



no comment®

TESTEZ L'ADSL TELMA SANS ENGAGEMENT

Le Haut Débit illimité, quand j'en ai envie !

1

MOIS

3

MOIS

6

MOIS

9

MOIS

Rendez-vous en **Telma Shop**.

Sous réserve d'éligibilité et suivant stock disponible. Voir conditions en Telma Shop et photos non contractuelles.

Pourquoi choisir l'ADSL ?

MUSIQUE

(Téléchargement)
50 Mo



PHOTO

(Téléchargement)
200 Mo



TV

(Streaming)
500 Mo



FILM

(Téléchargement)
1 Go



WiFi



ADSL **8 Mbps**



PHOTO

(Téléchargement)
200 Mo



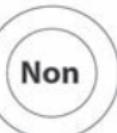
TV

(Streaming)
500 Mo



FILM

(Téléchargement)
1 Go





MENDOZA
ARGENTINA



Wines made with pride and passion

www.pampasdelsur.net

PAMPAS



VINGT SUR VINS
SOREDIM





CONTINENTAL
AUTO

Route des Hydrocarbures Ankorondrano
Tel: +261 20 22 644 42 / +261 34 03 001 61
bonjour@continental-auto.mg

Tiggo



Pour les bobos, les vrais !

Galerie Smart Tanjombato
Tel: +261 34 03 002 32
www.continental-auto.mg



SOMMAIRE

QUIZ

12 Quel jaloux êtes-vous ?

CULTURE

30 TagmannamgaT :
Very Important Poet

34 Olivier Branchereau :
Rock à Mayotte

36 Sens plastique :
Efiaimbelo père et fils

40 Liva Rajaobelina :
Animal on est mal

42 Joseph Ramanakamonjy :
Un précurseur malgache

44 Lettres de Lémurie : Paradis Blues

FOMBA AMAM-PANAO

50 La vie commence en octobre



CULTURE

Sylvain Urfer
«Une société esclave de son passé?»

CULTURE



32

Red cherry
Le temps des cerises

MÉDIAS

56 Izy M'tsam :
Pour le meilleur et pour le rire

58 Niry Jules Ratsifandrihamanana :
Les années Sobika

HI-TECH

64 Le Karbonn Titanium S2
au banc d'essai

ÉCO

70 Vatel Madagascar :
Excellence oblige



ASSOS

78 Ciello Terra :
Durable et responsable

DIASPORA

80 Hardielle :
« On ne peut pas tout avoir »

82 Joël Pèlerin : Corps-à-corps

85 Damy Govina :
« Mes Comores à moi »

NATURE

86 Crabe de mangrove :
Ressource en péril

90 Antemoro vos papiers !

ESCALE

96 Vakinakaratra « solidaire »
et Menabe « nature »

98 South-West Raid :
Quads et sable blanc

SORTIR

112 Mocafé : Comme à Maurice

115 Le K : Il était... une fois

LOISIRS

116 Marcelo Gervasio Silva :
Comme sur des roulettes !

118 Ultimate : Ça plane pour eux !



92

Bloco Malagasy *Si tu vas à Rio !*

ESCALE

LA MODE !

124 Lova Santatra : Précieux amalgame

DÉCO

140 Evariste Rakotonirainy :
Perpétuer l'art sakalava

142 Vu par Vida

FICTION

184 Ouioui en Malgache

DOWNTOWN

206 En ville avec
Manuella Rakotondrasoa



122

Undercut *T'es rock coco !*

LA MODE !



**Réduire les coûts liés
aux documents jusqu'à 30%.
En toute simplicité par Xerox.**



Technologies et Services
IT SOLUTIONS

Tél : 0202325812

xerox



Quel jaloux êtes-vous ?

Vous ne pouvez vous empêcher de surveiller l'emploi du temps de votre partenaire ? La dernière personne qui a essayé de le(la) séduire est encore à l'hôpital ? Ou, au contraire, votre moitié peut découcher sans que vous lui demandiez d'explication ? Bref, êtes-vous un irrécupérable jaloux ou quelqu'un de confiant par nature ? Pour le savoir, faites ce test puis demandez confirmation à votre conjoint(e) !

1/ Votre partenaire reçoit un appel de son ex

- a) Vous lui confisquez aussi sec sa carte SIM
- b) Vous trouvez très bien qu'ils aient gardé de bons contacts
- c) Vous lui proposez de l'inviter à dîner

2/ Il (elle) décide de passer une semaine seul(e) à Maurice

- a) Hors de question : vous achetez un second billet pour l'accompagner
- b) Vous lappelez quatre fois par jour pour connaître la température de l'eau
- c) Vous en profitez pour vous payer un voyage à La Réunion...

3/ Elle met sa plus belle robe / Il enfile son plus beau costume pour aller travailler

- a) Le petit-déjeuner se transforme en interrogatoire serré

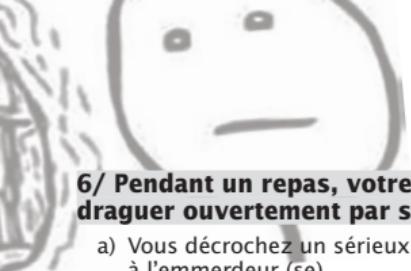
- b) Vous renversez malencontreusement votre café sur sa tenue
- c) Vous le (la) complimentez sur son allure

4/ Votre partenaire a une promotion et gagne maintenant plus que vous

- a) Vous lui demandez avec qui il a fallu coucher
- b) Il (elle) a intérêt à vous offrir de nombreux cadeaux
- c) Vous êtes très content pour lui(elle) et partez fêter ça

5/ Dans la poche de son manteau, vous trouvez une note de restaurant pour deux personnes

- a) Vous appelez aussitôt l'établissement pour savoir s'ils font aussi hôtel
- b) Vous glissez le nom de ce restaurant dans une conversation pour voir comment il (elle) réagit
- c) Vous lui demandez sans arrière-pensée avec qui il (elle) a déjeuné



6/ Pendant un repas, votre partenaire se fait draguer ouvertement par son vis-à-vis

- a) Vous décrochez un sérieux coup de pied sous la table à l'emmerdeur (se)
 - b) Vous changez diplomatiquement de place avec votre partenaire
 - c) Cela vous émoustille de savoir qu'il (elle) plaît toujours autant

7/ Si jamais il (elle) a une aventure avec un(e) autre

- a) Vous le (la) quittez aussi sec
 - b) Vous préférez ne pas savoir
 - c) Vous pardonnez

8/ Vous tombez par hasard sur les codes d'accès de sa messagerie

- a) Vous vous ruez sur l'ordinateur pour dépiauter chacun de ses e-mails, à l'affût d'un envoi suspect
 - b) Vous les notez dans un petit carnet secret. Au cas où...
 - c) Vous n'y prêtez pas attention, ce n'est pas votre affaire

9 / Le proverbe qui vous ressemble

- a) La jalouse est la seconde plus belle preuve d'amour après le don de soi
 - b) Ce n'est pas la jalouse qui est haïssable, c'est la manière d'être jaloux
 - c) La jalouse est un monstre qui s'engendre lui-même et naît de ses propres entrailles (William Shakespeare)

**POUR VOIR QUEL JALOUX VOUS ÊTES...
TOURNEZ LA PAGE !**

QUIZ

Majorité de C
jalousie ? Connait pas !

ne supports pas franchement d'ignorer son emploi du temps. Si au cours d'une soirée, peu trop près, l'approche d'un peu trop de temps, l'attention à ne pas déraper ! normale, vous devrez pas vous transformer en tyran ! En amour, il est bon que chacun garde un peu de liberté et n'ait pas besoin de se justifier à tout bout de champs !

Le jalonx chronique

Centres, vous avez confiance en votre partenaire, mais vous êtes plutôt possessif. Vous vous étessez de votre partenaire, mais vous êtes aussi possessif. Sans pour autant céder à l'envie de les tenir toutes sous graniades... Sans pour autant épier votre conjoint(e), vous

... (ə) inas

Vert de jalousie !

Qui n'a pas éprouvé un minimum de jalousie envers sa moitié ? Ce sentiment semble inévitable au sein du couple. Mais sommes-nous tous égaux face à cet instinct de possession ? Les hommes sont-ils plus touchés que les femmes comme l'affirme Samoela ?



**“ Pas jaloux,
mais... ”**

SAMOELA

« *Chérie ô ! Enao aza jaloux / Tu es mon amour / anao raika avao no ato am-poko* » (Ne soit pas jalouse, ma chérie / tu es mon amour / tu es la seule dans mon cœur), fredonne l'incisif Samoela dans un de ses tubes. Il est d'avis que ce sont les hommes qui sont les plus possessifs et les plus soupçonneux dans un couple. « *Nous souffrons. Quand on ne voit pas sa femme, on se demande toujours avec qui elle est, ce qu'elle fait, si elle n'est pas avec quelqu'un d'autre. Et le pire, c'est quand elle met plus de temps que d'habitude pour rentrer à la maison après le travail.* » Le responsable de la maison de production Be Mozika avertit toutefois qu'il n'est pas, pour sa part, un jaloux maladif, un soupçonneux compulsif. Tout en avouant que s'il voit des gars tourner autour de sa femme, sachant pertinemment qu'elle est sa femme, il peut piquer une grosse colère. Ou une grosse brouille envers sa douce qui risque fort d'empoisonner la soirée. Donc pas jaloux, mais faut pas pousser non plus ! ■

ARTINAH & ANTHONY

Artinah, ex-mannequin, est présentatrice de la matinale sur *DreamIn*. Son époux Anthony n'est autre que le chanteur bien connu, révélé par l'émission de téléréalité *Pazzapa*. Ensemble depuis neuf ans mais officiellement mariés depuis 2013, le couple s'est juré de ne pas «*se laisser bouffer par les démons de la jalousie*». Mais pour cela, la confiance en l'autre est impérative, avec des règles d'hygiène de vie bien définies : on ne fouine pas dans le portable de l'autre ; on ne scrute pas son agenda pour savoir avec qui il a rendez-vous ; on ne le passe pas à un interrogatoire serré s'il rentre un peu tard, etc. Et autant que possible, ne jamais montrer de signes de jalousie. «*Je suis jalouse, mais en cachette*», plaisante Artinah. Et Anthony d'avouer qu'il prend aussi sur lui parfois pour ne pas se laisser aller à la suspicion, surtout quand des Casanova à la petite semaine s'approchent un peu trop de sa belle. Mais un accord est un accord ! «*Si votre moitié ne ressent pas de la jalousie pour vous, c'est qu'il ou elle ne ressent rien pour vous, mais si c'est mal géré et que la confiance fait défaut, cela devient de l'amour avec des chaînes*». ■

“ L'amour avec des chaînes... ”



OUVERT
TOUS LES MIDIS
7j/7



Fatapera Restaurant

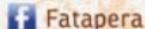
Une Terrasse
en plein cœur de Tana

Plat du jour à 5 500 Ar



Antaninarenina,
en face de la Pharmacie Pergola

+261 33 15 088 21



COUV' BY



Plus parlant qu'un CV, moins aride qu'une bio, le portrait chinois s'invite dans no comment®. Le peintre Solofoson, illustrateur de notre couv', répond du tac au tac.

Si j'étais une couleur...

Le rose pour sa douceur.

Si j'étais un végétal...

La rose de couleur rose, belle dans sa simplicité.

Si j'étais un fruit...

La fraise pour sa saveur agréable.

Si j'étais un élément (terre, feu, air, eau)...

L'air qui insuffle la vie.

Si j'étais un climat...

L'été pour sa chaleur généreuse.

Si j'étais une planète...

La Terre, c'est la seule que je connaisse...

Le portrait chinois de Solofoson

Si j'étais un loisir...

La musique pour me détendre et m'inspirer

Si j'étais un plat...

Des crevettes, j'aime les fruits de mer en général.

Si j'étais une chanson...

Solika, c'est ma génération.

Si j'étais un roman...

La mare au diable de Georges Sand, ça sent la terre.

Si j'étais un film...

Un bon vieux Laurel et Hardy, duo de choc comique !

Si j'étais un lieu...

Mon atelier où toute inspiration prend vie.

Si j'étais une devise...

Vivre pour donner de l'amour.

Si j'étais un vêtement...

Une chemise pour la simplicité.

Si j'étais un pays imaginaire...

Un pays très fleuri

Si j'étais un bruit...

Le silence qui en dit long. ■

Recueillis par Henintsoa Mampionona

Coup droit revers et smatch

Soyez au rendez-vous

FACTO - SAATCHI & SAATCHI

©Tennis Magazine - Panoramic



En Octobre sur CANAL+

www.canalplus-madagascar.com

Retrouvez les plus grands professionnels du tennis
du lundi 27 au vendredi 31 octobre

020 22 394 73

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

CANAL+

**HYDROTHERAPIE
HYDROTHERAPY
DRESSAGE
TRAINING
GARDERIE
DAY CARE
PENSION
KENNEL**

garderie avec transport gratuit depuis VC et Ivandry
Tarifs sur demande
day care with free transport from vet clinic and Ivandry
rates on demand

en partenariat avec



Vet Clinic
We Care

carlinah@sssm.mg

vetclinic@sssm.mg

www.canine-services-madagascar.com

ROUTE D'IVATO

033 11 658 77

020 22 415 45

À table, les enfants !

Selon la Banque mondiale, près de 92 % des Malgaches vivent sous le seuil de pauvreté et les enfants en sont les premières victimes. Une situation qui a alerté Ebene Madagascar, société spécialisée dans les meubles de jardin et les décorations extérieures, qui organise chaque vendredi une soupe populaire dans le quartier d'Ankorondrano.

Ce sont environ 200 enfants de tous âges qui sont nourris chaque vendredi grâce à l'initiative d'Ebene Madagascar. En voyant leur sourire, nous aimerais faire davantage, car c'est peut-être pour eux le seul repas de la journée. Petit à petit, et si nos moyens financiers nous le permettent, nous aménagerons un local afin de leur donner des cours, de français par exemple, mais également pour leur apprendre le respect et la politesse, en espérant que cela leur permette un jour de trouver du travail. En charbon, riz

LES OPINIONS EXPRIMÉES DANS CETTE PAGE N'ENGAGENT QUE LEURS AUTEURS. **no comment®** SE DÉSOLIDARISE DE TOUT CONTENU POLITIQUE OU RELIGIEUX, SECTAIRE OU PARTISAN.



“ C'est peut-être leur seul repas de la journée... ”

et viande, nous arrivons à un coût d'environ 20 000 Ar par semaine. Parfois, nous recevons des dons de bananes, de bonbons, de jus que nous offrons durant les périodes de fêtes, telles que l'Assomption ou Noël.

Nous faisons indirectement participer nos clients à cette œuvre humanitaire. En effet, pour n'importe quel achat chez Ebene, nous reversons une partie des bénéfices à la soupe populaire sachant qu'un produit acheté permet d'offrir 50 repas ! De même, nous recevons différentes aides aussi bien matériels (nourriture, vêtements, jouets) que financières. Nous espérons que cela durera. Malheureusement, cette soupe populaire est limitée au seul quartier d'Ankorondrano. Mais si, comme nous, vous souhaiteriez œuvrer dans votre quartier mais ne savez pas comment procéder, venez nous rendre visite dans notre showroom d'Ankorondrano, nous serons heureux de vous conseiller. ■

**Lanika J. Kadaya,
gérante d'Ebène**

C'est vous qui le dites

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

«C'est beaucoup pour moi»

Je voulais proposer cette lettre pour votre rubrique *C'est vous qui le dites* que je dévore avec plaisir à chaque fois. En fait, j'écris aujourd'hui en espérant être publiée pour me rendre compte en lisant noir sur blanc ce que je n'arrive pas à me dire à moi-même. Fille de paysans, je suis partie en ville pour donner à mes trois filles un meilleur enseignement, que les écoles d'ici ne pouvaient pas leur donner. On pensait les confier à de la famille, mais je ne voulais pas les «abandonner» comme ça. Voilà pourquoi nous nous sommes installées toutes les quatre en ville, mon mari étant retenu par son travail à la campagne. Il n'a pu nous rejoindre définitivement que quelques années plus tard.

En ville, nous avons commencé avec rien. Les filles ont toutes les trois étudié dans des écoles publiques. Je leur ai appris à toujours se débrouiller. J'ai dû trouver du travail pour subvenir à nos besoins. Je me souviens de ces soirées où je travaillais sur une machine à coudre qui partait en morceaux. Je travaillais pour une tante de mon mari qui vendait des jupes et des shorts au marché du Zoma : 50 ariary par jupe... c'était une misère, mais on



en avait besoin. Les filles m'aidaient en fixant les boutons. Au bout de quelques années, j'ai trouvé un travail dans une banque où j'ai commencé en bas de l'échelle.

C'était il y a 20 ans. Aujourd'hui, je suis rentrée dans ma campagne. J'habite seule et parfois je me dis que c'est triste comme fin. Mais j'aime le calme ici. Je cultive des légumes, du taro et d'autres choses. J'ai un poulailler qui s'agrandit assez vite. J'ai même des lapins. J'ai un étang où j'ai mis un millier d'alevins, que je pêche de temps en temps. Au dernier *fararano*,

j'ai pu acheter un bon stock de riz que je revendrai sûrement. Vivre seule n'est pas évident tous les jours, mais j'ai appris à apprécier les petits plaisirs de la vie.

J'écoute beaucoup la radio et il m'arrive de me connecter à Internet pour envoyer des mails aux enfants. Je surfe aussi pour trouver des paroles de chansons et je tiens même un cahier de chant, comme quand j'étais jeune et insouciante. Suivre les paroles à la radio est... magique ! Je peux appeler les enfants quand je veux. Vive la nouvelle technologie quand même. Je peux utiliser Internet grâce au réseau téléphonique et grâce à une plaque solaire. Le soir venu, je n'utilise pas de bougies comme les autres au village. J'ai des ampoules, comme en ville, sans délestage et sans payer de factures.

Des fois je me dis que retourner à la campagne est comme rater sa fin de vie. Mais je me ressaisis vite parce que j'ai pu construire quelque chose. Je suis propriétaire d'un appartement sur Tananarive, j'ai pu faire des économies et surtout, mes filles ont fait des études, elles se débrouillent très bien. Elles sont mariées et heureuses en ménage. Elles m'ont donné six merveilleux petits enfants. Et surtout elles m'aiment. Je reste la personne qui s'est battue tous les jours pour leur réussite. Je reste celle qu'on prévient en premier pour les bonnes nouvelles. On n'exprime pas trop nos sentiments dans la famille, mais je sais que mes filles m'aiment. Elles ont eu beaucoup de mal au début à m'imaginer si loin d'elles. Je vais les rejoindre quand je peux même si je ne peux pas laisser mes poules et mes lapins trop longtemps. Ils ont aussi besoin de moi.

Cela peut paraître arrogant de ma part de citer tout ça, mais en fait j'en suis fière. Ce n'est rien par rapport à ce que d'autres ont accompli, mais c'est beaucoup pour moi. Si vous me publiez, je pourrai me relire autant de fois que j'en ressens le besoin et me dire tous les jours que j'ai beaucoup de chance de vivre tout ça. Je peux vivre ma retraite paisiblement et profiter pleinement de ce qui m'est donné : une famille merveilleuse et un confort matériel que j'ai construit grâce à Dieu et par la force de mon corps et de mon mental.

A.D.

Si ce n'est toi...

Bonjour,

Je suis la coordinatrice du Centre d'art et musique de l'ONG Bel Avenir, d'où est issue la Malagasy Marching Band dont vous parlez dans votre édition de septembre (**no comment®** n° 56). Je vous remercie pour l'intérêt que vous portez au groupe, par contre j'ai une remarque à faire : la tournée du mois d'août dernier a été la première

sortie du groupe en dehors de la région Atsimo Andrefana. La Malagasy Marching Band qui a joué avec Pierre Levy en 2009 est un groupe homonyme, mais n'a aucun lien d'aucune sorte avec Bel Avenir.

Bien à vous,

Nantenaina Razafinjohany
Coordinatrice du Centre art & musique

Plus verte ailleurs...

*Nous recevons de notre collaborateur Christophe Gallaire cette réaction envoyée par mail à sa dernière chronique Diaspora consacrée à Vony Andriamanantena (**no comment®** n° 56, septembre 2014) :*

C'est toujours bien de montrer l'autre face de la pièce. Beaucoup s'imaginent que partir à l'étranger est synonyme d'une vie meilleure, plus confortable, paradisiaque. Et en fait la réalité est autre pour beaucoup aussi. Je connais tellement de Malgaches en France qui survivent avec des petits boulots, certains qui passent leur temps dans la galère... et qui s'accrochent à leur vie là-bas... le quotidien pourtant pas rose... mais quand ils viennent ici ou qu'ils parlent à leurs familles ici ils se la pètent, ils jouent les nababs... alors que nous avons aussi nos avantages (comme de pouvoir faire garder nos enfants par des proches ou avoir du personnel de maison sans y mettre la moitié de notre salaire). Beaucoup de jeunes surtout oublient qu'y a des avantages et des inconvénients partout, qu'il faut pas idéaliser la vie ailleurs et rejeter la vie ici. Bref, relativiser et garder un esprit critique/rationnel.

Leeloo





#1
Soirée d'inauguration du restaurant-bar **BLÙ** (l'ex-Boobeach), le vendredi 12 Septembre 2014 à Toliaria.

#2
La Suite 101 en collaboration avec Cops vous propose des voituriers pour vous escorter lors de vos sorties.

#3
Houda Mahrour en train de former des esthéticiennes pour le lancement d'**Essie Spa Manicure** à l'Oréal à Andraharo.

#4
L'ouverture officielle de l'**Urban Futsal** le samedi 6 septembre à la Galaxie Andraharo. Le foot à cinq en salle débarque à Tana.

#5
Conférence de presse pour annoncer La **RLI 106FM by no comment®** le jeudi 18 septembre. La Radio Lazanlarivo et **no comment®** ont décidé d'avancer ensemble pour promouvoir la culture dans la capitale et pour être au plus près de la population à travers des émissions interactives et une programmation musicale encore plus riche.

#6
Vente-exposition du sculpteur **Solomon Rakotomanana**, au Louvre Antaninarenina, du 15 au 30 septembre.

Imprimer vos photos avec votre smartphone!



Imprimer à partir de FACEBOOK Télécharger l'application KIOSK CONNECT



DMT PHOTO

www.dmtphoto.net - Tél: 22 622 19



22



#7
La 1^{ère} édition du « **Tsoky Antsiva** », vitrine du Menabe a eu lieu toute la journée du samedi 23 août 2014 à Morondava. C'est l'appel annuel lancé par l'association Antsiva aux cinq districts de la région du Menabe à venir à Morondava pour défendre en commun leurs intérêts.



#8
Rasoloarinaivo Rado Miarindraisoa est le gagnant du jeu dédié aux taxis d'Antananarivo organisé par **Maki Company** et **no comment®** éditions.

#9
Sodirex a procédé à la remise des lots de la tombola avec Citroën à son show-room à Ankorondrano le vendredi 12 septembre.



ANTANANARIVO AIR
PARIS

À partir de

2 866 300 Ar^{TTC*}

corsair.fr

*Offre soumise à conditions, valable jusqu'au 15/12/2014.
Hors frais de dossier.



**Sur Corsair,
le cinéma
est bienvenu
à bord**

Cinéma, jeux vidéos, musique,
documentaires, presse numérique...

Renseignements et réservations
auprès de votre agence Corsair, au 22 633 36
ou dans votre agence de voyage habituelle

CORSAIR
Ouvrons d'autres horizons

Radioactivité

ÉDITO

Depuis le 8 septembre, **RLI by no comment®**, la radio *Urban jazz 106 FM*, a commencé à diffuser sa nouvelle grille de programme. En petites quantités discontinues comme on dit chez les physiciens quantiques... ou petit à petit l'oiseau fait son nid, comme on dit chez les ornithologues! Histoire, vous l'aurez compris, de ne pas trop bouleverser des habitudes d'écoute profondément ancrées depuis deux décennies chez les auditeurs «historiques». Sont donc apparues progressivement, le 8 septembre *La Matinale*, tous les jours du lundi au vendredi de 6 heures à 9 heures, ainsi que les différents flashes et journaux de la rédaction ; le 11 septembre *no comment® l'Emission*, les jeudis vendredis et samedis de 18 heures à 20 h 30, et le 18 septembre *Cahiers de nuit*, également les jeudis vendredis et samedis de 20 h 30 à 23 heures. En dépit des difficultés inhérentes à tout lancement de nouvelle formule - difficultés qui s'aplanissent à mesure que les équipes se rodent - il ne nous a pas échappé que cette radio new-look (ou new-sound) apportait un ton nouveau dans le paysage audiovisuel, s'affirmant tout à la fois culturelle, non élitiste et de proximité. Nos lecteurs n'auront pas manqué d'y reconnaître certains ingrédients qui ont fait le succès du magazine *no comment*, à savoir la plus grande attention portée aux mondes de la nuit, de la culture et des loisirs - trois mondes qui n'en font souvent qu'un. Bien sûr, et c'est inévitable, certains auditeurs de la première heure se plaignent de ne pas retrouver le ton de la *RLI* qu'ils ont connue jusqu'ici. À ceux-là, nous demandons un tout petit peu de patience, le temps pour nous d'installer les grandes émissions de culture et de société qui apparaîtront progressivement dans les prochains mois. À ceux-là, nous rappelons aussi que ce n'est pas à l'heure du ravalement qu'il convient de juger la façade, mais après, une fois que le chantier est achevé... En attendant restons connectés! ■

Du mercredi 1^{er} au samedi 11 octobre 2014

AFT : Festival Madajazzcar - 25^{ème} édition

Mercredi 1^{er} octobre 2014

IFM (ex-CCAC) 15h : Jeunesse : Marionnettes et compagnie ... - Lire, inventer, jouer : du livre au spectacle : «Perrette et le Pot au lait» d'après la fable de jean de la Fontaine, espace multimédia jeunesse, entrée libre pour les adhérents

IFM (ex-CCAC) 15h : Culturethèque - Ateliers numériques, salle d'études/espace multimédia, ouvert à tous dans la limite des places disponibles

La Boussole Art Café by no comment® 18h : Apéro

Jeudi 2 octobre 2014

AFT 18h30 : Festival Madajazzcar - 25^{ème} édition : Soirée finale Tremplin Madajazzcar suivi d'un artiste guest, hall. Tarifs : 4 000 Ar/5 000 Ar

Vendredi 3 octobre 2014

La Boussole Art Café by no comment® 18h : Signature livre de Père Pedro

IFM (ex-CCAC) 19h : Théâtre/Journée du volontariat : «Madagascar, le songe de Misa» par Art d'Tenu, entrée libre

Jao's Pub 20h : Cabaret avec Jirah

Samedi 4 octobre 2014

IFM (ex-CCAC) : Evènement : «Journée du Volontariat français», entrée libre

La Teinturerie Ampasanimalo (Is'Art Galerie) : Inauguration de La Teinturerie (déménagement de l'Is'Art Galerie à La Teinturerie Ampasanimalo) : «Festival d'art urbain» en collaboration avec 8 artistes sud-africains

IFM (ex-CCAC) 15h : Littérature - Slam «Scène ouverte», terrasse de la médiathèque, entrée libre

Jao's Pub 20h : Cabaret avec la famille Jaojoby

Dimanche 5 octobre 2014

La Teinturerie Ampasanimalo (Is'Art Galerie) : Inauguration de La Teinturerie (déménagement de l'Is'Art Galerie à La Teinturerie Ampasanimalo) : «Festival d'art urbain» en collaboration avec 8 artistes sud-africains

Jao's Pub 20h : Discothèque

Du mardi 7 au samedi 25 octobre 2014

IFM (ex-CCAC) : Exposition : «Vakinankaratra-Tana» de Jean-Pierre Bonfort, hall d'exposition, entrée libre

Mercredi 8 octobre 2014

IFM (ex-CCAC) : Jazz : «25^{ème} édition du festival Madajazzcar»

Grand Amphi DEGS (Université d'Antsakao) 14h : «Jazz à l'Université» organisé par l'association des médiateurs culturels, dans le cadre de la 25^e édition de Madajazzcar, entrée libre

AFT 14h30 : Heure du conte : «Allez raconte !», durée : 1h25 réalisé par Jean

Christophe Roger accompagné d'un quiz et de jeux interactifs, salle poly 2

AfT 15h30 : Club de lecture : Des énigmes et des histoires

La Boussole Art Café by no comment® 18h : Apéro

Jeudi 9 octobre 2014

AfT 9h30 : Ateliers culturethèque : Présentation et exploration des différentes ressources de la plateforme Culturethèque, espace multimédia de la médiathèque adulte

AfT 18h30 : Festival Madajazzcar - 25^{ème} édition : Soirée animée par le Jazz Club de l'AFT 3 groupes (Jazz Quart, Ahôy Quintet, Mah Band) et de Arison Vonjy, hall. Tarifs : 4 000 Ar/ 5 000 Ar

La Boussole Art Café by no comment® 19h à 23h : Soirée de lancement application Airtel

Vendredi 10 octobre 2014

IFM (ex-CCAC) : Jazz : «25^{ème} édition du festival Madajazzcar»

Jao's Pub 20h : Cabaret avec Farah John's

Samedi 11 octobre 2014

IFM (ex-CCAC) 10h30 : Rencontre avec un chercheur : «Le monde de l'édition et le passage au numérique», espace presse médiathèque, entrée libre

IFM (ex-CCAC) 15h : Cirque : «Toiles en piste - Tsy Azo» avec la Cie Aléa des possibles, entrée libre

Jao's Pub 20h : Cabaret avec la famille Jaojoby

Dimanche 12 octobre 2014

Jao's Pub 20h : Discothèque

Du lundi 13 au vendredi 31 octobre 2014

AfT : Journée mondiale du patrimoine audio-visuel - Exposition : «Kolosary malagasy, ny tantara» ou «Le cinéma malagasy et son histoire», une production de l'Association Rencontres du film court Madagascar et Rozifilms

Lundi 13 octobre 2014

IFM (ex-CCAC) 14h30 : Conférence projection : «Les agricultures familiales, une chance pour la planète et pour Madagascar», entrée libre

Mercredi 15 octobre 2014

IFM (ex-CCAC) 13h : Musique classique - Madagascar Mozarteum présente : «Concert classique de midi N°50» - récital de piano avec trois pianistes de la nouvelle génération, entrée libre

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





La Boussole Art Café by no comment® 18h : Apéro
Vendredi 17 octobre 2014

AFT 10h : Journée mondiale du patrimoine audio-visuel - Conférence débat

IFM (ex-CCAC) 19h : Musique classique et Vjing : «Les couleurs du son». Tarifs : 4 000 Ar/6 000 Ar
Jao's Pub 20h : Cabaret avec Les Robert

La Boussole Art Café by no comment® 20h : Week-end moules frites

Samedi 18 octobre 2014

IFM (ex-CCAC) 10h30 : Nouveau : «Place aux libraires» - nouvel évènement mensuel à la médiathèque, espace presse médiathèque, entrée libre

Jao's Pub 20h : Cabaret avec Jaojoby

La Boussole Art Café by no comment® 20h : Week-end moules frites

Dimanche 19 octobre 2014

Jao's Pub 20h : Discothèque

Mardi 21 octobre 2014

AFT 15h : Ateliers culturethèque : Présentation et exploration des différentes ressources de la plateforme Culturethèque, salle polyvalente 2
Mercredi 22 octobre 2014

IFM (ex-CCAC) 15h : Jeunesse : Marionnettes et compagnie ... - Lire, inventer, jouer : du livre au spectacle : «Non» de Jean-Charles Sarrazin, espace multimédia jeunesse, entrée libre pour les adhérents

IFM (ex-CCAC) 15h : Culturethèque - Ateliers numériques, salles d'études/espace multimédia, ouvert à tous dans la limite des places disponibles
La Boussole Art Café by no comment® 18h : Apéro

Du jeudi 23 au samedi 25 octobre 2014

AFT : 3^{ème} édition des journées Croque la doc

IFM (ex-CCAC) 10h à 18h : Médiathèque - Journées de l'information et de la documentation : «Croque la doc !», médiathèque, entrée libre

Jeudi 23 octobre 2014

IFM (ex-CCAC) 18h30 : Projection conférence : «Baobabs entre terre et mer», entrée libre

La Boussole Art Café by no comment® : Concert
Vendredi 24 octobre 2014

IFM (ex-CCAC) 19h : Danse contemporaine : «Tiger tiger burning bright» avec la Cie Kubilai Khan investigations (France). Tarifs : 4 000 Ar/6 000 Ar
Jao's Pub 20h : Cabaret avec Big MJ

Samedi 25 octobre 2014

Af Antsirabe : Concours national de la chanson en français - 3^{ème} édition : Finale nationale

Coliseum Antsonjombé Antananarivo : Le chant des chorales - Concours de chants malgaches. Prix d'entrée : 3 000 Ar/jour, VIP : 30 000 Ar/jour

IFM (ex-CCAC) 10h : Forum littéraire - Rencontre avec Shenaz Patel, entrée libre

IFM (ex-CCAC) 16h : Opéra du MET live en HD - Madagascar Mozarteum présente : «Cosi fan tutte» : opéra en 2 actes de Wolfgang Amadeus Mozart. Tarifs : 10 000 Ar/20 000 Ar

Jao's Pub 20h : Cabaret avec la famille Jaojoby

Dimanche 26 octobre 2014

Coliseum Antsonjombé Antananarivo : Le chant des chorales - Concours de chants malgaches. Prix d'entrée : 3 000 Ar/jour, VIP : 30 000 Ar/jour
Jao's Pub 20h : Discothèque

Lundi 27 octobre 2014

AFT : Journée mondiale du Patrimoine audio-visuel. L'Unesco a proposé comme thème de 2014 : «Archives en danger : il reste encore beaucoup à faire»

Mercredi 29 octobre 2014

La Boussole Art Café by no comment® 18h : Apéro

Vendredi 31 octobre 2014

IFM (ex-CCAC) 19h : Concert de rap : «No limits (La Réunion)». Tarifs : 4 000 Ar/6 000 Ar

Jao's Pub 20h : Cabaret avec Barinjaka

Divino

«Le goût du divin»



CHÂTEAU de digne



«product of Spain»



harel
mallac
distribution

Zone FILATEX Ankadimbaohoaka Tanjombato Bâtiment D9

Tél: 020 22 543 20 - 033 12 250 99 - 032 05 250 99

Mail : admincom@hmmadagascar.com





Ouest Ankadimbaoka
Route digue - ANTANANARIVO
commercial@smef-grm.mg

+261 20 22 308 58





Habitué des scènes de slam, c'est dans un univers différent que TagmannamgaT s'est dévoilé en juillet dernier avec son exposition «Monde allant vers» au Centre des arts actuels de Madagascar. Après avoir ajouté la photo et la vidéo à son art oratoire, il entend intégrer la musique à ses spectacles. Crime de lèse-majesté ?

«Je pense que ce serait cool de vivre le monde à l'envers ou en verlant / On ne l'appellerait plus monde, on l'appellerait démon / Mais je pense que ce serait flippant de vivre dans un tel endroit / Car la terre et les océans seront en l'air et le ciel en bas / On serait obligé de marcher sur ce truc bleu, non pas avec les deux pieds mais avec les deux mains / L'avenir serait le passé et hier serait demain...» (extrait de *Monde allant vers*) C'est ainsi que TagmannamgaT - acronyme de son nom Tilahimena Antonello Geraldi - emmène le public vers son monde à lui, avec toutes sortes de textes, de vidéos et de photos prises au hasard de ses déambulations. *«C'est ma première exposition. Une sorte de bilan pour voir où j'en suis dans le slam. J'en ai profité pour mettre autre chose afin d'aider les gens à mieux cerner le personnage de TagmannamgaT.»*

Les mots, les images, l'informatique autant de moyen de s'exprimer. Le choix du titre ne s'est pas fait au hasard. *«C'est un jeu de mots, mais lourd de sens. Quand on fait un état des lieux, on se pose quelque part, on regarde autour de soi et on se demande où l'on va, d'où le titre. Mais on peut toujours le comprendre comme le monde à l'envers, car je fais toujours les choses différemment.»*

TagmannamgaT

LE MONDE A L'ENVERS

SE CROIS QU'IL SERAIT COOL DE VIVRE LE MONDE A L'ENVERS
EN ARRIERE, EN VERRANT
ET QU'IL NE L'APPRENDRAIT PLUS RIEN, QU'IL APPRENDRAIT TOUT
MAIS JE CROIS QU'IL SERAIT UNE PEU DE SAVOIR DANS INTELLIGENCE
QUE LA TERRE ET LES MURS SERAIENT EN L'ARRE, ET QU'ELLE EN BAS
ON SERAIT OBLIGE DE MARCHER SUR LE TERRAIN
MAIS PAS AVEC LES DOIGTS FROIS, MAIS AVEC LES PIEDS FAINS
L'ENVERS SERAIT LE PASSE ET L'AVENIR SERAIT DEMAIN
POUR TOUT BAGUER, ON DIRAIT AU REVOIR
ON DORMIRAIT LE JOUR, TOUT AILLEUR TZANZILOU LA SOIR

ON VIVRAIT
UN JOUR, TOUT AILLEUR TZANZILOU LA SOIR
POUR MOURIR SERE
TOUTE DE COMMENT

Le retournement ou détournement des choses familières, telle est sa façon de slamer, jusqu'à se définir comme un VIP du slam - entendez par là un *Very Important Poet*. Evoluant dans le milieu de la poésie oratoire depuis 2008 et après avoir remporté la troisième place lors du Championnat du monde de slam à Paris en 2009, TagmannamgaT prône la liberté d'expression la plus totale, dans la pure lignée de l'Américain Marc Smith, l'inventeur du slam dans les années quatre-vingt.

Sa passion pour la littérature et la poésie lui donne cette conviction que le slam peut-être un outil pédagogique pour soutenir l'envie créative des jeunes et les aider à aimer les mots. Il se dit « affamé de textes, de mots, de scènes mais toujours subtils, plutôt drôles, jamais

JE PENSE QU'IL SERAIT UNEMENT COOL DE VIVRE DANS UN MONDE
EN VERRANT
ET QU'IL NE L'APPRENDRAIT PLUS RIEN, QU'IL APPRENDRAIT TOUT
MAIS JE PENSE QU'IL SERAIT TOTTALEMENT DÉMAGIST
ON NE PARLERAIT PLUS DE LA MÊME FAISON
PAR EXEMPLE, POUR DIRE "TU SAIS QUOI T'ES BONNE"
ON DIRAIT : "LEBO ES TU SAIS SUTT"

LE TEMPS DE COMPRÉHENSION EN SERAIT DÉCRIPÉ
ET CHACUN DUS DUSKI KELI QU'IL SERAIT TOUT DE
TEMPS DÉDICUÉ

LES HOMMES TOUTES VERTUS
ET S'OCCUPE DE TOUTES
LES FEMMES SERAIENT AU COUPLE
UN MALIN
VOTURES DÉBOUT
PEUT-ETRE
MAIS PAR
vulgaires », Telle est sa marque de fabrique. Les thèmes qu'ils abordent ont souvent d'être à l'eau de rose. « *Parler d'amour n'est pas forcément dire je t'aime. On peut aussi aborder les ruptures ou le côté sexuel. Trouver toujours des angles différents pour que le public soit surpris.* » Il n'oublie pas pour autant les thèmes sociaux, politiques ou environnementaux. « *L'important ce n'est pas le texte, mais la façon de le dire* », estime-t-il. En attendant le Slam national à la fin de l'année, TagmannamgaT veut se tourner vers une autre forme oratoire : le *spoken word* ou parole qui intègre cette fois la musique, chose rigoureusement proscrite dans le slam ! ■

Aina Zo Raberanto

Contact sur www.nocomment.mg

VERY IMPORTANT POET

Red Cherry

Leur passage au Roxicomania en août dernier n'est pas passé inaperçu. Trois filles et un gars bien décidés à imposer à Mada une certaine idée de l'indiecore. D'autant qu'ils sont classés au neuvième rang mondial dans leur catégorie ! La cerise sur le gâteau en quelque sorte.

Quand nous chanterons le temps des cerises... Je ne sais pas quand, mes camerluches, mais une chose est sûre, ce jour-là aura sonné l'heure de l'indiecore à Madagascar ! De l'indé comme on dit à *Rock&Folk*. Courant *up to date* dont les Red Cherry (La Cerise rouge) sont les tout premiers représentants chez nous. J'en vois déjà qui montrent des signes d'anxiété : c'est quoi ça encore l'indiecore ? Tout simplement le dernier truc rock qu'il faut bien maîtriser si vous voulez continuer à être les rois de la récré. Baisiquement, un mélange de hardcore et d'indie : d'un côté de la musique qui fait boum boum dans l'oreille et de l'autre des trucs beaucoup plus léchés, intellos, voire expérimentaux.

Car dans l'indie - core ou non - il y a toujours l'idée de bidouiller sa musique soi-même, tout seul dans son coin (le fameux *do-it-yourself*), en autoproduction, sans rien devoir aux gros labels. Ce qui va souvent de pair avec le plus grand éclectisme : de Mozart au dubstep, en passant par la pop américaine à la Katy Perry pour les Red Cherry ! Mais bon,

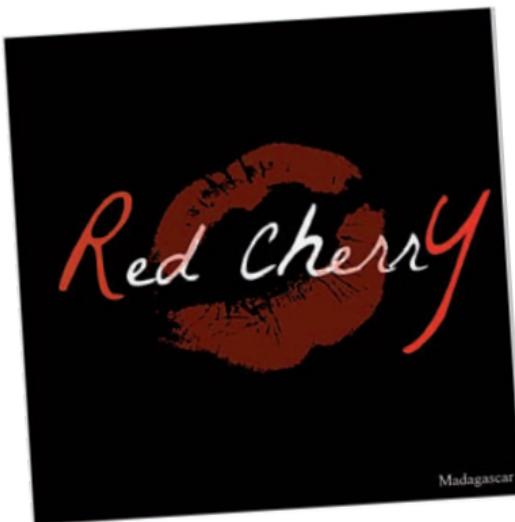


tout cela est très théorique et à bien considérer la tribu indie (de Daughter aux London Grammar qui cartonnent dans les charts) on a quand même l'impression que ce sont les fringues et les coupes de cheveux qui font vraiment la différence...

Du rock de nanas, pourrait-on dire, ce qui n'est pas en soi péjoratif ! Pour preuve l'affriolante section féminine de Red Cherry conduite par Anja au chant, Yanja à la gratte électrique et Ny Anjara à la basse. Toutes plus stylées les unes que les autres, et visez les choucroutes : rien vu d'aussi bombasse depuis les B-52 (le groupe) ! Le batteur Mox Mickael vient compléter le tableau, seul mâle à bord dirait-on, petit veinard ! Sans doute une réponse à la culture macho développée traditionnellement par le rock. Leur nom de Red Cherry vient d'ailleurs de la chanson *Cherry Bomb* des Runaways, archétype années soixante-dix du groupe de rock féminin... bien avant que les Spice Girls ne brouillent l'image de ce peut être un groupe féminin.

«Le rouge est synonyme de courage, mais c'est aussi la cerise sur le gâteau», vanne Anja. «On fait un rock positif, ni destroy

ni dépressif : indie pour les textes et core pour le groove», la recadre aussitôt Yanja. Exemple avec le sautillant *Run*, un de leurs morceaux phares à écouter en ligne sur la page Soundcloud du groupe. D'autres titres un poil plus mélancoliques viennent nuancer leur style, comme l'intimiste *P.O.D. (Piece of Dream)* qui «parle d'amour à degrés inégaux au sein du couple». Des compositions majoritairement anglophones, car «si les morceaux soft passent bien en malgache, dès que le son est rock, ça ne va plus», considère Mox. Au total, une dizaine de compositions originales qui n'attendent plus que de passer en studio. «Si ça ne dépendait que de nous, on sortirait un album en début d'année prochaine, mais on est fauchés», fait valoir Ny Anjara. Appel aux généreux mécènes ! D'autant que les Red Cherry viennent de se voir classer au neuvième rang mondial avec le titre *Run* au grand concours *Global Rockstar* ouvert aux internautes depuis le 15 septembre. Bon pour leur cerise ! ■



Joro Andrianasolo

Contact sur www.nocomment.mg



Olivier BRANCHEREAU

Avec un pied à Mayotte et l'autre à La Réunion, le Bacar distille un rock transilien aux sonorités «duby punk» très assumées. Olivier Branchereau, le guitariste, nous en dit plus sur ce groupe atypique évoluant entre poésie et brutalité.

Parle-nous du Bacar...

C'est un groupe de rock qu'on a créé il y a dix ans en jouant dans les bars de Mayotte. Aujourd'hui on tourne à six musiciens. Une partie vit à Mayotte, l'autre à La Réunion, ce qui nous amène à nous produire indifféremment dans ces deux îles. Mais on a aussi fait *Madajazzcar* en 2006 ; on est un groupe de l'océan Indien, on revendique cette identité transilienne. Le nom de Bacar vient du prénom mahorais Aboubacard très répandu à Mayotte, comme Andry ou Rado ici. En fait, c'était le surnom du batteur et on a trouvé qu'il sonnait bien.

C'est quoi votre concept de « chansons duby punk » ?

C'est un mélange de chansons à texte de dub, de rock et d'électro. Entre poésie et brutalité, on va dire. On n'a pas choisi de faire ce genre de

musique, elle s'est imposée à nous comme une évidence ; c'est ce qui porte le mieux notre univers. Les chansons sont écrites par Marco le chanteur dans la continuité des Gainsbourg, Lavilliers, Brassens avec des paroles très surréalistes qui parlent du quotidien. *Foutu dimanche* enregistré en 2012 en est un bon exemple. Côté punk on est influencés par le minimalisme des Ramones, et côté dub par le groupe français Zenzile, surtout dans le travail du son.

Tous vos albums sont autoproduits...

Par les temps qui courent c'est la seule solution, d'autant qu'on ne fait aucune concession artistique. On fait ce qu'on aime, et c'est tout. Pour notre premier album *Funambule* en 2006, on a choisi de mettre beaucoup de cuivres, saxophone et trompette. Mais pour le deuxième, *Le Bacar*, sorti en 2012, on est revenus à un format beaucoup plus rock. On l'a sorti grâce à un financement alternatif sur le site de crowdfunding *KissKissBankBank*. Les fans



se sont cotisés selon leurs moyens et les fonds récoltés nous ont permis de faire l'enregistrement à La Réunion et le mixage à Londres. La preuve que l'industrie du disque n'est pas une fin en soi. ■

Propos recueillis par Aina Zo Raberanto

Contact sur www.nocomment.mg



Sens plastique

par Sophie Bazin

Efiaimbelo père et fils : l'aloalo en trait d'union

Il y a très longtemps, dans le Grand Sud mahafaly, un homme a fait un rêve : il se voyait sculpter un morceau de bois en prenant le superbe collier de sa fille pour modèle, et le bois sculpté lui portait bonheur. Au matin, il se mit au travail, et le résultat fut si beau qu'il ne s'arrêta plus de décorer le bois, avec les mêmes motifs. On vint de partout pour admirer son œuvre. Cela parvint aux oreilles du roi. Le monarque décrêta que désormais toutes ces sculptures lui appartenaient, et ceux qui les voudraient pour en parer leurs tombeaux devraient les lui payer avec un zébu coupé de 8 ans d'âge, un *aloalo*, ce qui donna leur nom aux poteaux sculptés.

Comme ils sont destinés aux morts, on ne les travaille qu'en dehors du village.



Comme ils doivent durer, ils sont issus du bois de *Mendoravo*, imputrescible, qu'on ne peut abattre qu'au prix du sacrifice d'un zébu. On enduit l'arbre avec le sang de l'animal avant de procéder à la coupe.

Parmi les descendants du sculpteur, il y eut Angalitra à Androka, qui eut pour fils Soroboka, qui eut pour fils Manivake, qui eut pour fils Efiaimbalo. Manivake et Efiaimbalo ont renouvelé l'art de l'*aloalo* en lui insufflant leur imagination.

De poteau funéraire, aux motifs très codifiés, l'*aloalo* est devenu un véritable objet d'art, personnalisable, et qui valut à Efiaimbalo les honneurs de l'exposition mémorable *Les magiciens de la terre*. Efiaimbalo est mort le 24 avril 2006. Son fils Jacques continue le travail, et son petit-fils Hermann lui succédera. Vous pouvez découvrir le travail d'Efiaimbalo à Androka, sur la route du Grand Sud, ou aller l'admirer au restaurant *Chez Alain*, à Toliara.

Benoît Lasserre : le bois en héritage

De l'autre côté de la mer, dans le Grand Sud de La Réunion, Benoît Lasserre perpétue lui aussi une tradition familiale. Benoît n'est âgé que de quatre ans quand son père disparaît, mais cela n'empêche pas la transmission. Fasciné par les dessins et la sculpture très moderne qui l'entourent dès l'enfance, il va comme ses deux frères poursuivre un cheminement d'artiste. Alors qu'eux vont apprendre leur métier à l'école des Beaux-Arts, il va découvrir seul la discipline liée à l'art du bois.

Travaillant dans un premier temps pour les

églises du Pays Basque, il développera ensuite un style plus personnel, avec une réminiscence de peinture qui le pousse vers les bois polychromes.

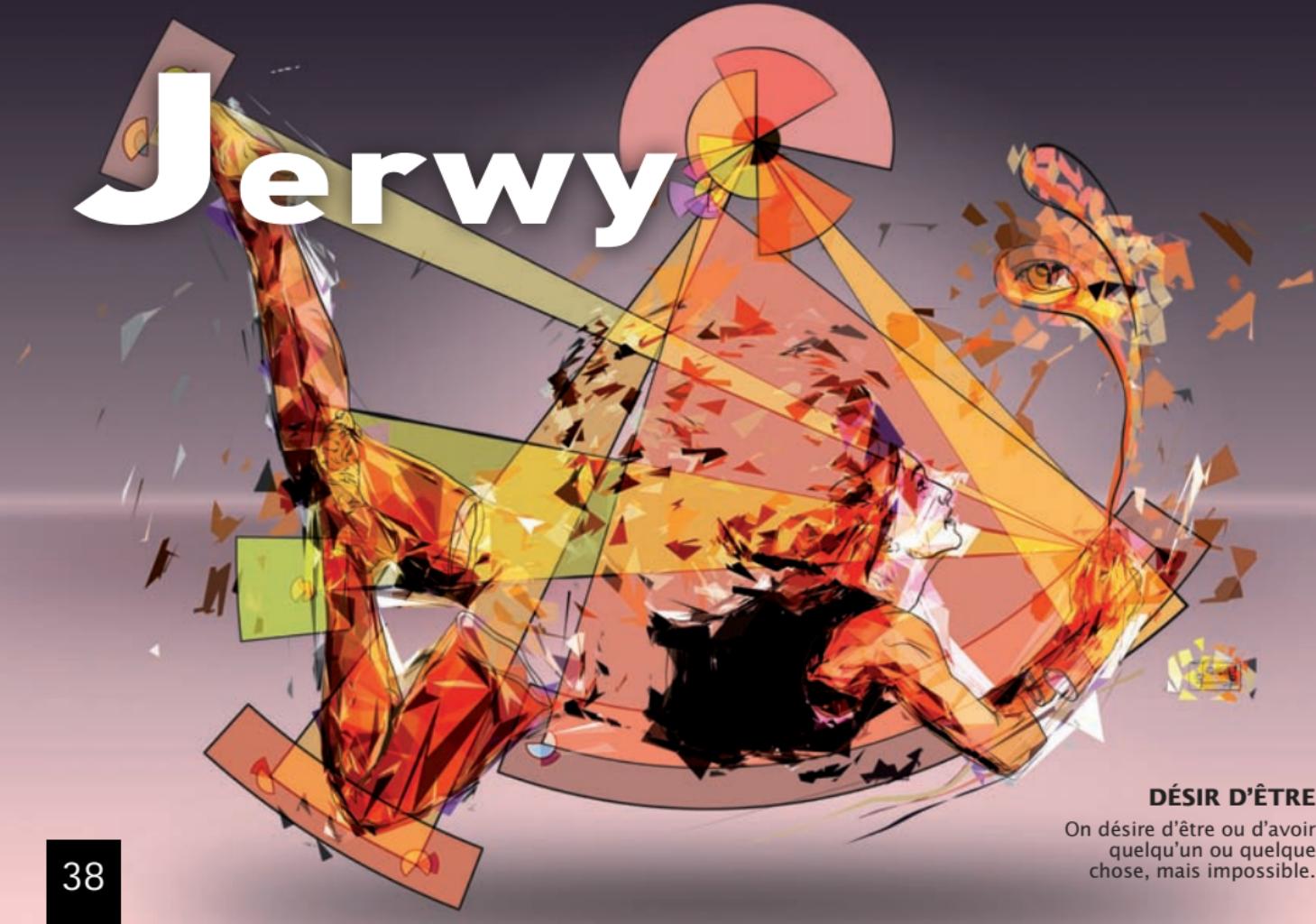
Le croquis tient une place prépondérante dans son processus de création, en ce qu'il est capable de révéler ce qui est propre à chacun. Dans la masse du bois, il taille le mouvement sur le drapé des vêtements ou l'envolée des chevelures.

Parallèlement à sa fonction d'enseignant, qu'il exerce durant plus de trente ans en pays Basque, il parvient à mener une carrière de sculpteur avec des compagnons de route qui font connaître son travail à Paris. C'est ainsi que deux de ses œuvres seront acquises par François Mitterrand et vont gagner une notoriété de papier dans un ouvrage consacré au palais de l'Élysée. Quand on évoque l'art contemporain, Benoît Lasserre ne se reconnaît guère dans la figuration actuelle qui privilégie l'hyperréalisme et laisse peu de place aux personnalités de « tailleur ».

Arrivé à la retraite, il se rapproche de Madagascar, d'où est originaire son épouse. À La Réunion, il relève le défi du bois de letchi, aussi dense que la pierre. Il n'aura l'occasion d'y exposer que deux fois car ses femmes aux rondeurs dorées sont tellement appréciées des collectionneurs européens qu'il ne parvient pas à les garder. Il a réalisé quelques *aloalos*, l'un d'entre eux est actuellement visible dans la galerie mauricienne de Pascal Soufflet. ■



Jerwy



DÉSIR D'ÊTRE

On désire d'être ou d'avoir
quelqu'un ou quelque
chose, mais impossible.



À 23 ans, Rajerisaona Jean dit Jerwy vient de réaliser, en septembre, sa première exposition intitulée « Hors Normes » chez Roses & Baobab à Antsahavola. Il aime peindre mais pour réaliser ses œuvres, sa plus grande passion reste les outils numériques. *« La découverte d'Internet et de Photoshop a été une révélation pour moi, cela a énormément influencé mon style. Je fais un croquis et je travaille directement sur une tablette graphique. Mais comme en peinture, avec le plus grand souci du détail. »* Un style qui s'inscrit dans un néosurréalisme assumé, dans la lignée des Dalí, avec le rêve et l'inconscient comme fils conducteurs. *« J'aime cette liberté du rêve dans la création, et surtout faire réfléchir le public. »* ■

Propos recueillis par Aina Zo Raberanto



SURMONTÉ

L'impossible,
on peut
toujours
dépasser nos
limites

HORS-NORMES



MÊME SI... ON N'AVANCE PAS

On voit partout des trucs à la mode mais
ça ne nous amène nulle part.



Liva RAJAobelina

Expérimentant depuis deux ans le dessin à l'encre de Chine sur papier antemoro, Liva Rajaobelina a vu peu à peu son regard se transformer. Aux paysages et scènes de genre ont succédé des thèmes plus existentiels sur fond de malaise social non résolu.

Sa marque de fabrique, a longtemps été le dessin au stylo-bille et à la lame de rasoir sur papier carton lisse. Une technique dont il revendique la totale paternité. Pour autant, depuis deux ans, Liva Rajaobelina s'essaye à un autre exercice : le dessin à l'encre de Chine sur papier antemoro traité. On a tout dit sur ce papier en fibres végétales, tiré de l'écorce de l'arbuste *avoha*, et travaillé traditionnellement dans le Sud-Est par les Antaimoro (ou Antemoro). «*J'ai commencé à dessiner au stylo, mais cela pose un problème au niveau de la conservation. Exposée au soleil, l'image se floute et peut disparaître dans les deux jours. L'encre de Chine m'est donc apparue beaucoup plus indiquée.*»

Un changement de technique qui correspond aussi à une autre façon d'exprimer sa vision du monde : aux classiques paysages et scènes de genre qui caractérisaient jusqu'ici son œuvre, sont apparus des thèmes plus existentiels destinés à interpeller davantage le public. Lui parle de «malaise», social ou politique, qu'il traduit en image sans prétendre apporter une solution. C'est ainsi qu'en 2012, lors d'une exposition en Vendée, en France, il a présenté *Animalité*, dessin dépeignant ouvertement une scène de viol, ce qui lui a valu pas mal de réticence de la part des organisateurs : «*Ils m'ont dit que c'était gênant d'exposer ça. Je leur ai répondu que c'est toujours gênant ce genre de choses, mais que si on ne le fait pas, si on ne casse pas ce tabou, on ne trouvera jamais de solution pour*

les victimes.» Dans le même ordre d'idée, il a produit *Guerre*, réalisé cette année, où il dépeint la douleur des pays vivant au milieu des conflits armés : «*Malgré ces crises à répétition, les Malgaches ne savent pas ce que c'est que de vivre en guerre. Je voulais montrer ce qui peut arriver quand les conflits tribaux ou politiques pourrissent jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'autres solutions que de prendre les armes.*»

Inspiré de maîtres malgaches comme Ralaipatsa qui fut parmi ses professeurs, ou universels comme Raphaël, Liva Rajaobelina crée sans contraintes et sans «*méthodes de travail trop rigides*». Son parcours est des plus atypiques puisqu'il a d'abord étudié le bâtiment avant de se décider à tout lâcher pour le dessin. Un choix qui a porté ses fruits. À 43 ans, le voici

auréolé de nombreuses distinctions : artiste de l'année 2008 pour le magazine français *Pratique des Arts* ou encore lauréat des *Coloriades*, concours de peinture dans le village d'Apremont, catégorie dessin et pastel. Enseignant au lycée technique professionnel d'Ampefiloha, filière céramique, c'est aussi comme tous les maîtres un passeur de savoir. Il exposera fin novembre à Tana avec le peintre antsirabéen Alain Rasolofoson. Nous y reviendrons. ■



Joro Andrianasolo

Contact sur www.nocomment.mg



Joseph RAMANAKAMONJY

Une icône de l'art pictural malgache. C'est ce que beaucoup de peintres et d'historiens de l'art malgaches s'accorde à dire au sujet de Joseph Ramanakamonjy, disparu il y a tout juste trente ans. Il est l'un des principaux fondateurs de l'art mimétique malgache.

C'est l'un des plus grands peintres de toute l'histoire de Madagascar. Même si dans la grande Ile, le nom de Joseph Ramanakamonjy (1897-1984) n'évoque rien pour le grand public, ce peintre malgache connut une grande notoriété en Europe, notamment en France où il fut nommé Chevalier de la Légion d'honneur par le général De Gaulle. La peinture malgache n'était pas encore très connue à l'époque, mais lui et quelques condisciples comme Gaston Rakotovao ou Ratovo Henri, firent en sorte qu'elle le devint, notamment par de grandes expositions à Paris, Marseille ou Vincennes. Lui-même parvint à se distinguer en créant un

◀ Sanguine datée de 1934 de Joseph Ramanakamonjy.

mouvement pictural complètement inédit : l'art mimétique malgache.

Issu d'une famille de la haute bourgeoisie de l'Imerina, Joseph Ramanakamonjy eut la chance de pouvoir suivre des cours d'art plastique au Palais. A dix ans, il exécute des portraits et des paysages qui font l'admiration de ses maîtres, aussi bien dans l'aquarelle que la peinture à l'huile. «*Je l'ai connu dans les années soixante-dix alors que je préparais ma maîtrise. J'ai tout de suite vu qu'il était un coloriste délicat, d'un talent exceptionnel*», se souvient l'historien d'art Hemerson Andrianetrazafy.

Malgré la reconnaissance des milieux de l'art français, Joseph Ramanakamonjy n'est pas satisfait. Il veut se forger une identité totalement malgache et c'est en ce sens qu'il pose les bases de l'art mimétique malgache. Une démarche inspirée de l'art figuratif européen consistant à exalter ce qu'il y a d'indissociablement malgache dans ce que l'artiste représente. Zébus dans les rizières, convois de charrettes, laboureurs aux champs, femmes repiquant le riz, toutes ces scènes de genre devenues classiques aujourd'hui émanent en fait de Joseph Ramanakamonjy. Une «*peinture patriotique*», estime Hemerson Andrianetrazafy, au sens le plus engagé qu'avait ce terme à l'époque de la colonisation.

Malheureusement, on ne trouve plus ses œuvres que dans les collections privées. Sa famille elle-même n'a pu en garder qu'une demi-douzaine. «*On en trouve de temps en temps dans les ventes aux enchères en ligne. Et je peux dire qu'elles ont de la valeur, car il a toujours sa cote sur le marché international de l'art*», souligne Hemerson Andrianetrazafy. Le problème est que Madagascar n'a pas de musées et que la plus grande partie de la production picturale se retrouve à l'étranger. C'est dire que la commémoration en octobre de ce peintre d'exception est à ne pas manquer, car ce sera l'occasion de voir enfin ses œuvres au grand jour. ■

Solofo Ranaivo



Hemerson
Andrianetrazafy

Lettres de Lémurie

par Johary Ravaloson



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

Shenaz Patel, *Paradis blues*

collection «Pulsations», éditions Vents d'Ailleurs, 2014, 60 p.

« *Tout ce bleu au-dessus de ma tête. On se croirait sous une cloche. Une cloche bleue.*»

Le paradis ce n'est pas le bonheur. Décidément. Ni calme. Ni doux. En tout cas, pas sous la plume de Shenaz Patel. Ce n'est pas du blues de champs de coton, ni même des champs

de canne. C'est du lourd, du suburbain.

« *Après j'ai quitté l'usine de tee-shirts.*

Pour travailler dans une usine de chaussures. Deux ans à passer de la colle sur les semelles.

Et puis, là aussi, j'ai eu une promotion. J'imprimais les numéros sur les boîtes. Tac. Tac. Tac.»

C'est le blues du paradis originel, le blues de la mère de tous les enfants du rock & roll. Le blues de Mama. Mais là encore, c'est du lourd.

« *Elle devait avoir cela ma mère. Une langue de bœuf dans la bouche.*

Une langue que nous ne voyions pas, mais qu'elle ne pouvait pas retenir, une langue qui l'étouffait, qui la poussait à ruminer, toujours, les mêmes mots, les mêmes rancœurs. Une vraie litanie déroulée matin après matin, sans relâche, sans récréation.»

Ce n'est pas le blues d'un gentil garçon ou d'autres barbus à chapeau. C'est le blues d'une femme. Moderne. Percutant. Envoyant valser habitudes, conventions, traditions et pensées communément admises.

« *Je crache sur Pénélope. Cette conne. Assise là à attendre. (...)*

En filant. Des années assise à attendre en filant. (...)
La belle image! Des clous, oui. Des clous, des épines, des orties.»

La voix de Mylène, la narratrice s'élève, s'élève et déferle comme une vague furieuse balayant les discours convenus sur la femme, le mariage et la féminité. L'île Maurice en prend un coup puisque Mylène vit à l'île Maurice. Puis les hommes : le mari, bien sûr, et le père, joueur et buveur, puis tous les autres. «Les hommes», comme elle dit, se confondent avec les mots «pour glisser les premiers sur (ses) lèvres». Du très lourd.

«Des mots fétides et pleins de fièvre.

Des mots qui fouaillent et qui fustigent.» (...)

«Il fallait que ce soit la guerre. La force devait prévaloir.

Une épée ? Un gourdin ?
Un tesson de bouteille ?
C'est quoi un sexe
d'homme ?»

Mylène frôle la folie, l'écriture frôle l'abysse. On ne se met pas à nu impunément. A moins d'être d'une grande force, de celle de ces Heavy Metal qui savent chanter *a capella*.

«Quand je parle, je suis en vie.
Je ne peux mourir quand je parle.»

«J'ouvrirai grand la bouche pour que les mots cascadent et résonnent. Avec eux je dirai ces îles que nous portons en nous. Ces îles que nous sommes. Et je chanterai notre dérive, un peu désordonnée sans doute, mais



impatientée, mais obstinée, notre dérive volontaire pour recréer, au milieu de tout ce bleu, le continent rêvé ...»

Le livre est tiré d'une pièce créée au Festival des francophonies à Limoges, en septembre 2009, avec Ahmed Madani, Miselaine Duval et Jean Viala. *Paradis blues* est le deuxième titre de la collection «Pulsations» qui entend se faire le reflet des changements sociaux, culturels, politiques de notre monde. Cette collection est dirigée par Jean-Pierre Orban et Claire Riffard, laquelle est bien connue à Madagascar puisque c'est une des éditrices des œuvres complètes de J.-J. Rabearivelo.

Shenaz Patel qui est, par ailleurs, journaliste au Mauricien, aime se coltiner avec les sujets qui fâchent. On lui doit ainsi, entre autres, *Le silence des Chagos* (éditions de l'Olivier, 2004). Dans ce roman, elle brise l'omerta sur les Chagossiens, forcés de partir de chez eux à l'indépendance. L'archipel des Chagos abrite aujourd'hui encore une base américaine, notamment sur la fameuse île de Diego Garcia.

Si vous voulez discuter avec cette auteure terriblement engagée, elle sera à Antananarivo, au Forum littéraire de l'IFM, ce samedi 25 octobre, à 10 heures. Avec Magali Nirina Marson, Shenaz Patel parlera «des thèmes qui lui sont chers : l'insularité, le féminin, les tensions et les révoltes de l'intime à l'épreuve du monde».

Lémurifiquement vôtre, ■



En exclusivité chez

MALGADECOR

Immeuble Bricoland - Rue du Docteur Raseta - Andraharo
Antananarivo 101 Tél : (261 20) 23 691 98 / 032 03 902 83
Email: malgadecor@edl.mg

Enceinte Galerie Zoom JUMBO SCORE - Ankorondrano
Antananarivo 101 Tél : (261 20) 22 691 97 / 032 03 902 84
Email: malgadecor.studio@edl.mg

révélateur de personnalité.

39, Rue Amiral Billard - 501 Tamatave
Tél : (261) 53 999 71
Email: malgadecor.tms@edl.mg

Images non contractuelles – modèles proposés disponibles en magasin – sauf vente entretemps et dans la limite des stocks disponibles

Le Film du mois



Magic Mike

2012 - États-Unis - 105 mn - Comédie dramatique de Steven Soderbergh avec Channing Tatum (Magic Mikel), Alex Pettyfer (Adam le Kid), Matthew McConaughey (Dallas)

Mike, 30 ans, rêve d'être le patron de sa propre compagnie. En attendant, il fait des économies, multiplie les petits boulots et notamment celui de strip-teaseur dans un club de Floride où chaque soir il devient Magic Mike. S'inspirant de la vie de l'acteur Channing Tatum, qui avant d'être révélé par *Sexy Dance* fut strip-teaseur, Steven Soderbergh (*Ocean's eleven*, *Sexe mensonge et vidéo* Palme d'or 1989 à Cannes), déshabille une Amérique clinquante et, sous le ton léger de la chronique, laisse percevoir la dépression qu'elle traverse. Soderbergh qui signe avec ce film son vingt-quatrième long métrage en quelque vingt-quatre ans, a toujours été intrigué par les relations entre voyeurisme et narcissisme, art et commerce, spectacle et réel... Il poursuit là allègrement son exploration et livre à travers l'univers kitsch des spectacles de strip-tease, de cet étourdissement permanent, un portrait hypersensible de l'Amérique. Channing Tatum (*Effets secondaires*, *Cher John*) incarne Mike avec brio et à ses côtés on remarque notamment Matthew McConaughey (*Mud*) irrésistible en meneur de revue aux coups de reins ravageurs. Rayonnant et perçant. ■

Diffusion sur Parabole les jeudi 9 octobre à 20 h 45 et mardi 14 octobre à 22 h 55

Le Livre du mois

Madagascar, fragments de vie

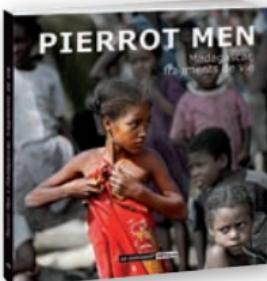
par Pierrot Men

L'approche photographique de Pierrot Men tient à la fois du reportage documentaire et d'une démarche d'auteur. empreinte d'humanisme, dans le droité lignée d'une tradition qui privilégié l'instant décisif, elle sait nous faire ressentir toute la dignité dont sont habités les sujets photographiés. Ses images extrêmement composées par la structuration des plans, et l'importance de la ligne de fuite, se sont enrichies depuis quelques années avec l'insertion de la couleur. Ce sont des petits riens de la vie, des interstices du quotidien, abordés avec une grande discréction, qui composent un travail qui réveille notre capacité à l'émerveillement. L'univers photographique de Pierrot Men est indissociable de la Grande Ile, il s'attache à faire découvrir l'essence de son pays et à nous donner une bouffée d'émotion à chaque moment de réalité captée.

Référence pour la photographie de l'océan Indien, Pierrot Men a su, par son implication, développer en quelques années l'engouement d'une jeune génération de photographes. ■

Nathalie Gonthier

Madagascar, fragments de vie par Pierrot Men. Editions no comment®, 120 pages. Prix : 25 euros. Disponible à l'espace no comment® à Antsahavola.



Jus de fruit
100% naturel



FARAGELLO
GOLD



THE ORIGINAL PREMIUM
★ **BLACK**
ENERGY



MIKE
TYSON
COLLECTION

Mike Tyson



La vie commence en octobre

par Mamy Nohatrarivo

C'est la rentrée. Les parents peuvent souffler. Le petit dernier a pris le chemin de l'école avec une petite gourde, un mouchoir bien épingle au col de sa blouse, et fermement tenu en main par son grand frère. Il a fallu trois mois pour lui trouver un établissement. Leur pullulement témoigne que l'éducation figure parmi les grands secteurs des business émergents.

Les consommateurs ne manquent pas et le hit-parade officieux, témoigne de la formidable déperdition d'image de l'école publique. Mais, tout compte fait, tant qu'il y aura des queues à la porte des EPP - Ecoles primaires publiques -, rien n'est perdu pour l'éducation. Tant que les parents gardent la foi quant aux valeurs du savoir, rien n'est incurable. « *Le savoir est le plus précieux des héritages que les parents laissent à leurs enfants.* » C'est un axiome auquel la force de l'évidence octroie le rang d'une parole ancestrale, sacramentelle. Les sexagénaires qui vivent de leur vieille machine à coudre Singer, dans les marchés hebdomadaires de la capitale, l'ont vite compris. Pour elles, octobre c'est la haute saison des tabliers, comme juillet-août, celle des petites tuniques pour garçonnets fraîchement circoncis. La cliente amène le tissu aux coloris et motifs stipulés par l'école, et en trois coups de ciseaux, la vieille couturière sort depuis sa machine, un tablier aux normes. Cela coûte, mais il faut ce qu'il faut et les lavandières, les tireurs de charrettes ou ceux

qui vivent du tri des ordures, se saignent pour leurs petiots. Ainsi, commence l'éducation à l'égalité citoyenne, par le tablier. Voire ! La différence se fera au niveau des cartables et du matériel. Qualité import ou locale, la division du monde s'incruste dans les petites caboches sur lesquelles compte la République de l'Ecole pour tous, obligatoire et gratuite.

Combien de petits Lesabotsy comptent nos écoles ? Lesabotsy est un petit garçon né un samedi dont un chanteur a fredonné les états d'âme. Son cartable est un méchant machin de roseau tressé, effiloché d'avoir trop servi. Il avait successivement servi à ses deux aînés. Dans le clip, on le voit cachant l'horreur sous la table-banc du dernier rang, puis en sortant son manuel, il le fourre bien vite quelque part. Comme son cartable, son manuel est tout aussi innommable. Dans un effort surhumain, il lève frileusement la main pour quémander le droit à répondre - l'instit' l'ignore pour s'intéresser à tout le monde, sauf à lui. Le petit Lesabotsy quitte l'école et désormais vit heureux en gardant les bœufs familiaux. L'école serait-elle le dernier vestige d'une planète disparue ? L'hypothèse est effarante quand au respect du livre dont l'école est le temple, succède le culte du petit écran. Les antennes de télévision, spectacle inégalable, hérisse les toits de toutes les bicoques des bas quartiers. On ne s'étonne plus que des magistères abandonnent le sacerdoce, se reconvertisse et font leur beurre sur l'inextinguible soif du savoir. Tant qu'il y aura un mois d'octobre... ■



Champagne Clémao

Cuvée Brut

Équilibré et élégant.

19€90



TÉL.: +261 22 425 01
www.mada-duty-free.com

ACHAT SUR PRÉSENTATION DU BILLET D'AVION ALLER/RETOUR AVEC PASSEPORT OU CARTE DIPLOMATIQUE.



Sylvain URFER

L'esclave est-il «noir», le maître est-il «blanc» ? En publiant «Esclavage et libération à Madagascar» (éditions Karthala), Sylvain Urfer et feu Ignace Rakoto avaient d'abord l'ambition d'éclairer un épisode pour le moins trouble de notre histoire. Un épisode qui hante toujours les esprits et attend enfin sa catharsis, affirme Sylvain Urfer.

Esclave, esclavage : des mots tabous, dites-vous...

C'est vrai, l'esclavage est un sujet tabou, stigmatisant, blessant - surtout pour les concernés. D'où sans doute cette hypocrisie collective qui consiste à toujours esquiver le débat. On évite de parler de l'*andeve* (esclave) parce que c'est raciste. Pourtant, on peut discuter librement et sans gêne de l'*andriana* (maître), c'est même valorisant. Sauf qu'il ne faut jamais oublier que l'un n'a pu exister sans l'autre : quand on évoque l'*andriana*, on sous-entend qu'il y a eu aussi l'*andeve*... Partant de cette constatation, nous nous sommes dit qu'il fallait remettre le sujet sur le tapis, en parler ouvertement et librement afin de casser cette réalité tronquée, ce cercle vicieux.

“ Une société

Comment cette réalité tronquée s'exprime-t-elle dans le paysage malgache actuel ?

Nous avons décidé de mener ces travaux de recherche à la demande de l'évêque de Moramanga. Ce dernier s'est rendu compte que dans son diocèse, le poids de l'esclavage ancien pèse encore – et très lourdement – dans la conscience et l'inconscience des gens, en l'occurrence les descendants d'esclaves. Et il en reste aussi quelque chose dans la tête des descendants des maîtres. Pour donner un exemple : *manga* dans Moramanga ne signifie pas la mangue et encore moins le ciel bleu, mais les «nègres» pour employer le vocable de l'époque. Moramanga veut donc dire «*là où les esclaves sont bon marché*». En effet, la ville était à mi-chemin entre Antananarivo qui fournissait les esclaves et les ports de la côte Est où se trouvaient les navires négriers chargés de les transporter. Tout cela hante encore l'esprit des gens, et pas qu'à Moramanga.

Ignace Rakoto, qui a codirigé les travaux avec vous, avait déjà publié quelque chose sur l'esclavage à Madagascar...

Il avait organisé deux colloques, le premier en 1996 à Antananarivo, et l'autre en 1999 à Toamasina. Enseignant-chercheur des Universités, historien du droit et des institutions, il est malheureusement décédé en décembre dernier. Ce livre est aussi pour lui rendre hommage. Il avait été membre du Comité scientifique international de la route de l'esclave

de l'Unesco et ses deux colloques ont abouti à la publication d'un livre sur

la question de l'esclavage. Sauf que ce livre n'a pas eu l'impact souhaité sur sa cible, à savoir les Malgaches. Alors nous avons décidé de reprendre cela sous un autre angle, en traitant non seulement l'esclavage ancien et ses séquelles actuelles, mais aussi l'esclavage moderne. Qu'il s'agisse de la femme, de l'enfant, du travailleur, des pays pauvres par rapport aux pays riches - dans

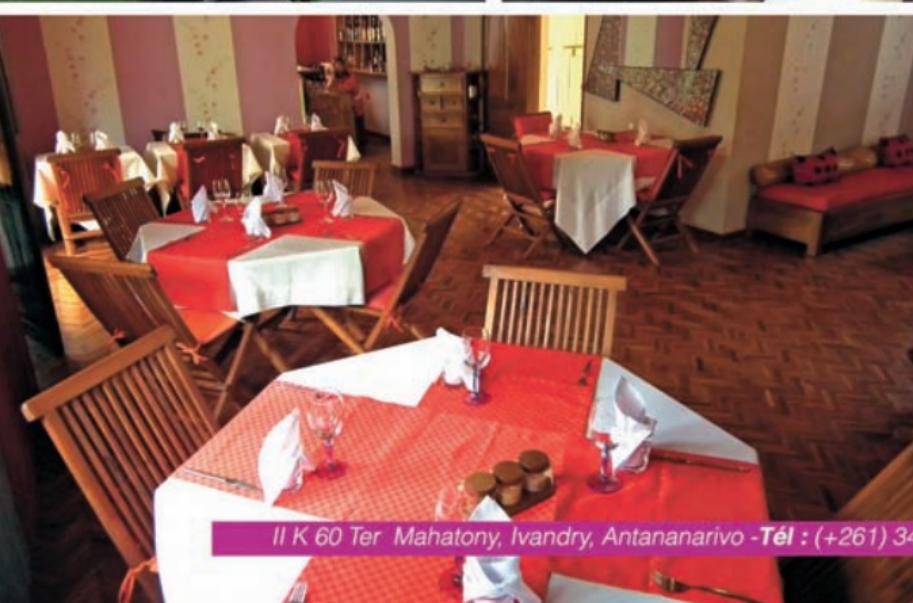
le cadre des contrats miniers par exemple - ou encore de la coutume qui empêche l'évolution des mentalités, on constate la persistance de ces servitudes modernes.

Ce livre nous rappelle que le commerce des esclaves a été très florissant à Madagascar... Du XVI^e au XVIII^e siècle, Madagascar a été une véritable plaque tournante du marché des *andovo*. Des documents européens montrent que la Grande Ile était notoirement connue à la fois pour l'importation et l'exportation des esclaves, en liaison avec des réseaux internationaux activés d'abord par les Arabes puis par

les Hollandais, les Britanniques, les Portugais, les Français, etc. Les flottes négrières venant de partout transitaient à Madagascar avant de repartir vers leur destination finale, par exemple l'île Bourbon (La Réunion) ou l'île de France (Maurice). Des esclaves africains dénommés *Masombika* (Mozambique) ou *Makoa*



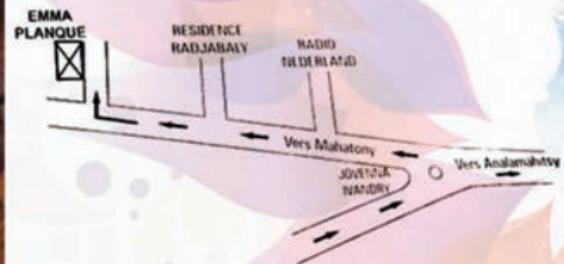
esclave de son passé ? „



Emma Planque
Restaurant

Restaurant,
Salon privé
Chambres d'hôtes

Du lundi au samedi
et le Dimanche seulement à midi



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

furent régulièrement introduits en fraude dans la Grande île. Ils sont estimés à 300 000 entre 1868 et 1883 seulement.

Y avait-il des Malgaches parmi ces esclaves ?

Il faut savoir distinguer esclavage et traite d'esclaves. À l'Imerina, presque la moitié de la population était esclave de l'autre moitié. Mais on ne devenait pas systématiquement *andeho* parce que ses parents l'étaient. On pouvait le devenir suite à une dette non payée, un crime ou comme prisonnier de guerre. Mais là où le système est vicieux, c'est qu'à partir de l'abolition inter-malgache de l'esclavage de 1896, on a eu tendance à identifier comme *andeho* les *mainity* (Noirs) seuls, en partie parce qu'ils fournissaient le gros de la main d'œuvre servile. Mais les autres, les *fotsy* (Blancs) *andeho*, on les a oubliés ! Sur les côtes où les populations sont plus homogènes, cela joue moins. Mais dans les hautes terres, c'est devenu très stigmatisant et discriminant.

En parler ouvertement purgerait donc la société malgache ?

C'est justement parce que tout le monde a peur de stigmatiser l'autre en en parlant que ce problème perdure. Pour s'en sortir, il faut en parler librement, accéder à une ouverture d'esprit où il n'y a plus ni Noirs ni Blancs. Mais cela n'est pas suffisant, il faut aussi que cet aspect de l'histoire soit inclus dans les programmes scolaires et enseigné dans les écoles primaires. Enfin, nous souhaiterions vivement que Madagascar ait sa journée de commémoration de l'abolition de l'esclavage. La plupart des pays où il y a eu de l'esclavage en ont une, mais pas Madagascar... ■

Propos recueillis par Solofo Ranaivo

Esclavage et libération à Madagascar, sous la direction d'Ignace Rakoto et Sylvain Urfer, Éditions Karthala - Centre foi et justice, 368 p.



Royal Beach ★★★★ HOTEL
PROMESSE DE MOMENTS D'EXCEPTION

Offre spéciale
SAILLAGE DES BALEINES

SUR LE SILLAGE DES BALEINES A NOSY BE



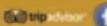
Tarif adulte : 124€ soit 347 200Ar par adulte/nuit
Tarif enfant : 62€ soit 173 600Ar par enfant/nuit*

Formule «tout compris» sur 03 nuits/ées minimum :
Transfert Aéroport-Hôtel/Aéroport
Snacks et boissons illimités **,
01 Massage relaxant et/ou 01 soin esthétique
Hamman, jacuzzi***,
01 Sortie baleine, 01 tour de l'île, activités nautiques

Offre valable du 01er Septembre au 31 Novembre

* -50% de l'offre pour enfant -26 ans. ** Par la sélection proposée. *** A partir de 16 ans (taxe imposée)

BP 58, Madirokely 207, Nosy Be, Madagascar
Tél : +261 32 05 322 44 . +261 32 05 323 44
Email : reservations@royalbeaching.com
www.royalbeach-nosybe.com



Pour marquer ses trois ans d'existence, le «Un gars, une fille» malgache propose à de vrais couples de se mettre en scène dans les situations comiques du quotidien. C'est Izy M'tsam Academy où 32 variantes de Doudou et Pounie vont vous prouver qu'amour rime aussi avec humour.

Izy M'tsam

POUR LE MEILLEUR

On pense à *Un gars, une fille* ou à *Scènes de ménages*. Deux références assumées pour le tandem Faniiry Alban Rakoorisoa et Nichah Sandrof, ceux-là même que les téléspectateurs appellent plus volontiers Tsiresy (Doudou) et Mirana (Pounie), les personnages qu'ils incarnent dans *Izy M'tsam* sur Viva. « *On s'est ouvertement inspiré de ces sitcom (comédies de situation) axées sur la vie de couple, mais sans vouloir faire de copie carbone. Les épisodes sont visibles sur Internet, on peut constater la différence.* » Lancée le 14 février 2011, *Izy M'tsam* gravit rapidement les échelons, passant d'une diffusion par jour à quatre à partir de la deuxième année.

Et aujourd'hui, pour commémorer ses trois ans d'existence, la série entend marquer le coup en lançant un grand concours où cette fois, ce sont les membres du public qui sont invités à jouer la comédie !

Lancée le 22 septembre, cette téléréalité intitulée *Izy M'tsam Academy* durera jusqu'en fin novembre avec un prime par semaine, et cela bien entendu sans perturber la diffusion normale de *Izy M'tsam*. « *On ne demande pas aux candidats d'imiter Doudou et Pounie, mais simplement de faire rire les spectateurs à partir de leurs personnalités propres. C'est ouvert à tout le monde de 17 à 77 ans et pour le gagnant, un chèque de trois millions d'ariary et un voyage pour deux à Nosy Be.* »

La sélection de départ porte sur 32 couples, mais deux seulement se retrouveront pour la finale. « *La diffusion d'*Izy M'tsam Academy* commence dès les castings. Les candidats ont toute liberté en ce qui*



concerne l'écriture des textes. Au départ, on impose juste des thèmes et des situations».

Les prestations sont notées par un jury, avec bien sûr Alban et Nichah mais aussi un commissaire au jeu. Les téléspectateurs peuvent aussi voter par SMS. À partir des demi-finales, les sketchs seront joués sur scène et non plus seulement à la télévision. Le couple qui sortira gagnant du concours figurera aussi ponctuellement dans *Izy M'tsam*. C'est aussi à l'occasion des demi-finales que le DVD *best-of* d'*Izy M'tsam* sera présenté au public : une compilation d'une heure et demie avec une cinquantaine d'épisodes. L'occasion d'apprécier l'énorme travail abattu par les deux comédiens et l'équipe de tournage.

« *Pour la série, on écrit chacun de son côté, en observant la vie des gens qu'on côtoie, et après on retravaille ensemble jusqu'à ce que le sketch prenne forme.* » Le secret du tandem ? « *On est très complémentaires, moi je viens de l'art oratoire et du slam, et Nichah du mannequinat. Surtout on a un jeu très naturel, n'importe qui peut s'identifier à nous* », explique Alban. Chaque

épisode dure une minute trente en moyenne. À raison de quatre sketchs originaux par jour, le rythme de travail est intense : les tournages ont lieu une fois par semaine, avec une vingtaine d'épisodes enregistrés, voire plus quand ils se rendent en province : « *La-bas, on peut tourner de nuit même alors qu'ici les hôtels qui nous accueillent imposent des heures fixes* », précise Alban. Mais une chose est sûre, leur inspiration ne sera jamais tarie, du moins tant qu'il existera des couples ! ■

ET POUR LE RIRE

Joro Andrianasolo

Contact sur www.nocomment.mg

Etam

PRINCESSE ETAM-TOM PARIS

absorba

LBG Les Bébés depuis 1975

jacadi
PARIS

Darjeeling

ROUGEGORGE
LINGERIE



OBIAIBI-OKAÏDI

Contact: 034 08 889 63
Zone Galaxy Andraharo

Niry Jules

RATSIFANDRIHAMANANA

Dans la blogosphère malgache, il y a un avant et un après Sobika. Niry Jules Ratsifandrihamanana, fondateur du site communautaire nous a quittés en août dernier. Perpétuellement sur la brèche lors des événements de 2002 et 2009, il a inspiré au pays une autre façon de faire de l'information.

Le 15 août 2014, à Paris, s'en est allé à l'âge de 44 ans Niry Jules Ratsifandrihamanana. Il était l'initiateur du site communautaire sobika.com, lancé en France en 2000 à destination de la diaspora malgache. Tout de suite la formule fait mouche, avec d'un côté de l'info de Madagascar et de l'autre un volet social pour les événements spécifiques à la diaspora. Surfant sur une actualité souvent brûlante - telles les crises de 2002 et 2009, relayées au jour le jour avec images à l'appui -

Sobika s'est vu sacrer «site malgache le plus visité» avec ses clics passés en rien de temps à deux millions par mois ! En 2010, Niry Jules Ratsifandrihamanana décide de revenir à Madagascar pour y créer un bureau local de Sobika. L'année suivante, il cède le titre à Mamy Ravatomanga - c'est à ce moment que le site adopte l'adresse *sobika.mg*.

«*Je résidais à Fort-Dauphin lorsqu'en 2009, Niry Jules et moi avons échangé quelques mails à propos d'informations publiées sur Sobika.com. Et c'est comme ça qu'il en est venu à me proposer de travailler pour lui sur Tana*», se souvient Domoina Rasamoelson, collaboratrice «historique» du site. «*Avec Niry nous ne nous voyions jamais, tout se faisait par e-mail. Yvonne Razanamasy et moi-même assurions l'alimentation du site avec collecte d'informations et photos. De son côté, Niry publiait les infos de la diaspora et écrivait l'édito.*» Véritable référence dans la blogosphère malgache, Sobika peut sans prétention se positionner en pionnier. «*On a tout de suite été connus pour ces info de première main. Le siège des Nations Unies à New York se référail même directement au Fil info de Sobika.com en 2011 pour prendre la température du pays*», commente Zo Nirina Randriamananjara, l'actuel manager du site.

«*En 2009, j'ai eu un vrai coup de cœur pour ce site, y travailler était un rêve. J'ai commencé trois ans après, d'abord comme agent de communication. Avec le temps j'ai apporté quelques idées et je suis aux manettes depuis le début de cette année. La disparition de Niry nous encourage à nous donner encore plus à Sobika, c'est ce qu'il attend de nous.*» Une page de l'histoire du web malgache se tourne... ■

Joro Andrianasolo

Contact sur www.nocomment.mg



LES ANNÉES SOBIKA

nouveau

Blueline 3G 2 Mbps

Recharge **15 000 Ar**
1Go

7 jours de validité

sur les recharges 50 Mo - 100 Mo - 250 Mo - 1Go



bonus de bienvenue 1Go

Voir condition en magasin



(0203) 082 000

www.blueline.mg

Choisissez l'offre qui vous convient :

Débit réseau à 2 Mbps

3G Prépayé



Blueline Tab 7" Double SIM + Puce 3G

249 000 AR TTC

Welcome bonus 1Go

Validité bonus 30 jours

Clé + Puce 3G

49 000 AR TTC

Welcome bonus 1Go

Validité bonus 30 jours



Puce 3G

15 000 AR TTC

Welcome bonus 500Mo

Validité bonus 7 jours



Recharges appels et SMS :

60 min d'appels + **50 SMS**

180 min d'appels + **100 SMS**

Validité

30 jours

30 jours

Prix

5 000 Ar TTC

10 000 Ar TTC

Uniquement entre numéros **Blueline 3G** commençant par 039...

3G Postpayé

Voir condition en magasins

Pour tout achat
3G prépayé
postpayé
bénéficiez de l'offre

evolution



99 000Ar

Disponible seulement
à Antananarivo

La **connexion Internet** par **satellite**

en **prépayé**

Haut débit jusqu'à 4 Mbps

Disponible partout à Madagascar

(0203) 082 000



www.blueline.mg

à partir de
29€ / mois



AU
BANC
D'ESSAI

LE

Karbonn Titanium S2



Vola
Andriantsoanirina,
responsable chez
Harel Mallac
Distribution.

Dans sa stratégie de débordement du sous-continent indien, le constructeur Karbonn débarque en force sur le marché malgache. Avec de solides arguments concurrentiels. Les spécifications du Titanium S2 n'ont rien à envier à celle des Apple ou Samsung, dans une fourchette de prix autrement plus abordable.



Dans le marché des smartphones, les places sont de plus en plus chères. Derrière Samsung et Apple, la guerre fait rage entre les challengers (LG, Sony) et les géants chinois qui n'arrêtent pas de grappiller des parts de marché (ZTE, Huawei...) Mais d'autres Petit Poucet veulent avoir leur mot à dire. Du côté du sous-continent, c'est le Titanium S2 de Karbonn qui commence à faire beaucoup parler de lui. Visant clairement le haut de gamme, ce terminal offre des spécifications qui n'ont pas à rougir de la concurrence.

Bien que Karbonn existe depuis 1997 sur le territoire asiatique, son arrivée sur le marché malgache ne date que de 2013, aboutissement de toute une stratégie récente de conquêtes des marchés européens, américains et africains. Karbonn entend en effet distribuer ses appareils à un marché beaucoup plus large que l'Inde seule. Ainsi, plus de soixante-cinq pays sont visés (hors États-Unis et Europe centrale), le constructeur ayant l'ambition d'être le troisième ou le quatrième sur ce segment. Pas mal !

«Les gens ont encore un à priori sur la marque, ils redoutent les clones, mais Karbonn est une vraie marque, au même titre que Nokia ou Samsung. Absolument pas du foza (produits bas de gamme). Karbone est d'ailleurs le premier constructeur à avoir à

la fois une licence Android et une licence Windows Phone», fait valoir Vola Andriantsanirina, responsable chez Harel Mallac Distribution, le grossiste du constructeur indien chez nous. Ainsi, le Titanium S2 existe dans une version tournant spécifiquement sous Android (celle commercialisée chez nous) et une autre sous Windows Phone. Mais une version dual-boot, avec les deux systèmes d'exploitation utilisables alternativement, devrait bientôt être disponible pour le grand public.

«La marque est encore peu connue, mais son potentiel est énorme. Compte tenu de ses spécifications techniques, le Titanium S2 peut s'aligner avec un Samsung Galaxy S3, mais côté prix cela n'a rien à voir !» Le petit prodige est en effet vendu à 650 000 ariary, autant dire que comparé à ses concurrents directs, il marque un grand coup. Avec une garantie constructeur d'un an et le service

SOUS LE CAPOT

Côté technique, le Karbonn Titanium S2 vous réserve un processeur quad core, cadencé à 1.2 Ghz, 512 Mo de mémoire ram, un appareil photo autofocus à 8 mégapixel (2 mégapixel en frontal). Enfin, sa mémoire interne déjà plus que suffisante (4 Go) est extensible à 32 Go. Avantage notable : le Titanium S2 est, comme tous les Karbonn, équipé double sim. Il est par ailleurs vendu directement avec sa Flip Cover, accessoire très apprécié des possesseurs de smartphone.



MANAFIAFY BEACH & RAINFOREST LODGE

vous offre un somptueux écolodge à 50 km au Nord de Fort-Dauphin. Niché dans une crique bordée de forêt, chaque bungalow dispose d'une terrasse privée à quelques centimètres de la mer.

T. 033 11 262 25 | 034 11 262 25
edward@madaclassic.com



MANDRARE RIVER CAMP

Profitez du luxe des écolodges de Mandare River Camp, généreusement étalés à l'ombre des tamarins. L'isolement du camp offre une vue imprenable sur la rivière Mandrare et la forêt sacrée d'Iffotaka.

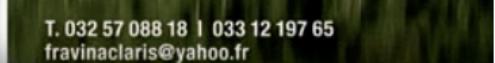
T. 033 11 262 25 | 034 11 262 25
edward@madaclassic.com



LE RAVINALA

vous réserve un accueil chaleureux au sein de son Hôtel – Restaurant situé au centre ville de Fort-Dauphin, près de la plage Amparify. Le ravinala vous propose également des excursions à Antananarivo et au musée des minéraux Exotica. Location de VTT.

T. 032 57 088 18 | 033 12 197 65
fravinaclaris@yahoo.fr



OFFICE REGIONAL DU TOURISME DE FORT-DAUPHIN

T. +26120 9290412 • +26132 1100623 - M. fortdauphin.ort@gmail.com

back to origin

LA FICHE TECHNIQUE

Dimensions (longueur x largeur x épaisseur) :
145 x 74 x 9,9 mm

Poids : 186 g

Type : Écran tactile

Processeur : 1.2 GHz Cortex-A9, Quad Core

Mémoire : 512 Mo

Écran : Couleur / TFT 480 x 854 px (5.00») 196 ppi

Appareil photo : 8 mégapixels (2 Mégapixels en frontal)

Autonomie : 240 heures (veille 2G), 6 heures
(communication 2G)

Fonctions : e-mail, Android, EDGE, 3G, Wifi, micro USB,
A-GPS, Bluetooth v3, mp3, vidéo

Prix : 650 000 Ar

après vente dédié déjà prévu, tout semble avoir été mis en œuvre pour que votre rapport avec le S2 soit harmonieux. Techniquement il se montre très fluide et sans aucune saccade dans sa navigation comme dans l'affichage. Le smartphone indien tourne, dans la version testée, sous Android 4.2.1 (Jelly Bean). Quelques applications très courantes y sont pré-installées : les habituels Youtube, Whatsapp, Gmail, Google Talk, Facebook, Skype... Le Titanium S2 est actuellement distribué chez Smarteo (Analakely), Micromania (Supreme Center et Antanimena) et Espace Hitech (Citic). ■

Joro Andrianasolo



Le President et les membres du
LIONS CLUB ANALAMANCA
sont heureux de vous convier à la
21ème édition de l'



Samedi 11 Octobre 2014 à 19h00 au Carlton



Découvrez les dernières tendances déco



Cuisson



Petit déjeuner



Vaisselle



Verrerie

The Wolf Among Us

Dans ce jeu vous allez croiser le grand méchant loup, Blanche Neige, la Belle et la Bête, les trois petits cochons... Mais loin de leurs décors de contes de fées. Exilés dans un New York très réaliste appelé Fableville où les meurtres en série ne sont pas exempts.

Àvec *The Walking Dead* il y a deux ans, les gens de Telltale avaient su adapter une bande dessinée à la portée émotionnelle très forte en jeu vidéo épisodique, tout en dépoüssierant le genre *point and click*. Repartant sur les mêmes bases, ils s'attaquent cette fois au monde enchantée de Bill Willingham. Dans *The Wolf Among Us*, vous retrouvez des personnages de contes : Blanche Neige, la Belle et la Bête, les trois petits cochons... A ceci près qu'ils vivent dans un New York très contemporain appelée Fableville. Le personnage principal que vous contrôlez est Bigby, le grand méchant loup (*Big Bad Wolf*), sheriff de Fableville. Surviennent quelques meurtres en série et Bigby se retrouve à mener l'enquête. A noter que les personnages n'ayant pas apparence humaine, comme Bigby, doivent acheter des sortilèges appelés *glamour* qui les changent en hommes pour un moment.

Une œuvre fascinante, transposant des héros de contes dans la triste (et dure) réalité de tous les jours avec ses petits soucis : gagner de quoi entretenir une vie de château à laquelle on a été habitués, payer les

glamours pour ne pas perdre son apparence humaine, ou encore lutter contre sa nature

animale et sauvage dans le cas de notre loup flic. En terme de *gameplay*, *The Wolf Among Us* alterne entre les dialogues à choix multiples (choix à faire en temps limité qui déterminent votre progression, ce qui vous laisse le loisir de recommencer le jeu pour en voir tous les embranchements) et les séquences d'action (poursuites, combats). Ces dernières sont contrôlées avec des QTE (Quick Time Event), ces successions de touches à appuyer dans un laps de temps réduit pendant une scène cinématique. En résulte un jeu restreint en termes d'interactivité, mais poignant, avec une ambiance de film noir mélancolique et oppressante. ■

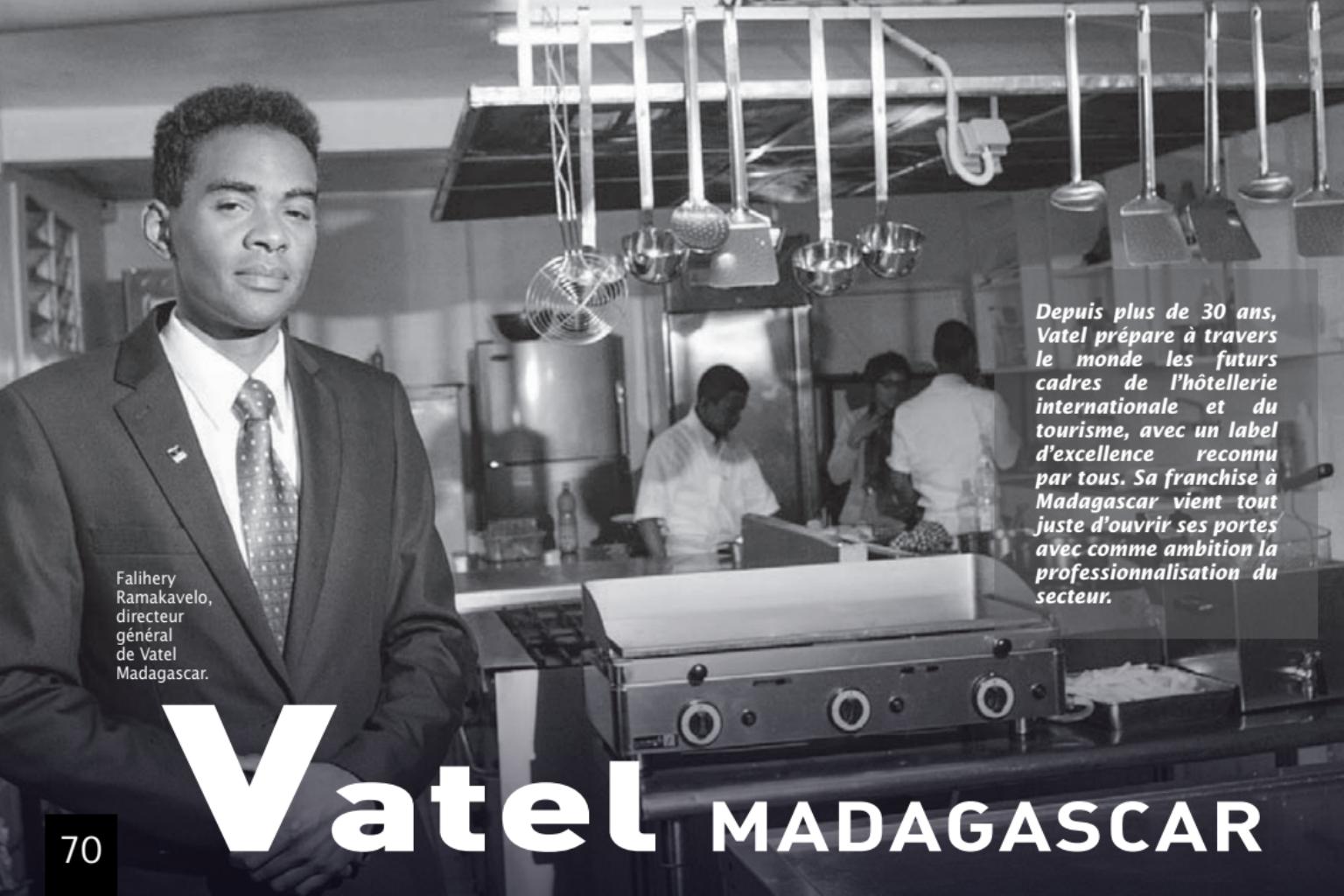
Joro Andrianasolo

Telltale Games - Point and click - Disponible sur PC, Xbox 360, Playstation 3, Mac, Playstation Vita, iOS, Playstation 4, Xbox One

Note : 8/10

PEUR DU GRAND MÉCHANT LOUP ?





Falihery
Ramakavelo,
directeur
général
de Vatel
Madagascar.

Depuis plus de 30 ans, Vatel prépare à travers le monde les futurs cadres de l'hôtellerie internationale et du tourisme, avec un label d'excellence reconnu par tous. Sa franchise à Madagascar vient tout juste d'ouvrir ses portes avec comme ambition la professionnalisation du secteur.

Vatel MADAGASCAR

Le 29 septembre la rentrée a sonné pour la vingtaine d'étudiants inscrits à la formation Vatel. Cette école dédiée au management de l'hôtellerie internationale et implantée dans 25 pays ouvre pour la première fois ses portes chez nous. « Nous avons un niveau d'excellence reconnu sur l'international, nos diplômes de licence manager en hôtellerie internationale et de master directeur d'hôtellerie internationale sont très recherchés sur le marché du travail », souligne Faliheray Ramakavelo, directeur général de Vatel Madagascar. Référence dans le milieu, Le groupe Vatel a formé en 30 ans 27 000 diplômés dont 80 % d'entre eux font carrière dans l'hôtellerie et le tourisme, occupant entre autres, des fonctions de directeur général de chaîne hôtelière ou d'établissement. « Vatel est une franchise. Forts de son expérience de premier groupe mondial de l'enseignement du management de l'hôtellerie-tourisme, nous voulons porter la formation hôtelière à Madagascar à un autre niveau, en professionnalisant vraiment ce secteur », précise Holinirina Rakotonomenjanahary, responsable des études et de la scolarité.

« Le recrutement des candidats est strict avec sélection sur dossier (niveau bac minimum), rédaction de deux à quatre pages sur les motivations de l'étudiant et son choix de l'hôtellerie, test psychotechniques et entretien. » Les cours sont donnés dans les locaux de l'ex-Trano Vola Appart Hôtel, transformé depuis le 1er juillet en hôtel et restaurant d'application. La formation comprend six mois de cours et d'applications pratiques en alternance une semaine sur deux, plus quatre mois de stage en entreprise. Telle est la méthode Vatel, initiée en 1981 par Alain Sebhan, le président-fondateur du groupe. « Les diplômes délivrés

sont à la fois malgaches, français car émanant de Vatel et européen si l'étudiant choisit de passer sa soutenance en anglais (diplôme Eurodip) ».

Un programme d'échange appelé Marco Polo permet même, dès la deuxième année de licence, de poursuivre dans une école Vatel d'un autre pays. Le stage de deuxième année se fait quant à lui obligatoirement à l'international. Au programme, du management, de la gestion, du marketing, mais aussi comment faire un lit, nettoyer une chambre d'hôtel, ou servir à table. Les 14 chambres de l'ex-Vola Appart Hôtel et son restaurant sont un excellent champ d'application pour les élèves qui peuvent même y loger en internat (150 euros en collocation ou 200 euros seuls).

Le corps enseignant est lui constitué de 15 professeurs, venant de Maurice pour la moitié d'entre eux. A noter que le programme d'étude, uniforme dans toutes les écoles Vatel et ayant l'anglais comme langue de travail, comprend pour Madagascar des cours de français en plus, et en option du chinois et du russe. « Ce sont les Russes qui voyageront le plus dans les années à venir. Quant aux Chinois, on sait tous que la prochaine vague de touristes, ce sont eux », explique Faliheray Ramakavelo. Les coûts de la formation s'élèvent à 3 750 euros (11,6 millions d'ariary par an), ce qui peut sembler élevé pour Madagascar. Pourtant, affirment les dirigeants de Vatel Madagascar, cette formation est, avec celle prodiguée à Bangkok, la moins chère du groupe. Et quoi qu'il en soit, le diplôme délivré est le même partout. La seconde rentrée est prévue en avril 2015. ■

Joro Andrianasolo

Contact sur www.nocomment.mg

Excellence oblige



BambooBasics

Construire sans préjudice pour l'environnement. Voilà une des raisons d'être de Bambou Basics, une entreprise basée à Toamasina et spécialisée dans la construction de structures en bambous. Un point de départ pour diverses pratiques de «développement durable», estiment les gérants de la société.

Ecologique, esthétique, résistant et surtout plus rentable par rapport aux autres matériaux de construction. Telles sont, entre autres, les qualités du bambou, cette graminée qu'on utilise en alternative au bois et à l'acier dans la construction. Les Asiatiques se servent de cette technique depuis des siècles, et les Latino-Américains depuis déjà quelques décennies. Mais à Madagascar, peu de professionnels de la construction l'utilisent. En tout cas cela ne dépasse pas le stade du kiosque ou de la cabane. «*C'est à partir de ce constat que nous avons a créé BambooBasics en 2011. Nous sommes en mesure de construire de grands bâtiments et autres structures avec cette plante, en utilisant des matériaux complémentaires comme le béton et le zinc, pour le toit par exemple*», explique Rogier Schuch, originaire des Pays Bas et gérant de la société.

Leur clientèle est jusqu'à présente constituée d'ONG et d'écolodges. «*Tout simplement parce que le matériau est écologique et permet de préserver la forêt*», souligne, cogérante de BambooBasics et urbaniste de profession. «*Le*



Rogier Schuch et Miebet Van Der Poel.

Madagascar dispose de 32 espèces sur les 1 200 existant dans le monde.

Autre fait notable, l'entreprise achète directement la matière première auprès des paysans. Donc pas de ces intermédiaires indélicats qui se payent au passage et font gonfler les prix. «*Nous repérons juste les bambous que nous voulons et les paysans vont nous les couper dans la forêt. Nous achetons ensuite la graminée par tige*», commente la cogérante. L'entreprise n'en est pas encore au stade d'avoir sa propre bambouseraie car la plante pousse densément partout sur le territoire et la demande est encore limitée pour la construction. Néanmoins, une fois que les qualités du bambou seront connues des Malgaches, il est certain qu'une nouvelle clientèle se constituera. Et pour cause, si les tiges sont bien traitées avant utilisation, la construction peut durer trois décennies ou plus. ■

Solofo Ranaivo

Contact sur www.nocomment.mg

Fine,
légère,
pétillante

RANO

Source d'Antsirakely

VISY GASY

EAU MINÉRALE NATURELLE
GAZEUSE

La 1ère eau minérale
de l'Océan Indien
mise en bouteille
depuis 1951

Mbola hafa è!

Ils font bouger les lignes

BANQUE

La BFV-SG passe au mobile banking

Filiale du groupe bancaire Société Générale présent dans plus de 70 pays, la BFV-SG ne cesse de développer ses activités à Madagascar. Si actuellement elle compte 47 agences dans toute l'île, elle continue d'investir avec l'ambition d'être «*la banque relationnelle de référence sur son marché*». Son nouveau PDG Bruno Massez nous affirme que la Banque poursuivra sa stratégie de croissance durable pour être encore plus proche de sa clientèle. En effet, selon lui, en conjuguant «*innovation, responsabilité citoyenne engagée et esprit d'équipe*» la BFV-SG est capable de répondre aux moindres besoins de sa clientèle. En l'occurrence, le service de mobile banking *Akaiky banky* et le développement de leurs offres en banque à distance font partie de ces dernières nouveautés qui leur permettent d'être en phase avec les nouvelles tendances du marché.

Bruno Massez

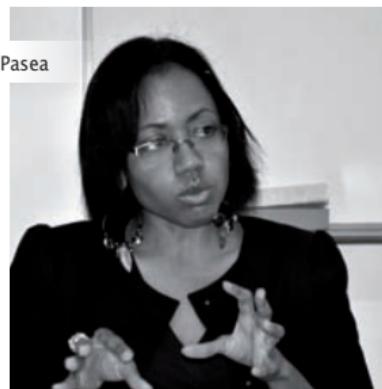


BÂTIMENT

Aurlac diversifie

Longtemps absent de la scène médiatique, Aurlac est revenu en force en participant au Salon international de Madagascar (SIM) qui s'est déroulé du 11 au 14 septembre 2014 au Palais des sports de Mahamasina. Aurlac propose aujourd'hui une large gamme de produits relatifs à la peinture et depuis peu des revêtements de sol. Sa directrice commerciale, Eulalie Pasea, explique que «*La diversification de (nos) produits vise à une meilleure satisfaction des besoins des clients*». La stratégie de l'entreprise se base pour l'instant sur la maîtrise du marché intérieur avant de s'attaquer à l'international. Pour cela, la société mise sur les services qu'elle offre. «*Avant les délais étaient assez longs, mais actuellement nous essayons de ne pas dépasser les 48 heures. La création d'un département expédition a été voulue en ce sens*», souligne la responsable.

Eulalie Pasea





Mohamed Raza

AGRICULTURE

Trade Beans Export : la fin des haricots...

Mohamed Raza, de Masoumin Trade Beans Export, se spécialise dans la culture et l'exportation de légumes secs comme les haricots ou les poids du Cap. L'année 2014 n'a pas été favorable à ses activités d'exportation. En effet, de nombreux paramètres ont conduit à une mauvaise production, notamment en terme de qualité. De moins bonne qualité que les produits en provenance d'Argentine, de Chine ou d'Egypte, les légumes secs de Madagascar n'atteignent pas non plus la quantité recherchée. « *Cette situation a un impact sur les prix qui peuvent descendre entre 1 000 à 1 200 dollars cette année, contre 1 600 dollars l'année dernière* », explique Mohamed Raza.



Nicolas Saint Olive

CARBURANTS

Jovenna passe au premium

Dans un souci de satisfaction des clients, Jovenna innove avec la commercialisation de ses nouveaux produits : les carburants premium. D'après son directeur commercial de Jovenna, Nicolas Saint Olive, « *ces nouveaux produits visent à améliorer la qualité des moteurs des véhicules car ils contiennent des agents actifs détergents, anticorrosion, démulsifiants et antimousse...* » ■



Dans la petite commune de Vinaninkarena, à 7 km au sud d'Antsirabe, sur la nationale 7, Miaro exerce le métier de ferronnier ou menuisier métallique. Portails, grilles, vérandas, tout ce qui est en métal dans la maison passe sous son marteau et son chalumeau. Un métier difficile sans doute, mais Miaro a une santé de fer. Evidemment.

Miaro

Pour beaucoup, l'artisanat est perçu comme une voie de secours, un pis-aller, lorsqu'on a raté sa scolarité. Une idée reçue qui ne gêne guère Miaro du moment... qu'il gagne bien sa vie ! Ce jeune père de famille, âgé de 35 ans, travaille à son compte comme ferronnier - plus exactement menuisier métallique - dans la cour même de sa maison. Son boulot : fabriquer des portails, des volets, des vérandas, des verrières, des grilles de protection... bref tout ce qui se présente en métal dans la maison, avec comme principaux outils un marteau et un chalumeau. Un travail qui ne connaît pas la crise, en tout cas son carnet de commandes est plein du premier de l'an au 31 décembre. A telle enseigne qu'il a dû demander à un ami de bien vouloir l'assister. Et toute la journée, ce sont de joyeux coups de marteau sur la ferraille qui font vibrer les carreaux à 10 mètres à la ronde - une véritable

symphonie pour les oreilles. « *Taper comme un dingue sur une plaque de métal, c'est très bon pour se défouler. C'est pour ça que nous, les ferronniers, on a toujours l'air détendus* », se marre-t-il.

Son travail, Miaro l'a appris en douze mois de formation dans un centre professionnel de sa petite général. « *J'étais ce que l'on peut appeler un cancre. Alors ils m'ont inscrit à cette formation. C'est vrai, je ne suis pas très doué quand il s'agit d'écrire une lettre, mais pour sortir un portail d'un bout de ferraille, ça je maîtrise complètement* ». Bref, un manuel qui s'assume ! Et comme un bon manuel trouve toujours client, les rentrées d'argent sont assurées. Chose non négligeable quand on sait que dans la construction d'une maison, la fabrication des équipements en métal est la plus chère : au moins un million

d'ariary pour les garde-fous et les grilles de protection (en fait, c'est l'achat de la matière première qui coûte le plus).

A Vinaninkarena, Miaro vit comme un coq en pâte puisqu'il n'a pas de concurrents. Tous les portails, volets métallique qu'on trouve dans cette petite commune sont de lui. « *Avant que je n'ouvre mon atelier, les gens devaient aller à Antsirabe pour se faire fabriquer leurs grilles, et galérer pour ramener l'ouvrage chez eux. Aujourd'hui, ils n'ont qu'à passer commande et je les livre dans les meilleur délais. Ca leur change vraiment la vie.* » Et ça, il le croit dur comme fer. ■

Solofo Ranaivo

Clinique Vétérinaire Vetcare

Ambatomitsangana
à côté de station Total



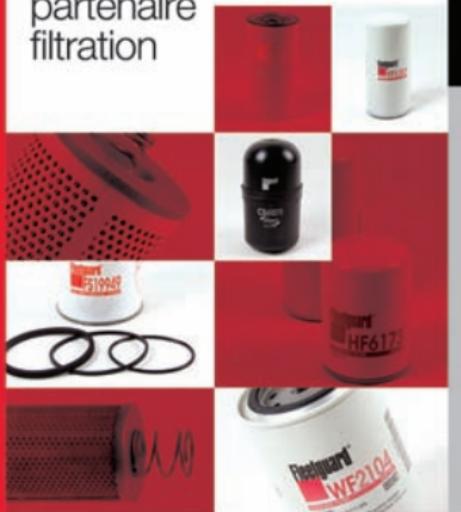
020 26 409 55
032 03 409 55
034 26 409 55
033 37 409 55
info@vetcare.mg

24H/24H
7j/7j

 www.vetcare.mg

Fleetguard®

Votre
partenaire
filtration



Madauto
www.madauto.com



facebook.com/madagascar.automobile

Rue Dr Raseta Andraharo Antananarivo
Tél. : 23 254 54 - Fax : 23 333 26

Cielo Terra

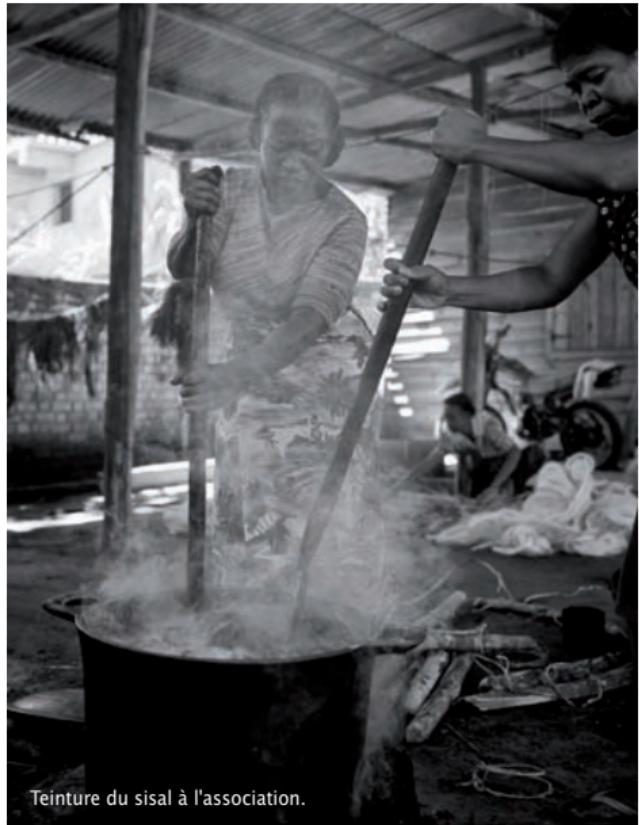


Veronica Bevivino,
fondatrice de Cielo Terra.

Cielo Terra (Ciel Terre en italien) est une ONG très active sur Fort-Dauphin et sa région. Artisanat, production de confitures, construction de pirogues, elle multiplie depuis 1999 d'ambitieux projets de développement durable.

« *Tout notre travail est de générer de nouvelles sources de revenus dans les villages et de développer les capacités entrepreneuriales, des femmes notamment* », explique Veronica Bevivino, la coordinatrice de Cielo Terra, association non lucrative d'utilité sociale qu'elle a créée en 1996. Italienne, engagée de longue date dans le volontariat, c'est finalement dans le Grand Sud malgache qu'elle a choisi de poser ses valises en 1999. Depuis la petite ONG a pris de l'ampleur. Notamment en 2006 lorsqu'elle s'est vu confier la mise en oeuvre des différents programmes de développement intégré financés par Qit Madagascar Minerals (QMM)-Rio Tinto. Le groupe minier anglo-australien s'est en effet engagé à accompagner le développement socio-économiques des populations dans toutes ses zones d'intervention, par exemple à Mandena où se trouve la mine à ciel ouvert d'ilménite qu'il exploite.

C'est ainsi que dans les villages qui environnent ce site ont été formées en 2007 une centaine de paysannes qui ont appris les métiers du tissage, tressage, vannerie, couture et broderie. « *À partir de cette expérience, une véritable production artisanale à base d'objets en raphia, sisal et autres fibres végétales s'est mise en place, assurant*



Teinture du sisal à l'association.

des revenus supplémentaires dans les villages et une véritable autonomie économique aux femmes», commente Veronica Bevvino. La commercialisation des produits est assurée par Cielo Terra dans son showroom de Fort-Dauphin.

Dans le même esprit, une trentaine de villageois recrutés dans cette zone de Mandena ont reçu en 2011 une formation pour produire des confitures à partir de fruits achetés directement aux paysans locaux : papayes, ananas, goyaves, bananes, framboise sauvage. Aujourd'hui deux confitureries sont en fonctionnement pour une production de plus de 120 kilos de confiture par mois. Dans le village d'Ampasy, à côté de Nahampoana, le site se double même d'une boulangerie produisant pains et brioches et donnant de l'emploi à une dizaine de personnes. Cielo Terra assure là aussi la commercialisation des produits.

Dans le domaine de la pêche, avec toujours le financement de QMM, l'ONG a également mis sur pied une unité de congélation de poisson. Elle est gérée par une vingtaine de paysans qui ont été formés par un technicien de la chaîne du froid. Pêche toujours, avec cet atelier de fabrication de pirogues en fibre de verre, installé Airport Village. Opérationnel depuis 2011, il a une capacité de production de trois pirogues par mois. Les pêcheurs locaux sont initiés sur place à leur fabrication, toujours dans le but de devenir autonomes et partager à leur tour ce savoir-faire. Une technologie responsable puisque n'utilisant pas le bois. Quand l'associatif vous change la vie. ■

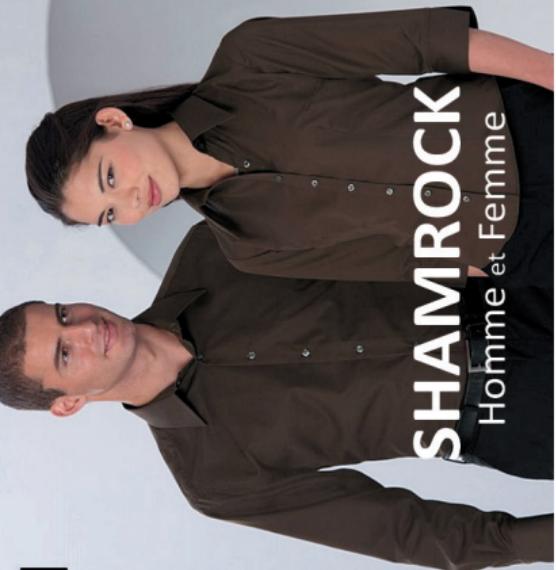
Alain Eid

Photos : Bernard Wong

Contact sur www.nocomment.mg

DURABLE ET RESPONSABLE

Casual
Chic



Hardie^{elle}

Hardielle Setiarisoa Zafitody, épouse Gagnaire, bientôt 32 ans, est l'ainée d'une famille de trois enfants installée dans le quartier d'Analalamahitsy, à Tanà, depuis 1986. La mère est originaire de Midongy (sud-est), le père, ingénieur géologue, d'Ambato (nord-ouest).

Scolarisée dans une école confessionnelle jusqu'en fin de cycle secondaire, en 2007, Hardielle est étudiante en quatrième année d'études françaises à l'université d'Antananarivo. Parallèlement, elle est lectrice-correctrice dans un service délocalisé pour plusieurs éditeurs français. Celui qui deviendra bientôt son époux la contacte : l'homme, sédentaire, n'est jamais «sorti de France» mais souhaite «découvrir Madagascar». Huit mois plus tard, le couple se marie et s'envole, un lundi d'avril 2008, afin de reprendre l'affaire familiale : la Boulangerie Gagnaire & fils, depuis 1902, sise à Peaugres, une bourgade ardéchoise. Le mercredi suivant, Hardielle est derrière la caisse, seule face à des clients dont l'esprit de clocher s'énonce sans vergogne : «*On n'a pas l'habitude de voir des gens comme vous ici.*»

Alors qu'elle s'attendait à rencontrer des «gens ouverts d'esprit», Hardielle se heurte à une ignorance bornée des plus sordides : «*Tout de moi les étonnait, mon origine, ma couleur de peau, que je parle français ou sache conduire. Même mes chaussures à talons. Ils croyaient que je venais du fin fond de la jungle.*» Leur regard lui renvoie une image insoutenable : «*J'avais l'impression d'être un monstre avec trois yeux et quatre mains.*» Dans le

village, le bruit courait même que le mari l'avait achetée voire ramassée sur un trottoir. Passées les premières semaines, tout vient à lui manquer : «*J'avais froid, je trouvais la nourriture fade, je n'avais pas d'amis, j'étais loin de ma famille, je voulais repartir.*» - Sa première grossesse l'a convaincue de rester ; la seconde l'a définitivement ancrée à ce terroir.

Aujourd'hui, sa vie lui paraît «confortable» même si le travail de la boulangerie, «avec les enfants» et «la maison à tenir», est un métier «difficile», un métier qu'elle n'envisage pas d'exercer «jusqu'à la retraite». Pour autant, Hardielle refuse de se plaindre : «*On ne peut pas tout avoir, on va en vacances à Madagascar tous les deux ans, je suis à l'abri du besoin. À Madagascar, j'étais payée 200 000 ariary.*» Le bus lui coûtait le quart de son salaire, autant pour la cantine : «*Est-ce qu'on peut vivre correctement avec un salaire pareil ?*» La permanence de certaines valeurs propres à la culture malgache empêche, selon Hardielle, l'effondrement de la société : «*Ici, le système social est formidable mais la solidarité entre les gens n'existe pas. Le fihavanana, c'est malgache.*» En quittant Madagascar, Hadrielle a «*pris conscience de l'état du monde : la crise, les guerres... Tout ça fait peur.*» C'est très certainement pour se préserver de ce tumulte du monde que le couple prévoit de finir ses «vieux jours» à Madagascar - «en province». ■

Texte et photo : Christophe Gallaire

“On ne peut pas tout avoir”

Chaque dernier samedi du mois à 19 h 55

Retrouvez l'émission

Happy Hour by no comment[®]

www.nocomment.mg

avec



sur **viva**

Interview
Making of shooting mode
Humour

Présenté par Aina Zo Raberanto et Jero Andrianasolo

Joël PÈLERIN

Quand on est nu, on est tous pareils. Dès la naissance, le bébé, la maman, dans leur plus simple appareil, vont vivre une expérience sensorielle, au corps-à-corps. Joël Pèlerin, médecin et photographe, explore et sublime les corps nus, chargés de leur histoire familiale.

L'histoire de l'exposition *Aina* commence par trois photos, un triptyque, représentant trois femmes : la première est jeune, elle porte une tenue verte, elle est libre, épanouie. L'autre porte un léger voile blanc, elle est mariée. La troisième, vêtue de rouge, est plus âgée : elle est une excellente mère, mais elle déprime, elle n'a plus de vie de femme ni de couple.... L'histoire de Joël et la photographie commence quant à elle il y a bien longtemps, du temps où le jeune chimiste était dans les bains... pour photos, pas pour bébés, on y vient ! Passionné de voyages, après l'Afghanistan, l'Inde et le Pakistan, il découvre Madagascar et rencontre Alice qu'il ne quitte plus. En 1976, il est nommé professeur de chimie à l'Ecole polytechnique de Tana. Il quitte alors son métier de chimiste pour reprendre des études de médecine, tout comme Alice. Dès lors, il ne cesse de tisser des liens entre sa passion, la photo, et son métier tout aussi passionnant, la médecine.

Perfectionniste, appliqué, passionné, ses clichés de nus artistiques vont faire le tour du monde : exposition universelle de Shanghai, festival du film de Durban en Afrique du Sud,

ouverture du festival de Cannes. A travers ses photos de femmes nues, Joël a décidé de sublimer le métissage, et de retracer dans ses portraits l'histoire du couple, de la grossesse, de l'allaitement, de la maternité. C'est à Madagascar qu'il va découvrir l'expérience des «enfants kangourous» de l'hôpital de Mahajanga, à la pointe de pratiques désormais universellement reconnues : Les couveuses sont remplacées par le contact entre la mère et l'enfant, relayée 24 heures sur 24 par les autres membres de la famille, favorisant de manière naturelle le développement du petit être né un peu trop tôt. Joël souhaite depuis de nombreuses années exposer ses photos à Madagascar, tant il exprime de l'affection et du respect pour cette île qui a participé à sa construction identitaire. Mais la nudité même artistique a longtemps été considérée comme un tabou à Madagascar.

Petit rappel. En 2000, la police décroche une exposition de peintures avec des nus au centre Albert Camus de Tana. Une chorégraphe mozambicaine a également créé un scandale en présentant dans un tableau final de danse contemporaine trois femmes qui se levaient nues. Ce fut le dernier Festival des danses de l'océan Indien à Madagascar, le scandale ayant poussé les organisateurs à refuser d'organiser un nouvel événement sur la Grande Ile. C'est grâce à l'UNICEF que son expo *Aina*, au côté d'un autre photographe de talent, Fidisoa Ramanahadray, a enfin tourné dans plusieurs villes de Madagascar en 2012, après plus de dix ans de tentatives d'autorisations. Dans la salle d'exposition d'Analakely, femmes et hommes, seuls ou en couples, amateurs d'art ou néophytes, sont tous revenus à plusieurs reprises pour apprécier tant de beauté, et comprendre les messages enfouis dans chaque cliché. ■

Julien Catalan

Contact sur www.nocomment.mg

Corps-à-corps





Des solutions pour vous, professionnels :

L'entretien des sols
L'entretien des espaces
intérieurs / cuisines
L'hygiène des sanitaires
L'hygiène en milieu
hospitalier
Blanchisserie



Retrouvez-nous prochainement au SIH
sur le stand **21 H**



Tél : 020 23 256 10
E-mail : indis@edl.mg



IN
DIS

«Comores Découvertes», le premier grand événement culturel des Comores à Madagascar, a eu lieu au Tranompokolona d'Analakely le 16 août dernier. Sa co-organisatrice est Damy Govina, une jeune Malgache passionnée depuis toujours de culture comorienne.

Née à Mahajanga, d'un père Antandroy et d'une mère d'native de Mandritsara, Damy Govina a toujours baigné dans l'interculturalité. Son engouement pour la diversité culturelle comorienne lui vient en 2002 quand elle débarque avec sa petite valise à Moroni, sur l'île de Grande Comore, pour y poursuivre ses études secondaires. Choix assez incroyable ! «A cette époque, il était très improbable qu'une Malgache, qui plus est lycéenne, choisissent les Comores pour y étudier, mais c'est comme ça !» Et tout de suite c'est le coup de cœur pour ces îles de la Lune (nom donné aux Comores par les Arabes) aux traditions culturelles si colorées.

Après avoir décroché son bac, elle est néanmoins obligée de revenir dans son pays, faute de pouvoir trouver une formation idoine à l'Université des Comores. Un véritable crève-coeur pour la jeune fille qui n'oubliera jamais l'archipel. La preuve, elle prendra plus tard pour époux Aynour Mohamed, un fils des Comores. C'est avec lui qu'elle a lancé cette année cette première édition de *Comores découvertes*. «L'image des Comores et des Comoriens à Madagascar est très dépréciée, pour ne pas dire totalement négative.

Comores and more

DIASPORA

Cela est dû à beaucoup d'incompréhension et de méconnaissance de ce que sont les Comores. Avec ce festival, on ajuste voulu rectifier le tir.»

Le public présent à cet événement a pu apprécier d'autres facettes de l'archipel. Du théâtre, notamment, avec une pièce portant sur «les difficultés de l'étudiant comorien à Madagascar», mais aussi de la mode, de la poésie, du chant, de l'art oratoire («*kabary à la comorienne*»). Les danses traditionnelles étaient au rendez-vous avec un savoureux cocktail de *tari*, *djaliko*, *biyaya*, *goma za tamaduni*... Celle qui a le plus impressionné le public a été le *kandza mohélien*, une danse typique de Mohéli (Mwali en shikomori), l'une des quatre principales îles des Comores. Elle a été exécutée par l'association des Mohéliens de Tananarive.

Dans l'assistance étaient présents tous les représentants du corps diplomatique et consulaire des Comores à Madagascar, mais également du ministère de la Culture malgache, signe que l'envie de partager et de communiquer est bien là, d'un côté comme de l'autre. La prochaine édition de *Comores découvertes* sera consacrée à la femme comorienne et au thème de la polygamie. Nous y reviendrons. ■

Moussafiri Mourchidi



Damy
GOVINA

“ Mes Comores à moi ”



Crabe de mangrove

En 2013, on jugeait encore que la filière du crabe de mangrove était sous-exploitée. Mais cette année, la donne a changé avec la soudaine ouverture d'un marché vers la Chine, menaçant d'épuiser rapidement la ressource. L'administration des pêches, les professionnels et les ONG tirent la sonnette d'alarme.

Les chiffres font froid dans le dos. L'exploitation de crabes vivants dans les mangroves malgaches est passée de 2 tonnes en 2009 à plus de 800 tonnes en 2013 et elle a atteint 1 400 tonnes en 2014 alors que nous n'en sommes qu'au premier semestre de l'année ! Un développement exponentiel qui s'explique par l'ouverture soudaine du marché chinois.

« La pression du marché chinois est telle que Madagascar se trouve déjà devant un schéma de surexploitation de la ressource », déplore le programme *SmarFish*, une branche de la Commission de l'océan Indien chargée de s'occuper des ressources halieutiques. « Nous sommes désormais devant un schéma de surexploitation et de surchauffe au niveau des marchés », déclare Dominique Greboval, chef du programme *SmartFish*. Certes, par rapport à la vaste mangrove malgache qui mesure près de 325 000 ha (soit 20% des mangroves africaines), ce chiffre de 1 400 tonnes peut sembler faible, mais la situation risque fort de dégénérer si on continue à ce rythme, s'inquiète un représentant du ministère des Ressources halieutiques et de la Pêche.

Le fond du problème est que les petits pêcheurs malgaches sont un tel état de dénuement qu'ils ne peuvent se permettre de faire l'impasse sur une rentrée d'argent, aussi modeste soit-elle, quitte à piller leurs ressources naturelles pour une petite somme d'argent. Ce qui est humain et pas tout à fait de leur faute, puisqu'ils ne cessent d'alerter les pouvoirs publics sur leur situation précaire et leur besoin d'aides. « On ne sait pas combien ils touchent pour la tonne de crabe, puisque la plupart des transactions se font dans la clandestinité la plus totale. Mais on est certain que c'est insignifiant par rapport au prix final du crabe une fois arrivé en Chine », fait valoir notre interlocuteur.



Distributeur automatique de crabes vivants en Chine.

Le projet *SmartFish* souligne de plus que les crabes de bons calibres sont réservés aux acheteurs chinois, tandis que les plus petits sont destinés à la consommation locale. Pour remédier à cette pression, des mesures drastiques ont déjà été prises par le ministère des Ressources halieutiques et de la Pêche à travers le programme *SmartFish* à l'issue

NOUVEAUTÉS EN MOBILIER

Sodim

Bureau en bois vernissé
et placage en cuir



COLORIS : MARRON / NOIR

L 2,10 x P 0,95 x HT 0,75m

D0114011

2.650.650Ar HT

LIVRAISON
GRATUITS
MONTAGE

Armoire basse
2 portes et 3 tiroirs



COLORIS : MARRON

L1,20 x P0,40 x HT0,60m

D0314510

887.980Ar HT

Autres modèles disponibles dans notre showroom 1er étage

SODIM Andraharo - Tél. : 23 301 63 / 23 249 25 - sodim@sodim.mg

*Sous conditions



de la rencontre qui a eu lieu à Mahajanga les 24 et 25 juillet dernier. Une rencontre qui a vu la participation de l'administration des pêches, des collectivités régionales, des pêcheurs, collecteurs et exportateurs ainsi que des ONG. Il a été estimé que le niveau actuel des captures de crabes était largement supérieur au potentiel maximum des mangroves estimé à 7 500 tonnes - une estimation d'ailleurs considérée comme obsolète par les gens du métier car ne tenant pas compte de la dégradation actuelle de ces mangroves. Il a été décidé qu'à part la réforme sur l'octroi et l'assainissement des permis de collecte, une fermeture annuelle de la pêche ainsi que l'augmentation de la taille minimale du crabe capturable (actuellement de 10 cm) seraient instaurées. ■

Solofo Ranaivo

BMOINET, une nouvelle façon de vivre sa banque

A hand is shown interacting with a black tablet device. The screen of the tablet displays a digital bank account interface with various buttons and text. Three arrows point from the text labels to the corresponding parts of the tablet screen. The labels are: "mes virements ... en 1 clic" (top right), "mes prêts ... en 1 clic" (middle left), and "mon soldé ... en 1 clic" (bottom right). The background is white, and the overall theme is digital banking.

**DISPONIBLE SUR PC,
TABLETTE ET SMARTPHONE**

www.bmoinet.net

(onglet « accédez à vos comptes »
à partir de votre PC)

<https://m.bmoinet.net>

(à partir de votre smartphone)



Apportée par les Arabes à la tribu Antemoro, la fabrication du papier à partir de l'écorce de l'arbuste avoha reste une tradition solidement implantée chez les artisans malgaches. Une tradition qui commence même à s'exporter un peu partout en Afrique en ce début de millénaire...

Antemoro VOS PAPIERS !

Les Arabes, en débarquant sur la côte Est de Madagascar entre les XIII^e et XVI^e siècles de notre ère, ont légué à leurs descendants, la tribu Antemoro, non seulement le sorabe, la langue écrite des Anciens, mais aussi l'art du papier. Le papier antemoro était précisément utilisé comme support du sorabe. Pour cela, les anciens lettrés se servaient d'un bambou taillé appelé *kalamo* en guise de plume, que l'on plongeait dans un récipient d'encre obtenue avec les graines de l'arbre *harandranto* (ou *hintsina*), *Intsia bijuga*. Uniquement utilisée pour la transcription des textes sacrés du Coran et comme support du sorabe, le papier antemoro, comme le papyrus égyptien, défie le temps. Dans ces manuscrits sacrés, on trouve les *Volan'Onjatsy* (paroles des onjatsy) comportant des prières, des analyses astrologiques et astronomiques et des formules magiques pour lutter contre les maladies. Ils sont religieusement conservés sur 14 *soradrazana* (manuscrits) dans la région de Matitanana. La matière première de ce papier est l'écorce de l'arbuste *avoha* (*Gnidia linearis (Leandri)* notamment). Cette plante pousse à l'état sauvage, dans les régions de l'est et du sud-est de l'île, aux environs de Toamasina, Manakara et Taolagnaro.

De nos jours, le papier antemoro reste l'un des supports les plus utilisés pour la confection de divers produits de décoration artisanale. Citons entre autres les cartes de voeux ou de visite, les cartes postales, les papiers à lettre et les enveloppes, les albums, les cadres de miroirs ou de photos. Sans oublier les abat-jour, les tableaux floraux, les

boîtes de rangement, les sous-verres, les sacs, les corbeilles à papier, les tapisseries, les bonbonnières... Bref, des applications infinies en fonction de la créativité de tout un chacun. La fabrication de ce papier requiert une grande quantité d'écorce d'*avoha*. Pour pérenniser cet art et garder son originalité, il est de notre devoir, non seulement de gérer rationnellement les espèces du genre *Gnidia* utilisées dans la fabrication du papier, mais aussi de protéger leur habitat. Pour que les vrais papiers antemoro ne disparaissent jamais. Des artisans ont tenté de substituer cette plante à d'autres apparentées, mais le résultat n'était pas aussi convaincant qu'avec le seul et authentique papier antemoro.

Récemment, des artisans marocains ont formé leurs collègues malgaches à la technique d'utilisation de la paille du bananier qui se marie très bien avec le papier antemoro. Suite à cette initiative, l'*Isabelle Project* a réuni des artisans des deux pays pour leur ouvrir des opportunités commerciales à travers l'Afrique. L'exportation des objets d'art en papier antemoro n'est que la juste consécration de ce support au niveau mondial. A quand le diplôme du Prix Nobel sur papier antemoro ? ■



Hans Rajaonera
Photos : Missouri Botanical Garden



Bloco Malagasy



Elles ont créé l'événement en juin et juillet dernier en se produisant au Brésil en pleine Coupe du monde de football. Elles ce sont les joueuses de batucada de la troupe tuléaroise Bloco Malagasy. Ruffine Marie Noéline Randriamampionona était du voyage. Elle nous raconte tout.

Comment les Brésiliens ont-il reçu votre batucada ?

La tournée a été très intense et enrichissante. Nous avons fait de nombreuses rencontres avec d'autres groupes de percussions brésiliens. C'était incroyable pour nous de voir jouer d'autres groupes similaires au nôtre pour la première fois ! Nous avons

apris beaucoup, mais également démontré nos capacités et suscité l'intérêt des percussionnistes et du public brésiliens qui n'imaginaient pas qu'un groupe de batucada pouvait exister à Madagascar. D'ailleurs beaucoup de gens ne connaissaient pas Madagascar tout court ! L'accueil des Brésiliens a été extrêmement chaleureux. Nous avons aussi découvert un pays très différent du nôtre avec ses monuments, ses plats, sa langue.

Quelle est la rencontre qui t'a le plus marquée ?

Toutes m'ont marqué à leur façon ! Nous avons partagé des moments très forts avec des groupes tels que la célèbre batucada de

SI TU VAS À RIO !



Canelà
Pâtisserie. Chocolaterie. Restaurant. Traiteur



Canelà

La gourmandise en héritage

C'est au cœur du quartier d'Antsahavola que Canelà vous accueille en toute convivialité. Restaurant, pâtisserie, chocolaterie, traiteur. Canelà est là pour tous les évènements de votre vie.

infos@canelà-madagascar.com

www.canelà-madagascar.com

Tél: 020.22.622.02

032.03.060.05



femmes Didá et l'école Olodum de Salvador de Bahia. Nous avons également retrouvé nos racines communes dans les *quilombos* - communautés de descendants d'esclaves- comme celle de São João de Meriti, proche de Rio de Janeiro. Enfin, nous avons pu jouer dans des lieux mythiques comme sur la plage de Copacabana en plein match de Coupe du Monde ou en haut des escaliers de Selarón ! L'enregistrement de douze de nos titres dans le studio de l'école de musique Pracatum, fondée par l'artiste Carlihnos Brown à Salvador de Bahia, restera aussi un évènement marquant. Tout comme la rencontre avec Hélène qui dirige un groupe de percussions à Salvador de Bahia : nous avons participé à deux ateliers de batucada sous sa direction et nous avons pu apprendre de nouveaux types de chorégraphies et de rythmes.

Vous n'êtes pas qu'un groupe de batucada...

Nous sommes à la base spécialisés dans ce style de percussions afro-brésiliennes traditionnelles qu'on appelle la batucada. On utilise quatre types de percussions : *marcaços* (surdo de fonds), *dobras* (surdo aigu), *repiniques* et *caixas* (caisse claire). On joue aussi d'autres rythmes brésiliens, comme le *samba reggae* originaire de Salvador de Bahia. Mais le groupe a peu à peu développé son propre style qui est un mélange de rythmes traditionnels brésiliens et de rythmes du sud de Madagascar comme le *tsapike* et le *kilalake*. Les tenues et les chorégraphies sont également imprégnées des couleurs et des mouvements de danses malgaches et afro-brésiliennes.

Comment les filles qui partent en tournée sont-elles choisies ?

Une dizaine de filles sur la soixantaine que comprend le groupe sont sélectionnées pour les tournées internationales, cela en fonction de leur niveau de batucada mais aussi de leur engagement, de leur envie, de leur maturité. En ce qui me concerne, je n'imaginais pas avoir l'opportunité de partir en tournée pour la première fois au



Brésil ! J'ai découvert la Bloco Malagasy en 2013 par l'intermédiaire d'une amie qui faisait partie de la fanfare Malagasy Marching Band au Centre d'Art et Musique de l'ONG Bel Avenir. C'est comme cela que j'ai commencé, et je n'ai plus arrêté.

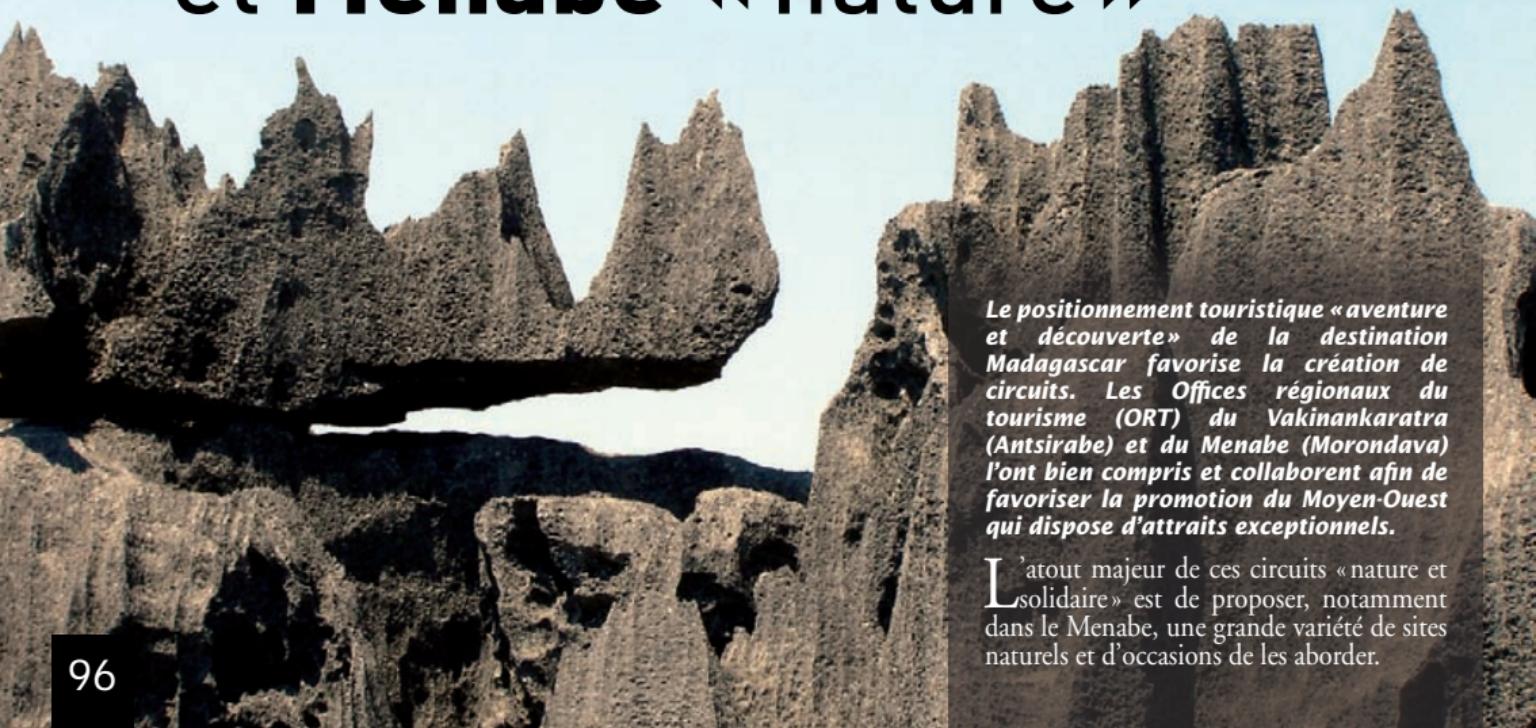
Quels sont vos projets ?

Après cette tournée au Brésil, nous allons continuer nos répétitions et transmettre ce que nous avons appris là-bas au reste des filles. Nous avons déjà commencé à créer de nouveaux rythmes et chorégraphies. A l'échelle internationale, nous avons un projet de tournée en Afrique de l'Ouest en mars 2015 et un autre en Nouvelle-Calédonie pour novembre 2015. Il faut garder le rythme ! ■

Propos recueillis par Aina Zo Raberanto

Contact sur www.nocomment.mg

Vakinankaratra « solidaire » et Menabe « nature »



Le positionnement touristique « aventure et découverte » de la destination Madagascar favorise la création de circuits. Les Offices régionaux du tourisme (ORT) du Vakinankaratra (Antsirabe) et du Menabe (Morondava) l'ont bien compris et collaborent afin de favoriser la promotion du Moyen-Ouest qui dispose d'attraits exceptionnels.

L'atout majeur de ces circuits « nature et solidaire » est de proposer, notamment dans le Menabe, une grande variété de sites naturels et d'occasions de les aborder.

Quant au Vakinankaratra (voir **no comment®** n°56), il offre des opportunités incomparables d'entrer en contact avec la population malgache. Idéal de débuter un séjour à Madagascar en s'imprégnant des réalités du pays avant, par exemple, d'embarquer pour une authentique croisière fluviale. Au fil de l'eau, on découvre des paysages somptueux ainsi qu'une faune et flore très diversifiée. L'arrivée

du chaland provoque régulièrement l'envol de colonies entières de canards à bosses auxquels se mêlent hérons et ibis. Le soir, les bivouacs s'effectuent sous tente sur les bancs de sable qui ourlent les rives du fleuve. Ambiance «feux de camp» auxquels se mêlent spontanément les habitants du village voisin.

La descente du fleuve se termine à Belo sur Tsiribihina et constitue, en fait, la première étape d'un périple qui conduit jusqu'aux tsingy de Bemaraha. Ce parc national géré par Madagascar National Parks (MNP) est aménagé afin de profiter pleinement des émotions suscitées par le passage dans d'étroites diaclases ou lors de traversées sur d'impressionnantes ponts suspendus. Le déferlement de vagues rocheuses aux pointes acérées, érodées depuis des millions d'années par la pluie et le vent, constitue un univers «à couper le souffle».

L'Allée des Baobabs attire encore plus de visiteurs que ces massifs. Il est vrai que ce site grandiose est très facilement accessible à quelques kilomètres de Morondava.



Au soleil couchant, tout particulièrement, l'incroyable rassemblement de grand *Adansonia grandiflora* procure un spectacle surréaliste. Ces géants semblent alors en conciliabule, imperturbables malgré les effusions de quelques touristes à leurs pieds.

Après tant d'émotions, l'on comprendra que les stations balnéaires de Morondava et Belo sur Mer soient appréciées. La capitale du Menabe demeure une petite bourgade, mais fort animée. Le ballet des grandes goélettes, toutes voilées déployées, qui semblent entrer au cœur de la ville, ou celui que proposent les

centaines de pirogues à voile traditionnelles des pêcheurs vezo, laisse des souvenirs impérissables.

Belo sur Mer offre les charmes d'un village du bout du monde. Les amateurs de «robinsonnade» s'y sentiront comblés. Ceux qui rêvent encore de découvertes vont à la rencontre des charpentiers de marine qui, avec des outils rudimentaires, construisent des boutres de 15 mètres de longueur, ou sillonnent le parc national de Kirindy Mitea.

Le circuit Moyen-Ouest, après avoir débuté «solidaire», se termine vraiment très «nature».

Texte et photos Richard Bohan

South-West Raid



Pour cette première édition, le South-West Raid a conduit les participants en quads et deux-roues le long du littoral nord, entre Toliara et le lagon d'Ambatomilo. Mikea de la forêt d'épineux ou villages de pêcheurs posés sur d'immenses plages de sable blanc, les sept heures de pistes valaient assurément le détour.

La première édition du South-West Raid reliant en quad et ranger Toliara à Ambatomilo (120 km) s'est déroulée le 30 août et a répondu à toutes les attentes de ses organisateurs. Pour Lalaina Razafitombo de Double L Agency et Hanitra Fida-Cyrille de l'agence Shafida Consulting, il s'agissait d'abord à travers ce raid aventure de faire découvrir d'autres facettes du littoral nord du Grand Sud et de mesurer ainsi le potentiel touristique de cette région encore peu fréquentée. Pour les participants, sept heures de pistes sous le soleil à manger de la poussière... l'aventure quoi !

Première étape, la forêt d'épineux, bien connue pour ses habitants les Mikea, une population retournée à la forêt pour fuir l'autorité royale et y vivant de cueillette, de chasse et d'un peu de commerce. Bien que constituant l'un des patrimoines



nationaux dans le domaine de l'environnement et de la biodiversité, cette forêt est aujourd'hui en voie de disparition du fait de la pression du *hatsaky*, ce système de culture de maïs se substituant peu à peu à la forêt par défrichements et brûlis. Conséquence, de nombreuses espèces végétales et animales, la plupart endémiques, sont menacées. Par exemple, les «bois de cercueil» (*nato, lovanjafy, vakirabo*), certains cactus (*raketa*) servant de compléments alimentaires aux Mikea, ou encore des espèces rares de microgales, sortes de «musaraignes» constituant également une des bases alimentaires des Mikea.

Bouteilles d'eau et sandwichs sont offerts aux participants après Manombo pour la pause déjeuner. Mécaniciens et médecin spécialisés suivent le raid afin d'assurer une intervention rapide en cas de problème. Des villages de pêcheurs posés sur des plages de sable blanc (*fasy sikily*) sont traversés, occasions de rencontres et d'échanges. Puis c'est l'arrivée au village d'*Ambatomilo* et son lagon

immaculé, direction le Mikea Lodge où les participants seront hébergés. Le lieu est beaucoup moins touristé qu'Ifaty ou Toliara avec sa mer d'émeraude offrant toutes sortes d'activités nautiques : jet-ski, kite surf, plongée ou encore balade en bateau pour observer les baleines à bosse. Ce retour à la nature met en valeur l'importance de la biodiversité et de l'écotourisme. L'ambiance s'enchâînait avec une soirée dansante avec des animations, un défilé de mode et un délicieux buffet ont clos la soirée. À la fois sport, voyage et découverte, le South Raid West entend bien remettre ça l'année prochaine, peut-être du côté des sept lacs. Chiche? ■

Retana

© Photos : Marc Gansuana

Quads et sable blanc



Liva Michel ANDRIAMIARISOA de l'Hôtel Cristal

Prônant une cuisine fusion jonglant entre différents pays, le chef Liva Michel Andriamiarisoa n'en reste pas moins un passionné de cuisine malgache. Ses passages à l'ex-Hôtel Hilton et au Domaine de l'Ermitage Mantasoa lui ont apporté en tous choses le goût de l'excellence. Qui s'en plaindirait ?

Il ne s'est jamais vu faire un autre métier que celui de cuisinier, et porter la toque est pour lui une affaire sérieuse autant qu'un honneur. Bref, ce qui s'appelle une vocation. Après une formation à l'INTH (Institut national du tourisme et de l'hôtellerie) de 2001 à 2002, il est embauché à l'Hôtel Hilton (aujourd'hui Carlton) en 2003, après seulement six mois de stage. Et comme la valeur n'attend pas le nombre des années, il restera quatre ans dans cet environnement cinq-étoiles, avant de migrer vers le Domaine de l'Ermitage Mantasoa. Après un passage au restaurant de l'hôtel trois-étoiles Le Pacifique à Ambodifilao (spécialités cuisine chinoise) et avoir enseigné la restauration au sein de l'association Tsiry, à Nosy Be, il est depuis deux mois aux fourneaux de l'Hôtel Cristal.

Présentez-nous votre style ?

Une cuisine fusion entre saveurs, chinoises, malgaches et européennes pour donner des plats différents. Quelque chose de raffiné, mais qui rassasie.

Quels sont vos produits de prédilection ?

Les légumes chinois comme le pak choï (chou de Chine), les mangetout, mais aussi les brocolis, les carottes et même le maïs doux. En termes de viande, le bœuf et le porc, les cuisses de nymphe, et même la viande de crocodile, nous nous efforçons d'utiliser tout ce qu'on peut trouver à Madagascar.

Quels sont les ingrédients récurrents de vos plats ?

L'huile de sésame, les herbes aromatiques - thym, romarin - et le gingembre.

Le genre de cuisine que vous n'aimez pas ?

La cuisine surgelée.

Votre plat préféré ?

Hena kisoa sy amalona, le porc aux anguilles.

Votre boisson préférée ?

Un bon jus de corosso.

À quelle fréquence comptez-vous modifier votre carte ?

Normalement tous les six mois, mais nous pensons aussi afficher sur un tableau la suggestion hebdomadaire.

Comment vous-y prenez-vous pour créer vos plats ?

Je m'inspire de ce que j'ai observé, de ce que je vois sur le web. J'aime utiliser les éléments moins connus de la cuisine chinoise et européenne. Je prends évidemment en compte la cuisine malgache que je marie avec tout ça, et bien sûr il y a une part de mon inspiration personnelle du moment.

Quel est votre chef modèle ?

Le chef Elisé Andriatsalama, mon encadreur à l'Hôtel Hilton Madagascar.

Votre recette du moment ?

Le steak à la vanille ou sinon la côte de porc à la façon Cristal.

Votre prochain dîner ?

Chez moi, à la maison.

Votre actualité ?

L'Hôtel Cristal est tout récent, alors on travaille à mettre en avant ses particularités. Toujours cette cuisine fusionnée sino-malgacho-européenne. ■

Propos recueillis par Joro Andrianasolo
Photos : Rakoto A.

Recette du mois : Tranche de lard sauce Cristal



Ingédients (4 pers.)

- Pour le court-bouillon : 4 pièces d'anis étoilé, 1 tige de cannelle, 50 g de girolle, 100 ml de sauce soja, légumes aromatiques (céleri, poireaux, carottes), oignon aux clous de girofle, ail, gingembre, 500 ml d'eau, Pour la sauce : 1 cuillerée à café de sucre, 1 cuillerée à soupe d'alcool de riz, 2 cuillerées à soupe de sauce huître.
- Ingédients de base : échine de porc 600 g (lard)
- Pour la sauce : 1 cuillerée à café de sucre, 1 cuillerée à soupe d'alcool de riz, 2 cuillerées à soupe de sauce huître.

Préparation

Cuire dans le court-bouillon les 600 g d'échine de porc pendant trois heures au minimum. Laisser refroidir sans y toucher dans un endroit frais. Trancher le lard en fines lamelles et faire sauter dans une poêle chaude sans huile. Mélanger les sauces et y mettre les tranches au moment de l'envoi accompagné avec des légumes frais ou des pommes selon votre choix. ■

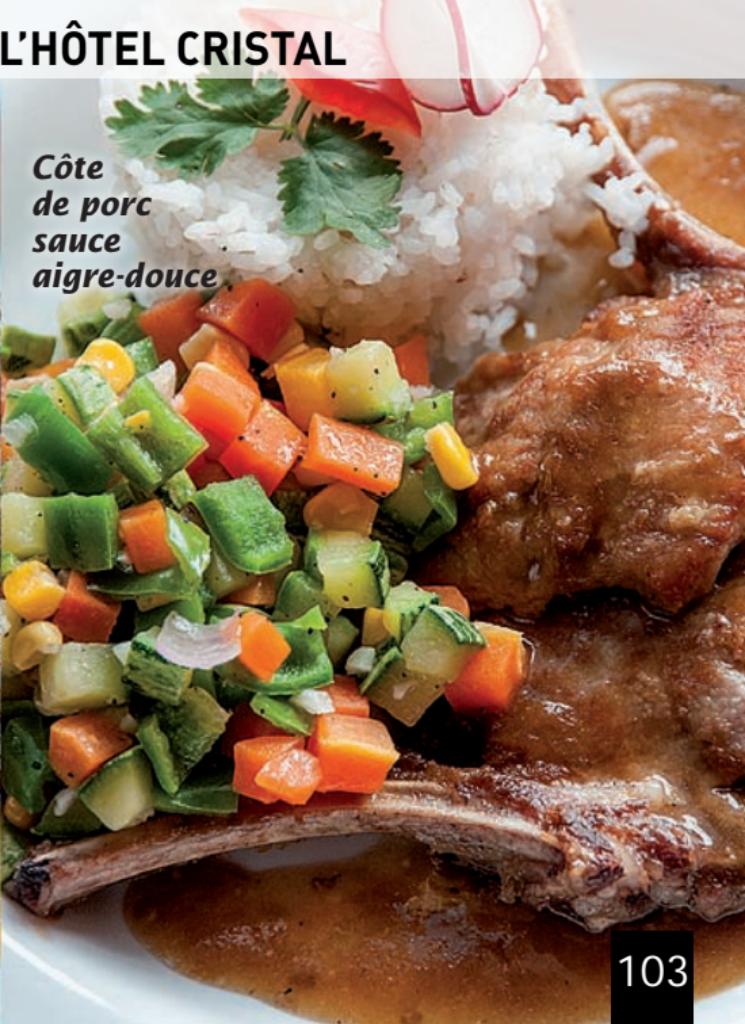
PAR LIVA MICHEL ANDRIAMARIOSOA
DE L'HÔTEL CRISTAL



LIVA MICHEL ANDRIAMARIOSA DE L'HÔTEL CRISTAL



Steak
à la
vanille



Côte
de porc
sauce
aigre-douce

caprice®

endriny
vaovao





Orange

Bonbon
anglais

Grenadine

Tonic

manome
hamamiana !



L'AVIS DE L'ŒNOLOGUE

Les vignobles Dard dont est issu ce Château Barade 2012 sont une entité qui bénéficie d'une très forte ancienneté ; c'est une exploitation viticole de catégorie « producteur-viticulteur », catégorie qui nous garantit un label de traçabilité organoleptique. Ce cru bordelais de 2012 reflète plus une typicité de son millésime que de son terroir : du fruit, de la fraîcheur... Un millésime tout de même délicat pour les crus dont l'assemblage est fait uniquement de Cabernet-Sauvignon et de merlot. A mon avis, l'acteur clé de qualité de ce Château Barade se repose sur le savoir-faire technique des hommes qui l'ont conçu ! Un vin certainement prêt à boire rapidement, en accompagnement de viandes blanches, rouges, et pourquoi pas de plat malgaches finement mijotés. ■



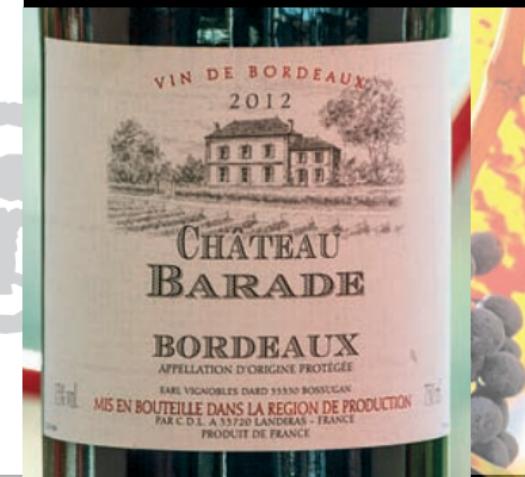
Isabelle Rakotozafy



VALENTINA DU SAVANNA CAFÉ

Mis en bouteille dans une propriété familiale de l'Entre-Deux Mers à 10 km de Saint-Emilion, ce Bordeaux ne peut évidemment pas décevoir. A servir en accompagnement de volailles grillées et de viandes rôties, ce vin peut se déguster aussi à l'apéritif. ■

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



Château Barade 2012

RAPPORT DE DÉGUSTATION

Robe : rouge vif à reflet violacé
Nez : fruité et frais
Bouche : souple, assez bien structurée dans l'ensemble
Période de consommation conseillée : 2014-2019
Accords mets-vins : viandes rouges, viandes blanches, fromages à pâte dure et molle, plats malgasy finement mijotés.
Conclusion : un petit vin plus séduisant au nez qu'en bouche.

SIMPLIFIEZ VOUS LA VIE
AVEC NOS OFFRES LOCATION LONGUE DURÉE

www.citroen.mg
citroenmadagascar



CITROËN C3

CITROËN préfère **TOTAL**

CITROËN C4

CITROËN C4 AIRCROSS

À PARTIR DE 1 600 000 AR HT/MOIS EN LLD*

*voir conditions au showroom

CRÉATIVE TECHNOLOGIE



SHOW-ROOM CITROËN SODIREX à côté de la Tour ZITAL Ankorondrano

TEL: 020 22 274 29/30 - 034 02 029 77 - 034 02 073 00 - citroen@sodirex.mg

LE COCKTAIL DU MOIS

Sainte-Marie



Budget Madagascar, Louez en toute confiance

Les offres de Budget Madagascar :

- Un large choix de véhicules récents
- Des formules de location et des services adaptés à votre besoin
- La possibilité de livraison et restitution dans les principales villes grâce au réseau Budget Madagascar
- Un grand choix de destinations pour vos locations internationales

Réservez dès maintenant :

+261 34 05 811 13

www.budget.mg

 facebook.com/budget.madagascar

 **Budget**

Hé gringo, le dernier qui m'a appelé l'Americano, pour me défier, l'a vraiment regretté. Il a cru m'avoir avec tous ces Martini blanc et rouge... Il s'est dit : ce mignon-là, il va rouler dans la poussière avant moi. Eh bien, c'est lui qui a roulé dans la poussière. Plus chargé qu'une baleine de Sainte-Marie s'échouant sur la côte, si tu vois ce que je veux dire. Une baleine rose évidemment.

Ingrédients

- 1 citron vert
- 1 orange
- 2 cl Martini Dry (peut être remplacé par du Martini Blanco)
- 2 cl Martini Rosso
- 4 cl de Campari
- Tonic
- Glaçons

Préparation

Presser l'orange et le citron dans un grand verre (50 cl) - attention à ne pas faire tomber les pépins ! Ajouter les Martini, le Campari, ainsi que la glace. Enfin, arroser généreusement de Tonic jusqu'en haut du verre. C'est prêt ! Attention, rafraîchissant et très doux en goût, il est vraiment corsé. Avec modération bien sûr !

de l'Idylle Beach



securityshop



**Retrouvez notre nouveau magasin à la Galerie le 9
à Tsaralalana en face du Central hotel**

9
tonga

Alarme en location et vente

Vidéosurveillance - Domotique

Motorisation de portail

Géolocalisation de véhicules

Télésurveillance et Intervention

Contrôle d'accès - Vidéo Interphonie

Protection incendie - Agents de sécurité

Matériels de sécurité

UIGIE
High Tech Security

DIRICKX
MADAGASCAR
VOTRE PARTENAIRE SÛRETÉ

TAG-IP

+261 32 11 545 89

www.dirickx.mg



A brand from
AkzoNobel

Marque du groupe
AkzoNobel



Leader mondial
en peintures et revêtements

développés et fabriqués
en Afrique du Sud

Distribué par



Venez découvrir une gamme
complète pour les professionnels
et les particuliers.

Vous disposez d'une palette
de 1 200 couleurs tendances.

Le meilleur rapport qualité prix
à Madagascar pour vos peintures



22 530 81
info@sanifer.mg



22 308 35
info@bricodeco.mg

**REPRÉSENTANTS
EXCLUSIFS**

La Vache qui rit

Qu'on
l'appelle
Ilay Omby

Vavy Mifaly à Madagascar, The Laughing Cow aux Etats-Unis, ou Con Bo Cuoi au Vietnam, La Vache qui rit provoque toujours le sourire et le plaisir des amateurs de fromage. Présente dans 136 pays, elle est devenue en moins d'un siècle le fromage fondu le plus consommé dans le monde.

Presque un siècle ans après sa naissance, on ne sait toujours pas pourquoi La Vache qui rit... rit. Mais on sait en revanche d'où elle tire son nom. Son créateur Léon Bel se serait inspiré de l'emblème du célèbre dessinateur animalier Benjamin Rabier qui ornait les camions de ravitaillement de viande pendant la Première Guerre mondiale : les Wachkyries, comme les appelaient les soldats, clin d'œil aux teutonnes Valkyries. On retrouve Léon Bel démobilisé et à la tête de la petite usine familiale de Lons-le-Saunier, dans le Jura, d'où sortent en avril 1921 les premières portions, déjà triangulaires, de La vache qui rit. C'est une révolution : le premier fromage fondu conservable et transportable facilement grâce à son emballage en aluminium. Le logo en forme de vache rouge hilare (avec l'apparition

des fameuses boucles d'oreille) est à nouveau signé Benjamin Rabier et participe grandement au succès de la marque : 12 000 boîtes vendues par jour dès 1923.

León Bel est aussi l'un des premiers à utiliser ce qu'on n'appelle pas encore le marketing, en apposant sa vache rouge un peu partout sur les objets du quotidien, du buvard des écoliers à la caravane du Tour de France. Aujourd'hui, la Vache qui rit est le numéro un mondial des fromages fondu, avec plus de 7,5 milliards de portions consommées en 2013 ! Le Groupe Bel distribue d'autres marques mythiques comme BabyBel (1952), Port Salut (1959), Kiri (1966) Apéricube (1976), Leerdammer (2002) ou Boursin racheté à Unilever en 2007. Dans la petite ville de Lons-le-Saunier, un musée de La vache qui rit de 2 350 m², appelé la Maison de la Vache qui Rit, a même été ouvert 2009. La vache, quel succès ! ■

Andoniaina Bernard

TOUT UN FROMAGE !

LA TUILE BETON REDLAND

La meilleure toiture pour votre maison

Etanchéité garantie
30 ans

Solide • économique
élégante •

Présent au salon
HABITAT 2012

à partir de:
18.500^{HT} Ar/m²

www.tuiles-redland.com

C. BAT ZONE FORELLO - Module 19

Tanjombato - Tél: 22 466 92 - GSM: 033 11 807 60



Ouvert depuis mars à Ivato, Mocafé est le nouveau point de ralliement des Mauriciens de Tana, mais pas que ! Briani, gajak, brochettes... toute la gastronomie de la petite île des Mascareignes s'offrent à vous en une invitation au voyage haute en couleurs.

Mélange de pub et de restaurant, Mocafé («mon café» en créole mauricien) traduit fort bien le concept original de cet établissement géré par Steve et Careen Cunden, deux Mauriciens établis à Mada depuis deux ans et demi. «*On veut partager notre culture culinaire qui est très variée, à l'image de la population mauricienne, avec ses influences créoles, indiennes, chinoises et européennes. Tout ça coloré et plein de saveurs*». Pour autant, Steve et Careen ne se considèrent pas

comme des restaurateurs, «*juste des gens qui s'amusent avec la nourriture*», précisent-ils. «*A l'origine, on n'était pas dans la restauration. Mais quand notre contrat à Madagascar est arrivé à sa fin et vu qu'on se plaisait bien ici, on a décidé d'ouvrir cet établissement à Ivato. Quelques mois de travaux et voilà le résultat !*»

Careen derrière les fourneaux, Steve en salle, tout cela fonctionne harmonieusement tous les jours de 8 heures à 22 heures, avec même des pointes jusqu'à 2 ou 3 heures du matin les vendredis et samedis. Parmi les spécialités les plus appréciées, les *gajak* (amuse-gueule mauriciens) du *Panier créole*, avec le fameux *bonbon piment*, un gâteau pimenté, ou le *hakien* qui ressemble à s'y méprendre aux nems, à la différence de sa garniture et de son côté plus croustillant. Et bien entendu le fameux *briani* mauricien, un plat à base de viande

et de riz basmati, très relevé au niveau des épices. «*On ne le fait pas trop souvent parce qu'il coûte un peu cher à réaliser. On le propose surtout les vendredis et samedis*». Pour les Mauriciens vivant à Tana, c'est l'occasion de respirer un peu l'air du pays, pour les autres une véritable invitation au voyage.

Pour l'été qui vient, le Mocafé va s'orienter un peu plus vers les

grillades à la mauricienne. «*Nos brochettes mixtes, de zébu ou d'agneau sont assez différentes de celles d'ici. Avec bien sûr la salade de riz à la mauricienne en accompagnement.*» Tout cela pour des tarifs évoluant entre 8 500 et 15 000 ariary.

Autant dire un prix d'amis ! Le Mocafé est toujours animé avec ses joueurs de fléchettes, mais c'est surtout le soir, après 17 heures, qu'il devient un lieu hautement cosmopolite avec ses tablées de Sud-Africains, Britanniques, Hollandais, Brésiliens, Mauriciens et bien sûr Malgaches. Les vendredis, le karaoké est roi, et des soirées tarot devraient bientôt s'ajouter au programme. «*Si l'endroit était plus grand, on aimeraient bien organiser des soirées séga, mais on peut tout juste accueillir dans les 30 personnes...*» Steve Cunden n'hésite pas à empoigner le micro

à l'occasion pour mettre l'ambiance : «*A Maurice c'était mon passe-temps favori, j'avais un groupe appelé Revivals reprenant des chansons des années 60.*» Alalila, tout s'explique ! ■

Joro Andrianasolo

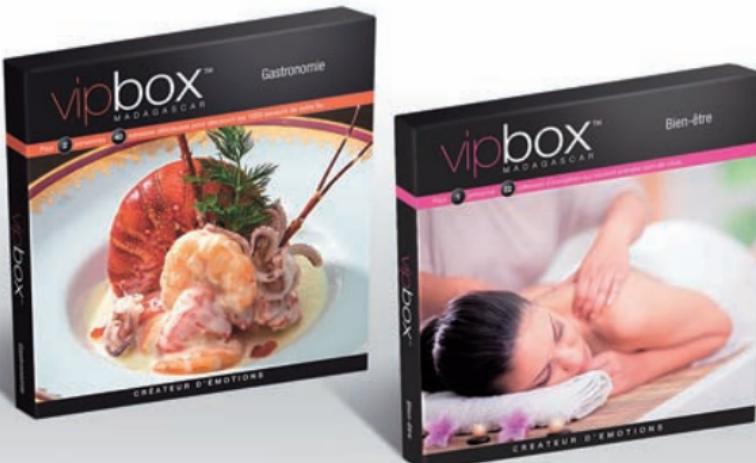
Contact sur www.nocomment.mg



COMME À MAURICE



CRÉATEUR D'ÉMOTIONS



Parce que chaque occasion d'offrir est unique, faites-en un moment d'exception.

Découvrez nos 2 premiers coffrets cadeau et offrez de l'émotion pure !

VIPBOX-MADAGASCAR.COM

Disponible à partir du 13 octobre 2014

POINTS DE VENTE EXCLUSIFS

JUMBO SCORE
ANKORONDRAKO
020 22 684 58

JUMBO SCORE
DIGUE
020 22 007 50

JUMBO SCORE
TANJOMBATO
020 22 575 33

INFINITHÉ
IVANDRY
032 05 008 88

INFINITHÉ
ANOSY
032 03 888 88

Un restaurant-bar belge à Tana ? Oui ça existe, une fois ! Cela se passe dans le quartier de Soavimbahoaka à l'enseigne du K. Un établissement qui ne lésine pas sur la carbonade flamande, les chicons gratins et le vol-au-vent financière. Et les choux de Bruxelles ?

Tenu par un par un couple malgacho-belge, le K est bien entendu le rendez-vous familier des Belges de la capitale, mais pas uniquement. «Depuis notre ouverture en juin 2013, nous avons su nous constituer une clientèle fidèle. A part les résidents belges nous accueillons beaucoup de Malgaches, de jeunes, de cadres... bref, c'est un endroit où tout le monde se sent comme chez soi», précise Lalaina Brun, propriétaire des lieux. La Belgique, ce n'est pas que la bière, c'est aussi une riche tradition culinaire, et les propriétaires du K l'ont bien compris. Aussi, pour ceux qui veulent découvrir les spécialités de là-bas, c'est ici que ça se passe. La carbonade flamande, par exemple, un plat typique du Nord de la France et de la Belgique à base de morceaux de viande de bœuf cuits à la bière. Ou les chicons gratins, à base d'endives, une recette classique digne des brasseries bruxelloises. Et que dire du vol- au-vent financière, sorte de bouchée à la reine façon belge ? Autant de plats qui titillent les papilles et font plaisir aux mamies (humour belge !)

Lalaina aux fourneaux est également capable de préparer de somptueux plats devenus universels comme le chili con carne, le cassoulet ou le couscous royal. Tout cela à partir de 9 000 Ar, à choisir sur de grands tableaux comme dans les cantines. Le plus du K ? Ses rhums arrangés : atypiques, une fois de plus, faits maison et à consommer avec modération cela va sans dire. «*A part tous les fruits de Madagascar, nous fabriquons des recettes à base de bonbons comme la fraise tagada. C'est notre petite signature.*» C'est aussi un endroit où convivialité et festivité sont les maîtres mots, avec un *happy hour* tous les vendredis soirs à partir de



19h 30 et de soirées dont les thèmes sont suggérés par les clients eux-mêmes. Bref, un lieu où l'on mange et on s'amuse sans se prendre la tête. Les tables de 45 couverts sont vite remplies chaque jour à partir de 11h 30, même le dimanche à midi. Pas d'heure de fermeture, c'est le dernier client qui a le dernier mot... c'est le K de le dire ! ■

Aina Zo Raberanto
Contact sur www.nocomment.mg

Il était... une fois

Madagascar Resorts
GROUPE SHTM

LUXE

CROIX DU SUD

CONFORT

BERENTY RESERVE

NATURE

DÉCOUVREZ

NOS EXCURSIONS
dans LE SUD MALGACHE

+261 (0) 32 05 416 84 / +261 (0) 33 23 210 08
croixsud@madagascar-resorts.com
www.madagascar-resorts.com



arcelo

GERVASIO SILVA

Que fait un Brésilien monté sur skate à Madagascar ?

Je suis ici dans le cadre d'un grand périple à travers le monde qui devrait me permettre de traverser 22 pays entre l'Afrique du Sud et l'Egypte. Soit 18 000 km que je compte couvrir en deux ans. J'espère battre le record du monde du plus long voyage sur planche à roulettes. Il est détenu depuis 2012 par Rob Thomson qui a roulé 12 159 km de la Suisse à Shanghai, en un an et 97 jours. Je me suis bien préparé : en 2011, j'ai fait 23 000 km à travers l'Amérique du Sud, de la Guyane française au Chili via l'Uruguay et l'Argentine. Malheureusement ce record n'a pas été homologué, mais il a été salué par Rob Thomson en personne !

Drôle de défi...

C'est une promesse que j'ai faite à mon père avant qu'il ne meure en 2004. Je lui ai dit qu'en mémoire de lui, je vivrais la plus merveilleuse des aventures à travers le monde. Il aimait les

choses intenses, il avait été le responsable de la photographie lors de la Coupe du monde de football de 1978, en Argentine... un pays que j'ai traversé cinq fois en skate. Les grands trips ont commencé en 2009 en couvrant 2 327 km en 42 jours entre Brasilia et la plage de Copacabana à Rio de Janeiro, ma ville de naissance. Mon dernier périple date de 2013 entre Rio, le Pernambouc et Brasilia soit 5 883 km en 170 jours.

Ta planche est spéciale ?

C'est préférable ! Sur les routes, c'est plus qu'un moyen de transport, c'est comme une maison. Je l'ai construite moi-même avec une planche de surf, des pièces de bicyclettes en fibre de carbone qui font office de tableau de bord et un tuyau en PVC qui sert de bagages. Je l'ai baptisée *Aventron*. Je mets tout dedans : mes vêtements, la bouffe, les tentes. Je l'ai aussi équipée de caméras qui se chargent à l'énergie solaire. Je compte raconter tout ça en films.

Le message derrière ?

Je pratique le skateboard depuis 1967 et j'aimerais qu'il soit reconnu comme un sport à part entière au Brésil, surtout pour les enfants des rues. Ce que j'ai vu à Madagascar ressemble beaucoup à ce qu'il y a au Brésil. Tous ces gamins, c'est par l'éducation et le sport qu'on les sauvera. Et si je peux susciter des vocations de *globe-roller*... ■

Propos recueillis par Aina Zo Raberanto

Contact sur www.nocomment.mg

COMME SUR DES ROULETTES !

Ultimate

De tous les jeux de lancer de disques issus du Frisbee, l'ultimate est sans doute le plus connu à travers le monde. Un sport à part entière même s'il ne figure pas encore au programme olympique. À Madagascar, il a ses adeptes depuis déjà dix ans.

L'ultimate (en français ultime-passe) est cette espèce de croisement entre le frisbee, le rugby et le foot américain. A la place du ballon, un disque que l'on se passe de joueur en joueur (sept par équipe) en remontant le terrain jusqu'à la zone d'en-but adverse. « *C'est un sport à part entière. Ce n'est pas exactement le frisbee qu'on pratique sur la plage, même si l'ultimate s'en inspire* », précise AG Klei, un pratiquant assidu. D'ailleurs l'ultimate se pratique sur l'herbe ou en salle, mais pas sur le sable...

Pour la petite histoire, son nom lui a été donné faute de pouvoir reprendre celui de Frisbee qui est une marque déposée de l'entreprise américaine Wham-O Manufacturing. Mais à la base, c'est bien ce fameux disque, dont l'inventeur Walter Fredrick Morrison (mort en 2010) aurait vendu plus de 200 millions d'exemplaires à travers le monde sous la marque Wham-O. L'idée du disque de plastique lui est venue en 1948, en Californie, alors qu'il avait pour habitude de jouer avec sa femme à se lancer des moules à gâteau sur la plage (on s'amuse comme on peut). Pour les faire mieux voler, il imagina d'utiliser le plastique, et tout naturellement le nom de Frisbee lui fut inspiré de la boulangerie Frisbie Pie Co qui lui fournissait ces moules...

A Madagascar, les fans d'ultimate comme AG Klei se retrouvent tous les dimanches après-midi sur le terrain de l'American School Of Antananarivo d'Ivandry. «Mondialement, c'est un sport très populaire depuis une vingtaine d'années. Il existe une Fédération mondiale de Flying Disc (WFDF) regroupant tous les sports de frisbee, et pour l'ultimate des équipes nationales. Un de nos habitués faisait d'ailleurs partie de l'équipe britannique.» A noter que la WFDF est reconnue depuis 2013 par le Comité international olympique (CIO), ce qui donne à l'ultimate un statut de sport à part entière, appelé sans doute un jour à intégrer le programme des sports olympiques.

Aina Rasoanaivo Gilbertson, un Malgacho-Canadien, est un véritable pionnier de ce sport introduit à Madagascar en 2004. «Avec un autre Canadien férus d'ultimate, on a décidé de démarcher

l'Université d'Antananarivo pour constituer une équipe, et c'est comme ça que tout a commencé», explique-t-il. Dans ce sport, la maîtrise du lancer de disque est cruciale : «il faut lancer avec son poignet, pas trop avec le bras. Quant à la réception, la meilleure méthode est celle dite pancake où on attrape le Frisbee à deux mains, le moyen le plus sûr si on débute.» On peut être tenté de faire comme les plus expérimentés, c'est-à-dire plonger pour attraper le disque d'une main, mais plus facile à dire qu'à faire ! «A l'American School, on joue à sept contre sept, la configuration normale de l'ultimate, même si le terrain est loin d'avoir les 100 x 37 mètres requis», fait remarquer AG Klei. Avis à un généreux sponsor !

Même s'il est très physique, l'ultimate demande peu de préparation. «Un débutant apprend à bien attraper le Frisbee en cinq minutes, et il faut encore cinq autres minutes pour assimiler les règles. Ensuite il est opérationnel.» L'Ultimate est ouvert à toutes tranches d'âge. A l'extérieur, il se pratique même dans une version adaptée aux personnes handicapées physiques : on l'appelle l'ultimate fauteuil. Enfin, chose étonnante, ce jeu n'a aucun arbitrage : les joueurs s'autorégulent entre eux, y compris dans les compétitions internationales. Une vraie leçon de vie en société ! ■

Joro Andrianasolo

Contact sur www.nocomment.mg



ÇA PLANE POUR EUX !

T eddy RAHAMEFY



**CHERY JE T'AIME,
CHERY JE T'ADORE !**

En attendant le championnat de Madagascar des slaloms 2014 programmé en décembre, Teddy Rahamefy, qui a remporté le titre en 2012, s'est offert une petite virée avec la Chery QQ4 de Continental Auto. Entre le rallyeman et une citadine, ce n'est pas une histoire QQ !

PIUSSANTE ET ÉCONOMIQUE

Proche de la Chevrolet Matiz, la Chery QQ4 se positionne comme la voiture la moins chère en Chine. Elle est dotée d'un petit 1,1L avec trois cylindres en ligne essence à injection et 12 soupapes. Elle développe 70 chevaux à 6 000 tours par minute lui permettant une faible consommation soit 5L/100 sur route. Grâce à une vitesse maximum de 150 km/h, elle peut facilement emmener cinq passagers. «*Je suis agréablement surpris par cette citadine. Bien qu'elle soit petite, pour une trois cylindres, elle assure*», confie Teddy. Pour une utilisation urbaine ou périurbaine, la Chery QQ4 peut se faufiler en ville en toute sécurité, car elle est très compacte.

TENUE DE ROUTE FERME

D'une longueur de 3,55 m et de 1,52 m de large pour un empattement de 2 340 mm, la Chery QQ4 assure une tenue de route impeccable grâce à ses suspensions de type Mc Pherson. «*La garde au sol est impeccable même en passant sur les gendarmes couchés*», note le rallyeman. Au niveau de la sécurité, elle n'a rien



à envier des autres modèles. «*La pédale de frein est rassurante, elle a du mordant. Elle est facile à contrôler. De plus, l'amortisseur est bien ferme. Les commandes sont précises que ce soit le volant, le levier de vitesse ou les pédales.*»

UN DESIGN SÉDUISANT

Bien que l'extérieur soit singulier, la Chery QQ4 propose des équipements intéressants pour garantir un confort agréable pour les passagers. «*Elle est spacieuse avec beaucoup de rangements. Tout tombe facilement sous la main. Au niveau confort, le siège conducteur est ferme avec un bon maintien latéral.*» Elle propose une sensation d'habitabilité intéressante pour accueillir une famille. Cette petite citadine est également équipée de freins ABS, de direction assistée, de radar de recul. ■

Aina Zo Raberanto



Undercut

Cheveux rasés sur le côté, plus longs sur le dessus, tous les hommes accros aux coiffures stylées se mettent à l'adopter. Cette saison, l'undercut est partout. Sorti de l'underground, il intègre même les looks streetstyle. Alors pourquoi pas le vôtre ?

Entre cheveux courts et longs, votre cœur balance ? Pas de panique, cette saison vous pourrez avoir les deux en même temps, en vous faisant la coupe undercut, rappelez-vous la coupe phare du Mondial 2014 ! « J'aime les coiffures originales, alors pour éviter de sombrer dans le classique, je préconise le style undercut avec les côtés et

Mahasetra a adopté un style vraiment androgyn avec la mèche en biais. Cette coupe permet de cacher le front, idéale pour ceux qui ont un visage allongé.

ANDROGYNE



Jonathan porte une coupe sage où l'ensemble est plaqué en arrière avec de la laque ou de la cire coiffante. Un style que l'on peut porter dans la journée ou même dans les soirées pour rester chic et classe.

CHIC ET CLASSE



Pour Tommy, le style bad boy ou rebelle est caractérisé par le haut décoiffé, un peu en bataille. Une coiffure faux négligé mais qui permet d'allonger le visage.

BAD BOY

la nuque très courts, voire rasés tandis qu'on garde de la longueur sur le dessus. C'est vraiment très tendance cette année !», relève Hardi Bourges, coiffeur-créateur et maquilleur professionnel. Mis en selle dans les années quatre-vingt par le très classieux David Bowie, l'undercut a longtemps été associé aux mouvements rock punk, metal et gothique. Mais aujourd'hui l'underground sort de son trou s'impose et mobilise le happy few : même Beckham s'est rasé les douilles pour montrer qu'il en est de l'undercut !

Techniquement, ce n'est pas aussi difficile à réaliser que ça en a l'air (mais à confier quand même à un professionnel) : une bande de cheveux de plusieurs centimètres est rasée au-dessus des oreilles et tout autour de la tête, façon coupe para, tandis que le dessus de la chevelure reste plus long. Bourges Hardi propose trois variantes en passant d'un style sage à un style plus rebelle. «*On peut créer différents styles avec cette coupe, tout dépend de la personne. Il est également possible de faire une couleur en choisissant des tons discrets comme le blond poivré pour les mèches*», explique-t-il. À noter que l'undercut va beaucoup mieux aux visages allongés. Si vos cheveux sont très fins, évitez de succomber à la tentation, car raser une portion de votre chevelure, même minime, vous ferait perdre beaucoup de volume. ■

Aina Zo Raberanto

Contact sur www.nocomment.mg

T'es rock coco !



Artiste dans l'âme, Lova Santatra s'est déjà fait un nom en poésie et dans le monde du stylisme malgache. Chaque collection lui permet de mettre en avant les matières malgaches - cornes de zébu, coquillages ou noix de coco - avec son style amalgamé. Amalgam est d'ailleurs sa marque de fabrique.

Lova Santatra

À moueuse des mots, Lova Santatra, Alovatiana Andriamaherinirina de son vrai nom, est également une passionnée de mode. Elle troque souvent sa plume pour les aiguilles, et le résultat reste le même : des vêtements empreints de poésie. Elle s'est fait connaître dans l'univers de la mode en 2008 avec un premier défilé au Cercle germano-malgache à Analakely intitulé *Amalgam* où tout se mélange et se complète : poésie, danse et mode. «*J'aime cette idée de mélanger les choses que ce soit dans les matières ou dans les concepts. La plupart de mes défilés ressemblent à des comédies musicales. C'est vraiment la rencontre de l'art*», souligne la styliste.

Toujours dans cette optique de fusion, elle n'hésite pas à combiner les matières locales dans ses collections comme les cornes de zébu, les noix de coco, les coquillages, le coton, le lin, la soie et les tissus imprimés. «*Ce sont des matières faciles à travailler et qui intéressent beaucoup les étrangers. C'est rare de voir les cornes de zébus sur un vêtement. Pour*



ma part, je les intègre dans les vêtements, je les utilise brut ou en accessoires.» Dans chacune de ses collections, Lova Santatra veut faire transparaître l'esprit malgache, raison pour laquelle elle opte parfois pour les broderies. «*Je m'inspire des vêtements de la vie quotidienne en apportant cette touche d'authenticité qui me permet de me différencier des autres. C'est en quelque sorte ma signature.*»

Professionnelle, Lova Santatra assure que ses œuvres répondent aux exigences de la profession et du marché internationale. Touche-à-tout, elle aime diversifier ses produits en confectionnant notamment des nappes de tables, des tabliers de cuisine, des t-shirts brodés, des sachets à tisane... «*J'ai envie de me perfectionner en élaborant des modèles et des prototypes de vêtements fabriqués à l'unité ou en série.*» Comme Amalgam est devenue une marque à part entière, Lova Santatra est en train de préparer la cinquième édition pour la fin de cette année. ■

Aina Zo Raberanto

Contact sur www.nocomment.mg

PRÉCIEUX AMALGAME



Ça plane pour moi

Dedicated to P.B.



Photos :
Mat Li

Wam! Bam!
Mon chat, splatch
Gît sur mon lit
A bouffé sa langue
En buvant dans mon whisky
Quant à moi

Peu dormi, vidé, brimé
J'ai dû dormir dans la gouttière
Où j'ai eu un flash
Hou! Hou! Hou! Hou!
En quatre couleurs



Strass

Chemise rayée 38 000 Ar

Slims 35 000 Ar

Baskets 40 000 Ar



Allez hop!
Un matin
Une louloute est v' nue
chez-moi
Poupée de cellophane
Cheveux chinois
Un sparadrap
Une gueule de bois
A bu ma bière
Dans un grand verre
En caoutchouc
Hou! Hou! Hou! Hou!
Comme un indien dans
son igloo



Suivez l'actualité sur la Résidence **LITTLE MANHATTAN**
via

www.littlemanhattantana.com/avancement-travaux



020 22 422 90 - 034 07 190 49 / 61
www.assist-immobilier.com



Assist Immobilier

42 appartements de prestige



Ça plane pour moi
Ça plane pour moi
Ça plane pour moi moi
moi moi moi
Ça plane pour moi
Hou! Hou! Hou! Hou!
Ça plane pour moi

Talons léopard Mango de chez **Jet7**
275 000 Ar

Team collectors by Tachou



Jet 7

Robe Mango
185 000 Ar

Arabesque

Foulard fleuri
120 000 Ar

Fosa

Pochette Art Oceane
75 000 Ar

Bracelet en corne
55 000 Ar

Jet7

Corset Etam 125 000 Ar

Jupe taille haute by IKYWI 185 000 Ar

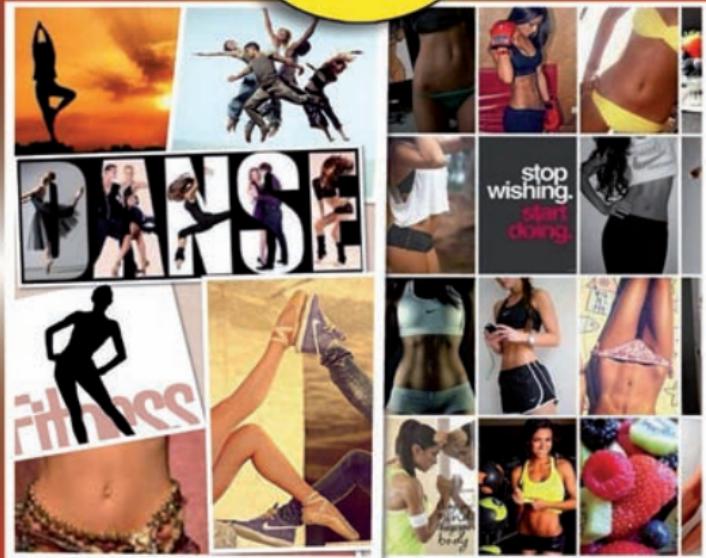
Talons argentés New Look 230 000 Ar



Jet7

Ensemble by IKYWI
190 000 Ar

Escrapsins New Look
250 000 Ar



Ankorondrano – route des hydrocarbures,
Entre Codal et Savonnerie Tropicale (derrière super hifi)

Tel: 032 57 984 04 - 034 04 736 61

Email: stephaniestudio.101@gmail.com

Les Roches Rouges

Hôtel - Restaurant - Piscine



Nous avons
le Soleil chaleureux
à Majunga

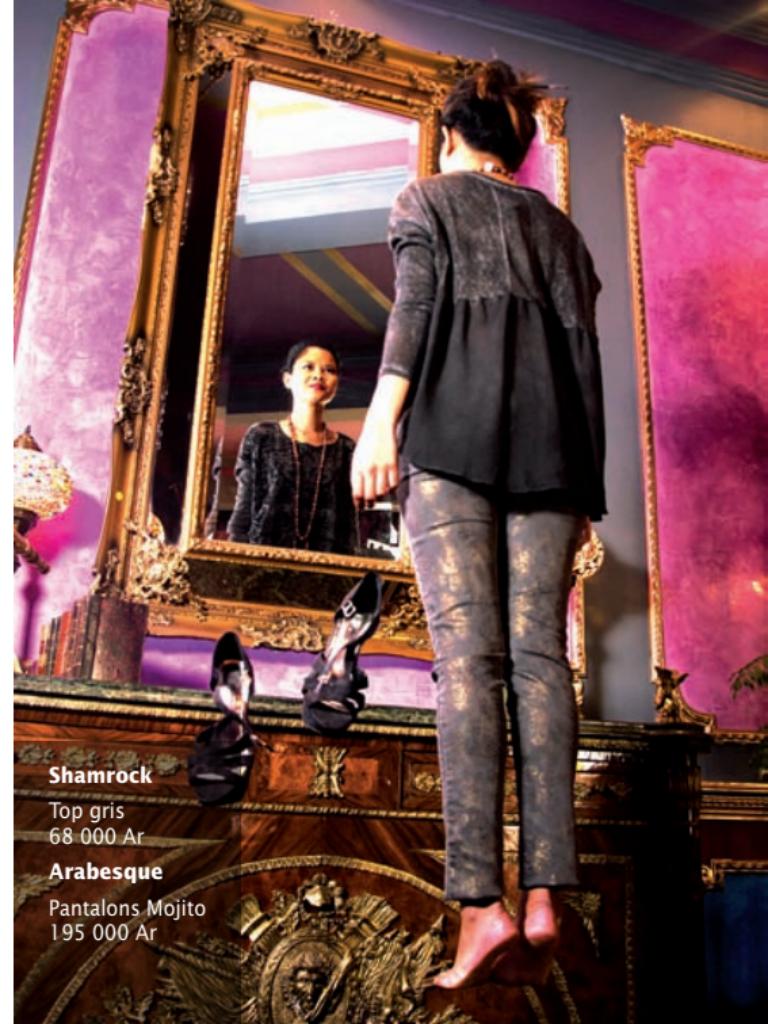


Tel : 00 261 20 62 020 01
00 261 32-05 875 80

mail: roches-rouges@moov.mg
www.rochesrouges.mg

Allez hop! La nana
Quel panard!
Quelle vibration!
De s'envoyer
Sur le paillasson
Limée, ruinée,
vidée, comblée
You are the King of
the Divan
Qu'elle me dit en
passant
Hou! Hou! Hou!
Hou!
I am the King of
the Divan

Ça plane
pour moi
Ça plane
pour moi
Ça plane
pour moi
moi moi
moi moi
Ça plane
pour moi
Hou! Hou!
Hou! Hou!
Ça plane
pour moi



Shamrock

Top gris
68 000 Ar

Arabesque

Pantalons Mojito
195 000 Ar

Fosa

Robe Alan Red
385 000 Ar

Pochette en croco
Art Oceane
190 000 Ar

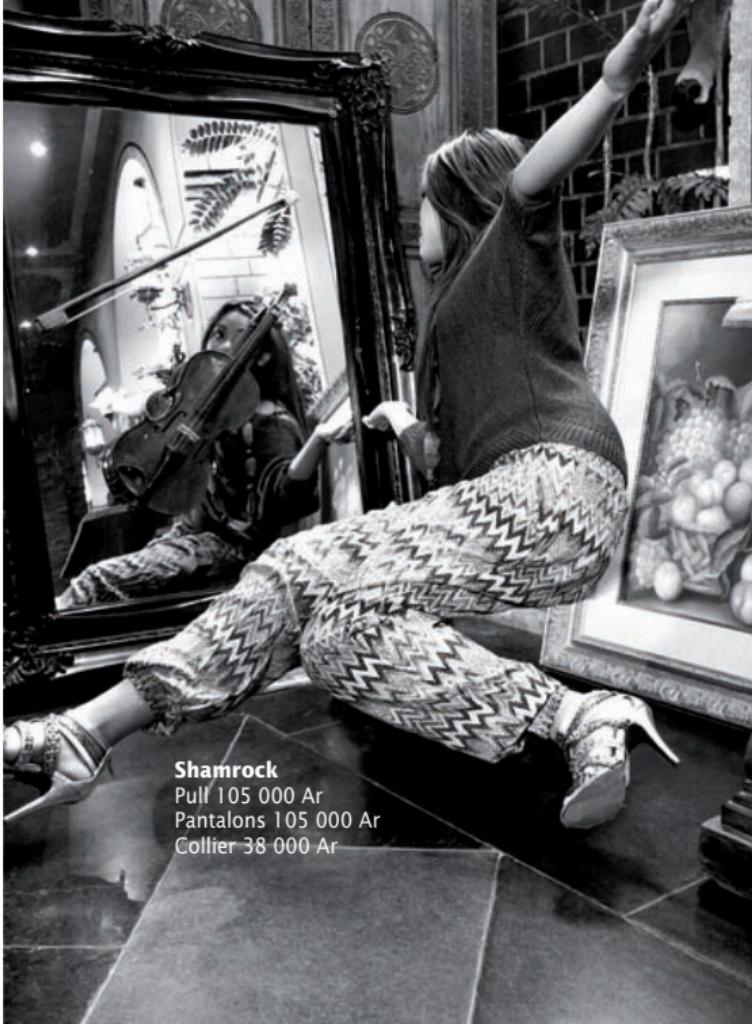
Bracelet en corne
50 000 Ar



SPORT

Ultimate Dry





Shamrock
Pull 105 000 Ar
Pantalons 105 000 Ar
Collier 38 000 Ar



Maki
Sweet à capuche
95 000 Ar
Leggings
46 000 Ar

Carambole

Tunique

45 000 Ar

Chapeau de plage

24 000 Ar





Allez hop!
T'occupe
T'inquiète
Touche pas ma
planète
It's not today
Quel le ciel me
tombera sur la tête
Et que l'alcool me
manquera
Hou! Hou! Hou! Hou!
Ça plane pour moi

Allez hop! ma nana
S'est tirée
S'est barrée
Enfin c'est marre, a
tout cassé
L'évier, le bar me
laissant seul
Comme un grand
connard
Hou! Hou! Hou! Hou!
Le pied dans le plat

LA TABLE D'EPICURE

Restaurant-bar Cocktails
Tana-Ambondrona



Location mensuelle en résidence hôtelière
surveillée 24/24 à partir de 600euros



AUBERGE
TROPICALE
LES 3 METIS
Antananarivo

Parking privé
(261) 20 22 359 83
(261) 20 22 231 06
(261) 33 05 520 20

www.les-trois-metis.com



SOYEZ LA BIENVENUE



En plein centre ville idéal pour touristes et Businessmen

Chambres tout confort
Ascenseur / Wifi haut débit

Restaurant & bar ouverts 7/7.
Plats raffinés
Environnement convivial

TEL:00261-20-2287058 / 0340567058

ADRESSE: LOT 148 BEHORIRIKA TANANARIVE

mail : contact@hotelcristalmadagascar.com

web: www.hotel-cristal-madagascar.com



Gemey Maybelline

Mascara Volum' Express Brun profond

Feutre à lèvres Lipstain Lush Rose 130

Vernis à ongle Colorama Nail Marinho 103



Remerciements : Karen & Nina

Prise de vue : La Galerie d'Art d'Isoraka & La Varangue

Make-up : Aïnah Matisse avec les produits L'Oréal



Ça plane pour moi
Ça plane pour moi
Ça plane pour moi
mou mou mou mou
Ça plane pour moi

Maki
Sweet 89 000 Ar
Short femme 79 000 Ar



Evariste RAKOTONIRAINY

Sculpteur de pure souche sakalava, vivant actuellement à Morondava, Evariste Rakotonirainy s'est trouvé une vocation en multipliant les créations d'aloalo ou... de sculptures érotiques.

Avant de manier gouges et ciseaux à bois, Evariste fut *acable man* sur des sites de recherches pétrolières, vidéur dans une célèbre et chaude boîte de nuit tananarivienne, garde du corps sur des sites d'exploitation de saphir à Ilakaka, avant de verser dans le commerce des sculptures tombales. *« Il y a une vingtaine d'années, les Vézo et Sakalava du Menabe ont adopté les caveaux familiaux copiés sur ceux des hautes terres et se sont débarrassés des sculptures qui ornaient autrefois les tombes. En commercialisant ces sculptures, je me suis rendu compte qu'aucun artisan créateur n'allait plus perpétuer cet art cultuel. »*

Ainsi et de manière totalement autodidacte, Evariste Rakotonirainy s'est lancé dans la sculpture d'*aloalo* à base carrée - *« typiquement sakalava, car ceux des Mahafaly,*



*dans le Sud, sont plats» - et des très recherchées sculptures érotiques dont les thèmes, véritable *Kâmasûtra* malgache, sont ancestraux.*

Il est aisé de rencontrer ce sculpteur accueillant qui exerce son art à l'entrée de la capitale du Menabe, le long de la RN7, à l'ombre d'un imposant tamarinier. Outre ses propres sculptures, il vous ouvrira son antre qui renferme quantité de vieilles et authentiques sculptures traditionnelles dont il continue de s'inspirer. ■

Texte et photos
Richard Bohan



Perpétuer l'art sakalava

Vu par Vida



Chaise 110W x 80D

1 000 000 Ar

«Les couleurs blanc et sable rappellent toujours ce côté zen et exotique. Je le verrais bien dans mon jardin pour écouter le chant des oiseaux le matin.»



Meuble simple XINHI

1 100 000 Ar

«J'adore décorer ma salle de bain. Avec ce meuble, j'aime le côté bois mélangé au blanc qui donne une touche très zen. Le côté vintage de la vasque apporte un petit plus au meuble qui a un design assez classique.»



Styliste et animateur de l'émission « Mirror and Strass » sur Kolo TV, Vida nous livre ses coups de cœur déco en direct de chez ABC à La City Ankorondrano.



Baignoire Acrylique
2 120 000 Ar

«J'aime tout ce qui est vintage et la forme de la baignoire me rappelle les années 20. Le mariage du noir et du blanc qui sont des couleurs de bases me permet de jouer avec d'autres teintes pour décorer ma salle de bain.»



Lampadaire métal alu
Newspaper
367 000 Ar

«La forme longiligne et soft m'intéresse beaucoup et surtout l'idée de reprendre ce thème des journaux. Je l'installerais bien dans mon bureau.»



Cheminée électrique Céleste
1 105 000 Ar

«C'est devenu une tendance depuis quelques années. On n'a plus besoin d'avoir une grande cheminée dans le salon. Avec ce modèle, on peut la transporter partout dans la maison. Moi, j'opte pour la chambre pour donner une ambiance romantique, tout ce que j'aime !»



**Propos recueillis
par Aina Zo Raberanto**



Soin anticellulite

La cellulite ! Encore une qu'on aimerait bien pouvoir lui faire la peau. Sport, massages, régimes draconiens, liposuccion... tout est bon à prendre pour déloger cette mauvaise locataire. Mais avez-vous testé le Cellu-M6 de la marque LPG à Silhouette Institut ?

LES CAPITONS CAPITULENT !

Personne n'est épargné par la cellulite, que l'on soit ronde, mince, femme ou homme. Plus connue sous l'appellation « effet peau d'orange », la cellulite (ou lipodystrophie pour ceux qui aiment *Questions pour un champion*) est caractérisée par un amas de cellules adipeuses se logeant partout sur le corps : les cuisses, le ventre, les bras... pas toujours agréable à voir ni à avoir. Généralement, ce sont les femmes qui en sont les premières victimes (90 %) à cause des hormones. À partir de la puberté, les cellules graisseuses ou adipeuses stockent la graisse en prenant du volume soit cinquante fois leur taille initiale. Et comme un problème n'arrive jamais seul, elles bouchent la lymphe qui a comme rôle de faire circuler les toxines vers les organes. Résultat, une déformation de la peau provoquant l'effet peau d'orange qui ne s'arrange pas avec l'âge.

« *Nos cellules deviennent paresseuses à cause du stress, de la fatigue, de la pollution, d'une mauvaise hygiène de vie et de l'âge. Il faut souvent un petit coup de pouce pour qu'elles retravaillent normalement. C'est pour cela que nous proposons des séances de soins anticellulite avec l'appareil Cellu-M6 de la marque LPG* », explique Rosa, une des responsables à Silhouette Institut au Tana Water Front. L'appareil est équipé de roll-on et offre plusieurs options comme les vibrations ou les aspirations qui permettent de travailler sur le corps et le visage étape par étape. Le déstockage des graisses par la technique du palper-rouler mécanisé, le remodelage pour redessiner la silhouette, le raffermissement de la peau pour restimuler la production de fibres de collagène et d'élastine et enfin, le lissage pour assouplir les tissus... le Cellu-M6 vous prend vraiment en main ! Avant de commencer, la personne est dûment mesurée à différents points de référence comme le thorax, le hanche, les fesses, les cuisses et les mollets, cela afin de constater *de visu* les centimètres perdus à l'issue de la séance.

« *Pour un résultat optimal, il faut compter 10 à 15 séances de 45 minutes pour le corps entier, de 30 minutes pour des zones ciblées et*

de 15 à 20 minutes pour le visage. Au bout de six séances, la personne peut perdre 2 à 6 cm et jusqu'à

8 cm à la fin de la cure », fait valoir la responsable de Silhouette Institut. En complément du soin, il n'est inutile de faire des exercices physiques et de revoir son alimentation, sans pour autant s'astreindre



à un régime draconien. Le soin anticellulite n'est pas indiqué aux femmes enceintes et aux personnes présentant des problèmes de peau ou de circulation. Une séance pour le corps entier varie entre 90 000 et 130 500 Ar et entre 60 000 et 100 000 Ar pour le visage. ■

Aina Zo Raberanto

Contact sur www.nocomment.mg



Luxary

Collectif de Photographes Magazine Indépendants

3,14

Marqueterie et Gravure



*Confiez-nous votre mariage,
nous irons au-delà de
vos rêves les plus fous*



E - M A I L : TACHOU.MADA@GMAIL.COM
 MOBILE : 033 14 561 00
 FACEBOOK : [TACHOU MADA](#)

Depuis sept ans qu'il sert les clients de l'Outcool Web Bar à Ampasamadinika, Robert, en plus de remplir leurs verres, sait aussi être une oreille attentive. Plus qu'un barman, il est celui vers qui beaucoup se tournent spontanément pour raconter leurs grosses ou petites peines.

Comment t'es-tu retrouvé à l' Outcool ?

Je suis arrivé un peu par hasard, il y avait une annonce affichée sur la porte, je suis entré, on s'est entendu et voilà. Ca remonte à 2007 et aujourd'hui je suis responsable de bar. Je travaille tous les soirs, sauf le dimanche, et même la journée puisque j'arrive à 10 heures pour l'ouverture. En semaine on est là jusqu'à 2 ou 3 heures du matin selon la clientèle, et jusqu'à 5 heures le vendredi.

Un rythme pareil, ce n'est pas épuisant ?

Au fond, ce n'est pas si dur. Le job m'a toujours plu, je me fonds facilement dans l'ambiance, alors ça se fait tout seul. Bon je n'ai que 33 ans, la fatigue je ne la ressens pas tant que ça. Et puis c'est spécial ici, on n'a pas vraiment une organisation ultra-stricte. Souvent ce sont les clients qui se chargent de l'animation. Si quelqu'un vient fêter son anniversaire, tout s'adapte naturellement, au feeling. On fête d'ailleurs l'anniversaire d'Outcool ce mois.

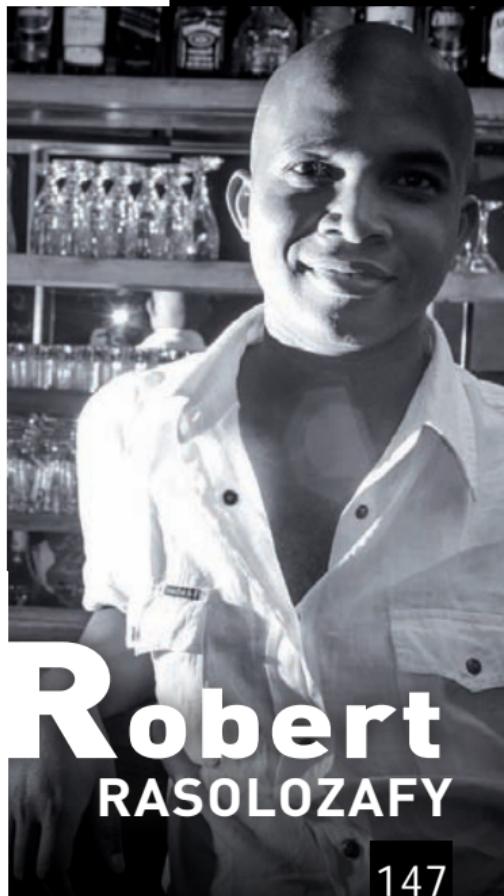
Quel rapport as-tu avec ta clientèle ?

Je suis un barman qui sait écouter. Pas seulement les habitués, tout le monde. Il y a souvent des gens amenés par leurs proches, avec qui je deviens spontanément ami. Et le lendemain, ils ramènent à leur tour leurs potes, et c'est ainsi que la famille s'agrandit. Mais je ne fais pas que servir les Caipirinhas, les Mojitos ou les Monacos, j'écoute aussi les histoires de chacun. Souvent des histoires de cœur. Je me rappelle de cette demoiselle qui avait un certain goût pour les étrangers. Elle a fréquenté comme ça un trentenaire pendant trois ou quatre ans, mais finalement ça n'a pas marché, elle a perdu son temps. Je lui ai alors recommandé de s'intéresser aux hommes plus mûrs, car eux voient plus loin et envisagent sérieusement de fonder un foyer. Elle m'a écouté et aujourd'hui elle est mariée avec un homme de 50 ans et tout baigne pour elle. Comme quoi mes conseils sont parfois utiles ! ■

Recueillis par Joro Andrianasolo

PSY DE BAR ?

BY NIGHT



Appartement de standing en vente à Andrefan'Ambohijanahary





L'esprit
résidentiel
en cœur
de ville

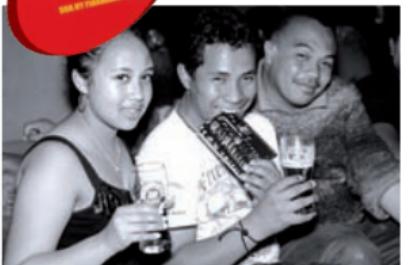
contact@groupe-filatex.com

Standard : 020 22 222 31
Service Commercial : 032 03 06 031
Direction de Projet : 032 03 06 030



Soirées THB





Airtel & ASECNA avec EPP Mahavelona



Airtel & Gendarmerie avec Village Phone



Ricky à l'Akoa Ivandry
avec RLI 106 FM by no comment®



⊕ de photos sur www.nocomment.mg



We 



PRINCESSE DU LAGON

Boutique Hotel & Spa - IFATY MADAGASCAR



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

034 98 88 749

info@princessedulagon.com
www.princessedulagon.com

La Ribaudière

RESTAURANT & HOTEL

Hôtel de charme de 24 chambres à Antananarivo.

Situé au cœur de la ville.

Dans le calme d'un jardin tropical.

032 02 41151

laribaudiere@moov.mg

www.hotel-laribaudiere.com



LE 
VICTORIA
HOTEL & SPA



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

020 82 225 44

www.hotelvictoriadiego.com

#48 H NON STOP DANS LA #BEACH PARTY

LA PLUS SEXY DE #L'OCEAN INDIEN

LES DÉODORANTS **AXE** PRESENTENT



31 OCT AU 02 NOV

PAF (10 000 MGA / PERS)



BAR & RESTAURATION PAYANT (ACCÈS DE 24 H)
EN VENTE AU OLD 7 BAR
ENSEIGNE INTERDIT AU MOINS DE 18 ANS

PACK ACCESS (250 000 MGA / 4 PERS)

(ACCÈS DE 24 H) UNE BOUTEILLE AU CHOIX TABLE
RÉSERVÉE POUR 4 PERSONNES
JACK - ABSOLUT - RED LABEL - B - CHAMPAGNE
4 T-SHIRTS SPRING BREAK - BRACELET
ENTRÉE GRATUITE
EN VENTE AU OLD 7 BAR

BATOU BEACH
PK. 11 AMBOHIMANAMBOLA

Plus d'infos sur [f](#) [madagascar springbreak](#)



LED VISION



INFO (+261) 32 67 385 47

⊕ de photos sur www.nocomment.mg



AXE
Provocation



Vibe party
au Dôme RTA



AXE
Provocation



AXE
Provocation



AXE
Provocation



AXE
Provocation



Contact: 020.22 228 I8 26, Av. de l'Indépendance
032 28 514 I8 (En face Hôtel de Ville)

A PARTIR DE 19 H

AMBIANCE LOUNGE

avec DJ Mickey Tous les Vendredis

Les grands événements sportifs
SUR DOUBLE ÉCRAN GÉANT



Hôtel de
l'Avenue

⊕ de photos sur www.nocomment.mg

Le Six



A promotional poster for Le Six Bar Clubbing. The poster features a large, stylized number '6' with a crown on top, set against a background of blurred lights and silhouettes of people dancing. The text 'Le SIX' is written in a bold, sans-serif font, with 'BAR CLUBBING' and 'ANTANINARENINA' stacked below it. A large, hand-drawn style text 'THE PLACE TO BE!' is written across the middle. A box in the lower right corner contains the text 'OUVERTURE 21h' and 'Vendredi, Samedi & veille de jour férié Entrée gratuite pour les filles & étudiants avant 23H'. The poster also features a Facebook logo and a large speaker icon.

Tous les Jeudis

Tropical

20h

Latino

LA SUITE
101

LA SUITE
101

Ecole de danse m2z avec Michel et Saraha: Salsa, Bachata, Merengue, Kizomba



lasuite101 tel : 032 11 123 23 email : lasuite101@gmail.com www.lasuite101.com

Un an de La Suite 101

⊕ de photos sur www.nocomment.mg



LA BOUSSOLE ART CAFÉ

Restaurant - Service Traiteur
Ouvert 7/7 Midi et Soir

WiFi
Gratuit



LA BOUSSOLE
Bar Lounge - Restaurant - Traiteur

032 07 605 03 / 22 358 10

Email : laboussole@moov.mg

La Boussole



⊕ de photos sur www.nocomment.mg



Kudeta



mada
jazz
car 2014

@

KU
DE
TA

toutes les dates :



kudetamadagascar

+261 20 22 677 85 +261 32 07 281 55 info@kudeta.mg



La medina
DAY SPA

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

Horaire : 10h - 22h
Fermeture hebdomadaire :
Lundi

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

⊕ de photos sur www.nocomment.mg

La Medina & La Casbah



**Ange de la nuit by
no comment®**
www.nocomment.mg






La Boussole
by no comment®



La Boussole
ART CAFÉ



Bar lounge - Restaurant -
Traiteur Ouvert 7/7 Midi et Soir
032 07 605 03 / 22 358 10 / 034 20 343 44

by **no comment**
www.nocomment.mg

le Carré

RESTAURANT
-
BAR LOUNGE



R é s (+261) 32 60 498 00

Le Carré



⊕ de photos sur www.nocomment.mg



"LE WELCOME"

Restaurant - Bar - Discothèque - Location salle

IPA 239 Ter A - ANOSIMASINA ITAOSY

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

OUVERTURE

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

BAL DES JEUNES

Entrée gratuite pour les filles

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

KARAOKE

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

DISCOTHEQUE

de 22 h 00 jusqu'à l'aube

CABARET

SOIREE A THEME DE DANSE (OCCASIONNELLE)



vENEZ
NOMBREUX !!!

PARKING GARDE - AMBIANCE ASSUREE



A N T A N I M E N A

LE CLUB

DISCOTHEQUE | BAR | PIZZA

INFOLINE: 032 04 792 45 - 020 22 691 00







Plats cuisinés - Foie Gras - Confitures

Disponibles à La Villa Isoraka

Tél : 032 49 163 01



⊕ de photos sur www.nocomment.mg





Le Louvre



Le Louvre
HOTEL & SPA - ANTANANARIVO

Du Lundi au Vendredi à midi
Entrée - Plat - Dessert
18 500 Ar* - 22 500 Ar



Découvrez chaque jour
les nouvelles suggestions du Chef
Plats Malgaches & Européens

* Entrée & Plat ou Plat & Dessert

Antaninarenina - Antananarivo
www.hotel-du-louvre.com
+ 261 20 22 390 00
reservation@hotel-du-louvre.com

Hôtel Le Louvre à Tananarive



CAFÉ DE LA GARE

• BY CHEFS AVENUE •

Les saisonnières
Octobre

Spécialités malgache
Tout est dans le partage

Ouvert 7 jours sur 7 de 8h30 à 23h00

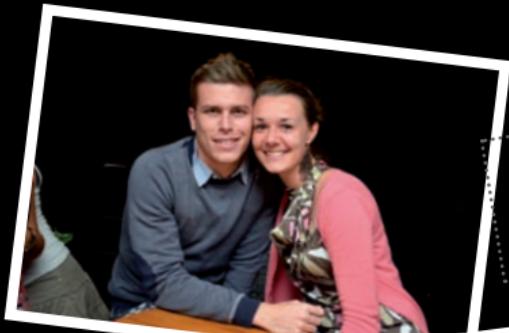
sauf le dimanche 22h

T. +261 020 22 611 12 - M. +261 033 07 090 50

info@cafelagare.com | www.cafelagare.com

Chefs Avenue
Lounge





La
trattoria



Pourquoi
Ou Pas!
Restaurant

Du lundi au samedi
midi et soir

+261 32 55 308 39
+261 32 65 943 20

31 rue de russie
A côté de la FIFA Isoraka

Hôtel Glacier

Restaurant - Bar - Cabaret - Hôtel



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

Le Glacier

⊕ de photos sur www.nocomment.mg



⊕ de photos sur www.nocomment.mg

Le Carnivore



Nouveaux horaires du Restaurant Carnivore

- Viandes à volonté
- Les vendredi, samedi et dimanche MIDI
- Tous les soirs à partir de 18h 30
- Fermé le Midi (Lundi, mardi, mercredi et jeudi)

Possibilité de privatisation

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

SERVICE TRAITEUR
séminaires - mariages - anniversaires

⑥ 032 04 630 32
020 22 316 86

72 Avenue Grand Didier Isoraka
Tananarive, Madagascar

lebresto@gmail.com



RESTAURANT

Le B'





⊕ de photos sur www.nocomment.mg

Le Rossini



Dreams



DREAMS
BILLARD BAR & RESTAURANT

HAPPY HOUR

Tous les jours,
de 21h à 22h

Durant le mois
d'octobre

WiFi Gratuit

Immeuble Grand Ciel (à côté Galerie la City)
Ivandry - Anatananarivo - Madagascar

032 40 088 97 facebook.com/dreamstana

RÉPONSES AUX JEUX DU NO COMMENT N°56 MOTS CROISÉS — LES CHATS



SOLUTION DE L'ÉNIGME N°56

Le cercueil.

ENIGME N°57

Certains ont peur sans elle. Une fois mise, elle chasse les mauvais rêves.
De quoi s'agit-il ?

— L'AUTOMOBILE —

JEUX

HORIZONTALEMENT

I. Marque italienne à lettres grecques - Un célèbre rallye **II.** Pote - Sans effets - Après la destruction d'un bâtiment **III.** Femme couronnée - Adverbe de temps **IV.** Ils peuvent être périlleux - Possessif **V.** Mouvement de foule - Début de rêve - Tricolore pour les voitures **VI.** Bille de bois - Pas ailleurs **VII.** Initiales pour voitures de course - Année - Organe de direction **VIII.** Marque américaine de 4x4 de luxe - Saison **IX.** Préfixe d'égalité - Marque automobile espagnole - Ancien do **X.** Personnel - Marque à l'origine de l'Impreza **XI.** Micro-voiture des années 50 - Difficulté **XII.** Plus amical que vous - Nom associé à Renault **XIII.** Marque au cheval cabré - Enveloppe de roue.

VERTICALEMENT

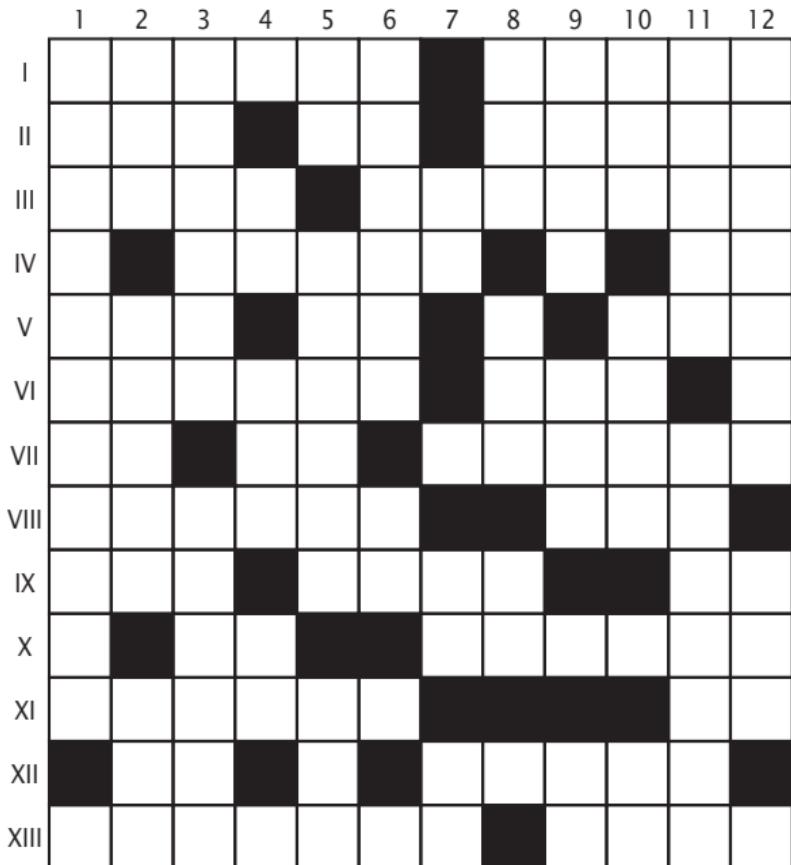
1. Marque italienne de voitures de sport **2.** Plus qu'un copain - Marque anglaise de voitures de sport - Abréviation pieuse **3.** Son "Patrol" est célèbre - Bientôt électrique ? **4.** Possessif - Préjudice - Pour une suite **5.** A la mode - Les automobiles en sortent - Assassina **6.** Marque à l'origine de la Mini - Dans la gamme **7.** Délice canin - Possèdes - Unité de mesure chinoise **8.** Epais - Naturel et sans engrâis - Caché **9.** Marque automobile allemande - Utile au démarrage - Course de F1 **10.** Marque sud coréenne - Marque automobile italienne - Son jour est fêté **11.** Avec un parfum d'apéritif - Cellule nerveuse **12.** Une grande marque française - Non dévoilés.

LA MINUTE NATURALISTE

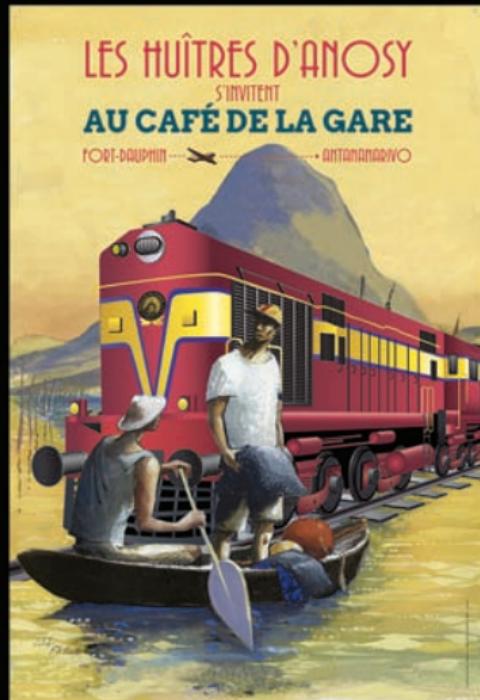
Un reptile sur trois menacé d'extinction

Dans un article intitulé *Extinction Risks and the Conservation of Madagascar's Reptiles* (Risques d'extinction et conservation des reptiles de Madagascar), publié dans la revue scientifique PLoS ONE le 11 août dernier, 24 biologistes malgaches et étrangers rendent compte de la situation des 393 reptiles terrestres du pays. Il s'agit d'une première évaluation systématique des risques d'extinction des espèces endémiques de serpents, de lézards et de tortues de la Grande Ile. L'extinction guette 39 % des espèces visées à cause de la dégradation de l'habitat naturel, accélérée principalement par la déforestation à des fins agricoles, la coupe clandestine des arbres et les feux de brousse. La situation des 85 espèces de caméléons recensées jusqu'ici et celle d'autres reptiles comme les lézards restent préoccupantes. Les menaces sont bien présentes à l'intérieur comme à l'extérieur des sites protégés. Les zones dans le nord, l'ouest et le sud-est du pays - autant de centres d'endémisme pour les reptiles et les amphibiens malgaches - sont parmi les plus à risque pour ces animaux et de ce fait doivent figurer parmi les sites de conservation prioritaires. Neuf des reptiles menacés sont endémiques des aires protégées nouvellement créées. Le trafic illicite d'animaux sauvages destinés à alimenter le marché international et à la consommation humaine concerne peu d'espèces mais demeure une menace potentielle pour les tortues en particulier (Source <http://www.scidev.net>). ■





jeux@nocomment.mg



Huîtres et moules de Fort-Dauphin
livrées chez vous, en vente à Ambondrona,
chez Score et Leader Price.
Offre de bar à huîtres pour tout type
d'événements festifs

Commandes:
032 05 728 22 - 034 73 577 84
huitresanosy@gmail.com

SPECIAL SECURITY SERVICES OF MADAGASCAR



SSSM



CAMERAS DE SURVEILLANCE
PATROUILLES JOUR ET NUIT
INTERVENTIONS RAPIDES
SYSTEMES D'ALARME
BOUTONS DE PANIQUE
AGENTS DE SECURITE
MAITRES CHIENS



En partenariat avec:



Tel: 261 20 22 415 45
261 33 11 658 77

www.security-services-mada.com

Valala iray ifanapahana



/ Y a toujours un
crique à partager

/ There is always
a grasshopper to share

Expression

1- Valala tsy indroa mandry am-bavahady

Phonétique : válàl tss indjou mandjj àmbàvàhàd

Les criquets ne reviennent pas deux fois au même endroit

Locusts don't return twice to one place

Explication : Les ancêtres malagasy se sont inspirés des mouvements de criquets pour parler de la vie quotidienne. Ici c'est une métaphore pour dire que si une occasion se présente, il faut en profiter puisque demain sera un autre jour et que peut être tu rateras la chance de ta vie.

2- Valala tsy an-tanana tsy hatolo-jaza

Phonétique : válàl tss àntànan tss atouldzàz

On ne donne pas un criquet à un enfant si on ne l'a pas encore attrapé

We don't have to give a locust to a child if we haven't caught it yet

Explication : Il ne faut pas faire des promesses si on ne peut pas les tenir, de décevoir un proche est la pire chose qu'on ne veut pas faire. Bref, on ne vend pas la peau de l'ours avant de l'avoir tué.

3- Matimaty foana ohatra ny valala nosamborim-boka

Phonétique : màtmàt fôna ôtchn válàl nousàmbourimbouk

Mourir comme un criquet attrapé par un lépreux

Dying like a locust caught by a leper

Explication : Le lépreux n'a plus de main. Quand il attrape un criquet c'est à coup de poing. Il ne faut donc pas mourir bêtement comme un criquet. Le vrai sens de cette phrase est de ne pas plonger dans le vide mais d'être stratégique sur ce qu'on va faire et d'analyser ce qu'il y a autour.

4- Ny valala tsy azo raha tsy handriana ilika

Phonétique : ni válàl tss azo rà tssi andjin ilik

On n'attrape pas un criquet sans se pencher

We couldn't catch locusts if we don't bend there

Explication : Si on veut quelque chose, il faut bouger ou même faire des sacrifices pour l'avoir. Ne pas attendre que ça tombe comme ça, il faut provoquer les coups de chances.

5- Valala mbola any an-danitra ka asiana sira

Phonétique : válàl mbol àndànitck kà assin sira

Saler un criquet en plein vol

Salt a locust during his flight

Explication : On ne peut pas calculer ce qu'on va faire d'une chose si on ne l'a même pas encore en main. Il vaut mieux donc être sûr avant de prévoir quelque chose. ■

Ouioui en Malgache

par Philippe Bonaldi

À pas de zébu

Il m'aura fallu tout ce temps pour comprendre les prémisses d'un essentiel. L'objectif de la connaissance comme nourriture intérieure : vouloir, savoir et définir la quête de l'intelligence invisible. Il m'aura fallu tout ce temps pour sentir que la porte du grand couloir inconnu se trouve juste face à moi. Sans clé et sans serrure, entrebâillée la porte est là, belle comme une devanture en bois massif. Pour moi, le sport le plus instructif sera le sport du cerveau et continuera d'être mon activité principale. J'en décide ainsi.

Je vais soigner mes échauffements cérébraux pour ne pas tomber dans la luxation ou la luxure. Afin que le cerveau ne se détache pas, il me faut garder la tête sur les épaules. Garder une bosse de secours pour savourer un jour le mets le plus délicat.

D'ici là, j'avance à pas de zébu.

J'avance et je grossis avec mon dessert préféré, le gâteau de la vie en fin de repas.





Gourmandise en forme d'escargot que je tourne tranquillement en ellipse vers un étage supérieur. S'auto-persuader, c'est déjà être un peu convaincu. Pour cela, je fais un pacte avec mes muscles du cerveau et je redéfinis chaque frontière comme de grandes salles de gymnastique.

La soirée à *l'Etoile des Neiges* s'est terminée avec un goût de papayes généralisé. Chacun à tour de rôle s'est envolé au micro et s'est vu remettre un paquet de Choco-Lu. Au final, trente-sept kilos de biscuits distribués à la volée comme des graines de stars. La THB à bulles coulait à flot au point de me faire chanter en malgache. Chanter Carlos, Mahaleo et Charles Aznavour en groupe de quinze personnes dans une ambiance de « Dieu Mafana » dans les vapeurs de brochettes de zébus fut un de mes derniers souvenirs visuels.

Reste en mémoire interne le cliquetis du pousse-pousse sur le voyage retour vers l'hôtel Mirana. Un *Joe le taxi* en musique acoustique. Le jour se levait sur Antsirabe. Le froid était en train d'inonder la ville comme si du karaoké j'avais laissé les étoiles pour ne prendre que la neige. Nous étions encore à rire à trois dans le pousse, trois flocons légèrement embrumés. Pas un dromadaire à l'horizon.

Huit heures de sommeil imposé nous amène en direct dans un début d'après midi. En Malgache le soleil est matinal mais il se couche tôt. Il n'y a pas de longues soirées d'été à boire le p'tit vin blanc de Nogent jusqu'à 22 heures en pêchant la truite au son des cigales. Il n'y a pas de 21 juin qui définit que le soleil prend son temps et laisse la lumière allumée jusque tard dans la soirée. La Malgache, c'est l'hémisphère Sud sous les tropiques. Lever tôt. Coucher tôt. « *L'océan Indien !* » me dit Mamy. Je suis d'accord avec lui, mais ceci n'explique pas cela. Pourquoi le soleil se couche-t-il plus tôt ? Ce sont des phénomènes que j'ai du mal à cerner. Mon cerveau n'est pas prêt à affronter ces paramètres psycho-géologiques. Du reste je ne vois pas ce que viennent faire les Indiens dans cet océan.

Une chose est certaine, Toky et Mamy sont mes amis sphère sûrs. L'amitié n'a pas d'hémisphère. Les sentiments s'unissent du nord au sud sans fuseau horaire. Les copains d'abord c'est une formule à toute heure - 24 heures



sur 24. On ne peut pas nier l'existence de l'attraction terrestre tel un aimant météorologique. Il en est de même de l'amitié : c'est une attraction aimante à double pôle, une aspiration à flux tendu. Le copinage se fout du temps universel sur l'échelle des riches terres.

Qu'il fasse nuit à 18 heures n'empêche pas la camaraderie. Il n'y a pas de dérèglement de sentiments dus aux hémisphères. Ici, le Sud m'honore sans boussole et ce ne sont pas les Indiens de l'océan qui me contrediront.

De la même façon, huit heures de sommeil au Nord ou huit heures de sommeil au Sud ne changent pas la qualité du repos. A un moment donné il faut se rendre à l'évidence que les scientifiques vont un peu trop loin quelques fois dans leurs recherches. Déjà à l'école, cela m'embrouillait la cervelle. Tout comme ces anthropologues animaliers qui cherchent la petite bête et ces politologues en météorologie qui font la pluie et le beau temps. C'est un luxe parfois de ne rien savoir. Oh ! Je ne suis pas candide au point de croire que l'ignorance est un atout, mais avouons que les mauvais élèves ont un véritable chemin de connaissance devant eux. Un tracé qui leur est propre. Chacun son rythme, chacun son chemin. A pas de zébu, la découverte est plus lente mais surtout plus majestueuse. A ce propos, que pense le zébu de son travail de labeur quand il laboure ? Comment le dromadaire kabyle trouve-t-il son havre de paix, son oasis ? Ce sont des questions auxquelles tout être peut répondre simplement : il n'y a qu'à inventer la réponse.

On peut également s'interroger sur le point de vue d'un escargot sur le port du sac à dos, la vision d'une libellule sur les facettes du monde, la définition d'un caca-pigeon

malgache pour une poule française... Toutes ces questions se doivent de rester sans réponse. Quelque soit sa position géographique, chaque personne a son point de vue. Chaque situation dans le monde a son panorama. La vie est un belvédère à 360°. Tout comme mon humble histoire la vie est pleine de fautes. Comme je l'ai lu je ne sais où : le monde n'est pas idéal. Tant mieux, c'est qu'il est réel. Moi, j'aime bien donner des définitions aux choses, ça fait travailler ma salle de gym intérieure. Au demeurant, combien de pompes faut-il faire pour se sentir bien ? Quel poids faut-il soulever et combien de fois pour gonfler nos muscles ? Qui décide de la réponse ? Qui s'octroie la vérité ? Pour être celui qui croit qu'il sait, il faut une sacrée détermination exemplaire pour avancer de vraies réponses. Dans un problème le bénéfice du doute constitue un capital non négligeable. Chacun spéule sans faire de mal car le doute laisse la possibilité d'ouvrir d'autres portes. Et il n'y a rien de plus excitant que d'ouvrir une porte inexplorée.

Les sens sont en éveil. Ça fourmille comme les bulles de la THB, ça pétille dans la bouche et ça donne un sens à la direction. Il n'y a rien de plus extraordinaire non plus que de chercher sa route. La preuve : (*avec le doute*) les Indiens se retrouvent dans l'océan, les hôtesses de l'air sont décalées et les eaux chaudes du sol tombent du ciel.

Je défie quiconque d'en résoudre l'éénigme, d'en faire la preuve par B.

Moi ça me dépasse. ■

(À SUIVRE)

PATISSERIE COLBERT

PATISSIER - CHOCOLATIER - GLACIER

*«L'excellence de la Pâtisserie chocolaterie Française
au coeur d'Antananarivo»*



Galerie EDEN.(enceinte hôtel IBIS) Ankorondrano
Ouvert du Lundi au samedi de 08h30 à 19h /Dimanche de 08h30 à 14h

Tél: 034 22 219 52

112 *Journal of Health Politics, Policy and Law* [Vol. 29, No. 1, January 2004]

Telma

Ces établissements acceptent  Mobile Money

 airtel

Ces établissements
acceptent

The logo for airte money, featuring a stylized red 'a' icon followed by the word 'airte' in a red sans-serif font, with 'money' in a smaller red italicized font below it.

orange

Ces établissements acceptent

 Orange Money

Je cherche vos vieux livres ... Chaque livre nourrit 2 chiens pour 1 jour

En partenariat avec:



**Vet Clinic
We Care**

Et de généreux donateurs !



VENTE DE LIVRES Anglais, Français, autres ...

SHOPRITE TALATAMATY

BOOKS FOR SALE , English, French, other...

I am looking for your old books ... every book I find feeds 2 dogs for one day





Achetez un TS
série limitée
dans un des
magazins MAKI



Postez votre
"selfie" sur notre
compte Facebook dédié
et
gagnez un Zébu !

no comment®
www.nocomment.mg



renseignements et infos sur www.nocomment.mg et www.maki.mg

- 03 015 06 • KIOSK À BIJOUX : 033 15 830 43  • KOKOLOKO Isoraka : 033 08 443 19 • KRISTEL BOUTIQUE : 032 40 457 15  • KRY'S OPTIQUE Gare Saranaro : 020 22 211 02  • KRY'S OPTIQUE Score Digue : 020 24 229 97  • KRY'S OPTIQUE Zoom Ankorondrano : 020 22 318 38  • LA BRADERIE DES GRANDES MARQUES : 034 03 004 55  • LA COUR CARREE : 032 05 090 06 LA ROMANCE : 033 15 536 85 • LA TOURISTE : 034 87 003 87  • LE 7EME CIEL : 034 84 642 56  • LE MONDE DE BERE : 034 07 219 84 • L'EL MADAGASCAR : 020 24 265 74 • LUMINART : 020 22 431 34  • MADESIGN : 020 22 245 50 • MAFIOZZO : 034 04 645 93  • MAKI COMPANY : 020 22 207 44  • MAGECADECOR : 020 23 691 98 • MAMA BEN : 032 05 0777 74 • MAXI TUNING : 032 11 300 345  • MISS SIXTY : 033 11 479 82 • MOISELLE : 034 11 187 60  • MOTOSTORE : 034 07 179 57 • MY SPACE : 020 26 381 83 • MY WORLD FASHION DESIGN : 034 11 605 54  • NEW BALANCE : 032 11 000 278 • NEW MAN : 032 11 000 278 • PRETTY WOMEN : 032 03 209 03 • PRO PNEU : 020 22 333 26  • REBARBEA MADAGASCAR : 033 42 866 48 • SHOES : 020 24 773 52 • RIVES GAUCHE : 032 02 24 532 33  • ROSES ET BAOBAB : 032 40 615 60 • ROUGE DESIR : 033 25 780 84  • SAMCHOWIA : 020 22 260 40  • SARRIDOBY MADAGASCART : 033 01 170 39 • SARRIDOBY MADAGASCART : 020 22 295 53 • SARRIDOBY MADAGASCART : 033 01 170 39 • PRESTY PRIY MEUBLE : 020 22 664 79 • SERENITY PALACE : 033 05 317 40  • SHAMROCK : 020 22 549 82  • SHOP STYLE : 034 04 915 01  • SOBEK : 020 24 166 41 • SOPHIA BOUTIQUE : 034 12 869 95 • STOP MARKET : 034 36 818 00 • STORES & VOILES : 020 22 292 30 • STRASS : 034 97 164 00  • SUCCES FOU : 034 11 454 054 • TANA SPORT : 034 07 755 55  • TANT POUR ELLE : 034 96 723 00  • TEESHIRTERIE : 020 22 207 40 • TIME PLACE : 020 22 370 31 • TISHANAKA : 032 02 200 00  • TRACCE (Boutique) : 034 02 675 77  • VELDITE FREE : 020 22 626 4 • VONY BOX : 032 09 367 83 • VIVA SPORT : 020 22 364 88  • VONY YOU SACS & CHAUSSEURES : 034 02 016 64 Z ZAZAKELY : 034 04 245 82  • WHITE PLACE : 020 22 669 98  • YOUNG MONEY : 034 04 612 50
- SPORTS, LOISIRS**
- A ACADEMIE DE DANSE : 020 24 740 93  • B BLUELINE : 020 23 320 10  • C CANAISAT : 020 22 394 73  • (Le) CARLTON FITNESS CLUB : 020 22 260 60 pose 1503  • D DREAMIN' : 020 24 265 71  • F FITNESS CLUB : 034 05 360 51  • G GASY : 032 02 264 42 • INKOLO Centre culturel d'Andriary : 032 63 291 06  • L LE CHATO : 034 23 033 33  • P PARABOLE MADAGASCAR : 020 23 261 61  • S SALLE DE SPORT (immuable Aro Ampefana) : 020 26 296 27 • STUDIO 101 : 032 57 984 04  • T TANA PAINT BALL : 032 28 798 24 • T-TOON : 034 40 612 50
- COMMUNICATIONS, AGENCIES**
- A ADM VALUE : 020 23 333 34 • AGENCE FAFACTO : 020 23 297 64 • AGENCE GRAND ANGLE : 020 22 549 95 • AGENCE NOVOCOM : 020 23 557 47 • AGENCE TAM TAM : 020 22 218 70 • ARTEL MADAGASCAR : 033 1 001 00  • AK... TV : 020 22 385 41 • ARC COMMUNICATION : 020 22 323 91  • MACADAM : 020 22 633 36  • DILANN TOURS MADAGASCAR : 033 1 526 51 • MERCURE VOYAGE : 020 22 322 312 10 • OFFICE NATIONAL DU TOURISME : 020 22 660 85  • STA Aviation : 032 73 369 81 • TAMANA TOUR OPERATOR : 034 20 660 00
- AGENCES DE VOYAGE, TOURISME**
- A AIR FRANCE : 020 23 230 23  • AIR MADAGASCAR : 020 22 222 22  • AIR MAURITIUS : 020 22 540 48 • AMAZONE CITY : 032 05 252 36 • AMAZONE SMART : 020 22 462 12 • AQUA VILLA : 020 22 359 90  • ARIA BEAUTE : 020 22 642 69  • ASMARA MASSAGE : 033 24 324 10  • ATELIER C CENTRE DE HAUTE COIFFURE : 032 04 259 82  • BELLISSIMA (Esthétique & Coiffure) : 034 17 404 41  • C CENTRE
- SALENS DE BEAUTE, PARFUMERIES**
- A APHRODITE : 020 22 540 48 • CAP MADA VOYAGES : 020 22 610 48 • CORSAIR : 020 22 633 36  • DILANN TOURS MADAGASCAR : 033 1 526 51 • MERCURE VOYAGE : 020 22 322 312 10 • OFFICE NATIONAL DU TOURISME : 020 22 660 85  • STA Aviation : 032 73 369 81



SUIVEZ LES AVENTURES DE NOS REPRESENTANTS
AUX ELECTIONS INTERNATIONALES

SUR

Dream'in



MISS EARTH

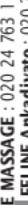
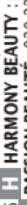
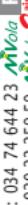
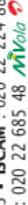
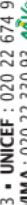
MISTER
MODEL®
INTERNATIONAL PAGEANT

EN DIRECT PARTOUT DANS LE MONDE SUR

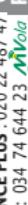
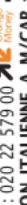
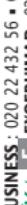
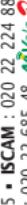
WWW.DREAMIN.TV

livestream

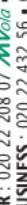
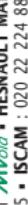
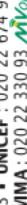
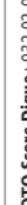
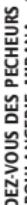
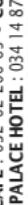
Parabole
Madagascar

VANIALA : 020 22 538 82  **COOCOONING** : 034 36 737 27  **COIFFURE DU MONDE** : 020 24 380 55  **COLOMBE MASSAGE** : 020 24 763 11  **COYOTE GIRL** : 033 14 657 20  **ESTETICA** : 020 22 201 27  **CHOCO Money**  **FELINE Ankadivado** : 020 22 288 20  **FELINE BEAUTE**  **Zoom** : 020 22 364 94  **GRANIS de BEAUTE** :  **FLEURS de BEAUTE (Salon de beauté)** : 020 24 354 97  **INTERLUX** : 032 05 819 33  **G** **INTERLUX** : 033 18 529 31  **MAJORÉ** : 020 22 445 26  **HARMONY BEAUTY** : 032 47 361 03  **PELE MECHE COIFFURE** : 034 17 268 59  **PROGDIS** : 020 23 256 22 253 29  **PASSION BEAUTÉ** : 020 22 252 39  **REGINA'S BEAUTY** : 020 26 289 24  **S** **SERENITÉ** : 032 04 838 10  **R** **RAINBOW BEAUTY** : 020 22 310 95  **SILHOUETTE** : 020 22 544 14  **SOFITRANS** : 020 22 223 30  **T** **TARA'S COIFFURE** : 032 05 438 51  **YVES ROCHER** : 020 22 475 20 

SANTÉ

A **ASSISTANCE PLUS** : 020 22 487 47  **C** **CTB AMBOHIMANARINA** : 020 22 450 61  **ESTHETIQUE** : 020 22 201 27  **CHOCO Money**  **FELINE BEAUTE**  **Zoom** : 020 22 627 49  **INTERLUX** : 020 22 200 25  **GRANIS de BEAUTE** : 020 22 627 49  **CHOCO Money**  **PHARMACIE METROPOLIS** : 020 22 415 45  **S** **SISAL** : 020 25 212 67  **VET CARE** : 020 26 409 55  **VET CLINIC** : 020 22 415 45 

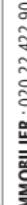
ENTREPRISES, INSTITUTIONS

A **ABC** : 020 22 499 00  **C** **AGRA (Association des Guides Randonneurs)** : 034 04 809 07  **O** **ASSISTANCE PLUS** : 020 22 579 00  **A** **ASSIST Aviation** : 034 07 185 98  **ASSIST DST** : 020 22 426 88  **ASSIST** : 020 22 426 88  **BHL**  **MADAGASCAR** : 020 22 208 07  **ASSOCIATION ITALIENNE A M'CAR** : 020 26 228 00  **AWT** : 020 22 610 42  **BURLAC** : 033 04 22 37 36  **C** **BRUGASSUR** : 020 22 228 62  **CALDWELL BUSINESS** : 020 22 432 56  **CRAM** : 034 19 508 61  **D** **DHL** : 020 22 428 39  **DIRICKX** : 020 22 442 442  **G** **GROUPÉ SMTP** : 020 22 442 442  **H** **EXOFRUMIMAD** : 020 22 457 96  **F** **FILATEX** : 020 22 222 31  **G** **HEINRI FRAISE FILS & CIE** : 020 22 612 05  **ID MULTIMEDIA** : 020 23 297 64  **IFM (ex-CCAC)** : 020 22 227 21  **JOCKER** : 020 23 360 67  **IN CONCEPT** : 020 24 388 56  **ISCAM** : 020 22 224 88  **IT DIF** : 020 23 360 67  **LABOME** : 020 22 441 54  **L** **LFL FOOD INDUSTRY** : 020 24 265  **MICRORED (Ambolhiao)** : 020 22 316 35  **MICRORED** (Ambolhiao) : 020 22 316 35  **N** **MARKETING** : 020 22 685 48  **P** **MATERIAUTO** : 020 21 416 90  **REGENCY (Passport VIP)** : 034 64 937 00  **S** **SARL MALLAC** : 020 22 543 20  **HELVETIA MADAGASCAR** : 020 22 618 33  **TAG IP** : 020 22 524 54  **UCODIS** : 020 22 707 223 76  **V** **VET CLINIC** : 032 07 223 76  **W** **UNIFICE ACEEM** : 020 26 098 61  **X** **VISY GASY** : 020 22 432 25  **Y** **X CHANGE** : 020 30 889 99 

CONCESSIONNAIRES

C **CONTINENTAL AUTO** : 020 22 644 42  **CT MOTORS** : 020 23 320 52  **INFINITY** : 034 14 000 19 **F** **FIRST IMMO** : 020 22 368 68  **G** **GUY HOQUET** : 032 07 173 **H** **PROMO-TANA** : 020 22 617 50  **R** **ROKA IMMO** : 032 07 848 02 

PHOTOS

D **DMT PHOTO Score Digue** : 032 02 046 32  **DMT PHOTO Antananarenina** : 020 22 622 19  **DMT PHOTO Analakely** : 020 22 62 796 36  **KODAK** : 032 62 796 36 

IMMOBILIERS

A **ASSIST IMMOBILIER** : 020 22 422 90  **F** **FIRST IMMO** : 020 22 306 20  **G** **GUY HOQUET** : 032 07 173 **H** **PROMO-TANA** : 020 22 617 50  **R** **ROKA IMMO** : 032 07 848 02 

SERVICE RAPIDE

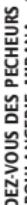
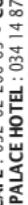
M **MALAKY** : 032 45 383 32  **P** **PAYSAGISTE** : 034 11 333 45 

MATÉRIELS INFORMATIQUES

M **MAKATY** : 034 04 102 87  **P** **POLYGONE** : 020 22 306 20  **PREMIUM INFORMATIQUE** : 032 05 115 00  **T** **TECHNOLOGIES ET SERVICES** : 020 23 258 12 

ANTSIRABE

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

A **AU RENDEZVOUS DES PECHEURS** : 020 42 492 04  **B** **BAR L'INSOLITE** : 032 02 158 14  **CHEZ SEN** : 034 64 603 39 **C** **BOULANGERIE MIRANA** : 020 44 481 20  **CHEZ DOM** : 033 11 954 29  **CHEZ SEN** : 034 64 603 39 **D** **COULEUR CAFE** : 032 02 200 65  **E** **COYOTE CAFE** : 020 44 484 54  **F** **FLOWER BAR HOTEL** : 034 14 870 01  **H** **HOTEL CHAMBRE DES VOYAGEURS** : 020 44 979 38  **HOTEL DES THERMES** : 020 44 487 61 **HOTEL HASINA** : 020 44 485 56 **I** **HOTEL RESTAURANT DIAMANT** : 020 44 483 33 **J** **Yves ROCHER** : 020 44 444 051 40

PROFITEZ DE NOTRE GAMME D'ALUMINIUM BLANC

Fenêtre et porte **ouvrantes, coulissantes**

Chassis à projection

Mur rideau

Jalousie, Soufflet

Volet battant et volet roulant



REVEZ-EN GRAND, ON S'OCCUPE DU RESTE



Tel: 032 05 213 50 - dircom.alutechindustries@gmail.com

showroom: Immeuble Niag, 8-10 Rue Rainizanabololona Antanimena

BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

REPORTS | DISCUSSION

SPORT 12 LOURDES
C CANAL'ST : 032 05 276 46
D DREAM'ST : 034 11 086 00
(Club House) : 020 44 943 87
GOLF CLUB D'ANTSIRABE





ENTREPRENEURS INSTITUTIONS

M MICRO CRED : 032 05 367 01 **Mivola**  www.mivola.com

111

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THE

10

CLEMENTI

Ergonomics

卷之三

AVENUE3 DE VOYAGE, 10011

THE JOURNAL OF

ALLIANCE FRANCAISE

100

DRAFT BUDGET - 030 62 245 20

SINA (TAMATAVE)

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THE

The image shows a hand holding a collection of colorful gemstones, including diamonds, rubies, sapphires, and emeralds, against a dark background. The hand is positioned in the center, with the gemstones spilling out from the palm. Above the hand, the brand name 'Anastones' is written in a large, elegant, cursive script font. Below the script, the words 'bijouterie joaillerie' are written in a smaller, sans-serif font. A diamond-shaped logo with the word 'Anastones' inside is located to the right of the script text. The overall composition is elegant and focused on the quality and variety of the gemstones.

PRINCESSE BORA LODGE & SPA

Just be there ...

Partez sur un coup de tête !

Votre séjour Last Minute à -15%*

Réservation et conditions sur www.princesse-bora.com

* pour une réservation à moins de 7 jours de la date d'arrivée



Ile Sainte-Marie . Madagascar

info@princessebora.com | www.princesse-bora.com | T. +261 20 57 040 03 M. +261 32 07 090 48

O (L')OCEAN 501 : 032 64 147 43 **P** PALM RESORT : 020 53 314 33 • **PANDORA** : 032 46 087 36 • **PIMENT BANANE** : 034 08 043 09 **Q** QUEEN'S : 032 61 486 20 **R** airtel **R** (La) RECREA : 032 04 610 71 **S** SNACK-COULEUR CAFE : 032 56 298 36 • **SUNNY HOTEL** : 020 53 336 111 **T** (La) TERRASSE : 034 45 016 03 **V** (Le) VERSEAU : 032 05 61 262 • (Le) VIP : 034 85 794 04 **M**ivoia **X** XL BAR : 034 07 443 09

BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

A ANTIDOTE : 032 11 692 27 **C** CHARME : 032 04 900 42 • **CLEA BOUTIQUE** : 032 07 604 46 **M**ivoia **C**LEMENCEY : 020 53 309 96 **M**ADDA DUTY FREE : 034 07 188 97 **N** NULLE PART AILLEURS : 030 53 325 06 **M**ADDA DUTY FREE **V** VATOMAMY BOUTIQUE : 034 06 952 69

SPORTS, LOISIRS

C CANALSAT : 032 05 276 02 **M**ivoia **D** DREAM'IN : 034 11 086 01 **E** EAST ACADEMY : 034 02 335 86 **Orange Money**

SALONS DE BEAUTÉ, PARFUMERIES

E ELLE & LUI : 034 15 422 42 • **ESPACE BEAUTÉ** : 033 05 252 33 **T** Orange Money **I** 032 05 252 33 **V** VITA BEAUTÉ : 034 87 439 59 **M**ivoia

ENTREPRISES, INSTITUTIONS

S STI : 032 07 788 11

LIBRAIRIES

L LIBRAIRIE FAKRA : 020 53 321 30

INTERNET

I INTERACTIVE CYBER : 034 47 226 20

TOLIARY (TULEAR)

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

A ANAKAO OCEAN LODGE & SPA : 020 22 328 60 • **ATLANTIS** : 020 94 700 42 **B** (Le) BS2 : 034 05 540 48 • **BAMBOO CLUB** : 020 94 902 13 • **BELLE VUE HOTEL** (Ambolimalaika) : 032 04 647 22 • (Le) BEACH RESTO PETER : 032 04 009 13 • (Le) BEUF : 032 67 392 58 **C** CHEZ ALAIN : 020 94 415 27 • (Le) CORTO MALTESE : 032 02 643 23 **D** DUNES IFATY : 020 94 914 80 **E** (L')ESCAPE : 020 94 411 82 **M**ivoia **F** (Le) HOTEL DE LA PLAGE (Ambolimalaika) : 032 04 362 76 • (Le) HOTEL LES PALETUVIERS : 020 94 440 39 **M**ivoia **G** HOTEL RESTAURANT LE PRESTIGE : 032 02 062 61 • **HOTEL RESTAURANT LA MIRA** (Madio Rano) : 032 02 621 44 • **HOTEL SAFARI VEZO** (Anakao) : 020 94 919 30 • **HOTEL SOLIDAIRE** : 034 02 666 60 • **HYPPOCAMPO HOTEL** : 020 94 410 21 **M**ivoia **I** (Le) JARDIN DE LA REINE : 020 22 351 65 • (Le) JARDIN : 020 94 914 27 • **ISALO ROCK LODGE** : 020 22 328 60 **M**ivoia **J**ARDIN DU ROY / RELAIS DE LA REINE : 020 94 903 02 **R** (Le) RECIF : 020 94 446 88 **M**ivoia **L** LE D'AMBOLA : 032 45 326 21 • (Le) RELAIS D'AMBOLA : 020 94 445 50 **S** SAIFEE HOTEL : 032 05 552 03 **M**ivoia **T** (Le) TAN TAM CAFE : 032 02 524 48 • (La) TERRASSE CHEZ JEFF : 032 02 650 60 **V** VICTORY HOTEL : 020 94 440 64 **M**ivoia **Z** ZOMATEL MORINGA : 020 94 441 55 **M**ivoia

BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

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

SPORTS, LOISIRS

C CANALSAT : 032 07 220 46 **M**ivoia **M** airtel

AGENCES DE VOYAGE, TOURISME

M MAD SUD VOYAGE : 020 94 423 20

TOLIARY (TULEAR)

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

A ALLAMANDA HOTEL : 020 82 210 33 **C** COCO PIZZA : 032 45 678 21 **D** DIEGO SUN CITY : 032 62 492 71 • (Le) **G** (Le) GRAND HOTEL : 020 82 230 63 **M**ivoia **H** DOMAINE DES FONTENAY : 020 82 927 67 • **D**OUX DELICES : 032 60 631 55 **I** HOTEL FIRDOS : 020 82 220 14 • **H**OTEL KARTIFFA : 032 55 978 44 • **H**OTEL KIKOO : 032 37 954 89 • **H**OTEL MANGUER : 032 55 978 44 • **P**LAZA : 032 04 052 40 • **H**OTEL



www.makaty.net

Date limite ! 13 octobre 2014

opération

BACK TO SCHOOL

Tous les étudiants (+ de 18 ans)
& tous les enseignants sont concernés



Nous avons seulement besoin de :

- Attestation d'employeur ou bulletin de paie (prof)
- Carte d'étudiant ou Certificat de pré-inscription

Etablissements scolaires, 8% de remise toute l'année

*Garantie locale
& internationale de 1 an.*

034 04 102 87 033 07 209 06 22 257 39

immeuble Flamboyant à Ambatonakanga
du lundi au vendredi 8h30-13h /14h-18h

showroom@makaty.net



Revendeur
Agréé

Centre de
Services Agréé

**100% Apple
since 1989**

Desktops & laptops

-12%

iPad

-10%



Vente
Conseils
Réparation
SAV

RESTAURANT LES ARCADES : 020 82 231 04 • HOTEL RESTAURANT DE LA BAIE : 032 64 457 82 • HOTEL VICTORIA : 020 82 225 44 • HOTEL VILLA PALM BEACH (Ramen) : 032 02 409 04 • IMPERIAL HOTEL : 020 82 233 29  • LA BELLE AVENTURE HOTEL : 032 44 153 83 • LA BODEGA : 032 04 734 43 • LA CASE EN FALAFY : 032 02 674 33 • LA NOTE BLEUE : 032 07 125 48 • LA TAVERNE : 032 07 767 99 • LA TERRASSE DU VOYAGEUR : 020 82 240 63 • LA VAHINEE : 032 46 272 17 • LE 5 TROP PRES : 032 49 162 64 • LE VILLAGE : 032 02 306 78  • L'ETINCELLE : 032 45 431 50 • LE SUAREZ : 032 07 416 17 • LE TSARA BE A VAOVAO : 032 04 940 97 • LIBERTALIA : 032 04 619 87  • MEVA PLAGE : 032 43 817 70 • MEXI COCO : 020 82 218 51  • PIZZERIA DOLCERIA : 032 427 93 • PLANET DIEGO : 032 02 288 80  RESTAURANT LA JONQUE : 032 07 076 54 • RESTAURANT LE PALMIER : 032 85 002 70  RESTAURANT LE TSARA BE : 032 04 940 97  • TONGA SOA : 032 02 288 20  VOKY BE : 032 04 012 01

BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

B BOUTIQUE BLEUE NUIT : 033 09 552 63 • BOUTIQUE INO VAOVAO : 032 02 228 38  CARAMBOLLE BOUTIQUE : 032 25 341 92 • CHEZ BADROUDINE : 020 82 223 00 • CLEA BOUTIQUE : 032 07 604 48  • CLEMENTY : 020 82 239 98  LA MAISON DE L'ARTISANAT : 020 82 293 85  MADA DUTY FREE: 034 07 189 55 • MAKI BOUTIQUE : 032 82 917 76

SPORTS, LOISIRS

C CANALSAT : 032 04 122 96     C

SALONS DE BEAUTÉ, PARFUMERIES

D DIEGO ESTHETIQUE : 032 40 485 42

ENTREPRISES, INSTITUTIONS

M MICROCREED : 032 05 366 92   X x-CHANGE : 020 82 889 99  M

CONCESSIONNAIRES

S SICAM : 032 07 033 64

PHOTOS

D DMT PHOTO : 020 82 232 08     D

FARADOFAY (FORT-DAUPHIN)

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

A AZURA HOTEL & SPA : 020 92 211 17     CHEZ BERNARD : 034 04 409 25     CHEZ GEORGES : 032 48 097 38 • CHEZ MARCELLINE : 032 28 326 70     CROIX DU SUD : 032 05 416 84     HOTEL LAVASOA : 033 12 517 09  KALETA HOTEL : 020 92 212 97     GINA VILLAGE : 034 11 00 188     HOTEL LAVASOA : 033 12 517 09  KALETA HOTEL : 020 92 212 97     HOTEL LAVASOA : 033 12 517 09  KALETA HOTEL : 020 92 212 97     HOTEL LAVASOA : 033 12 517 09  KALETA HOTEL : 020 92 212 97   HOTEL LAVASOA : 033 12 517 09  KALETA HOTEL : 020 92 212 97   HOTEL LAVASOA : 033 12 517 09  KALETA HOTEL : 020 92 212 97 HOTEL LAVASOA : 033 12 517 09 KALETA HOTEL : 020 92 212 97 HOTEL LAVASOA : 033 12 517 09 KALETA HOTEL : 020 92 212 97 HOTEL LAVASOA : 033 12 517 09 KALETA HOTEL : 020 92 212 97 HOTEL LAVASOA : 033 12 517 09 KALETA HOTEL : 020 92 212 97 HOTEL LAVASOA : 033 12 517 09 KALETA HOTEL : 020 92 212 97 HOTEL LAVASOA : 033 12 517 09 KALETA HOTEL : 020 92 212 97 HOTEL LAVASOA : 033 12 517 09 KALETA HOTEL : 020 92 212 97 HOTEL LAVASOA : 033 12 517 09 KALETA HOTEL : 020 92 212 97 HOTEL LAVASOA : 033 12 517 09 KALETA HOTEL : 020 92 212 97 HOTEL LAVASOA : 033 12 517 09 KALETA HOTEL : 020 92 212 97 HOTEL LAVASOA : 033 12 517 09 KALETA HOTEL : 020 92 212 97 HOTEL LAVASOA : 033 12 517 09 KALETA HOTEL : 020 92 212 97 HOTEL LAVASOA : 033 12 517 09 KALETA HOTEL : 020 92 212 97 HOTEL LAVASOA : 033 12 517 09 KALETA HOTEL : 020 92 212 97 HOTEL LAVASOA : 033 12 517 09 KALETA HOTEL : 020 92 212 97 HOTEL LAVASOA : 033 12 517 09 KALETA HOTEL : 020 92 212 97 HOTEL LAVASOA : 033 12 517 09 KALETA HOTEL : 020 92 212 97 HOTEL LAVASOA : 033 12 517 09 KALETA HOTEL : 020 92 212 97 HOTEL LAVASOA : 033 12 517 09 KALETA HOTEL : 020 92 212 97 HOTEL LAVASOA : 033 12 517 09 KALETA HOTEL : 020 92 212 97 HOTEL LAVASOA : 033 12 517 09 KALETA HOTEL : 020 92 212 97 HOTEL LAVASOA : 033 12 517 09 KALETA HOTEL : 020 92 212 97 HOTEL LAVASOA : 033 12 517 09 KALETA HOTEL : 020 92 212 97 HOTEL LAVASOA : 033 12 517 09 KALETA HOTEL : 020 92 212 97 HOTEL LAVASOA : 033 12 517 09 KALETA HOTEL : 020 92 212 97 HOTEL LAVASOA : 033 12 517 09 KALETA HOTEL : 020 92 212 97 HOTEL LAVASOA : 033 12 517 09 KALETA HOTEL : 020 92 212 97 HOTEL LAVASOA : 033 12 517 09 KALETA HOTEL : 020 92 212 97 HOTEL LAVASOA : 033 12 517 09 KALETA HOTEL : 020 92 212 97 HOTEL LAVASOA : 033 12 517 09 KALETA HOTEL : 020 92 212 97 HOTEL LAVASOA : 033 12 517 09 KALETA HOTEL : 020 92 212 97 HOTEL LAVASOA : 033 12 517 09 KALETA HOTEL : 020 92 212 97 HOTEL LAVASOA : 033 12 517 09 KALETA HOTEL : 020 92 212 97 HOTEL LAVASOA : 033 12 517 09 KALETA HOTEL : 020 92 212 97 HOTEL LAVASOA : 033 12 517 09 KALETA HOTEL : 020 92 212 97 HOTEL LAVASOA : 033 12 517 09 KALETA HOTEL : 020 92 212 97 HOTEL LAVASOA : 033 12 517 09 KALETA HOTEL : 020 92 212 97 HOTEL LAVASOA : 033 12 517 09 KALETA HOTEL : 020 92 212 97 HOTEL LAVASOA : 033 12 517 09 KALETA HOTEL : 020 92 212 97 HOTEL LAVASOA : 033 12 517 09 KALETA HOTEL : 020 92 212 97 HOTEL LAVASOA : 033 12 517 09 KALETA HOTEL : 020 92 212 97 HOTEL LAVASOA : 033 12 517 09 KALETA HOTEL : 020 92 212 97 HOTEL LAVASOA : 033 12 517 09 KALETA HOTEL : 020 92 212 97 HOTEL LAVASOA : 033 12 517 09 KALETA HOTEL : 020 92 212 97 HOTEL LAVASOA : 033 12 517 09 KALETA HOTEL : 020 92 212 97 HOTEL LAVASOA : 033 12 517 09 KALETA HOTEL : 020 92 212 97 HOTEL LAVASOA : 033 12 517 09 KALETA HOTEL : 020 92 212 97 HOTEL LAVASOA : 033 12 517 09 KALETA HOTEL : 020 92 212 97 HOTEL LAVASOA : 033 12 517 09 KALETA HOTEL : 020 92 212 97 HOTEL LAVASOA : 033 12 517 09 KALETA HOTEL : 020 92 212 97 HOTEL LAVASOA : 033 12 517 09 KALETA HOTEL : 020 92 212 97 HOTEL LAVASOA : 033 12 517 09 KALETA HOTEL : 020 92 212 97 HOTEL LAVASOA : 033 12 517 09 KALETA HOTEL : 020 92 212 97 HOTEL LAVASOA : 033 12 517 09 KALETA HOTEL : 020 92 212 97 HOTEL LAVASOA : 033 12 517 09 KALETA HOTEL : 020 92 212 97 HOTEL LAVASOA : 033 12 517 09 KALETA HOTEL : 020 92 212 97 HOTEL LAVASOA : 033 12 517 09 KALETA HOTEL : 020 92 212 97 HOTEL LAVASOA : 033 12 517 09 KALETA HOTEL : 020 92 212 97 HOTEL LAVASOA : 033 12 517 09 KALETA HOTEL : 020 92 212 97 HOTEL LAVASOA : 033 12 517 09 KALETA HOTEL : 020 92 212 97 HOTEL LAVASOA : 033 12 517 09 KALETA HOTEL : 020 92 212 97 HOTEL LAVASOA : 033 12 517 09 KALETA HOTEL : 020 92 212 97 HOTEL LAVASOA : 033 12 517 09 KALETA HOTEL : 020 92 212 97 HOTEL LAVASOA : 033 12 517 09 KALETA HOTEL : 020 92 212 97 HOTEL LAVASOA : 033 12 517 09 KALETA HOTEL : 020 92 212 97 HOTEL LAVASOA : 033 12 517 09 KALETA HOTEL : 020 92 212 97 HOTEL LAVASOA : 033 12 517 09 KALETA HOTEL : 020 92 212 97 HOTEL LAVASOA : 033 12 517 09 KALETA HOTEL : 020 92 212 97 HOTEL LAVASOA : 033 12 517 09 KALETA HOTEL : 020 92 212 97 HOTEL LAVASOA : 033 12 517 09 KALETA HOTEL : 020 92 212 97 HOTEL LAVASOA : 033 12 517 09 KALETA HOTEL : 020 92



Mixa

**“Enfin des soins corps
pour nourrir
et satinier ma peau”**

Sonia Rolland



**Le soin des peaux mâtes à foncées,
c'est Mixa**

• **LA SOFIA** : 034 05 838 88 • LES BOUGAINVILLIERS (HOTEL D'AMBALAVAO) : 034 18 469 21 **Mivola** • **LE TROPIK HOTEL** (HOTEL D'AMBALAVAO) : 033 02 012 91 **Mivola** • **LE PANDA** : 034 05 788 77 • **LE ZOMATEL** : 020 75 507 97 **R RESTAURANT CHEZ DOM** : 034 01 975 78 **T TSARA GUEST HOUSE** : 020 75 502 06 **Mivola** 

SPORTS, LOISIRS

C CANALSAT : 032 07 220 21 **Mivola** 

ENTREPRISES, INSTITUTIONS

A ALLIANCE FRANCAISE : 020 75 515 71

HELL-VILLE (NOSY BE)

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

- B BAOBAB CAFÉ** : 032 04 676 63 • **BELLE VUE** : 020 86 613 84 **Mivola**  **C CAFE DEL MAR** : 034 46 753 22 **Mivola** • **CHEZ BENJAMIN** : 032 02 586 66 • **CHEZ BIBI** : 032 56 411 42 • **CHEZ GÉRARD & FRANCINE** : 032 07 127 03 • **CHEZ LOLOU** : 032 69 783 91 • **CHEZ SITY** : 032 07 925 21 • **CHEZ THERESA** : 032 04 664 75 **D CLUB GDM** : 032 40 331 25 **D DIAMANT 10** : 032 07 739 14 • **DISCOTHEQUE LE DIEMBÉ** : 032 40 944 48 **E EDEN LODGE** : 032 55 044 68 **H HEURE BLEUE** : 032 02 203 61 **Mivola** • **HOTEL ARC EN CIEL** : 032 02 265 30 • **HOTEL RESTAURANT YLANG** : 032 78 490 46 **I INDIA PALACE** : 034 21 354 60 **L L'ESPADON** : 032 44 769 85 **Mivola**  **LA PLANTATION** : 032 07 934 45 • **LE BILLARD** : 032 66 586 12 • **LE GOLF** : 032 28 753 39 • **LE MANAVA** : 032 43 405 60 • **LE PLANCHÀ** : 032 67 435 07 • **LE ZAIR HOTEL** : 032 05 938 80 **Mivola**  **N NANDIPO** : 032 04 482 32 **Mivola** • **NATURE SAUVAGE** : 032 04 802 80 • **NUMBER ONE** : 032 69 094 14 **Mivola**  **O OASIS** : 032 07 199 95 **R RESTAURANT DE LA MER** : 032 69 074 14 **Mivola**  **ROYAL BEACH HOTEL** : 032 05 322 44 **Mivola**  **S SAFARI BAR RESTAU** : 032 80 354 49 • **SARIMANOK** : 032 05 909 09 **Mivola**  **SENGA** : 032 40 378 01 **T TATIE CHRIS** : 032 40 527 45 **Mivola**  **TAXI BE** : 032 59 187 86 **V VANILLA HOTEL & SPA** : 032 02 203 60 **Mivola** 

BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

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

SPORTS, LOISIRS

C CANALSAT : 032 07 220 33 **Mivola**  **ULYSSE EXPLORER** : 032 04 802 80

AGENCES DE VOYAGE, TOURISME

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

MANANJARY

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

H HOTEL VAHINY LODGE : 032 02 468 22

SPORTS, LOISIRS

C CANALSAT : 032 05 276 14 **Mivola** 

MORONDAVA

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

B BAOBAB CAFÉ : 020 95 520 12 **C CHEZ MAGGIE** : 020 95 523 47 • **COULEUR CAFÉ** : 032 43 666 54 **H HOTEL TRECIGONE** : 020 95 924 25 **L LA CAPANINA** : 032 04 670 90 • **LE GRAND HOTEL DU TSINGy DE BEMARAH** : 034 99 389 99 • **LE PALISANDRE COTE OUEST** : 020 95 520 22 • **LE RENALA SABLE D'OR** : 032 04 976 88 **M MADA BAR** : 032 04 703 99

AGENCES DE VOYAGE, TOURISME

O OFFICE NATIONAL DU TOURISME : 032 40 766 82

ENTREPRISES, INSTITUTIONS

A ALLIANCE FRANCAISE : 032 05 119 72





application no comment®

la 1^{ère} Appli Culturelle
à Madagascar



géolocalisation



sorties



événements

DISPONIBLE SUR

Google play

developed by Karmaweb



airtel

MENTIONS LÉGALES

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

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

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

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

Responsable diffusion : Rabemanotrona Iaingotiana, Rosa Ravoniarivelio (Mahajanga) Rose (Toliaro), Meddy Men (Fianarantsoa), Sylvie Fanoeliarison (Toamasina), Flora Marivin (Nosy Be), Claire Foulon (Fort-Dauphin), Jacky Gabilleau (Diego), Rakoto (Antsirabe), Pierre Wennert (Morondava), Makboul (Sainte Marie) - Back-office : Mirah Responsable régions : Valéncia Raharainaina - Diffusion : Gary, Niaka, Arthur, Sitrakala

Imprimé par MYE. Retrouvez-nous sur [facebook](#)

Prochain numéro : Novembre 2014 - DLI n° 2014/09/008 - ISSN en cours
Tirage : **27 500 exemplaires** distribué gratuitement par l'éditeur. **no comment**® est
un concept et une marque déposés auprès de l'**OMAPI** depuis le 9 août 2010 sous le
n° 111 32. **no comment**® est recyclé par Papmaco

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.ma

SAINTE MARIE

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SAILONS DE THÉ

ANALATSARA : 032 02 127 70. **B** BAROO VILLAGE : 020 57 905 63. **(Le)** BORAH VILLAGE : 020 57 912 18. **B** CHOCO BEACH : 020 57 909 09. **H** HOTEL LA CRIQUE : 034 03 117 05. **H** HOTEL LE LAK : 020 51 390 12. **J** JARDINS D'EDEN : 034 09 265 76. **L** LA ROBINSONNADE : 032 44 59. **L** LIBERTALIA : 032 85 184 05. **L**'AIR BLEU : 032 71 386 55. **M** MANDINGORY : 032 07 090 05. **M** MASOANDROLLODGE : 020 57 910 43. **M** MIRANDA PLAGE : 032 51 896 66. **P** PARADISE : 032 43 150 58. **S** VANUHIL : 020 567 257 57. **S** VONNA AVA : 020 70 000 16. **S** SONAMBO HOTEL : 032 43 150 58.

AGENCES DE VOYAGE : TOURISME

OFFICE NATIONAL DU TCHAD

ENTREPRENEURSHIP INSTITUTIONS

111

Une production

360

en collaboration avec



Le Chant des Chorales Concours de chants Malgaches



Au coliseum d'Antsonjombe-Antananarivo
Le samedi 25 et le dimanche 26 Octobre 2014

renseignements: www.lechantsdeschorales.mg et la page facebook: le chant des chorales

Prix d'entrée : 3000 ariary/jour

VIP: 30 000 ariary/jour

Les parrains



Consulat de Belgique



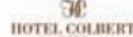
OFFICE NATIONAL
DU TOURISME DE
MADAGASCAR



af Alliance Française
Madagascar



Les partenaires



En
ville
avec

Manuella RAKOTONDRAZOA



Manuella Rakotondrasoa est la présidente nationale de la Fédération malgache des arts urbains (Fmau) et manageuse du rappeur Doubl'E'Nn. Elle nous confie ses bons plans à Tana comme ailleurs.

Ta table préférée ?

Je viens de découvrir un bon resto du côté d'Antsahavola, niché dans un coin paradisiaque. Ca s'appelle *Canella*. Il propose des prix relativement élevés, mais les plats qu'il propose sont tout simplement délicieux. Sinon, j'ai l'habitude de déjeuner au buffet de l'*Hôtel du Louvre* à Antaninarenina. J'ai presque tous les jours des rendez-vous professionnels dans le quartier, et c'est l'endroit le plus proche pour bien manger.

Le plat qui te rend coucou ?

Je suis une grande fan de cuisine asiatique, chinoise et thaïe en l'occurrence. En fait, j'aime tout ce qui est hors-norme, bizarroïde et inhabituel. Maintenant le plat qui me rend vraiment coucou, c'est l'*anandrano sy henomby* (zébu au cresson).

Un endroit pour vider un verre ?

A l'*Epi-Bouffe* à Ankadivato, c'est tout près de chez moi. J'y viens presque tous les jours. Je vais aussi de temps en temps au *Kudeta Anosy* pour boire du mojito et du Martini Rouge. Des boissons de ouf ! Avec modération bien sûr ! Et pour finir la soirée ? Avant, quand les bars

pouvaient encore ouvrir après 21 heures, je finissais la soirée au *Jardin du Quartier* à Mahamasina. La teuf jusqu'au bout de la nuit, jusqu'à l'aube (rires).

Pour le shopping ?

Je vais au marché de Mahamasina le jeudi. Chaque fringue qu'on trouve là-bas est unique. Il est certain que personne n'aura le même modèle que celui que tu as choisis.

Un coin pour les vacances ?

A Mahajanga. J'aime le climat là-bas, la chaleur, la plage, la mer et surtout mon père qui habite là-bas. C'est toujours un grand plaisir d'aller lui rendre visite et d'y rester quelques temps.

L'évènement culturel qui t'a marqué récemment ?

La Semaine de la culture à La City Ivandry en mai dernier. J'ai fait des merveilleuses rencontres avec d'autres artistes urbains que je ne connaissais pas, et avec d'autres artistes d'autres disciplines. Je dis bravo au comité d'organisation et je réclame une seconde édition.

Ton actu ?

L'album de Doubl'E'Nn sortira ce mois d'octobre. Un double album, l'un sur vinyl et l'autre téléchargeable sur le web. Et j'annonce déjà que le concert de promotion se tiendra au Centre germano-malgache (CGM) Analakely le 29 septembre. ■

Recueillis par Solofo Ranaivo

DU 09 AU 12 OCTOBRE 2014

SICAM
MOTOR SHOW
5^{ème}
ÉDITION

peugeot.mg

PEUGEOT 301

Elle a tout pour plaire



photos non contractuelles



PEUGEOT

MOTION & EMOTION

 **SICAM**
cfaogroup.com

GROUPE SICAM
CONCESSIONNAIRE PEUGEOT
CFAO Automotive Madagascar
Espace automobile Anosizato / Showroom Peugeot Analakely
tel: 020 22 325 24 / sicam@sicam.mg / sicam@cfaogroup.com



[CfaoAutomotiveMadagascar](#)



SHIFT_

NISSAN
QASHQAI

- Puissance
- Technologie
- Maîtrise

NISSAN QASHQAI

A l'épreuve de la ville



Nissan. Innovation That **Excites**.



Rue Dr Raseta Andraharo Antananarivo - Tél. : 23 254 54 - Fax : 23 333 26



facebook.com/madagascar.automobile

www.madauto.com