



no comment®



SALON DE L' **AUTO**

29 SEPT
H A T R @
02 OKT 2022

CCI IVATO



www.telma.mg



Telma Madagascar

MAHAZOA FIARA VAOVAO BE SY LOKA MARO HAFA KOA !

Lalao SMS miaraka @ Telma. Alefaso SMS* @ **034 34 00 777**

“ SALONAUTO + ANARANA FENO ”

Hatr@ 02 oktobra 2022 | 4 ora hariva

Mpikarakara :



GCAM
Groupement des Consommateurs Automobiles de Madagascar

Crédit Tombontsoa

Les bienfaits d'une rentrée sereine !



Avec le **Crédit Tombontsoa**, financez la rentrée de vos enfants avec des avantages exceptionnels.
Taux personnalisé • Du **25 juillet au 23 septembre 2022**

Un crédit vous engage et doit être remboursé. Vérifiez vos capacités de remboursement avant de vous engager.
Pour plus d'informations, rendez-vous dans nos agences.



FACTO-MADAGASCAR

L'idée lumineuse pour vos projets immobiliers !

Avec votre partenaire privilégié, découvrez de nouvelles solutions de prêt immobilier pour concrétiser vos projets



Contactez vos conseillers
au (+261) 20 22 346 09
(+261) 32 07 274 17



LA BANQUE QUI VOUS MÉRITE

Info carte : 033 51 218 70



Panne ou accident :



Jusqu'à 150 km

ANTANANARIVO

TOLIARA

Nouveau

ANTSIRABE

MAHAJANGA

Nouveau

TOUT RN 2
TOAMASINA

Assistance
constat

Remorquage

Sécurisation
passagers

Gratuit
24h/7j



Partenariat avec

032 11 185 66 / 033 65 555 55

VIGIE
High Tech Security

EN SEPTEMBRE CHEZ Cinepax MADAGASCAR



TROIS MILLE ANS A T'ATTENDRE

Alithea Binnie, bien que satisfaite par sa vie, porte un regard sceptique sur le monde. Un jour, elle rencontre un génie qui lui propose d'exaucer trois vœux en échange de sa liberté. Mais Alithea est bien trop érudite pour ignorer que, dans les contes, les histoires de vœux se terminent mal. Il plaide alors sa cause en lui racontant son passé extraordinaire. Séduite par ses récits, elle finit par formuler un vœu des plus surprenants.



LAAL SINGH CHADDHA

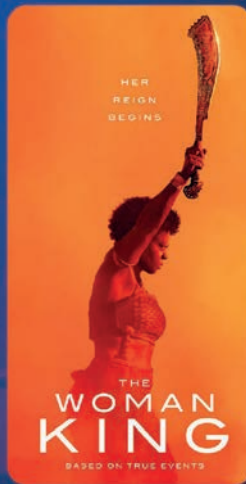
Les méandres de la vie de Laal, après une enfance marquée par un lien unique avec sa mère célibataire, à travers ses amours, son innocence et sa destinée nous le voyons franchir les multiples obstacles de la vie. En touchant au cœur les personnes qu'il rencontre sur sa route, Laal nous rappelle que tout le monde possède une histoire, même les personnes les plus singulières.

Programme disponible sur www.cinepax.mg



SPIDERMAN NO WAY HOME VERSION LONGUE

Pour la première fois dans son histoire cinématographique, Spider-Man, le héros sympa du quartier est démasqué et ne peut désormais plus séparer sa vie normale de ses lourdes responsabilités de super-héros. Quand il demande de l'aide à Doctor Strange, les enjeux deviennent encore plus dangereux, le forçant à découvrir ce qu'être Spider-Man signifie véritablement.



THE WOMAN KING

The Woman King retrace l'histoire extraordinaire des Agojie, une unité de guerrières qui protégèrent le royaume de Dahomey au XIXème siècle en Afrique de l'Ouest. Leurs aptitudes et leur fureur n'ont jamais trouvé d'égal. Inspiré de faits réels, The Woman King suit le destin épique de la Générale Nanisca, qui entraîne une nouvelle génération de recrues et les prépare à la bataille contre un ennemi déterminé à détruire leur mode de vie. Il y a des causes qui méritent d'être défendues...



Enceinte TANA WATER FRONT Ambodivona



contact@cinepax.mg sales.marketing@cinepax.mg

SOMMAIRE

CULTURE

- 16 Modeste Hugues :
De Betroka à Londres

COUV'BY

- 20 Finengo Mahasaky :
La peinture sans rire

CULTURE

- 24 Todihisoa Alain :
Chercheur en danse



LOISIRS

Laura Rasoanaivo

« Je vise les Jeux
Olympiques de 2024 »

À L’AFFICHE

- 26 Novegasy Awards 2022 :
En malgache dans le texte

ÉCO

- 28 Pierrot Serge
Randrianaritiana :
« Le défi majeur,
c'est l'agriculture »

MÉDIAS

- 32 Tsanta Rakotoarimanga :
« Devenir un géant africain
de la technologie »

Balita Jaaly Marvin

Petit tour au pays

NATURE

- 36 Ny Aro Andriamiarosoa :
« Les jeunes peuvent faire
bouger les politiques
sur le climat »

INTERVIEW GOURMANDE

- 38 Chef Haja La Casa Blu

SORTIR

- 42 Chez Jenny : Le carrefour
gourmand d'Antsirabe

MODE

- 46 Anso : L'Afrique, c'est chic !

DOWNTOWN

- 66 En ville avec Iako
RRandrianarivelo



L'Afrique, c'est chic !



 +261 34 07 109 00



Technologies & Services
your IT advisor

 info@ts.mg
 www.ts.mg

CLINS D'ŒIL



1



#2



#3



#4

Tous des paysans

Environ 80 % de la population malgache est constituée de travailleurs de la terre et, dans une moindre mesure, de la mer. Si l'agriculture est un moteur de développement, la sous-performance du secteur est cependant l'une des principales causes de la pauvreté actuelle à Madagascar. Interrogé par **no comment**® (p.26), Pierrot Serge Randrianaritiana, coordinateur du programme de Développement des filières agricoles inclusives (Défis), reconnaît que les potentiels dans ce secteur sont largement sous-exploités. Le manque de textes législatifs, les faiblesses du système financier, les techniques agricoles archaïques... tout cela freine le développement, alors même que les organisations traditionnelles ne répondent plus aux besoins des agriculteurs face à l'évolution du marché. Face à ces problématiques, des stratégies nouvelles sont mises en œuvre comme le développement du modèle d'entreprise dit de l'«agrégation agricole» qui vient de faire fait l'objet d'une loi, votée en juin dernier, qui encadre les relations entre les groupements de paysans, les «agréés», et les opérateurs, ou «agréateurs», ces derniers apportant aux premiers les financements, les intrants et les techniques de production. Tout un monde à réinventer, des partenariats nouveaux à installer afin de permettre aux paysans de devenir les véritables acteurs de leur développement. Et du nôtre. ■

1
no comment® est désormais diffusé au nouveau restaurant-bar à tapas **Bar a Ka** à Ampasamadinika. Merci à ce partenaire pour sa confiance !

2
Azala, le premier festival de musique électro qui s'est déroulé à Nosy Be, les 12, 13 et 14 août.
© Photo : Azala Festival

3
Mois de la peinture du 12 Juillet au 12 Aout dans toutes les régions de Madagascar organisée par le Ministère de la Culture et de la Communication.
©Photo : MCC

4
Inauguration du nouveau bureau de l'**Office du Tourisme de Sainte-Marie** sur la Place Barachois jouxtée au Port le samedi 20 Août 2022.

5
Exposition **Homo Intentio** du sculpteur Zouba K à la Fondation H jusqu'au 30 septembre.

6
Pré-lancement de la nouvelle collection **Isla** de la marque de d'accessoires **Voahary Mdg** au Sakamanga à Ampasamadinika, le vendredi 29 juillet.



Je prépare ma rentrée avec VITAFOAM!

Profitez d'une remise de

-5%

sur tous les produits*



**dans tous
nos showrooms**



**du 27 août
au 3 septembre**



*Sauf matelas d'entrée de gamme, flocons de mousse et éponges ménagères

Mabel vous remercie de votre engouement pendant ses animations en GMS : Jumbo, Shoprite, Leader Price et KIBO.





M odeste Hugues

Installé à Londres depuis bientôt 30 ans, Modeste Hugues est un des ambassadeurs de la musique traditionnelle malgache. Il est reconnu pour ses jeux de guitares, sa voix hypnotique et ses performances scéniques.

Auteur, compositeur et guitariste, Modeste Hugues s'est produit dans de nombreux festivals internationaux comme le *London Jazz Festival*, le *London African Music Festival* ou le festival *World of Music Arts and Dance* (WOMAD). Il est souvent appelé à jouer en direct sur les programmes de radio de la BBC, notamment les émissions *Radio 2* de Janice Long et *BBC London* de Charlie Gillett, tout en se produisant dans des boîtes réputées de Londres comme le *Kashmir Club*. « *C'est un super endroit où tous les musiciens sont les bienvenus pour jouer en solo ou en groupe. Le public est vraiment réceptif et varié. C'est aussi un endroit idéal pour rencontrer d'autres musiciens, et tous les concerts sont diffusés en direct tous les soirs sur le net.* » C'est d'ailleurs là qu'il fait la rencontre de Dale Hansen, un percussionniste et ingénieur du son qui a

travaillé avec lui pour produire son premier album solo. Sa présence dans les festivals internationaux lui a permis de partager la scène avec d'énormes pointures comme Cesaria Evora, Yvonne Chaka Chaka, Mory Kante et Lokua Kanza.

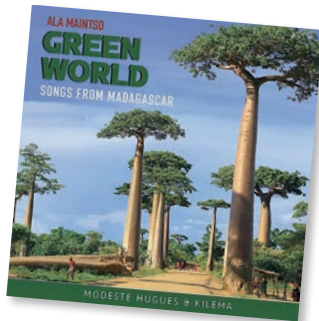
Il faut dire que le Malgache est reconnu pour ses performances uniques et ses jeux de guitare exceptionnels. Né à Betroka, dans la partie nord-est de la région Anosy, il a grandi dans une famille de musiciens, entre une mère chanteuse et un oncle qui joue de l'accordéon. Il découvre la guitare tardivement, à l'âge de 15 ans. *« J'ai emprunté la guitare d'un voisin parce que j'aimais bien les sons qu'il en tirait. Malheureusement, il a quitté le village et la guitare avec. J'ai donc décidé de m'en fabriquer une moi-même, dans l'atelier de notre lycée où mon père était enseignant. Les cordes étaient en fil de pêche, j'étais obligé de tenir la guitare tout près de moi pour entendre le son. »* Au fil du temps, il découvre d'autres sonorités, notamment celles du *marovany*, une guitare traditionnelle de 24 cordes qui se joue comme la kora dans l'ouest africain. *« À l'époque, je jouais également dans un groupe avec mon frère Zaniry Albert durant les fêtes de village. »* Mais pour son père, les études sont importantes. Il encourage donc son fils à obtenir son diplôme d'ingénieur et Modeste s'envole vers la Bulgarie, à 26 ans, grâce à une bourse de l'Unesco pour des études en génie électronique. *« Les études étaient prenantes mais je jouais durant*

les fêtes. Ensuite, j'ai rencontré ma femme, qui est Grecque, et nous avons déménagé là-bas où j'ai travaillé comme ingénieur. Ce n'est qu'en arrivant à Londres que j'ai décidé de me consacrer uniquement à la musique. »

Sa musique est bien sûr inspirée des rythmes de sa région, mais avec des influences de danses sud-africaines et hawaïennes, un peu de gospel et même du *soukous*.

Deux albums solos, *Modeste* suivi de *Fomba/Living Your Destiny* (2003), ont fait parler de lui dans la presse internationale. Selon le quotidien britannique *The Independent*, il est un excellent musicien, aussi bien à l'aise avec la guitare rythmique qu'avec la guitare solo (*lead guitar*). De telle sorte qu'on se demande toujours sur scène où se cache le deuxième guitariste ! Artiste engagé dans la cause environnementale, Modeste Hugues a collaboré avec un autre musicien de renom, Kilema (Clément Randriana-toandro), originaire de Toliara (Tuléar) mais vivant en Espagne. Ensemble, ils ont sorti l'album *Green World /Ala Maintso*, en 2019, avec des jeux de voix, de gui-

tares, de *marovany* et de percussions magistraux. Aujourd'hui, il enregistre de nouvelles chansons pour son prochain opus, mais c'est vraiment sur scène, vibrant avec son public, qu'il se sent le mieux. ■



De Betroka à Londres

Aina Zo Raberanto



Balita

Jaaly Marvin

De passage au pays, en août dernier, Balita Jaaly Marvin a tenu à faire une tournée nationale pour retrouver ses fans. Il a animé quatre concerts, dont un au no comment® bar à Isoraka intitulé King Back To Roots, promettant également un nouvel album bourré de soul, comme il se doit.

« *La soul est mon âme sœur. Celle qui me fait vibrer* », confie Balita. Il fait partie des figures emblématiques de la black music des années 1990 à Madagascar, connu pour des titres comme *Anjely izy fa mainty, Nofiko, Za sy Izy*, ou encore *Izy Indrindra* en duo avec son frère Olombelo Ricky. La musique est ancrée dans ses gènes. Tout le monde est musicien dans la famille, mais dans des registres divers. Certains font du jazz, d'autres du traditionnel, mais lui a très tôt choisi la soul et le R'n'B. « *J'écoute beaucoup de James Brown, Jackson Five, Stevie Wonder, Marvin Gaye ou Otis Redding. Pour moi, c'était une évidence d'en faire mon métier.* » Au fil du temps, il a su développer une signature vocale particulière, accompagnée d'une forte personnalité.

« *Ma voix est mon plus grand atout et je n'hésite pas à en jouer. À mes débuts, le public avait du mal à accepter ma façon de chanter, on disait même que je détruisais la musique ! Mais j'y ai toujours cru et cette façon de chanter est devenue à la mode.* » Dans la musique afro-américaine on appelle cela le *swing*, une « *voix à expression* ». « *Comme le forgeron qui martèle le fer pour lui donner sa forme, ma voix martèle les mots pour exprimer*

tout ce qui se passe dans mes tripes et mon cœur. » Des textes qui parlent beaucoup d'amour car Balita est un éternel romantique qui ne cherche même pas à se corriger. « *Quand je crée une chanson, c'est la mélodie qui vient en premier. Comme je la travaille à la guitare, les sons sont volontiers mélancoliques, et j'aime ça.* »

Comme il est de la génération de papa, avec lui « *c'était mieux avant* ». « *Les années 1990, c'était super et j'en ai bien profité. Mais je ne suis pas un passéiste, je me considère toujours en recherche, avec ce bouillonnement créatif en moi qui n'a jamais tari.* » Surtout, il n'a jamais fait de concessions au côté commercial, show-biz et compromissions qui, selon lui gangrène, de plus en plus le milieu artistique. Artiste, c'est bien ainsi qu'il se définit, et même artiste engagé. Cette année, Balita se consacre à deux projets. Le premier pour Madagascar, avec des chansons qui parlent beaucoup de réveil et de transmission : « *Pour réveiller les Malgaches face à la situation actuelle et les placer devant leurs responsabilités en ce qui concerne les générations futures* », explique-t-il. Le second projet est plutôt destiné au marché français. « *Je travaille en ce moment à l'écriture d'un album entièrement en français, un pari nouveau pour moi. On navigue entre chansons à textes et chansons classiques, mais toujours bourrées de soul.* » Là-dessus, on n'a aucun doute ! ■

Aina Zo Raberanto

Petit tour au pays

Finengo Mahasaky

Three vertical panels of abstract painting by Finengo Mahasaky. The left panel is dark with some orange and red strokes. The middle panel is more vibrant with red, orange, and blue strokes. The right panel is dark with red and orange strokes.



Afo maroloko
(30 cm x 40 cm)

Qu'il s'agisse d'humour ou de musique, Finengo Mahasaky est un touche-à-tout. La preuve, cette fois c'est à travers un autre médium qu'il choisit de s'exprimer, la peinture. Il avoue être tombé dedans un peu par hasard, après avoir passé quelques heures dans un magasin d'articles d'art. *« Je suis tombé sur des toiles que je trouvais intéressantes. Un responsable du magasin m'a alors fait un topo sur le matériel nécessaire pour peindre, et cela m'a convaincu. J'ai fait des essais à la maison et depuis, je ne m'arrête plus. »* En phase d'apprentissage et d'expérimentation, il aime particulièrement créer les couleurs et a opté pour l'acrylique, plus facile à utiliser car séchant vite. *« C'est efficace car à la base, je ne suis pas du tout quelqu'un de patient »,* reconnaît-il.

Pour avancer, il doit faire faire pas de recherches, regarder toutes sortes de tutos et surtout écouter les conseils d'artistes peintres plus aguerris *« Notamment Maherisoa Rakotomalala, dont j'apprécie le travail entre art digital et graffiti. »* Ses premières œuvres représentent l'espace, le ciel, la galaxie, les constellations... *« Pendant le confinement, je me suis beaucoup intéressé à la méditation, cela fait partie de mes plus grandes influences mais cela ne m'empêchera pas d'aller vers d'autres horizons. »*

Malgré ses débuts récents, les toiles de Finengo trouvent déjà des acheteurs. *« Je suis vraiment*



LA RENTRÉE, UN VRAI MOMENT DE BONHEUR

Allégez votre rentrée avec **SOAFENO** et gagnez 2 000 000 Ar*



**C'EST VOUS
L'AVENIR**



**SOCIÉTÉ GÉNÉRALE
MADAGASIKARA**

BEV - SOCIÉTÉ GÉNÉRALE, Société Anonyme avec conseil d'administration au capital de 14 000 000 000 MGA, inscrite au RCS D'ANTANANARIVO sous le N° 98B 00 771, N° stat 64191 11 1996 0 10078, NIF 2000002711, siège social sis au 14, Rue Général RABEHEVITRA, Antananarivo 101, inscrite dans liste des banques et établissements financiers sous le N° 008/ba/1998 - Tél. : +261 20 22 206 91 - Site : www.societegenerale.mg



Mama Sana (1900-1997)
Sur toile A4



Habaky by Habaka
(30cm x 30cm)

étonné que cela plaise autour de moi. Je reçois même des commandes ! Tout cela m'incite à penser que j'ai trouvé ma voie à travers la peinture.» Un peu trop tôt pour parler expos, même si les idées ne manquent pas. « On me demande de combiner l'humour, la musique et la peinture, pourquoi pas ? Il y a tellement de choses à exploiter. » ■

Aina Zo Raberanto



*Todihisoa
Alain se définit
d'abord comme
un chercheur
en danse.
Chorégraphe,
il a créé
sa propre
compagnie,
Rabifidihy, où
il mélange danses
contemporaine
et traditionnelle,
corps et esprit,
mouvement et
émotion.*

Todihisoa Alain

Parti des Hauts Plateaux, sa passion pour la danse traditionnelle l'a finalement conduit aux quatre coins de l'île. *« Un moment, le public nous a reproché de ne représenter que les danses des hauts plateaux. Alors, je me suis dit que je devais également faire des recherches sur les danses atandroy, betsileo, sakalava... »* La danse contemporaine ? Plutôt un héritage de ses années d'apprentissage au sein de la Cie Rary du danseur et chorégraphe Ariry Andriamoratsiresy. Un répertoire qu'il classe, au début, dans le registre *« danse de fou »*, avant d'en découvrir toutes les richesses. *« Je ne savais pas ce que c'était, puisque j'étais plutôt dans la breakdance. Ce sont des potes qui m'ont entraîné vers le Tahala Rarihasina à Analakely où j'ai découvert cette danse de fou. Ce n'est qu'après le bac que j'ai intégré la Cie Rary et j'y suis resté cinq ans ! »*

En 2015, il a créé sa propre compagnie, Rabifidihiy, et quitte la Cie Rary trois ans après, estimant avoir assez de bagages pour naviguer en solo. *« Avec Ariry, j'ai appris plus que de la technique de danse, reconnaît-il. Mon esprit, mon corps et mon âme sont nourris de cet enseignement qui nous pousse à créer plutôt qu'à reproduire. »* Il gère aujourd'hui une équipe de 35 danseurs qui peuvent vivre de leur art, ce qui est loin d'être le cas des artistes à Madagascar. La professionnalisation est une nécessité car la danse est utile à la société et il faut être disponible en permanence. *« Dans notre commune, à Soavimasaoandro, on nous appelle souvent pour faire des représentations et les gens se rendent compte que c'est un métier. Nos danseurs ne sont pas de simples figurants dans les clips, ils créent quelque chose ! »*

Parmi ses pièces chorégraphiques, on retrouve *Zavona* (Brouillard) qu'il a présenté à la City à Ivandry, en juin dernier.

« Cette pièce est au croisement de la poésie, de la musique, de la danse, du design... Et du rêve, puisque que je l'ai créée en notant mes rêves pendant trois mois. D'où ce côté mouvant et incertain, reflet de notre propre existence. Quand je l'ai présentée la première fois à Toamasina, j'avais vraiment l'impression d'être dans le brouillard, mais tel était bien le but recherché. » Pour l'accompagner, Todihiisoa Alain a choisi quatre femmes : Miantsa Andrianjakaharivony, poétesse, Fifaliana Rakotomandimby, au violon, Tsitsih Aroniaina pour la danse portée, et Tambianina Nantsoina pour la danse en duo. *« Je trouve que les femmes ont cette forme de résilience et de patience, et cela correspond à l'esprit de la pièce. »*

Au-delà de la danse, les tenues sont une composante essentielle de ses pièces. Il les crée lui-même en choisissant des matières comme les journaux, les sachets, les gony (sacs de jute), les bouchons en plastique en guise de boutons et le raphia. *« A une époque, je n'avais pas les moyens d'acheter du tissu, je récupérais ce que je pouvais et l'habitude m'est restée. Pour Zavona, j'ai même utilisé un sachet ramassé il y a cinq ans, car c'est un élément témoin de mon histoire. »* Todihiisoa travaille déjà à sa prochaine pièce, intitulée *Aloka* (Ombre) car *« le brouillard annonce toujours le beau temps. Qui dit soleil, dit ombre »*. Également un clin d'œil à la fidélité : *« Quand tu crées quelque chose, tu t'attends à ce que les gens te suivent comme ton ombre. »* ■

Aina Zo Raberanto

Chercheur en danse

Novegasy AWARDS 2022

La cérémonie des Novegasy Awards 2022 s'est tenue le 20 juillet dernier au CanalOlympia Iarivo à Andohatapenaka. Il s'agissait de la deuxième édition de cet événement qui met en lumière les talents de cette chaîne thématique en malgache. Retour sur le palmarès.

Quatre séries se sont distinguées au podium des *Novegasy Awards* de cette année. Il s'agit de *Anay* (saison 1) qui remporte le premier prix du jury, *Ilo Aina* (saison 1), le premier prix du public, et *Diary* (saison 2) et *Baraingo* une bonne



Randriantsalama
Milanto Mirindra
alias Aina dans
la série *Iloaina*
qui a reçu le prix
du public.

troisième place chacun. La recherche d'identité semble être le point commun à toutes ces œuvres. Pour *Anay*, *Diary* et *Baraingo*, la quête s'ancre dans la narration. Elle s'inscrit plus dans l'esthétique chez *Ilo Aina*. Une belle avancée pour la création locale et qui ravit les millions de téléspectateurs qui suivent avec un œil plus exercé les feuilletons malgaches.

Toutefois, le scénario reste le talon d'Achille de ces productions. Tout le monde le concède. Pour y remédier, grâce à l'initiative Canal+ University du groupe Canal+, onze scénaristes ont pu bénéficier d'une formation dont le but est de gagner en qualité et en performance, et *in fine* de participer au développement des métiers de l'audiovisuel à Madagascar. Beaucoup d'efforts restent à fournir mais les avancées sont notables malgré la dictature de la rentabilité. Avec l'appui des responsables de la chaîne, les producteurs s'engagent à travailler à l'amélioration des

œuvres. Certains appellent à la mutualisation des ressources, d'autres à un véritable accompagnement des métiers de l'audiovisuel.

«*Au bout de ses deux ans d'existence, Novegasy est devenue la chaîne de référence de la fiction malgache. Première chaîne en malgache, elle figure dans le top cinq des chaînes les plus regardées avec 700 heures de séries. Une vraie réussite !*», se réjouit Clémentine Tugendhat, directrice des chaînes thématiques Canal+ International.



Il est indéniable que la chaîne jouit d'une notoriété grandissante auprès de son public (abonnés Canal+ Madagascar) et participe à «*l'amélioration économique du*

secteur de l'audiovisuel» à Madagascar. Les initiatives autour de *Novegasy* devraient avoir des retombées positives sur le milieu de l'audiovisuel sur le court et long terme. ■

Domoina Ratsara

Association des Critiques cinématographiques de Madagascar (ACCM)

PALMARÈS NOVEGASY AWARDS 2022

Podium séries – Vote du public

Ilo Aina, saison 1
Anay, saison 1
Baraingo

Acteurs – Vote du public

Tamby, Fanomezanjanahary Fetratiana
Nito, Razakasoa Andrianantenaina Luc
Stéphane, Nasaina Manoa Arimiarana

Actrices – Vote du public

Ilo, Raharimendrika Onja Salohy
Aina, Randriantsalama Milanto Mirindra
Eva, Andriambololona Anjara Michèle

Coups de cœur – Vote du public

Vero, Ratovoarisoa Bakonirina (*la plus méchante*)
Basile, Rabeniando Jean Aurélien (*le plus drôle*)
Radafinia Tiffany Makasoa (*la plus jeune actrice*)

Prix du jury

Anay, saison 1
Ilo Aina, saison 1
Diary, saison 2

Actrices

Maminette, Ralinirina Aline
Valérie, Razanamparany Tsirisoa Nirina
Eva, Andriambololona Anjara Michèle

Acteurs

Manitra, Randrianarivony Garein Patrick
Jean-Marc, Andriamahefa Jean Glenn
Stéphane, Nasaina Manoa Arimiarana

En malgache dans le texte



Pierrot Serge RANDRIANARITIANA

DÉFIS

Malgré le contre-coup de deux ans de pandémie, le programme de développement des filières agricoles inclusives (Défis) retrouve, cette année, un rythme soutenu. L'enjeu est capital, nous rappelle son coordonnateur, s'agissant d'accompagner 320 000 exploitants de la moitié sud de l'île vers le développement agricole.

Défis est un programme qui entend soutenir 320 000 exploitants agricoles, ce qui est en soi un véritable défi...

Le programme est sous tutelle du ministère en charge de l'agriculture et financé à hauteur de 250 millions de dollars par le Fonds international de développement agricole (Fida). Mis en œuvre en 2019 pour une durée de dix ans, il s'articule autour de l'autonomisation et la résilience de l'agriculture familiale, mais aussi et surtout de la sécurité alimentaire et nutritionnelle des ruraux. Nous couvrons neuf régions du Sud et du Centre-Est de Madagascar et nous occupons de huit filières, à savoir : riz,

maïs, manioc, arachide, café, oignon, petits ruminants et miel. Pour chacune d'elle, nous couvrons l'ensemble de la chaîne de valeur, de la production des semences à la commercialisation des produits, en passant par l'apprentissage des techniques de production ou la conservation et la transformation des produits. Nous prévoyons également d'appuyer des chaînes de valeur à nos yeux prometteuses, comme le sorgho et le mil, car ces plantes peuvent renforcer la résilience des exploitations familiales dans les zones semi-arides.

Vous partez du constat que la sous-performance du secteur agricole est l'une des principales causes de la pauvreté à Madagascar...

Madagascar est un pays à vocation agricole : les deux-tiers de sa population vivent dans les zones rurales et son économie repose essentiellement sur l'agriculture. Le Fida a compris que si la Grande Île se trouve encore dans l'impasse, si 82 % de sa population est toujours dans la pauvreté, c'est que les potentiels ne sont pas exploités. Les infrastructures, les techniques de production, les structures organisationnelles des producteurs, le système financiers, rien en fait ne fonctionne convenablement, sans parler des textes législatifs qui n'avaient pas le secteur.

Défis est aussi la synthèse de quantité d'expériences sur le terrain...

Nous avons beaucoup appris des projets passés comme Aropa (Appui au renforcement des organisations professionnelles et aux services agricoles) et Prosperer (Programme de soutien aux pôles de micro-entreprises rurales et aux économies régionales), mais aussi d'expériences en cours comme AD2M (Projet d'appui au développement de Menabe et Melaky) et Formaprod (Programme de formation professionnelle et d'amélioration de la productivité agricole). Nous avons aujourd'hui toutes les clés en

main pour que se constituent des organisations paysannes orientées vers le marché et créatrices de valeur ajoutée. Nous voulons que les bénéficiaires deviennent effectivement indépendants et se comportent comme de véritables acteurs économiques du développement.

“ Des organisations paysannes orientées vers le marché et créatrices de valeur ajoutée ”

Quelle est votre stratégie pour y parvenir ?

D'abord permettre aux paysans de produire convenablement, grâce à des « investissements structurants ». Le projet a ainsi prévu de consacrer 125 millions de dollars, la moitié du financement global, à la construction d'infrastructures vitales comme des points d'eau, des barrages et des routes. Dans un même mouvement, nous voulons développer la production d'intrants (engrais, semences) et de petits matériels agricoles, mais aussi mettre en place des « champs-écoles », des greniers

“ Le défi majeur, c'est l'agriculture ”



Prêts pour demain avec
l'assurance scolaire

Retrouvez-nous sur allianz.mg

Rez-de-chaussée de la Tour Zital Ankarondrano | Tel: 020 22 579 00

E-mail: azmg_allianz_madagascar@allianz.com

communautaires et des unités de transformation. À travers la *Tranoben'ny Tantsaha* (Chambre d'agriculture), nous voulons enfin soutenir les organisations paysannes, de base ou régionales, pour les rendre plus autonomes. Je suis fier de souligner que nous avons été un des principaux artisans de la loi sur l'agrégation agricole qui a été adoptée en juin dernier. Elle encadre les relations entre les groupements de paysans (appelés agrégés) et les opérateurs économiques (dits agrégateurs), ce qui a notamment le mérite de faire disparaître les intermédiaires inutiles.

L'idée est donc de créer une véritable synergie autour de l'agriculture ?

Tout à fait. Par exemple, nous travaillons étroitement avec le Centre national de recherche appliquée au développement rural (Fonifa) pour les semences, le Centre de formation et d'application du machinisme (CFFAMMA) d'Antsirabe pour les petits matériels, ou encore avec la Chambre de commerce et d'industrie pour la commercialisation. Nous allons aussi allouer, sur une période de dix ans, une enveloppe de 50 millions de dollars au Fonds de développement agricole (FDA), une structure étatique dont la mission est de mobiliser des appuis financiers pour le secteur agriculture-élevage-pêche. C'est vers cette structure que



les exploitants pourront se tourner pour l'achat d'intrants ou de matériels. Rien ne sera distribué gratuitement, mais les bénéficiaires pourront acquérir leurs engrais et semences à des prix très compétitifs. En partenariat avec les institutions financières, nous travaillons enfin à un nouveau mécanisme pour soutenir les emprunts, à taux de remboursement préférentiel, cela dans le cadre des contrats d'agrégation agricole.

Les deux ans de pandémie que nous venons de traverser ont-ils eu des répercussions sur le programme ?

Ils nous ont forcément fait prendre du retard par rapport au *timing* initial. Toutefois, depuis la reprise, nous menons le programme à un rythme soutenu. En ce qui concerne l'irrigation, par exemple, 95 % des 20 000 hectares prévus ont été restaurés et 4 000 hectares de nouveaux périmètres irrigués sont déjà réalisés. Depuis 2019, 493 tonnes de semences certifiées (riz, maïs, arachide), 62 000 tiges de manioc et 388 000 plants de café ont été produits et diffusés auprès de 29 000 exploitants. À ce jour, nous avons mis en place 1 551 champs et fermes-écoles. En attendant l'application de la loi sur l'agrégation, 14 opérateurs de marchés sont déjà en cours de contractualisation avec les paysans. ■



WELCOME
BACK
TO
SCHOOL



Rendez-vous les Vendredis
23 et 30 Septembre 2022!

Contacts : 020 22 208 11 / 032 05 340 51
Email : rec.cascolb@moov.mg

Tsanta

RAKOTOARIMANGA

Simplifier les démarches pour étudier à l'étranger, c'est l'objectif de la plateforme Mapwess lancée par Tsanta Rakotoarimanga, diplômé en Finance à l'île Maurice. Une plateforme pensée pour les Africains et collant au plus près de leurs préoccupations.

Comment l'idée de cette plateforme vous est-elle venue ? En 2016, je rêvais d'étudier à l'étranger, mais comme beaucoup d'étudiants africains, je ne savais pas quelle école choisir et j'avais vraiment du mal à accéder aux informations dont j'avais besoin pour prendre une décision. Jusque-là, il n'y avait pas de service en ligne conçu spécialement pour les étudiants africains afin de simplifier leurs recherches et leurs inscriptions dans les universités, notamment en ce qui concerne le budget nécessaire, le cursus proposé ou la langue d'enseignement.

Vous aviez déjà un pied dans le placement d'étudiants avec Dream Studio Agency ?

J'ai créé cette agence une semaine après mon retour à Madagascar, j'avais 20 ans. Je ne voulais pas que les autres jeunes commettent les mêmes erreurs que moi dans leurs

“ Devenir un

démarches d'études à l'étranger. Après avoir placé plus de 80 personnes, j'ai décidé de tirer parti de la puissance de la technologie pour toucher encore plus de monde. Nous avons aidé des jeunes de Madagascar, mais aussi du Gabon, de la Côte d'Ivoire, du Cameroun et du Togo. Nous avons pu placer 80 % de ces étudiants dans des institutions mondialement reconnues. Le digital est une solution particulièrement bien adaptée à l'Afrique. Grâce à l'intelligence artificielle (IA), il réduit le risque d'erreur d'orientation et permet d'avoir un impact sur un maximum de personnes sans contrainte géographique.

Se lancer dans l'entrepreneuriat à Madagascar reste un pari osé ?

Entreprendre à Madagascar est un vrai défi, surtout pour les jeunes et particulièrement dans le monde du digital. Les institutions financières comme les investisseurs privés ne nous font guère confiance et on manque terriblement de ressources et de réseaux pour évoluer. J'ai surmonté ces difficultés grâce à des incubateurs de start-up comme *Zafy Tody* ou *Orange Fab Madagascar*. J'ai aussi eu la chance d'être sélectionné parmi les meilleurs jeunes entrepreneurs d'Afrique en 2021 pour le prestigieux *Anzisha Prize* d'Afrique du Sud, qui nous accompagne durant trois ans. Nous avons suivi des formations et bénéficié d'un accompagnement et d'un mentorat visant à améliorer nos performances et à faciliter l'accès au financement en nous mettant en relation avec des investisseurs qualifiés...

Et pourquoi *Mapwess* ?

Le mot est tiré du malgache *mapoeasa* qui désigne le pain beurré dans le Nord-Ouest de l'île. J'ai adopté ce nom car il y avait une chanson qui m'a fait beaucoup marrer quand j'étais à l'étranger et qui parlait de ça. Je cherchais un nom percutant comme *Apple*, *Google* ou *Yahoo*, car nous avons bien l'intention de devenir un géant de la technologie, mais *Made in Africa*. ■

Propos recueillis par Aina Zo Raberanto



géant africain de la technologie

Caprice®

manome
hamamiana
ny fiainana

NOUVEAU





Ny Aro

ANDRIAMIAROSOA

CLIMATES MADAGASCAR

À cause de son insularité, Madagascar est particulièrement vulnérable face au changement climatique. Comme l'explique la présidente de Climates Madagascar, il devient urgent d'associer les jeunes aux grandes prises de décision si l'on veut faire avancer les politiques publiques.

Pourquoi cette vulnérabilité face au changement climatique ?

À elle seule, l'île concentre 5 % de la biodiversité mondiale. Nous possédons également plus de 10 millions d'hectares de terres arables, soit 14 % du territoire national. Et nous faisons pourtant partie des pays les plus pauvres du monde, et même le troisième pays le plus exposé aux effets du changement climatique alors que nous ne sommes même pas émetteurs de CO₂ ! Nous sommes en détresse et malgré nos efforts et nos engagements, la situation est en train de se détériorer à vitesse grand V.

Influencer les politiques publiques et inciter les décideurs à faire montre de volonté politique sont les seuls moyens de sortir de cette situation. Conscientiser le gouvernement et la population par des actions climatiques, en partenariat avec les différentes associations de l'île, est un autre moyen de renverser la donne et atténuer les émissions de carbone.

CliMates peut se prévaloir de sa dimension internationale...

CliMates est né en France en 2011 et est actuellement présent dans plus de 30 pays, dont le Népal, le Mali, la Chine et donc Madagascar. C'est un laboratoire d'idées et d'actions internationales réunissant des volontaires, principalement des étudiants et des jeunes professionnels, autour des enjeux climatiques. L'objectif de notre ONG (organisation non gouvernementale) est de relever le défi du changement climatique en travaillant sur trois pôles : sensibilisation, plaider et recherche. On se rend compte que les jeunes sont de plus en plus actifs et conscientisés et qu'il faut leur laisser plus de place au niveau des prises de décision. C'est notre pari sur l'avenir.

Pourquoi, vous-même, avez-vous choisi cette forme de militantisme ?

En tant qu'agronome spécialisée en sciences animales et dans l'halieutique, le climat a toujours fait partie de mes préoccupations. Au fil des années, je me suis rendu compte que l'écosystème était en train de se dégrader et que je ne

pouvais plus exercer mes activités comme avant, à savoir l'agriculture et l'élevage, en raison des aléas climatiques. Intégrer une association me paraissait un choix logique pour interagir avec des activistes et des professionnels afin de trouver des solutions viables et durables pour Madagascar. C'est lors d'un *COP in MyCity*, initié par CliMates à Ankatso, en 2014, que j'ai compris que je voulais faire partie de cette association. L'objectif était de rassembler 10 000 jeunes dans 100 villes dans le monde pour promouvoir des solutions concrètes et localement adaptées contre le changement climatique.

Votre mode d'action ?

Nos actions tournent autour du *negociation tracking* qui consiste à suivre les négociations en cours dans le cadre de la convention-cadre des Nations unies sur les changements climatiques

et y associer les jeunes avec une délégation de CliMates à la COP (la Conférence des parties, la réunion annuelle des États signataires) et aux intersessions. Ou encore animer les *COP in MyCity* qui jouent un rôle d'information important dans les pays en développement comme Madagascar. Nous croyons au pouvoir du plaider et de la sensibilisation pour faire avancer les politiques publiques. ■

“ Les jeunes peuvent faire bouger les politiques sur le climat ”

Propos recueillis par Aina Zo Raberanto



Ouvert en 2020 dans le quartier d'Isoraka, à Tana, La Casa Blu propose des plats sud-américains et se spécialise également dans les pizzas. Une cuisine colorée et pleine de soleil, hombre !

Si au départ, le chef Haja ne pensait pas devenir cuisinier, il s'est trouvé entretemps une passion pour ce métier qu'il exerce depuis 16 ans. Pour lui, la cuisine est devenue un mode de vie. Il aime faire des recherches personnelles et avoue continuer à en apprendre tous les jours malgré son expérience. Il est devenu pizzaiolo en travaillant dans différents établissements de la capitale. *« Je réalise moi-même les pâtes à pizza ainsi que la sauce tomate. Mais je garde secrète la fabrication de la pâte. Sinon, j'ai un petit faible pour la calzone que je trouve, visuellement, très élégante. »*

Présentez-nous votre style ?

Des plats et des saveurs inspirés de la culture mexicaine : tacos, quesadillas, fajitas, guacamoles, chili con carne, salade mexicaine, mais aussi des pizzas.

Quels sont vos produits de prédilection ?

La mozzarella, la tomate, l'avocat, le jambon...

Quels sont les ingrédients récurrents dans vos plats ?

Les épices de Madagascar, les olives et le maïs doux.

DE LA CASA BLU

Quel plat vous rend coucou ?

Sans hésiter, les brèdes et la viande de zébu.

Votre boisson préférée ?

Un bon café noir !

À quelle fréquence modifiez-vous votre carte ?

La carte en elle-même ne change pas, mais nous proposons de nombreuses spécialités mexicaines et des pizzas à choisir selon les goûts.

Comment vous y prenez-vous pour créer vos plats ?

L'inspiration dépend des produits qu'on trouve sur les marchés et qui correspondent à nos spécialités.

Votre actualité ?

Les vendredis, nous organisons un live dans notre jardin baptisé *En vivo* ! Et tous les dimanches, nous proposons un barbecue, *Fiesta de barbacoa*, avec grillades et bières à volonté (mais avec modération). *Buen provecho* (bon app), comme on dit en espagnol ! ■

**Propos recueillis
par Aina Zo Raberanto**

Recette du mois :

Pizza Casa Blu



Ingrédients

- Pâte à pizza faite maison
- Sauce tomate
- Origan
- Mozarella
- Bleue
- Maïs doux
- Olives noires
- Jambon de volaille
- Œuf.

Préparation

Prendre la pâte à pizza et l'étaler. Mettre la sauce tomate avec l'origan et le fromage. Puis rajouter les autres ingrédients : maïs doux, olives noires, jambon de volaille, sans oublier l'œuf à la fin. Mettre au four et passer à table. ■

**CHEF HAJA
DE LA CASA BLU**



Guacamole



PAR CHEF HAJA DE LA CASA BLU

Fajitas



Banane flambée

À 80km de Fort-Dauphin...

Chez Jenny

Depuis près de vingt ans, Chez Jenny est le rendez-vous incontournable de ceux ou celles qui veulent bien manger. Le restaurant est l'une des meilleures tables d'Antsirabe et a su construire sa renommée sur le bouche-à-oreille.

C'est le passage obligé des voyageurs qui vont vers le sud ou qui remontent sur Tana. C'est sans doute pour cela que la bonne cuisine de Jenny est connue à l'autre bout de l'île. *« Il y a des clients qui viennent de Mahajanga ou de Nosy Boraha (Sainte-Marie) pour goûter à nos fameuses pizzas ravitoto. Au départ, ils sont réticents mais dès qu'ils y goûtent, ils sont accros ! »* Des pizzas cuites au feu de bois, qui n'ont rien à envier à leurs grandes sœurs italiennes. Pour Jenny, la cuisine est d'abord une histoire d'amour. *« Je suis une vraie passionnée. Petite, je faisais du mofo tantely (pain au miel), des bonbons voanjo (nougatine aux arachides) ou du caca pigeon, que je vendais pour gagner un peu d'argent. »*

Sans avoir suivi d'études spécifiques, elle s'est formée sur le tas - la meilleure école - et à travers ses voyages. En 2003, elle reprend cette auberge située à Tsarasaotra, qu'elle baptise tout simplement *Chez Jenny* pour y proposer sa propre cuisine. Des plats simples, généreux et parfois atypiques qui mettent en valeur les produits locaux. La carte est vraiment une mine d'or et chacun est sûr d'y trouver son bonheur. On y trouve par exemple, le magret de canard à la vanille, la pizza Behenja avec du foie gras et des aiguillettes de canard, ou encore le mignon de zébu aux trois poivres... Sans oublier les accompagnements comme les salades et les pommes de terre, déclinées en frites ou en purée. *« Nous proposons aussi des galettes bretonnes réalisées*

Vivez
l'expérience
Berenty...



Berenty
La Réserve des lémuriens



Madagascar-Resorts.com
Société d'Initiatives et Touristique de Madagascar



dans les règles de l'art avec de la farine de sarrasin.» Et si on a encore un peu de place dans l'estomac, rien ne vaut un bon café gourmand pour terminer le repas en beauté, ou une bonne glace aux différents parfums.

Comme manger et boire vont de pair, *Chez Jenny* est aussi l'endroit idéal pour déguster un bon vin et sa collection de rhums arrangés, avec modération bien sûr ! Chaque rhum est arrangé avec des produits du terroir et macéré au moins six mois avant d'être dégusté, c'est le secret de la recette. *«Nous avons des rhums arrangés au brède mafana, au trio GCK (gingembre, cola et kat), aux cinq épices, au café et à tous les poivres qui existent à Madagascar !»* Tout comme sa cuisine, sa clientèle est cosmopolite. Les touristes qui vont vers le Sud sont obligés de faire le détour par chez elle pour la pause-déjeuner ou le dîner. Également ceux qui séjournent le temps d'un week-end dans la ville d'Eaux. *«Les clients se sentent comme chez eux. Je n'organise pas d'animations genre cabarets car l'endroit ne s'y prête pas mais c'est surtout cette envie de créer une ambiance chaleureuse pour bien manger.»*

Si la cuisine est une passion, la décoration est aussi son péché mignon. Au fil de ses voyages, elle ramène des petits trésors pour décorer son restaurant et n'hésite pas à fouiner dans les brocantes pour y dénicher des pépites, notamment ces sièges de tracteur qui font office de tabourets de bar. *«Je change la décoration tous les ans mais je garde toujours cette touche de couleurs, ce côté un peu rustique et moderne à la fois.»* C'est noté ! ■

Aina Zo Raberanto



Le carrefour gourmand d'Antsirabe



Laura

RASOANAIVO RAZAFY

À 18 ans, elle est la nouvelle championne d'Afrique dans la catégorie des moins de 70 kg. Le judo malgache se prend à rêver et se prépare déjà pour les autres compétitions internationales. Et là, pas question de faire ceinture !

En juillet dernier, à Nairobi, au Kenya, Laura Rasoanaivo Razafy est montée sur le haut du podium en remportant la médaille d'or. Elle n'est d'ailleurs pas la seule Malgache à avoir ramené une médaille car durant la même compétition, Lova Mahaisoa a décroché le bronze dans la catégorie des moins de 73 kg. *« Je voulais cette médaille depuis deux ans, Je me suis battue pour y arriver »,* clame la jeune championne, se rappelant avoir été éliminée dès le premier tour en 2020 et 2021. *« Cette année, c'est une revanche, mais dans la catégorie des moins de 70 kg. »*

Avec son mental d'acier, elle a d'abord réussi à battre la Camerounaise Ema Cindy Keukoua sur ippon (placage au sol) en quart de final. En demi-finale, c'est l'Égyptienne Afnan Shehata qu'elle a envoyée au tatami en seulement 11 secondes, toujours sur ippon. *« Elle est redoutable et j'avais très peur. »*

“ Je vise

Mais dès que je l'ai battue, j'ai su que la médaille était dans la poche.» C'est chose faite lorsqu'elle fait tomber, en finale, l'Égyptienne Farica Magdy par hansoku-make (disqualification pour faute de l'adversaire).

La judokate de l'Association sportive Saint-Michel s'entraîne depuis l'âge de 10 ans. D'abord par curiosité puis très vite par passion, sous la férule attentive de ses parents, Luc Rasoanaivo (deux participations aux Jeux Olympiques) et Edith Andrianarisandy (Championnats du monde universitaire), tous deux ceintures noires quatrième dan et anciens membres de l'équipe nationale. *«Ma mère m'a toujours soutenue, c'est mon premier coach.»*

Très tôt, le palmarès est impressionnant, remportant trois fois le Championnat de Madagascar et la médaille d'or aux Jeux des îles de l'océan Indien (JIOI) en 2019 à Maurice, à l'âge de 15 ans. *«Pour intégrer l'équipe nationale, il faut battre les seniors, c'est-à-dire les plus de 21 ans et je l'ai fait à l'âge de 15 ans. On a commencé à me surclasser et j'ai terminé première dans la catégorie des moins de 63 kg.»* Contrairement aux autres athlètes, Laura a la chance de pouvoir s'entraîner tous les jours. Comme on dit dans le jargon, elle se prépare *off season*, plusieurs mois avant les compétitions pour être sûre d'être dans les meilleures conditions. *«Je me prépare très tôt et plus les compétitions approchent, plus je me relaxe.»* Le mental, toujours le mental.



Comme toujours dans le sport malgache, le potentiel est là mais pas toujours les financements. *«J'ai la chance d'avoir un sponsor, mais ce n'est pas le cas de tout le monde. Si la Fédération et le Ministère donnaient un coup de pouce, il y aurait moyen de développer le sport ici.»* Véritable boule d'énergie, la championne se passionne également pour le CrossFit et le box training. Dans son noble art (martial), elle excelle dans le Uchi-Mata, une projection par fauchage aux jambes, et le Ippon-Seoi-Nage, une projection par l'épaule. *«Le judo a littéralement changé ma vie, il m'a apporté une ouverture d'esprit et m'aide à réussir tout ce que j'entreprends»*, confie-t-elle. Bien qu'elle ait rapporté l'or africain du Kenya, Laura (sans jeu de mots) vise encore plus loin. Elle prépare déjà les Jeux des îles 2023, les Jeux de la Francophonie et surtout les Jeux Olympiques de 2024 qui se dérouleront à Paris. *«J'espère monter sur le podium. Ce serait une expérience énorme !»* Après cela, elle compte poursuivre des études en masso-kinésithérapie et ouvrir son propre cabinet. Mais pas question de mettre le kimono au placard. La «voie de la souplesse», signification du mot judo, c'est pour toute la vie, du moins tant qu'on a les articulations assez solides pour rouler au tapis... ■

Aina Zo Raberanto

Les Jeux Olympiques de 2024 „



Anso

Installée au Cap, en Afrique du Sud, Anne-Sophie Randriamahania dit Anso a choisi de travailler dans la mode. Funky et engagées, ses créations s'inscrivent dans la «slow fashion», une approche éthique et respectueuse de l'environnement à contre-courant de l'industrie du vêtement.

Des briquets vides, des ouvre-boîtes, des opercules de canettes... tout est réutilisable dans l'*Amazing World of Anso*, référence au monde incroyable de Gumball, dessin animé dont elle est fan et qui lui a inspiré sa marque. *«Mes créations sont inspirées de la culture pop. J'aime les univers débridés et plein de couleurs, comme dans les dessins animés.»* Chez Anso, on recycle mais dans le fun et la bonne humeur. Son bonheur, chiner sur les marchés ou dans les brocantes pour récupérer des bijoux cassés ou abandonnés. *«Je pense qu'on peut tout recycler et tirer des trésors de tout.»* Et Madagascar n'est jamais loin de son imaginaire. Ayant grandi à Tana, elle a une attirance particulière pour le travail des artistes et artisans locaux. Chez eux, le recyclage et l'utilisation de matériaux naturels est comme une seconde nature. Elle-même n'hésite pas à intégrer les pierres semi-précieuses de l'île dans ses créations pour réaliser des pièces uniques. *«J'aime faire les choses à ma façon, mélanger les genres, les tailles, les matériaux. La création, c'est ma façon à moi d'arriver au beau et de le rendre accessible.»*

Anso a d'abord commencé par la création de bijoux. Parmi ses pièces phares, des boucles d'oreilles en opercules de canettes ou réalisées à partir de briquets, baptisées *Fire Up Earrings*, les *Candy*



Charm Necks, des colliers et bracelets en perles recyclées ou encore les *Stoners Rings*, des bagues en pierres fines. Mais au fil des années, elle sent le besoin d'élargir ses créations et de suivre ses envies. Elle décide alors de créer des vêtements très colorés, les *Upcycled Tops*, à partir de chutes de tissus ramassées ou chinées. Le choix du recyclage s'est vite imposé à elle, car elle a eu tôt fait de comprendre le côté vorace et destructeur de toute production industrielle. D'où sa réponse, la *slow fashion* ou comment faire de la mode sans chercher à piller l'environnement ni à faire travailler des petites mains sous-payées, parfois des enfants, dans des ateliers sordides.

Après avoir obtenu son diplôme de styliste à Paris, elle quitte la France, en 2016, pour de nouveaux horizons. *« L'idée de partir à l'autre bout du monde était moins effrayant que de rester à Paris dans un environnement qui ne me convenait pas »*, avoue-t-elle. Elle s'envole pour l'Afrique du Sud qu'elle choisit pour le potentiel artistique de sa jeunesse. Elle dépose ses valises au Cap pour parfaire son anglais et finalement créer sa propre marque. *« Il y avait d'autres destinations qui m'intéressaient. L'Italie, par exemple, pour apprendre le travail du cuir, ou la Nouvelle-Zélande pour m'initier à la permaculture, à l'agriculture durable. Mais après réflexions, et compte tenu de l'état de mes économies, je me suis dit que l'Afrique du Sud était un meilleur choix. »* Et ce mois-ci, elle prévoit un retour aux sources, à savoir son premier séjour à Madagascar après cinq ans d'absence. *« J'en profiterai pour faire le plein de matières premières, notamment les pierres semi-précieuses, mais aussi pour faire des rencontres avec des artistes et avancer des projets. J'aime l'idée de grandir et de me transformer. »* ■

Aina Zo Raberanto



L'Afrique, c'est chic !

Be the Chef



Ascenseur pour la censure

Le jeu vidéo est souvent considéré comme le divertissement «child-friendly». Mais il n'y a pas d'âge pour jouer et certains studios sont passés maîtres dans l'art du jeu destiné au public averti. Mais à trop jouer avec le feu, il arrive qu'on se brûle et finisse par subir la censure.

BULLY : ZÉRO DE CONDUITE

Impossible de parler censure sans évoquer un jeu de Rockstar Games, connu pour la saga des *Grand Theft Auto*. Quelle polémique n'a pas subi le studio avec ses multiples productions borderlines ? On n'aurait pas assez de tout un numéro pour lister tous les écarts dont il a été accusé, avec ses jeux nous mettant dans la peau d'une multitude de truands. Et si on ne devait évoquer qu'un cas, ce serait celui de *Bully*. Cette simulation de vie collégienne n'a connu qu'un épisode, mais il est rapidement devenu culte, et les fans attendent toujours qu'il revienne. Mais lorsqu'il est sorti, en 2006, il n'a pas fait que des heureux. Dans la province du Rio Grande do Sul, au Brésil, toute personne vendant ou possédant le jeu peut recevoir une amende. Une décision du gouvernement, qui estimait que *Bully* promeut



la délinquance en tout genre auprès des jeunes. Commettre autant de méfaits dans la peau d'un écolier n'aurait pas le même impact sur le public qu'incarner des malfrats adultes.

EA SPORTS MMA : TROP FORT DE CAFÉ(INE)

Celui-ci, c'est notre petit coup de cœur, en raison de la cause de la censure. Pour rappel, le MMA est un sport de combat, aussi appelé « arts martiaux mixtes ». Très populaire aux États-Unis, il possède même sa propre fédération internationale. *EA Sports MMA* est l'adaptation vidéoludique de l'éditeur Electronic Arts. Il ne possède pas la licence officielle de l'UFC, qui est la ligue américaine de ce sport. Mais ce n'est pas la

raison de sa censure. Pas plus que la violence qu'il affiche, ce serait comme bannir un jeu de formule 1 parce que les voitures ne respectent pas la limite de vitesse en ville. Non. En 2010, ce jeu de combat a été banni du Danemark pour les pubs de boissons énergisantes qu'on peut voir entre les matchs. C'est contre la loi du pays, et ça suffit pour y empêcher sa distribution. Tout simplement.

THE GUY GAME : DÉSHABILLEZ-MOI (MAIS PAS TROP VITE)

Si ce titre ne vous dit rien, c'est normal. Ce jeu est loin d'être une référence en termes de qualité. Sorti en 2004 sur PC, PlayStation 2 et Xbox, il s'agit d'un jeu vidéo pour adultes qui ne cachent pas ses intentions. Un jeu de quizz à choix multiples, qui récompense chaque bonne réponse par un mini-strip-tease de femmes plantureuses tourné en prise de vue réelle, donc avec de véritables personnes. Jusque-là, rien d'anormal, puisqu'il propose ce qu'il annonce. Il a pourtant réussi l'exploit de se faire bannir des États-Unis, le pays de la liberté ! Pourquoi ça ? Raison simple, pour un verdict indiscutable. L'une des fameuses filles n'avait que 17 ans quand elle a tourné ses scènes... Résultat, le studio a été accusé de pédopornographie, et la distribution du jeu a été interdite. ■

Eymeric Radilofe



CRÉDIT
24h



**Pour une rentrée
Magique**



⊕ de photos sur www.nocomment.mg

CAHIERS DE NUIT

Irish Pub Tana



Irish Pub Tana



ouvert de **7h30** à **2h** du matin
non stop tous les jours

Ambatonakanga, Immeuble le **FLAMBOYANT**,
En face du Tamboho suite, en-dessous de Majorel

contact: 032 72 800 44 / 034 11 400 46

La Petite Brasserie

Formule du midi - Piano bar - Vins fins

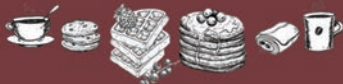
Isoraka-Tana

NOUVEAU

**PETIT
DÉJEUNER**

6h30 - 10h

Tous les matins



Isoraka-Tana

+ 261 34 52 082 01

contact@lapetitebrasserie-detana.mg

www.lapetitebrasserie.mg

⊕ de photos sur www.nocomment.mg

**La Petite
Brasserie
Tana**



Retrouvez-nous au **SALON DE L'AUTO**

du 29 sept au
02 oct 2022



Zone ZITAL Ankorondrano
22 274 29 / 30 - contact@sodirex.mg



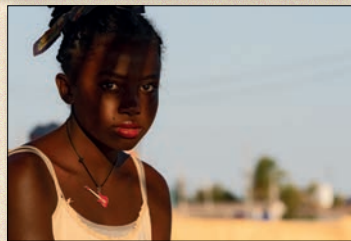
home design

déco

changez de vie . habillez vos murs



Encres UV,
pigment ou latex
Papiers beaux-arts
support commerciaux :
alu, plexi, mdf, pvc-foam, etc
Encadrements modernes bois et alu
Contrecollage, sandwich, adhésivage



Galerie photo

à Andohalo, rue pavée entre Commissariat Police n° 2 et Lycée Maria Manjaka

Toutes impressions, tous formats, tous supports

Apportez vos photos ou choisissez sur notre site www.kika.photo

22 668 82 033 02 668 82 goprint@moov.mg sssolo@me.com



La Casa Blu
Tana

⊕ de photos sur www.nocomment.mg



Nouveau!

La casa Blu

Pizza - Latino - Jardin

ISORAKA - TANA

(en face du)

no comment bar

ouvert tous
les jours de **11h** à ...

+261 (0) 34 14 757 83

contact@casablu.mg - www.lacasablu.mg

nc**b**
Tana



⊕ de photos sur www.nocomment.mg



no comment® bar
I S O R A K A
t a n a

tous les jours
du **lundi** au **dimanche**

CONCERTS GRATUITS
tous
les **Jeudis & Samedis**

infos & résa : +261 34 20 343 47
www.nocommentbar.mg

CONSO OBLIGATOIRE - L'ÉTABLISSEMENT SE RÉSERVE LE DROIT D'ENTRÉE

SUDOKU DÉTENTE

8		5			1	2	4	6
		4	5					1
				3	2	8		5
4		3	1					
			7	8	9			
					3	1		7
5		7	3	1				
3					7	5		
1	4	2	8			3		9

SUDOKU EXPERT

1			2	7	9	8		
		6					3	
		9			4			7
	3			2		5		
	1						8	
		2		8			4	
2			5				4	
	9						6	
		1	6	9	7			8

CLASSEMENT FORBES 2022

NOS AMIS Les milliardaires !

Voici, selon le dernier classement du célèbre magazine américain Forbes, les dix hommes les plus riches du monde. Il y manque sans doute quelques dictateurs et chefs de sectes, on se contentera ici de fortunes déclarées...

1/10 - Elon Musk (Tesla) : 219 milliards de dollars. Grâce à quelles entreprises le fondateur de Tesla et SpaceX a-t-il fait fortune dans les années 1990 ?

- A. Zip2 et Paypal
- B. PirateBay et Winamp
- C. VLC Media Player et Picasa

2/10 - Jeff Bezos (Amazon) : 171 milliards de dollars. De quel journal le patron d'Amazon est-il également le propriétaire depuis 2013 ?

- A. New York Times
- B. Washington Post
- C. USA Today

3/10 - Bernard Arnault (LVMH) : 158 milliards de dollars. En plus des sacs Louis

Vuitton, du champagne Moët & Chandon et du cognac Hennessy, de quel grand magasin parisien l'empereur du luxe est-il le propriétaire ?

- A. Le Bazar de l'Hôtel de Ville
- B. La Samaritaine
- C. Les Galeries Lafayette

4/10 - Bill Gates (Microsoft) : 129 milliards de dollars. Le 13 décembre 1977, à 22 ans, le déjà P-DG de Microsoft est arrêté par la police du Nouveau-Mexique. Mais pour quel motif ?

- A. Conduite sans permis
- B. Conduite en état d'ébriété
- C. Vol d'autoradio

5/10 - Warren Buffett (Berkshire Hathaway) : 118 milliards de dollars. Le célèbre investisseur qui connaît la fortune en réalisant des plus-values boursières



de 30 %, dirigeait déjà, à 14 ans, une entreprise, mais quelle était son activité ?

- A. Revendeur de balles de golf
- B. Tondeur de pelouses
- C. Loueur de patins à roulettes

6/10 - Larry Page (Google) : 111 milliards de dollars. À travers Alphabet Inc., le co-fondateur historique de Google s'intéresse à d'autres domaines que les moteurs de recherche.

Sur quoi travaille, par exemple, sa société Calico ?

- A. Le voyage spatial à but touristique
- B. La voiture sans conducteur
- C. Le ralentissement du vieillissement et le rallongement de la vie

7/10 - Sergey Brin (Google) : 107 milliards de dollars. De quel pays est originaire l'autre co-fondateur historique de Google et actuel président d'Alphabet Inc. ?

- A. Hongrie
- B. Russie
- C. Ukraine

8/10 - Larry Ellison (Oracle) : 106 milliards de dollars. Pourquoi le champion des bases de données Java a-t-il acheté Island Air en 2012 ?

- A. Island Air dessert une île hawaïenne lui appartenant
- B. C'était plus simple que d'acheter

chaque fois un ticket

C. Pour gérer ses jets privés

9/10 - Steve Ballmer (Microsoft) : 91,4 milliards de dollars. Engagé par Microsoft en 1980, l'ex-CIO avait auparavant travaillé pendant deux ans comme assistant chef de produit. Au sein de quelle société ?

- A. Apple
- B. IBM
- C. Procter & Gamble

10/10 - Mukesh Ambani (Reliance industries) : 90,7 milliards de dollars. L'homme le plus riche d'Asie s'est fait construire à Mumbai « Antilia », la résidence privée la plus chère du monde (1 milliard de dollars). Combien a-t-elle d'étages ?

- A. 17
- B. 27
- C. 37

Sauras-tu où est
est située l'erreur ?
1 2 3 4 5 6 7 8 9

LE FACTEUR

Un facteur indélicat, qu'on ne nommera pas, a la sale habitude d'ouvrir toutes les lettres et colis qui lui passent entre les mains. Comment pouvez-vous envoyer une lettre à une amie qui habite la même ville que vous, en vous assurant qu'elle ne sera pas lue ?

NYCTHÉMÈRE

Quelqu'un vous glisse « nycthémère » dans la conversation. Vous en déduisez :

- 1) Qu'il est très grossier
- 2) Qu'il est très savant

LA CITATION DU MOIS

Lors d'une émission de télé, un vétéran de la Seconde Guerre mondiale avec une jambe de bois, assez agressif, interpela le musicien Frank Zappa : « Si j'en juge par vos cheveux longs, vous êtes une fille ? » Et Zappa répondit : « Si j'en juge par votre jambe de bois, vous êtes une table ? »



ANTANANARIVO

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

A AERO PIZZA: 034 03 185 00 *MiVola* • A HOTEL: 032 05 536 85 *MiVola* • AINA HOTEL: 020 22 630 51 • AIRE DU BYPASS: 034 77 045 46 • AKOA: 020 22 437 11 *MiVola* • ANDILANA MADAGASCAR GRAND HOTEL URBAN: 020 22 209 80 • ANJARA HOTEL: 020 22 053 79 • ANJARY HOTEL: 020 22 279 38 • ARIARANG: 020 24 271 33 • ARLEQUIN: 034 05 929 40 *MiVola* • ART BLANC: 020 22 422 20 *MiVola* • ARTHOME: 034 61 364 91 • ATLANTIS: 020 24 642 71 *MiVola* • AU BISTROT: 034 85 529 85 • AU JARDIN D'ANTANIMENA: 020 22 663 91 • AU TRIPOURTEUR: 020 22 414 49 • AU N'IMPORTE QUOI: 034 01 341 21 • AZALEE: 034 93 601 90 **B** BANANA ROVA: 032 56 442 90 • BANANA SPLIT: 020 22 481 21 • BAR FLY: 032 80 043 52 • BAR LOUNGE LE VOKIBE: 032 04 301 25 • BATOU BEACH: 034 09 300 03 *MiVola* • BELLE METISSE: 032 87 635 01 • BENTO BY: 034 84 129 29 • BESOA 1: 020 22 210 63 *MiVola* • BESOA II: 020 22 248 07 *MiVola* • BETTYS DINNER: 034 24 506 22 • BONARA BE: 033 86 612 47 • BRAJAS HOTEL: 020 22 263 35 *MiVola* **C** CAFÉ DE L'ATELIER: 034 70 017 69 *MiVola* • CALIFORNIA: 032 50 269 68 *MiVola* • CARLTON HOTEL: 020 22 260 60 *MiVola* • CASA' NOU: 034 36 343 18 • CENTRAL HOTEL: 020 22 222 44 • CENTELL HOTEL & SPA: 020 22 640 04 • CHARCUTERIE LEWIS: 020 24 222 38 • CHARLOTTE: 020 22 218 55 • CHICK'N ART: 034 80 108 82 • CH'LUGGY: 033 37 051 41 *MiVola* • CHALET DES ROSES: 020 22 642 33 *MiVola* • CHANTACO: 034 12 654 48 • CHEZ AINA GUEST HOUSE: 033 14 565 54 • CHEZ ARNAUD: 034 97 461 43 *MiVola* • CHEZ FRANCIS: 020 22 613 35 • CHEZ JEANNE: 034 74 170 93 *MiVola* • CHEZ JO: 034 09 381 63 *MiVola* • CHEZ GUSTO: 034 41 339 13 • CHEZ LORENZO: 020 22 427 76 *MiVola* • CHEZ MAXIME: 020 22 431 51 • CHEZ SUCETT'S: 020 22 261 00 • CHICKOZ RESTO: 034 20 287 72 • CHILLOUT CAFE: 034 06 003 78 *MiVola* • CITIZEN: 034 05 720 60 *MiVola* • CITY PIZZA: 020 24 165 85 • COFFEE BAR: 020 22 279 09 *MiVola* • COFFEE TIMES: 034 25 991 42 *MiVola* • COLBERT HOTEL: 020 22 202 02 *MiVola* • CÔTÉ JARDIN: 034 05 501 11 • CÔTÉ SAVEUR: 034 05 018 10 *MiVola* • CREPERIE LE PHARE: 020 26 323 28 *MiVola* • D JESS: 033 11 525 96 • DUO: 033 12 592 92 **E** ELABOLA AEROPORT IVATO: 034 65 251 02 *MiVola* • EMMA PLANQUE: 032 98 283 34 *MiVola* • EPICURE: 034 07 185 49 *MiVola* • ESCALERA HOTEL: 034 96 494 61 • EXTRA PIZZA: 032 50 523 44 **F** FLEUR DE SEL: 034 45 530 00 • FLEUVE ROUGE: 033 04 069 86 • FOOD COURT: 034 07 635 15 • FRING'ALL: 020 22 229 13 **G** GASTRO PIZZA: 033 14 025 54 *MiVola* • GASTRO PIZZA (Galerie Pacom): 034 37 797 53 • GASYTRONOMIA: 034 59 740 30 *MiVola* • GOLDEN KARAOKE: 034 02 580 71 • GREENGYWATT: 032 58 987 86 • GRILL DU ROYA: 020 22 627 24 *MiVola* • GROUPE ENAC: 020 22 445 27 • GUEST HOUSE MANGA: 020 24 606 78 • GYPSY KARAOKE BAR LOUNGE: 033 05 930 08 **H** HAPPY DAYS: 033 86 200 42 *MiVola* • HAVANA RESORT: 034 05 889 10 *MiVola* • HOTEL BRETON: 020 24 194 77 *MiVola* • HOTEL CRISTAL: 020 22 670 58 *MiVola* • HOTEL DE L'AVENUE: 020 22 228 18 *MiVola* • HOTEL IVOLET: 020 22 227 16 • HOTEL LA VILLETTE: 020 22 261 79 • HOTEL LE LOUVRE & SPA: 032 05 390 00 • HOTEL LE POUSSÉ: 032 42 032 72 • HOTEL PALISSANDRE: 020 22 605 60 • HOTEL PLUS: 034 42 126 04 • HOTEL PRESIDENT: 034 50 829 00 • HOTEL RESTAURANT DES ARTISTES: 034 64 879 31 • HOTEL SAINT PIERRE:

Un grand merci à nos partenaires et diffuseurs :

020 22 270 32 **I** IBIS HOTEL: 020 23 555 55 *MiVola* • IKOPA HOTEL: 034 68 868 88 • INDIA PALACE (Antaninaremina): 020 26 408 16 *MiVola* • INDIA PALACE (Tsiazafato): 033 12 563 73 *MiVola* • IN SQUARE: 034 07 066 40 *MiVola* • ISALO ROCH LODGE: 034 02 034 00 • ISLAND CONTINENT HOTEL: 020 22 489 63 *MiVola* • IVATO HOTEL: 020 22 445 10 • IVOLET: 020 22 227 16 *MiVola* **J** JAMAICA: 034 04 240 13 • JAO'S PUB: 034 41 213 33 *MiVola* • JASMIN HOTEL: 032 07 539 04 *MiVola **K** KAMI LOUNGE: 034 30 739 50 • KARIBOTEL: 020 22 629 31 • KENS: 033 11 774 59 • KINTANAFLEURON: 034 05 121 23 • KOKO Kafe: 034 70 007 50 *MiVola* • KUDËTA LAPASOA: 034 74 645 52 *MiVola* • KUDËTA LOUNGE BAR: 020 22 611 40 *MiVola* • KUDËTA URBAN CLUB: 020 22 677 85 *MiVola* **L** LAKECITY: 032 12 752 12 • L'ARCHÉ DE NOË: 034 07 605 21 • LA BASTIDE BLANCHE: 020 22 421 11 *MiVola* • LA CARSUILE: 034 16 085 12 • LA CASA: 034 47 247 47 *MiVola* • LA CHAUMIERE: 020 22 442 30 • LA FABRIK TANA: 034 49 347 42 • LA FOUGERE (HOTEL COLBERT): 020 22 202 02 *MiVola* • LA TABLE DES HAUTES TERRES: 020 22 605 60 • LA TAVERNE (HOTEL COLBERT): 020 22 202 02 *MiVola* • L'ATELIER GOURMET BISTRO: 032 78 827 76 • LA MAISON LOVASOA: 034 01 807 78 • LA MAREE BLEUE: 032 25 937 69 *MiVola* • LA MURAILLE DE CHINE: 020 22 230 13 *MiVola* • LA PETITE BRASSERIE: 034 52 082 01 • LA PLANTATION: 020 22 335 01 *MiVola* • LA POTINIERE: 020 22 233 54 • LA RESIDENT: 020 22 417 36 *MiVola* • LA RIBAUDIERE: 032 02 411 51 *MiVola* • L'ARRIVAGE: 032 05 728 23 *MiVola* • LA SUITE 101: 032 11 101 31 • LA TABLE D'EPICURE (LES 3 METIS): 033 05 520 20 *MiVola* • LA TABLE DES HAUTES TERRES: 020 22 605 60 • LA TAVERNE (HOTEL COLBERT): 020 22 202 02 *MiVola* • L'ATELIER GOURMET BISTRO: 032 78 827 76 • LA TERRASSE DE TYDOUCE: 033 11 336 99 *MiVola* • LA TERRASSE DU CNUIT: 034 44 564 52 • LA TERRASSE DU GLACIER: 020 22 202 60 *MiVola* • LANTANA RESORT: 020 22 225 54 *MiVola* • L'AUTRE METS: 032 03 707 11 • LA TABLE AU PLAFOND: 032 79 994 13 • LA VARANGUE: 020 22 273 97 • LA VILLA: 020 26 254 73 • LE 43 CLUB: 034 05 045 72 • LE B': 020 22 316 86 *MiVola* • LE BASMATI: 020 22 452 97 • LE BELVEDERE HOTEL: 034 16 950 79 • LE BLACK AND RED RESTAURANT: 034 55 251 19 • LE BUFFET DU JARDIN: 020 22 338 87 *MiVola* • LE CARNIVORE (Restaurant): 032 05 125 04 *MiVola* • LE CELIAIR (HOTEL COLBERT): 020 22 202 02 *MiVola* • LE CLUB: 020 22 691 00 *MiVola* • LE COIN DU FOIE GRAS: 034 07 924 83 *MiVola* • LE COIN DU FOIE GRAS (Tanjombato): 033 11 033 26 • LE COMBABA: 020 23 584 94 • LE CUBA: 032 98 108 81 • LE GARAGE: 034 21 470 66 • LE GAROGAR: 033 24 426 14 • LE GLACIER HOTEL: 020 22 340 99 *MiVola* • LE GRAND MELLIS: 020 22 234 25 • LE HUB: 034 45 148 94 *MiVola* • LE HUBLOT: 034 31 545 00 • LE JARDIN: 032 40 098 64 *MiVola* • LE JARDIN D'AMBATONAKANGA: 032 04 865 30 • LE JARDIN DU RAPHIA: 020 22 253 13 *MiVola* • LE KAWA: 034 20 130 40 • LE KEI: 034 05 524 01 • LE KIWI: 033 87 454 56 *MiVola* • LE LAC HOTEL: 020 22 447 67 *MiVola* • LE LADY'S NIGHT: 034 28 197 77 *MiVola* • LE LOGIS HOTEL: 020 22 291 51 *MiVola* • LE PALANQUIN: 020 22 485 84 • LE PAVILLON DE L'EMYRNE: 020 22 259 45 *MiVola* • LE PETIT VERDOT: 020 22 392 34 • LE PUB CLUBBING: 033 02 317 26 • LE REFUGE: 020 22 448 52 • LE RELAIS D'IVANDRY: 032 95 9592*

71. **À VOILA** • LE SALOON: 033 19 139 10 • LES FLOTS BLEUS: 020 24 614 17 • LE SHANDONG: 020 22 319 81 **À VOILA** • LES HAUTES TERRES HOTEL: 020 24 255 54 • LES HERONS: 033 06 194 65 **À VOILA** • LE SIX: 034 042 666 66 • LES POUSSES
POUSSES DU RAPHIA: 020 24 782 79 • LES SAUVEURS DU LOUVRE: 020 22 390 00 • LE VANILLA (ORCHID HOTEL): 020 22 442
05 • L'EXPRESS BLEU: 034 49 949 94 **À VOILA** • LIDO LAKE: 033 31 121 00 • L'ILE ROUGE: 034 91 288 49 • LITTLE BEES: 032
11 013 11 • LOKANGA HOTEL: 034 14 555 02 **À VOILA** • LORENZO GUEST HOUSE: 034 19 347 24 **À VOILA** • L'ORIENT: 033 71
534 51 **À VOILA** • L'ORION: 034 84 129 29 **À VOILA** • LOTUS GLACIER: 034 66 905 73 • LOUNGE 44: 032 07 060 44 • LEMURIA
TOURS: 032 11 500 60 **À VOILA** • MAD'DELICES: 020 22 266 41 **À VOILA** • MADAFOD: 034 16 656 57 **À VOILA** • MADAGASCAR
UNDERGROUND: 034 29 909 07 • MADA HOTEL: 033 23 717 07 **À VOILA** • MAISON DES COTONNIERS: 020 22 209 54
• MAK'CLUB: 034 70 411 10 **À VOILA** • MAKA AKOO (Fast Food): 034 20 501 27 **À VOILA** • MENHIR: 020 22 243 54 **À VOILA**
• MERCURY HOTEL: 020 22 300 29 • MILLE FEUILLES: 020 22 231 93 • MAMA CLUB: 032 04 666 66 • MANDOKY
RESTAURANT: 034 78 710 13 • MONTPARNASSE (Bar Restaurant): 020 22 217 16 **À VOILA** • MOTEL ANOSY: 020 22 670
83 **À VOILA** • NECTAR D'ICI ET D'AILLERS: 033 33 996 96 • NERONE: 020 22 231 18 • NIAOULY: 020 22 627 65 **À VOILA**
• NINETEEN'S KARAOKE: 032 02 233 93 • NOSY SABA (Hotel): 020 22 434 00 • NO COMMENT* bar Tamatave: 034 20 343
47 **À VOILA** • OLIVE RESTAURANT: 034 75 555 31 • OLD N°7: 032 72 200 07 **À VOILA** • ORCHID HOTEL: 034 01 539 28 **À VOILA**
• ORIENTAL: 033 87 111 11 **À VOILA** • ORIENTHALLS: 032 05 105 00 • O'TROIS PLATS: 034 68 039 00 • OUTCOOL: 033 12
12 624 • OZONE: 020 24 749 73 • O2 LOUNGE BAR: 033 11 000 00 **À VOILA** • PALLISSANDRE HOTEL: 020 22 605 60 • PALM
HOTEL: 032 05 536 80 • PANORAMA HOTEL: 020 22 412 44 **À VOILA** • PAUSE CAFÉ: 034 15 769 73 • PILI PILI DOCK: 020 22 776
299 42 **À VOILA** • PIMENT CAFÉ: 020 24 509 38 **À VOILA** • PINOU TERRE-MER: 034 14 741 95 • PIZZERIA KANDIS: 032 07 076
28 • POMME D'AMOUR: 033 07 800 64 • POZSAKAF: 032 05 752 87 • PLANETE: 020 22 353 82 **À VOILA** • POURQUOI PAS
(Restaurant): 032 91 658 97 • PRESTO LOUNGE: 034 05 610 53 **À VOILA** • PRESTO PIZZA (Antsahabe, Tana Water Front,
Analamahitsy): 034 19 610 49 **À VOILA** • QU'ANTUM: 034 03 578 29 • QG: 034 04 02 61 **À VOILA** • RADAMA HOTEL: 020
22 319 27 **À VOILA** • RAPHIA HOTEL Ambatankanga: 020 22 253 13 **À VOILA** • RAPHIA HOTEL Isoraka: 020 22 339 31
• RELAIS DE LA HAUTE VILLE: 020 22 604 58 **À VOILA** • RELAIS DES PLATEAUX: 020 22 441 18 • RELAIS DU ROVA: 020 22
017 17 **À VOILA** • RESIDENCE DU ROVA: 020 22 341 46 • RESIDENCE RAPHIA: 020 22 452 97 **À VOILA** • RESTAURANT AZALEE:
033 93 601 90 • RESTAURANT JASMINE: 034 43 459 57 • RESTAURANT KEI: 034 05 524 01 • RESTAURANT RANTO: 034 13
933 37 • RESTAURANT SNACK PK9: 034 66 407 49 **À VOILA** • RESTAURANT TATTOO: 020 22 319 27 • RIVIERA GARDEN: 020
24 792 70 **À VOILA** • ROVA HOTEL: 032 11 292 77 **À VOILA** • SABAKELY: 034 94 894 50 • SAINT GERMAIN HOTEL: 033 25 682 61
• SAKAMANGA: 020 22 358 09 • SAN CRISTOBAL: 020 22 538 24 **À VOILA** • SAVANNA CAFE: 032 07 557 45 **À VOILA** • SAVEUR
DE KOREA: 034 81 976 26 **À VOILA** • SCARLET HOTEL: 032 85 781 99 • SHAKAN RESTAURANT: 032 92 390 53 • SHALIMAR
Antsahabe: 020 22 604 00 **À VOILA** • SHALIMAR HOTEL: 020 22 606 00 **À VOILA** • SILVER RESTAURANT: 034 52 770 43
• SKANDAL BUFFET: 020 02 015 55 **À VOILA** • SNACK TOUR ZITAL: 020 22 321 27 • SOLE HOTEL: 020 22 289 89 • SPIRITS
AWAY: 034 95 341 37 • SUCETT'S: 020 22 261 00 • SUNNY GARDEN: 020 22 323 85 • SUNNY HOTEL: Amparibe: 020 22 263
04 • SUNNY HOTEL Ankondrano: 020 22 368 29 • SUSIE'S PLACE: 034 53 106 04 **À VOILA** • TAJ HOTEL: 020 22 624 10 **À VOILA**
• TAMBOHO: 020 22 693 00 • TAMBOHO SUITES: 020 22 694 00 • TANA HOTEL: 020 22 313 20 • TANA PLAZZA HOTEL: 020
22 18 65 • TANA SAIGON: 034 44 006 01 **À VOILA** • TEND'M: 033 02 567 14 • TENESSEE LOUNGE: 034 05 104 57 • TERRASSE
EXOTIQUE: 020 22 244 09 • THE PLACE: 034 05 134 33 **À VOILA** • TOKO TELE: 020 22 657 47 **À VOILA** • TRAM: 020 26 388
28 • TRANO BONGO HOTEL: 020 22 461 32 **À VOILA** • TRANOVOLA: 020 22 334 71 **À VOILA** • TRASS: 033 11 622 21
• TRIPOLITSA: 032 05 227 27 **À VOILA** • VAHINY HOTEL: 020 22 217 16 **À VOILA** • VAGA GUEST HOUSE: 020 22 442 33 • VATEL
Ambatrola: 034 67 014 27 • VATEL Ankondrano: 034 21 217 24 • VAZA GASY: 034 14 605 21 • VILLA IARIVO: 020
22 568 18 **À VOILA** • VILLA MIRIETTE: 020 22 261 47 • VILLA VANILLE: 020 22 205 15 • VOHITRA PARADISA: 034 01 807 78
À VOILA • YUMMY: 034 13 471 40 **À VOILA** • ZENITH HOTEL: 020 22 290 05 **À VOILA**

BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO, MOBILIERS

■ ABCIE (Analamahitsy): 034 60 766 15 • ABC (Trade Tower): 020 22 499 00 • ADAN: 034 26 381 83 • AKOOR DIGUE: 034
44 070 70 • ALIA TUTTO ITALIA: 033 16 222 50 **À VOILA** • ALL SPORT Tana Water Front: 020 22 644 09 • ALLURE FASHION: 034
03 20 478 48 **À VOILA** • AMBIANCE ET STYLE: 034 05 101 72 **À VOILA** • AMPALIS: 034 19 227 85 • ANTIQUAIRES DE TANA
(Tana Water Front et Behoririka): 032 07 174 50 • ARABESQUE: 020 22 420 08 **À VOILA** • ARTS ET MATIÈRES: 020 24 522 51
• ARTSEASON BY ANASTONES: 034 84 255 42 • AT HOME: 020 22 446 38 • AUDACE LINGERIE: 032 70 710 44 • AVENUE
FASHION: 020 22 688 30 **À VOILA** • BEAUTY TRADE MADA: 034 99 145 26 **À VOILA** • BEBE A BORD: 034 07 281 72 • BEBE
A BORD (Akoor Digue): 034 07 299 72 • BESPOKE: 034 05 060 64 **À VOILA** • BIJOUTERIE AMRATIAL: 020 22 263 03 **À VOILA**
• BIJOUTERIE MANOU Antanarenina: 020 22 256 64 **À VOILA** • BIJOUX OREA: 020 22 678 15 • BIJOUTERIE PALA: 020 22 225
01 • (LA) BOUTIQUE DE V: 032 07 001 32 • BOUTIQUE BIG SIZE: 034 11 556 96 • BOUTIQUE CONTE DE FÉE: 034 63 497 00
• BOUTIQUE FTM (Akoor Digue): 034 80 651 91 • BOUTIQUE MEDOFOL: 034 98 283 34 • BOUTIQUE MORA (Akoor Digue): 034
15 117 50 **À VOILA** • BOUTIQUE ZAZAH MALINS: 033 12 910 23 • BRICO DECO: 020 22 308 35 **À VOILA** • BRICODIS: 034 23
123 03 • BYZANCE: 032 05 233 30 • CAFE: 020 22 302 09 **À VOILA** • CARAMBOLE: 020 22 207 40 • CARAMIEL: 033 11 364
09 **À VOILA** • CARPETCUT: 034 03 521 09 • CMH: 020 23 322 26 • CŒUR DE MARIAGE: 034 01 462 96 • COSMOS: 020 22 620
20 • COUP DE CŒUR: 032 89 461 45 **À VOILA** • CRISTAL CADEAUX: 020 22 365 42 **À VOILA** • DECI-DELA Ankondrano:
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 • DENTELLE PASSION: 034 05 125 04 **À VOILA** • DERNIER CAPRICE:
034 21 160 93 • DREAM STONES TRADING: 034 07 185 83 • DRESS CODE: 034 07 042 22 • DUW 1203 • Dago Urban Wear:
034 01 083 67 • EDEN TEXTILES (Trade Tower): 020 22 623 20 • ELEKTRA: 034 45 520 75 • ESPACE BIJOUX: 020 23 11 85
À VOILA • ESPACE LOISIR: 034 20 81 2 66 • ETHNIK Shop: 020 22 611 40 • EVASION DECO: 033 18 607 97 **À VOILA** • FANCY
BOUTIQUE: 020 22 308 89 **À VOILA** • FEMININE: 034 60 647 38 **À VOILA** • FOSA SHOP Tana Water Front: 020 26 377 85
À VOILA • FOSA SHOP Isoraka: 020 26 243 91 **À VOILA** • FUN MOBILE: 032 05 079 79 • FUSION (Akoor Digue): 034 04 381 39
À VOILA • G.I. (Gentleman Individuel): 034 02 783 60 **À VOILA** • HABITAT: 020 23 301 91 • HATEMONGA: 032 02 527
43 **À VOILA** • HOPPI: 034 12 767 23 • IMAGE (Akoor Digue): 033 11 016 42 **À VOILA** • INTEMPORELLE (La City):
034 84 049 46 • IS'ART GALLERIE: 020 22 241 18 • IT STYLE: 034 14 000 95 • IVAHONA (Boutique): 032 05 090 02
• IVAHONA (Maison): 032 05 090 06 • JAVA: 032 59 987 82 **À VOILA** • JET 7: 020 22 537 89 • JINA CHAUSSEURS:
020 22 380 24 **À VOILA** • KAPRICE ET MAGNEVA: 020 22 303 87 • KAPRICE Tana Water Front: 034 08 031 75
• K FASHION STORE: 034 49 111 10 • KIBO: 020 22 530 98 • KIDORO (Lingerie): 020 23 628 84 • KIF DAGO: 033 78
151 99 • KIVA H&CO: 032 05 874 35 • KLUNG MALAGASY Mode Junior: 034 03 015 06 • KIOSK À BIJOUX: 033 15 830

SUDOKU DÉTENTE

8	3	5	9	7	1	2	4	6
9	2	4	5	6	8	7	3	1
7	1	6	4	3	2	8	9	5
4	7	3	1	2	5	9	6	8
6	5	1	7	8	9	4	2	3
2	8	9	6	4	3	1	5	7
5	9	7	3	1	4	6	8	2
3	6	8	2	9	7	5	1	4
1	4	2	8	5	6	3	7	9

SUDOKU EXPERT

1	4	3	2	7	9	8	6	5
7	2	6	1	5	8	9	3	4
5	8	9	3	6	4	2	1	7
8	3	4	7	2	1	5	9	6
9	1	5	4	3	6	7	8	2
6	7	2	9	8	5	1	4	3
2	6	8	5	1	3	4	7	9
3	9	7	8	4	2	6	5	1
4	5	1	6	9	7	3	2	8

CLASSEMENT FORBES 2022 DES MILLIARDAIRES

1 A (En 1995, il suspend ses études pour cofonder Zip2 Corporation ; en 1999, il cofonde X.com, une banque en ligne qui deviendra Paypal en 2001) – 2 B (racheté en 2013 pour 250 millions de dollars, le journal qui s'était distingué à l'époque du Watergate est redevenu bénéficiaire après trois ans) – 3 B (il détient également Le Bon Marché) – 4 A (De cette arrestation subsiste une célèbre photographie d'identité judiciaire où l'on voit le patron de Microsoft sourire de façon très détendue) – 5 A – 6 C – 7 B (Fils d'un mathématicien russe, il émigre aux États-Unis en 1979, à l'âge de 6 ans) – 8 A – 9 C – 10 B (Elle fait 173 mètres de haut).

L'ERREUR

Dans le texte, il y a deux fois le mot « est »...

LE FACTEUR

Vous l'envoyez dans une boîte fermée d'un cadenas ; votre amie vous la renvoie en ajoutant un deuxième cadenas à la boîte. Vous enlevez votre cadenas et vous renvoyez la boîte. Votre amie n'a plus qu'à l'ouvrir en utilisant sa propre clé.

NYCTHÉMÈRE

Qu'il est très savant, bien sûr ! Un nyctémère est un espace de temps comprenant un jour et une nuit (24 heures) et correspondant à un cycle biologique.

43 • KOKOLOKO Isoraka : 033 08 443 19 • KRISTEL BOUTIQUE : 032 40 457 15 *Mila* • KRYS OPTIQUE Gare Soariano : 020 22 11 02 *Mila* • KRYS OPTIQUE Score Digue : 020 24 229 97 *Mila* • KRYS OPTIQUE Zoom Ankondriano : 020 22 318 38 *Mila* • KUDËTA BOUTIQUE : 034 74 645 52 *Mila* • L'ADRESSE : 034 03 004 55 *Mila* • L'ATELIER : 034 20 882 82 • L'INSTANT MAGIQUE : 034 85 759 29 • LA BRADERIE DES GRANDES MARQUES : 034 67 677 55 *Mila* • LA CAVERNE : 034 01 109 82 *Mila* • LA CITADINE : 032 05 509 48 *Mila* • LA COUR CARREE : 032 05 090 06 *Mila* • LA TEEHSHIRTERIE : 020 22 207 40 • LA VALLÉE : 034 44 050 50 • LE 7ÈME CIEL : 034 84 642 56 *Mila* • LE COLISEE : 034 15 117 50 • LE MONDE DE BEBE : 034 07 219 84 • L'EMPIRE DU MARIAGE : 033 02 688 88 • LE SHOWROOM : 032 03 060 04 • LES PETITES CHOSES DE PARIS (Akoor Digue) : 032 78 282 50 • LFL MADAGASCAR : 020 24 265 74 • LIFESTYLE : 034 14 061 68 • L'INVITATION EN VOYAGE (Akoor Digue) : 034 07 283 72 *Mila* • LITTLE INDIA : 034 85 932 43 • LUMINART : 020 22 431 34 *Mila* • MADESIGN : 020 22 245 50 • MAFIOZZO : 034 02 645 93 *Mila* • MAKI COMPANY : 020 22 207 44 • MALGADECOR : 020 23 691 98 • MALGADECOR (Akoor Digue) : 032 03 902 90 • MAMA BENZ : 032 11 511 00 • MARIO MARO : 034 94 557 33 • MARQUISE EXQUISE (Akoor Digue) : 034 07 221 35 • MAXI TUNING : 032 11 00 345 *Mila* • MEGASTORE BY CLEMENTY : 020 22 204 26 *Mila* • MIRROR (Akoor Digue) : 034 80 701 36 *Mila* • MISS SIXTY : 033 11 479 82 • MM7 : 020 22 250 36 • MOISELLE : 034 11 187 60 *Mila* • MOTOSTORE : 034 07 179 57 • MUSEE DE LA PHOTO : 032 88 871 81 *Mila* • MY SPACE : 020 22 381 83 • MY WORLD FASHION DESIGN : 034 11 605 54 *Mila* • NEW BALANCE : 034 31 693 10 *Mila* • NEW MAN : 032 11 00 278 • NEW STYLE : 034 18 247 32 *Mila* • NIL MEUBLE : 020 22 451 15 *Mila* • OCADA (CORONA PLAZA) : 034 53 837 38 • OCEAN TEXTILE : 020 26 388 26 *Mila* • OH PAS CHER : 034 93 219 42 *Mila* • OUTSIZE : 020 24 532 33 *Mila* • Page 2 SMART : 034 16 751 12 • PAPA RAZZI : 020 22 567 71 *Mila* • PHILAS DECO : 020 22 427 21 • PLATINIUM : 034 07 189 57 • POINT MARIAGE : 020 24 537 66 *Mila* • POPETI : 034 88 101 36 • PRECIOUS : 034 01 170 39 • PRESTIGE (Trade Tower) : 032 07 418 47 *Mila* • PRETTY WOMAN : 034 38 790 38 • PRO PNEU : 020 22 265 16 *Mila* • QUE DU BONHEUR : 034 84 049 46 • QUINCAILLERIE 2000 : 020 22 333 82 *Mila* • REBARBEA MADAGASCAR : 033 42 866 48 • RED CARPET (Akoor Digue) : 033 03 359 17 • REGAL SHOES : 020 24 773 52 • REMAX STORE : 034 10 191 50 • ROSES ET BAORAB : 032 40 615 60 • ROUGE DESIR : 033 25 780 84 *Mila* • SAFIDO : 034 89 181 37 • SAM-RENE BIJOUX : 032 83 449 78 • SAMCKOWA : 020 22 260 40 • SAMSUNG (Analakely) : 020 22 295 53 • SARAFI : 020 22 311 39 • SAROBIDY MADAGASCAR : 033 11 642 64 • SAV TECHN : 034 70 613 44 • SEPT PRX MEUBLE : 020 22 664 79 • SERENITY PALACE : 033 05 374 20 *Mila* • SHAMROCK : 020 22 549 82 *Mila* • SHOP STYLE : 034 04 915 01 *Mila* • SOBEK : 020 24 166 41 • SOPHIA BOUTIQUE : 034 12 869 95 • STOP MARKET : 034 36 818 00 • STORES & VOILES : 020 22 292 30 *Mila* • STRASS : 034 97 464 00 *Mila* • STYLEM Mariage : 034 90 909 61 • SUCCES FOU : 032 44 054 35 • SUPERMARCHÉ.MG : 034 53 726 41 • TANA SPORT : 034 07 755 55 *Mila* • TANT POUR ELLE : 034 96 723 00 • TIME PALACE : 020 22 370 31 • TISHANAKA : 032 02 200 00 *Mila* • TRACE (Boutique) : 034 02 675 77 *Mila* • TRENDY : 020 22 364 88 *Mila* • TWENTY ONE MODE : 034 36 146 19 *Mila* • VIA MILANO : 032 02 12 227 27 • VIP BOX : 032 09 367 83 • VIVA DESIGN Ankondriano : 020 22 364 88 *Mila* • VOGUE (La City) : 032 07 418 40

MVola • VONY COUTURIER: 033 11 606 05 **W** WHITE PALACE: 020 22 669 98 **MVola** **V** 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** • ACCRO SPORT: 034 44 766 75 **B** BIBLIOTHEQUE NATIONALE: 034 87 635 48 • BLUELINE: 020 23 320 10 **MVola** **C** CASINO COLBERT: 020 22 208 11 **MVola** • CASINO MARINA: 034 88 333 33 • CENTRE CULTUREL IVOKOLE: 032 63 291 06 • CENTRE KINTANA: 034 20 701 23 • CERCLE GERMANO-MALGACHE: 020 22 214 42 • CINEPAX: 034 05 735 01 **MVola** • CLUB HOUSE SPORT: 032 49 466 84 • CLUB OLYMPIQUE DE TANA (COT): 032 05 085 42 **D** DAGO POKER: 034 10 991 29 **MVola** • DREAMIN: 020 24 265 71 **E** FIRST BOWLING: 033 61 929 75 **MVola** • FITNESS CLUB: 034 05 360 51 **MVola** • FORM: 020 26 394 98 **MVola** **G** GASY QUAD: 032 12 600 00 **I** INCA: 032 02 260 42 • IRAITRA (Centre d'Education Musicale): 034 04 177 57 **L** LE CHATO: 034 23 033 33 **MVola** • LIBRAIRIE MI PAOLY: 034 21 156 47 **H** HAOVANA LAND KARTING: 034 60 493 61 • LE C.O.T.: 032 05 085 40 • LECTURES ET LOISIRS: 020 22 325 83 **M** MALAZA GOLF: 033 05 884 55 • MONDIAL FITNESS: 020 22 331 25 **N** PARABOLE MADAGASCAR: 020 23 261 61 **MVola** • PLANETE SPORTS: 020 22 423 16 **R** ROYAL SPORT (Akoor Digue): 034 20 401 71 • ROYAL BINGO LOTO: 034 85 665 17 **S** SALLE DE SPORT (Immeuble Aro Ampelohia): 020 26 296 27 • SPORT & SENS: 020 22 222 31 • STUDIO 101: 032 57 984 04 **MVola** • SVELT SPORT: 034 81 813 22 **T** TANA PAINT BALL: 032 28 798 24 • T-TOON: 034 40 612 50 **U** URBAN FUTSAL: 034 75 555 25 **MVola** **V** VIVA (TELE): 020 22 567 88

COMMUNICATIONS, AGENCES

C ADM VALUE: 020 23 333 34 • AGENCY FAACOT: 020 23 297 64 • AGENCY FRANCAISE DE DEVELOPPEMENT (AFD): 020 22 200 46 • AGENCY GRAND ANGLE: 020 22 549 95 • AGENCY NOVOCOM: 020 23 557 47 • AGENCY TAM TAM: 020 22 218 70 • AGENCY UNIVERSITAIRE DE LA FRANCOPHONIE (AUF): 020 22 318 04 • AIRTEL MADAGASCAR: 033 11 001 00 • AK...TV: 020 22 385 41 • ALEFA COMMUNICATION: 034 04 240 13 • ALLIANCE MADAGASCAR: 034 71 337 74 • ARC COMMUNICATION: 020 22 323 91 **B** BIBLIOTHEQUE NATIONALE: 034 06 845 07 **C** CARRE BLEU: 032 05 957 54 **D** DUJARDIN DELACOUR & CIE: 020 22 203 55 **G** GASY EVENTS: 034 11 073 72 • GROUP MEDIA: 020 23 308 41 **H** HAMAC: 020 22 404 97 **O** ORANGE MADAGASCAR: 032 34 567 89 **R** RLI Radio: 020 22 290 16 **T** TENNET GROUP: 020 22 313 59 **MVola** • TELMA: 020 25 427 05 **U** UUDITEC: 020 23 615 34

AGENCES DE VOYAGE, TOURISME, TRANSPORTS

A AIR FRANCE: 020 23 230 23 **MVola** • AIR MADAGASCAR: 020 22 222 22 **MVola** • AIR MAURITIUS: 032 05 620 36 **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 **E** ETHIOPIAN AIRLINES: 020 22 307 34 • EVASION SANS FRONTIERE: 020 22 616 69 **I** IMANE TRAVEL: 034 03 278 10 **M** MADAGASIKARA AIRWAYS: 032 05 970 07 **MVola** • MADAGASCAR AIRTOURS: 020 22 277 77 • MAHAY EXPEDITION: 034 15 441 23 • MALAGASY Travel: 032 41 526 51 • MERCURE VOYAGE: 020 22 237 79 **O** OCEANE ADVENTURES: 020 22 312 10 • OFFICE NATIONAL DU TOURISME: 020 22 660 85 **MVola** **R** ROGERS AVIATION MADAGASCAR: 034 49 305 51 **S** STA Aviation: 032 73 369 81 • TAMANA TOUR OPERATOR: 034 20 660 00 • TURKISH AIRLINES: 032 05 520 37

SALONS DE BEAUTE, PARFUMERIES, BIEN-ÊTRE

A AMARIA BEAUTÉ: 033 31 776 96 • APHRODITE: 020 22 540 48 • AMAZONE CITY: 032 05 252 36 • AMAZONE SMART: 020 22 462 12 • AQUA VILLA: 032 07 648 42 • ARIA BEAUTÉ: 020 22 642 69 **MVola** • ASMAR MASSAGE: 033 24 324 10 • ATELIER DE HAUTE COIFFURE: 032 04 259 82 **B** BELLAGIO NAIL & BEAUTY: 034 98 771 27 • BIO AROMA: 034 21 295 53 • BIO 33: 020 22 246 80 **C** COIFFURE DU BELLAGE: 020 24 380 55 • COIFFURE RUBI: 034 21 033 20 • COLOMBE MASSAGE: 020 24 763 11 • COYOTE GIRL: 033 14 657 20 • CUT N BRUS H: 032 62 911 67 **E** EPHENA BEAUTÉ: 034 77 777 23 • ESTETIKA: 020 22 201 27 **MVola** **F** FELINE ANKADIATO: 020 22 288 20 **MVola** • FELINE BEAUTÉ Zoom: 020 22 364 94 **MVola** • FLEURS DE BEAUTÉ (Salon de beauté): 020 24 354 97 • FLORIBIS: 032 05 819 33 **G** GRAINS de BEAUTÉ: 020 22 445 2 **H** HDA BEAUTÉ: 033 07 142 22 **MVola** **I** INTERLUDE: 033 18 529 31 **L** LA PERLE: 032 65 029 08 **M** MIKOLOH'SOA BEAUTÉ ET DÉTENTE: 032 02 445 47 • MYRIAM K STUDIO: 034 07 257 19 **N** NETTER: 032 07 140 68 **P** PASSION BEAUTÉ: 020 22 252 39 • PASSION BEAUTÉ (Akoor Digue): 034 05 542 15 • PELE MECHE COIFFURE: 034 17 268 59 **MVola** • PRETTY WOMAN: 034 08 790 38 **MVola** • PROGDIS: 020 23 256 10 • QUEEN OF BEAUTY (Itrade tower): 033 78 238 52 **R** RAINBOW BEAUTY: 020 22 310 95 **MVola** • REGINAS BEAUTY: 020 26 289 24 **MVola** **S** SERENITE: 032 04 838 81 **MVola** • SILHOUETTE: 020 22 544 14 **MVola** • SOFTTRANS: 020 22 223 30 • SPORTS ET SENS: 032 03 060 55 **T** TEND'M BEAUTY: 033 02 567 14 • TRENDY COIFFURE: 034 15 172 86 • SUP'HAIR: 034 71 827 92 **V** VEROVERO: 032 27 256 66 **Y** YVES ROCHER: 020 22 475 20 **MVola**

SANTÉ

A ACIMEX: 020 22 232 42 • ASSISTANCE PLUS: 020 22 487 47 **C** CABINET DENTAIRE ISORAKA: 034 16 789 88 **MVola** • CLINIQUE DENTAIRE ANDRIAMBOLO-NIVO: 033 14 173 73 • CTB: 032 78 488 42 **MVola** • CTB AMBOMHIMANINA: 020 22 450 61 **M** DENK PHARMA: 033 11 036 91 • DISPENSARE MENALANGO: 034 25 441 83 **E** ESPACE MEDICALE: 034 02 009 11 **M** MARIE STOPES: 034 07 418 36 **O** OPHAM: 034 74 644 23 **MVola** **P** PHARMACIE DE LA DIGUE: 020 22 627 49 **MVola** • PHARMACIE GRACE: 034 22 066 51 • PHARMACIE HASIMBOLA: 020 22 259 50 **MVola** • PHARMACIE METROPOL: 020 22 200 25 **MVola** • PHARMACIE SÂTE: 020 22 540 32 • PSI: 020 22 629 84 **S** SE-CNLS: 032 11 382 86 **V** VETECARE: 020 26 409 55 **MVola** • VET CLINIC: 020 22 415 45 **MVola** **W** WELL BEING DIFFUSION: 034 27 466 13

ENTREPRISES, SOCIÉTÉS, INSTITUTIONS

A ABC: 020 22 499 00 **MVola** • ACEROC: 034 53 335 67 • ALBERT EINSTEIN SCHULE: 032 80 932 85 • ALLIANZ: 020 22 579 00 • ALPHA MADA: 034 02 840 20 • AMADEUS MADAGASCAR: 020 22 605 45 • AMBASSADE DE FRANCE: 020 22 398 98 • AMERICAN CENTER: 020 22 622 00 • AMERICAN SCHOOL OF ATANANARIVO: 020 22 420 39 • AQUAMAD: 020 22 533 53 **MVola** • ASSIST Aviation: 034 07 185 98 **MVola** • ASSIST DST: 020 22 426 88 **MVola** • ASSOCIATION ITALIENNE A W/CAR: 020 26 228 00 • ATW: 020 22 610 42 • AURLAC: 033 37 043 36 **B** BAOBAB BANQUE (Ambodivona): 034 11 1431 63 **MVola** • BAOBAB BANQUE (Tsaralana): 034 05 365 44 **MVola** • BAOBAB BANQUE (Ambobihio): 034 11 137 89 **MVola** • BFAV (Antanarenina): 020 22 276 77 • BFAV (Assist bandry): 020 22 432 22 • BHL MADAGASCAR: 020 22 208 07 **MVola** • BNI MADAGASCAR: 020 22 228 00 • BNI (Agence Zimith): 020 22 436 52 • BRASSERIE STAR: 020 22 277 11 **MVola** • BRUGASSUR: 020 22 228 62 **C** CANDY MADAGASCAR: 020 22 436 52

MENTIONS LÉGALES

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

Directrice adjointe : Natacha Rakotoarivelo

Rédactrice en chef : Aina Zo Raberanto / redaction@nocomment.mg

Secrétaire de rédaction : Oxyoron Mauritiu

Ont participé à ce numéro : Eymeric Radilofe, ACCM

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

Assistante de direction : Mirah Razafindrakoto

Directrice commerciale : Valencia Raharinaivo

Régie publicitaire : 034 05 242 42/034 07 141 41/pub3@nocomment.mg

Photos cahiers de nuit : Anja Andriantiana -

Photos jour : Andriamparany Ranaivozanany, Andry Randrianarisoa

Conception graphique : Stève Ramiaramanantsoa

Responsable diffusion : Rabemanototra laingotiana, Tiana (Mahajanga), Rose (Toliara), Andry Nambintintsoa (Fianarantsoa), Erica Ramiaramanana (Toamasina), Mahamodo Ziady (Nosy Be), Claire Foulon (Fort-Dauphin), Ursule Sana (Diego), Doda (Antsirabe), Todiario (Morondava), Makboul (Sainte Marie), Jean Pierre Chan (Antalaha/Sambava) - Chan Fouie (Ambalavao) - Florent Ratonavelonasy (Vankaindrano) - Sylvia (Mananjary)

Responsable régions : Valencia Raharinaivo

Diffusion : Gary, Niaka, Arthur, Sitraka, En2roues

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

Prochain numéro : octobre 2022 - DLI n° 2013/04/003 - ISSN en cours -

Tirage : **15 000 exemplaires** distribués 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**

020 23 615 82 • **CCIFM**: 020 22 363 34 • **CIDST**: 032 45 012 27 • **CONSERVATOIRE NATIONAL DE MADAGASCAR**: 034 04 020 23 615 82 • **CRAAM**: 034 95 682 57 *MVoLa* D DAYTONA MOTORS: 033 05 870 86 • **DHL**: 020 22 428 39 *MVoLa* • **DIRIICKX**: 020 22 446 60 *MVoLa* • **EN2ROUES**: 032 03 219 09 • **EU AUTODISTRIB**: 034 04 651 21 • **EUROP ALP**: 033 29 111 21 • **EXOFRUMAD**: 020 22 457 96 *MVoLa* • **FACTO SAATCHI & SAATCHI**: 020 23 297 64 • **FAN EDUCATION**: 034 70 770 552 • **FAPBM** (Fondation pour les Aires Protégées et la Biodiversité de Madagascar): 020 22 605 13 • **FILATEX**: 020 22 222 31 • **FONDATION H**: 020 22 368 68 • **FRANCE VOLONTAIRE**: 020 22 219 45 • **G GROUPE ECLOSIA**: 020 22 445 83 • **GROUPE IDELEC**: 020 23 256 10 • **GROUPE EDL**: 020 23 256 10 *MVoLa* • **GROUPE FILPS**: 020 22 442 20 *MVoLa* • **HAREL MALLAIC**: 020 22 543 20 • **HELIVETAS MADAGASCAR**: 020 22 612 05 • **HENRI FRAISE FILS & CIE**: 020 22 227 21 *MVoLa* • **HESNAULT MADTRANS**: 020 22 618 33 • **HITA**: 034 49 110 10 • **HOLCIM**: 020 22 293 88 • **ID MULTIMEDIA**: 020 23 297 64 • **IFM (ex-CCAC)**: 020 22 213 75 • **IN CONCEPT**: 020 24 388 56 • **ISCAM**: 020 22 224 88 *MVoLa* • **IT DIF**: 020 23 260 67 • **IVOKOLO** (Centre culturel d'Ivondry): 032 63 291 06 • **JB**: 020 22 400 71 • **JOCKER MARKETING**: 020 22 685 48 *MVoLa* • **JOVENNA** (Centre culturel d'Androy): 020 23 694 70 • **JOVENNA IMAINTSOANALA (Ambolihajoval)**: 032 03 399 45 • **JP MOTORS**: 034 02 106 97 • **LABOMECA**: 020 22 441 54 • **LA PREMIERE**: 034 12 762 46 • **LFL FOOD MADAGASCAR**: 020 24 265 75 • **LIQUI-MOLY**: 032 11 045 67 • **LYCEE FRANCAIS (TANA)**: 032 21 416 90 *MVoLa* • **M2 REALISATION (VITAFEAM)**: 032 05 043 46 • **MCB**: 020 22 272 62 • **MICROCRED (Ambodivondra)**: 020 22 316 35 *MVoLa* • **MICROCRED (Tsaratralaïna)**: 020 22 264 70 *MVoLa* • **MICROCRED (Ambolihajoval)**: 020 22 446 56 *MVoLa* • **MICROMANIA**: 020 22 558 60 • **M TEC**: 033 31 000 77 • **ONG TOLOSTOA**: 034 29 392 16 • **OUTDOOR**: 020 22 453 92 • **P PANAGORA**: 020 24 454 83 • **PATINTE TECH**: 034 03 417 05 • **QUICKLANE**: 033 39 061 62 • **REGUS**: 020 22 512 12 • **ROYAL SPIRITS & CIE**: 020 22 246 52 • **SARL REGENCY (Passerout VIP)**: 034 64 039 37 00 *MVoLa* • **SANIFER**: 020 22 530 81 *MVoLa* • **SAVONNERIE TROPICALE**: 020 22 253 24 • **SEIFFA**: 034 67 297 26 • **SFEPI** (Société d'Entreprise): 033 30 409 81 • **SITMA**: 020 22 468 02 • **SMEF**: 020 22 308 58 *MVoLa* • **SOCIETE FANIRY SARL**: 020 21 405 09 • **SODEAM**: 020 22 690 82 • **SODIM**: 020 23 301 63 *MVoLa* • **SOFIA SARL**: 033 37 000 07 • **SOGEDIPROMA**: 033 11 404 27 • **SOMADIS**: 020 22 234 12 • **SOREDIM**: 020 22 239 27 • **SPORT WEAR**: 034 76 733 90 • **STUDYDAS**: 034 87 377 73 • **TAF**: 020 22 394 40 • **TAG IP**: 020 22 524 54 *MVoLa* • **TECHNIBAT**: 032 07 223 76 • **TECHNIVOUE**: 032 41 21 18 • **TSITORAGA SARL**: 033 1 749 01 • **U UCODIS**: 020 22 210 13 • **UNICEF**: 020 22 674 97 *MVoLa* • **UNIVERSITE ACEEM**: 020 26 098 61 • **VATEL**: 034 67 014 27 • **VIMA**: 020 22 330 93 *MVoLa* • **VISY GAST**: 020 22 432 25 • **X X CHANGE**: 020 30 889 99 • **XPERT-MOTORS**: 034 68 786 93 • **Z ZITAL**: 020 22 394 41

CONCESSIONNAIRES

A AUTO PLUS: 032 03 066 65 **C** CONTINENTAL AUTO: 020 22 644 42 *niVoia* **M** MADAUTO: 020 23 320 52 *niVoia* **N** ID MOTORS: 032 11 035 15 • INFINITY: 034 14000 19 *niVoia* **O** OCEAN TRADE: 034 11 303 05 *niVoia* **P** PETER MATERAUTO: 020 22 233 39 • MOTOSTORE: 020 22 600 00 **S** SICAM: 020 22 229 61 • SODIREX: 020 22 274 29 • SPIC MOTORS: 032 05 126 66 • PROPNEP: 020 26 265 16 **X** XPRT MOTORS: 034 12 625 87

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 ABYA CITE BELLE VUE (Ambatobe): 032 11 700 01 • ALLIANCE IMMOBILIER: 034 88 199 89 • ASSIST IMMOBILIER: 020 22 422 90 *niVoia* **C** CATENA IMMOBILIER: 033 37 870 88 **E** FIRST IMMO: 020 22 368 68 *niVoia* **G** GUY HOQUET: 032 07 173 17 **H** HOME SERVICES: 032 53 659 03 **I** IMMO CONSEIL: 020 22 622 22 • IMMO STANDING: 032 07 463 21 **O** OFIM IMMOBILIER: 020 22 218 67 **P** PACK IMMO: 020 26 305 96 • PROMO-TANA: 020 22 617 50 **R** ROKA IMMO: 032 07 848 02

SERVICE RAPIDE

M MALAKY: 032 45 383 32 *niVoia*

PAYSAGISTE

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

MATERIELS INFORMATIQUES, EQUIPEMENTS ELECTRIQUES

M MAKATY: 034 04 102 87 *niVoia* **P** POLY-GONE: 020 22 306 20 *niVoia* • PREMIUM INFORMATIQUE: 032 05 115 00 **R** REGITECH: 032 12 710 06 **S** SHARP STORE: 020 22 422 94 **T** TECHNOLOGIES ET SERVICES: 020 23 258 12

CABINET JURIDIQUE

M MIAO CONSULTING: 034 16 777 44

TOAMASINA (TAMATAVE)

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THE

A ABOUNAWAS: 034 11 475 72 • ADAM & EVE: 020 53 334 56 • ANJARA HOTEL: 033 32 053 79 **B** BAIN DES DAMES: 034 53 888 88 **C** CHEZ FIFI ET JENNY: 034 508 99 41 **D** DARAFIFY: 034 60 468 82 *niVoia* **E** EL HARATO: 033 09 228 59 **F** FORTUNAT: 032 03 026 33 *niVoia* • FORTUNAT EXPRESS: 032 03 026 33 **G** GARE DES MANGUIERS: 034 05 420 67 *niVoia* **H** HOTEL BAR CONCORDIA: 034 52 293 00 • HOTEL CALYPSO: 034 07 131 32 • HOTEL FLEURI: 032 25 498 72 *niVoia* • HOTEL HI: 033 28 358 33 *niVoia* • HOTEL LETAPE: 020 53 300 32 **J** JAVA HOTEL: 020 53 316 26 **K** KARAOKE BAR RANARY: 033 14 488 50 **L** L'AFFICHE: 020 53 315 45 • LA BRAISE: 032 07 043 09 • LA CASA NOSTRA: 034 91 561 43 • LA MAISON: 032 05 643 60 • LA MEZZANINE: 034 67 692 56 • LA PAILLONNE: 034 20 088 42 • LA RECREE: 032 04 610 71 *niVoia* • LA TABLE: 032 78 565 41 *niVoia* • LA TERRASSE FLEURIE: 034 95 390 33 • LA VILLA: 034 07 099 07 • LE LILAS: 033 07 462 63 • LE TIWAI: 034 02 123 10 *niVoia* • LE VERSEAU: 032 05 612 62 • LONGO HOTEL: 020 53 339 54 **M** MELVILLE: 020 53 331 80 • MIRAY HOTEL: 034 10 500 60 *niVoia* **N** NEPTUNE: 020 53 322 26 • NEW YORK NEW YORK: 034 92 543 2 **O** OCEAN HOTEL: 034 52 504 35 • OCEAN 501: 032 64 147 43 *niVoia* **P** PALM RESORT: 020 53 314 33 • PAPYRUS: 034 13 927 89 • PARADISE: 034 85 794 04 *niVoia* • PATTAYA: 034 40 930 83 **Q** QUEENS: 033 18 376 42 **S** SHARON HOTEL: 020 53 304 20 • STREAMLINER HOTEL: 034 17 363 42 • SUNNY GOLF: 020 53 336 11 *niVoia* **T** TEA ROOM: 032 67 692 5 **U** ULYSSE: 034 07 131 32 **V** VIP BAZAR BE: 034 85 794 04 *niVoia*

BOULIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DECO

A ANTIDOTE: 032 11 692 27 **C** CES PETITS RIENS: 032 05 238 28 **M** MADANTIKITE: 020 53 450 79 **O** OLGA STONE: 034 02 039 99 **P** PAPARAZZI: 034 87 765 63 **R** REVE D'OR: 034 20 339 02 **S** SIH RAKOUT: 034 02 076 04

SPORTS, LOISIRS

C CLUB NAUTIQUE: 033 18 635 42 **D** DREAM'IN: 034 11 086 01 **E** EAST ACADEMY: 034 02 335 86

SALONS DE BEAUTE, PARFUMERIES, BIEN-ETRE

E ELLE & LUI: 032 04 900 4 **V** VITA BEAUTE: 034 87 439 59

AGENCES DE VOYAGE, TOURISME, TRANSPORTS

M CHRISMATOURS MADA: 032 62 954 55 **E** ELIDOLYS MADA: 033 15 327 21 **O** ORTT: 020 53 912 14 *niVoia*

ENTREPRISES, SOCIÉTÉS, INSTITUTIONS

B BFV: 020 53 325 75 • BFV Tanambao V: 034 05 313 07 **C** CODAL: 032 07 165 45 **H** HITA : 020 53 338 55

CONCESSIONNAIRES

R RENT 501: 032 07 030 60

LIBRAIRIES

L LIBRAIRIE FAKRA: 020 53 321 30 *niVoia*

INTERNET

I INTERACTIVE CYBER: 034 47 226 20

CONCESSIONNAIRES

P PETERS GROUP: 034 01 029 68

En
ville
avec**Iako**
RANDRIANARIVELO

Photojournaliste, Iako Randrianarivelo aime voyager, se ressourcer dans la nature. Il nous livre ses bons plans dans la ville et ailleurs.

Votre resto favori ?

Les Hirondelles à Antsakaviro pour leur foie gras, sinon *La Plantation* à Ankorondrano.

Votre plat préféré ?

Sans hésiter, haricots rouges et viande de zébu.

Votre boisson fétiche ?

Un petit café noir ou une bonne bière, avec modération dans les deux cas !

Vos hobbies ?

Regarder un bon film ou débattre sur un sujet politique ou sociologique avec des amis.

Un endroit pour faire du shopping ?

Je n'aime pas trop faire du shopping, mais j'adore visiter les magasins d'articles d'art comme Paper Store à Akoor Digue.

Les meilleurs plans pour un apéro ou pour terminer la soirée ?

Peu importe l'endroit, l'important est d'être bien entouré !

Un endroit pour s'évader ?

J'aime aller à la campagne retrouver mes cousins paysans.

Les meilleurs plans pour les vacances ?

Faire du snorkeling à Nosy Tanikely. Il y a aussi le circuit Makay que j'aimerais tenter, ce serait top !

L'événement culturel qui vous a marqué ?

Les concerts jazz au Cercle germano-malgache. La musique est un remède à tout.

Votre actualité ?

J'organise un atelier en photographie documentaire et photojournalisme pendant sept semaines. C'est important de partager ses expériences. ■

Propos recueillis par Aina Zo Raberanto



CHERY
FUN TO DRIVE



DESIGN & TECHNOLOGIE

☎ 033 11 008 80 - 033 37 008 94

📍 Materauto SA

 **MATERAUTO**



CHANGAN AUTO

VOYAGEZ EN PREMIERE CLASSE

CS35 Plus



3 GARANTIE
ANS
100.000 Kms



Toit ouvrant panoramique



Régulateur de vitesse
Démarrage à distance



Climatisation automatique



Boîte de Vitesse automatique



Caméra de recul