

The background is a vibrant, abstract painting with a complex, cellular or organic texture. It features a rich palette of colors including deep blues, greens, yellows, reds, and purples, all intermingled in a way that suggests a microscopic or biological structure. A solid black horizontal banner is positioned across the upper left portion of the image, containing the text 'no comment®' in a bold, yellow, sans-serif font.

no comment®

n°182 - mars 2025 - magazine gratuit - mada - événements - culture - nuits - sorties - tv - www.nocomment.mg

***Io amin'izay
ilay izy e !***

Miaraka @ Zara Kadoa

***Smartphone ZTE maro
afaka aloanao tsikelikely*
mandritra ny 6 | 12 | 24 volana***

Smartphone ZTE

Manomboka amin'ny

500Ar

isan'andro

+Bonus hatramin'ny

6,7Go

manankery isaky ny
fandoavam-bola



4G

yas

DIRICKX

INTERVENTIONS ILLIMITÉES

REVOLUTIONNAIRE

En cas d'urgence, pour
votre sécurité un seul geste :
APPUYEZ SUR LE BOUTON

**INTERVENTIONS ILLIMITÉES
CHEZ VOUS
JOURS ET NUITS**



**PACK
URGENCE**

**50.000 Ar
par mois**

OFFERTE

**SITE SECURISE
par**

DIRICKX GUARD

www.dirickx.mg

URGENCES 032 11 302 11
Commercial 032 11 545 84

1 boîtier bouton panique
Installation
Télésurveillance
Maintenance

contact : 032 11 545 84

GUARD

PACK URGENCE PLUS

85.000 Ar
par mois

- 1 boîtier bouton panique
- 1 sirène extérieure 110db
- 2 boutons de panique fixe
- 1 alimentation secourue
avec batterie
- Installation
- Télesurveillance
- Maintenance

PACK ALARMES

149.000 Ar
par mois

- 1 centrale d'alarme
- 1 bouton de panique fixe
- 1 détecteur d'ouverture
- 1 détecteur de mouvement
usage intérieure
- 1 télécommande
- Installation
- Télesurveillance
- Maintenance

PACK CONFORT

200.000 Ar
par mois

- 1 centrale d'alarme
- 5 détecteurs d'ouverture
- 2 boutons de panique
- 1 détecteur de fumée
- 1 sirène
- 1 onduleur
- 2 détecteurs de volet
roulant
- 1 détecteur de mouvement
- 2 télécommandes
- Installation
- Télesurveillance
- Maintenance

(*) Possibilité d'extension du système
et changement d'accessoires
(Détecteur magnétique, détecteur de mouvement...)

www.dirickx.mg

📍 **Route Circulaire Ankorahotra Antananarivo**

Cinepax



SCANNE
TON PROGRAMME CINÉ

ICI

+261 34 05 735 01
+261 32 05 735 01

+261 34 05 735 08

contact@cinepax.mg

EN MARS CHEZ CINEPAX MADAGASCAR



La suite du programme sur www.cinepax.mg

 Enceinte TANA WATER FRONT Ambodivona

  CINEPAXMADAGASCAR

SOMMAIRE

ACTUEL

18 Ecolo ou pas Ecolo ?

20 QUE SONT-ILS DEVENUS ?

TSANTA RAKOTOARIMANGA
Faire un lien entre l'Afrique
et le reste du monde

CULTURE

22 REKO BAND :

« Nous vivons pleinement
chaque nouvelle création »

26 COUV'BY

Zo Nasandratra :
« J'exprime tout ce qui est
positif »



8

COUV'BY

Zo Nasandratra
« J'exprime tout ce qui est
positif »



KOLMYZÉ

30 ANDRIA :
« Une Pop Caméléon »

32 KOLMYZÉ :
Un pont culturel : le premier
musée chinois d'Antsirabe

GRAND
ANGLE



Le Rugby, un miroir de la société
malgache

38 LES CRITIQUES D'ELIE
RAMANANKAVANA

Des livres à lire au moins
une fois

42 ÉCO
Bovima

48 GRAND ANGLE

Le Rugby, un miroir de la
société malgache

64 GASY ANIMAL AID

Une seconde chance pour les
toutous

68 INTERVIEW GOURMANDE

Chef Imbe Gervais

La Taverne des Pirates
(Sainte-Marie)

74 GASTRO

Namana Craft Beer

À l'amitié ... et à la bière !
Santé !

76 LOISIR

Ludista :

À vos eux

78 MODE

Dyana Vintage D :

Collectionneuse de trésors

80 DÉCO

Comme à la maison !

129 DOWNTOWN

En ville avec

Kandel RAZAFINDRAIBE

82 MODE



GARDIENNAGE DE BATEAUX À NOSY BE

Au port du CRATÈRE

- ✓ LOCATION de BATEAUX
- ✓ EXCURSIONS EN MER
- ✓ SERVICES MARITIMES



+261(0) 32 12 767 14
+261(0) 32 81 337 86



locamarine.nosybe@techmarine.mg
WWW.LOCAMARINE.MG





#1
La cérémonie de *remise de diplômes* des apprentis sortants de l'*Académie l'Oreal*, le 14 février 2025 au restaurant Arboretum Ankorondrano.

#2
Révélation de la première collection de *Lovatsara K.*, maison de prêt-à-porter de luxe malgache, le 15 février au Grand Café de la Gare

#3
Conférence de presse de l'*UTOP – 16^{ème} édition* au *Radisson Blu*, le 4 février

#4
no comment® s'invite au ski, en Türkiye. Vous aussi, n'hésitez pas à nous envoyer vos photos avec votre magazine à l'adresse : courrier@nocomment.mg

#5
Soirée de lancement officiel du concours publicitaire **Sapphire Awards MDG** et du magazine des Changemakers « **INNOV MAG** », le 15 février 2025 à la Balançoire Ivandry
Photo : Innov Mag

#6
Conférence de presse de présentation des **Tropic'Awards 2025** au Tana Boutique Hotel Antaninarenina, le 20 février 2025



Earth Hour pour la Planète

Beaucoup plus discrète que l'iconique **ÉDITO**

Journée du 8 mars sans pour autant être un combat moins pertinent, le 22 mars reste une journée ou plutôt une soirée à noter dans son agenda. En effet, de 20h30 à 21h30 cette soirée-là marquera une célébration des plus simples, mais des plus symboliques. Durant une heure, tout le monde sera invité à éteindre la lumière et couper les appareils électroniques non essentiels, en réponse à deux doubles urgences : celle du changement climatique et celle de la perte de biodiversité.

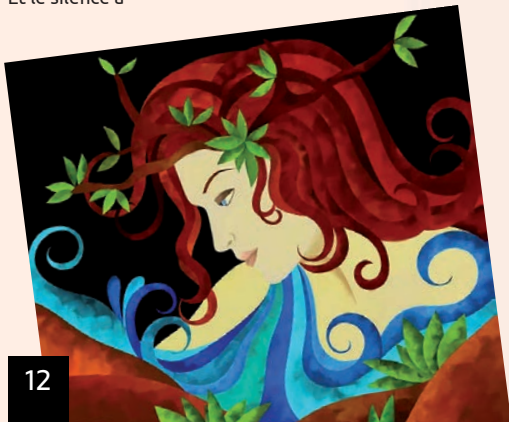
Madagascar est doublement impacté, dans la mesure où nous sommes un écosystème à part entière et l'un des premiers pays où l'on voit la conséquence du changement climatique. Au-delà de cette célébration pour le moins assez particulière je vous l'accorde, c'est tout un combat qui doit être réalisé par tout un chacun afin de réaliser un véritable changement.

Limitier sa consommation de charbon de bois, ne pas jeter ses détritux n'importe où ou encore privilégier le recyclage, voilà des petits gestes qui valent beaucoup. Chers lecteurs, soyons le changement que nous voulons voir !

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 ...

À toi, Madagascar

Pardonne-nous,
Toi qui nous as offert le vert infini de tes forêts,
Nous avons trahi tes racines,
Pour quelques billets froissés,
Des arbres géants sont tombés,
Et le silence a



remplacé le chant des vents.

Pardonne-nous,
Toi qui nous as confié tes créatures,
Nous les avons volées, éteintes, dispersées,
Le lémurien ne danse plus,
La tortue fuit un sol devenu piège,
Et l'ébène de tes nuits pleure l'absence de ses gardiens.

Pardonne-nous,
Toi qui caches l'or dans tes entrailles,
Nous avons creusé, saigné ta chair,
Les rivières noircies portent le deuil,
Et les collines s'effondrent sous le poids de nos pioches
avides.

Pardonne-nous,
Toi dont les terres vivaient d'un équilibre fragile,
Nous avons comblé, détourné, étranglé tes veines,
Les pluies, furieuses, viennent réclamer leur dû,
Et dans les rues noyées, les souvenirs s'effacent.

Madagascar,
Nous sommes tes enfants égarés,
Nous te devons plus que des mots,
Mais en attendant d'agir,
Laisse-nous poser ces excuses sur ton sol meurtri,
Comme une promesse d'un jour nouveau.

Poème de H. R.



À l'aube, Anosibe s'éveille et s'émerveille

L'aube s'effiloche lentement sur les toits d'Anosibe, une lumière timide glisse entre les étals encore endormis.

L'air est frais, piquant, chargé de la promesse d'un jour nouveau.

Je marche sur l'asphalte cabossé, mes pas résonnent, rythme discret dans le silence d'un matin qui s'étire.

Puis, doucement, Anosibe s'ébroue.

Un rideau de tôles grince, une lampe vacille, les premiers marchands posent leurs paniers tressés, des montagnes de brèdes, de tomates éclatantes, de gingembre encore humide de rosée.

Les voix s'élèvent, chaudes et rieuses, les femmes interpellent, négocient, plaisantent.
« Ahoana no hamonjena anay amin'ity vidiny ity e? »
Un sourire, un soupir, un billet qui change de main.

L'art du marchandage est une danse, un ballet de mots, de regards, de mains habiles.

Un parfum de café torréfié s'accroche à l'air,

il s'infiltré en moi, noir et puissant, amertume délicieuse d'une veille trop courte.

Je m'arrête chez une vieille dame, ses mains ridées versent le liquide sombre dans une tasse ébréchée, et le feu du café vient réveiller mon ventre.

Plus loin, le vary amin'anana fume encore, et je plonge ma cuillère dans la chaleur du riz, les brèdes glissent en bouche, le kitoza, tendre et salé, déploie toute la générosité du matin.

À côté, un jeune homme gratte sa guitare, quelques notes, un murmure, et puis cette mélodie de Lolo sy ny Tariny s'élève : "Raha mankany ialahy..."

La promesse d'un paradis, ce rêve tissé dans chaque souffle de ce marché, dans chaque regard d'un paysan qui espère vendre assez pour un lendemain meilleur.

Le soleil perce enfin les nuages, le jour s'étire, la ville s'agite, et moi, les papilles encore vibrantes, je me dis qu'en dépit de tout, la vie est belle.

R.R

Photo : A.Z





Journée portes ouvertes et lancement de la saison culturelle de l'Alliance Française d'Antananarivo à Andavamamba, le 08 Février.



PROFITEZ DU
**GRAND
DESTOCKAGE**
DE NOS PRODUITS EPEDA ET MÉRINOS



REMISE
15% | 20%
► MATELAS ► MATELAS+SOMMIER

IZAY TSARA KIDORO TSARA TORIMASO

VITAFOAM
60ans d'expérience
IZAY TSARA KIDORO TSARA TORIMASO

MARS 2025

REMISE

5%

PRÉSENTEZ
CE BON DE RÉDUCTION
À VOTRE
SHOWROOM
LE PLUS PROCHE

*SAUF FLOCON
ET EPONGE MENAGÈRE

VITAFOAM
60ans d'expérience
IZAY TSARA KIDORO TSARA TORIMASO

☎ 034 07 043 48 / 033 37 043 48

✉ vitafoam.boutik@vitafoammadagascar.com

f Vitafoam Madagascar Officiel

🌐 vitafoam.mg

Quel.le écolo êtes-vous ?

Entre phénomène de mode ou véritable engagement, chacun a son avis sur la question de l'écologie au quotidien. Et vous, vous êtes plutôt soucieux de la planète ou « On ne vit qu'une fois ! » ?

1/10 Votre geste écolo préféré ?

- A. Je trie comme un pro
- B. J'éteins les lumières en sortant
- C. Je garde mes déchets « au cas où »

2/10 Face à une plage polluée, vous...

- A. Organisez un nettoyage avec les locaux
- B. Ramassez trois déchets en partant
- C. Vous dites « C'est pas moi qui ai commencé »

3/10 Votre moyen de transport favori ?

- A. Vélo ou marche, même sous la pluie
- B. Taxi be/taxi-

- brousse quand c'est loin
- C. 4x4 climatisé, c'est la vie

4/10 Dans votre frigo, il y a surtout...

- A. Des légumes locaux et de saison
- B. Un mélange « bio » et surgelés
- C. Des trucs en promo, peu importe l'origine

5/10 Un ami jette une bouteille par terre, vous...

- A. La ramassez en lui faisant un cours sur le plastique
- B. Lui dites « c'est pas cool » en grommelant
- C. Vous marchez dessus en faisant semblant de rien

6/10 Votre rapport aux arbres sacrés ?

- A. Je les protège comme un trésor national
- B. Je trouve ça beau, mais je ne sais pas quoi faire
- C. « C'est un arbre quoi »



7/10 Votre consommation d'eau ?

- A. Je prends des douches de 3 min
- B. Je fais attention... sauf quand je chante sous la douche
- C. L'eau, c'est illimité, non ?

8/10 Pour vos courses, vous utilisez...

- A. Un sac en raphia
- B. Un sac réutilisable... quand vous y pensez
- C. Des sacs plastiques

9. Pour faire un « Ravitoto », vous privilégiez...

- A. Les feuilles de manioc du voisin
- B. Le stand 13 du marché local
- C. La conserve, c'est plus pratique

10. Votre philosophie écolo en une phrase ?

- A. « Agir local, penser global »
- B. « Je fais des efforts... »
- C. « La planète attendra »



POUR VOIR VOS RÉSULTATS, TOURNEZ LA PAGE !

L'écologie, c'est un peu flou pour vous...
Mais pas de panique ! Commencez par un petit geste (un sac réutilisable, éteindre le robinet) et la planète vous dira merci.

MAJORITÉ DE C : ÉCOLO DÉBUTANT.E

Vous avez de bonnes intentions, mais parfois, la flemme ou le quotidien prennent le dessus. Continuez à progresser : et si vous trouviez une conserve contre des brèdes locales ?

MAJORITÉ DE B : ÉCOLO EN TRANSITION

Vous êtes un modèle ! Entre tris et respect de l'environnement, vous incarnez l'éco-responsabilité sans compromis. Attention à ne pas devenir le gendarme vert de votre entourage...

MAJORITÉ DE A : ÉCOLO ENGAGÉ.E

Nelson MAILLARD



Avant de cofonder Bôndy et de participer à la plantation de 10 millions d'arbres ainsi qu'à la restauration de 2 000 hectares de forêt, Nelson était déjà sensibilisé à la protection de l'environnement. En Suisse, où il a grandi, ses nombreuses balades en montagne l'ont habitué à un cadre préservé et verdoyant. Mais lors de ses voyages fréquents à travers Madagascar pendant le lycée, il a été frappé par l'ampleur de la déforestation. Sur la route, il découvre des paysages marqués par les feux de brousse, la terre aride et défrichée. « *Mon premier voyage était vers Majunga. J'ai senti un déclic en voyant ça : pourquoi Madagascar, un hub de biodiversité, est-il aussi impacté par la déforestation ?* » C'est ainsi qu'à germé l'idée de créer Bôndy avec Max Fontaine, au fil de leurs années d'études. « *Il existait des initiatives de reboisement, mais sans réel suivi. On s'est dit : pourquoi ne pas professionnaliser ce secteur en accompagnant les entreprises pour qu'elles aient un véritable impact et assurent une gestion durable de leur reboisement ?* ». Au-delà de son engagement institutionnel, Nelson applique au quotidien des gestes simples et accessibles à tous. Chez lui, un collecteur vient récupérer les bouteilles en plastique chaque mois pour les recycler, même si cela reste informel. « *On utilise aussi des panneaux solaires, ce qui réduit nos factures d'électricité, d'autant plus que la JIRAMA repose largement sur des énergies thermiques.* » Il insiste sur l'importance d'un habitat bien conçu et isolé pour limiter l'usage de la climatisation ou du chauffage. Il privilégie les fruits et légumes locaux pour éviter l'empreinte carbone des produits importés et encourage l'utilisation de charbon écologique plutôt que du charbon de bois classique. Concernant la gestion des déchets, il admet que le tri nécessite un véritable suivi pour être efficace à Madagascar. Son entreprise s'efforce cependant d'apporter des solutions concrètes. « *À la cantine, nous compostons nos déchets organiques plutôt que de les jeter.* » Quant à ceux qui restent indifférents aux enjeux environnementaux, Nelson distingue plusieurs raisons. D'un côté, il y a la contrainte économique : « *Je discute souvent avec des communautés locales qui dépendent des forêts pour survivre. On leur reproche la culture sur brûlis, mais en échangeant avec eux, on comprend qu'ils n'ont pas d'autre choix.* » Du côté des citoyens, le manque de connexion avec la nature peut expliquer un certain désintérêt. « *J'ai rencontré quelqu'un qui vit à Tana depuis 30 ans et ne se soucie pas vraiment de l'environnement. Il n'en a simplement jamais pris conscience, parce qu'il est toujours resté en zone urbaine. Quand on ne voyage pas, qu'on ne sort pas de la ville, on perçoit moins les effets du changement climatique. Certes, il y a des cyclones, des inondations, une pollution de l'air due aux feux de brousse, mais tout cela semble abstrait.* ». Selon lui, la clé réside dans l'ouverture au monde. « *Plus on est ouvert au monde, plus on se rend compte des problèmes environnementaux et de leur urgence.* »

Ranto n'aime pas être appelé « écolo ». Mais il fait ce qu'il peut, à son échelle, pour préserver l'environnement. Mais alors, pourquoi « pas écolo » ? « Je ne me définis pas par rapport à cela. Je ne suis pas d'accord avec la manière dont ceux qui se disent « écologues » expriment leurs idées, avec les solutions qu'ils proposent et l'action de certains d'entre eux quand ils ont accès au pouvoir. » Parmi les exemples qu'il cite : les formes de manifestations écologistes qui consistent à « porter des pancartes avec un slogan vulgaire et les laisser un peu partout à la fin de la marche... Ce n'est pas très écolo. » Peu convaincu, il fait ses propres pas dans le sens de ses valeurs et de ses connaissances. « Les petites actions comme économiser l'eau, ne pas jeter mes ordures partout, faire le tri des déchets et ne pas gaspiller l'électricité, j'accepte et je fais tout cela. Je fais ce que je peux faire. » Mais Ranto n'aime pas les contraintes qu'apportent les idéaux écologistes. « On dit souvent que l'élevage est un des facteurs de la pollution et qu'il est préférable d'être végétarien. Mais en France, par exemple, pour qu'un végétarien puisse manger un toast à l'avocat, il faut qu'il l'importe du Brésil, ce qui pollue davantage et ce n'est pas très écolo ! » Il aime rappeler que le meilleur moyen de consommer moins est de favoriser le circuit court et d'acheter localement. Des contradictions comme cela, Ranto en voit beaucoup. Par son habitude de faire des recherches et de rester à l'affût des nouvelles, il se fait sa propre opinion du monde et des solutions actuelles : « Si l'on parle de transition énergétique, en Allemagne par exemple il y a eu une résolution d'arrêter l'utilisation de l'énergie nucléaire et de se concentrer sur l'énergie solaire et éolienne, qui sont pourtant intermittents. Alors, pour combler le déficit, ils ont décidé de réutiliser la centrale à charbon. La transition a été ratée ! Sans oublier que l'éolienne tue 10 à 18 oiseaux par an. Un écolo devrait également penser à la biodiversité. » Il n'est pas d'accord sur la taxe carbone, comme il ne l'est pas à l'idée d'ajouter des charges aux industriels qui créent des emplois. Dans son élan, Ranto fait toujours attention à ses actions. Pour lui, un monde idéal est un lieu où personne ne devrait être obligé de se conformer aux idéaux du mouvement, un milieu libre où entre « écolo » et « pas écolo », il est toujours bon d'enlever les œillères.



Rova Andriantsileferintsoa

PAS ÉCOLO !

TSANTA RAKOTOARIMANGA

Faire un lien entre l'Afrique et le reste du monde

En novembre 2022, le No Comment Magazine a accueilli Tsanta Rakotoarimanga, fondateur de Dream Study Agency (DSA). Depuis cinq ans, lui et son équipe ont accompagné de la manière la plus humaine des étudiants pour leurs études à l'étranger. Également à l'origine de la plateforme en ligne Mapwess, l'entrepreneur s'est fait une place parmi les personnes à impact du Forbes 30 Under 30

Du nouveau chez DSA et Mapwess ?

Après mes études en finance à Maurice, je suis revenu à Madagascar pendant quatre ans pour créer DSA et Mapwess. C'était en 2019, on a célébré notre cinquième anniversaire en décembre. Puis je suis reparti et je suis actuellement basé à Paris où je reprends mes études de master en entrepreneuriat, notamment à HEC Paris et à Polytechnique. Entre-temps, nous avons fait du chemin. Déjà, Maurice fait toujours partie de nos destinations ; vu



Photo : Tsanta Rakotoarimanga

mon parcours, c'est un pays de cœur pour moi. On est à ce jour le leader du marché à Maurice. Pour cela, on a vraiment misé en termes de quantité et de qualité, c'est-à-dire sur les différents types d'universités : on travaille avec la majorité des universités privées et publiques de l'île. Par contre, on ne travaille plus avec des universités au Rwanda pour le moment, nous retravaillons cette offre. On travaille avec trois pays : Maurice, France et Allemagne. Il y a d'autres destinations comme l'Espagne, l'Allemagne, la Grèce et le Maroc, mais ces trois premières restent nos destinations phares.

Quelle est la suite de Forbes Under 30 Africa ?

C'est une bonne question. Ça me permet également de faire une petite rétrospection parce qu'il est vrai que je n'ai pas forcément le temps de penser à cela dans mon quotidien. En fait, Forbes 30 Under 30 est une très belle reconnaissance, c'est un peu le résultat du travail et de l'impact qu'on fait auprès des jeunes à Madagascar et en Afrique en général. Qu'est-ce qui change ? C'est, je pense, le réseau et la crédibilité. Sinon, c'est un titre comme un autre, ce n'est pas un but dans la vie, mais une étape. Mais l'idée actuellement et la raison pour laquelle j'ai décidé de reprendre mes études après quatre ans, c'est dans cette ambition et cette logique-là : notre but n'est pas forcément d'ouvrir le maximum de pays, mais d'avoir le maximum d'impact sur les étudiants, pas seulement à Madagascar mais en Afrique en général. Partir était un pari à prendre, où j'ai décidé de laisser l'équipe et leur faire confiance pour la gestion, afin que je puisse me développer. Notre but c'est d'évoluer. L'objectif d'ici quelques années est de créer une multinationale qui peut faire un lien entre l'Afrique et le reste du monde. Sur le court terme, on a des projets très ambitieux pour l'éducation. Je me retiens de donner des détails, mais on va l'annoncer publiquement durant ce premier trimestre.

L'entrepreneuriat... toujours un pari osé ?

Ça reste toujours un pari osé. En fait, ça dépend de comment on voit les choses. On peut voir d'un que ça s'améliore. L'écosystème entrepreneurial à Madagascar a tellement évolué avec les différentes structures d'accompagnement. Je cite notamment ceux qui nous ont accompagnés : Zafy Tody et Orange Fab. Il y a aussi la Banque mondiale qui nous soutient à travers le projet PIC3 et qui donne des financements aux entreprises. Donc ça, c'est très bien et ça aide les jeunes qui se lancent dans l'entrepreneuriat. Au début, en 2019, quand je revenais à Madagascar, il n'y avait pas forcément cela. C'est une très bonne chose pour l'écosystème, mais après, ça dépend de la dimension avec laquelle on regarde les choses. Moi, je le vois plutôt de façon, disons... Internationale. C'est la raison pour laquelle je suis en Europe : c'est un challenge pour moi de découvrir comment les gens font ailleurs, parce que ce n'est pas tout à fait la même chose, ce sont deux cultures différentes. Du point de vue personnel, c'est toujours un challenge, mais un grand plaisir de voyager. C'est une aventure incroyable. Malgré tout cela, j'ai envie de lancer ce message : Madagascar est une terre d'opportunités. J'incite souvent ceux qui partent à faire le pari d'y retourner un jour. Je ne suis pas contre le fait de partir, je ne fais pas partie des personnes qui disent « ne partez pas, restez ici ». Au contraire, j'encourage fortement les jeunes à partir, à explorer, à regarder et à tirer des leçons. Mais de retourner après parce qu'en voyant ce qui se passe ailleurs, on se rend compte qu'il y a beaucoup de choses à faire à Madagascar. Et si nous partons tous, qui va construire ce Madagascar dont on rêve ? Revenir peut prendre différentes formes, pas forcément physiquement, mais l'idée est de partir et de retourner après. J'ai confiance en l'avenir de l'écosystème entrepreneurial à Madagascar.

REKO BAND

« Nous vivons pleinement chaque nouvelle création »

Au rythme des sentiments et à l'allure de la vie, une combinaison peu commune à Madagascar de mots et de musique : Reko s'exprime par du folk progressif. De Fy Rasolofoniaina à Fy and His Band et aujourd'hui, Reko, le groupe a commencé dans une petite chambre à Anosizato, pour fêter cinq ans d'existence en décembre dernier en saisissant tout le Palais des Sports Mahamasina. Une histoire qui ne fait que commencer pour les inséparables Fy Rasolofoniaina (F), Diary Razafimamonjiraibe (D), Maminavo Zazah (Z) et Princia Dadah Razakamahefa (P)

Que signifie Reko ?

Z : « Reko » (je l'entends) pour demander au public « Ressentez-vous notre musique ? », mais aussi pour dire que nous entendons ce que les gens vivent et nous le chantons. Quand nous avons sorti « Tiako ianao » (Je t'aime), nous avons commencé par le nom « Fy Rasolofoniaina ». C'était vers 2018, puis il y a eu une transition en « Fy and his band », et nous sommes devenus Reko vers 2021. Nous avons commencé dans une petite chambre à Anosizato, et en 2022, nous avons créé le Hayra Studio suite à un concours que Fy a remporté, où il a décidé de donner une partie du prix au groupe. Maintenant, c'est au Hayra Studio que nous faisons nos enregistrements et nos répétitions.

D : Fy et moi, nous nous sommes connus depuis 2009. En 2014, à son retour de l'Afrique du Sud, il m'a proposé de s'y mettre sérieusement. Nous avons fait un concert à 67ha en 2016. Plus tard, nous avons rencontré Zazah à l'organisation d'une soirée, il a accepté, et c'est à partir de là que nous allions régulièrement faire nos répétitions dans la chambre de Zazah à Anosizato. Avec le temps, nous avons commencé à chercher un guitariste, et en juillet 2018, lors d'un événement, Fy a fait la rencontre de Princia. À partir de ce moment, nous sommes devenus un groupe de quatre gars en répétition tous les mercredis chez Zazah. À l'époque, ce n'était pas encore Reko, mais la vision y était déjà.



BARBECUE CORÉEN TRADITIONNEL
fournit un goût unique

BBQ CORÉEN



Viens maintenant

 **038 93 034 96**

 **Bypass Ankazobe**



photo : Francky Dovan

Du folk progressif ?

P : Disons que chaque artiste a sa signature, une âme qu'il apporte à sa chanson. Les nôtres sont à base de guitare acoustique, puis on introduit peu à peu les autres instruments. Comme c'est du progressif, il y a des nuances sur lesquelles on aime jouer, en utilisant l'arpège. Le folk progressif est un monde – comme le blues au jazz – ce n'est pas un genre. Dans notre musique, il peut y avoir un peu de rock, d'influence Indie, nous ne nous renfermons pas dans un style. L'important, c'est que dès que le public nous entend, il nous reconnaît : c'est l'âme dont je parlais précédemment.

Z : Comme c'est du folk progressif, la vie et la nature y sont intégrées. Comme tout être qui voit le matin, le soleil se lever, l'obscurité quand il se couche, puis la lumière de la lune, et parfois il pleut : c'est ce genre de « mood » que Reko apporte, c'est la nuance dont nous parlons. Depuis nos débuts, notre manière de créer a évolué : Fy écrit et compose les chansons, et nous les arrangeons. Auparavant, nous y allions « au feeling », l'important était qu'on s'écoute, et on n'utilisait que nos instruments. Aujourd'hui, nous avons Mandresy, notre ingénieur son, qui nous aide à explorer et à travailler un peu plus avec les nouvelles technologies.

Reko, ce sont aussi et surtout des paroles qui touchent...

D : Dans le processus de la création, Fy nous explique la chanson, son ressenti et le message ou l'émotion qu'il aimerait faire ressentir. Puis chacun de nous a son propre ressenti, et c'est ce qu'on arrange, ce qui donne la musique que le public entend. Chaque chanson nous marque : il y a une raison derrière chacune d'elles. Nous vivons pleinement chaque nouvelle création.

F : Toutes ces chansons sont une richesse pour nous. Si l'on écoute bien – nous en sommes à plus d'une trentaine de titres – l'on remarque qu'il y a une idée, une valeur derrière chacune d'elles. Elles ne pas tombent du ciel. Elles sont toutes importantes, au point qu'il nous est difficile de dresser une playlist pour les concerts. Depuis toujours, les paroles ont une grande importance pour Reko, et c'est pour cela qu'à chaque

concert, nous avons un écran pour les afficher, que le public peut voir. De mon côté, j'ai aimé écrire depuis l'âge de 13 ou 14 ans, au début par des parodies, et j'ai continué plus tard en décrivant par les mots ce que je voyais et ressentais. Plus tard, j'ai commencé à vraiment l'apprendre grâce au mouvement Sound of The Nations où, à mon tour, j'apprends l'écriture à d'autres aujourd'hui. Écrire une chanson est comme un langage : il faut maîtriser la technique, certes, mais tout en y mettant de l'émotion. Il en est de même pour les instruments. Et bien sûr, l'on peut s'inspirer, mais il faut toujours ajouter un peu de soi pour rendre la création originale.

Quels sont les projets ?

P : Reko a encore du chemin à faire. Nous espérons pouvoir faire le tour de Madagascar : ce serait un grand défi, mais notre objectif est de faire connaître notre musique partout, pour que tout le monde connaisse les valeurs de Reko. L'année dernière, à l'occasion de la célébration des cinq ans du groupe, nous nous sommes déjà représentés sur plusieurs scènes de l'île et à l'étranger.

F : Nous sommes déjà énormément reconnaissants d'avoir pu remplir le Palais des Sports après seulement cinq ans d'existence. Nous espérons pouvoir y revenir, pourquoi pas tous les ans ? Sinon, il y aura toujours de nouvelles chansons, de nouveaux clips. À côté, nous allons essayer de développer nos activités : le Hayra Studio, Reko Collection pour les goodies, Reko Tour avec, peut-être, un passage à l'étranger cette année. Le Reko Book fait également partie de ces projets : nous faisons des collectes de livres pour les offrir à ceux qui ont en besoin – dans les refuges ou les maisons d'accueil – parce qu'il faut l'avouer, Madagascar a encore du chemin à faire, nous avons besoin d'éducation. La vision de Reko est toujours d'apporter quelque chose de bon. D'un autre côté, le groupe reste ouvert à tous les appels et collaborations !

Propos recueillis par Rova Andriantsileferintsoa



INSCRIPTIONS OUVERTES



www.ecole-bird.mg



bird@moov.mg



034 25 001 55

Zo NASANDRATRA

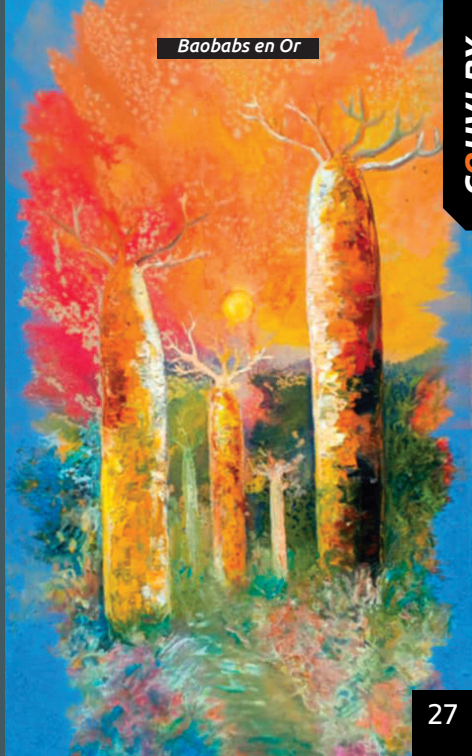
Zo Nasandratra nous offre « La Splendeur du Vrai » en couverture du magazine no comment® ce mois de mars, un tableau qu'il a longtemps hésité à vendre ou à garder pour lui. Pour cause, il y a mis non seulement son savoir-faire, mais aussi une part très personnelle : il l'a peint avec son souffle. Cette exploration technique singulière est l'aboutissement de 25 ans de recherche et de création artistique, couronnés par une exposition à l'Hôtel du Louvre Antaninarenina en novembre dernier, une annonce de sa future période artistique ?

« J'exprime tout ce qui est positif »

Issu d'une famille d'artistes, Zo Nasandratra a grandi dans un environnement créatif qui a façonné son approche de l'art. Bien qu'il ait suivi des études de philosophie, c'est dans la peinture qu'il trouve sa véritable voie. Dès 2001, il expose aux côtés d'autres artistes et participe à l'exposition annuelle Hosotra jusqu'en 2008. En 2009, il réalise sa première exposition personnelle et ouvre sa propre galerie, qui demeure son espace de création et d'expérimentation. Un moment clé de son parcours reste son portrait de la chanteuse Nampoina, une œuvre qui marque pour lui un tournant vers l'excellence technique.

Pour autant, l'artiste refuse d'être enfermé dans une catégorie. Son travail traverse divers styles, du portrait au paysage, du figuratif à l'abstrait. Influencé par ses études philosophiques, il place au cœur de sa démarche le Beau et le Vrai, explorant de plus en plus l'abstraction, cherchant à insuffler dans ses œuvres une énergie positive. « Une œuvre d'art exprime la beauté, le Beau. Je

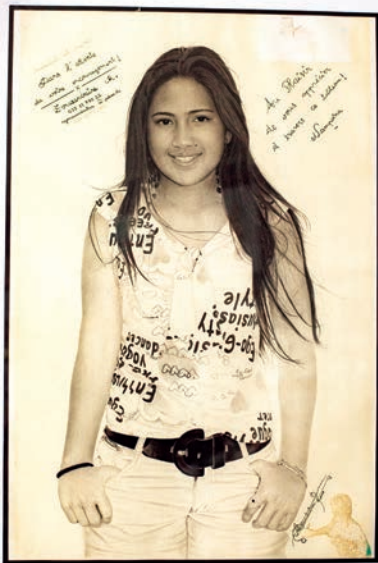
Baobabs en Or





Signe de richesse et de noblesse
par Zo Nasandratra

Zo Nasandratra
2010



veux que celui qui est en face de mes œuvres ressente de la positivité », confie-t-il. Sa peinture est ainsi une invitation à une contemplation joyeuse, où l'émotion naît de l'harmonie des formes et des couleurs. « Si vous regardez le tableau, vous verrez une explosion de couleurs et de détails. Bien qu'abstrait, il ne relève pas du monde sensible, mais d'un univers possible, peut-être même plus vrai que notre réalité, où les formes éclatent dans toute leur splendeur. »

« La splendeur du Vrai » illustre cette quête avec une force singulière. Réalisée avec un mélange d'acrylique et de produits de coulis de peinture, cette œuvre se distingue par une technique peu conventionnelle. L'artiste ne se contente pas d'appliquer la matière, il l'investit totalement : « J'ai utilisé ma main et mon souffle, comme Dieu a mis son souffle pour donner vie à l'Humain ». Cette approche traduit une volonté d'aller au-delà du visible, de toucher à une forme d'absolu. L'abstraction devient ici un moyen de transcender la réalité sensible pour atteindre une vérité supérieure, « le monde des idées de Platon » où le spectateur est invité à ressentir le bonheur. Cette œuvre, à l'instar de toute sa production, témoigne d'une réflexion profonde sur la place de l'art dans notre perception du réel et notre rapport à la beauté.

Mpihary Razafindrabezandrina

ANDRIA

Une pop caméléon

Entre rage rock, envolées classiques et rythmes malgaches, Andria bouscule les frontières musicales. Installé à Londres après un parcours de Madagascar à la France, l'artiste compose une pop vibrante, nourrie d'influences multiples, de Bach à Rage Against the Machine. Engagé et audacieux, Andria défend une musique sans étiquette, à la fois puissante et inclusive. Rencontre avec un musicien qui fera encore dialoguer les cultures et les genres dans un album prévu cette année.



Ton parcours de Madagascar à Londres influence-t-il ta musique ?

Bien que je sois heureux de vivre en Europe, Madagascar me manque énormément ! On réalise vite que l'art est un moyen peu coûteux de voyager à travers le temps et l'espace. Après vingt ans en tant qu'étranger, j'ai la chance d'avoir une vision plus ouverte. On voit aussi comment une loi abrogée ici peut coûter des vies ailleurs. Nous aspirons tous à un monde plus juste et plus uni, et c'est cette vision que j'essaie de traduire dans ma musique.

Comment ta formation au conservatoire influence-t-elle ta pop ?

Je suis reconnaissant pour ces années d'apprentissage ! Mais le plus dur n'est pas de savoir jouer, c'est de trouver ce qu'on veut vraiment dire. Aujourd'hui, la musique classique brise ses propres règles tandis que la pop les suit à la lettre. Avoir appris ces règles permet justement de les contourner et de repousser les limites d'une pop parfois trop formatée.

Tes influences vont de Rage Against the Machine à Bach en passant par Madagascar. Comment les intègres-tu ?

J'essaie de rendre hommage à toutes mes inspirations avec respect. Partout où il y a des gens, il y a de la musique incroyable ! C'est une langue universelle. Mes parents m'ont appris que tous les genres sont liés. La pop, ce n'est pas juste de la musique « populaire », c'est une musique pour et par tout le monde. Comme avec les rencontres humaines, il faut dépasser la surface et voir ce qui unit ces sons.

Comment fais-tu de la pop un genre inclusif, au-delà de la musique ?

Ma vidéo YouTube sur le général Gallieni a été supprimée

pour « infraction politique ». On profite de ces plateformes, mais leur censure et leur manque de transparence sont révoltants. À l'ère de la désinformation, il faut chercher les faits vérifiables. Si militer pour un monde plus juste dérange, alors continuons à le faire !

Comment définirais-tu ton style musical et ton esthétique ?

Difficile de parler de soi sans paraître égocentrique ! Avec le temps, on comprend que le style n'est pas l'allié de la sincérité. Sans renier mes influences, j'espère que l'évolution sera une constante. Aujourd'hui, on peut enchaîner Metallica et Taylor Swift dans une playlist et c'est génial ! Qui ne rêverait pas d'un album où cohabitent Hira Gasy, pop, rock, classique et jazz ?

Tes morceaux « Gallieni » et « Liberty » traduisent-ils un engagement récurrent ?

Bien vu ! Toute œuvre est engagée, d'une manière ou d'une autre. L'an dernier a été une belle année pour moi, c'est peut-être pour ça que j'ai eu envie d'écrire sur la liberté et la société plutôt que des chansons plus intimes. Malgré le climat politique tendu, on a aussi besoin de légèreté et d'optimisme. Parfois, il faut juste rire un bon coup !

Des projets à venir ?

Merci de demander ! Je termine mon album qui sortira cette année, avec des clips stylés et des concerts à Londres. « I (One) » aura un son massif : chœurs, cordes orchestrales, solos de guitare épiques et synthés 80's. J'ai hâte de le partager avec vous !

Propos recueillis par Mpihary Razafindrabezandrina



Photo : Musée Chinois d'Antsirabe

Un pont culturel : le premier musée chinois d'Antsirabe

L'Hôtel Diamant accueille le premier musée chinois d'Antsirabe depuis 2024. Près de 180 pièces exceptionnelles ouvrent une fenêtre sur cette civilisation quatre fois millénaire. Né d'une collaboration entre Jean-Marie Rakotoarison et Victor Chan, le musée présente aussi des objets du quotidien en plus d'artefacts historiques : des porcelaines délicates aux calligraphies raffinées, en passant par des instruments traditionnels. Un lieu qui révèle la richesse de cette civilisation et ses connexions avec Madagascar.

Né d'une amitié de longue date entre Jean-Marie Rakotoarison et Victor Chan, le musée chinois d'Antsirabe a trouvé refuge au sein de l'Hôtel Diamant, propriété de la famille Chan. Les deux initiateurs du projet partagent une passion commune pour la transmission du savoir et ont souhaité mettre en lumière la richesse d'une civilisation parmi les plus anciennes du monde. Dès janvier 2024, ils se sont attelés à rassembler et organiser cette collection

unique, fruit de dons et d'un héritage familial, en veillant à ce que chaque pièce trouve sa place dans un espace conformément agencé. « Avec Victor, c'est une histoire qui remonte à l'enfance. Même banc au Collège Saint-Joseph, même engagement à la JCI, et toujours cette volonté d'entreprendre, notamment au sein du FIOVA, cette association qui rassemble les acteurs économiques de Vakinankaratra. Nos chemins n'ont cessé de se croiser, alors quand l'idée du musée est née, c'était une évidence : unir nos forces pour préserver et partager cet héritage », raconte Jean-Marie Rakotoarison.

Le musée présente une variété d'objets révélateurs du patrimoine chinois, allant des peintures calligraphiques aux sculptures en bronze et en bois, en passant par des céramiques raffinées et des instruments traditionnels comme la flûte et le boulier. Les visiteurs pourront aussi découvrir des éléments de décoration emblématiques, des jeux de stratégie tels que le mah-jong et les échecs chinois ainsi que des portraits de souverains dynastiques. Avec cette collection, le musée espère attiser la curiosité du public et offrir une expérience immersive, notamment aux élèves du secondaire, un public par l'initiative.

Bien plus qu'un simple lieu d'exposition, ce musée se veut un espace de dialogue entre les cultures malagasy et chinoise, comparables à « du riz et de l'eau », inséparables dans les traditions culinaires locales. La mise en place d'activités parallèles, comme des ateliers et des conférences, sont déjà en préparation afin d'enrichir l'expérience des visiteurs. En intégrant le paysage culturel d'Antsirabe, le musée chinois aspire à devenir un véritable pont entre les savoirs, témoignant d'une volonté d'ouverture et de partage.

Mpihary Razafindrabezandrina



TEMPS FORT THÉÂTRE

DU 9 AU 27 MARS 2025
IFM ANALAKELY

LIGUE D'IMPRO GASY

Une ligue comme au sport, mais cette fois, la scène – ou la « patinoire » – est le terrain de jeu ! En 2018, les membres de la Compagnie Miangaly ont décidé de faire connaître l'improvisation théâtrale à Madagascar et aujourd'hui, la Ligue d'Impro Gasy (LIG) est en cours. Hoby Rajoelison et Nathalie Rason sont des coaches à la LIG et elles sont prêtes à pousser les joueurs vers les plus grands matchs d'improvisation !

« L'improvisation ne s'improvise pas »

La Ligue d'Impro Gasy ?

L'impro est un nom plus simplifié que nous donnons à l'improvisation théâtrale. C'est une branche du théâtre, mais si au théâtre on fait des répétitions, à l'improvisation on appelle cela de « l'entraînement ». En improvisation, l'entraînement se divise en trois : l'échauffement à l'impro, l'exercice d'impro et la catégorie d'impro. Dans ce dernier, on prend plusieurs situations, on utilise les émotions, on s'inspire de mots ou de phrases pour créer une histoire. Une ligue est constituée de plusieurs équipes, de joueurs et de coaches, comme au football. En ce moment, nous sommes en train de la constituer : jusque-là, nous sommes 27 membres dont 15 actifs et cinq coaches, alors qu'une équipe devrait être composée de sept joueurs et d'un coach. Nous sommes donc à la recherche de ces joueurs. Nous sommes également en train d'implanter des foyers, dont l'un au centre KoloMaholo Loharanombato et l'autre au Cercle Germano-Malagasy : ce seront des endroits où les joueurs pourront venir s'entraîner.

L'improvisation est... comme le sport ?

L'improvisation ne s'improvise pas. Et c'est pour cela qu'il y a de l'entraînement : il faut s'exercer autant que possible et c'est comme cela qu'on apprend à se mettre à l'aise, à s'adapter face à plusieurs situations. Si l'on demande à une personne qui n'a jamais fait d'improvisation d'aller jouer Charlie Chaplin, par exemple, elle aura des difficultés parce qu'elle n'a pas l'habitude. À l'issue des entraînements, le coach voit si un joueur est apte, et généralement, il est presque impossible qu'un joueur participe à un match – une compétition – après seulement trois entraînements. D'ailleurs, les membres de la Ligue d'Impro de La Réunion (LIR) ont avoué que même après dix ans dans le milieu, il y a toujours un apport, quelque chose en plus qu'on peut travailler. Et c'est après la venue de la LIR à Madagascar que l'idée nous est venue de fonder une ligue d'improvisation à Madagascar. Ils ont approché la Compagnie Miangaly en 2018 en organisant des ateliers et un match mixte, et

plus tard elle est devenue l'initiatrice du projet.

Comment se déroule un match ?

Partout, le format du match est le même, mais chacun a sa spécificité. Il y a une catégorie – un cadre de jeu – et un arbitre qui n'a été présent à aucun entraînement. C'est à l'arbitre de faire une liste des situations, ce qu'on appelle des « contraintes ». L'objectif, lors d'un match, n'est pas de gagner, mais de créer une belle histoire sur la patinoire, c'est-à-dire la scène. Le public est le jury, et comme tout match, il peut aussi y avoir des fautes. Parmi celles-ci, le refus : une des premières règles en improvisation est la réponse par un « oui, oui et... », donc si deux équipes font face et que l'une a réussi à trouver une situation, l'autre va accepter et proposer en retour. Ce qui fait un bon improvisateur est sa capacité à s'adapter, et surtout, il devient une force de proposition. En improvisation, il y a quelques étapes à bien travailler : l'écoute, l'imagination, le temps et l'espace. L'écoute est la première étape, et c'est quelque chose qu'on apprend pendant toute une vie et qu'on perfectionne ici, car elle n'est pas acquise.

Quels sont les projets ?

En ce moment, nous sommes à la recherche de joueurs pour constituer les équipes de la LIG. Nos membres n'ont pas forcément été dans le milieu du théâtre avant, nous restons ouverts, et c'est pour cela que nous multiplions les ateliers. Il y a encore du travail à faire. Sinon, nous avons l'intention de faire un spectacle et une soirée « Trois minutes » d'impro tous les trimestres. Pour ce dernier événement par exemple, le cadre de jeu est la limite de trois minutes. Sur le long terme, nous prévoyons de nous étendre et de faire un match national, ainsi que de participer aux Jeux des Îles, une idée initiée par la LIR de qui nous avons beaucoup appris et qui nous inspire aujourd'hui pour former nos joueurs.

Propos recueillis par Rova Andriantsileferintsoa

Vaki-Beka

Eja, le nouveau héros



Eja est un adolescent passionné de sport extrême et, du haut de ses 13 ans, c'est surtout un héros. Vaki-Beka raconte son histoire et celle du lac Tritriva, imaginées et écrites par Zo Tojomalala et Zo Rojomalala (R), aidés aux recherches par Solofonantenaina Mika Randria (M), le tout dessiné par Aerosniff (A). Un titre inspiré du Vakinankaratra pour « Vaki », et « beka » pour son vélo. Disponible dans les librairies depuis fin 2024, Vaki-Beka est le premier Mangano de Madagascar.

D'où vous est venue l'idée du mangano ?

R : L'idée vient de mon frère, Zo Tojomalala. Il a toujours été fan de manga et parallèlement, j'ai toujours eu énormément d'imagination - j'ai commencé à écrire de courtes histoires à l'âge de neuf ans -. En 2023, il m'a proposé de faire un manga et nous avons écrit le scénario ensemble. Le but à ce moment-là était d'avoir un héros malgache. De manière générale, on se réfère aux héros étrangers. Nous nous sommes dit que ça serait une bonne idée d'en créer un auquel les enfants malgaches puissent s'identifier. Bien sûr, nous avons fait des recherches sur les histoires que nous racontons dans le livre, nous avons travaillé chaque personnage, le sortir nous a donc pris environ 15 mois.

M : Dans le fond, nous nous sommes demandé : « Pourquoi les jeunes malgaches n'ont plus une représentation sociale de ce qu'est un héros ? » Ils n'ont pas de repère. Justement, le « mangano » est une combinaison de manga et de « angano » (conte) : des contes que Zo Rojomalala et Zo Tojomalala ont créés et dont le contexte s'inspire de faits réels. Dans Vaki-Beka, on y parle par exemple de la préhistoire malgache, des savoir-faire autochtones et des pratiques mystiques cachées que la nouvelle génération devrait connaître. C'est cette valeur transculturelle qu'on cherche à faire passer à travers ce livre, l'idée de vulgariser l'identité culturelle malgache. Vaki-Beka raconte l'histoire de personnes venant du Sud-Est et de la région Vakinankaratra. Nous voulons montrer cette interculturalité, parce que cette diversité est une richesse.

Un héros malgache ?

A : Il y a plusieurs genres de mangas et nous sommes entrés dans la catégorie des Shonen, à destination des adolescents. En général, les adolescents aiment les adolescents qui leur ressemblent : Naruto, Goku ou Luffy... Et c'est là qu'est venue l'idée de créer un héros adolescent qui sera un représentant des Malgaches et auquel ceux-ci vont s'identifier. Mais une fois de plus, les recherches ont été la base, le format est un moyen de les montrer.

M : Le héros est un gamin marginal, mais pas dans le sens péjoratif. C'est un enfant qui traîne un peu partout, mais comme c'est un héros, il a cette sensibilité, cette clairvoyance, cette claire audience, ce clair

auditif qu'il a acquis grâce à sa relation avec la nature. Bien qu'il nait que 13 ans, il fait des choses qu'un jeune de son âge ne ferait pas, et cela est dû à cette relation qu'il a avec plusieurs entités qui forgent sa personnalité en tant que héros. Il a une valeur en plus parce qu'il s'accroche aux connaissances et à la sagesse locale, tout en maîtrisant ce qui vient de l'étranger : c'est cette personnalité qu'on essaye de faire passer.

Vaki-beka, une production de Hay Project ?

R : Oui, c'est Hay Project qui a produit Vaki-Beka. C'est un projet fondé par mon frère Zo Tojomalala et qui vise à améliorer l'éducation à Madagascar. Il a commencé par une plateforme de soutien scolaire en ligne. Plus tard, des branches se sont formées, dont le Mangano – auparavant « Drawing » – et une autre où on produit des vidéos culturelles et des documentaires avec des interviews et des descentes. Jusque-là, nous essayons toujours de parler de la culture malgache, car elle commence un peu à se perdre et parfois, le public ne voit que son côté péjoratif. Justement, dans le Mangano nous avons essayé de montrer ce côté mélioratif de la culture malgache. Sans spoiler, nous avons essayé de mettre en avant le bon côté de personnages malgaches qu'on aurait imaginés mauvais. Sinon, l'histoire a été modernisée pour avoir une trame, un héros et des faits de notre époque. Nous avons choisi une histoire autour du lac Tritriva parce qu'il garde un mystère qui n'a pas été résolu jusqu'à ce jour. Il est possible que nous fassions d'autres histoires, parce qu'au final on a des tas de héros qu'on veut exploiter.

M : Chez Hay Project, nous prévoyons de sortir des vidéos et des documentaires. Dans le Mangano, nous allons continuer à parler de héros : notre raison d'être est de forger la génération actuelle. Si les autres pays ont Marvel, nous pouvons également avoir des personnages qui nous permettent de réveiller une mémoire collective. Le livre est disponible dans les librairies de la capitale, sur commande dans les régions et en ligne. Nous sommes en train de finaliser le tome deux et d'écrire les prochains tomes, en espérant le partager partout dans le monde, d'autant que le manga est un support déjà mondialisé.



Les critiques d'Elie Ramanankavana

Poète / Curateur d'Art / Critique d'art et de littérature/Journaliste.

DES LIVRES À LIRE AU MOINS UNE FOIS

Avec l'offre incommensurable de livres à travers le monde, il y a de quoi s'emmêler les feuilles et les couvertures. Et si le lecteur avisé a déjà ses goûts, ses marques et ses auteurs fétiches, il est bien de passer en revue les plus

«grandes œuvres» de la littérature, non pas pour crâner d'un «oui, tu as vu j'ai lu untel», mais en ce que ces œuvres ont de fondamental. Voici donc pour vous quelques auteurs qu'il faudra absolument lire au moins une fois.

DOSTOÏEVSKI ET TOLSTOÏ, LES MONSTRES SACRÉS

Ce sont là deux noms qui suffiraient à faire trembler l'édifice de la littérature entière par l'ampleur de leur œuvre, leur profondeur abyssale, sans parler de la majesté de leur style respectif. Si vous n'êtes pas convaincu, lisez seulement cette phrase qui débute Anna Karénine de Tolstoï, l'incipit le plus puissant, le plus beau jamais écrit. «Tous les bonheurs se ressemblent mais chaque infortune a sa physionomie particulière». Une phrase qui résume l'un des deux meilleurs romans jamais écrits. Le deuxième étant

Les démons de Dostoïevski, mais cette fois plutôt pour l'équilibre improbable d'un Léviathan mis en page

par un esprit sans commune mesure. Car ce dernier roman est un roman de l'impossible. Il tient à la fois de la magie et du talent. Il commence d'ailleurs par une excuse de son auteur, annonçant que son œuvre lui aura échappé. Il y a en effet, entre les lignes de ce roman, des propos qui posent de manière indubitable l'absurdité de la vie et la nécessité donc du suicide, des propos corrosifs, dangereux, mais qui vont servir à l'auteur de poser avec force combien la raison peut nous conduire au «mal» en nuisant à l'homme dans son intégrité.

Ces deux livres sont ainsi des séismes, des livres que vous devrez absolument lire et qui changeront radicalement votre façon de voir le monde, votre manière de vivre, votre manière même de respirer.

LE ZARATHOUSTRA, UNE PENSÉE DE LA FORCE

S'il y a une pensée d'une puissance phénoménale dans l'histoire de la philosophie et des lettres en général, c'est bien



Dostoïevski

Les Démons

(Les Possédés)

Préface de Marthe Robert



folio classique

celle de Nietzsche. Une pensée qui s'élève au rang d'une poésie raffinée et incisive dans une œuvre qui marquera d'une empreinte indélébile l'histoire. Cet ouvrage, le philosophe allemand l'intitulera Ainsi parlait Zarathoustra. Une manière biblique au final, mais qui annonce la ruine du christianisme en Occident dans une formule restée dans les annales à jamais. «Dieu est mort [...] et c'est nous qui l'avons tué». Car Nietzsche ne recule devant aucune provocation. Sa pensée est un coup de poing. Tout y passe. Toute vertu, toute sagesse pour laisser au fond du verre la vie seulement, son acceptation ? Plutôt sa réjouissance dans

tous les moments, mais plus encore devant l'adversité. Ce qui fait du Zarathoustra une ressource inestimable, le long d'une existence qui ne saurait bien longtemps se tenir tranquille.

UN CONDENSÉ DE TOUTE LA LITTÉRATURE

La littérature ne s'est jamais occupée d'un sujet au final et c'est l'homme et sa condition. Dostoïevski, Tolstoï et Nietzsche résument parfaitement dans ces œuvres ce souci de l'humain. Un souci qui se retrouvera partout dans une quête incessante du sens, retrouvé, perdu, créé, oublié, déchiré, jusqu'au vertige de la littérature contemporaine où la désintégration de la langue porte en elle un sens souvent plus profond que l'esthétique seule. En somme, ces trois auteurs et leurs trois ouvrages ci-dessus constituent une parfaite introduction à la littérature et son univers.



La Mode à Petit Prix !



Fashions Bazaar MDG



- Immeuble trade Tower Alarobia

033 50 751 60

- Rond point Ankazomanga

037 27 323 93 / 034 59 373 64



NAZA

ELECTRONIC

+ La Référence
en
Grande
Marque

→ PAYEZ À VOTRE RYTHME

6 à 36
MOIS



☎ 038 16 231 42

🌐 NAZA ELECTRONIC

☎ 038 90 022 16

📱 nazelectronic

✉ admin@naza-electronic.com



28-30 Rue Refotaka Tsaralalàna Antananarivo 101
35 Avenue de l'Indépendance Analakely

PAR CINEPAX**BLANCHE NEIGE, Un film de Marc WEBB****Genre :** Action, Aventure, Science-fiction**Sortie :** 14 février

Une version en prises de vues réelles du classique Disney "Blanche-Neige et les sept nains".

Blanche-Neige : le grand retour du conte légendaire

Depuis toujours, Blanche-Neige et les sept nains fait rêver petits et grands. Ce grand classique Disney revient sur grand écran dans une version live-action qui promet de mêler nostalgie et modernité.

Une héroïne revisitée

Cette nouvelle adaptation propose une Blanche-Neige plus forte et indépendante, en phase avec notre époque. L'histoire reste fidèle à l'esprit du film d'animation de 1937, tout en apportant une touche plus actuelle au personnage.

Un casting qui fait parler

Rachel Zegler (West Side Story) incarne Blanche-Neige avec fraîcheur et émotion.

Face à elle, Gal Gadot, connue pour son rôle de Wonder Woman, joue une Reine maléfique à la fois élégante et terrifiante. Leur face-à-face promet des moments intenses et mémorables.

Un film à voir sur grand écran

Comme toujours avec Disney, cette adaptation s'annonce spectaculaire : des décors enchanteurs, des effets visuels impressionnants et une bande-son revisitée pour raviver la magie du conte original.

Avec ce live-action, Disney redonne vie à l'un de ses plus grands classiques. Un film à ne pas manquer, que l'on soit fan de l'histoire depuis toujours ou prêt à la redécouvrir sous un nouveau jour !

SAVE THE DATE : vendredi 21 mars en VO et VF, chez Cinepax



Anthony Rakotomahazo



Lancée en 2013 sous l'impulsion de la Banque Mondiale, Bovima ambitionne d'allier élevage local et production industrielle pour structurer la filière bovine à Madagascar. En 2025, l'entreprise est à un tournant : alors qu'elle vise sa pleine capacité, elle se heurte à des défis majeurs, entre blocages à l'exportation, contraintes fiscales et nécessité d'un meilleur encadrement du secteur. Face à ces obstacles, Bovima mise sur des solutions innovantes pour dynamiser l'élevage, renforcer le marché local et soutenir l'économie régionale, en attendant la levée de l'interdiction d'exportation de la viande de zébu. Entretien avec Anthony Rakotomahazo, directeur des projets et des relations extérieures du groupe INVISO.

Quel est le modèle économique de Bovima et ses objectifs à long terme pour le secteur bovin malgache ?

Bovima, créée en 2013 à l'initiative de la Banque mondiale, vise à dynamiser la filière viande rouge dans le sud de Madagascar. Le projet a été financé par la Société Financière Internationale, avec l'implantation d'une usine à Fort Dauphin, dont la construction a été retardée par la pandémie. Aujourd'hui, l'entreprise poursuit l'adaptation de ses installations pour répondre aux normes internationales de qualité et viser l'exportation. À terme, Bovima souhaite renforcer l'intégration des éleveurs locaux et atteindre une capacité maximale de production de viande, en diversifiant ses débouchés tant au niveau local qu'international.

Comment Bovima collabore-t-elle avec les communautés locales pour stimuler l'économie ?

Bovima collabore avec 3 250 éleveurs dans les régions d'Anosy et d'Androy. Ces derniers élèvent des animaux sous contrat et les vendent à Bovima après approbation vétérinaire. L'entreprise a également noué des partenariats

avec 4 200 femmes agricultrices, soutenues par la Banque mondiale. Ces femmes participent à la production de fourrage pour nourrir les animaux. Bovima a ainsi contribué à l'inclusion économique des communautés locales en créant 123 emplois directs, dont 50 dans l'élevage. Ce modèle favorise la création d'emplois durables et pérennes, en plus d'assurer un impact positif sur l'économie locale.

Quels sont les obstacles pour l'exportation ?

L'un des principaux obstacles rencontrés par Bovima est l'interdiction d'exportation de la viande de zébu, imposée par le gouvernement malgache. Cette restriction empêche Bovima de rentabiliser une part de sa production, en particulier dans un contexte où l'entreprise se distingue par ses quatre certifications internationales (ISO 22000, Halal, ISO 9001, HACCP). En parallèle, la concurrence du secteur informel, qui ne respecte pas les mêmes normes strictes, représente également un défi majeur. Malgré cela, Bovima parvient à exporter de la viande de mouton et de chèvre, notamment vers la Chine et le Moyen-Orient, tout en ajustant ses installations pour répondre aux exigences des marchés internationaux.

En quoi le marché local constitue-t-il une alternative, et quels sont les défis associés à cette option ?

Le marché local représente une part importante des ventes de Bovima, mais il reste dominé par les boucheries traditionnelles, qui bénéficient d'une clientèle fidèle. Toutefois, Bovima fait face à une concurrence de taille : ses produits sont 20 % plus chers que ceux du secteur informel, en raison des taxes et des normes strictes qui régissent ses activités. De plus, le faible pouvoir d'achat des consommateurs malgaches rend difficile la compétitivité des prix de Bovima sur le marché local. Cependant, l'entreprise mise sur la qualité et la traçabilité de ses produits pour se distinguer. Elle a réussi à se diversifier en vendant sa viande dans des supermarchés comme Kibo et via des partenaires tels que Newrest, fournissant des cantines pour les grandes entreprises.

Quels sont les principaux défis fiscaux et réglementaires qui affectent la filière bovine à Madagascar ?

Le secteur formel de la viande, incluant Bovima, souffre d'une fiscalité lourde qui désavantage ses produits face à ceux du secteur informel. Par exemple, la TVA de 20 % appliquée à la viande dans le secteur formel augmente les coûts et rend les produits de Bovima moins compétitifs. Un des principaux défis réside dans la mise



photo : BOVIMA

en place d'une réforme fiscale permettant une concurrence plus équitable entre les acteurs du marché, tout en garantissant une transparence et un respect des normes de sécurité alimentaire. Il est essentiel que le gouvernement mette en place des conditions favorables à l'investissement pour dynamiser le secteur formel.

Quelle est la situation des éleveurs locaux et comment Bovima les accompagne-t-elle ?

Bovima s'efforce de structurer l'élevage malgache, en particulier dans le sud du pays, où l'élevage traditionnel du zébu est souvent perçu comme un symbole culturel plutôt qu'une activité économique. Les éleveurs adoptent souvent un modèle

extensif et peu productif. Pour améliorer cette situation, Bovima met en place un accompagnement structuré : elle fournit un cahier des charges sur les bonnes pratiques d'élevage, assure un suivi technique sur le terrain et garantit aux éleveurs des débouchés pour leurs animaux. Ce soutien est renforcé par la traçabilité des animaux grâce à un système de boucles électroniques, un dispositif soutenu par le gouvernement malgache.

En quoi l'insémination artificielle constitue-t-elle une solution pour moderniser l'élevage à Madagascar ?

L'insémination artificielle est considérée par Bovima comme une solution clé pour moderniser l'élevage à Madagascar, notamment en croisant les zébus malgaches avec des races plus productives, comme la Limousine. Ce croisement permettrait de produire des animaux plus lourds, avec un potentiel de poids de 450 à 500 kg, contre 300 kg pour les zébus malgaches traditionnels. Cette solution contribuerait à améliorer la productivité des éleveurs locaux, à augmenter la rentabilité de l'élevage et à structurer la filière bovine dans le pays. Bovima garantit l'achat des animaux issus de ces croisements et offre aux éleveurs un modèle économique stable et durable.

Quelles sont les perspectives de croissance pour Bovima et la filière bovine malgache ?

Bovima prévoit une croissance progressive de l'élevage, avec l'objectif d'augmenter le nombre d'animaux chaque année. Cette dynamique passe par une amélioration génétique, l'introduction de pratiques modernes d'élevage et un soutien constant aux éleveurs. Le modèle de Bovima est basé sur des partenariats solides, garantissant une croissance économique stable pour les producteurs locaux. L'entreprise mise également sur la diversification de ses marchés, à travers l'exportation de viande de qualité et le renforcement des normes sanitaires, pour s'imposer à la fois sur le marché local et international.



photo : BOVIMA



Le FIFAM : Tout premier festival de la Grande Ile dédié à l'animation

Initiative pionnière, le FIFAM s'insère dans l'effervescence culturelle de Tananarive, qui connaît depuis quelques années un véritable essor dans le domaine de l'animation. Il se pense comme un véritable catalyseur, un lieu d'échanges et de découvertes pour les professionnels et le public malgaches. Le FIFAM répond ainsi à plusieurs enjeux structurants de l'animation tananarivienne :

UNIR : Fédérer la diversité des acteurs du milieu autour d'un événement phare, proposant discussions et collaborations à différentes échelles : locale, régionale et internationale.

RÉVÉLER : Favoriser l'émergence au niveau local et mettre en lumière la création féminine et régionale, encore trop peu visibles.

ACCOMPAGNER : Faciliter l'accès à la culture et à la formation, à travers des séances d'éducation à l'image pour les écoles et des ateliers professionnalisants destinés à faire monter en compétences les talents de l'animation malgache.

Du **11 au 19 avril 2025**, plongez dans l'univers fascinant du cinéma d'animation grâce à un programme foisonnant : projections, compétition nationale, ateliers pour petits et pros, conférences, débats, animation jam et même un concert illustré.

Nous vous attendons avec impatience à l'**IFM** et à l'**AFT**.
Vive le cinéma d'animation !

Thierry Portafaix

A photograph showing a mobile laboratory setup outdoors. Three people are gathered around a black table. A man in a black t-shirt and jeans is pointing at a document. A woman in a red shirt and black pants is wearing gloves and working with equipment. Another person in a grey hoodie is looking on. The table is covered with various lab supplies like bottles, a roll of paper, and a keyboard. In the background, there's a white vehicle with a colorful mural of a lion and a dinosaur. A striped tent is also visible.

Après une première mission en décembre 2024, le laboratoire mobile sera bientôt accessible aux chercheurs à Madagascar. Équipé, le véhicule va jusqu'aux endroits les plus enclavés pour permettre à ceux qui en ont besoin de mener des recherches dans les meilleures conditions. Thierry Portafaix, représentant de l'Institut de recherche pour le développement (IRD) et du Muséum National de l'Histoire Naturelle (MNHN), répond à nos questions.

Un laboratoire dans les zones enclavées

photo : Laboratoire mobile de l'IRD et du MNHN

«Créé pour le microcèbe ?

Le laboratoire mobile est un projet qui a été imaginé par un chercheur du Muséum National d'Histoire Naturelle, Jeremy Terrien. Il travaille en France, dans le seul élevage de microcèbes. Ceux-ci vivent bien en captivité et se reproduisent très bien ; les chercheurs mesurent depuis des dizaines d'années toutes sortes de paramètres physiologiques sur ces petits lémuriers, ils les connaissent très bien. Ils voulaient aller vérifier sur le terrain quelle était la physiologie des microcèbes en liberté. Ils se sont aperçus qu'il était très compliqué d'aller là où ils vivent - dans les réserves -, de rester assez longtemps, de les capturer, de faire des prélèvements et de conserver ces prélèvements pour faire des études génétiques ou physiologiques. Donc, ils se sont dit qu'il faudrait un instrument pour aller sur le terrain, faire toutes ces analyses et bien comprendre comment la physiologie et leur façon de régler leurs paramètres physiologiques s'adaptent à l'environnement qui change. Et c'est cela qu'ils veulent étudier : comment ces animaux s'adaptent-ils aux modifications de l'environnement, en faisant la comparaison entre ceux qui sont en captivité et ceux qui sont ici, dans leur milieu naturel. C'est la raison pour laquelle le laboratoire a été créé. Jeremy Terrien va utiliser le laboratoire mobile en premier, puisque c'est son idée, et il ira à Ankarafantsika - son terrain d'étude - pour étudier ces fameux petits lémuriers.

Un laboratoire mobile équipé ?

Comme c'est un laboratoire qui permet d'aller sur le terrain, il peut servir à ceux qui travaillent sur la faune malgache, mais aussi sur la flore. Si par exemple, les chercheurs vont chercher des espèces de plantes, ils ont besoin de faire des analyses génétiques. Et pour cela, il faut qu'il y ait une bonne chaîne de froid et qu'elle soit constante, sinon ils risquent de perdre les informations génétiques les plus fragiles. Dans le laboratoire mobile, il y a toute une chaîne du froid de haut niveau : moins 18 degrés Celsius, moins 12 degrés Celsius, dans des frigos dont lesquels on peut conserver l'ensemble des prélèvements, le tout maintenu par des batteries alimentées par des panneaux solaires. On peut donc les conserver jusqu'au retour en ville, où on fera des analyses beaucoup plus poussées. On a fait le laboratoire mobile à la demande du chercheur Jeremy Terrien, selon ses plans, pour qu'il réponde à ses

besoins, il s'agit d'un modèle unique.

Il est complet et permet d'aller dans des endroits très reculés, très difficiles d'accès. Nous avons des collègues de l'Institut Pasteur et de l'Institut de Recherche pour le Développement, qui travaillent sur les moustiques - le paludisme, la dengue, etc-. Ils feront partis des premiers à l'utiliser pour aller sur le terrain et faire des prélèvements qu'ils vont pouvoir garder grâce à l'ensemble des dispositifs qui sont inclus dans ce laboratoire mobile.

Quelle est la suite ?

Le laboratoire mobile sera mis à la disposition de la communauté des chercheurs, autant malgaches qu'étrangers. Il est ouvert à tous ceux qui ont en besoin. On va mettre en place un petit comité scientifique dans lequel seront présents l'IRD, le Muséum National d'Histoire Naturelle et des chercheurs malgaches. Ce comité étudiera les propositions pour louer le véhicule et faire des actions de terrain et l'allocation se fera toujours avec le chauffeur, qui sera le garant de la bonne utilisation de l'ensemble des éléments techniques et des dispositifs scientifiques. Il y a des microscopes électroniques, des centrifugeuses de très haut niveau, et d'autres éléments qui seront possiblement inclus si besoin, cela dépendra des besoins. On pense qu'il y aura beaucoup d'études en santé, sur la biodiversité, peut-être même des études en paléontologie, étant donné qu'il y a beaucoup d'instruments à l'intérieur qui permettront de faire des analyses de terrain directement sur des fossiles. Après, les chercheurs font des publications, et ces résultats et données seront accessibles à l'ensemble de la communauté de chercheurs et même au grand public, pourquoi pas. Sur le long terme, c'est un objectif assez global : acquérir des données et de la connaissance sur la biodiversité à Madagascar avec des moyens qui sont nouveaux et différents. Plus on apprend sur les milieux, plus on est capable de les protéger, et c'est l'objectif ! Ce qu'on veut, c'est protéger ces milieux, pour qu'ils soient moins vulnérables au changement climatique et à la pression anthropique. C'est vraiment l'objet de la science : mieux comprendre pour mieux agir.

Propos recueillis par Rova Andriantsileferintsoa

LE RUGBY, UN MIROIR DE LA SOCIÉTÉ MALGACHE

Le rugby, sport collectif par excellence, vibre au cœur de Madagascar. Introduit à la fin du XIXe siècle, il a transcendé son statut initial de sport d'élite pour devenir un véritable phénomène social, profondément ancré dans les quartiers populaires. Plus qu'un simple jeu, le rugby est devenu un reflet des réalités sociales, un terrain d'expression, d'ascension et d'espoir pour de nombreux Malgaches.

À ses débuts, le rugby à Madagascar opposait les fils de colons aux jeunes Malgaches. Cette mixité, loin d'être idyllique, a conduit à une séparation. Les joueurs issus des milieux populaires, animés par leur force et leur détermination, ont créé leurs propres clubs, renforçant paradoxalement l'ancrage du rugby dans leurs communautés et le transformant en un puissant symbole d'identité.

Aujourd'hui, les écoles de rugby sont bien plus que des lieux d'entraînement. Elles sont des creusets où se forment des destins, offrant aux jeunes des quartiers populaires une voie d'émancipation. À travers des témoignages poignants, nous découvrons l'impact transformateur du rugby sur ces vies.

Voici quelques histoires inspirantes de joueurs de rugby, certaines anonymisées pour des raisons de confidentialité.

Texte et photos : ZanakyNyLalana



Rapaky : Né à Manjakaray, berceau du rugby malgache, Rapaky, de son vrai nom : Ramamonjisoa Lahatra Fiononana, 30 ans, a grandi baigné dans l'ovalie. Ancien capitaine des équipes nationales à VII et XV, il est aujourd'hui joueur et éducateur, mais n'en fait plus partie, il incarne les valeurs du rugby : respect, solidarité et discipline. Pour lui, ce sport est une école de la vie qui permet de s'épanouir et d'offrir des perspectives aux jeunes.

Depuis 2019, il se consacre à la formation des jeunes et à la promotion du rugby à Madagascar. Membre de l'association Ovalie Mora Mora, il milite pour un rugby éducatif accessible à tous et insistant sur l'importance de la réussite scolaire. Malgré les succès, Rapaky déplore le manque de médiatisation et souhaite faire connaître ce sport au grand public.



Titinah : Titinah, 12 ans, dernière d'une fratrie de quatre, a dû plaquer ses études. Son père décédé, sa mère, alcoolique, Titinah a arpenté les arrêts de bus, tendant la main dans les taxis-be pour aider les siens. « Je mendie dans les taxi-be pour aider ma famille », lâche-t- elle, le regard baissé. Mais depuis qu'elle a découvert le rugby en 2023, sa vie a pris un nouveau tournant. Sur le terrain, elle exprime toute sa détermination et son énergie.

« J'adore jouer au rugby, ça me permet d'avoir des amis, de m'amuser, d'apprendre », confie- t-elle, un sourire timide aux lèvres. Son éducatrice, Sousou, y voit déjà une future « avant » redoutable.

Gela : À neuf ans, Gela porte un regard bien plus mature que son âge ne le laisse supposer. Entre une mère alcoolique qui peine à joindre les deux bouts et la nécessité de mendier pour manger, son quotidien est lourd. Malgré ces épreuves, Gela a trouvé refuge dans le rugby, sur un terrain, elle rayonne. Chaque entraînement est une échappée belle. Le ballon ovale glisse entre ses mains, emportant avec lui ses soucis. « Je rêve de jouer en demi à l'étranger, » confie-t-elle, les yeux brillants d'espoir.



Titina : Titina, unique parmi ses frères et sœurs jumeaux, a grandi dans la précarité. Marqué par une enfance difficile, il s'est tourné vers la délinquance mineure pour survivre. « Avant, je volais de la volaille pour pouvoir manger », confie-t-il. Mais tout a changé lorsqu'il a découvert le rugby. Intégré à une équipe, il a trouvé une famille et un but. Grâce au sport, Titina est métamorphosé, excellent à l'école et laissant derrière lui ses anciennes habitudes. "Je suis premier de ma classe !", s'exclame-t-il fièrement, et rêve d'un avenir meilleur.



Rasta : « À 15 ans, la drogue m'a emprisonné. La rue m'a étiqueté. Mais le rugby m'a sauvé. »

Rasta, 23 ans, a connu les affres de l'addiction et de la délinquance, une accusation injuste l'a conduit en prison, où, le souvenir du rugby devient son seul réconfort. À sa sortie, il tente de renouer avec ce sport, mais l'addiction et l'influence persistent, puis un ultimatum de son entraîneur : « Soit le rugby, soit la drogue ! » a été le déclic décisif.

Aujourd'hui, militaire et rugbyman, Rasta a réussi à transformer son essai en coup d'envoi vers une nouvelle vie. « Le rugby a été mon sauveur en m'offrant une deuxième chance. », révèle-t-il.



Lame : À 8 ans, Lame découvre le rugby, un exutoire qui deviendra sa boussole. Les valeurs inculquées sur le terrain le marqueront à vie. Mais un tournant brutal interrompt cette trajectoire ascendante. Forcé d'abandonner l'école à 14 ans, il se retrouve confronté à la rue puis à l'injustice d'une erreur judiciaire. L'enfer carcéral aurait pu le briser. Pourtant, c'est paradoxalement derrière les barreaux qu'il retrouve les repères perdus. Les valeurs du rugby, qu'il croyait lointaines, deviennent alors son fil d'Ariane dans l'obscurité. De retour dans son quartier, il est accueilli avec bienveillance par sa communauté, consciente des épreuves qu'il a traversées.

Devenu père et commerçant, Lame est un homme transformé. Il témoigne : "L'école de rugby m'a donné les clés de la résilience. Le rugby, c'est ma philosophie. »



Gagà : De l'ovalie à la rédemption, Gagà, âgé de 26 ans, est tombé dans l'héroïne pendant la pandémie de COVID-19, échangeant les terrains de rugby contre les rues de la drogue. Né dans un quartier difficile, le rugby est devenu son refuge dès l'adolescence. Mais les sirènes de la drogue l'ont rapidement rattrapé, le plongeant dans un cercle vicieux de dépendance et de délinquance. « J'étais pris au piège », confie-t-il.

C'est finalement grâce au rugby et au soutien de ses éducateurs qu'il a réussi à se relever. « Le sport m'a sauvé », assure-t-il. Sobre et en emploi, désormais Gagà est un exemple de résilience. Le rugby, bien plus qu'un sport, est devenu son mode de vie.



Madame Oliva : Robiarilala Hanitra Oliva, 49 ans, a perdu une partie d'elle-même avec son mari. Mais elle a hérité de bien plus : une école de rugby et une mission. A Andavamamba, où la rue guette, son école est un refuge. « Ici, le ballon ovale est un vecteur d'éducation, de valeurs et d'espoir. »

Oliva a repris le flambeau avec passion et détermination, transmettant les valeurs du rugby à une centaine de jeunes, avec le soutien de ses enfants et de l'association Ovalie Mora Mora. Parmi eux, cinq orphelins ont trouvé une famille chez elle. Pour Oliva, le rugby est bien plus qu'un sport : c'est une source de vie et d'espoir, dont elle est fière de partager les bienfaits.



Rakay : « On m'a dit que le rugby et maternité étaient incompatibles. » Rakay lève un sourcil, un sourire ironique aux lèvres. À 23 ans, cette jeune maman de deux enfants défie les clichés et les préjugés. Passionnée de rugby depuis toujours, Rakay a troqué ses week-ends festifs contre un engagement sportif. Intégrée dans une école de rugby où règnent la camaraderie et l'esprit sportif, elle a découvert une force insoupçonnée. Le rugby lui a offert un cadre structuré et des valeurs qui ont transformé sa vie. Son ambition ? Briller en trois-quarts centre, un poste exigeant qu'elle embrasse avec ardeur. « Ça demande technique et physique, mais j'adore le défi ! »



Miora : « J'ai toujours aimé le rugby. J'ai commencé à manier un ballon ovale à 8 ans. » commence Miora, mère célibataire de deux enfants, un sourire au visage.

Obligée d'interrompre ses études dès la 3ème, Miora jongle entre les responsabilités de la vie quotidienne et sa passion pour le rugby.

« Les épreuves de la vie m'ont forgée, mais grâce au rugby, au soutien de mes coéquipières et éducateurs, je me suis toujours relevée. Ce sport m'a transmis des valeurs que je souhaite transmettre à mes enfants et continuer à incarner sur le terrain. »



Baba : De ses débuts sur les bancs de l'école à son rôle d'éducateur, Randrianarijaona Solofoniaina Toky, plus connu sous le sobriquet de "Baba" n'a cessé de promouvoir le rugby, un sport souvent décrié, en vecteur d'ascension sociale. « Enfant, je cachais à mes parents que je jouais au rugby, jusqu'au jour où une autorisation parentale m'a été nécessaire pour un match international à La Réunion. »

Quadragénaire, il se souvient de ses débuts en tant qu'éducateur, il y a plus de vingt ans : « Un seul ballon pour une centaine d'enfants, c'est étonnant que j'aie pu en éduquer autant ! » Avec peu de moyens mais beaucoup de cœur, il a façonné des champions, sur le terrain comme dans la vie, instillant des valeurs fortes. L'initiative a permis à 80 % des jeunes formés de franchir le cap de l'insertion professionnelle. Soutenu aujourd'hui par Ovalie Mora Mora, il met en avant l'impact du sport sur l'épanouissement personnel et social.



Rakoto : Pilier et capitaine, au sens propre comme au figuré, Andriarison Ezyeckel, 35 ans, a été imprégné des valeurs du rugby depuis son enfance. Ces valeurs ont façonné l'homme qu'il est aujourd'hui.

« Le rugby, c'est la vie », assure-t-il avec conviction. C'est l'école de vie qui lui a appris à surmonter les épreuves, à grandir dans la victoire comme dans la défaite, toujours soutenu par l'esprit d'équipe. « Malgré les épreuves, le rugby a toujours été mon moteur. »

Aujourd'hui, il a construit une vie simple et heureuse, entouré de ses proches. Et quand on l'interroge sur son attachement viscéral au rugby, il répond avec un sourire : « C'est une famille. On se bat sur le terrain, mais en dehors, on est des frères. »



Berthin Zoto : « Le rugby est ma religion », affirme avec conviction Joseph Berthin Rafalimanana, affectueusement surnommé Berthin Zoto ou encore « Pape du rugby africain ».

Fondateur des premières écoles de rugby sur l'île, Zoto a formé des générations de joueurs et d'entraîneurs, insufflant une approche pédagogique rigoureuse et bienveillante. Sous sa direction, l'équipe nationale a remporté de nombreuses victoires, dont une historique face à l'Afrique du Sud en 2005 et le sacre africain de 2012. C'est à lui que l'on doit le célèbre surnom "Maki", symbolisant l'agilité et l'intelligence des joueurs malgaches.

Auteur de plusieurs ouvrages, Zoto a théorisé une approche pédagogique unique, transmise à de nombreuses générations. Son héritage perdure grâce à ses anciens élèves, qui perpétuent sa vision du rugby : un sport basé sur l'éducation et la formation des jeunes.



Un avenir à bâtir : À Madagascar, le rugby est un véritable levier d'ascension sociale. Les écoles de rugby, véritables pépinières de talents, inculquent des valeurs fondamentales et forment des citoyens responsables. Des initiatives comme Ovalie Mora Mora renforcent cet élan. Pour pérenniser cet héritage, il est crucial de structurer davantage les écoles de rugby et de favoriser une synergie entre sport et éducation, construisant ainsi une société plus juste et solidaire. L'avenir du rugby malgache réside dans cet équilibre entre excellence sportive et réussite scolaire.

Kultuur Playground



Un média
pop culture
indépendant



Thierry Vital et son frère ont transposé leur ADN pour créer Kultuur Playground. Il en résulte un magazine digital qui ne se joue pas des règles traditionnelles, tant par le ton que l'esthétique. Son objectif ? Parler d'art et de pop culture comme on en parle entre amis, sans filtre, sans compromission. Un espace libre où les influences se croisent, où les récits alternatifs trouvent une voix.

Kultuur Playground, c'est un format digital qui évolue au gré des inspirations, sans calendrier rigide. Pas d'articles de remplissage ni de contenu forcé, juste une approche spontanée qui suit le fil des passions de l'équipe. Depuis août 2024, le site s'est présenté comme un hub d'exploration culturelle, où l'on peut aussi bien lire une analyse sur le style d'ASAP Rocky que plonger dans l'héritage d'Osamu Tezuka. Leur ligne éditoriale ? Une porte ouverte à l'expérimentation. Un article peut être une plongée dans un mouvement culturel oublié, une critique d'un phénomène récent ou un manifeste sur l'identité malgache. « *Écrire sans contrainte, c'est un luxe qu'on s'offre. L'idée est de dévoiler les racines culturelles de phénomènes populaires souvent pris pour acquis* », résume Thierry Vital.

À une époque où le paysage médiatique est saturé par des contenus formatés et des lignes éditoriales taillées pour plaire aux annonceurs, Kultuur Playground revendique une liberté totale. Être indépendant, c'est pouvoir explorer des sujets de niche, parler de ceux que les grands médias ignorent, assumer un ton accessible et intime. « *Plutôt que d'attendre que les médias traditionnels parlent de nous, on*

a décidé de créer notre propre plateforme ». Le choix du digital n'est pas anodin. Plus économique que le papier, il permet aussi une diffusion instantanée et une interaction directe avec la communauté. Leur public ? Surtout des 25-35 ans, mais aussi des amateurs de pop culture des années 80 et 90.

Derrière Kultuur Playground, il y a aussi une vision engagée de l'art et de l'expression personnelle. Pour Thierry et son frère, la création ne se limite pas à une esthétique : elle transmet un message. Porter ses cheveux naturels, arborer un style vestimentaire audacieux, c'est déjà une forme de rébellion face aux normes imposées. « *La mode, le hip-hop, les manga, tout ça n'est pas juste du divertissement. Ce sont des reflets de notre époque, des codes identitaires, des outils de résistance* ». Dans cette logique, Kultuur Playground ne se contente pas de raconter la culture : il la met en action. Organisation d'événements underground, collaborations artistiques, mise en avant de talents émergents... Le média se veut aussi un terrain d'expérimentation et de rencontres en dehors du magazine en ligne. « *Revendiquer qui l'on est, sans crainte du regard sociétal, est déjà une forme d'engagement* ». À l'heure où il remarque une standardisation de l'industrie culturelle, Thierry Vital prouve avec Kultuur Playground qu'il est encore possible d'exister en marge du système. Une tribune pour les passionnés, un laboratoire pour les curieux.

Une seconde chance pour les toutous



Tout a commencé avec un simple groupe Facebook. Aujourd'hui, Gasy Animal Aid c'est une centaine de chiens sauvés de la rue, soignés, nourris et choyés en attente d'une famille. Depuis 2019, cette association se bat sans relâche contre la maltraitance et l'abandon, avec certes des moyens limités, mais une détermination sans faille. Clara Raharisoa, présidente de l'association, alerte sur l'avenir du refuge : trop de chiens, trop peu de dons.

Comment est née cette initiative ?

Tout a commencé en 2017 avec un groupe Facebook, « Gasy Tia Miaro Biby », créé par des amoureux d'animaux. Au début, ce n'était qu'un espace de partage, puis les signalements de chiens blessés ou abandonnés se sont multipliés. Des chiens percutés par des voitures, des femelles qui venaient de mettre bas et n'avaient rien à manger... Face à cette détresse, nous avons commencé à collecter des fonds et à chercher des lieux pour les accueillir. Un membre a proposé sa maison à Mahitsy, et moi j'ai ouvert un espace à Alasora. Puis, en 2019, nous avons officialisé notre engagement en créant l'association Gasy Animal Aid et en fondant un refuge ici à Ambatofotsy.

Pourquoi les chiens ?

Notre choix s'est porté sur les chiens, car ce sont ceux qui souffrent le plus et qui ont le plus besoin d'aide. Ils sont errants, percutés, violentés, empoisonnés, parfois ébouillantés parce qu'ils s'approchent trop près des humains. Il existe peu d'associations pour eux à Madagascar et nos ressources sont limitées. Nous avons déjà secouru quelques chats, notamment ceux atteints de tumeurs, mais notre priorité reste les chiens pour l'instant.

Quel est votre mode opératoire ?

Nous avons une page Facebook, un site web et un compte Instagram pour sensibiliser et recueillir des signalements. Lorsque quelqu'un nous informe d'un chien en détresse, nous évaluons notre capacité à l'accueillir. Avant la crise du Covid-19, nous pouvions compter sur des bénévoles. Aujourd'hui, il ne reste plus que moi, la présidente, et quelques membres actifs pour la gestion administrative. Sur le terrain, nous collaborons avec des chauffeurs de taxi ou de moto pour transporter les chiens vers nos refuges. Les chiens gravement blessés sont soignés chez des vétérinaires partenaires qui nous accordent des réductions. Une fois rétablis à Alasora, ils rejoignent le refuge d'Ambatofotsy, où ils sont nourris, vermifugés et vaccinés contre la rage chaque année grâce à The Mad Dog Initiative.

Quelles conditions pour adopter un chien ?

Les chiens en bonne santé peuvent être adoptés gratuitement.

Nous demandons seulement une participation aux frais de transport si possible. Tous les chiens sont stérilisés avant l'adoption pour lutter contre la surpopulation canine. Nous avons mis en place des critères stricts : la propriété doit être clôturée pour éviter les fugues et les accidents. L'attache est interdite, le chien doit pouvoir jouer et vivre librement. L'adoptant s'engage à s'occuper de lui toute sa vie, à le nourrir correctement et à assurer ses soins de base. Nous effectuons un suivi post-adoption et si nous n'avons pas de nouvelles, nous allons vérifier sur place.

A quels défis faites-vous face ?

Aujourd'hui, nous avons atteint notre capacité maximale avec une centaine de chiens. Nous ne pouvons en accueillir de nouveaux que lorsque certains sont adoptés. Depuis notre création, une centaine de chiens ont trouvé une famille, mais les dons se font de plus en plus rares. Madagascar et le monde traversent une crise financière et nous avons même envisagé de fermer l'association. Nos besoins sont simples : de la nourriture et des soins pour les chiens.

Votre message pour la société ?

Nous ne demandons pas à tout le monde d'aimer les chiens. Mais chaque être vivant a droit au respect. Malheureusement à Madagascar, la maltraitance animale est banalisée et cela reflète une société en difficulté. Dans les pays développés, le respect des animaux va de pair avec le progrès. Ceux qui aiment les chiens ont aussi leur part de responsabilité : laisser une femelle mettre bas tous les six mois contribue à la surpopulation des chiens errants. Il existe une solution simple : la stérilisation. Plutôt que d'ajouter des chiots à une situation déjà critique, pourquoi ne pas adopter un chien qui a déjà besoin d'un foyer ? Enfin, nous interpellons l'État : lorsqu'un cas de rage est suspecté, tous les chiens des environs sont abattus. Pourtant, un programme de vaccination et de stérilisation pourrait prévenir ces drames. Il est temps d'agir avec compassion et intelligence.

Propos recueillis par Mpihary Razafindrabezandrina

An aerial photograph of several large industrial buildings. The roofs of the buildings are covered with a dense array of solar panels. The buildings are arranged in a row, with a parking lot and some smaller structures in front. The sky is clear and blue. The overall scene depicts a large-scale solar energy installation in an industrial setting.

SOLARMAD

SPÉCIALISTE DU SOLAIRE
INDUSTRIEL ET
PROFESSIONNEL

DEPUIS
2006

CONTACTEZ - NOUS
www.solarmad-nrj.com



Ciel Textile

3MW

INDUSTRIELS,

MAÎTRISEZ VOTRE FACTURE ÉNERGIE **AVEC LE SOLAIRE,**

solutions clés en main, financements inclus

MAJUNGA

032 41 673 31

TANANARIVE

032 12 043 48

NOSY BE

032 11 053 48



Chef
IMBE
GERVAIS

INTERVIEW GOURMANDE

Au cœur de la ville, La Taverne des Pirates est un repaire aussi chaleureux qu'animé, où l'on vient autant pour savourer une cuisine généreuse que pour profiter d'une atmosphère effervescente. Ici, le four à bois crépite, les grillades embaument l'air et les assiettes se parent de saveurs maritimes. Derrière cette alchimie entre authenticité et dynamisme, un chef orchestre les cuisines avec passion : IMBE Gervais.

IMBE Gervais découvre très tôt sa vocation derrière les fourneaux, initié à la cuisine familiale avant d'embrasser le monde de la gastronomie professionnelle. Formé à l'hôtel Vanivola, il affine son savoir-faire auprès du Chef Sébastien, dont il retiendra la rigueur et l'amour des produits bruts. Son parcours le mène ensuite à Sainte-Marie Lodge, puis au restaurant de William-Kid, où il enrichit sa palette culinaire. En 2020, il rejoint La Taverne des Pirates en tant que chef de cuisine, apportant avec lui une quête constante d'innovation et une volonté de sublimer les produits locaux. Pour Gervais, chaque plat est une histoire à raconter, chaque assiette un équilibre entre tradition et créativité. Son plaisir réside autant dans la maîtrise des saveurs que dans le partage de son savoir-faire, convaincu que la cuisine est un langage universel, capable de rassembler au-delà des cultures et des générations.

Présentez-nous votre style...

Ma cuisine s'inspire des saveurs du monde tout en mettant à l'honneur les richesses de la mer. Installé sur une île, je travaille des

poissons et fruits de mer frais issus des côtes locales, mais aussi des arrivages venus de l'extérieur, en les associant à des spécialités internationales comme les pizzas artisanales et les grillades savoureuses.

Quels sont vos ingrédients de prédilections ?

Le lait de coco est mon ingrédient de prédilection, apportant une touche de douceur et d'exotisme à mes créations. J'aime l'utiliser pour sublimer les saveurs, qu'il s'agisse de plats traditionnels ou de recettes inspirées des cuisines du monde.

Quels sont les ingrédients récurrents dans vos plats ?

Dans ma cuisine, j'utilise régulièrement des ingrédients qui subliment les saveurs et mettent en valeur la fraîcheur des produits. L'ail, le curcuma, un mélange d'épices variées et le poivre vert sont des incontournables, apportant profondeur et caractère à mes plats.

A quelle fréquence modifiez-vous votre carte ?

Je modifie la carte toutes les semaines afin de varier les propositions et mettre en avant toute la richesse des saveurs disponibles.

Comment vous y pensez-vous pour créer vos plats ?

Dès que je vois des fruits de mer ou des produits frais, les idées fusent immédiatement dans ma tête. J'imagine instinctivement des associations de saveurs, des textures et des épices qui pourraient les sublimer. Ensuite, j'expérimente en ajustant les assaisonnements et les cuissons jusqu'à obtenir un plat équilibré, où chaque ingrédient trouve sa place pour offrir une expérience gustative unique.

Trois mots pour définir votre cuisine ?

Pour moi, c'est : passion, rigueur et amour. La passion me pousse à innover et à transmettre des émotions à travers chaque assiette. La rigueur est essentielle pour respecter les produits, maîtriser les techniques et garantir une qualité constante. Enfin, l'amour est l'ingrédient principal, celui qui donne toute son âme à la cuisine et qui se ressent dans chaque bouchée.

Votre plat préféré ?

Sans surprise, ce sont les fruits de mer (rires) ! J'aime les travailler sous toutes leurs formes, qu'ils soient simplement grillés, en sauce ou sublimes par des épices.

Aller au restaurant ou cuisiner à la maison ?

Je préfère cuisiner à la maison, car c'est là que mes inspirations prennent vie. J'aime expérimenter de nouvelles associations, tester des plats inédits et les perfectionner avant de les proposer. C'est un espace de création où je peux laisser libre cours à mon imagination et affiner chaque détail pour offrir des saveurs toujours plus abouties.

Votre actualité ?

Pour le moment, pas d'actualité particulière, mais restez connectés et suivez notre page pour ne rien manquer des prochaines nouveautés et surprises à venir !

Propos recueillis par Emerick ANDRIAMAMONJY

RECETTE DU MOIS

Ingrédients :

- Larve de guêpes
- Oignons
- 3 gousses d'ail
- Persil
- Sel, poivre
- 2 c.à.soupe
- d'Huile d'olive .



Larve de Guêpe sauté à l'ail :

Mode de préparation :

- Épluchez et hachez finement l'oignon.
- Faites-le revenir dans une poêle avec un filet d'huile d'olive jusqu'à ce qu'il soit bien doré et légèrement croustillant.
- Incorporez l'ail et les larves de guêpe, puis laissez cuire à feu doux pendant 10 minutes en remuant régulièrement.
- Ajoutez le persil finement haché en fin de cuisson pour rehausser les saveurs et apporter une touche de couleur.

**CHEF IMBE
GERVAIS**

**DE LA TAVERNE DES PIRATES
(SAINTE MARIE)**



CRISPY DE CALAMAR

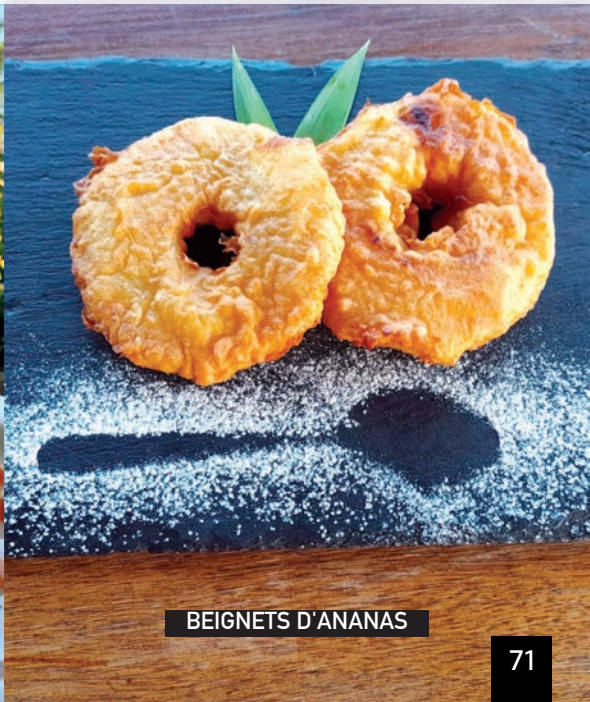


FRICASSÉ DE CAMARONS ÉPICÉS

CHEF IMBRE GERVAIS DE LA TAVERNE DES PIRATES (SAINTE MARIE)



PAVÉ DE ZÉBU



BEIGNETS D'ANANAS

Nouveaux prix Roaming Orange



Composez le

#111#

Simple

Pratique

Avantageux

Avec le Roaming Orange, appelez, envoyez des SMS et utilisez Internet partout où vous allez. Profitez de nouveaux tarifs encore plus avantageux pour rester joignable à l'étranger.

Rendez-vous sur www.orange.mg



Imaginée par nous, générée par l'IA



Pink Panther Cocktail

LE COCKTAIL DU MOIS

Ingédients :

4 cl de jus d'ananas

6cl de jus de fraise concentré

1 jaune d'œuf

Alcool au choix (ex.: rhum blanc, vodka, gin
– selon la préférence du client, 5cl)

Glaçons

Mode de préparation :

Remplir un shaker de glaçons, ajouter le jus d'ananas, puis le jus de fraise concentré. Incorporer le jaune d'œuf et l'alcool choisi. Shaker vigoureusement jusqu'à obtention d'un mélange frais et mousseux. Filtrer dans un verre à cocktail ou un tumbler. Ajouter une touche de sirop de grenadine pour la décoration et garnir d'une fraise ou d'une tranche d'ananas. Pour une version sans alcool, la recette reste tout aussi savoureuse.

**HOTEL DE L'AVENUE
(TANA)**

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
A CONSOMMER AVEC MODERATION.

Namana Craft Beer

À l'amitié... et
à la **bière !**
Santé !

Un groupe d'amis s'est réuni autour d'une passion : la bière. C'est ainsi qu'est née la Namana Craft Beer. D'une microbrasserie à Antananarivo, la boisson est distribuée dans divers restaurants de la capitale, pour laisser une bouteille créer des liens autour de l'expérience qu'elle offre. Hery-Tiana Razafimahaleo, le co-fondateur et « general manager », porte avec la plus grande fierté le nom d'artisan, brasseur et gérant du Namana Craft Beer.

Le rire est à l'homme ce que la passion est à la bière artisanale. Fan de bière ou un peu moins, Namana Craft Beer est une invitation à la découverte. Quatre styles de bière qui changent de l'habituelle Pilsner : Malagasy Golden Ale, Malagasy Wheat Ale, Malagasy Pale Ale et Malagasy IPA et d'autres encore selon les inspirations de l'équipe. Les bouteilles viennent d'une microbrasserie que les passionnés de la boisson ont installée au cœur d'Antananarivo. Artisanale ? Oui ! Mais ce qui démarque la Namana Craft Beer, c'est l'expérience qu'elle offre. Parce qu'une bière n'est pas qu'« une boisson » pour se détendre entre amis, c'est toute une culture : « On fait des bières de caractère qui sortent de l'ordinaire en termes de goût. Quitte à ce que les gens n'aient pas, parfois. On brasse des bières qu'on aime. » Entre douceur et amertume, la marque propose une exploration entière de la boisson. « Une bonne bière, c'est une bière avec laquelle il se passe quelque chose : quand vous la servez, que vous voyez la couleur, quand vous la portez à votre nez... Il y a une note qui vient vous chatouiller, et quand vous goûtez, il y a une complexité. Vous reprenez une deuxième gorgée, puis une troisième... Et c'est comme si vous lisiez un bon bouquin et que vous vouliez revenir en arrière pour relire une scène. On veut que nos bières aient ce caractère, qu'elles surprennent ! » Un voyage que chacun, adepte ou non, mérite de connaître.

« Il y a quelque part dans le monde une bière qui vous attend, que vous n'avez pas eu la chance de rencontrer, mais

le jour où vous la rencontrerez ce sera une révélation, une illumination ! » Parce que pour Hery-Tiana Razafimahaleo, tout a commencé par une passion. Il y a 15 ans, il a commencé sa propre exploration, ce moment où il est allé de brasserie à supermarché pour goûter aux styles et surtout pour apprécier. Namana Craft Beer est le fruit de cet attachement et d'une discussion pendant le confinement où il a fini par entraîner ses amis. En octobre 2022, le projet s'est concrétisé. « Pourquoi Namana Craft Beer ? D'une, parce que c'est une aventure entrepreneuriale entre copains. Et de deux, parce qu'on ne fait pas de la bière, juste pour le plaisir de faire de la bière : on est convaincu que la bonne bière peut rassembler les gens et les rendre heureux. » Et c'est la raison pour laquelle on ne retrouve la boisson que dans des restaurants, là où on peut se réunir. Distribuée en ville uniquement pour le moment, l'équipe grandit à son rythme autour d'un seul défi : réunir et élever les conversations autour de la boisson.

Et même si tout est parti d'une passion, l'équipe ne manque pas de se former. Mais la motivation reste inébranlable : « On injecte notre âme et notre passion dans chaque brassage. » Hery-Tiana Razafimahaleo s'en occupe personnellement. « On utilise des ingrédients 100 % naturels, et nos bières sont brassées avec une méthode un peu à l'ancienne-traditionnelle, ce qui fait qu'on n'ajoute rien d'autre que les quatre ingrédients de la bière. » Un style et un goût quelque peu adaptés aux préférences des Malgaches, l'équipe reste active face aux retours. Mais elle est aussi fidèle à elle-même : « Le secret ? On commence avec une intention de brassage, avec des ingrédients de qualité, mais surtout, et je le dis toujours, on brasse avec passion : on injecte toute notre passion, notre âme, parce que la bière, c'est notre vie. » Namana Craft Beer, plus qu'une exploration de la bière, est une nouvelle découverte pour la capitale et bientôt pour le pays : « La bière artisanale, la « craft beer » est quelque chose de très peu connue, même en France et à l'échelle mondiale. Ça ne représente même pas cinq pour cent du marché mondial de la bière. On a ce travail de faire connaître la bière, de la faire découvrir et pour nous, c'est le liquide qui parle : la personne goûte et elle décide. » Qu'elle apporte plus que fraîcheur, la Namana Craft Beer va éveiller les papilles comme les discussions entre amis, même si comme notre brasseur aime souvent le dire : « Une bière brassée avec passion se déguste avec sagesse. » Et oui ! Après cela, boire un verre ne sera plus aussi banal !

Rova Andriantsileferintsoa



SWIPEZ MATCHEZ VIBREZ !

- ♥ Des célibataires à portée de clic
- 🔒 Échangez en toute sécurité
- ⚡ Créez des connexions réelles en un clic

Téléchargez l'application maintenant



www.madadating.com

Suivez-nous



Ludista

Monopoly, Time's Up ou Trio, les jeux de Ludista vont des classiques aux nouveautés. Plus qu'un plateau, des cartes ou des dés, ce qu'Hanitra Rakotomalala et Raphaël Rabarijaona proposent, c'est une rencontre et un moment convivial, parfois même entre inconnus. Une nouvelle idée d'activité pour passer ces samedis à Antananarivo, qu'ils ont partagée juste après le confinement.

Introvertis, à la recherche d'amis, d'aventures ou juste une envie de découvrir, les événements de Ludista sont une échappatoire au quotidien et un incontournable pour les férus de jeux de société. C'est qu'il peut se passer beaucoup de choses autour d'une table, et c'est ce que le duo de joueurs veut montrer. Hanitra Rakotomalala évoque le choix : « Tous nos jeux sont en version physique uniquement parce que nous recherchons vraiment ce contact humain, c'est ce qu'on aimerait mettre en avant. » Et bien sûr, le couple est, avant

À VOS JEUX !

tout, un adepte de ces jeux. « *Tout a commencé en période de confinement. Nous n'avons pas trouvé d'activités – nous nous sommes dit que nous n'allions pas toujours regarder la télé – alors, nous en avons commandé et nous avons commencé à jouer.* » Dans l'engouement, ils se sont mis à appeler des amis, et plus tard, à jouer via des groupes aléatoires. Aujourd'hui, avec 500 jeux, deux événements par mois et toujours autant de bonne humeur, Hanitra Rakotomalala et Raphaël Rabarijaona font le tour des restaurants et des centres de loisirs pour continuer à partager cette passion.

C'est cela, une ludothèque mobile : il n'y a pas de local fixe mais ils sont un peu partout et ils répondent aux appels spécifiques. Maintenant en équipe, Hanitra Rakotomalala et Raphaël Rabarijaona s'inspirent des jeux avant de les transmettre à ceux qui peuvent à leur tour apprendre. « *Nous cherchons les nouveaux jeux et les commandons. Puis, nous jouons entre nous à la maison, avant de les proposer durant nos rencontres.* » Une journée avec Ludista, c'est une salle avec plusieurs propositions. Mais on ne peut pas se perdre parce que l'équipe est toujours là pour orienter selon les préférences. « *Notre véritable motivation a été premièrement la passion pour les jeux de société. Deuxièmement, nous avons pour objectif de tirer les personnes de l'écran et de la pollution numérique. Parfois, les gens trouvent difficilement des activités à faire ensemble, ils finissent par se rassembler dans un lieu où chacun joue ensuite avec son propre téléphone.* » Si les écrans semblent éloignés, les jeux ne peuvent que rassembler. C'est surtout dans une partie qu'on se connaît mieux : « *C'est à travers les jeux de société que l'on connaît la personnalité d'une personne sans même qu'elle n'ait à parler.* » L'équipe de Ludista ambitionne de s'étendre et de faire découvrir ce monde partout à Madagascar. « *Sur le long terme, pourquoi ne pas participer à des événements à l'étranger autour des jeux de société.* » Ludista a réussi à réunir bien des personnalités, et pour Hanitra Rakotomalala et Raphaël Rabarijaona, il n'y a plus de retour en arrière. Les dés sont lancés !

Rova Andriantsileferintsoa



AKOMB
Madagascar

► **SHOWROOM :**
Talatamaty

► **MAGASINS :**
Antananarivo : - Dyve Garden Anosivavaka
- Akoor Digue près BOA
Nosy Be Hell-Ville : Hotel Grand Bay Ambatoloaka
Morondava : - Boutique Blue
- Soleil Restaurant

📞 +261 38 74 315 93
📞 +261 34 49 731 11

📍 Lot III A 44 K Ter Ambohidroa
✉ akombagarmen@gmail.com

Dyana Vintage D

Collectionneuse
de trésors

Elle enseigne la langue et fait des rénovations, c'est une maman, mais on la reconnaît surtout pour son style vintage sur Facebook. Une passion qui grandit en elle depuis bien son enfance, qu'elle a commencé à partager en 2022. Originaire d'Antsirabe, Dyana Andriamboahangy, sous son nom Dyana Vintage D sur Facebook, ne peut aujourd'hui se défaire de ce mode de vie : « en prendre soin pour mieux en profiter.

Ce n'est pas une histoire d'amour, mais l'histoire d'une vie. Quand Dyana Andriamboahangy a grandi avec une mère qui aimait collectionner les objets anciens, la passion s'est vite transmise. « Je ne rejette pas les nouvelles choses. Mais nos parents avaient de belles pièces que ma mère a gardées. C'est devenu un mode de vie pour moi. » Passionnée, elle sélectionne finement ses tenues. « Au début, j'allais chercher dans ses vêtements, parce qu'elle a

même su garder ses habits de jeune fille. C'est ce que je recherche, cette authenticité – pas le style vintage qu'on reproduit aujourd'hui, mais vraiment les habits des années vintages. » Sinon, Dyana Andriamboahangy va chercher dans les friperies, bien qu'en trouver devient une vraie chasse au trésor. Heureusement, elle a l'œil et la main. *« Cela se voit quand c'est une reproduction du style. La différence est que les artisans d'avant prenaient du temps pour avoir autant la qualité que les détails. Vous ne verrez pas cela aujourd'hui : nous vivons dans un monde minimaliste et, disons... très « à la va-vite ».* Une qualité et un soin qu'elle a appris de sa famille et qu'elle continue de transmettre à ses filles.

En 2020, Dyana Andriamboahangy a créé sa page Dyana Vintage D. *« Au début, je ne l'ai pas créé dans le but de partager du contenu Lifestyle, mais pour parler de décorations. J'en ai créé par la suite depuis un atelier à Antsirabe, toujours en y mettant une touche vintage.* » En 2022, elle s'est montrée à ses abonnées et depuis, on la reconnaît par ses tenues inspirées des années 20 à 80. Toujours en piochant dans les armoires de ses aînés, Dyana Andriamboahangy a laissé plus de trois grands sacs de ses vêtements habituels – t-shirts et jeans – pour faire de la place à ses trouvailles. *« Quand j'ai le temps, je vais chercher des vêtements ou des accessoires vintages. C'est mon anti-stress. De la même manière, quand j'ai un budget pour acheter des vêtements, je les préfère aux vêtements habituels.* » Dyana Andriamboahangy explique que le style vintage relève de tout ce qui date d'il y a 30 ans et plus. Mais dans sa garde-robe, il y en a de tous les styles, de toutes les années. *« J'ai énormément d'accessoires, et ma mère encore plus. J'exagérerais si je disais qu'elle a environ mille sacs. Mais ce qui est sûr, c'est qu'elle en a beaucoup ! Il y en a de toutes les sortes : marron, noir, rouge, en imprimé, en jean, etc. Elle s'en occupe dès qu'elle a du temps libre.* » Et face au nouvel engouement du public pour ce qui est ancien, beaucoup viennent à elle pour chercher des tenues et des accessoires. *« Même les designers de nos jours s'inspirent de tout ce qui est vintage. Moi, je n'ai pas l'intention de créer, je ne veux que collectionner.* » Si aujourd'hui, Dyana Andriamboahangy est reconnue dans la rénovation ou en tant que professeur d'allemand, elle espère, dans le futur, avoir un local à Antsirabe où elle pourra exposer objets, tenues et accessoires. Un rêve à concrétiser, parce que dans le cœur, le vintage et elle ne font qu'un !

Rova Andriantsileferintsoa



OUVERTURE DU COLLÈGE



6^{ème}
5^{ème}
4^{ème}

**Préparer vos enfants
à réussir partout
dans le monde.**

Un enseignement d'excellence vers un avenir sans frontières!

**LE DIPLOME NATIONAL DU BREVET (DNB)
RECONNU À L'INTERNATIONAL**

Inscriptions ouvertes dès maintenant !



Villa Menja, BY-PASS Alasora

034 62 510 83



VITAFOAM
Canapé Lit bébé – 468 000 AR

VITAFOAM
Cousin d'allaitement – 20 400 AR



COMME À LA MAISON

VITAFOAM
Canapé Lit
1 629 600 AR



ORCA Madagascar
Lit avec table de chevet



ORCA Madagascar
Coiffeuse





NAZA ELECTRONIC
Four électrique SHARP – 950 000 AR



NAZA ELECTRONIC
Soundbar SONY – 2 295 000 AR

NAZA ELECTRONIC
LG 55 pouces LED TV – 4 190 000 AR



NAZA ELECTRONIC
Réfrigérateur SHARP –
8 100 000 AR



ORCA Madagascar

Cuisine avec plan en mélamine résistant à l'eau, meuble bas et meuble supérieur, meuble rangement de bouteilles

ORCA Madagascar

Table à manger avec 10 chaises



TANOSSI

Bob: 40 000 Ar

Casquette : 34 000 Ar



*La mode,
une façon de s'exprimer
qui évolue au fil du temps.*

FASHIONS BAZAAR

Body gris : 15 000 Ar

Leggins beige : 15 000 Ar

VIA MILANO

Tennis 2 tons doré et nude

Uma Parker : 350 000 Ar

FASHIONS BAZAAR

Ensemble jogging Ivy Park :
70 000 Ar

VIA MILANO

Tennis blanc Andrea Nobile :
450 000 Ar

FASHIONS BAZAAR

Débardeur noir et blanc :
15 000 Ar

Leggins noir : 15 000 Ar

VIA MILANO

Tennis blanc avec paillette
Baldinini: 350 000 Ar

FASHIONS BAZAAR

Tee-shirt Bleu marine : 30 000 Ar
Short gris : 30 000 Ar

VIA MILANO

Tennis homme 2 tons Andrea Nobile :
500 000 Ar

FASHIONS BAZAAR

Blouse à motif : 70 000 Ar
Haut stylé : 15 000 Ar
Pallazzo : 70 000 Ar

VIA MILANO

Sandales à talons carrés Fiodi :
350 000 Ar





AKOMBA GARMENT MG

Robe tee-shirt femme : à partir
de 60 000 Ar

Robe tee-shirt enfant : à partir
de 45 000 Ar

Robe tee-shirt femme : à partir
de 60 000 Ar

FASHIONS BAZAAR

Petit haut jaune poussin :
15 000 Ar
Jupe fleurie : 30 000 Ar

VIA MILANO

Sandales ouvertes Vita
Unica : 350 000 Ar

FASHIONS BAZAAR

Body manches longues :
20 000 Ar
Jogging bleu : 30 000 Ar

VIA MILANO

Tennis blanc Andrea
Nobile : 450 000 Ar

HAYA MADAGASCAR

Porte-ordinateur type
enveloppe en cuir de veau
local : 300 000 Ar



FASHIONS BAZAAR

Body saumon: 15 000 Ar
Jupe fleurie : 30 000 Ar

VIA MILANO

Sandales ouvertes Fiodi :
350 000 Ar

TANOSSI

Tee-shirt enfant manches
courtes : 45 000 Ar
Short enfant : 39 000 Ar

TANOSSI

Tee-shirt manches courtes : 45 000 Ar

TANOSSI

Tee-shirt à poche : 54 000 Ar

HAYA MADAGASCAR

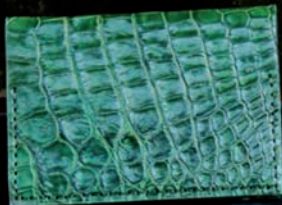
Porte-carte de visite double ouverture en cuir de croco local : 470 000 Ar

Porte-carte de visite simple en cuir de croco local : 427 000 Ar

Porte-carte de visite double ouverture en cuir de veau local : 150 000 Ar

Porte-carte de visite simple en cuir de veau local : 150 000 Ar

Vide-poche en cuir de veau local : 240 000 Ar



FASHIONS BAZAAR

Robe off shoulder :
50 000 Ar

VIA MILANO

Escarpins Tiffany noirs :
675 000 Ar

HAYA MADAGASCAR

Porte-document rigide
en cuir de veau local :
360 000 Ar

FASHIONS BAZAAR

Polo grenat River Island :
30 000 Ar
Jogging bleu : 30 000 Ar

VIA MILANO

Tennis homme 2 tons Andrea
Nobile : 500 000 Ar

HAYA MADAGASCAR

Pochette organisateur en cuir de
veau local : 360 000 Ar

FASHIONS BAZAAR

Robe stylée: 50 000 Ar

VIA MILANO

Sandales à talons carrés
Manufacture d'Essai : 350 000 Ar

HAYA MADAGASCAR

Porte-document à rabat
extérieur en cuir de veau local :
240 000 Ar

**AKOMBA
GARMENT MG**

Robe polo :
80 000 Ar

**HAYA
MADAGASCAR**

Cartable en cuir de
veau local :
450 000 Ar

AKOMBA GARMENT MG

Robe polo : 80 000 Ar

HAYA MADAGASCAR

Cartable en cuir de veau local : 450 000 Ar

AKOMBA GARMENT MG

Tee-shirt oversize : à partir de
65 000 Ar

HAYA MADAGASCAR

Sacoches 48h en cuir de veau
local : 800 000 Ar

**AKOMBA
GARMENT MG**

Tee-shirt enfant : à
partir de 35 000 Ar



**AKOMBA
GARMENT MG**
Robe tee-shirt : à
partir de 60 000 Ar



AKOMBA GARMENT MG
Ensemble homme (tee-shirt
+ short) : 110 000 Ar





TANOSSI

Tee-shirt enfant manches
longues : 54 000 Ar
Short enfant : 39 000 Ar

Polo : 79 000 Ar

Tee-shirt adulte manches
longues : 59 000 Ar

AKOMBA GARMENT MG

Robe bretelle enfant : 40 000 Ar

Polo homme : 70 000 Ar

Ensemble femme : à partir de 90 000 Ar



AKOMBA GARMENT MG

Robe débardeur adulte : à partir de 60 000 Ar

Robe bretelle enfant: 40 000 Ar

Ensemble homme (tee-shirt + short) : 110 000 Ar

TANOSSI

Tee-shirt enfant
manches courtes :
45 000 Ar



le luxe que vous méritez

Hotel tripolitsa

+261 32 03 227 27
+261 32 12 227 27
Analakely Antananarivo
Madagascar
Hoteltripolitsa@gmail.com



TANOSSI

Robe adulte : 59 000 Ar

Robe débardeur enfant : 45 000 Ar

Tee-shirt adulte manches longues : 59 000 Ar

Bob : 40 000 Ar

REMERCIEMENTS

MODÈLES

Heavenly, Adrien,
Liliane, Michelle,
Santien, Mampionona,
Mitia

MAKE UP

Réalisé par Samchia

PRISE DE VUE

Ferronnerie d'Art
chez Dieudonné
Razafinjatovo
Alasora

PHOTOS

Andriamparany
Ranaivozanany

POINTS DE VENTE HAYA MADAGASCAR

- Laser&sens, Siège du Groupe
filatex, Ankadimbahoaka
- SHOWROOM NOUVEAUTES,
DYVE GARDEN, Anosivavaka
- Hôtel Colbert, Antaninarenina
- Grand Hôtel Urban,
Ambatonakanga
- Boutique MAKATY,
Ankorondrano
- Boutique CROC FARM, Ivato
- Nulle Part Ailleurs, Toamasina

** Pour tout achat chez HAYA MADAGASCAR, packaging
offert (coffret ou sac en papier)*

FASHIONS BAZAAR

Blouse imprimée: 70 000 Ar
Haut blanc : 40 000 Ar
Pant brillant : 60 000 Ar

VIA MILANO

Sandales ouvertes Osvaldo
Rossy: 425 000 Ar



Âme Sœur (suite & fin)

Son but était d'en finir avec la vie de mes parents, tant sa colère était grande et son cœur consumé par la tristesse. J'étais contraint de trouver un moyen de l'apaiser, que je le veuille ou non. Même si je l'aime profondément, ce qu'elle s'appropriait à faire dépassait toutes les limites. J'ai donc pris la décision de la rapprocher d'un féticheur (Ombiasy) originaire de son village. En parallèle, j'ai averti ses parents de la situation.

Dès notre rencontre, son père, fou de rage, voulait en découdre, prêt à laisser parler ses poings. Mais dès que je lui ai révélé que je voyais leur fille en permanence, il s'est aussitôt figé, comme foudroyé par mes paroles. Son agressivité a cédé la place à une écoute attentive. Alors, sans rien omettre, je leur ai tout raconté, depuis la première fois où elle s'était manifestée à moi jusqu'à ce jour fatidique. Après un silence pesant, son père a finalement soufflé, d'une voix tremblante :

— Non, ce n'est pas juste... Moi aussi, je dois voir ma fille. Ainsi, nous avons entrepris le voyage vers Antananarivo, accompagnés du féticheur. À mon retour, mes parents ont été frappés de stupeur en me voyant franchir le seuil de notre maison avec ces deux hommes d'âge mûr à mes côtés. Vint alors le temps des explications. Il leur fallait comprendre qu'un rituel était nécessaire pour permettre à Hasiniala de trouver enfin le repos.

— Mais pour que tout se déroule comme il se

doit, vous, les parents des deux côtés, devez lui demander pardon, car sa colère n'a pas encore trouvé d'apaisement.

À la nuit tombée, nous avons entamé les préparatifs. Un poids indescriptible pesait sur mon cœur, car je savais qu'après cette nuit, je la perdrais une seconde fois.

Le féticheur a alors invoqué son esprit. Soudain, un vent violent s'est engouffré dans toute la maison, soulevant la poussière, faisant grincer le bois et claquer les fenêtres. Puis, elle est apparue. Hasiniala, portant notre enfant, son regard chargé de tristesse et de rancune. Elle savait déjà ce que nous nous apprêtions à faire. Seuls le féticheur et moi pouvions la voir ; les autres n'avaient que le silence et le fracas du vent pour témoins.

Dès que la maison s'est mise à trembler sous la force des bourrasques, son père s'est laissé tomber à genoux, les sanglots déchirant sa voix. Il n'était plus cet homme fier et inflexible ; il n'avait plus rien à voir avec celui qui, quelques heures plus tôt, me rouait de coups. Mes parents, à leur tour, ont fléchi sous le poids du remords.

— Accepte notre pardon, ma fille, implora le féticheur. Il est temps pour toi de partir, de trouver enfin la paix.

Hasiniala tourna alors ses yeux vers moi. Une infinie tendresse s'y reflétait. Puis, après un silence chargé d'émotions, elle prononça ces derniers mots :

— Adieu, mon bien-aimé.

D'un pas lent et mesuré, elle se détourna et s'éloigna.



Mais après quelques mètres, elle s'arrêta, jeta un dernier regard vers son père, puis vers mes parents. Son expression changea, et dans un souffle presque imperceptible, elle murmura :

— Je vous pardonne.

Puis elle s'effaça. Ma seule et tendre ne se retourna plus. Elle disparut à jamais.

J'étais en larmes, submergé par une peine indicible, mais je me suis efforcé de tenir bon. J'ai poursuivi ma route. Quelques mois plus tard, je suis parti à l'étranger pour poursuivre mes études. J'y suis encore et, à vrai dire, je n'éprouve aucune envie de retourner sur ma terre natale. Je n'ai ni femme ni enfants, car pour moi, elle et notre enfant resteront à jamais ma famille. Je n'ai besoin de personne d'autre. Voilà mon histoire. Elle s'achève ainsi, tout comme ma vie.

**Lycée Français de
Tananarive**



aefe
Agence pour
l'enseignement français
à l'étranger

#Excellence #Plurilinguisme #Multiculturalisme #Innovation #RéseauMondial #Inclusion #Bienveillance #Solidarité



JOURNÉE PORTES OUVERTES

SAMEDI 22 MARS

APPRENDRE, S'ÉPANDUIR, RÉUSSIR,
... ENSEMBLE !

🕒 DE 8H30 À 12H30 | 📍 AMBATOBE

Venez découvrir notre site et notre offre pédagogique.
Échangez avec les personnels administratifs, les
professeurs et les élèves qui seront présents pour
répondre à vos questions.

☎ +261 20 23 425 25

📘 @lyceefrancaisdeTananarive

🌐 www.egd.mg

📷 @lftananarive



**MARCHÉ DE
L'ART ET DE
L'ARTISANAT**
une édition
du Lycée Français de Tananarive

DE 9H00 À 15H00

Une trentaine d'artistes et d'artisans engagés
dans le développement durable à découvrir.

CELUI QUI NE SE MARIE PAS

« Vous êtes le mari ? », lui demande le photographe. Bien sûr que non ! Pour que la réponse soit « oui », il lui faudrait entrer dans un engin tout droit issu d'un film de science-fiction, un engin qui le téléporterait dans un pays étranger, un autre continent, ou qui le propulserait dans un futur lointain, une année inconnue où il pourrait être le « mari », un espace-temps où un homme peut se marier avec un homme. Mais cette machine n'est pas à Antananarivo. Le seul portail qu'il franchira aujourd'hui est celui de l'église.



Il en voulait au photographe de lui avoir posé cette question, de lui rappeler sa condition, lui qui avait passé une demi-heure à travailler un faux sourire devant le miroir de sa salle de bain, une armure pour affronter ce jour de mariage. Mais il ne pouvait pas reprocher au photographe de faire son travail. Après tout, son look prêtait à confusion. Tu es sûr que tu n'es pas celui qui se marie aujourd'hui ? Où est la fille ? Tu te prépares beaucoup plus que la mariée ! De quoi détourner les yeux des smartphones : un ensemble monochromatique blanc, un collier doré qui scintille sous les reflets des vitraux paroissiaux, des lunettes de soleil gargantuesques qui cachent des yeux larmoyants et même une

boutonnière en épi séché.

En réalité, tous ces artifices qui volent la vedette ne lui servent qu'à masquer une joie qui lui est inaccessible. Réclamer un morceau de rêve à cette institution qui formalise le droit de baiser avec une conscience immaculée, une fraction d'attention. Et quelles attentions ! La veille, on lui avait demandé de déposer deux bouteilles de champagne chez une tante, là où une réception allait se tenir après la cérémonie. Les escaliers en ébène étaient vernis, aussi luisants que la nef de l'église où la mariée s'avance maintenant. Les bouquets de roses et de lis des Incas embaumaient le salon ; cela sentait aussi bon que l'encens brûlé par le prêtre alors qu'il s'apprête à sacraliser leur union.

D'aussi loin qu'il se souvienne, la seule surface vernie à laquelle il avait eu droit était le sol poisseux des toilettes en CM1. Il venait s'y réfugier quand des élèves, le trouvant trop efféminé, le poursuivaient dans la cour de récréation. Quant aux fleurs, combien de fois avait-il fantasmé des couronnes funéraires ? Pendant ces jours ténébreux qui feraient passer le soleil pour une petite flamme ridicule. Et ces deux bouteilles qu'il avait déposées hier... Ce crachat sur son visage d'enfant était plus mousseux que le champagne ; aucun savon n'a jamais pu réellement nettoyer cette tache imprimée dans l'âme.

Alors qu'on échange les bagues, les tonnerres d'applaudissements picorent son armure de satin. Elle s'effrite : les boutons de la chemise ne contiennent plus un cœur qui monte dans la gorge, les yeux cherchent la mélancolie dans ceux des autres pour y déverser des larmes trop profondes pour une seule tête. Mais en vain. Même pas dans la pose affectée de cette statue de Sainte Thérèse d'Ávila. Tout n'est que confettis et flashes de caméras.

Madagascar - L'île au trésor du gaming !

L'île Rouge fait rêver. Que ce soit dans les manga avec l'île du Paradis communément acceptée comme étant Madagascar, ou au cinéma qui a vu le film « À l'Abordage », notre île fait vibrer la fiction depuis des années. Et les jeux vidéo ne sont pas en reste. Entre contes, légendes et autres mystères, voyons ensemble les fois où le jeu vidéo s'est inspiré du 8e continent pour nourrir son monde.

ASSASSIN'S CREED IV: BLACK FLAG (2013) ET SID MEIER'S PIRATES! (1987-2004)

On va mettre ces deux-là ensemble. Déjà, parce qu'on fait ce qu'on veut (meilleur argument). Puis parce qu'ils reprennent tous les deux le thème de la piraterie. Madagascar a en effet longtemps été associée aux guerriers des mers. Des preuves historiques ont montré qu'il y a eu une activité pirate plutôt soutenue sur les côtes de la Grande Ile. Dans Black Flag, l'île est mentionnée plusieurs fois. Et même si on ne peut pas la visiter directement, ce sont encore une fois plusieurs documents d'archives qui nous montrent qu'elle fait partie intégrante de l'univers du jeu. Elle y est notamment présentée comme un lieu de refuge et de commerce pour les pirates.

Pour Sid Meier, c'est un peu mieux, puisqu'une partie des routes maritimes passent par Madagascar.

Et encore une fois, elle est décrite comme une base importante pour les fils de la mer qui sillonnent l'océan Indien. Avec la présence des baleines dans le jeu, on aurait au moins aimé une petite virée à Sainte-Marie.



RESIDENT EVIL 5 (2009)

La saga d'action horrifique a fait un



détour par l'Afrique pour son cinquième volet. Comme à l'accoutumée, il s'agit de lutter contre des zombies issus d'une arme biologique. Chris Redfield et Sheva Alomar se rendent dans le village africain de Kijuju. Ils sont chargés d'enquêter sur le virus Uroboros, créé à partir d'une plante par une compagnie pharmaceutique. Le pays en question n'est pas explicitement nommé. Par contre, la fameuse plante est décrite comme similaire à celles trouvées à Madagascar. Et les passionnés de lore ont remarqué des informations intéressantes dans les documents qu'on retrouve ici et là au cours de l'aventure. En effet, ils suggèrent que des expériences auraient pu être menées à Madagascar. Le jeu ne se déroule clairement pas sur l'île, mais la mention n'en reste pas moins sympathique, avec un clin d'œil à la flore du pays, connue pour sa richesse et sa diversité.

POKÉMON ÉPÉE ET BOUCLIER (2019) ET ÉCARLATE ET VIOLET (2022)

On a parlé de l'histoire et de la flore, voyons maintenant la faune. Et ça fait peut-être cliché, mais qui de mieux que le lémurien pour être l'ambassadeur de l'unicité de Madagascar à ce niveau-là. Et quelle meilleure licence pour créer des animaux imaginaires basés sur le réel que Pokémon. À ce jour, on peut en citer deux issus de cet animal emblématique. Quartermac est né avec la 8e génération, en 2019. Il est directement inspiré des lémuriens à queue annelée, qui sont connus pour leur style de vie en groupe. Ce qui est retranscrit par son autre inspiration, puisqu'il rappelle, jusque dans son nom, le football américain, un jeu d'équipe. Tag-Tag, quant à lui, vient de la 9e génération sortie en 2022. Son design ne fait aucun doute sur ses origines, avec ses traits rappelant les ayes-ayes, un lémurien nocturne, avec ses grands yeux, sa pilosité et ses doigts fins. Avec la grande diversité de primates originaires de Madagascar, ça ne serait pas étonnant d'en voir d'autres à l'avenir. Espérons.

Eymeric Radilofe



Mila fanampiana ?

Fanontaniana

Fanampiana

Fitarainana



Miresaha amin'ny mpanolo-tsaina, N'aiza n'aiza misy anao



Sylvio

Salama tompoko! Sylvio no mandray anao. Inona no azoko hanampiana anao ? 😊

Manana fanontaniana mikasika ny kaontiko aho ?

Sylvio

Ok ! Aleo fa hampiako ianao ! 😊

Antsoy ny :



699



relation.client@bni.mg



699



www.bni.mg



BNI MADAGASCAR



MoneyGram

GRAND HÔTEL URBAN

Tana

CAHIERS DE NUIT



Irish Pub Tana



Red Night Club Tana



NIGHT CLUB

*drink . dance
party . repeat*



Instagram icon RED.NIGHT.TANA Facebook icon

AMBATONAKANGA - ANTANANARIVO
ANNEXE DU IRISH PUB

Phone icon 038 06 226 96

home design

déco

changez de vie . habillez vos murs



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



Galerie photo

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

Toutes impressions, tous formats, tous supports

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

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



Bamboo Lodge Comedy Club Tana



ATELIER ÉCRITURE

et JEU DE SCÈNE

TOUS les 04^{ème}

MERCREDIS

à 14h

SCÈNE OUVERTE

TOUS

les VENDREDIS

à 14h

SPECTACLE DE STAND-UP

TOUS

les SAMEDIS à

18h

034 88 346 47

bamboolodgeandspa@gmail.com

ANTSAHAVOLA EN FACE DU HUBLOT

Séjour & Bien Être


**LE REPAIRE
DES PIRATES**
SAINTE-MARIE
Hôtel & Bungalow



DÉTENTE
Au Bord de la Mer



VUE
Sur la Mer



SERVICE
Impeccable

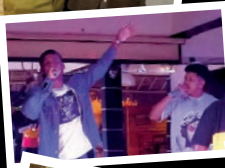
INFOS & RÉSERVATIONS



REPAIREDESPIRATES.COM

+ 261 32 05 110 85 / +261 38 43 124 19

La Taverne des Pirates Sainte Marie



⊕ de photos sur www.nocomment.mg

Kudeta Tana



limitless WOMEN

RENDEZ-VOUS EXCLUSIF AUX FEMMES

KU
DE
TA

**SAMEDI
08 MARS**

À PARTIR DE 19H00
INFOS ET RÉSA AU
038 54 161 44

25K
REGULAR

50K
VIP

limitless

CAFÉ
DU
MUSÉE

HORAIRES D'OUVERTURE

Mardi
au-Samedi

10h à 22h

Dimanche

10h à 16h

Fermé le Lundi

INFOS & RÉSERVATIONS



+261 32 03 090 66 / +261 37 03 090 62



Café du Musée



. operations@cafetana.mg



. cafedumusee@cafetana.mg



cafetana.mg



Musée de la Photographie Andohalo,
Anjohy, Antananarivo, Madagascar

Café du Musée Tana



⊕ de photos sur www.nocomment.mg

DrinX Lounge Bar

Tana



drinX
Billiard Lounge & Bar


Happy
HOUR

1 bière GM achetée = 1 bière PM offerte

Chaque Jeudi
de 17h à 20h

1ER ÉTAGE FOOD COURT AKOOR DIGUE

033 32 233 33-038 20 884 00

NOUVEAU !

Vos outillages BOSCH
sont disponibles
chez les centres Quick Lane !

**BOSCH**

Des technologies pour la vie



à partir de

300 000Ar TTC

 **Quick Lane**
TIRE & AUTO-CENTER



Hôtel Colbert

Tana



HÔTEL COLBERT

Hôtel & Spa - Since 1928

• • • •

Where **Guests**
are Family



• • • RÉSERVEZ MAINTENANT • • •

reservation@colbert.mg • +261 20 22 202 02
Antaninarenina - Antananarivo - Madagascar

DISCOTHÈQUE

En centre ville
à ANTANINARENINA

KARAOKE - BAR - SNACK - PIZZERIA - CABARET



Les six BY DJEMBE
ENTREE LIBRE
CONSOMMATION OBLIGATOIRE

2 Salles = 2 Ambiances



DJEMBE DISCOTHÈQUE TANA



Infoline : + 261 32 87 164 83

+ de photos sur www.nocomment.com

Djembe
Tana



⊕ de photos sur www.nocomment.mg

Le Point d'Exclamation

Lounge Bar Tana



26
MARS
2025

xxx

MIX BY
DJ Guoh

xxxxx
**FASHION.
NIGHT**

30ÈME ÉDITION

COLLECTION BY



DÉFILÉ
21h

ACCOMPAGNÉ PAR

**TONNY TOUFA
LOUX**

AU TAMBOUR



LE POINT D'EXCLAMATION

LOUNGE - BAR

HOTEL DE L'AVENUE
ANALAKELY

RÉSERVEZ DÈS MAINTENANT
034 20 228 18 / 034 11 514 18

no media



MAGAZINE EN LIGNE

FORMAT DE FICHIER

A4

2480 X 3508 pixels

www.nocomment.mg

034 20 141 41 / contact@nocomment.mg

⊕ de photos sur www.nocomment.mg

Quantum Tana



RESTAURANT - BAR - LOUNGE

Ouvert

7 J/7



+261 38 03 888 03 / +261 38 03 888 04

contact@quantum-isoraka.com

Isoraka - Antananarivo 101



La paix soit sur toi

Ramadan Kareem

Ô Allah, nous Te demandons Ton Amour,
l'amour de ceux que Tu Aimes et des
actions qui nous rapprocheront de Ton
Amour.

– Tirmidhi



Café Mary Tana



HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

A AERO PIZZA: 034 03 185 00 • AIRE DU BYPASS: 038 43 151 10 • AKOA: 020 22 437 11 • GRAND HOTEL URBAN: 020 22 209 80 • ANJARA HOTEL: 020 22 053 79 • ANJARY HOTEL: 020 22 279 58 • ARLEQUIN: 038 21 232 77 • ART BLANC: 020 22 422 20 • ATLANTIS: 020 24 642 71 • AVIARY HOTEL: 038 11 112 07 • A LAPARILLA Tanjombato: 038 12 864 32 **B** BANANA SPLIT: 020 22 481 21 • BAR A KA: 032 89 743 81 • BIRDY SMOKE HOUSE: 034 05 678 56 • BOUDDHA BAR: 034 43 143 33 • BRAJAS HOTEL: 020 22 263 35 • BLUE NIGHT CLUB: 034 53 999 71 • BY J FEELING: 034 58 629 69 **C** CAFÉ DU MUSÉE: 032 03 090 66 • CARLTON HOTEL: 020 22 260 60 • CAS'A NOU: 034 36 343 18 • CENTRAL HOTEL: 020 22 222 44 • CENTELL HOTEL & SPA: 020 22 640 04 • CHARCUTERIE LEWIS: 020 24 222 38 • CHARLOTTE: 020 22 218 55 • CHICK'N ART: 034 80 108 82 • CHALET DES ROSES: 020 22 642 33 • CHANTACO: 034 12 654 48 • CHEZ ARNAUD: 034 97 461 43 • CHEZ LORENZO: 020 22 427 76 • CHEZ JO: 034 09 381 63 • CHEZ SUCEIT'S: 032 03 327 30 • CHEF OCEAN: 034 07 275 44 • CHICKOZ RESTO: 034 20 287 72 • CHILLOUT CAFÉ: 034 06 003 78 • CITIZEN: 034 05 720 60 • COLBERT HOTEL: 020 22 202 02 **D** DRINX: 033 32 233 33 • DZAMA COCKTAIL CAFÉ: 034 47 48 540 • DUO: 033 12 592 92 **E** ESCALERA HÔTEL: 034 96 494 61 • ESCALE COFFEE SHOP: 034 96 264 81 **F** FLEUR DE SEL: 034 45 530 00 • FLEUVE ROUGE: 033 04 069 86 • FOOD COURT: 034 07 635 15 **G** GASTRO PIZZA: 033 14 025 54 • GASTRO PIZZA (GALERIE PACOM): 034 37 797 53 • GASTRONOMIA: 034 59 740 30 **H** HAVANA HOTEL: 034 05 889 10 • HAYA MADAGASCAR: 032 03 061 24 • HOTEL CRISTAL: 020 22 670 58 • HOTEL DE L'AVENUE: 020 22 228 18 • HOTEL LA VILLETTE: 020 22 261 79 • HOTEL LE LOUVRE & SPA: 032 05 390 00 • HOTEL LE POUSSÉ: 032 42 052 72 • HOTEL PALISSANDRE: 020 22 605 60 • HOTEL PRESIDENT: 034 50 829 00 • HOTEL RESTAURANT DES ARTISTES: 034 64 879 31 **I** IBIS HOTEL: 020 97 333 33 • IRISH PUB: 034 11 400 46 • IKOPA HOTEL: 034 68 868 88 • IN SQUARE: 034 07 066 40 • **J** JAO'S PUB: 034 41 213

Un grand merci à nos partenaires et diffuseurs :

33 • **K** KAMI LOUNGE: 034 30 739 50 • KARIBOTEL: 020 22 629 31 • KAZAMA RESTO BAR: 038 86 557 41 • KOKO KAFE: 034 70 007 50 • KUDÉTA URBAN CLUB: 032 07 281 55 **L** LAKECITY: 032 12 752 12 • LAPASOA: 034 74 645 52 • LA POTINIÈRE: 020 22 233 54 • LA RESIDENCE: 034 01 807 70 • LA RIBAUDIERE: 032 02 411 51 • L'ARRIVAGE: 032 05 728 23 • LA TABLE D'ÉPIQUE (LES 3 METIS): 033 05 520 20 • LA TAVERNE (HOTEL COLBERT): 020 22 202 02 • LA TERRASSE DU CNUIT: 034 44 564 52 • LA TERRASSE DU GLACIER: 020 22 202 60 • LA TABLE AU PLAFOND: 032 79 994 13 • LA VARANGUE: 020 22 273 97 • LE BOISÉ: 034 14 631 70 • LE BELVEDERE HOTEL: 034 16 950 79 • LE BUFFET DU JARDIN: 020 22 338 87 • LE CARNIVORE (Restaurant): 032 05 125 04 • LE COIN DU FOIE GRAS: 034 07 924 83 • LE COIN DU FOIE GRAS (Tanjombato): 033 11 033 26 • LE COMBAVA: 020 23 584 94 • LE DJEMBE (Discothèque): 032 87 164 83 • LE GLACIER HOTEL: 020 22 340 99 • LE GRAND MELLIS: 020 22 234 25 • LE JARDIN DU RAPHA: 020 22 253 13 • LE ROMAZAVA: 032 05 070 00 • LES FLOTS BLEUS: 020 24 614 17 • LES POUSSÉES DU RAPHA: 020 24 782 79 • LOTUS GLACIER: 034 66 905 73 • LOUNGE 44: 032 07 060 44 **M** MAISON LOVASOA: 038 11 807 71 • MANOIR ROUGE: 032 73 981 52 • MILLE FEUILLES: 020 22 231 93 • MIRADOR: 034 95 710 50 **N** NERONE: 020 22 231 18 • NIAOULY: 020 22 627 65 • **O** OLD N°7: 034 46 459 59 • ORIENTAL: 033 87 111 11 • OUTCOOL: 033 12 12 624 • **O** LOUNGE BAR: 033 11 000 00 **P** PANORAMA HOTEL: 020 22 412 44 • PHOENIX LOUNGE: 038 19 106 89 • PIMENT CAFÉ: 020 24 509 38 • PINOU TERRE-MER: 034 14 741 95 • PIZZERIA KANDIS: 032 07 776 28 • PLANETE: 020 22 353 82 • PRESTO PIZZA (Antsahabe, Tana Water Front, Analamahty): 034 19 610 49 **Q** QUANTUM ISORAKA: 038 03 888 03 • QG: 034 04 002 61 **R** RELAIS DE PLATEAU: 020 22 441 18 • RELAIS DE LA HAUTE VILLE: 020 22 604 58 • RED NIGHT TANA: 038 06 226 96 • RESTAURANT TATAO: 020 22 319 27 • **S** SABAKELY: 034 94 894 50 • SAKAMANGA: 020 76 358 09 • SAMSARA HOTEL: 032 11 855 25 • SAN CRISTOBAL: 020 22 538 24 • SAVANNA CAFE: 032 04 760 29 • SHALIMAR Antsahavola:

020 22 260 70 • **SHALIMAR HOTEL**: 020 22 606 00 • **SILVER RESTAURANT**: 034 52 770 43 • **SUNNY HOTEL** Amparibe: 020 22 263 04 • **SUNNY HOTEL** Ankorondrano: 020 22 323 85 • **SUPERETTE**: 034 06 748 56 **T** **TAMBOHO**: 020 22 693 00 • **TAMBOHO SUITES**: 020 22 694 00 • **TANA HOTEL**: 020 22 313 20 • **TEND'M**: 033 02 567 14 • **THE MACASS**: 038 25 084 84 • **TOKO TELO**: 034 36 020 07 • **TRIPOLITSA**: 032 03 227 27 **V** • **VILLA MIRIETTE**: 020 22 261 47 • **YUMMY**: 034 13 471 40

BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO, MOBILIERS

A **AGRISHOP**: 32 11 383 60 • **AKOMBA GARMENT MG**: 038 74 315 93 • **ALL SPORT** Tana Water Front: 020 22 644 09 • **ALLIANCE ETERNELLE**: 034 17 822 42 • **AVENUE FASHION**: 020 22 688 30 **B** **BALLOU**: 034 21 340 02 • **BIJOUTERIE AMRATIAL**: 020 22 263 03 • **BOUBA & FRISQUETTE**: 032 11 737 86 • **BRICODIS**: 034 11 623 29 **C** **CAFÉ COTON**: 020 22 302 09 • **CANAL+**: 020 22 39 473 • **CHEZ NOUS COMPANY**: 034 46 188 81 • **CLASSEONE**: 034 47 515 53 • **CMH**: 020 23 322 26 • **COMPUTEK**: 034 08 406 64 • **COSMOS**: 020 22 620 20 • **D** **DECI-DELA ANKORONDRANO**: 032 05 00 274 • **DECI-DELA IVATO**: 032 11 00 277 • **DECI-DELA ROUTE CIRCULAIRE**: 032 05 00 272 • **DECI-DELA** Tana Water Front: 032 11 00 278 • **DOGS AND CO**: 034 84 767 08 **E** **ESPACE LOISIR**: 034 20 812 66 **F** **FASHIONS BAZAAR** (Ankazomanga): 037 27 323 93 • **FASHIONS BAZAAR** (Alarobia): 033 50 751 60 • **FASHION HOUSE**: 038 56 139 15 • **F&A FASHION**: 034 54 174 22 • **FOLLIE FOLLIE**: 034 03 945 10 **G** **GEOX**: 038 67 791 08 • **GIFI**: 034 07 950 25 • **G.I.** (Gentleman Individuel): 034 02 783 60 **H** **HABITAT**: 020 23 301 91 • **HOMESTORE BY UNIK**: 034 29 334 74 **I** **IMAGE** (Akoor Digue): 034 97 113 13 • **INTEMPORELLES**: 034 91 204 66 • **IVAHONA** (Boutique): 032 05 090 02 **J** **JINA CHAUSURES**: 034 07 033 84 **K** **KPAKO SADAKALY**: 034 53 382 76 • **KAPRICE ET MAGNEVA**: 020 22 303 87 • **KIBO**: 020 22 530 98 • **KLUNG MALAGASY MODE JUNIOR**: 034 03 015 06 • **KSK MADA**: 038 63 787 02 **L** **LATELIER DECO**: 034 90 100 75 • **LA TEESHIRTIERIE**: 020 22 207 40 • **LE 7EME CIEL**: 034 84 642 56 • **LE GOURMET** Ambatobe: 037 05 602 77 • **LE GOURMET** Ankorondrano: 037 05 606 11 • **LE GOURMET Ivato**: 037 05 602 79 • **LE SHOWROOM**: 032 03 060 04 • **LUMIN'ART**: 020 22 431 34 **M** **MAKI COMPANY**: 020 22 207 44 • **MALGADECOR**: 020 23 691 98 • **MALGADECOR** (Akoor Digue): 032 03 902 90 • **MILLE FEUILLES**: 020 22 267 76 • **MOISELLE**: 034 11 187 60 • **MUSEE DE LA PHOTO**: 032 88 871 81 **O** **ORCA MADAGASCAR**: 038 30 089 89 • **OROTIME**: 034 48 929 35 **P** **PAGE 2 SMART**: 034 16 751 12 • **PAPARAZZI**: 020 22 567 71 • **PRETTY WOMEN**: 034 93 204 66 • **QUINCAILLERIE 2000**: 020 22 333 82 **R** **REMAX STORE**: 034 10 191 50 • **ROSES ET BAOBAB**: 032 40 615 60 **S** **SAM-RENE BIJOUX**: 032 83 449 78 • **SAMSUNG** (Analakely): 020 22 295 53 • **SARAFI**: 020 22 311 39 • **SHAMROCK**: 020 22 549 82 • **SEVEN DAYS**: 033 81 772 50 • **SO TRENDY**: 032 03 209 09 • **STYLEM MARIAGE**: 034 90 909 61 • **SUPERMARCHÉ.MG**: 034 53 726 41 **T** **TANOSSI**: 034 05 416 61 • **TOUT POUR BEBE**: 034 66 919 56 • **TWENTY ONE MODE**: 034 36 146 19 **V** **VAPE STORE**: 038 56 904 06 • **VIA MILANO**: 032 12 227 27 • **VIVA DESIGN** Ankorondrano: 020 22 364 88 **X** **XL GRANDE TAILLE**: 034 19 379 74 **Z** **ZOOM OPTIQUE** Ankorondrano: 020 22 318 38 • **ZOOM OPTIQUE Gare** Soarano: 020 22 211 02 • **ZOOM OPTIQUE SCORE DIGUE**: 020 24 229 97

CENTRES COMMERCIAUX

A **AKOOR DIGUE**: 032 12 070 00 • **LA CITY IVANDRY**: 032 11 371 77 • **LE COLISÉE**: 038 50 566 51 **N** **NOORO TOWER CENTRE COMMERCIAL** Ambohitrahaha: 034 74 392 33 **S** **SMART TANJOMBATO**: 020 22 575 69 **T** **TANA WATER FRONT AMBODIVONA**: 020 23 320 52

SPORTS, LOISIRS

C **CANAL PLUS**: 020 22 394 73 • **CASINO CARLTON**: 34 05 308 05 • **CASINO COLBERT**: 020 22 208 11 • **CASINO MARINA**: 034 88 333 33 • **CINEPAX**: 034 05 735 01 • **CLUB OLYMPIQUE DE TANA (COT)**: 032 05 085 42 **L** **LE CHAT'O**: 034 23 033 33 • **LIBRAIRIE MD PAOLY**: 034 21 156 47 • **LECTURES ET LOISIRS**: 020 22 325 83 **P** **PARABOLE MADAGASCAR**: 020 23 261 61 • **PLANETE SPORTS**: 034 44 406 04 **R** **ROYAL SPORT** (Akoor Digue): 034 20 401 71 **S** **SPORT & SENS**: 020 22 222 31 • **STRIKE CLUB**: 038 08 080 00 • **SVELT SPORT**: 034 81 813 22 **U** **URBAN FUTSAL**: 034 75 555 25

COMMUNICATIONS, AGENCES

A ADM VALUE: 020 23 333 34 • AGENCY FACTO: 020 23 297 64 • AGENCY FRANCAISE DE DEVELOPPEMENT (AFD): 020 22 200 46 • AGENCY GRAND ANGLE: 020 22 549 95 • AIRTEL MADAGASCAR: 033 11 001 00 **B** BLUELINE: 020 23 320 10 **T** TELMA: 020 25 427 05

AGENCES DE VOYAGE, TOURISME, TRANSPORTS

A AIR FRANCE: 020 23 230 23 **B** BLUEBERRY TRAVEL: 020 22 307 36 **C** COLOC'KOO: 034 77 648 91 **D** DILANN TOURS MADAGASCAR: 032 05 689 47 • **G** GIGA TRAVEL: 034 07 858 76 **O** OCEANE ADVENTURES: 020 22 312 10 • OFFICE NATIONAL DU TOURISME: 020 22 660 85

SALONS DE BEAUTÉ, PARFUMERIES, BIEN-ÊTRE

A AMARIA BEAUTY: 033 31 776 96 • AMAZONECITY: 032 05 252 36 • AMAZONE SMART: 020 22 462 12 • APHRODITE Ankorondrano: 034 22 540 48 • APHRODITE Tanjombato: 038 80 695 94 • ARIA BEAUTÉ: 020 22 642 69 **B** BEAUTY BOMB Ampandrana: 034 11 531 62 • BIO 33: 020 22 246 80 • BLOSSOME: 038 92 930 46 • BOÎTE À BIGOUJIS: 034 33 021 30 • BOUBOU BARBER: 034 14 526 36 **C** COIFFURE DU MONDE: 020 24 380 55 **E** EPHENA BEAUTÉ: 034 77 777 23 **F** FELINE Ankadivato: 020 22 288 20 • FELINE Ankorondrano: 034 20 333 08 **H** HÉLIANTHE BEAUTÉ: 034 95 791 61 **I** IMELA BELLE: 038 06 838 39 **L** LRI CREATION: 032 74 328 18 **M** MI-HAINGO BEAUTÉ: 038 93 940 36 **N** NAIL BY THESS: 038 68 678 62 **P** PASSION BEAUTÉ: 020 22 252 39 • PASSION BEAUTÉ (Akoar Digue): 034 05 542 15 • PRETTY WOMAN: 034 08 790 38 • **R** RAINBOW BEAUTY: 020 22 310 95 **V** VEROVERO: 032 27 256 66

SANTÉ

C CABINET DENTAIRE ISORAKA: 034 16 789 88 • CTB: 032 78 488 42 • **F** FUNHECE (Clinique de Néphrologie et d'Hémodialyse): 032 07 366 12 **M** MARIE STOPES MADAGASCAR (MSI): 020 22 416 24 • MOBIVET: 034 78 110 92 **O** OPHAM: 034 74 644 23 **P** PHARMACIE DE LA DIGUE: 032 77 276 79 • PHARMACIE GRACE: 034 20 259 50 • PHARMACIE HASIMBOLA: 020 85 259 50 • PHARMACIE SANTE: 020 22 540 32 • POLYCLINIQUE FANANDRATANA: 032 07 370 30 **S** SE-CNLS: 032 11 382 86 **V** VETCARE: 020 26 409 55 • VET CLINIC: 034 05 411 77 **W** WELL BEING DIFFUSION: 034 27 466 13

ENTREPRISES, SOCIÉTÉS, INSTITUTIONS

A ABC: 020 22 499 00 • ALLIANZ: 020 22 579 00 • AQUAMAD: 020 22 533 53 • SG-MADA (Antaninarenina): 020 22 276 77 • SG-MADA (Assist Ivandry): 020 22 432 22 • **B** BAOBAB BANQUE: 034 30 81 650 • BAOBAB PLUS: 034 11 373 39 • BMOI: 020 22 517 64 • BNI MADAGASCAR: 020 22 228 00 • BNI (Agence Zenith): 020 22 436 52 • BRASSERIE STAR: 020 22 277 11 **C** CANDY MADAGASCAR: 020 23 615 82 • CONNECTED: 034 10 110 10 • CRAAM: 034 08 265 24 • CUV: 034 19 485 80 **D** DIRICKX: 020 22 446 60 **E** EDUQUE: 038 569 777 68 • EUROP ALU: 033 29 111 21 **F** FILATEX: 020 22 222 31 • FONDATION H: 020 22 368 68 **G** GALANA: 020 22 468 03 **H** HAREL MALLAC: 020 22 543 20 • HITA: 034 49 110 10 **I** INERGY: 034 22 447 27 IEP ALTITUDE GROUPE: 034 07 400 51 • IFM (ex-CCAC): 020 22 213 75 • IN CONCEPT: 020 24 388 56 **J** JB: 020 22 400 71 • JOVENA: 020 23 694 70 • JOVENA IMAINTSOANALA (Ambohitajato): 032 03 399 45 **M** MIROGOODS: 034 34 125 06 **N** NEWREST: 020 23 295 10 • NEXTA: 034 49 058 11 **L** LABOMECA: 020 22 441 54 • LAGEOTEC: 034 05 174 71 • LOOWATT: 034 46 665 64 • LYCÉE FRANCAIS (Tana): 032 21 416 90 **O** ODITY: 020 23 361 07 **Q** QUICKLANE: 033 37 061 62 **R** REDZONE: 032 71 555 42 • ROYAL SPIRITS & CIE: 020 22 246 52 • RUNHENG: 034 84 209 29 **S** SANIFER: 020 22 530 81 • SETEX: 038 58 475 01 • SODEAM: 020 22 690 82 • SODIREX: 020 22 274 29 • SODIM: 020 23 301 63 • SOGEDIPROMA: 033 11 405 27 • SOLARMAD: 032 12 043 48 • SOREDIM: 020 22 239 27 • SPORT WEAR: 034 76 733 90 **T** TAF: 020 22 394 40 • TETRAFOR: 032 05 174 65 **U** UCODIS: 020 22 210 13 • UNIVERSITE ACEEM: 020 26 098 61 **V** VATEL: 034 67 014 27 • VIMA: 020 22 330 93 • (VITAFOAM): 032 05 043 49 • VISY GASY: 020 22 432 25 • VITO6AZ: 032 07 218 96

CONCESSIONNAIRES

C CT MOTORS: 020 23 320 52 **M** MADAUTO: 020 23 254 54 • MATERAUTO: 020 22 233 39 **D** OCEAN TRADE: 034 11 303 05 **P** PROPNEU: 020 26 265 16 **S** SODIREX: 020 22 274 29 • SPIC MOTORS: 032 05 800 60

PHOTOS

K KODAK: 032 62 796 36

IMMOBILIERS

A ABVA CITÉ BELLE VUE (Ambatobe): 032 11 700 01 **G** GUY HOQUET: 032 07 173 17 **I** IMMO CONSEIL: 020 22 622 22

SERVICES

C CABINET MCL ET MULTISERVICES (CABINET D'AVOCAT) Antsahavola: 032 05 756 03 **M** MADAJOB: 34 11 801 19 • MOBILITY: 032 03 219 01

PAYSAGISTE

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

MATÉRIELS INFORMATIQUES, ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES

E E TECH: 032 11 536 04 **H** HG MADAGASCAR: 020 22 532 36 **M** MAKATY ANKORONDRANO: 034 20 546 98

ANTSIRABE

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

B BAR L'INSOLITE: 032 02 158 14 • B'ART HAINGO: 034 05 815 90 • BOULANGERIE MIRANA: 020 44 491 81 **C** CODE 110: 034 89 694 63 • COULEUR CAFE: 032 02 200 65 • CRISTAL HOTEL: 034 44 916 09 **F** FLOWER PALACE HOTEL: 034 14 870 01 **H** HOTEL DES THERMES: 020 44 487 61 • HOTEL HASINA: 020 44 485 56 • HOTEL HI: 033 21 981 23 • HOTEL IMPERIAL: 020 44 483 33 • HOTEL LE TRIANON: 020 44 051 40 • HOTEL RESTAURANT DIAMANT: 020 44 488 40 • HOTEL RETRAIT: 020 44 050 29 • HOTEL VATOLAHY: 034 11 937 77 • HOTEL VOLAVITA: 020 44 488 64 **L** LE ROYALE PALACE: 020 44 490 40 • **P** PLUMERIA HOTEL RESTAURANT & SPA: 020 44 488 91 **R** RESIDENCE CAMELIA: 020 44 488 44 • RESTAURANT LE REVE: 033 11 335 55 • RESTAURANT POUSSE POUSSE: 032 07 191 97 • RESTAURANT RAZAFIMAMONJY: 020 44 483 53 • RESTAURANT ZANDINA: 020 44 480 66 **V** VAKI NIGHT: 032 82 168 95 • VALAHARA CAFÉ: 034 14 806 42

BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

G GALERIE FULGENCE: 033 11 168 35 **K** KOLMYZE: 032 45 853 85 **R** RAKOTOGRAPHIE: 034 06 879 11

TOAMASINA (TAMATAVE)

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

A ABOUNAWAS: 034 11 475 72 • ADAM & EVE: 020 53 334 56 • ANJARA HOTEL: 033 32 053 79 **B** BAIN DES DAMES: 034 53 888 88 **C** CHEZ FIFI ET JENNY: 034 508 99 41 **D** DARAFIFY: 034 60 468 82 • DZAMA COCKTAIL CAFÉ: 034 47 488 43 **E** EL HARATO: 033 09 228 59 **F** FORTUNAT: 032 03 026 33 • FORTUNAT EXPRESS: 032 03 026 33 **G** GARE DES MANGUIERS: 034 05 420 67 **H** HOTEL BAR CONCORDIA: 034 52 293 00 • HOTEL CALYPSO: 034 07 131 32 • HOTEL FLEURI: 032 25 498 72 • HOTEL HI: 033 28 358 33 • HOTEL L'ETAPE: 020 53 300 32 **J** JAVA HOTEL: 020 53 316 26 **K** KARAOKE BAR RANARY: 033 14 488 50 **L** L'AFFICHE: 020 53 315 45 • LA BRAISE: 032 07 043 09 • LA CASA NOSTRA: 034 91 561 43 • LA MAISON: 032 05 643 60 • LA MEZZANINE: 034 67 692 56 • LA RECREE: 032 04 610 71 • LA TABLE: 032 78 565 41 • LA TERRASSE

FLEURIE: 034 95 390 33 • **LA VILLA**: 034 07 099 07 • **LE LILAS**: 033 07 462 63 • **LE TIWAI**: 034 02 123 10 • **LE VERSEAU**: 032 05 612 62 • **LONGO HOTEL**: 020 53 339 54 **M** MELVILLE: 020 53 331 80
 • - **MIAMI SUITES**: 038 23 623 00 • **MIRAY HOTEL**: 034 10 500 60 **N** NEPTUNE: 034 35 59745 • **NEW YORK NEW YORK**: 034 92 543 29 **O** OCEAN HOTEL: 034 52 504 35 • **OCEAN 501**: 032 64 147 43 **P** PALM RESORT: 020 53 314 33 • **PAPYRUS**: 034 13 927 89 • **PARADISE**: 034 85 794 04 **Q** QUEEN'S: 033 18 376 42 **S** SHARON HOTEL: 020 53 304 20 • **STREAMLINER HOTEL**: 034 17 363 42 • **SUNNY GOLF**: 020 53 336 11 **T** TEA ROOM: 032 67 692 5 **U** ULYSSE: 038 05 508 65 **V** VIP BAZAR BE: 034 85 794 04

BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

A ANTIDOTE: 032 11 692 27 **C** CES PETITS RIENS: 032 05 238 28 • **COMPUTEK**: 034 74 839 85 **M** MADANTIKITE: 020 53 450 79 **O** OLGA STONE: 034 02 039 99 **P** PAPARAZZI: 034 87 765 63 **R** REVE D'OR: 034 20 339 02 **S** SIH RAKOUT: 034 02 076 04

SPORTS, LOISIRS

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

SALONS DE BEAUTÉ, PARFUMERIES, BIEN-ÊTRE

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

AGENCES DE VOYAGE, TOURISME, TRANSPORTS

W CHRISMIATOURS MADAG: 032 62 954 55 **E** ELIDOLYS MADAG: 033 15 327 21 **O** ORTT: 020 53 912 14

ENTREPRISES, SOCIÉTÉS, INSTITUTIONS

C CODAL: 032 07 165 45 **H** HITA: 020 53 338 55 **S** SG-MADA: 020 53 325 75 • **SG-MADA TANAMBAO V**: 034 05 313 07

CONCESSIONNAIRES

R RENT 501: 032 07 030 60

LIBRAIRIES

L LIBRAIRIE FAKRA: 020 53 321 30

INTERNET

I INTERACTIVE CYBER: 034 47 226 20

CONCESSIONNAIRES

P PETERS GROUP: 034 01 029 688

SAINTE MARIE

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

L LA TAVERNE DES PIRATES: 032 11 110 95 • **LE FORBAN**: 038 93 104 63 • **LE GALION**: 038 65 355 66 **P** PRINCESSE BORA LODGE & SPA: 034 05 090 48

MAHAJANGA

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

H HOTEL AKBAR: 034 11 752 53 • **HOTEL ANT'SANTIA**: 020 62 911 00 • **HOTEL RAVINALA**: 020 62 902 18 **K** KALINA RESIDENCE: 034 89 091 55 • **KARIBOU MAHORAIS**: 034 07 767 76 **L** LES 3 DAUPHINS (Pension familiale): 034 89 763 51 **N** NEW PARK: 034 52 743 63 **P** PAPPY RALEUR: 032 07 939 15 • **PARAD'ICE**: 032 40 600 57 **R** ROCHES ROUGES: 020 62 020 01 **S** SUNNY HOTEL: 033 11 235 87

BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

E EMEREL DÉCO MAJUNGA : 032 12 899 24 **F** FIBASOM : 034 02 922 72 **H** HOLY BOUTIQUE : 034 48 407 94 **M** MAKI COMPANY : 034 66 810 41

ENTREPRISES, SOCIÉTÉS, INSTITUTIONS

S SOLARMAD : 020 82 210 33 • CHAMBRE DE COMMERCE ET INDUSTRIE : 034 12 211 40

IMMOBILIERS

A AGENCE IMMOBILIERE AIM : 032 97 156 68

AGENCES DE VOYAGE, TOURISME, TRANSPORTS

O OFFICE REGIONALE DU TOURISME BOENY : 020 62 931 88

ANTSIRANANA (DIEGO SUAREZ)

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

A ALLAMANDA HOTEL : 020 82 210 33 **C** COCO PIZZA : 032 45 678 21 **H** HOTEL DE LA POSTE : 020 82 220 14 • HOTEL FIRDOSS : 020 82 240 22 • HOTEL KIKOO : 033 37 954 89 • HOTEL LE COLBERT : 020 82 232 89 • HOTEL RESTAURANT DE LA BAIE : 032 64 457 82 • HOTEL VICTORIA : 020 82 225 44 **J** JARDIN EXOTIQUE : 020 82 219 33 **L** LA BELLE AVENTURE HOTEL : 032 44 153 83 • LA CAMBUSA : 032 54 672 16 • LA CASE EN FALAFY : 032 02 674 33 • LA ROSTICCERIA : 032 67 637 03 • LA TERRASSE DU VOYAGEUR : 020 82 240 63 • LA VAHINEE : 032 46 272 17 • LE GRAND HOTEL : 020 82 230 53 • LE NOUVEL HOTEL : 032 04 781 57 • LE VILLAGE : 032 02 306 78 • LE SUAREZ : 032 07 416 21 **M** MEVA PLAGE : 032 07 935 94 **N** NEWBAR : 032 47 423 80 **T** TAXIBE : 032 92 132 33 • TSARA BE VAOVAO : 032 04 940 97

BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

B BOUTIQUE BLEUE NUIT : 032 57 300 10 **C** CHEZ BADROUDINE : 020 82 223 00 **L** LENTEMENT MAIS SUREMENT : 032 07 075 29 **M** MAKI BOUTIQUE : 032 88 491 82 **Q** QADIR MULTIMEDIA : 032 85 230 28

MATÉRIELS INFORMATIQUES, ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES

D DIEGO POWER POINT : 032 85 230 28

COMMUNICATIONS, AGENCES

A ADM VALUE : 020 82 255 43 **O** ORANGE MADAGASCAR : 032 07 027 33

AGENCES DE VOYAGE, TOURISME, TRANSPORTS

E EVASION SANS FRONTIERE : 020 82 230 61

SALONS DE BEAUTÉ, PARFUMERIES, BIEN-ÊTRE

D DIEGO ESTHETIQUE : 032 40 485 42

ENTREPRISES, SOCIÉTÉS, INSTITUTIONS

M MICRORED : 032 05 366 92 **X** X-CHANGE : 032 05 933 75

CONCESSIONNAIRES

S SICAM : 020 82 224 98

PHOTOS

D DMT PHOTO : 032 32 032 25

HELL-VILLE (NOSY BE)

A ADRIANA RESORT & SPA : 033 03 622 22 • ANDILANA BEACH : 034 6500 05 **B** BAR DIEGO KEY : 032 40 022 94 • BOULANGERIE CHEZ LOUISETTE : 032 88 835 98 **C** CASA MOFO : 032 66 204 13 • CHEZ LOULOU : 034 25 939 93 • CHEZ SITY HALLAH : 032 07 925 21 **D** DIAMANT 10 : 020 86 614 48 • DISCOTHEQUE LE DJEMBE : 032 90 889 76 **G** GARGOTE CHEZ TANTINE : 032 25 092 66 • GLACIER AMBATOLOAKA : 032 59 832 86 **H** HEURE BLEUE : 032 02 203 61 • HOTEL ARC EN CIEL : 032 02 049 39 • HOTEL BELLE-VUE : 020 86 613 84 • HOTEL CLAIR DE LUNE : 032 75 083 09 • HOTEL DE LA MER : 032 56 966 12 • HOTEL YLANG : 032 78 490 46 **L** LIBERTALIA : 032 69 783 91 **M** MADA VOILE MARINA : 032 22 266 26 **N** NOSY LODGE : 032 40 452 04 **R** RESTAURANT KARIBO : 032 53 678 73 **S** SABLE BLANC : 032 11 105 52 • SAFARI : 034 02 354 49 • SARIMANOKA : 032 05 909 09 • SOLARMAD : 032 43 373 04 21 • SENGGA : 032 40 378 01 **V** VANILA : 032 02 203 60 **Z** ZEBURGER : 032 64 970 12

BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

G GALERIE ANKOAY : 032 40 091 48 **M** MAKI : 032 04 014 76 **T** TAMARIN : 032 49 163 01

ENTREPRISES, SOCIÉTÉS, INSTITUTIONS

B B-LOSSOM CENTER : 032 13 916 41 **G** GREEN'N KOOL : 034 55 002 14 **L** LOCAMARINE : 032 12 767 14

TULÉAR

BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

Q QUINCAILLERIE NAJMY : 034 05 416 86

ALLIANCE FRANÇAISE

ANTANANARIVO : 020 22 211 07 • ANTSIRABE 020 44 482 49 • ANTSIRANANA : 020 82 210 31 • AMBANJA : 032 77 464 30 • AMBILOBE : 032 50 438 75 • AMBOVOMBE : 032 73 441 13 • ANDAPA : 032 02 729 03 • ANTSALOVA : 020 65 620 11 • ANTSOHIHY : 032 04 872 10 • AMBOSITRA : 020 47 713 52 • AMBATONDRAZAKA : 020 54 814 83 • ANTALAH : 032 76 547 84 • FANDRIANA : 032 45 911 58 • FARAFANGANA : 032 40 984 12 • FIANARANTSOA : 020 75 515 71 • FORT-DAUPHIN : 032 05 119 64 • MANAKARA : 020 72 216 62 • MORAMANGA : 020 56 908 65 • MAINTIRANO : 034 12 218 68 • MANANJARY : 034 38 257 85 • MOROMBE : 032 40 151 98 • MORONDAVA : 032 03 139 81 • NOSY BE : 032 05 119 67 • SAMBAVA : 032 05 119 16 • SAINTE-MARIE : 032 05 119 66 • TSIROANOMANDIDY : 033 14 702 89 • TOLAGNARO : 020 92 902 99 • TOAMASINA : 020 53 334 94 • TULÉAR : 020 94 413 92 • MAJUNGA 020 62 225 52

En ville avec

Graphiste et motion designer, Kandel Razafindraibe partage sur ses réseaux une vision inédite du Sud de Madagascar. Entre nostalgie, bonnes adresses et spots incontournables, il nous emmène à Tuléar, sa ville de cœur.

L'endroit où le quartier préféré de votre ville ?

Sanfly à Tuléar, sans hésiter. C'est là que j'ai grandi avec ma grand-mère. Et quand je prends le taxi-brousse, c'est simple de rentrer, c'est juste en face. C'est mon quartier, avec mes souvenirs, mes cousins, tout ce qui fait que je m'y sens chez moi.

Votre plat préféré ?

Kabaro en purée avec du hen'omby ritra. Rien de mieux. À Tana, ils ne le font pas en purée, ça m'a surpris au début. Mais j'ai trouvé quelques restos qui s'en rapprochent, comme le Maharaja à Akoor Digue. Une bouchée et je suis de retour à Tuléar.

Où faire du shopping ?

Ma grand-mère s'occupe souvent du shopping pour moi quand elle voyage, parfois elle vise juste, parfois non. À Tuléar, on va du côté d'Andolombazaha et Sakama, dans le quartier d'Ankilifaly. Friperies et marché, c'est là que ça se passe.

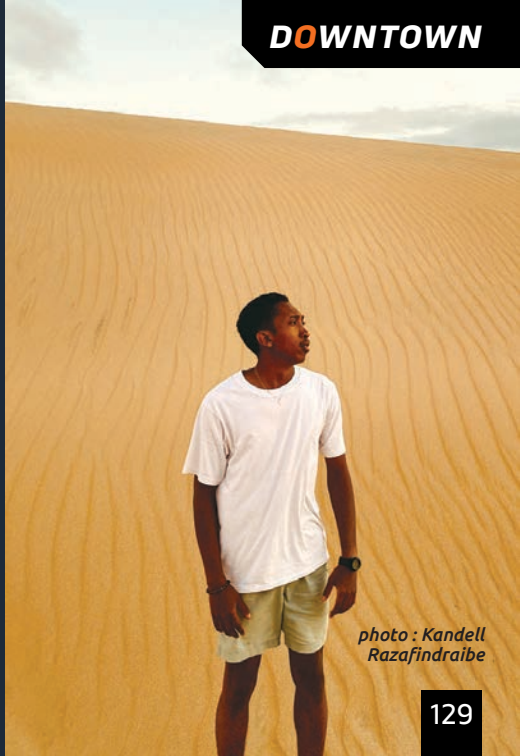
Où commencer et terminer la soirée ?

Je ne sors pas beaucoup, mais en décembre dernier, j'ai d'abord passé la soirée en famille avant d'aller en boîte. On est sorti chez Tam Tam, qui a changé de nom et de propriétaire depuis, mais ça reste un endroit où tout le monde va.

Un endroit pour s'évader le weekend ?

Les dunes d'Andaboy, à quinze minutes de la ville. C'est l'endroit

Kandel Razafindraibe



*photo : Kandell
Razafindraibe*

MENTIONS LÉGALES

Directrice de publication : Natacha Rakotoarivelo / natacha@nomedia.mg

Rédacteur en chef : Emerick ANDRIAMAMONJY / redaction@nomedia.mg

Assistante de direction : Mirah Razafindrakoto / direction@nomedia.mg

Ont participé à ce numéro : Eymeric Radilofe, Elie Ramanankavana, Roa Andriantsileferintsoa, Mpihary Razafindrabezandrina

Commerciaux : Andry, Johanne

Régie publicitaire : 034 05 242 42 / 034 20 141 41 / dir.commercial@nomedia.mg

Photographes : Andriamparany Ranaivozanany - Andry Randrianarisoa

Conception graphique : Rakatsaina

Responsable diffusion : Sébastien

Diffusion : Gary, Tina, Arthur

Diffusion en provinces : Dirickx Madagascar

Imprimé par MYE. Retrouvez-nous sur facebook

Prochain numéro : Avril 2025 - DLI n° 2025/01/003 - ISSN en cours -

Tirage : 15 000 exemplaires distribués gratuitement par l'éditeur.

no comment® est un concept et une marque déposés auprès de l'OMAPI depuis le 9 Août 2010

sous le n° 111 32. **no comment®** est recyclé par Papmad.

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

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

parfait pour admirer un coucher de soleil. Sinon, un peu plus loin, il y a la grotte de Sarodrano, un spot incroyable à une demi-heure de route.

Les bons plans pour les vacances ?

Salary Bay, au nord de Tuléar. C'est un autre monde. Moins de monde, pas de pollution. Il y a un hôtel qui fait un peu penser à Santorini en Grèce. Ankasy, aussi, c'est un incontournable.

L'événement culturel qui vous a marqué ?

Le Vez'tival, même si je n'y ai pas encore assisté. Il y a des concerts, des courses de cyclopousse, des courses de pirogues. À Tuléar, il y a aussi un spot en bord de mer où se passent des concerts traditionnels incroyables, pas forcément connus du grand public, mais avec des artistes qui envoient. Il y a même des performances de théâtre.

Votre actualité ?

Je continue à développer du contenu sur les villes du Sud. Il y en a encore beaucoup que je n'ai pas eu la chance de découvrir, comme Morondava.

Propos recueillis par Mpihary Razafindrabezandrina

Isan'andro ireo vokatra



dia miaraka aminao.

Pas de santé

sans Thé



Madauto

REPRÉSENTANT **OFFICIEL** DE LA MARQUE



FAW TRUCKS



Antananarivo Toamasina Mahajanga
Antsiranana Tolagnaro Nosy Be



020 23 254 54



www.madauto.mg

Madauto