Sofina / oreilles / *ears*
Phonétique : souffna
Vava / bouche / *mouth*
Phonétique : vàva
Tarehy / visage / *face*
Phonétique : taré
Fo / cœur / *heart*
Phonétique : fou

Expression

1- Maso mijery tsy mitondra mody.
Phonétique : màss mdzérr tss mtoundjà moudi.
Le regard ne ramène rien à la maison.
Give a look for something doesn't give you a right to get it home.
Explication : C'est la phrase d'excuse des pauvres gars qui se font choper par leur compagne en train de mater une belle plante. Comme quoi le regard ne fait que donner envie. Toucher avec les yeux, comme on dit.

2- Manao sofina mpivaro-bilany
Phonétique : mànàow souffna mpivàrrblànn.
Littéralement, faire l'oreille des vendeurs de marmites, autrement dit la sourde oreille.*To look like a deaf person.*
Explication : on dit souvent que les vendeurs de marmites n'entendent plus rien, tellement ils sont habitués au bruits des marmites qui s'entrechoquent. Du coup, s'il y a querelle dans le couple, c'est encore le mieux pour éviter de répondre aux questions gênantes. Il n'y a pas pire sourds que ceux qui ne veulent pas entendre.

3- Am-bava tsy tia fa am-po taralila.
Phonétique : Ambàvà ts tìi fà àmpou tàràlìla.
Mes paroles te détestent, mais mon coeur t'adore.
My words hate you, but my heart adores you.
Explication : La haine c'est de l'amour. Méfiez-vous ! Une personne qui guette à longueur de temps ce que vous faites et qui se met à parler de vous à tort et à travers à ses amis exprime le contraire de ce qu'il ressent. Autrement dit : je vais te faire la peau, mais je t'ai dans la peau !

4- Izay tiana mitombo tarehy.
Phonétique : zé tìinà mtoumbou taré.
Quand on aime une personne on s'habitue à son visage.
When we love one person we used to his face.
Explication : Tout le monde est à la recherche de l'âme soeur ou espère le coup de foudre, mais souvent, bizarrement, le conjoint est tout le contraire de ce qu'on recherche. Mais ça marche comme ça et on finit par s'habituer à l'aimer. Comme d'habitude...

5- Aza midera vady fito taona.
Phonétique : àzà mdérà vàd fitt taownn.
Ne présumez pas de votre conjoint après sept ans.
Don't stand up for your groom after seven years.
Explication : On dit souvent que l'amour dure sept ans. Or, même après sept ans de vie commune, on constate qu'on est toujours surpris par son conjoint. Et la tendresse, bordel !

6- Aza atao fitia varavarana, tiana ihany fa atositosika.
Phonétique : àzà mànaow fftìì vàràvàrànn, tìinà iàànn fà atousstousska.
Ne prenez pas votre conjoint pour une porte.
Don't make your love as loving a door, to push it quite in a daytime.
Explication : Une porte tu la pousses tous les jours et elle revient à sa place,ton conjoint tu le pousses à bout et il ne revient plus. Bref, faut pas pousser ! ■

Natacha

OuiOui en Malgachie

par Philippe Bonaldi

CHOCO-PAPAYE

Ce n'est que trois mois plus tard que la chance m'a souri. Un large sourire comblé de chance que l'on ne voit que dans les publicités. Trois mois d'attente, tel est le temps estimé pour une graine à produire son fruit. Le fruit du travail d'avoir su attendre sans impatience, une chance heureuse et bien arrosée où vient se greffer naturellement le désir. Le désir grimpe le long du tuteur laissant découvrir peu à peu dans la verdure du feuillage en fouillis le jeune fruit coloré. L'éclosion jaillit.

C'était en janvier dernier, un jeu-concours des biscuits Choco-Lu. Il y avait cinq questions qualificatives à solutionner. J'avais soigneusement découpé aux ciseaux le coupon-réponse, je l'avais posté le jour même en n'oubliant pas de bien revérifier mes réponses. Je me souviens d'une question sur l'origine du cacao et surtout la question subsidiaire qui demandait d'imaginer un slogan pour le lancement des nouveaux « Choco-Papaye ». Cette dernière question départageait les gagnants et offrait au vainqueur un billet d'avion pour Madagascar. Pays de Malgachie.



J'avais à cette époque répondu à pas mal de jeux offrant des voyages. J'étais alors en pleine

crise de sortie de mon corps, d'ouverture de frontières externes et de chakras internationaux. J'avais misé sur la chance en dépensant une partie de mes petites économies en collant des timbres pour répondre à tous ces jeux concours. J'incitais Gus et Grand-Père à manger les gâteaux à jeux, les sardines à cadeaux, les cassoulets concours et à toutes les épiceries qui offraient des voyages. Pour « Choco-Papaye », j'avais réfléchi plus que d'habitude, comme quoi on peut de temps à autre surpasser son cerveau et activer la machine à neurones. Aujourd'hui, c'est officiel, j'ai gagné la Malgachie !

C'est marqué noir sur blanc sur le diplôme signé et tamponné par l'huissier de justice des Choco-Lu. Mon nom et mon prénom en gros caractères avec les félicitations de l'ensemble de l'entreprise. « Choco-Papaye si bon pour les papailles, si bon pour les mamailles, les tatailles et toute la marmaille ! » Ce slogan, je l'avais pondu après des heures de recherche intérieure. Au départ je râlais qu'ils n'aient pas sorti le Choco-Citron car j'avais trouvé cette belle accroche publicitaire : « Choco-Citron, c'est bon pour tonton, c'est bon pour Gaston et tous les lardons ! »

C'est de ce slogan que je me suis inspiré pour gagner Madagascar. Aujourd'hui je suis un peu fier de faire la une de *Choco-Entreprise,* de devenir le représentant officiel des Choco-Papaye à travers le monde. Également, il ne faut pas le nier, j'ai le sentiment profond d'avoir mérité ce cadeau bonus car il a fallu faire preuve de sagesse avec moi-même. J'ai tout fait pour m'auto-réclamer un lot de consolation, un lot de chance comme une prière en mon nom. C'est comme si j'avais passé tout mon temps en salle de gym cérébrale. Il faut savoir que l'opportunité est un muscle à part entière. Ce muscle de la chance n'existe pas dans les manuels d'anatomie. Il est invisible chez les kinés, introuvable en massage et en acupuncture, totalement transparent en chirurgie neurologique et pourtant, et pourtant il est en moi comme un triceps à moteur, un talent d'Achille, une prolongation de moelle épineuse. Le muscle de l'opportunité c'est un couloir de chance, une tranchée artère qui se creuse avec des pelles mécaniques, de bonnes pioches et de l'engouement musculaire. On pourrait construire des villes avec de la sagacité. Madagascar, j'arrive. La Malgachie, accueille-moi comme une batterie rechargée à bloc, accueille-moi comme un enfant en plein éveil, comme un réveil qui bipe, comme une heure qui sonne.

TROUILLOMÈTRE

J'ai maintenant des cheveux aux moustaches, mais petit problème, je n'ai jamais pris l'avion. Rien que d'y penser, j'ai les poils et la chair de poule cocotte. Même une poule aurait peur de monter si haut. Cela dépasse l'entendement de dépasser les nuages. C'est vrai, il n'y a rien de naturel pour un gallinacée ou un humain de voler aussi loin du poulailler.

J'ai peur. Peur du vertige, de s'envoyer en l'air. Peur du commandant de bord, celui-là même qui bat de l'aile et qui s'endort. J'ai peur de traverser les nuages en coton polochon, peur du ressort qui pète et la chute du matelas, du siège éjectable qui coince et surtout du parachute qui ne s'ouvre pas.

Après avoir passé tant de temps à faire ce fameux vide en moi afin de préparer cet envol, me voilà condamné à avoir peur de lui. C'est tout de même un comble que le serpent se morde la queue, que mon front ait des sueurs de poule mouillée juste à la pensée d'un Boeing.

Pile poil, j'ai peur de l'avion le jour de l'anniversaire de mon âge de raison. Cette peur, je m'en serais



bien passé. C'est un malaise qui ne fait pas mal. La peur est inoffensive aux niveaux des plaies, elle provoque juste des sueurs frontales. En effet, on reçoit des jets entiers de trouille. Les autos tamponneuses de la fête foraine ont éclairé ma vision de la peur et m'ont aidé sur la manière la plus sage de la canaliser.

Les trouilles, je les imagine bien telles des corbeaux noirs à réaction. Ils auraient un grand bec rouge comme une pointe de carlingue rouge. Les trouilles volent toujours par meute, en file indienne, par horde chronologique. De plein fouet elles te rentrent dans le cerveau au compartiment « trouillomètre ». Il s'agit d'une case secrète du cerveau, la case trembleuse. Après cette invasion neurologique, elles avancent par une autre passerelle métallique et rentrent dans la case « aviation ». Ainsi, les trouilles remplissent toutes les cases en s'entassant comme un foie gras dans un bocal jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de lumière. On l'appelle la case noire qui donne la trouille des avions, une sorte de boîte noire en aéromodélisme.

C'est une période pour moi où il faut que je me contienne, que j'arrive à dépasser cette peur de la hauteur pour ne penser qu'au cadeau des usines Choco-Lu. Je m'aère la tête en regardant la vieille mappemonde aux pieds chromés. Rêveur, je pointe du doigt le pays des Malgaches. Cela remplit mon index en entier. Puis, avec mon auriculaire je touche l'Afrique par le canal du Mozambique. Je navigue avec mes doigts, je n'y crois pas : quelle belle surprise, ce beau départ, je suis à deux doigts de partir !

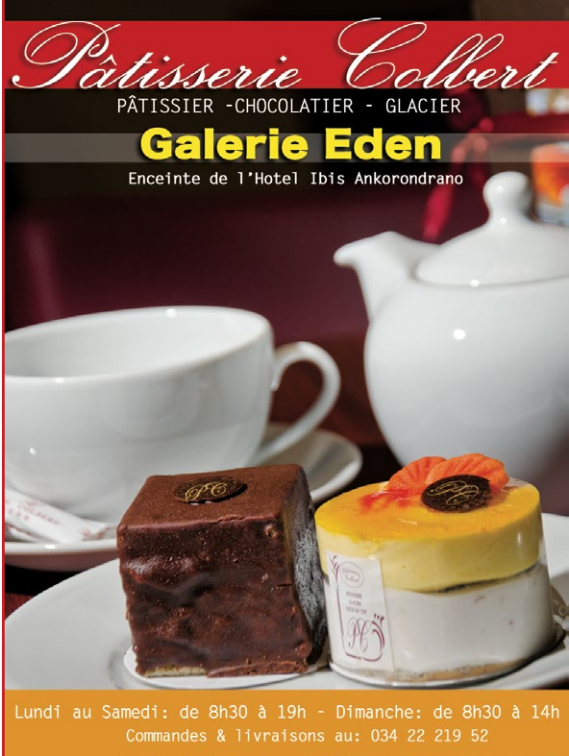
Le bonheur fait oublier le stress. La preuve en est qu'il suffit que je pense à mon voyage pour que j'en oublie son

décollage. Et puis dans tout cela, il y a les préparatifs qui occupent beaucoup l'esprit. L'annonce officielle de mon départ à Gus et Grand-Père, l'empaquetage du sac à dos, les choses à ne pas oublier, sans parler des choses à oublier aussi. « Un envol, c'est comme un départ dans tous les sens du terme. » À l'est, au nord, en haut, en bas… partir c'est s'en aller un peu.

Les philosophes et les écrivains en ont beaucoup déjà parlé. Guy de Maupassant, autant que je m'en souvienne, dans *Vol au-dessus d'un nid de coucou* raconte son périple qu'il décrit comme une route sur laquelle il marche. Victor Hugo dans *Le Rouge et le Noir* parle également du traumatisme des couleurs de l'envol, notamment quand il symbolise l'arc-en-ciel dans son voyage en ballon en 45 jours. Chopin, lui aussi, a tapé la même chose sur sa machine à écrire dans *Lettre à Élise*.

L'envol, c'est le passage à l'âge mur, c'est l'oiseau du nid, c'est le matelas du lit, c'est la valeur sûre du fruit mur. Après avoir passé ce cap essentiel, vient la débrouille. Je fais bien en sorte d'avoir connaissance de mes appuis pour ne pas trébucher. Je peaufine le réglage de mon adaptation à la suspension avant.

Dérouiller la débrouille, bien graisser, colorer l'arc-en-ciel, décoller, verrouiller les embrouilles, démarrer l'essentiel, s'envoler… Je chante à tue-tête ce texte. Je le fredonne en m'inspirant d'une musique imaginaire tonitruante, genre *Shit Of The Movie Star* des Beatniks Paradise, la version *live* au Japon. La musique motive les neurones de l'envol, surtout la musique « *Good trip-hop* ». Le trip-hop, c'est hop le trip ! Bienvenue dans le voyage à fond la caisse mondial. ■



ANTANANARIVO

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

A **AERO PIZZA** : 020 22 482 91 MVola airtel ▪ **AINA HOTEL** : 020 22 630 51 ▪ **AKOA** : 020 22 437 11 MVola airtel ▪ **ANJARA HOTEL** : 020 22 053 79 ▪ **ANJARY HOTEL** : 020 22 279 58 ▪ **ARIRANG** : 020 24 271 33 ▪ **ARLEQUIN** : 034 05 929 40 MVola ▪ **(L')ART BLANC** : 020 22 422 20 ▪ **ATLANTIS** : 020 24 642 71 MVola airtel ▪ **AUBERGE DU CHEVAL BLANC** : 020 22 446 46 ▪ **AU BOIS VERT** : 020 22 447 25 ▪ **AU JARDIN D'ANTANIMENA** : 020 22 663 91 ▪ **AU TRIPORTEUR** : 020 22 414 49 ▪ **AU N'IMPORTE QUOI** : 034 01 341 21 B **(Le) B'** : 020 22 316 86 MVola ▪ **(Le) BASMATI** : 020 22 452 97 ▪ **(La) BASTIDE BLANCHE** : 020 22 421 11 ▪ **BATOU BEACH** : 034 09 500 03 MVola airtel ▪ **BESOA I** : 020 22 210 63 MVola ▪ **BESOA II** : 020 22 248 07 MVola ▪ **BISTROT 21** : 032 45 816 89 ▪ **BLACK PEARL** : 034 20 888 21 MVola ▪ **BOOLY FRONTIERE** : 020 22 205 17 MVola ▪ **(La) BOUSSOLE** : 020 22 358 10 ▪ **(Le) BRAJAS HOTEL** : 020 22 263 35 ▪ **(Le) BUFFET DU JARDIN** : 020 22 632 02 MVola airtel ▪ **(Le) BUREAU** : 033 41 590 60 C **CAFE CHARLY RESTAURANT (CARLTON)** : 020 22 517 31 MVola airtel ▪ **CAFE DE LA GARE** : 020 22 611 12 MVola ▪ **CALIFORNIA** : 032 50 269 68 MVola ▪ **(LE) CARLTON HOTEL** : 020 22 260 60 MVola airtel ▪ **CASINO COLBERT** : 020 22 208 11 ▪ **(Le) CELLIER (HOTEL COLBERT)** : 020 22 202 02 MVola ▪ **CH'LUIGGY** : 033 37 051 41 MVola airtel ▪ **CHALET DES ROSES** : 020 22 642 33 MVola ▪ **CHANTACO** : 020 22 346 45 ▪ **(La) CHAUMIERE** : 020 22 442 30 ▪ **CHEZ AINA GUEST HOUSE** : 033 14 565 54 ▪ **CHEZ ARNAUD** : 020 22 221 78 MVola ▪ **CHEZ FRANCIS** : 020 22 613 35 ▪ **CHEZ JEANNE** : 020 22 454 49 MVola ▪ **CHEZ LORENZO** : 020 22 427 76 MVola airtel ▪ **CHEZ MAXIME** : 020 22 431 51 ▪ **CHEZ SUCETT'S** : 020 22 261 00 ▪ **CHILLOUT CAFÉ** : 034 06 003 78 MVola ▪ **CITY GRILL** : 020 23 096 75 MVola airtel ▪ **CITY PIZZA** : 020 24 165 85 ▪ **COFFEE BAR** : 020 22 279 09 ▪ **COFFEE TIMES** : 034 25 991 42 MVola airtel ▪ **(LE) COLBERT HOTEL** : 020 22 202 02 MVola ▪ **(Le) COMBAVA** : 020 23 584 94 ▪ **COOKIE SHOP** : 032 07 142 99 ▪ **CREPERIE LE PHARE** : 020 26 323 28 MVola airtel D **DIVINA** : 034 43 241 22 MVola ▪ **DREAMS KARAOKE** : 034 81 350 55 E **ELABOLA AEROPORT IVATO** : 033 37 251 09 MVola ▪ **EMMA PLANQUE** : 034 07 185 70 MVola ▪ **EPICURE** : 034 07 185 49 MVola F **FIRST FASHION CAFÉ** : 032 84 628 99 MVola ▪ **FLEUVE ROUGE** : 033 04 069 86 airtel ▪ **(Les) FLOTS BLEUS** : 020 24 614 17 ▪ **(La) FOUGERE (HOTEL COLBERT)** : 020 22 202 02 MVola ▪ **FRING'ALL** : 020 22 229 13 G **GASTRO PIZZA** : 033 14 025 54 MVola airtel ▪ **(Le) GLACIER HOTEL** : 020 22 340 99 MVola airtel ▪ **(LE) GRAND MELLIS HOTEL** : 020 22 234 25 ▪ **(Le) GRAND ORIENT** : 020 22 202 88 ▪ **(Le) GRILL DU ROVA** : 020 22 627 24 MVola ▪ **(Le) GRILL DU SAINT LAURENT** : 020 22 354 77 ▪ **GUEST HOUSE MANGA** : 020 24 606 78 H **HAPPY DAYS** : 033 86 200 42 MVola airtel ▪ **(Les) HAUTES TERRES** : 020 22 255 53 ▪ **HAVANNA CAFÉ** : 034 14 954 69 ▪ **HEDIARD** : 020 22 283 70 MVola ▪ **HOTEL BRETON** : 020 24 194 77 MVola ▪ **HOTEL DE FRANCE** : 020 22 213 04 ▪ **HOTEL DE L'AVENUE** : 020 22 228 18 I **IBIS HOTEL** : 020 23 555 55 MVola airtel ▪ **(L')ILE ROUGE** : 032 45 507 34 ▪ **INDIA PALACE (Antaninarenina)** : 020 26 408 16 MVola ▪ **INDIA PALACE (Tsiazotafo)** : 033 12 563 73 MVola ▪ **INFINITHÉ** : 032 03 888 88 MVola ▪ **IN SQUARE** : 034 07 066 40 MVola airtel ▪ **ISLAND CONTINENT HOTEL** : 020 22 489 63 MVola ▪ **IVATO HOTEL** : 020 22 445 10 ▪ **IVOTEL** : 020 22 227 16 MVola J **JAO'S PUB** : 034 41 213 33 MVola airtel ▪ **(Le) JARD'IN** : 032 40 098 64 MVola ▪ **(Le) JARDIN DU RAPHIA** : 020 22 253 13 airtel ▪ **JASMIN HOTEL** : 032 07 539 04 ▪ **(Le) JEAN LABORDE** : 020 22 330 45 ▪ **JED ONE** : 032 02 142 MVola ▪ **JET CLUB** : 034 79 361 56 MVola K **KARIBOTEL** : 033 15 629 33 MVola airtel ▪ **KUDETA LAPASOA** : 034 74 645 52 MVola ▪ **KUDETA LOUNGE BAR** : 020 22 611 40 MVola ▪ **KUDETA URBAN CLUB** : 020 22 677 85 MVola airtel L **LA CASBAH** : 034 05 134 33 MVola ▪ **LA PLANTATION** : 020 22 335 01 MVola airtel ▪ **LA SUITE 101** : 032 11 080 80 ▪ **LA TABLE D'EPICURE** : 020 22 359 83 ▪ **(Le) LAC HOTEL** : 020 22 447 67 MVola airtel ▪ **LANTANA RESORT** : 020 22 225 54 MVola airtel ▪ **LAVAZZA** : 032 05 045 72 MVola ▪ **LE BED** : 034 98

Un grand merci à nos partenaires et diffuseurs :)

telma Ces établissements acceptent MVola Mobile Money

airtel Ces établissements acceptent airtel money

ANIMAL S.O.S MADAGASCAR

Notre Combat

route d'Ivato
020 22 415 45
032 05 411 77
033 12 411 77
animalsos@sssm.mg

TRUE LOVE IS IN THE EYES OF YOUR DOG

TROUVEZ L'AMOUR DANS LEURS YEUX





En partenariat avec:

SSSM

Vet Clinic
We Care

Et de généreux donateurs !

www.animalsos-mada.com

888 71 ▪ **LE BELVEDERE HOTEL** : 034 16 950 79 ▪ **LE BRETAGNE** : 033 40 957 87 ▪ **LE CARNIVORE (Restaurant)** : 032 05 125 04 MVola airtel ▪ **LE CARRÉ** : 032 60 498 00 MVola ▪ **LE CLUB** : 020 22 691 00 ▪ **LE COIN DU FOIE GRAS** : 034 07 924 83 ▪ **LE GAROOGAR** : 033 71 534 51 MVola airtel ▪ **LE KASS'DALL** : 034 15 110 47 MVola airtel ▪ **LE KIWI** : 033 87 454 56 MVola ▪ **LE LOUCHEBEM** : 020 22 488 88 MVola ▪ **LE WELCOME** : 034 13 305 15 MVola ▪ **LES HERONS** : 033 06 194 65 MVola ▪ **LGM** : 032 95 408 04 MVola ▪ **(LE) LOGIS HOTEL** : 020 26 244 43 MVola ▪ **LOKANGA HOTEL** : 034 14 555 02 MVola ▪ **L'ORION** : 034 84 129 29 MVola ▪ **(Le) LOUVRE HOTEL** : 020 22 390 00 ▪ **L-SENS** : 032 07 609 18 MVola **M** **MAD'DELICES** : 020 22 266 41 MVola ▪ **MADA HOTEL** : 033 23 717 07 airtel ▪ **MAKA AKOO (Fast Food)** : 034 20 501 27 MVola airtel ▪ **(La) MEDINA** : 034 04 134 33 MVola ▪ **MENHIR** : 020 22 243 54 MVola ▪ **MERCURY HOTEL** : 020 22 300 29 airtel ▪ **MOJO BAR by no comment®** : 034 20 343 47 MVola ▪ **MONTPARNASSE (Bar Restaurant)** : 020 22 217 16 MVola ▪ **(La) MURAILLE DE CHINE** : 020 22 230 13 MVola airtel **N** **NERONE** : 020 22 231 18 airtel ▪ **NIAOULY** : 020 22 627 65 MVola ▪ **NOSY SABA (Hotel)** : 020 22 434 00 **O** **O! POIVRE VERT** : 020 22 213 04 ▪ **(L')OASIS (HOTEL CARLTON)** : 020 22 260 60 MVola airtel ▪ **OLD N°7** : 032 72 200 07 MVola ▪ **ORCHID HOTEL** : 020 22 442 03/05 ▪ **ORIENTAL** : 033 87 111 11 ▪ **ORIENT'HALLES** : 032 05 105 10 ▪ **OUTCOOL** : 033 12 12 624 ▪ **OZONE** : 020 24 749 73 **P** **(Le) PALANQUIN** : 020 22 485 84 ▪ **(Le) PALLADIOS** : 020 22 373 38 ▪ **(LE) PALLISSANDRE HOTEL** : 020 22 605 60 ▪ **PALM HOTEL** : 020 22 253 73 MVola ▪ **PANORAMA HOTEL** : 020 22 412 44 MVola ▪ **PAPRIKA** : 034 80 756 54 MVola airtel ▪ **(Le) PAVILLON de L'EMYRNE** : 020 22 259 45 ▪ **(Le) PETIT VERDOT** : 020 22 392 34 ▪ **PILI PILI DOCK** : 020 26 299 42 MVola ▪ **PIMENT CAFÉ** : 020 24 509 38 MVola airtel ▪ **PLANETE** : 020 22 353 82 MVola airtel ▪ **POURQUOI PAS (Restaurant)** : 032 02 548 04 ▪ **(Les) POUSSES POUSSES DU RAPHIA** : 020 24 782 79 ▪ **PRESTO LOUNGE** : 034 05 610 53 MVola ▪ **PRESTO PIZZA (Antsahabe, Tana Water Front, Analamahitsy)** : 034 19 610 49 MVola **R** **RADAMA HOTEL** : 020 22 319 27 MVola airtel ▪ **RAPHIA HOTEL Ambatonakanga** : 020 22 253 13 airtel ▪ **RAPHIA HOTEL Isoraka** : 020 22 339 31 airtel ▪ **RATATOUILLE (Artisan Boulanger)** : 034 41 731 32 MVola ▪ **(Le) REFUGE** : 020 22 448 52 ▪ **(Le) RELAIS DE LA HAUTE VILLE** : 020 22 604 58 MVola airtel ▪ **(Le) RELAIS DES PLATEAUX** : 020 22 441 22 MVola ▪ **(Le) RELAIS DU ROVA** : 020 22 017 17 ▪ **(La) RESIDENCE** : 020 22 417 36 MVola ▪ **RESIDENCE DU ROVA** : 020 22 341 46 ▪ **RESIDENCE LA PINEDE** : 032 07 235 58 ▪ **RESIDENCE RAPHIA** : 020 22 452 97 MVola ▪ **RESTAURANT SNACK PK9** : 034 66 407 49 ▪ **(La) RIBAUDIERE** : 020 24 215 25 MVola ▪ **RIVIERA GARDEN** : 020 24 792 70 MVola ▪ **(Le) ROSSINI** : 020 22 342 44 MVola ▪ **ROTISSERIE-GRILL** : 032 11 222 07 ▪ **ROVA Hotel** : 020 22 292 77 **S** **(LE) SAINT ANTOINE HOTEL** : 033 21 597 19 MVola ▪ **(LE) SAINT GERMAIN HOTEL** : 033 25 882 61 ▪ **(Le) SAINT LAURENT** : 020 22 354 77 ▪ **(Le) SALOON** : 033 19 139 10 ▪ **SAVANNA CAFE** : 032 07 557 45 MVola airtel ▪ **SHALIMAR Antsahavola** : 020 22 260 70 MVola ▪ **SHALIMAR HOTEL** : 020 22 606 00 MVola ▪ **(Le) SHANDONG** : 020 22 319 81 MVola airtel ▪ **(Le) SIX** : 033 15 666 66 ▪ **SPUMA GLACE** : 034 07 179 63 ▪ **SUCETT'S** : 020 22 261 00 ▪ **SUNNY GARDEN** : 020 22 323 85 ▪ **SUNNY HOTEL Amparibe** : 020 22 263 04 ▪ **SUNNY HOTEL Ankorondrano** : 020 22 368 29 **T** **(La) TABLE DES HAUTES TERRES** : 020 22 605 60 ▪ **TAJ HOTEL** : 020 22 624 10 ▪ **TAMBOHO** : 020 22 693 00 ▪ **TANA ARTS CAFE** : 034 15 610 56 MVola ▪ **TANA HOTEL** : 020 22 313 20 ▪ **TANA PLAZZA HOTEL** : 020 22 218 65 ▪ **(La) TAVERNE (HOTEL COLBERT)** : 020 22 202 02 MVola ▪ **TERRASSE EXOTIQUE** : 020 22 244 09 ▪ **(La) TERRASSE DE TYDOUCE** : 020 24 522 51 MVola ▪ **(La) TERRASSE DU GLACIER** : 020 22 202 60 MVola ▪ **TIMGAD** : 020 22 327 42 MVola airtel ▪ **TOKO TELO** : 020 24 657 47 MVola ▪ **(Le) TRAM** : 020 26 388 28 ▪ **TRANO BONGO HOTEL** : 020 22 461 32 MVola airtel ▪ **TRANOVOLA** : 020 22 334 71 airtel **U** **URBAN CAFE** : 033 11 258 66 airtel **V** **VAHINY HOTEL** : 020 22 217 16 MVola ▪ **VANGA GUEST HOUSE** : 020 22 442 33 ▪ **(Le) VANILLA (ORCHID HOTEL)** : 020 22 442 03/05 ▪ **(La) VARANGUE** : 020 22 273 97 ▪ **(La) VILLA** : 020 26 254 73 ▪ **VILLA IARIVO** : 020 22 568 18 ▪ **VILLA VANILLE** : 020 22 205 15 ▪ **VOHITRA PARADISA** : 034 01 807 78 **Z** **ZEBU ORIGINAL BISTROT** : 020 22 299 97 ▪ **ZENITH HOTEL** : 020 22 290 05 MVola

BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

A **ADAN** : 034 26 381 83 ▪ **ALIA TUTTO ITALIA** : 033 16 222 50 MVola ▪ **ALL SPORT Tana Water Front** : 020 22 644 09 ▪ **ALLURE FASHION** : 033 25 780 84 MVola ▪ **AMBIANCE ET STYLE** : 034 05 101 72 ▪ **AMPALIS** : 034 19 227 85 ▪ **ARABESQUE** : 032 02 303 42 MVola ▪ **ARTS ET MATIERES** : 020 24 522 51 ▪ **AT HOME** : 020 22 446

38 ▪ **AUDACE LINGERIE** : 032 70 710 44 ▪ **ANTIQUAIRES DE TANA (Tana Water Front et Behoririka)** : 032 07 174 50 B **BEBE A BORD** : 034 07 281 72 airtel ▪ **BESPOKE** : 034 05 060 64 Mvola ▪ **BIJOUTERIE AMRATLAL** : 020 22 263 03 airtel ▪ **BIJOUTERIE MANOU Analakely** : 020 22 612 25 Mvola airtel ▪ **BIJOUTERIE MANOU Antaninarenina** : 020 22 256 64 Mvola ▪ **BIJOUX OREA** : 020 22 678 15 ▪ **BIJOUTERIE PALA** : 020 22 225 01 ▪ **BLACKWEAR** : 032 04 558 89 Mvola ▪ **La BOUTIQUE DE V** : 032 07 001 32 ▪ **BRICO DECO** : 020 22 308 35 Mvola airtel ▪ **BYZANCE** : 032 05 233 30 C **CAFE COTON** : 020 22 302 09 Mvola ▪ **CARAMBOLE** : 020 22 207 40 ▪ **CARAMIEL** : 033 11 364 09 ▪ **CARPETURC** : 034 03 521 09 ▪ **CLEA BOUTIQUE** : 032 07 604 48 Mvola airtel ▪ **CLEMENTY** : 020 22 364 90 Mvola ▪ **CMH** : 020 23 322 26 ▪ **COUP DE CŒUR** : 032 89 461 45 Mvola ▪ **COURTS Ankorondrano** : 020 22 550 25 Mvola airtel ▪ **COURTS Tanjombato** : 020 22 576 76 Mvola ▪ **COURTS 67 HA** : 020 22 336 64 Mvola ▪ **CRISTAL CADEAUX** : 020 22 365 42 Mvola D **DECI-DELA Ankorondrano** : 032 05 00 274 ▪ **DECI-DELA Ivato** : 032 11 00 277▪ **DECI-DELA Route Circulaire** : 032 05 00 272 ▪ **DECI DELA Tana Water Front** : 032 11 00 278 ▪ **DECO FRANCE** : 020 22 293 72 ▪ **DERNIER CAPRICE** : 034 21 160 93 ▪ **DREAM STONES TRADING** : 034 07 185 83 ▪ **DRESS CODE** : 034 20 555 99 ▪ **DUTY FREE** : 034 07 189 30 ▪ **DUW 1203 - Dago Urban Wear** : 034 01 083 67 ▪ **ELEKTRA** : 034 45 520 75 E **ELLE'M** : 034 26 381 83 ▪ **(L')EMPIRE DU MARIAGE** : 033 02 688 88 ▪ **ESPACE BIJOUX** : 020 22 311 85 Mvola airtel ▪ **ETHNIK Shop** : 020 22 611 40 ▪ **ETINCELLE** : 034 08 430 72 ▪ **EVASION DECO** : 033 18 607 97 airtel F **FANCY BOUTIQUE** : 020 22 308 89 ▪ **FEMININE** : 034 60 647 38 Mvola airtel ▪ **FIFTH AVENUE** : 034 05 031 15 airtel ▪ **FINAL TOUCH** : 033 02 402 82 Mvola airtel ▪ **FOSA SHOP Tana Water Front** : 020 26 377 85 ▪ **FOSA SHOP Isoraka** : 020 26 243 91 ▪ **FRAGILE (Ankorondrano et Smart Tanjombato)** : 034 02 110 72 ▪ **FUN MOBILE** : 032 05 079 79 ▪ **FUSION RAY** : 020 22 636 28 Mvola G **G.I. (Gentleman Individuel)** : 034 02 783 60 Mvola airtel H **HAZOMANGA** : 032 02 527 43 Mvola airtel I **IMAGE** : 034 08 884 90 Mvola airtel ▪ **IS'ART GALERIE** : 033 25 148 71 ▪ **IVAHONA (Boutique)** : 032 05 090 02 ▪ **IVAHONA (Maison)** : 032 05 090 06 J **JAVA** : 032 59 987 82 Mvola ▪ **JINA CHAUSSURES SMART** : 034 02 395 70 Mvola airtel K **KAPRICE Tana Water Front** : 034 08 031 75 ▪ **KIDORO (Literie)** : 020 23 628 84 ▪ **KIF DAGO** : 033 78 151 99 ▪ **KIVAH&CO** : 032 05 874 35 ▪ **KLUNG MALAGASY Mode Junior** : 034 03 015 06 ▪ **KIOSK à BIJOUX** : 033 15 830 43 airtel ▪ **KOKOLOKO Isoraka** : 033 08 443 19 ▪ **KRISTEL BOUTIQUE** : 032 40 457 15 Mvola ▪ **KRYS OPTIQUE Gare Soarano** : 020 22 211 02 Mvola ▪ **KRYS OPTIQUE Score Digue** : 020 24 229 97 Mvola ▪ **KRYS OPTIQUE Zoom Ankorondrano** : 020 22 318 38 Mvola ▪ **KUDETA BOUTIQUE** : 034 74 645 52 Mvola L **L'ADRESSE** : 034 03 004 55 Mvola ▪ **LA CAVERNE** : 034 01 109 82 airtel ▪ **LA CITADINE** : 032 05 509 48 Mvola ▪ **LA COUR CARREE** : 032 05 090 06 **LA ROMANCE** : 033 15 536 85 ▪ **LA TOURISTA** : 034 87 003 87 ▪ **LE 7EME CIEL** : 034 84 642 56 Mvola ▪ **LE MONDE DE BEBE** : 034 07 219 84 ▪ **LFL MADAGASCAR** : 020 24 265 74 ▪ **LUMIN'ART** : 020 22 431 34 M **MADESIGN** : 020 22 245 50 ▪ **MAFIOZZO** : 034 02 645 93 Mvola airtel ▪ **MAKI COMPANY** : 020 22 207 44 ▪ **MALGADECOR** : 020 23 691 98 ▪ **MAMA BENZ** : 032 05 777 74 ▪ **MAXI TUNING** : 032 11 00 345 ▪ **MEGASTORE by CLEMENTY** : 020 22 204 26 ▪ **MISS SIXTY** : 033 11 479 82 ▪ **MOISELLE** : 034 11 187 60 Mvola airtel ▪ **MOTOSTORE** : 034 07 179 57 ▪ **MY SPACE** : 020 26 381 83 ▪ **MY WORLD FASHION DESIGN** : 034 11 605 54 N **NEW BALANCE** : 034 31 693 10 Mvola ▪ **NEW MAN** : 032 11 00 278 ▪ **NEW STYLE** : 034 18 247 32 Mvola ▪ **NIL MEUBLE** : 020 22 451 15 Mvola O **OCEAN TEXTILE** : 020 26 388 26 Mvola ▪ **OH PAS CHER** : 034 93 219 42 Mvola ▪ **ON ABI** : 020 22 558 59 Mvola ▪ **OUTSIZE** : 020 24 532 33 Mvola P **PAGE 2** : 034 16 751 84 ▪ **PAGE 2 SMART** : 034 16 751 12 ▪ **PAPARAZZI** : 020 22 567 71 Mvola airtel ▪ **PHILAE DECO** : 020 22 427 21 ▪ **POINT MARIAGE** : 020 24 537 66 ▪ **PRECIOUS** : 034 01 170 39 ▪ **PRETTY WOMEN** : 032 03 209 03 ▪ **PRO PNEU** : 020 22 265 16 Q **QUE DU BONHEUR** : 034 84 049 46 ▪ **QUINCAILLERIE 2000** : 020 22 333 82 Mvola R **REGAL SHOES** : 020



24 773 52 ▪ **RIVES GAUCHE** : 033 02 275 81 ▪ **ROSES ET BAOBAB** : 032 40 615 60 ▪ **ROUGE DESIR** : 033 25 780 84 Mvola S **SAMCKOWA** : 020 22 260 40 ▪ **SAMSUNG (Analakely)** : 020 22 295 53 ▪ **SAROBIDY MADAGASC'ART** : 033 11 642 64 ▪ **SAV TECHNO** : 034 70 613 44 ▪ **SEPT PRIX MEUBLE** : 020 22 664 79 ▪ **SERENITY PALACE** : 033 05 374 20 ▪ **SHAMROCK** : 020 22 549 82 ▪ **SHOP STYLE** : 034 04 915 01 Mvola airtel ▪ **SOBEK** : 020 24 166 41 ▪ **SOPHIA BOUTIQUE** : 034 12 869 95 ▪ **STOP MARKET** : 034 36 818 00 ▪ **STORES & VOILES** : 020 22 292 30 ▪ **STRASS** : 034 97 464 00 Mvola ▪ **SUCCES FOU** : 032 44 054 35 T **TANA SPORT** : 034 07 755 55 Mvola ▪ **TANT POUR ELLE** : 034 96 723 00 Mvola ▪ **TATTI WATTI** : 034 02 016 64 Mvola airtel ▪ **(La) TEESHIRTERIE** : 020 22 207 40 ▪ **TIME PALACE** : 020 22 370 31 ▪ **TISHANAKA** : 032 02 200 00 Mvola ▪ **TRACCE (Boutique)** : 034 02 675 77 Mvola airtel ▪ **TRENDY** : 020 22 364 88 Mvola V **VEL'DUTY FREE** : 020 22 626 14 ▪ **VIVA DESIGN Ankorondrano** : 020 22 364 88 Mvola W **WHITE PALACE** : 020 22 669 98 Mvola Y **YOU SACS & CHAUSSURES** : 034 02 016 64 Z **ZAZAKELY** : 034 04 245 82 Mvola

SPORTS, LOISIRS

A **ACADEMIE DE DANSE** : 020 24 740 93 Mvola B **BLUELINE** : 020 23 320 10 Mvola airtel C **CANALSAT** : 020 22 394 73 Mvola airtel ▪ **(Le) CARLTON FITNESS CLUB** : 020 22 260 60 poste 1503 Mvola airtel D **DREAM'IN** : 020 24 265 71 F **FITNESS CLUB** : 034 05 360 51 Mvola ▪ **FORM +** : 020 26 394 98 Mvola G **GASY QUAD** : 032 12 600 00 I **INGA** : 032 02 260 42 ▪ **IVOKOLO Centre culturel d'Ivandry** : 032 63 291 06 L **LE CHAT'O** : 034 23 033 33 Mvola ▪ **LE C.O.T.** : 032 05 085 40 ▪ **LECTURES ET LOISIRS** : 020 22 325 83 Mvola O **OXYGEN FITNESS & SPA** : 034 14 240 22 P **PARABOLE MADAGASCAR** : 020 23 261 61 airtel S **SALLE DE SPORT (Immeuble Aro Ampefiloha)** : 020 26 296 27 ▪ **STUDIO 101** : 032 57 984 04 T **TANA PAINT BALL** : 032 28 798 24 ▪ **T-TOON** : 034 40 612 50

COMMUNICATIONS, AGENCES

A **AGENCE FAACTO** : 020 23 297 64 ▪ **AGENCE GRAND ANGLE** : 020 22 549 95 ▪ **AGENCE NOVOCOM** : 020 23 557 47 ▪ **AGENCE TAM TAM** : 020 22 218 70 ▪ **AIRTEL MADAGASCAR** : 033 11 001 00 airtel ▪ **AK...TV** : 020 22 385 41 M **MACADAM** : 020 22 640 68 Mvola R **RLI Radio** : 020 22 290 16 S **SERASERA MADAGASCAR** : 034 29 223 00 T **TEKNET GROUP** : 020 22 313 59 Mvola

AGENCES DE VOYAGE, TOURISME

A **AIR FRANCE** : 020 23 230 23 Mvola ▪ **AIR MADAGASCAR** : 020 22 222 22 Mvola airtel ▪ **AIR MAURITIUS** : 020 22 359 90 C **CAP MADA VOYAGES** : 020 22 610 48 ▪ **CORSAIR** : 020 22 633 36 D **DILANN TOURS MADAGASCAR** : 032 05 689 47 Mvola ▪ **DODO TRAVEL** : 020 22 690 36 M **MALAGASY Travel** : 032 41 526 51 ▪ **MERCURE VOYAGE** : 020 22 237 79 N **NOOR VOYAGES** : 034 05 020 90 Mvola O **OFFICE NATIONAL DU TOURISME** : 020 22 660 85 Mvola S **STA Aviation** : 032 73 369 81 ▪ **TAMANA TOUR OPERATOR** : 034 20 660 00



SALONS DE BEAUTÉ, PARFUMERIES

A **APHRODITE** : 020 22 540 48 ▪ **AMAZONE CITY** : 032 05 252 36 ▪ **AMAZONE SMART** : 020 22 462 12 ▪ **AQUA VILLA** : 032 07 648 42 Mvola ▪ **ARIA BEAUTÉ** : 020 22 642 69 Mvola ▪ **ASMARA MASSAGE** : 033 24 324 10 ▪ **ATELIER DE HAUTE COIFFURE** : 032 04 259 82 B **BELLISSIMA (Esthétique & Coiffure)** : 034 17 404 41 Mvola C **CANELLE** : 034 11 134 33 ▪ **CENTRE VANIALA** : 020 22 538 82 Mvola airtel ▪ **COCOONING** : 034 36 327 27 Mvola ▪ **COLOMBE MASSAGE** : 020 24 763 11 ▪ **COYOTE GIRL** : 033 14 657 20 E **ESTETIKA** : 020 22 201 27 Mvola airtel F **FELINE Ankadivato** : 020 22 288 20 Mvola ▪ **FELINE BEAUTÉ Zoom** : 020 22 364 94 Mvola airtel ▪ **FLEURS de BEAUTÉ (Salon de beauté)** : 020 24 354 97 ▪ **FLORIBIS** : 032 05 819 33 G **GRAINS de BEAUTÉ** : 020 22 445 26 H **HARMONY BEAUTY** : 032 47 361 03 Mvola airtel I **INTERLUDE** : 033 18 529 31 M **MAJOREL** : 020 22 253 29 P **PASSION**

PRINCESSE BORA LODGE & SPA



SEJOURS VOL COMPRIS A PARTIR DE **919.000AR**

* PACKAGES WEEK END & SEMAINE au départ de Tana &Tamatave

Tel : 261 32 07 09 048 / 261 20 57 040 03

www.princesse-bora.com

BEAUTÉ : 020 22 252 39 ▪ **PELE MECHE COIFFURE** : 034 17 268 59 MVola ▪ **PROGDIS** : 020 23 256 10 R **RAINBOW BEAUTY** : 020 22 310 95 MVola ▪ **REGINA'S BEAUTY** : 020 26 289 24 MVola S **SILHOUETTE** : 020 22 544 14 ▪ **SOFITRANS** : 020 22 223 30 T **TARA'S COIFFURE** : 032 05 438 51 MVola Y **YVES ROCHER** : 020 22 475 20 MVola

SANTÉ

A **ASSISTANCE PLUS** : 020 22 487 47 C **CTB** : 032 78 488 42 MVola ▪ **CTB AMBOHIMANARINA** : 020 22 450 61 MVola O **OPHAM** : 034 74 644 23 MVola P **PHARMACIE DE LA DIGUE** : 020 22 627 49 MVola ▪ **PHARMACIE HASIMBOLA** : 020 22 259 50 MVola airtel ▪ **PHARMACIE METROPOLE** : 020 22 200 25 MVola airtel ▪ **VETCARE** : 020 26 409 55 ▪ **VET CLINIC** : 020 22 415 45 MVola

ENTREPRISES, INSTITUTIONS

A **ABC** : 020 22 423 49 MVola airtel ▪ **ALLIANZ** : 020 22 579 00 ▪ **ASSIST Aviation** : 034 07 185 98 MVola ▪ **ASSIST DST** : 020 22 426 88 MVola ▪ **ASSOCIATION ITALIENNE A M/CAR** : 020 26 228 00 ▪ **ATW** : 020 22 610 42 ▪ **AURLAC** : 033 37 043 36 B **BHL MADAGASCAR** : 020 22 208 07 MVola ▪ **BRASSERIE STAR** : 020 22 277 11 MVola ▪ **BRUGASSUR** : 020 22 228 62 C **CANDY EVENT** : 034 05 355 51 ▪ **CRAAM** : 034 19 508 61 D **DHL** : 020 22 428 39 MVola airtel ▪ **DIRICKX** : 020 22 446 60 MVola E **EXOFRUIMAD** : 020 22 457 96 MVola F **FILATEX** : 020 22 222 31 G **GROUPE SMTP** : 020 22 442 20 MVola H **HENRI FRAISE FILS & CIE** : 020 22 227 21 MVola ▪ **HESNAULT MADTRANS** : 020 22 618 33 I **ID MULTIMEDIA** : 020 23 297 64 ▪ **IFM (ex-CCAC)** : 020 22 213 75 ▪ **ISCAM** : 020 22 224 88 MVola ▪ **IN CONCEPT** : 020 24 388 56 J **JOCKER MARKETING** : 020 22 685 48 MVola airtel L **LFL FOOD MADAGASCAR** : 020 24 265 75 ▪ **LYCEE FRANCAIS (TANA)** : 032 21 416 90 M **MICROCRED (Ambodivona)** : 020 22 316 35 MVola airtel ▪ **MICROCRED (Tsaralalana)** : 020 22 264 70 MVola airtel ▪ **MICROCRED (Ambohibao)** : 020 22 446 56 MVola airtel ▪ **MICROMANIA** : 020 22 558 60 S **SARL REGENCY (Passeport VIP)** : 034 64 937 00 MVola ▪ **SOCIETE FANIRY SARL** : 020 22 554 09 ▪ **SOREDIM** : 020 22 239 27 T **TAG IP** : 020 22 524 54 MVola ▪ **TECHNIBAT** : 032 07 223 76 U **UCODIS** : 020 22 210 13 ▪ **UNICEF** : 020 22 674 97 ▪ **UNIVERSITE ACEEM** : 020 26 098 61 MVola V **VET CLINIC** : 020 22 415 45 MVola ▪ **VIMA** : 020 22 330 93 MVola X **X CHANGE** : 020 30 889 99 MVola airtel

CONCESSIONNAIRES

C **CONTINENTAL AUTO** : 020 22 644 42 MVola ▪ **CT MOTORS** : 020 23 320 52 airtel I **INFINITY** : 034 14 000 19 MVola M **MADAUTO** : 020 23 254 54 ▪ **MATERAUTO** : 020 22 233 39 airtel ▪ **MOTOSTORE** : 020 22 600 00 O **OCEAN TRADE** : 020 23 303 03 MVola S **SICAM** : 020 22 229 61 ▪ **SODIREX** : 020 22 274 29 T **TRACES (Motos)** : 032 05 340 49 MVola

PHOTOS

D **DMT PHOTO Score Digue** : 032 02 046 32 ▪ **DMT PHOTO Antaninarenina** : 020 22 622 19 ▪ **DMT PHOTO Analakely** : 020 22 611 00 ▪ **DMT PHOTO Ankorondrano** : 032 62 796 36 ▪ **KODAK** : 032 62 796 36

IMMOBILIERS

A **ASSIST IMMOBILIER** : 020 22 422 90 MVola F **FIRST IMMO** : 020 22 368 68 MVola G **GUY HOQUET** : 032 07 173 17 I **IMMO CONSEIL** : 020 22 622 22 P **PROMO-TANA** : 020 22 617 50 R **ROKA IMMO** : 032 07 848 02

SERVICE RAPIDE

M **MALAKY** : 032 45 383 32 MVola

PAYSAGISTE

P **PARADISE GARDENS / PHYTO-LOGIC** : 034 11 333 45 MVola

MATÉRIELS INFORMATIQUES

M **MAKATY** : 034 04 102 87 MVola P **POLYGONE** : 020 22 306 20 MVola airtel ▪ **PREMIUM INFORMATIQUE** : 032 05 115 00 S **SHARP STORE** : 020 22 422 94 T **TECHNOLOGIES ET SERVICES** : 020 23 258 12 MVola

ANTSIRABE

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

A **AU RENDEZ-VOUS DES PECHEURS** : 020 42 492 04 ▪ **AUBERGE JENNY** : 020 44 990 22 **B** **BAR L'INSOLITE** : 032 02 158 14 ▪ **BOULANGERIE MIRANA** : 020 481 20 **C** **CHEZ DOM** : 033 11 954 29 ▪ **CHEZ SEN** : 034 64 603 39 ▪ **COULEUR CAFE** : 032 02 200 65 ▪ **COYOTE CAFE** : 020 44 484 54 ▪ **CRISTAL HOTEL** : 034 44 916 09 MVola airtel **F** **FLOWER PALACE HOTEL** : 034 14 870 01 airtel **H** **HOTEL CHAMBRE DES VOYAGEURS** : 020 44 979 38 ▪ **HOTEL DES THERMES** : 020 44 487 61 ▪ **HOTEL HASINA** : 020 44 485 56 airtel ▪ **HOTEL IMPERIAL** : 020 44 483 33 MVola ▪ **HOTEL LE TRIANON** : 020 44 051 40 ▪ **HOTEL RESTAURANT DIAMANT** : 020 44 488 40 ▪ **HOTEL RETRAIT** : 020 44 050 29 ▪ **HOTEL VATOLAHY** : 020 44 937 77 ▪ **HOTEL VOLAVITA** : 020 44 488 64 **L** **L'ARCHE** : 032 02 479 25 ▪ **LA VILLA HR** : 033 13 801 47 ▪ **LE CAFE DE L'ALLIANCE** : 034 43 222 26 ▪ **LE CENT DIX** : 034 98 906 00 airtel ▪ **LE COLVERT** : 034 11 937 77 ▪ **LE ROYALE PALACE** : 020 44 490 40 airtel ▪ **LE VENISE** : 020 44 938 70 **R** **RESIDENCE CAMELIA** : 020 44 488 44 ▪ **RESTAURANT POUSSE POUSSE** : 032 07 191 97 ▪ **RESTAURANT RAZAFIMAMONJY** : 020 44 483 53 airtel ▪ **RESTAURANT ZANDINA** : 020 44 480 66 **S** **SARABANDA RISTORANTE** : 034 11 900 27

SPORTS, LOISIRS

C **CANALSAT** : 032 05 276 46 MVola airtel **D** **DREAM'IN** : 034 11 086 00 **G** **GOLF CLUB D'ANTSIRABE (Club House)** : 020 44 943 87

ENTREPRISES, INSTITUTIONS

M **MICROCRED** : 032 05 367 01 MVola airtel

MAHAJANGA (MAJUNGA)

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

A **ANTSANITIA RESORT** : 020 62 911 00 **B** **BAR BACCHUS** : 020 62 237 85 ▪ **BOLO PASTA ET GLACIER** : 020 62 923 55 **C** **CAPRICE** : 020 62 244 48 ▪ **COCO LODGE** : 020 62 230 23 MVola ▪ **COTTON CLUB BAR JAZZ** : 020 62 241 30 **E** **ECO LODGE ANKARAFANTSIKA** : 034 07 560 59 ▪ **EDENA KELY HOTEL** : 034 36 577 39 ▪ **(L')EXOTIC** : 032 85 392 97 **F** **FISHING HOTEL** : 032 04 682 20 MVola ▪ **FISHING RESTAURANT** : 032 21 131 22 MVola **H** **HOTEL RAVINALA** : 020 62 240 76 ▪ **HOTEL RESTAURANT DE LA PLAGE** : 020 62 226 94 **K** **KARIBU LODGE** : 033 11 497 51 MVola **L** **LA ROTONDE** : 032 45 305 95 ▪ **LAKANA MANGA** : 034 93 634 13 ▪ **LATINO CAFE** : 033 07 746 11 ▪ **LE GUEST** : 032 86 961 61 MVola airtel ▪ **LE PALMERAIS** : 032 63 432 02 ▪ **LOOK NEISS** : 032 71 391 58 MVola airtel ▪ **LES ROCHES ROUGES** : 020 62 020 01 MVola airtel **M** **MARCO PIZZA** : 032 11 110 32 **P** **PARAD'ICE** : 032 54 431 52 ▪ **PICCOLA CORTE** : 020 62 021 94 ▪ **(LA) PISCINE HOTEL** : 020 62 241 72 **Q** **QUAI OUEST** : 020 62 233 00 **S** **SAN ANTONIO** : 032 05 244 03 ▪ **SHAKIRA** : 033 71 365 39 ▪ **SUNNY HOTEL** : 020 62 918 13 **T** **TOBANY** : 032 61 753 32 ▪ **TROPICANA** : 020 62 220 69 **V** **VILLA MENA HOTEL** : 032 40 127 58 **Z** **ZAHAMOTEL** : 020 62 919 28 MVola

BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

C **CLEMENTY** : 020 62 243 04

SPORTS, LOISIRS

C **CANALSAT** : 032 02 417 47 MVola airtel **D** **DREAM'IN** : 034 11 086 02

AGENCES DE VOYAGE, TOURISME :

L **LA RUCHE DES AVENTURIERS** : 020 62 247 79 ▪ **SKY SERVICES MADAGASCAR** : 032 05 217 40 MVola

ENTREPRISES, INSTITUTIONS

A **ALLIANCE FRANCAISE** : 020 62 225 52 **O** **ORTB** : 020 62 931 88 MVola



PHOTOS

D **DMT PHOTO** : 020 62 245 39

TOAMASINA (TAMATAVE)

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

A **ADAM & EVE** : 020 53 334 56 ▪ **ANJARA HOTEL** : 020 53 303 61 **B** **(Le) BATEAU IVRE** : 020 53 302 94 MVola airtel ▪ **(Le) BORAHA VILLAGE (Sainte Marie)** : 020 57 912 18 **C** **CHEZ LUIGI** : 020 53 345 80 ▪ **CHEZ RASOA** : 032 85 177 20 ▪ **COM CHEZ SOIS** : 020 53 345 80 **D** **DARAFIFY** : 034 60 468 82 MVola **H** **HOTEL CALYPSO** : 034 07 131 32 ▪ **HOTEL FLEURI** : 032 25 498 72 MVola airtel ▪ **HOTEL H1** : 033 28 358 33 MVola airtel **J** **JAVA HOTEL** : 020 53 316 26 **L** **L'AFFICHE** : 020 53 315 45 ▪ **LA PIROGUE** : 033 05 917 17 ▪ **LE DOMAINE DES BOUGAINVILLIERS (Mahambo)** : 032 04 011 96 ▪ **LE METIS** : 032 86 379 55 MVola ▪ **LE TII'WAI** : 034 02 123 10 MVola ▪ **LONGO HOTEL** : 020 53 339 54 MVola airtel **M** **MIRAY HOTEL** : 034 10 500 60 MVola airtel **N** **(Le) NEPTUNE** : 020 53 322 26 **O** **(L')OCEAN 501** : 032 64 147 43 **P** **PALAIS DES ILES** : 020 53 314 33 ▪ **PANDORA** : 032 46 087 36 ▪ **(Le) PILE OU FACE** : 020 53 306 53 ▪ **PIMENT BANANE** : 034 08 043 09 MVola **Q** **QUEEN'S** : 032 61 486 20 airtel **R** **(La) RECREA** : 032 04 610 71 MVola **S** **SNACK-COULEUR CAFÉ** : 032 56 298 36 ▪ **SUNNY HOTEL** : 020 53 336 11 MVola airtel **T** **(La) TERRASSE** : 034 45 016 03 **V** **(Le) VERSEAU** : 032 05 612 62 ▪ **(Le) VIP** : 034 85 794 04 MVola airtel **X** **XL BAR** : 034 07 043 09

BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO



A **ANTIDOTE** : 032 11 692 27 **C** **CLEA BOUTIQUE** : 032 07 604 46 ▪ **CLEMENTY** : 020 53 309 90 **E** **ENZO SHOP** : 033 09 409 84 **M** **MADA DUTY FREE** : 034 07 188 97 **N** **NULLE PART AILLEURS** : 020 53 325 06 airtel **T** **TNT** : 034 39 025 54 MVola

SPORTS, LOISIRS

C **CANALSAT** : 032 05 276 02 MVola airtel **D** **DREAM'IN** : 034 11 086 01 **E** **EAST ACADEMY** : 034 02 335 86

SALONS DE BEAUTÉ, PARFUMERIES

E **ESPACE BEAUTÉ** : 033 05 252 33 **L** **LA PARFUMERIE** : 032 05 252 33 **S** **SWEETIE'S BEAUTY** : 032 04 900 42 **V** **VITA BEAUTÉ** : 034 87 439 59

ENTREPRISES, INSTITUTIONS

S **STI** : 032 07 788 51

LIBRAIRIES

L **LIBRAIRIE FAKRA** : 020 53 321 30

TOLIARY (TULEAR)

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

A **ANAKAO OCEAN LODGE & SPA** : 020 22 328 60 ▪ **ATLANTIS** : 020 94 700 42 **B** **(Le) B52** : 034 05 540 48 ▪ **BAMBOO CLUB** : 020 94 902 13 ▪ **BELLE VUE HOTEL (Ambolimalaika)** : 032 04 647 22 ▪ **(LE) BO BEACH RESTO PETER** : 032 04 009 13 ▪ **(LE) BŒUF** : 032 82 614 68 **C** **CALIENTE BEACH** : 020 94 924 18 ▪ **CHEZ ALAIN** : 020 94 415 27 ▪ **(Le) CORTO MALTESE** : 032 02 643 23 **D** **DUNES IFATY** : 020 94 914 80 **E** **(L')ESCAPADE** : 020 94 411 82 airtel ▪ **(L')ETOILE DE MER** : 020 94 428 07 MVola airtel **H** **HOTEL DE LA PLAGE (Ambolimalaika)** : 032 04 362 76 ▪ **HOTEL LES PALETUVIERS** : 020 94 440 39 airtel ▪ **HOTEL MASSILIA** : 032 57 604 78 ▪ **HOTEL RESTAURANT LE PRESTIGE** : 032 02 062 61 ▪ **HOTEL RESTAURANT LA MIRA (Madio Rano)** : 032 02 621 44 ▪ **HOTEL SAFARI VEZO (Anakao)** : 020 94 919 30 ▪ **HOTEL SOLIDAIRE** : 034 02 666 60 ▪ **HYPPOCAMPO HOTEL** : 020 94 410 21 **I** **IFATY BEACH** : 020

94 914 27 ▪ **ISALO ROCK LODGE** : 020 22 328 60 J **JARDIN DU ROY / RELAIS DE LA REINE** : 020 22 351 65 ▪ **(LE) JARDIN** : 020 94 428 18 K **KINTANA GUEST HOUSE** : 020 94 930 80 L ▪ **LA BERNIQUE** : 020 94 449 87 ▪ **LALANDAKA HOTEL** : 020 94 914 35 ▪ **LA ROSE D'OR** : 032 54 355 29 ▪ **LA MAISON** : 032 07 727 47 ▪ **LE JARDIN DE BERAVY** : 032 40 397 19 M **MANGILY HOTEL** : 032 02 554 28 N **(LE) NAUTILUS** : 020 94 418 74 P **(LE) PARADISIER HOTEL** : 032 07 660 09 ▪ **PLAZZA HOTEL** : 020 94 903 02 R **(LE) RECIF** : 020 94 446 88 ▪ **RELAIS D'AMBOLA** : 032 45 326 21 ▪ **(LA) RESIDENCE ANKILY** : 020 94 445 50 S **SAÏFEE HOTEL** : 032 05 552 03 airtel ▪ **SALARY BAY** : 020 75 514 86 ▪ **LE SAX'APHONE RESTO** : 032 75 340 41 ▪ **SERENA HOTEL** : 020 94 441 73 ▪ **(LE) SOLEIL COUCHANT** : 032 47 360 15 airtel T **TAM TAM CAFE** : 032 02 524 48 ▪ **(LA) TERRASSE CHEZ JEFF** : 032 02 650 60 V **VICTORY HOTEL** :020 94 440 64 MVola airtel ▪ **(LE) VOVOTELO HOTEL** : 034 29 377 36

BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

C **CLEMENTY** : 020 94 411 91 T **TOP GSM** : 034 23 118 29

SPORTS, LOISIRS

C **CANALSAT** : 032 07 220 46 MVola airtel

AGENCES DE VOYAGE, TOURISME

M **MAD SUD VOYAGE** : 020 94 423 20

ANTSIRANANA (DIEGO SUAREZ)

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

A **ALLAMANDA HOTEL** : 020 82 210 33 C **COCO PIZZA** : 032 45 678 21 D **DIEGO SUN CITY** : 032 62 492 71 ▪ **(LE) DOMAINE DES FONTENAY** : 020 82 927 67 ▪ **DOUX DELICES** : 032 60 631 55 G **(LE) GRAND HOTEL** : 020 82 230 63 H **HOTEL DE LA POSTE** : 020 82 220 14 ▪ **HOTEL EMERAUDE** : 020 82 225 44 ▪ **HOTEL FIRDOSS** : 020 82 244 22 MVola ▪ **HOTEL KARTIFFA** : 032 55 978 44 ▪ **HOTEL KIKOO** : 032 37 954 89 ▪ **HOTEL MANGUIER** : 032 55 978 44 ▪ **PLAZA** : 032 04 052 40 ▪ **HOTEL RESTAURANT LES ARCADES** : 020 82 231 04 ▪ **HOTEL RESTAURANT DE LA BAIE** : 032 64 457 82 I **IMPERIAL HOTEL** : 020 82 233 29 L **LA BELLE AVENTURE HOTEL** : 032 44 153 83 ▪ **LA BODEGA** : 032 04 734 43 ▪ **LA CASE EN FALAFY** : 032 02 674 33 ▪ **LA GOURMANDISE** : 032 41 644 42 ▪ **LA NOTE BLEUE** : 032 07 125 48 ▪ **LA ROSTICCERIA** : 020 82 236 22 ▪ **LA TAVERNE** : 032 07 767 99 ▪ **LA TERRASSE DU VOYAGEUR** : 020 82 240 63 ▪ **LA VAHINEE** : 032 46 272 17 ▪ **LE 5 TROP PRES** : 032 49 162 64 ▪ **LE VILLAGE** : 032 02 306 78 MVola ▪ **L'ETINCELLE** : 032 45 431 50 ▪ **LE SUAREZ** : 032 07 416 17 ▪ **LE TSARA BE VAOVAO** : 032 04 940 97 ▪ **LIBERTALIA** : 032 04 619 87 M **MEVA PLAGE** : 032 43 817 70 ▪ **MEXI COCO** : 020 82 218 51 P **PIZZERIA DOLCERIA** : 032 27 427 93 ▪ **PLANET DIEGO** : 032 02 288 80 R **RESTAURANT LA JONQUE** : 032 07 076 54 ▪ **RESTAURANT LE PALMIER** : 032 85 002 70 airtel ▪ **RESTAURANT LE TSARA BE** : 032 04 940 97 T **TONGA SOA** : 032 02 288 20 V **VOKY BE** : 032 04 012 01

BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

B **BLACK WEAR** : 032 04 607 90 MVola ▪ **BOUTIQUE BLEUE NUIT** : 033 09 552 63 ▪ **BOUTIQUE INO VAOVAO** : 032 02 228 38 C **CARAMBOLE BOUTIQUE** : 032 25 341 92 ▪ **CHEZ BADROUDINE** : 020 82 223 00 ▪ **CLEA BOUTIQUE** : 032 07 604 48 MVola ▪ **CLEMENTY** : 020 82 239 98 L **LA MAISON DE L'ARTISANAT** : 020 82 293 85 MVola M **MADA DUTY FREE**: 034 07 189 55 ▪ **MAKI BOUTIQUE** : 032 82 917 76

SPORTS, LOISIRS

airtel

C **CANALSAT** : 032 04 122 96 MVola

SALONS DE BEAUTÉ, PARFUMERIES

radio soleil 90 FM

MENTIONS LÉGALES

Directeur de la publication : Michaël Landriu / mic@nocomment.mg

Directrice adjointe : Natacha Rakotoarivelo - Rédacteur en chef : Alain Eid / redaction@nocomment.mg - Assistante de direction : Ny Holy Nandrianina - Journalistes permanents : Aina Zo Raberanto, Joro Andrianasolo, Solofo Ranaivo

Ont participé à ce numéro : Mamy Nohatrarivo, Richard Bohan, Julien Catalan, Pierre Maury, Henintsoa Mampionona, Jean-Louis Floch, Eric Castieau, Mickael Achard, Rakoto A, Bernard Wong, Ben Arès

Directeur d'édition : Alexis Villain / edition@nocomment.mg

Directrice commerciale : Valencia Raharinaivo - Marketing : Manou Andry - Régie publicitaire : **034 05 242 42** / **034 07 141 41** / pub3@nocomment.mg - Photos cahiers de nuit : Anja Andriantiana, Léonce Rakotoarisoa, Mat Li, Dinesh Badouraly - Photos jour : Andriamparany Ranaivozanany, Andry Randrianary - Coordination rubrique mode : Ainah Matisse - Conception graphique : Stève Ramiaramanantsoa - Créa pub : Vizecho Media

Responsable diffusion : Ranaivoarison Tsiferana, Rosa Ravoniarivelo (Mahajanga), Rose (Toliara), Meddy Men (Fianarantsoa), Enzo MacKenzi (Toamasina), Yoclane (Nosy Be), Talinjoo Hôtel (Fort-Dauphin), Jacky Gabilleau (Diego), Rakoto (Antsirabe), Pierre Wennert (Morondava), Makboul (Sainte Marie) - Back-office : Mirah - Responsable régions : Valencia Raharinaivo - Diffusion : Traces (Jean Claude, Arthur, Sitraka).

Imprimé par MYE. Retrouvez-nous sur **facebook**

Prochain numéro : Mars 2014 - DLI n° 2013/04/003 - ISSN en cours - Tirage : **26 000 exemplaires** distribué gratuitement par l'éditeur. **no comment®** est un concept et une marque déposés auprès de l'**OMAPI** depuis le 9 août 2010 sous le n° 111 32. **no comment®** est recyclé par Papmad.

no comment® éditions n'est pas responsable des erreurs qui peuvent se glisser dans la diffusion des informations des différents calendriers. Nous vous invitons cependant à vérifier les informations transmises et à nous faire part de toute erreur ou omission éventuelle afin qu'un correctif puisse rapidement être apporté. Il est à noter que **no comment®** éditions se réserve le droit de ne pas publier l'information transmise si elle ne convient pas à son mandat ou si l'espace est insuffisant - La reproduction partielle ou intégrale des textes, illustrations, photographies, montages et publicités est interdite sans autorisation écrite de l'éditeur. Les photos ne sont pas contractuelles. Les manuscrits, documents, photos, dessins reçus par la rédaction ne sont pas retournés. L'éditeur n'est pas responsable des offres et promotions publicitaires qui n'engagent que les annonceurs. Les articles sont publiés sous la seule responsabilité de leurs auteurs.

Boutiques, entreprises, artisans, artistes... Toutes les coordonnées sur
www.nocomment.mg

D **DIEGO ESTHETIQUE** : 032 40 485 42

ENTREPRISES, INSTITUTIONS

M **MICROCRED** : 032 05 366 92 Mvola airtel **X** **X-CHANGE** : 020 82 889 99 Mvola

CONCESSIONNAIRES

S **SICAM** : 032 07 033 64

PHOTOS

D **DMT PHOTO** : 020 82 232 08

FARADOFAY (FORT-DAUPHIN)

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

A **AZURA HOTEL & SPA** : 020 92 211 17 **C** **CHEZ BERNARD** : 034 04 409 25 Mvola ▪ **CROIX DU SUD** : 020 92 910 56 Mvola **G** **GINA VILLAGE** : 033 21 326 21 **K** **KALETA HOTEL** : 020 92 212 87 Mvola airtel **L** **LE FILAO** : 032 43 288 58 Mvola ▪ **LE PORT HOTEL** : 034 11 00 188 **M** **MAXI PIZZA** : 032 55 671 49 Mvola **R** **RESERVE DE NAHAMPOANA** : 034 11 212 34 Mvola **S** **SAFARI LAKA** : 033 24 453 26 Mvola ▪ **SOAVY HOTEL** : 032 40 657 46 Mvola **T** **TALINJOO HOTEL** : 032 05 212 35 Mvola airtel

SPORTS, LOISIRS

C **CANALSAT** : 032 07 220 24 Mvola airtel

AGENCES DE VOYAGE, TOURISME

A **AIR FORT SERVICES** : 034 46 122 80 Mvola airtel

CONCESSIONNAIRES

S **SICAM** : 032 05 221 59

FIANARANTSOA

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

E **ECOLODGE CAMP CATTA** : 020 75 923 58 ▪ **ESPACE RELAX (Restaurant)** : 034 17 135 64 **H** **HOTEL COTSOYANNIS** : 020 75 514 72 ▪ **HOTEL SORATEL** : 020 75 516 66 MVola **L** **L'ANCRE D'OR** : 034 12 459 21 ▪ **LAC HOTEL** : 020 75 959 06 ▪ **LA SOFIA** : 034 05 838 88 ▪ **LES BOUGAINVILLIERS (HOTEL D'AMBALAVAO)** : 034 18 469 21 MVola ▪ **LE TROPIK HOTEL (HOTEL D'AMBALAVAO)** : 033 02 012 91 MVola ▪ **LE PANDA** : 034 05 788 77 ▪ **LE ZOMATEL** : 020 75 507 97 **R** **RESTAURANT CHEZ DOM** : 034 01 975 78 **T** **TSARA GUEST HOUSE** : 020 75 502 06 MVola

SPORTS, LOISIRS

C **CANALSAT** : 032 07 220 21 MVola airtel

HELL-VILLE (NOSY BE)

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

B **BAOBAB CAFÉ** : 032 49 163 01 ▪ **BELLE VUE** : 020 86 613 84 MVola **C** **CAFE DEL MAR** : 034 46 753 22 MVola ▪ **CHEZ LOULOU** : 032 69 783 91 ▪ **CHEZ SITY** : 032 07 925 21 ▪ **CHEZ THERESA** : 032 04 664 75 **D** **CLUB GDM** : 032 40 331 25 **D** **DIAMANT 10** : 032 07 739 14 ▪ **DISCOTHEQUE LE DJEMBE** : 032 04 944 48 **E** **EDEN LODGE** : 032 55 044 68 **H** **HEURE BLEUE** : 032 02 203 61 MVola ▪ **HOTEL ARC EN CIEL** : 032 02 265 30 **I** **INDIA PALACE** : 034 21 354 60 **L** **L'ESPADON** : 032 44 769 85 MVola ▪ **LA PLANTATION** : 032 07 934 45 ▪ **LE BILLARD** : 032 66 586 12 ▪ **LE GOLF** : 032 28 754 39 ▪ **LE MANAVA** : 032 43 405 60 ▪ **LE ZAIR HOTEL** : 032 05 938 80 ▪ **LIBERTALIA** : 032 69 783 91 **N** **NANDIPO** : 032 04 482 32 MVola ▪ **NATURE SAUVAGE** : 032 04 802 80 ▪ **NUMBER ONE** : 032 69 074 14 MVola **O** **OASIS** : 032 07 199 95 **R** **RESTAURANT DE LA MER** : 032 69 074 14 MVola ▪ **ROYAL BEACH HOTEL** : 032 05 322 44 MVola **S** **SAFARI BAR RESTAU** : 032 80 354 49 ▪ **SARIMANOK** : 032 05 909 09 ▪ **SAWADEE BAR** : 032 24 645 21 ▪ **SENGA** : 032 40 378 01 **T** **TATIE CHRIS** : 032 40 527 45 MVola ▪ **TAXI BE** : 032 59 187 86 **V** **VANILA HOTEL & SPA** : 032 02 203 60 MVola

BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

G **GALERIE COMMERCIAL ANKOAY** : 032 02 388 79 MVola **L** **LE TAMARIN** : 032 04 944 20 **M** **MADA DUTY FREE** : 034 07 189 55 ▪ **MAKI** : 032 04 014 76

SPORTS, LOISIRS

C **CANALSAT** : 032 07 220 33 MVola airtel ▪ **ULYSSE EXPLORER** : 032 04 802 80

AGENCES DE VOYAGE, TOURISME

O **ORTNB** : 032 04 163 78 MVola

MANANJARY

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

H **HOTEL VAHINY LODGE** : 032 02 468 22

SPORTS, LOISIRS

C **CANALSAT** : 032 05 276 14 MVola airtel

MORONDAVA

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

B **BAOBAB CAFÉ** : 020 95 520 12 **C** **CHEZ MAGGIE** : 020 95 523 47 ▪ **COULEUR CAFÉ** : 032 43 666 54 **H** **HOTEL TRECICOGNE** : 020 95 924 25 **L** **LA CAPANINA** : 032 04 670 90 ▪ **LE PALISSANDRE COTE OUEST** : 020 95 520 22 ▪ **LE RENALA SABLE D'OR** : 032 04 976 88 **M** **MADA BAR** : 032 04 703 99





En ville avec Mozma GOULAMALY

Chef de produit au département cosmétique de Sodim, Mozma Goulamaly n'est pas du genre à clubber. Très engagée dans sa vie professionnelle et plutôt couche-tôt, elle n'en apprécie pas moins les bons moments de détente que lui offre la capitale.

Votre table préférée ?
Je n'en ai pas vraiment. Le midi, j'aime bien manger au Leader Price d'Ankorondrano où je viens depuis trois ans. Je pars du principe : « N'importe où mais tous ensemble ». J'y ai fait la connaissance de personnes très agréables qui sont depuis devenues des amis. Stan, Séverine, Patrick, mon petit frère… une vraie bande !

Un endroit pour boire un verre ?
Je ne consomme pas d'alcool, mais j'apprécie les jus naturels qu'on trouve à La Boussole, au Café de la Gare, au Presto Lounge ou au Palladio's. Je m'y rends plus souvent pour un apéro que pour manger. Généralement avec les mêmes amis qui déjeunent avec moi…

Pour le shopping ?
Aucun endroit en particulier. Je suis souvent pressée, donc je préfère savoir ce que je vais acheter avant d'entrer dans une boutique. Je ne suis pas ce qui s'appelle une fashionista. Néanmoins, j'apprécie les boucles d'oreilles et les colliers, et comme c'est mon rayon, les rouges à lèvres, tout ce qui touche au maquillage, à la manucure et à la pédicure.

Un endroit pour s'évader ?
J'ai mes coups de barre comme tout le monde. Quand ça arrive, je me rends chez Patrick, un ami qui a un bungalow pieds dans l'eau dans un parc, du côté du lac d'Ambohibao. J'aime bien débattre avec un ami pendant des heures du même livre qu'on a lu. Le dernier en date était *Message des hommes vrais au monde mutant* de Marlo Morgan, le récit d'une femme actuelle qui a passé plusieurs mois chez les Aborigènes. Ressourçant !

Vos loisirs les plus constants ?
Je joue au tennis quand je peux, plus précisément au Club olympique de Tananarive. J'avais arrêté quelque temps, mais j'ai repris il y six mois. J'aime cet endroit en plein air, verdoyant, avec sa belle piscine et tout ce qu'il faut pour l'équitation. Sans oublier les buffets le dimanche.

Le film qui vous a marquée ?
J'ai beaucoup aimé *Home* de Yann Arthus-Bertrand. C'est un photographe qui, comme moi, attache beaucoup d'importance aux rencontres. J'ai rencontré des personnes qui m'ont beaucoup marquée, comme Michelle Hiridjee avec qui j'ai fait mes débuts professionnels ou Chabit Tahora, pour qui je travaille actuellement, un homme d'affaires brillant dont la modestie me surprendra toujours. ■

Propos recueillis par Joro Andrianasolo

HYUNDAI
Official Partner

FIFA WORLD CUP
Brasil

SANTAFE

UN NOUVEAU MONDE DE PERFORMANCE



SILVERCOT

Photo non contractuelle

(1) Diesel 197 CV
(2) À partir de 69 millions d'ariary hors TVA
(3) Moins de 7 litres de gasoil au 100 km en cycle extra urbain (données constructeurs)

i-nigma

Espace Automobile Anosizato · Tél. : 020 22 325 24 · Email : sicam@sicam.mg
CfaoAutomotiveMadagascar

SOCIMEX
cfaogroup.com

HONDA

VOTRE AVENTURE COMMENCE ICI







RENDEZ-VOUS CHEZ MADAUTO ET TOUS NOS REPRESENTANTS
PARTENAIRES OUVERTS DU LUNDI AU SAMEDI

Madauto
23 254 54
honda@madauto.mg