





# ***Ampiakaro @zay ilay level !***

***Miaraka @ Mitsinjo***

Tongava haingana eny amin'ny Yas Store

yas.mg    #YasMitsinjo



## Smartphone ZTE\*

Manomboka amin'ny

**1 200 Ar**

isan'andro

+Bonus hatramin'ny

**7,3 Go**

manankery isaky ny  
fandoavam-bola

Smartphone ZTE  
maro afaka aloanao  
tsikelikely\*\* mandritry  
ny 6 | 12 volana

\*Manankery @ ZTE A36, ZTE A76 4G sy ZTE A76 5G

\*\*Fandoavam-bola @ MVola ihany

4G

# L'ÉVASION COMMENCE ICI

Réservez votre **Espace publicitaire**

Cinepax

- Diffusion de votre spot avant chaque film
- Accompagnement d'un blockbuster
- Visibilité (vitrophanie, boîte à popcorn...)

✉ [sales.marketing@cinexpax.mg](mailto:sales.marketing@cinexpax.mg)

☎ +261 34 05 735 01

📞 +261 34 05 735 08

✉ [contact@cinexpax.mg](mailto:contact@cinexpax.mg)

# EN FÉVRIER CHEZ CINEPAX MADAGASCAR



La suite du programme sur [www.cinepax.mg](http://www.cinepax.mg)

# JEU D'ECHECS

Les Blancs déroulent un « feu d'artifice » et font « mat » en 6 coups !



Jeu d'échecs proposé par R S

# SUDOKU DÉTENTE

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

**VAOVAO BE**  
**Woco**  
**CANETTE!**

33cl

**2500**  
Ariary

Prix conseillé



# SOMMAIRE

## 12 PUBLIREPORTAGE

International School of  
Madagascar :  
L'éducation, portail vers le  
future

## 24 QUE SONT-ILS DEVENUS

Chef Lalaina Ravelomanana :  
La toque continentale

## 26 COUV'BY

Esther Mahlangu :  
La couleur n'a pas d'âge

## 30 CULTURE

Dee Andriambelo :  
Un coup de Dee

## 32 Illicit Soul :

Deal d'âmes



34 M.B.L. :  
Pas là pour plaire

36 Mahefasoa Nacha :  
En vers et contre tout

38 Jazz Rabibisoa :  
Radama style

40 Mitady ny tsy fantatra :  
Chercher suffit

42 Ali OneJah :  
Dirty dancing

## 48 HISTOIRE

Lova tsy mifindra :  
Mère, veux-tu ?

## 50 IN & OUT

FabLab en Route :  
C'est pas sorcier

## 18 QUE SONT-ILS DEVENUS

Chef Lalaina Ravelomanana :  
La toque continentale

## 22 COUV'BY

Esther Mahlangu :  
La couleur n'a pas d'âge

## 26 CULTURE

Dee Andriambelo :  
Un coup de Dee

28 Illicit Soul :  
Deal d'âmes

30 M.B.L. :  
Pas là pour plaire

32 Mahefasoa Nacha :  
En vers et contre tout



- 34 Jazz Rabibisoa :**  
Radama style
- 36 Mitady ny tsy fantatra :**  
Chercher suffit
- 38 Ali OneJah :**  
Dirty dancing
- 44 HISTOIRE**  
Lova tsy mifindra :  
Mère, veux-tu ?
- 46 PUBLIREPORTAGE**  
International School of  
Madagascar :  
L'éducation, portail vers le  
future
- 50 IN & OUT**  
FabLab en Route :  
C'est pas sorcier
- 52 SUCCES STORY**  
Rekoria Jacob :  
Mémoire de zébu
- 54 ASSOS**  
ISOC Madagascar :  
Naviguer en toute sécurité
- 56 INFLUENCEUR DU MOIS**  
Mr Francko :  
Plaidoirie en 60 secondes



**LWL GENSETS  
AND LIGHT TOWER**

Distributeur Officiel de TEKNOPOWER UK

**L'ÉNERGIE DES ENTREPRISES  
QUI NE S'ARRÊTENT JAMAIS.**



**Made in UK**

**9 kVA → 2250 kVA**



Haute puissance



Contrôle à distance



Réduction de bruit

+261 34 20 417 00

[www.lwl.mg](http://www.lwl.mg)

[info@lwl.mg](mailto:info@lwl.mg)





**#1 Cérémonie de remise officielle d'un lot d'équipements médicaux** au Centre Hospitalier Universitaire de Gynécologie Obstétrique de Befelatanana (CHUGOB) à Antananarivo, de la part de l'**Ambassade du Japon**

**#2 Live du groupe The Dizzy Brains au Badass Motorcycle Community** à Andranobeava, le 28 décembre dernier. Un show qui – selon Eddy, le chanteur – était le **dernier concert** du groupe dans la Grande-île.

**#3 Vernissage de l'exposition collective « Tambatra », à l'Is'Art Galerie** à Ampandrianomby.

**#4 Présentation de la troisième édition de « Dendrophile », l'exposition réunissant dix artistes et créateurs, qui se tient du 17 janvier au 6 février à la zone Zital d'Ankorondrano.**

**#5 Denise sacrée « Meilleure artiste féminine de l'Afrique de l'Est » aux All Africa Music Awards (Afrima)**

**#6 Réouverture de l'exposition : l'exposition « Plus de 1300 ans d'histoire économique vivante » à la Cité des Cultures Antaninarenina.**



## Prêt à offrir

**F**évrier a ce petit talent sournois : il raccourcit le calendrier, mais allonge sensiblement

**ÉDITO**

les factures. On nous dit que c'est le mois de l'amour. Celui où les cœurs saffolent, où les mots doux résonnent un peu plus fort... et où les caisses, elles aussi, font des étincelles. La Saint-Valentin, si on y regarde bien, c'est un c'est Cupidon avec un partenariat commercial bien négocié. Et quelle mise en scène ! Les vitrines rougissent à qui mieux mieux, les roses voient leur prix grimper en fonction de l'intensité du sentiment, les chocolats prennent des formes de cœur — parce qu'un foie ne ferait pas rêver. Sans oublier les menus « *spécial couple* » et les offres taillées sur mesure pour les âmes sensibles. Finalement, le 14 février, l'amour se résume souvent à des coffrets cadeaux, des bougies qui sentent bon et des tables réservées longtemps à l'avance. Romantique ? Sans doute. Improvisé ? Pas vraiment.

Mais après tout, est-ce vraiment un problème ? Quand on aime, on ne compte pas, dit l'adage. Ou plutôt, on compte moins. Moins les zéros sur l'addition, moins les ficelles parfois grossières du marketing sentimental. L'important n'est pas le prix, mais l'intention — même si l'intention a parfois besoin d'un terminal de paiement. La Saint-Valentin n'a pas inventé le commerce, elle l'a simplement officialisé. Elle donne une belle excuse à ceux qui aiment aimer en grand, et une porte de sortie élégante à ceux qui avaient, une fois de plus, oublié la date. Elle rassure aussi : l'amour devient visible, mesurable, publiable. Sans preuve matérielle, serait-il suspect ? Alors on célèbre. Ou pas. On offre. Ou on écrit. On dîne aux chandelles ou on partage un mofo gasy au coin de la rue. Parce qu'au final, l'important n'est pas ce que l'on dépense, mais ce que l'on investit. Et là, désolé pour les commerçants, aucune carte bancaire ne fait l'affaire.

# INTERNATIONAL

*Fondée en 2022 avec 14 élèves, l'International School of Madagascar en compte aujourd'hui 225, venus de 18 nationalités. Pour son directeur Jaco Struwig, une conviction guide tout : seule une éducation internationale accessible peut sortir le pays — et sa jeunesse — de la pauvreté.*

**Pourquoi avoir créé l'International School of Madagascar, et pourquoi ici, à Madagascar ?**

L'idée est née d'un constat très simple. Ma femme et moi avons enseigné en Thaïlande pendant plusieurs années, après avoir été missionnaires à Madagascar depuis 1996. En revenant, nous avons réalisé qu'il n'existait pas ici d'école offrant le même niveau de qualifications internationales que celles que nous avons connues ailleurs. Or, Madagascar fait partie d'une compétition mondiale, notamment en matière d'accès aux universités. Nous avons donc voulu apporter ce qui se fait de mieux à l'international, tout en gardant un cœur profondément tourné vers le peuple malgache. Nous croyons sincèrement que l'éducation peut changer ce pays, durablement.

**En trois ans, l'ISM est passée de 14 à 225 élèves. Comment expliquez-vous cette croissance rapide ?**

Honnêtement, nous avons commencé avec presque rien. Pas de fonds, pas de prêts bancaires, même pas de quoi acheter des chaises au départ. Mais nous avons une vision claire, et une communauté qui y a cru. Aujourd'hui, nous accueillons des élèves de 18 nationalités différentes, ce qui montre que l'école répond à un besoin réel. Les parents recherchent une éducation internationale de qualité, mais aussi abordable. Le bouche-à-oreille a beaucoup joué, tout comme notre transparence. Nous ne

## L'éducation,

# SCHOOL OF MADAGASCAR

promettons pas des miracles, nous proposons un cadre sérieux, structuré, reconnu, et surtout humain.

Qu'est-ce qui distingue réellement l'ISM des autres écoles dites "internationales" à Madagascar ?

D'abord, nous avons été la première école officiellement enregistrée Pearson à Madagascar. Ce n'est pas un détail. Le curriculum Pearson garantit une reconnaissance internationale réelle, pas symbolique. Ensuite, nos classes sont limitées à 15 élèves maximum, ce qui permet une attention individuelle. Nous ne formons pas des masses, nous accompagnons des personnes. Tous nos enseignants sont homologués et accrédités par le programme Pearson. Et puis, il y a cette obsession positive : développer la pensée critique. Nos élèves apprennent à réfléchir, à questionner, à faire de la recherche, à s'impliquer dans leur communauté.

Vous accueillez des élèves de cultures très différentes. Quel impact cela a-t-il sur leur formation ?

Un impact énorme, et profondément positif. Quand des élèves de différentes nationalités, cultures et façons de penser coexistent, cela change la mentalité. On apprend à écouter, à se mettre à la place de l'autre, à accepter que le monde ne fonctionne pas selon un seul modèle. Cette diversité prépare très concrètement à l'université, mais aussi à la vie. Les élèves sortent de leur cadre habituel, explorent d'autres références, d'autres logiques. Ce



## portail vers le futur



n'est pas toujours confortable, mais c'est formateur. Et dans un monde globalisé, cette compétence-là est devenue essentielle.

**L'ISM se définit comme une école chrétienne. Comment gérez-vous la diversité religieuse ?**

Nous sommes effectivement fondés sur des valeurs et des principes chrétiens, qui offrent une base éthique solide. Mais nous ne forçons personne. Nous ne convertissons pas. Les élèves musulmans, hindous, bouddhistes ou d'autres confessions sont libres d'exprimer leur foi, leurs idées, leurs questionnements. Nous encourageons même les étudiants à approfondir leur propre religion. Ce qui nous rassemble, ce sont des valeurs communes : le respect, l'intégrité, la responsabilité. Dans un monde fragmenté, apprendre à vivre ensemble sans renier son identité est, là encore, une vraie richesse.

**Quel est votre message pour Madagascar et pour les familles qui hésitent encore ?**

Je le dis sans détour : l'éducation change le monde. Et à Madagascar, l'espoir passe par une éducation internationale de qualité, accessible, sérieuse. Pour sortir durablement les gens de la pauvreté, il faut investir dans le savoir, dans



les compétences, dans l'ouverture d'esprit. Nos élèves sont enregistrés internationalement dès la maternelle, ce qui leur ouvre des portes partout dans le monde ; Etats-Unis, Royaumes-Unis, Allemagne, Malaisie, Singapour, Japon et d'autres encore. Mais surtout, nous croyons aux enseignants malgaches, aux élèves malgaches, au potentiel de ce pays. Et ça, ce n'est pas un slogan, c'est un engagement quotidien.

**C**oups 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 ...

## Polyamour... Poli comme l'amour

On nous a appris très tôt qu'aimer devait être simple. Une personne, un cœur et une trajectoire bien droite. Tout le reste serait déviance, confusion, faiblesse morale. Alors quand une femme ose dire – ou simplement ressentir – qu'elle aime deux personnes en même temps, on sort les grands mots : immoralité, instabilité, indécence. Rien que ça. Et surtout, qu'elle se taise.

Je me souviens encore de l'époque où Bessa chantait Mody atao hoe kilalao. On riait, on jugeait, on traitait l'artiste de fou. Pourtant, derrière ce "n'importe quoi", il y avait une vérité dérangeante : une femme amoureuse de deux hommes, frères de surcroît. Sacrilège culturel. Aujourd'hui encore, le thème persiste chez plusieurs chanteuses malgaches, mais avec la même conclusion tragique : le silence, la fuite, parfois l'exil intérieur. Aimer devient un poids. Un fardeau. Drôle de sort pour un sentiment censé être noble.

Soyons honnêtes, une fois pour toutes. Le polyamour n'est pas

une importation occidentale décadente, ni une lubie de réseaux sociaux. C'est humain. Qui, sincèrement, n'a jamais ressenti un trouble, une tendresse, un attachement pour quelqu'un d'autre alors qu'il était déjà en couple ? Si lever la main était autorisé, la salle serait pleine. Mais non, on préfère mentir. À soi-même surtout.

Et aimer quelqu'un d'autre ne signifie pas tromper. Tromper, c'est promettre l'exclusivité alors qu'on sait pertinemment qu'on ne pourra pas la tenir. Tromper, c'est jouer un rôle, sourire en façade et étouffer à l'intérieur. Ici, je parle de sentiment. Pas de polygamie, pas d'adultère, pas de draps froissés ni de scandales.

Juste ce qui se passe dans la tête et

dans le cœur.

Apparemment, même cela est déjà trop.

Le vrai problème, c'est la concurrence. Cette question absurde, violente : qui aimes-tu le plus ? Comme si l'amour était une compétition sportive. Comme si on pouvait comparer des êtres humains comme des téléphones portables : celui-ci a une meilleure batterie, l'autre un meilleur





appareil photo. J'ai connu une femme – appelons-la A. – sommée de choisir. Elle a choisi au hasard. Littéralement. Résultat ? Regret, culpabilité, silence prolongé. Bravo la morale.

Chaque personne est unique. Ce que l'un m'apporte, l'autre ne le pourra jamais, et inversement. Pourquoi faudrait-il réduire l'amour à une seule

case, alors que nous-mêmes sommes des êtres contradictoires, multiples, complexes ? Curieusement, on accepte qu'une mère aime plusieurs enfants, qu'un paysan cultive plusieurs champs, qu'un homme ait plusieurs passions. Mais une femme, plusieurs amours ? Là, non. Trop dangereux.

Ce que je demande n'est ni l'approbation aveugle, ni l'apologie du chaos sentimental. Juste de la compréhension. Aimer deux personnes ne fait pas de moi une dévergondée, ni une fille de joie. Cela fait de moi une humaine. Et à la Saint-Valentin, fête de l'amour s'il en est, ce serait peut-être le moment d'arrêter de l'enfermer dans une seule définition. Après tout, l'amour n'a jamais aimé les cages.

Ano Nyme



## CONSEIL & INGÉNIERIE ÉNERGÉTIQUE

Externalisez votre expertise pour transformer vos projets en leviers de rentabilité.

### Pourquoi nous choisir ?

#### CONCEPTION & STRATÉGIE

**Conception optimisée :** Jusqu'à 30 % de coûts évités pour des projets rentables dès le départ

#### AUDIT & CONTRÔLE

**Maîtrise des risques :** 70 % des failles détectées avant exécution pour garantir votre conformité

### Ce que vous gagnez :

- ✓ **Décisions stratégiques :** Modélisation économique et financière fiable pour sécuriser vos investissements
- ✓ **Conformité garantie :** Respect strict des normes internationales et locales (ISO, QHSE, IEC)
- ✓ **Performance opérationnelle :** Des infrastructures optimisées pour un impact immédiat sur votre chaîne de valeur
- ✓ **Expertise reconnue :** Un accompagnement porté par des experts ayant conduit plus de 700 projets

☎ +261 38 08 111 31 / +261 38 08 111 32

✉ [contact@cabinetphaos.com](mailto:contact@cabinetphaos.com)

📍 Lot 0/183 Ankazobe Bypass Alasora

🌐 [www.cabinetphaos.com](http://www.cabinetphaos.com)



"Taom-baovao" de l'IFM,  
le samedi 24 janvier

Agence de Voyages

## L'ART DU VOYAGE SIGNÉ

WEEK-END À MANTASOA

**437 000 Ar** /personne

1 NUIT / 2 JOURS

( Base de 12 personnes )

ÉVASION NATURE & DÉTENTE À MANTASOA

**2 105 000 Ar** /personne

2 NUITS / 3 JOURS

- Hébergement
- Repas du séjour
- Excursion
- Visite du parc
- Activités (pédalos ou canoë, accès aux loisirs, équitation)



IMMEUBLE HAINGO AMBOHIBAO ANTEHIROKA



+261 38 34 489 74 + 33 6 59 94 62 17



GLOBALATLAS ELSSA OCEAN INDIEN



[www.globalatlas-ocean-indien.com](http://www.globalatlas-ocean-indien.com)



[contact@globalatlasadventures.com](mailto:contact@globalatlasadventures.com) / [commercial@globalatlasoceanindien.com](mailto:commercial@globalatlasoceanindien.com)



# SAINT-VALENTIN : SURPRISE

## ou plan bien ficelé ?

*Pour certain(e)s, l'amour se vit à l'instinct. Pour d'autres, il se prépare avec soin. Et vous, préférez-vous l'effet "waouh" de l'imprévu... ou la rassurante précision d'un plan parfait ?*

**1. Quand vous pensez à la Saint-Valentin idéale, vous imaginez surtout :**

- A. Quelque chose d'inattendu, même imparfait.
- B. Une soirée organisée dans les moindres détails.
- C. Un mélange : un cadre prévu, avec une touche de surprise.

**2. Si votre partenaire vous dit "fais-moi confiance", vous :**

- A. Adorez, vous aimez lâcher prise.
- B. Êtes un peu stressé(e), vous aimez savoir à l'avance.
- C. Acceptez, mais avec quelques indices.

**3. Un cadeau de Saint-Valentin réussi, selon vous, c'est :**

- A. Celui qu'on n'attendait pas du tout.
- B. Celui qu'on avait clairement souhaité.
- C. Celui qui surprend... mais tombe juste.

**4. La veille du 14 février, vous êtes plutôt :**

- A. Excité(e), prêt(e) à improviser.
- B. Rassuré(e), tout est déjà réservé.
- C. À mi-chemin : une base solide, quelques zones floues.

**5. Si un imprévu bouleverse les plans, vous :**

- A. Trouvez ça romantique, ça fait partie du jeu.
- B. Êtes frustré(e), vous détestez les changements de dernière minute.
- C. Vous adaptez, même si ça vous contrarie un peu.

**6. Pour vous, le romantisme, c'est surtout :**

- ;
- A. L'émotion du moment.
- B. L'attention et l'anticipation.
- C. L'intention, peu importe



la forme.

**7. Si vous deviez organiser la Saint-Valentin, vous :**

- A. Feriez confiance à votre inspiration du moment.
- B. Planifieriez tout à l'avance.
- C. Prépareriez l'essentiel, en laissant place à l'imprévu.

**8. Recevoir le programme de la soirée à l'avance vous :**

- A. Enlève un peu de magie.
- B. Rassure énormément.
- C. Ne dérange pas, tant qu'il reste une surprise.

**9. Votre réaction face à une surprise totale :**

- A. Enthousiaste, même si ce n'est pas parfait.
- B. Mal à l'aise, vous aimez contrôler.
- C. Curieux(se), mais un peu sur vos gardes.

**10. Au fond, ce qui compte le plus pour vous le 14 février :**

- A. Être ému(e), surpris(e), touché(e).
- B. Vivre un moment fluide et bien organisé.
- C. Sentir que l'autre a vraiment pensé à vous.



**POUR VOIR VOS RÉSULTATS,  
TOURNEZ LA PAGE !**

Vous savez écouter vos émotions sans laisser la raison disparaître. Vous réfléchissez, mais vous sentez aussi. Cette capacité d'adaptation vous permet de naviguer avec finesse entre intuition et logique.

**ÉQUILIBRE**

**MAJORITÉ DE C : VOUS ÊTES UN BEL**

Vous vivez et décidez avec le cœur. Vos choix sont souvent spontanés, passionnés, parfois risqués — mais profondément sincères. Votre force : l'authenticité. Votre défi : prendre un peu de recul quand l'émotion déborde.

**ÉMOTIONNEL(LE)**

**MAJORITÉ DE B : VOUS ÊTES**

Vous analysez avant d'agir. Les décisions impulsives vous mettent mal à l'aise, et vous préférerez comprendre, prévoir et maîtriser. Votre force : la lucidité. Votre défi : parfois, oser lâcher prise.

**RATIONNEL(LE)**

**MAJORITÉ DE A : VOUS ÊTES**



# L'amour freestyle

## GAËLLE TSIRININOFY

Ah, ce mois de février. Il y a de l'amour dans l'air. Ou, du moins, dans celui que respire Gaëlle Tsirininyfy au milieu de ses roses, de ses lys et de ses bouquets soigneusement composés. Fleuriste de métier, elle vit la Saint-Valentin comme une journée intense, dense, entièrement dédiée aux sentiments... des autres. La sienne commence tôt, se termine tard, et laisse en bonus une bonne dose de fatigue. « *Après une grosse journée à préparer les surprises des clients, c'est dans la soirée qu'on improvise* », sourit-elle. Car pour Gaëlle, organiser, planifier, anticiper, c'est d'abord — et presque exclusivement — pour le travail. Les moments censés être réservés aux sentiments, à l'amour, au partage, elle les préfère libres, légers, sans agenda. Une petite promenade en ville pour dénicher un restaurant au hasard, un moment de repos, un dîner tranquille à la maison, un film ou un anime, et beaucoup de câlins : la formule lui va parfaitement. « *Mais j'ai aussi la chance d'être avec quelqu'un qui m'offre souvent des fleurs !* » plaisante-t-elle, consciente de l'ironie délicate de la situation. Dans son atelier, en revanche, Gaëlle est tout l'inverse. Meticuleuse, précise, rigoureuse. « *Je pense que ce côté spontané vient surtout de mon impulsivité. Dans la vie personnelle, moins c'est préparé, mieux c'est ! Trouver l'équilibre entre ces deux traits — personnel et professionnel — m'a pris un bon moment* », confie-t-elle. Et chez elle, cette spontanéité ne se limite pas au 14 février. Gaëlle sait transformer des journées ordinaires en moments extraordinaires, sans raison particulière. Un élan, une idée, une envie soudaine. C'est aussi dans cet esprit qu'elle aborde ses projets personnels cette année : peut-être un clip, des vlogs, des photos... Là encore, rien de figé. On verra bien où le vent l'emène.

Rova Andriantsileferintsoa

# Chef RIJA

Chef Rija ! C'est une personne à ne plus présenter, et encore moins aux amateurs de bonnes blagues sur les réseaux sociaux. Basé en Allemagne, il fait partie des créateurs de contenus digitaux malgaches les plus en vue actuellement. Ses publications à caractère humoristique – textes ou vidéos – touchent à chaque fois des milliers, voire des dizaines de milliers, de followers.

Mais ce qu'il faut savoir, c'est que derrière cet homme fort en second degré, et qui n'hésite jamais à tourner en dérision les faits d'actualité, se cache un grand romantique, quelqu'un de plus réfléchi lorsqu'il s'agit d'amour.

Pour ce mari et père, à l'approche de la Saint-Valentin, rien ne doit se faire de manière improvisée. Il préfère de loin les célébrations planifiées aux surprises de dernière minute. « *Le romantisme s'exprime avant tout dans l'anticipation. Pour moi, c'est comme ça que la Saint-Valentin prend tout son sens* », soutient-il, précisant que planifier ne signifie pas enlever la magie du moment. Anticiper permet ainsi d'éviter les imprévus et de proposer une journée cohérente, où chaque geste trouve naturellement sa place.

Et Chef Rija n'hésite pas à mettre la main à la pâte. « *En tant qu'homme, je prends la responsabilité de préparer. C'est ma façon de montrer que je tiens à elle* », affirme-t-il. Tout n'est toutefois pas dévoilé à l'avance : une part de mystère demeure, soigneusement entretenue pour préserver l'émotion finale. Mais s'il apprécie les surprises lorsqu'il en est le destinataire, il préfère la maîtrise lorsqu'il s'agit de donner. « *Quand je sais à l'avance ce qui m'attend, l'émotion est un peu moins forte. Mais pour elle, je préfère tout planifier afin que tout se passe bien* », précise le créateur de contenus.

Cette logique dépasse d'ailleurs la seule Saint-Valentin : une attention repérée, un cadeau différé, un moment choisi avec soin. Comme quoi, même les plus taquins savent compter... quand il s'agit d'aimer.

Lucas Rahajaniaina



**QUAND ON AIME, ON CALCULE**

# Chef Lalaina RAVELOMANANA



LA TOQUE CONTINENTALE

*Il ne cherche pas la lumière, mais la maîtrise. Depuis vingt ans, le chef Lalaina Ravelomanana taille sa réputation à coups de rigueur, de produits bien choisis et de silence assumé. Aujourd'hui, l'Afrique lui confie sa toque à la Coupe du monde des Traiteurs 2027.*

Le chef Lalaina Ravelomanana n'est plus à présenter. Et encore moins aux fins gourmets. Discret par nature, peu friand de lumière tapageuse, il s'est pourtant imposé depuis près de deux décennies comme l'une des figures les plus incontournables de la gastronomie malgache. Une reconnaissance qui, désormais, dépasse largement les frontières de l'île. Le voilà nommé Ambassadeur africain pour la 10<sup>e</sup> édition de la Coupe du monde des Traiteurs 2027, prévue en France. Une consécration, mais surtout une responsabilité.

Dans l'immédiat, le chef présidera également la finale africaine de la compétition, dont Madagascar sera le pays hôte en juin prochain. Une étape stratégique : deux équipes y décrocheront leur ticket pour l'ICC 2027. S'il a été choisi par ses pairs et par la Confédération nationale des charcutiers-traiteurs, ce n'est pas un hasard. Son expertise culinaire, son parcours, mais aussi son influence dans le secteur traiteur ont pesé lourd. Sa mission principale est d'assurer la représentation institutionnelle, mais également de servir d'interlocuteur privilégié entre le CNCT et les milieux culinaires africains. À cela s'ajoutent la promotion des talents locaux et l'accompagnement des équipes engagées vers l'excellence. Rien que ça.

Mais  
avant  
l e s

titres, il y a l'homme. Chef Lalaina se définit d'abord comme père de famille, un ancrage qu'il revendique sans détour. « *Tout part de là* », confie-t-il souvent. Sans formation académique classique, il entre très tôt en cuisine par la voie la plus exigeante qu'est le terrain. Observer, répéter, rater parfois, recommencer. « *Si on brûle les marches, on rate le vrai apprentissage* », dit-il avec ce sourire calme de ceux qui savent. Son parcours est jalonné de compétitions internationales, de distinctions et de prix. Parmi eux, le prestigieux Prix du plus beau buffet traiteur à Lyon en 2015, son intronisation à l'Académie Culinaire de France, ou encore son appartenance aux Disciples d'Auguste Escoffier à Madagascar. Mais derrière les trophées, il y a surtout le chemin. « *Les échecs, les longues heures, les sacrifices... tout cela m'a construit* », déclare-t-il.

À la tête de sa marque Lartistika et cofondateur du restaurant Le Marais, Chef Lalaina défend une cuisine exigeante, centrée sur le produit, sans dogme inutile. Transmission, rigueur et liberté créative forment son credo. Aujourd'hui ambassadeur, il avance sans emphase, mais avec une conviction intacte : représenter l'Afrique, c'est d'abord honorer ceux qui cuisinent dans l'ombre.

# Esther Mahlangu

## La couleur n'a pas d'âge

*À 90 ans passés, Esther Mahlangu continue de peindre comme on respire. De l'Afrique du Sud à Antananarivo, la grande prêtresse du dessin ndebele vient de signer l'ornement monumental de l'Arche Malaga, au Marais Masay. Héritière d'un savoir ancestral et figure majeure de l'art pictural panafricain, l'artiste transforme depuis près de huit décennies la tradition en langage universel. Rencontre exclusive avec une icône vivante, pour qui la couleur est mémoire, et la géométrie, une manière d'habiter le monde.*

Comment êtes-vous devenue une artiste de renommée internationale ?

J'ai appris l'art du dessin ndebele auprès de ma mère et de ma grand-mère lorsque j'étais petite fille, comme le veut la tradition chez les Ndebele. À l'origine, ces motifs servaient à décorer les maisons, et j'ai passé plus de quatre décennies à peindre des fresques murales. Un tournant majeur a été mon invitation, en 1989, à l'exposition Les Magiciens de la Terre au Centre Pompidou, à Paris. C'était ma première apparition internationale. En 1991, j'ai ensuite été la première femme et la première Africaine invitée à la BMW Art Car Collection. Ces expériences m'ont montré que



le dessin ndebele pouvait dialoguer avec des supports contemporains et toucher un public mondial.

**Vous êtes très fidèle aux traditions ancestrales dans votre travail pictural.**

Je suis profondément attachée à mon héritage ndebele et fidèle aux principes du dessin et des formes traditionnelles. Cependant, j'ai toujours été ouverte à l'expérimentation de nouveaux supports et à l'exploration de nouvelles palettes de couleurs, rendues possibles par l'évolution des technologies de peinture. Mon travail ne cherche pas tant à transmettre une signification précise qu'à susciter un sentiment d'équilibre, de paix et d'harmonie. La géométrie sacrée et le dialogue des couleurs y jouent un rôle central. Lorsque je peins, je rends hommage à mes ancêtres. L'art fait partie de moi ; il m'a permis de créer des liens avec des personnes du monde entier.

**Comment percevez-vous l'art pictural africain aujourd'hui ?**

Je dois dire que je ne connais pas très bien l'art africain contemporain dans son ensemble, car je me suis surtout concentrée sur mon propre travail et sur celui de la nation ndebele. Depuis mon expérience internationale à Paris en 1989, j'ai été invitée à exposer dans de nombreuses villes à travers le monde, et j'ai toujours été bien accueillie. L'intérêt pour mon art n'a cessé de croître et atteint probablement aujourd'hui son niveau le plus élevé depuis le début de ma carrière, il y a près de 80 ans. Je souhaite que l'art, la culture et le patrimoine ndebele perdurent, même si les jeunes sont de plus en plus attirés par la vie urbaine.



Imibala namabala akhulumako, 2025  
[Les motifs et les couleurs qui parlent // Kisarisary sy loko miteny]



**Parlez-nous de l'Arche Malaga, votre œuvre monumentale à Antananarivo.**

J'ai été contactée par le Fonds Yavarhousen, dont je connais la solide réputation dans le domaine de l'art contemporain et de la valorisation du patrimoine culturel. C'est ce qui m'a donné envie de créer cette œuvre pour son président et pour Filatex. Le fait que cette fresque se situe dans un pays qui fait face à l'Afrique du Sud et, plus largement, au continent africain, a rendu le projet encore plus stimulant pour moi. Que je travaille seule, que je collabore avec d'autres artistes ou que je crée dans d'autres territoires, je reste toujours concentrée sur le rayonnement du dessin ndebele.

**Dans un monde globalisé, peut-on encore parler d'« art africain » ?**

Il m'est difficile de dissocier mon art de l'Afrique, car il est profondément enraciné dans la culture ndebele. En même temps, j'ai pu constater combien il est capable de créer des ponts entre le monde traditionnel et le monde contemporain, et de toucher des publics très différents. Je ne peux parler que de mon propre travail et de celui de ma communauté, qui reste unique. Le fait que de nombreuses marques internationales, célébrités et institutions manifestent un intérêt pour mes œuvres montre que cet art, bien qu'ancré localement, possède une portée universelle.

Propos recueillis par Solofo Ranaivo

Vente  
Création  
Transformation & rénovation

MIDAS  
GEMS & JEWELRY  
ANTANANARIVO  
HAND MADE

Bijouterie Midas, votre fournisseur  
et partenaire en pierres précieuses.

8 Rue Général Rabehevitra.  
**ANTANINARENINA**  
Enceinte Immeuble Pousse-pousse

☎ : 032 92 904 56

SITE WEB

FACEBOOK



A photograph of Dee Andriambelo performing on stage. She is smiling and singing into a microphone, while playing a bass guitar. She is wearing a necklace and large red earrings. The background is dark with some blue lighting.

# DEE ANDRIAMBELO

## UN COUP DE DEE

*Auteure, compositrice, chanteuse, bassiste, porteuse de projet, Dee Andriambelo semble accumuler les casquettes et les genres. Originnaire d'Antsirabe, elle incarne l'authenticité, et depuis ses débuts en 2020, sa musique est avant tout une voix libérée.*

Quand l'art devient moyen d'expression profondément humain, Dee le saisit, le vit et transforme tout ce qu'elle voit. Entre l'univers décontracté et sarcastique de Dee à Lock et le death metal de 669, elle ne se pose aucune limite. La musique est pour elle un moyen de libérer la parole à l'enfant qu'elle était, souvent réduite au silence. « *En grandissant, la musique me parlait de plus en plus. Quand je chantais, je me sentais libre de ressentir des émotions extrêmement fortes et de les exprimer à travers la voix et l'écriture. Pareil à la basse, je peux faire passer tout ce que je veux* », confie-t-elle. Cette liberté se traduit par des choix artistiques guidés par ce qui lui plaît. Son parcours inclut

des collaborations marquantes, notamment la scène Féminin pluriel à l'Institut français de Madagascar avec des artistes comme Talike Gelée.

« *La ligne directrice, c'est toujours l'authenticité et l'être humain* », souligne Dee. En 2022, son spectacle Joro, consacré à la sensibilisation contre le harcèlement, la violence conjugale et le viol, parcourt les Alliances françaises à Mahajanga, Toamasina, Morondava et Antsirabe, puis le Fara West et le Nosy Boraha Jazz Festival. « *Joro signifie littéralement "être debout". Je voulais raconter toute cette violence – pas forcément physique – que je voyais dans la rue. L'objectif, c'est de créer un festival où plein d'artistes peuvent s'exprimer à leur manière.* » Avec ses collaborations, son rythme malgache, des textes poignants et une lumière précise, le projet s'ancre dans son vécu, elle-même ayant déjà été victime d'agression.

En 2025, Dee lance Deemoi Tout, un podcast sur les réseaux sociaux où des femmes parlent librement des non-dits et de ce qui compte pour elles. À travers tous ses projets, Dee Andriambelo reste fidèle à son engagement : « *Je me rends compte que j'avais beaucoup de choses à dire et qu'il me faut plus de moyens, peut-être même en dehors de la musique, pour les exprimer.* » Pour elle, chaque note, chaque mot, chaque histoire peut apporter une part d'humanité et contribuer au changement.

Rova Andriantsileferintsoa



# ILLICIT SOUL

## Deal d'âmes



*Meji, Fat Killah, HMan. Trois producteurs de musique qui, depuis 2024, font tourner Illicit Soul comme on ferait tourner un vinyle rare. Un crew avec le flair pour dénicher les talents malgaches, une idée forte, presque clandestine, et un concept sans équivalent. Un goût de Rhum Vanille, corsé mais maîtrisé.*

Quand Fat Killah rencontre Meji à Antsirabe, l'alchimie prend vite. Ils posent les bases d'un projet musical, bientôt rejoints par HMan. Illicit Soul devient alors la rencontre parfaite de trois profils complémentaires : deux producteurs, un DJ, des années de carrière dans les pattes et un projet qui démarre en force avec Rhum Vanille. Non pas la boisson, mais du rap à double face.

« *Il y a ce côté light et dark, une version plus édulcorée et une autre plus libre* », confie Fat Killah. Le concept est clair : deux compartiments, deux humeurs, un même ADN.

Rhum Vanille, ce sont deux saisons. La première compte 12 titres Rhum et 12 Vanille. La seconde pousse le curseur à 13 chacun. « *C'est représentatif de notre identité malgache avec la vanille, et aussi du fait qu'on ne voulait pas rester dans un format trop clean* », explique Meji. Le Rhum frappe sans filtre, brut de décoffrage. La Vanille, plus accessible, s'ouvre à un public large, tout en conservant une signature sonore marquée et des

collaborations venues d'horizons variés. « *À la base, on voulait juste un endroit pour stocker notre rap sale* », lâche Meji en souriant. Mais le laboratoire est vite devenu un carrefour, un point de ralliement pour les esprits affûtés de la scène. Rhum Vanille Saison 2 aligne déjà Dee Andriambelo, Shyro, Jacques Randria, Fab's Brownz, Grey, NX2HL, Sam Andrianarjemisa, entre autres. « *Pour la troisième saison, il y aura encore plus d'artistes, dont Sir Samuel et Silo* », annonce-t-il.



Dans sa démarche, Illicit Soul éclaire ceux qui, selon le crew, méritent davantage de visibilité. « *On ne pouvait pas offrir ça aux autres sans d'abord s'imposer nous-mêmes comme producteurs* », lâche Fat Killah. Si les featurings varient, deux noms restent ancrés dans l'aventure : Sam Andrianarjemisa et NX2HL, qui grandissent avec la marque. « *On reste dans cette démarche expérimentale, c'est ce qui nous a réunis* », insiste Meji. Cette année, le crew prépare la troisième saison, un live pour accompagner la sortie d'un format physique, et plusieurs projets autour des jeunes artistes. À plus long terme, les trois producteurs rêvent d'un festival réunissant tous les noms de Rhum Vanille. Un deal d'âmes, posé sur BPM élevés.

# M.B.L.

## Pas là pour plaire

*À Madagascar, le rap n'a jamais été qu'une affaire de rimes bien posées ou de beats qui cognent. Depuis les années 1990, il est un cri, un témoin, parfois une arme sociale. M.B.L., Misa Randrianasolo à l'état civil, en est l'un des artisans les plus constants. Un de ceux qui n'ont jamais quitté la ligne, même quand elle brûle.*

Ancien membre du groupe Karnaz, aujourd'hui figure de Kary aux côtés du rappeur Tovolah, producteur exécutif chez Zaza Rap Taiza, rattaché au collectif Kolontsaina Mainty, M.B.L. fait partie de ces rappeurs qui ont vu le rap gasy grandir, trébucher, se relever. Et surtout, se politiser sans jamais perdre son ancrage populaire. C'est dans cette logique qu'il participe, en 2019, à la création des Cyphers. « *Pas de simples enregistrements, encore moins des opérations marketing* », précise-t-il. Les Cyphers sont pensés comme des espaces de rencontre entre générations, territoires et expériences. Depuis, le freestyle y devient un langage commun pour dénoncer, questionner et réveiller.

Sept singles sont sortis depuis. Le dernier en date, *Mitohy ny tolonga* (La lutte continue), sorti en décembre 2025, s'inscrit dans une suite logique amorcée avec *Maizina* (2019), suivie de *Teboka iombonana* (2020), *Sekoly ny fiainana* (2021), *Sekoly taloha* (2022), *RPBLK* (2023) et *Tsy ho Bado* (2024). Chaque édition capte les tensions, les colères et les espoirs d'un pays sous pression. « *Nous racontons ce que vit le peuple malgache et lui donnons une voix. D'où la présence d'anciens et de jeunes, d'artistes confirmés et de talents régionaux dans Cyphers* », expose M.B.L., soulignant que le rap engagé ne prétend pas changer le monde à lui seul. « *Il ne change pas directement les mentalités, mais il peut faire vaciller les perceptions* », déclare le gaillard, sans détour.

L'art, selon M.B.L., repose sur un équilibre fragile entre technique, message et réalité sociale. Le flow, les mots, la justesse du propos. Et au-delà du studio, la solidarité. Une union qui, parfois, déborde de la musique pour investir la rue, lorsque des jeunes rappeurs issus de Kolontsaina Mainty rejoignent la jeunesse pour agir concrètement. Le rap malgache n'a jamais été un simple divertissement. Entre prudence et engagement, M.B.L. a connu la peur des représailles, l'inquiétude des proches, le spectre de l'emprisonnement. Mais le rappeur-né a cette conviction que le silence n'a jamais fait avancer personne.

Lucas Rahajaniaina

 Carambole



DÉCOUVREZ NOS COLLECTIONS SUR

 [www.carambole.shop](http://www.carambole.shop)



Textile locale - Création et fabrication 100% malgache  
Livraison sur Antananarivo à 0 Ar ☎ (+261) 34 05 207 41

# MAHEFASOA NACHA

En vers et contre tout



*Sa voix traverse les langues, fouille les silences et nomme ce que beaucoup préfèrent taire. Révélée par le slam, Mahefasoa Nacha fait de la scène un lieu de combat et de transmission. Championne nationale de cet art poétique, elle s'impose comme l'une des voix qui comptent dans le paysage culturel malgache.*

Dès les premiers mots, le flow s'installe. Une verve tendue, précise, des vers qui cognent et racontent les tristes réalités qui gangrènent le pays. Mahefasoa Nacha slame en français, glisse d'un dialecte malgache à l'autre, fait vibrer la langue comme une matière vivante. Dans la salle, le silence se fait dense, presque religieux. Puis les applaudissements éclatent. Sa parole a touché juste. Ce soir-là, en décembre dernier à l'Institut français de Madagascar, la slameuse est sacrée championne nationale de la 16<sup>e</sup> édition du Slam National. Une consécration, mais surtout une étape. Car sur scène, Mahefasoa Nacha – connue sous le nom d'artiste Ma Fia – ne se contente pas de réciter des textes. Auteure, elle devient aussi actrice, créatrice, chercheuse de sens, toujours en quête de nouvelles manières de faire vibrer la parole. « *Quand je pratique le slam, c'est comme si je priais* », confie-t-elle. Cette maîtrise scénique et cette intensité sont autant d'atouts pour celle qui représentera Madagascar à la Coupe du monde de slam à Paris, en mai 2026. Là-bas, six textes seront attendus. Deux sont prêts, les autres encore en gestation. « *C'est une scène internationale. Il faut proposer quelque chose de captivant, surtout pour le jury* », dit-elle, lucide. Le parcours commence en 2017, presque par hasard, lors d'un concours de slam organisé par le BIANCO sur la lutte contre la corruption. Elle y décroche la deuxième place. Un déclic. « *C'est à ce moment-là que le slam m'a véritablement révélée* », raconte-t-elle. Repérée par les poètes du jury, elle intègre le collectif Slamasôva, qu'elle préside aujourd'hui à Mahajanga.



Au Slam National, Mahefasoa Nacha ne choisit jamais la facilité. Mafia locale, mères célibataires, dérives politiques : ses textes frappent là où ça fait mal. « *Il m'est difficile de ne pas parler de corruption, parce que la situation a dépassé les limites* », affirme-t-elle. Favoritisme, injustice administrative, normalisation des abus : son slam dénonce un système que beaucoup subissent, mais que peu osent nommer. Représenter la région Boeny n'était pas anodin. « *Je devais assurer pour bien porter le nom de ma région* », reconnaît-elle. Le public l'a portée, la scène l'a consacrée. Désormais, sa voix veille, et porte, bien au-delà des planches.

# JAZZ RABIBISOA

## Radama style

*Jazz Rabibisoa s'inspire des maisons traditionnelles malgaches pour créer. En début d'année, le graphiste a publié Radama Display, une typographie qui reconnecte avec le passé.*

Elle a une certaine prestance, presque royale. Radama Display est disponible depuis janvier en version gratuite mais limitée, ou en version payante. Amateur de formes géométriques, Jazz Rabibisoa s'est inspiré des maisons traditionnelles malgaches pour répondre à l'idée de « décolonisation des lettres latines » du programme The Donald Knuth & Charles Bigelow Type Design Incubator (KBI). « Il y a de l'hybridité dans Radama Display. La lettre latine est la norme dominante dans le monde. J'ai essayé de me l'approprier et de trouver une alternative qui donnerait moins cette sensation européenne et



Radama  
Display

*occidentale et qui serait plus rattachée à ma culture* », explique-t-il. En deux mois d'incubation, Jazz Rabibisoa a réappris la typographie et ses technologies.

Concrètement, Radama Display est le fruit de recherches poussées. Déjà passionné par la culture malgache, il avait exploré le Zafimaniry et les tissus en soie sauvage, le lamba landy, pour ses créations précédentes. Cette fois, il commence par les croquis. *« C'est un "e" qui m'a fait tilt. Je trouvais qu'il ressemblait aux vérandas de maisons traditionnelles, et plus tard, au trano manara (maisonnette funéraire) »*, raconte-t-il. Ayant grandi dans ces bâtisses en briques, il y intègre ses sensations. *« Dans ma démarche créative, je ne fais pas de copier-coller, je cherche l'ambiance pour la réinterpréter graphiquement »*, précise le graphiste.

Créer cette typographie lui a pris environ trois mois, répartis en *« 40 % de recherches, 40 % d'exploration visuelle et 20 % pour peaufiner »*. Le nom rend hommage au roi Radama I, qui a introduit l'alphabet latin à Madagascar. *« Je pensais que cela lui avait été imposé, mais j'ai découvert qu'il s'agissait d'un choix stratégique pour ouvrir l'île aux connaissances et aux relations extérieures »*, expose-t-il. Sur son chemin, Jazz Rabibisoa a pu reprendre de vieilles typographies non numérisées, mais face au style britannique de l'époque, il choisit de créer un alphabet nouveau, ancré dans sa culture, ou du moins dans celle des hautes terres. Aujourd'hui, il poursuit ses explorations de manière indépendante, avec pour objectif de transformer sa passion en métier et devenir un typographe confirmé.

Rova Andriantsileferintsoa



◀ **SHOWROOM :** Talatamaty

◀ **MAGASINS :** Antananarivo : - Akoor Digue près BOA  
- Dyve Garden Anosivavaka

Nosy Be Hell-Ville : Hotel Grand Bay Ambatoloaka

Morondava : Boutique Blue Soleil Restaurant

Antsiranana : Boutique Y'Maintso



+261 38 74 315 93  
+261 32 79 848 79



Akomba Garment MG  
akombagarment@gmail.com

# MITADY NY TSY FANTATRA



# Chercher suffit

*Premier recueil, premières vertiges. Avec Mitady ny tsy fantatra, Orad délaisse la scène slam pour une poésie plus intime, où l'amour, la solitude et l'attente se frottent à l'inconnu, sans promesse de réponse.*

Aux mille attentes et questionnements face à l'amour et à la solitude, Rado Ravalison, connu sous le pseudo Orad au slam, publie en novembre 2025 son premier recueil de poèmes. Une plume spontanée, couchée entre 2021 et 2024. À 26 ans, en sait-il assez de la vie pour en parler ? Oui. En vers, malgré lui, il incarne ce vingtennaire en quête de réponses. Sur quoi ? Personne ne sait vraiment. *Mitady ny tsy fantatra*. Le livre rassemble 72 poèmes en malgache, répartis sur 90 pages et six parties. La couverture, dominée par un ciel bleu nocturne, montre un homme tenant une lampe minuscule, éclairant à peine ses pas. Une métaphore limpide. « *C'est en lisant un écrivain autrichien, Rainer Maria Rilke, que j'ai pu avoir des questionnements quotidiens que j'ai mis sur papier* », confie Rado Ravalison. Dans ses textes, la nature revient souvent, et surtout le soleil : sa chaleur, ou le froid brutal de son absence.

On découvre ici une autre facette d'Orad. Le slameur aux

textes imagés, au storytelling maîtrisé et parfois ponctué de plot twists, laisse place à Rado Ravalison, plus nu, presque brut. « *C'est un petit journal intime, mais pas dans le sens où je vais le cacher* », précise-t-il. Il parle d'amour, oui, mais un amour diffus, jamais clairement nommé. Pour qui ? Pour quoi ?

Les premières pages sont portées par une écriture libre, jeune, presque amusée. Les symboles d'un espoir amoureux encore intact. Puis, peu à peu, le ton se densifie. L'amour, censé réchauffer, devient source de douleur. À la troisième partie, *Miana-kendry*, le poète bascule dans l'obscurité. Il est seul, *Irery* (p.66), abandonné par ses rêves. Cette solitude, devenue révolte face aux attentes, le pousse à s'arrêter, à reprendre souffle. Rado Ravalison revient sans cesse aux rêves, au lendemain comparé à un soleil qui tarde à se lever. Son amour ne lui a jamais dit « *oui* ». Il s'y accroche pourtant, comme un arbre à ses racines, malgré les *Rivotra* (p.53). *Mitady ny tsy fantatra* ne promet aucune solution. Il offre mieux : une présence. Une compagnie précieuse quand tout paraît intenable, inatteignable.



# ALI ONEJAH

## Dirty dancing

*À force de passer en boucle sur les radios, Whine, Bubblin a fini par s'imposer dans le paysage sonore malgache. Son clip, bien loin de ce que proposent habituellement les petits écrans locaux, place Ali OneJah au cœur d'un débat entre danse, provocation et ouverture culturelle.*

**D**ès les premières mesures de Whine, Bubblin, le ton est donné. Un rythme dancehall solaire, calibré pour enflammer le dancefloor, un refrain entêtant qui s'impose sans effort, et une énergie taillée pour faire bouger les corps avant même d'interroger les esprits. Le morceau, récemment sorti et déjà largement diffusé sur les ondes, s'impose comme un tube assumé, porté par une esthétique volontairement frontale. Mais ce sont surtout les images qui ont fait réagir. Le clip de Whine, Bubblin bousscule, en quelques

séquences, certains codes moraux malgaches. Femmes aux tenues très légères, mouvements très sensuels, danses explicites centrées sur les hanches : le langage corporel est revendiqué, pleinement inscrit dans l'imaginaire dancehall. Ali OneJah affirme pourtant avoir appliqué des filtres, tenant compte des sensibilités locales. « *Sinon, ça aurait été encore plus osé* », confie-t-il. Une retenue relative, qui n'a pas empêché critiques et polémiques d'affluer.

Sous ses airs festifs, Whine, Bubblin n'est pourtant pas qu'un simple morceau pour la fête. L'inspiration est volontairement simple, presque narrative. Celle d'un renversement amoureux : un garçon longtemps ignoré devient soudain objet de désir. Mais l'heure n'est plus aux promesses profondes. « *Si c'est pour profiter du moment, pourquoi pas, mais pas pour une relation sérieuse* », résume l'artiste, non sans humour. De ce refus naît une réponse claire : autant se contenter de whine et de bubblin, ces mouvements empruntés au dancehall jamaïcain.

Pensé comme un titre dynamique, le morceau revendique le mouvement, la danse, l'instant. Ici, pas de démonstration vocale inutile : l'objectif est ailleurs. Faire bouger. Faire sourire. Faire vivre. Et surtout, inscrire Madagascar dans une culture musicale globale où ce type de clip est anodin, en Jamaïque comme dans plusieurs pays d'Amérique du Sud. Le projet ne se pense donc pas uniquement à l'échelle locale. Refrain en jamaïcain, passages en français, esthétique léchée : Whine, Bubblin vise clairement un public international. Tourné en une seule journée, du midi jusqu'à l'aube, le clip témoigne d'un soin particulier porté aux détails. Zouk, reggae, ragga, shatta



ou dancehall : Ali OneJah navigue entre les rythmes, fidèle à un ancrage revendiqué. Avec Whine, Bubblin, il ne cherche pas à provoquer pour provoquer, mais à affirmer qu'à Madagascar aussi, le dancehall existe, s'assume, et danse face au monde.



# Les critiques d'Elie Ramanankavana

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

## AUBE ROUGE, JEAN-JOSEPH RABEARIVelo

*Rabearivelo est un icône de la littérature malgache; évoquer son nom suffit à invoquer toute une époque. Et La popularité d'un auteur rend difficile la tâche du critique. Écrire sur Rabearivelo, pour un plumitif Malgache, équivaut à fixer, œil nu, le soleil, ou traverser la mer à la nage; il y a dans ce geste, comme le courage fou d'une fourmi voulant raser une montagne. Pourtant, ne pas le faire serait un affront à un homme à qui, sans aucun doute, la littérature de l'Ile Rouge doit, si ce n'est tout, du moins énormément.*

Pour en venir au fait, Aube rouge est un premier roman et cela se sent de bout en bout. La plume y est incertaine, pas assez aguisée

encore. Ce qui étonnement ajoute du charme à l'ouvrage. On y sent la volonté opiniâtre d'un jeune écrivain à esquiver les affres du temps, à soustraire de l'oubli les faits capitaux, à témoigner envers et contre tout. La condition dans laquelle ce livre a été écrit y est certainement pour beaucoup. Le temps pour la création devant être arraché à la subsistance et à l'existence, le style n'a pas pu trouver la latitude suffisante pour se déployer. Cela dit, si l'auteur est encore maladroit dans le genre romanesque, chaque description porte la marque d'un génie poétique hors paire. Les premières lignes du livre en portent déjà ce cachet exclusif: "Les étoiles essaient d'allaiter l'immensité endormie de miel épais et lactescent. Le Boeuf-blanc, au milieu du troupeau mellifère du ciel, fonce sa tête à travers l'azur de la nuit

et broute paisiblement le gazon viride qui s'étend jusqu'à l'infini de l'horizon". La magie opère et, sous son charme, le firmament devient champ campagnard, la forêt orchestre philharmonique, les grandes batailles bal somptueux.

Quant à l'intrigue, elle se déroule en deux temps. D'abord entre 1885 et 1886, où, sous le commandement d'un superbe Rainandriamanpandry, l'armée malgache l'emporte face aux Français. La deuxième partie commence, elle, en 1894 pour s'achever avec l'exécution du prince Ratsimamanga et de Rainandriamanpandry. On suit, à travers les quelques centaines de pages, divers personnages historiques, allant du légendaire Premier Ministre Rainilaiarivony au Premier Résident Français Le Myre de Villier. Sous nos yeux, à travers l'enchevêtrement des mots, phrase après phrase, se tisse le destin d'un pays et d'un peuple. Dès les premières pages, la tension est à son comble; tous se savent condamnés. Le sort est scellé mais, quand vient l'aube rouge, quand vient l'ascension inexorable du soleil Français, les



larmes ne manquent pas de couler. Car, avec ces jours nouveaux, se fracture l'histoire. Cet exécution sommaire, aux allures cérémonieuses, marque le crépuscule d'une civilisation entière sous le feu des fusils.

Si on aurait aimé une grande fresque à La Guerre et Paix, l'ouvrage reste d'un intérêt certain. C'est l'occasion pour Rabearivelo, entre autres, de soulever toute la contradiction de l'humanisme colonial et

du missionnarisme chrétien. Il fustige la religion occidentale et les idéologies européennes, comme étant un cheval de troie, laissant la porte ouverte aux ennemis. Ce qui, pour l'époque et aujourd'hui encore, est et demeure extrêmement subversif.

Aube rouge s'élève ainsi en témoin inestimable d'une époque. Il est la trace laissée par une âme précieuse parmi toute, un indice capital dans des enquêtes éternelles sur un crime contre humanité. Qui plus est, dans ses lignes se cachent les nuits blanches d'un pionnier, ses tracas et ses heures les plus lumineuses et surtout son effort pour écrire coûte que coûte, afin de devenir le Rabearivelo que l'on connaît. Réédité par les éditions No comment, Aube Rouge est à lire absolument!



**Prestige**  
*Hair & beauty*



**BEL AIR AMPANDRANA**

À CÔTÉ MAGASIN AURLAC



**+261 38 90 137 11**

**+261 32 26 250 13**



**Prestige Hair & Beauty**



**PAR CINEPAX****MANDRAKIZAY DORIA, LE FILM**

Durée 1h 48 min,

Langue : malgache

Genre : Romance, fantastique

Public : grand public / familial

Production : Films and Comics en association avec Cinepax Madagascar

Diffuseur Madagascar : Cinepax Madagascar

Réalisation : Franco Clerc

Acteurs principaux : Rolland Raman, Synthia Saga, Stephanie Razakaratriho

Sortie en salles : vendredi 13 février

Avant-première : samedi 31 janvier 2026

**Synopsis :**

Madagascar, 1869, Railovy, jeune paysan, se prend d'amour pour Lala, une Aristocrate dont le coeur reste insondable. N'ayant aucune chance de conquérir sa dulcinée, Railovy demande alors à Ary, une divinité ancestrale, de lui conférer des pouvoirs magiques. Et dans un élan d'arrogance et de désespoir, Railovy se condamne à l'immortalité et condamne également Lala au même sort qui va les lier pendant plus d'un siècle et demi...

Adaptée de la pièce de théâtre éponyme créée par Rolland Raman, Synthia Saga et Joey Aresoa,

Mandrakizay Doria est une histoire d'amour qui s'étale sur plusieurs décennies. Le récit commence dans un Madagascar de 1869 et se termine en 2024 (l'année de tournage) avec un passage clé dans les années 60 où le coeur de l'intrigue prend toute sa dimension. Au delà du thème central de l'amour, le film retranscrit la beauté de la culture malagasy (des hautes terres) à travers les deux principales périodes historique. Des joutes oratoires traditionnelles aux influences coloniales, les personnages évoluent, changent, s'adaptent à chaque époque.



# Lova tsy mifindra

## Mère, veux-tu ?

*Dans le lova tsy mifindra, l'amour n'est pas un préalable. Il vient après, parfois jamais. Ce qui compte d'abord, c'est la descendance, la continuité du sang, et la préservation de l'héritage.*

Dans l'univers du lova tsy mifindra, la femme est avant tout perçue comme une mère potentielle. L'amour, lui, n'est pas la priorité. De la royauté aux structures familiales anciennes, l'épouse idéale est celle choisie par les parents, selon des critères strictement internes au lignage. L'exemple d'Andriantompokoindrindra, fils du roi Ralambo, revient souvent dans les récits. Installé à Ambohimalaza, territoire réputé pour ses ressources, il aurait épousé des femmes issues de son propre groupe afin de préserver richesses et souveraineté. Ainsi naît le lova tsy mifindra : un héritage qui ne se cède pas, qui ne sort pas du clan. Dans cette logique, la femme n'a que peu de

voix au chapitre. « *Il ne s'agissait pas d'aimer, mais d'obéir* », explique le Dr Bernardin Rabarijaona, anthropologue.

Le choix du conjoint relève entièrement des parents, y compris lorsqu'il s'agit de cousins germains, enfants de deux frères ou de frère et sœur — jamais de deux sœurs. L'objectif est clair : préserver la pureté du sang et assurer la continuité du lignage. Car la première richesse, chez les Malgaches d'antan, reste la descendance. Ny hanambadian-kiterahana : se marier pour enfanter. La femme devient alors un véritable pilier reproductif. Celle qui ne donnait pas d'enfant pouvait être exclue, jusqu'à perdre sa place dans le tombeau familial. « *De cette manière, on assurait la perpétuation de la société* », souligne l'anthropologue. Le lignage s'élargit, devient tarika, puis communauté. Dans ce cadre, le vady andrana prend tout son sens : une union d'essai, tolérée, pour vérifier que la continuité sera bien assurée.

Tout repose sur le sentiment d'appartenance. Dès la circoncision, le garçon entre officiellement dans la chaîne successorale. « *L'amour vient dans le mariage, pas avant* », résume Dr. Bernardin Rabarijaona. « *Ce système n'excluait pas le bonheur, mais il le plaçait clairement au second plan* », ajoute-t-il. Une fois la partenaire jugée adéquate, la famille procède au rituel de l'ala ondrana. Un zébu est sacrifié, sa peau disposée symboliquement sur les jeunes époux. Le tsiny des ancêtres est levé. Le mariage peut alors être célébré. Et seulement après, peut-être, l'amour trouvera sa place.

Rova Andriatsileferintsoa



oLab

nR-O

# FABLAB EN ROUTE

C'est pas sorcier

*Atelier mobile, pédagogie de terrain et énergies renouvelables : le Fablab En Route bouscule les schémas classiques de la formation et ouvre des perspectives concrètes aux jeunes Malgaches. Une initiative encore jeune, mais déjà solidement lancée.*

Fondé il y a seulement quelques mois, le Fablab En Route s'impose comme un espace hybride, à la croisée de l'innovation, du terrain et de l'insertion professionnelle. Imaginé par Cadeau Adjami, ce projet itinérant rompt avec l'immobilisme académique pour reconnecter les jeunes Malgaches aux réalités très concrètes des énergies renouvelables. Ici, pas de salle de classe figée ni de promesses abstraites : le Fablab revendique une autre manière d'apprendre, au contact direct du réel. « *L'idée n'est pas de former, mais de révéler* », explique sa fondatrice. Officiellement lancé en août 2025, le projet est né dans le cadre d'un concours organisé par l'Organisation internationale Impulsouth, dont il a été lauréat, permettant ainsi de passer de l'intention à l'expérimentation.

Le principe est simple, presque évident, mais assumé : un atelier mobile, inspiré de l'esprit de C'est pas sorcier, où l'apprentissage se construit sur le terrain. Ce sont les étudiants qui vont à la rencontre des sites professionnels, et non l'inverse. « *Nous voulons que les jeunes découvrent le monde du travail tel qu'il est, pas tel qu'on l'imagine depuis une salle de cours* », insiste Cadeau Adjami. Même sans camion pour l'instant, la dynamique est déjà en marche, aussi bien sur le plan géographique qu'intellectuel.

Pour structurer son action, le Fablab En Route s'appuie sur quatre leviers complémentaires.

D'abord, des masterclasses pratiques, conçues comme des espaces de sensibilisation aux métiers des énergies renouvelables. Vient ensuite un atelier de prototypage, véritable laboratoire d'idées autour du solaire, des biocarburants ou encore de la cuisson solaire. Le troisième volet s'ouvre sur l'extérieur, à travers des webinaires et des sessions de réseautage, à l'échelle nationale et internationale. Enfin, le programme Girl Power affirme une orientation claire : encourager la place des femmes dans un secteur encore largement masculin.

Tous les participants sont étudiants universitaires. Environ 75 jeunes sont actuellement engagés dans des cohortes de cinq mois. À l'issue de chaque cycle, un forum permet de présenter les projets et de créer des passerelles avec des partenaires. Ni entreprise ni centre de formation classique, le Fablab En Route se positionne comme un intermédiaire vivant entre l'université et le monde professionnel. Soutenu par la Fondation Avina, l'Université des Nations Unies et le CRDI Canada, le projet est gratuit, porté par une équipe de huit personnes, et prépare son premier forum public prévu pour avril 2026. Dans un paysage où l'innovation est souvent un mot galvaudé, le Fablab En Route choisit, lui, de la faire avancer, concrètement, sur le terrain.



# REKORIA JACOB

## Mémoire de zébu

*Dans sa simplicité tranquille et son optimisme intact, Rekoria Jacob, villageois d'Ambovombe Androy, est récemment revenu sur les bancs de l'université. À bientôt 90 ans, plus de vingt années passées dans l'enseignement et une vie de patriarche déjà bien remplie, il a soutenu, le 1er novembre 2025, son mémoire de master en anthropologie sociale au Centre universitaire régional d'Androy (CURA), obtenant une mention honorable et, surtout, l'envie d'aller encore plus loin.*

Son travail porte sur le vilogne, un objet fondamental dans la société antandroy. Chez les Antandroy, le vilogne désigne la marque de découpage des oreilles de zébus. Chaque sous-clan possède son propre dessin, véritable signature identitaire permettant d'identifier l'appartenance sociale, les lignages et parfois l'histoire des familles. Intitulé « *Signification du Vilogne dans la vie sociale Antandroy* », le mémoire de Rekoria Jacob éclaire un savoir ancien, profondément ancré dans le quotidien

pastoral du Sud. « *Il n'y a pas encore eu de recherches sur le vilogne d'Androy pendant la colonisation. Les publications existantes parlent surtout des marques récentes, alors que le vilogne existe depuis 3000 avant J.-C.* », explique-t-il. Dans l'Androy, Rekorja Jacob est reconnu comme un fin connaisseur des zébus. « *Je sais parler le langage du zébu. C'est de là que me viennent beaucoup d'informations sur l'histoire et sur Madagascar* », confie-t-il, non sans sourire. Ses connaissances, acquises dès l'enfance, ont même surpris des missionnaires américains et norvégiens.

Né le 14 décembre 1939 sous le nom de Miha, orphelin très jeune, il apprend à lire et à écrire à 17 ans, entre les zébus et sous le soleil d'Antaritarika. Rebaptisé Rekorja Jacob par les missionnaires en 1944, il suit un parcours scolaire atypique, marqué par la persévérance. Il obtient son CEPE à 23 ans, avec un zéro en dictée française mais d'excellentes notes ailleurs. « *Je suis sans doute le seul Malgache à avoir réussi le CEPE avec zéro en dictée* », lance-t-il en riant. Enseignant, puis directeur de collège pendant vingt ans à Bekily, bachelier en 1981, Rekorja Jacob a marqué des générations d'élèves. Aujourd'hui encore, il transmet son expérience. Et l'octogénaire ne compte pas s'arrêter là : il prépare désormais un doctorat sur le vilogne d'Androy, avec une ambition claire — démontrer que de nombreuses ethnies malgaches trouvent leurs origines dans le Sud.

Rova Andriantsileferintsoa



## CLINIQUE FANDRESENA

### NOS SERVICES

- Médecine Générale
- Chirurgie
- Santé mère et enfant
- Echographie 2D/ 3D

♀ Lot III X 132 Bis A Andayamamba  
Ambilanibe

+261 38 73 348 44

+261 33 07 705 44

✉ contact@cliniquefadresena.mg

🌐 www.cliniquefdresena.mg

# ISOC Madagascar

## Naviguer en toute sécurité

*Le mois de février est aussi le mois de la sécurité en ligne. Internet Society Chapter Madagascar (ISOC Madagascar) couvre tout ce qui concerne l'internet à Madagascar depuis 2018. L'île est le 35<sup>e</sup> chapitre (pays) en Afrique de l'Internet Society, organisation mondiale basée aux États-Unis. Pour parler de sécurité en ligne et des projets de l'année, Zo Ny Aina Rasolofomanana, président, répond à nos questions.*

### ISOC Madagascar, c'est tout sur l'internet ?

Oui, nous voulons connecter les non connectés. Dans cela, nous avons trois missions. La première, le développement de l'internet en le rendant accessible dans les zones urbaines et rurales. La seconde, le soutien à ce développement et aux organisations ayant cette même vision. Et la troisième concerne la sécurité numérique à travers les sensibilisations. Les crimes en ligne augmentent de plus en plus et ce que peu d'utilisateurs savent, c'est que la sécurité en ligne doit faire partie de l'hygiène de vie, des habitudes, de la même manière que nous verrouillons nos portes avant de dormir, par exemple.

## Le mois de février est marqué par le Safer Internet Day.

Cette année, nous allons nous étendre sur neuf mois avec le projet Building Cyber Resilience in Madagascar. Une première partie s'est déroulée en 2023 à Antananarivo, Ambovombe, Fort-Dauphin, Fianarantsoa et Toliara. Cette fois, nous élargissons nos cibles aux parents, enseignants et à la communauté, en considérant que la sécurité numérique concerne tout le monde. Nous avons lancé le recrutement des ambassadeurs, qui seront formés afin de mener des ateliers dans leurs localités. Nous utilisons des outils réels pour expliquer concrètement les démarches des malfaiteurs et montrer que le risque concerne chacun.

## La sécurité numérique, c'est important ?

Il faut toujours garder en tête que les données personnelles — mots de passe, numéros de téléphone — peuvent être exploitées de manière malveillante. Les malfaiteurs ne sont pas forcément des experts en informatique ; beaucoup apprennent via des tutoriels en ligne. Les messages suspects, les liens inconnus et même le « wifi gratuit » représentent un danger. Ces pratiques ne s'apprennent pas à l'école, mais doivent faire partie de notre routine : mot de passe fort, gestion des partages, vigilance sur les photos. Chaque geste compte pour naviguer et partager sans peur.

Propos recueillis par Rova Andriantsileferintsoa



# Monsieur Francko

## Plaidoirie en 60 secondes

*Il s'est fait connaître sur Facebook avec ses vidéos « 60 secondes ». Dans ses contenus digitaux, Monsieur Francko dresse des portraits-minutes de personnalités – politique, artistes, entrepreneurs et même ses pairs influenceurs – non sans touches humoristiques. Le prof que les réseaux sociaux méritent ?*

Presque comme un avocat du diable version réseaux sociaux, il a peu de temps pour raconter la trajectoire de figures publiques. Sans posture moralisatrice, il se définit comme un « *influenceur éducatif* », convaincu que « *celui qui détient l'information détient le pouvoir* ». Derrière l'écran, Monsieur Francko est consultant en ressources humaines. En 2019, Elly Francko Lalanirina quitte Farafangana pour Antananarivo avec l'ambition d'étudier le droit. Encore complexé par son français, il est orienté vers les ressources humaines grâce à une bourse locale. « *Dans ces études, j'ai appris la gestion de compétences. Je m'en suis inspiré pour mes contenus, en analysant le parcours des personnalités et leur adéquation avec les postes qu'elles occupent* », explique-t-il.

Le surnom « *Monsieur* », qu'il porte comme un professeur un peu décalé, colle bien à son approche. Cofondateur du groupement des étudiants en

ressources humaines, il est aussi à l'origine du podcast TALK Educast. Sa matière première ? Le web, évidemment. « *Facebook est devenu un vrai tribunal : tout le monde juge sans réellement connaître. Au minimum, il faudrait savoir de qui on parle* », soutient le jeune homme. YouTube est son péché mignon. Il y puise idées, formats et angles, du matin au soir, entre histoire, podcasts, stand-up ou jeux.

Chaque vidéo repose sur un travail de fond rarement visible à l'écran. Réaliser le portrait d'une personnalité lui demande parfois une semaine de recherches, plus de mille pages à lire, croiser, synthétiser. Sites web, archives, confidences : ses sources sont multiples, mais toujours vérifiées. « *Je ne jure que par la véracité* », dit-il d'un ton légèrement sarcastique. Une seule fois, un proche d'une personnalité a demandé le retrait d'une vidéo. Après discussion, elle est restée en ligne.

Autre singularité : Monsieur Francko n'est pas sponsorisé. « *Dire "60 secondes pour connaître un tel", puis "cette vidéo est sponsorisée par..." me semble contradictoire* », lance-t-il, faisant une grimace. Ses contenus libres visent surtout une réaction : « *Ah bon ?* ». De créateur de contenu à influenceur presque malgré lui, il observe son audience grandir, sans stratégie tapageuse. Et prépare la suite : relancer son podcast, se montrer davantage, tester un TikTok plus détendu, puis, à terme, une chaîne YouTube et des formats plus longs.

Rova Andriantsileferintsoa

**NOUVEAU  
FORMAT,  
PUISSANCE**

**XXX**

33cl

**4000**  
Ariary

Prix conseillé



**STAR** ★

# Vegan Bags Madagascar

A woman wearing glasses and a patterned dress is seated in a shop filled with various handbags and woven baskets. She is holding a yellow bag. The shop has shelves and tables displaying a wide variety of bags, including woven straw bags, leather-like bags, and colorful patterned bags. The background is filled with more bags and baskets, creating a sense of a well-stocked store.

**PORTER LA NATURE**

*Dessacs qui reconnectent à la nature. Vegan Bags Madasalanitra est l'initiative écolo de Voahangy Andrianarilala, née en 2011 après sa rencontre avec une association australienne. Ce positionnement a poussé la créatrice à imaginer une marque végan pour le monde, tout en affirmant son identité malgache.*

Doux et légers, les sacs séduisent autant par leur texture naturelle que par leur esthétique. Bandoulières, sacs à dos ou accessoires pour homme, ils sont façonnés à partir de raphia, de sisal ou de cuir végétal. « *Nous avons trois manières de faire : en enlaçant, par le crochet ou par le tissage* », précise Voahangy. Le cuir végétal, fin et élégant, provient de l'écorce de chène-liège, une initiative 100 % écologique, bien que rare et difficile à produire. Raphia, sisal et cuir végétal offrent à la fois douceur au toucher, praticité et solidité, et leur finition permet aux sacs de rivaliser avec des produits de luxe étrangers.

La marque exporte depuis 2025 vers l'Algérie et l'Inde. De l'atelier à By Pass, têtes et mains scrutent chaque détail pour ne rien laisser au hasard. « *L'association australienne qui nous a aidés au départ nous a envoyé un sac que nous avons déconstruit pour comprendre sa fabrication. Même avec un sac friperie, nous expérimentons pour trouver des alternatives végan et locales, comme le tsihy* », explique Voahangy. Les artisans deviennent aussi créateurs. « *Le savoir-faire était déjà là, il a juste fallu quelques recherches supplémentaires* », soutient Voahangy. Un sac en cuir végétal dure trois à cinq ans, tandis que le raphia résiste au temps.

Chaque modèle est pensé comme une pièce singulière. Mais innovation rime avec défis. « *La difficulté à trouver les matières premières et à produire le cuir végétal en quantité nous*



*pousse parfois à importer, même si la qualité diffère de ce que nous faisons ici* », confie la fondatrice. Les sacs se fabriquent principalement sur commande, mais depuis 2022, ils sont également disponibles dans le showroom de Nanisana et d'autres points de vente. « *Le véganisme est un positionnement qu'il faut encore beaucoup expliquer. Nos sacs sont conçus sans tuer d'animal et dans le respect de l'environnement* », rappelle Voahangy. Après un trophée des jeunes entrepreneurs en 2019 et quelques tournées internationales en 2025, Vegan Bags Madasalanitra poursuit sa route dans le monde, avec le naturel malgache toujours à l'honneur.

## HAYA MADAGASCAR

Ceinture en cuir de veau local :  
250 000 Ar



*En voir  
de toutes les couleurs*

**TANOSI**

Robe adulte : 59 000 Ar

Casquette : 34 000 Ar  
Tee-shirt à poche : 54 000 Ar

Bob : 40 000 Ar  
Tee-shirt enfant manches  
courtes : 45 000 Ar  
Short enfant : 39 000 Ar



## HAYA MADAGASCAR

Cartable en cuir de veau local :  
450 000 Ar



## HAYA MADAGASCAR

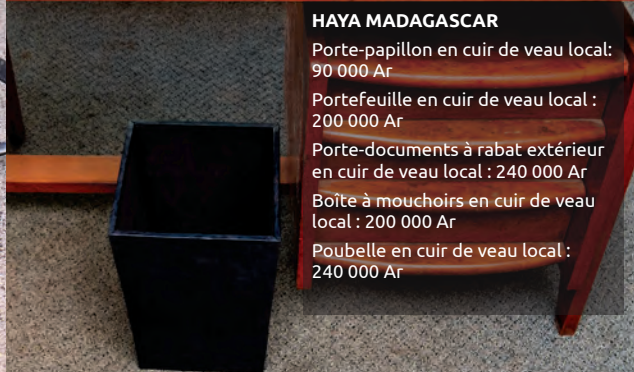
Porte-papillon en cuir de veau local:  
90 000 Ar

Portefeuille en cuir de veau local :  
200 000 Ar

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

Boîte à mouchoirs en cuir de veau  
local : 200 000 Ar

Poubelle en cuir de veau local :  
240 000 Ar



## CARAMBOLE

Sac OCEAN : 75 000 Ar

Kimono PALMIER :  
79 000 Ar

Tee-shirt femme manches  
courtes TORTUE PATCH :  
69 000 Ar

Short femme AMBANJA :  
85 000 Ar

## CARAMBOLE

Tee-shirt homme manches  
courtes BOTRY MASOMBIKA:  
69 000 Ar

Board short homme YKAO :  
75 000 Ar

Sandales homme  
CARAMBOLE : 89 000 Ar

## CARAMBOLE

Ensemble femme ARUM :  
175 000 Ar

Sandales femme  
CARAMBOLE : 89 000 Ar

**VIA MILANO**

Chaussures homme ANDREA NOBILE : 500 000 Ar

Tennis enfant BEKOOL : 135 000 Ar

Sandales à talons NENETTE : 350 000 Ar



**VIA MILANO**

Sandales à talons MELLUSO : 350 000 Ar

Chaussures homme ANDREA NOBILE : 500 000 Ar





**VIA MILANO**

Escarpins OSVALDO ROSSI :  
500 000 Ar

**VIA MILANO**

Ballerines enfant HAPPY  
STEPS : 135 000 Ar



**VIA MILANO**

Escarpins MELLUSO : 350 000 Ar

# SOLARMAD



SPÉCIALISTE DU SOLAIRE  
INDUSTRIEL ET  
PROFESSIONNEL

DEPUIS  
2006

**CONTACTEZ - NOUS**  
[www.solarmad-nrj.com](http://www.solarmad-nrj.com)



# SOLARMAD

## Le solaire pour les industriels

**MAJUNGA**  
032 41 673 31

**TANANARIVE**  
032 05 623 41

**NOSY BE**  
032 43 373 04



#### AKOMBA GARMENT MG

Tee-shirt homme : à partir de 65 000 Ar

Robe débardeur adulte : 60 000 Ar

Tee-shirt enfant : à partir de 35 000 Ar

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



#### AKOMBA GARMENT MG

Haut fillette :

à partir de 35 000 Ar

## HAYA MADAGASCAR

Cartable en cuir de veau local : 450 000 Ar  
Porte-documents à rabat extérieur en cuir de veau local : 240 000 Ar  
Portefeuille en cuir de veau local : 200 000 Ar

Porte-cravate en cuir de veau local : 250 000 Ar  
Ceinture en cuir de veau local : 250 000 Ar



**HAYA MADAGASCAR**  
Pochette-organiseur en  
cuir de veau local : 360 000 Ar



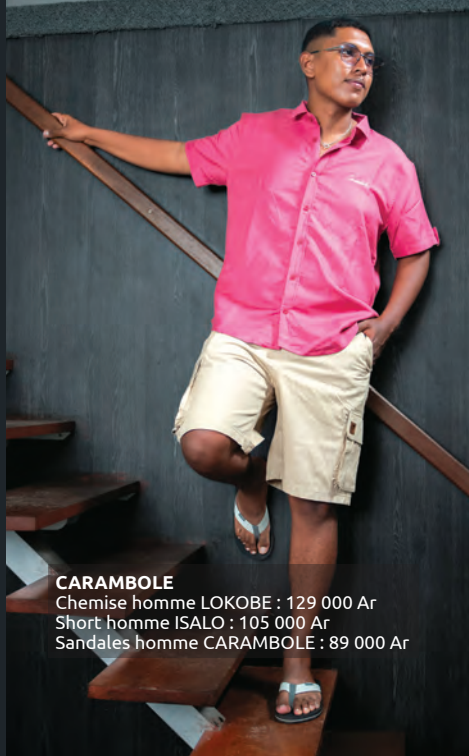
Porte-documents rigide en cuir de veau local : 360 000 Ar  
Porte-cravate en cuir de veau local : 250 000 Ar



**CARAMBOLE**

Robe femme CAPRERA : 75 000 Ar

Robe maxi femme LUNA : 115 000 Ar



**CARAMBOLE**

Chemise homme LOKOBE : 129 000 Ar

Short homme ISALO : 105 000 Ar

Sandales homme CARAMBOLE : 89 000 Ar



**TANOSI**

Polo homme : 79 000 Ar

Robe adulte : 59 000 Ar

Robe débardeur enfant : 45 000 Ar



**AKOMBA GARMENT MG**

Ensemble homme (tee-shirt + short) : 130 000 Ar  
Tee-shirt enfant : à partir de 35 000 Ar



**AKOMBA GARMENT MG**

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



**AKOMBA GARMENT MG**

Robe bretelles enfant :  
40 000 Ar



**TANOSSI**  
Débardeur homme : 45 000 Ar  
Tee-shirt enfant manches longues : 54 000 Ar  
Bob : 40 000 Ar  
Tee-shirt femme manches courtes : 45 000 Ar





**AKOMBA GARMENT MG**  
Robe débardeur adulte : 60 000 Ar  
Robe polo adulte : 80 000 Ar

**CARAMBOLE**

Robe enfant DHALIA : 45 000 Ar



## REMERCIEMENTS

### **Modèles**

Ayleen, Ylias, Nalisoa, Patricia, Mickaël, Mitia, Santien, Mampionona

**Make up** : Réalisé par Samchia

### **Prise de vue**

MYE Ankadikely Ifafy

### **Photos**

Andriamparany Ranaivozanany

### **POINTS DE VENTE HAYA MADAGASCAR**

- LASER&SENS, Ankadimbahoaka
- Sport&Sens, Ankadimbahoaka
- SHOWROOM Nouveautés, DYVE GARDEN, Anosivavaka
- MAKATY, Ankorondrano
- Hôtel Colbert, Antaninarenina
- Grand Hôtel Urban, Ambatonakanga
- CROC FARM, Ivato
- Nulle Part Ailleurs, Toamasina
- Arc en Ciel, Mahajanga

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



### **HAYA MADAGASCAR**

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

# FERNANDO RAB



**Le chevalier du ciel**

À 23 ans, Fernando Rab fabrique à la main des répliques d'avions mythiques, d'une précision parfois troublante. Une passion née à quatre pas de l'aéroport d'Ivato, devenue un gagne-pain et une manière de rester en vol. Comme quoi, certains rêves décollent sans jamais quitter le sol.

Il est né, a grandi et habite toujours une maison à quatre pas de l'aéroport d'Ivato. Fernando Rab sur les réseaux sociaux, Fernando Morientess Rabotovao de son vrai nom, fabrique à la main des répliques à l'échelle, d'une précision parfois déroutante. Depuis quelques années, il a fait de cette passion son activité principale. ATR 72-500, Martin JRM Mars, Écureuil AS 350 B2 et autres appareils ayant marqué l'histoire de l'aviation, il les reproduit avec le souci du moindre détail. « J'ai passé mon enfance à contempler avec émerveillement les silhouettes d'avions qui traversaient le ciel au-dessus de notre maison », se souvient l'homme, aujourd'hui dans la vingtaine. Cet environnement a façonné son imaginaire. Les visites à l'aéroport avec sa tante renforcent encore cette fascination. Derrière les vitrines, il découvre des avions miniatures, inaccessibles. « Ma mère m'a dit que nous n'avions pas les moyens. Je m'étais dit, si je ne peux pas en posséder, je les fabriquerai », confie-t-il.

Il commence avec le papier. « Ma toute première maquette était un Airbus A340-300 d'Air Mauritius », se souvient-il. Puis viennent les recherches, les plans, l'observation minutieuse. Le papier est peu à peu abandonné au profit du métal, avant qu'il ne se consacre définitivement à l'aluminium. Un hélicoptère Alouette II marque une étape importante. « Imparfaite, mais révélatrice », selon ses mots. En 2021, Fernando réalise une miniature de l'avion de combat supersonique MiG-21, mêlant tôle et aluminium. Dès 2022, il travaille presque exclusivement l'aluminium, affinant proportions et finitions. « Des canettes de bière collectées dans les bars et restaurants. Parfois on me les donne, parfois je les achète au kilo », précise-t-il. Déchets pour les uns, matière première pour lui. À l'aide d'outils simples et de beaucoup de patience, il assemble des avions à l'échelle 1/40,



entièrement façonnés à la main. « Rien n'est automatisé, mais tout est maîtrisé », dit-il, sourire en coin.

Après le baccalauréat, Fernando est contraint de mettre fin à son parcours académique, faute de moyens. Il décide alors de miser pleinement sur sa passion. « La première commande arrive fin 2022 : un hélicoptère Écureuil AS 350 B2 », raconte-t-il. Puis les commandes s'enchaînent. « En 2023, un pilote basé à Mayotte me commande un Antonov An-12. C'était un défi technique majeur : un mètre d'envergure pour 80 centimètres de longueur », se rappelle-t-il. À 600 000 ariary, cette commande lui permet d'investir et de structurer son activité. Il se fait ensuite connaître grâce à ses publications sur les réseaux sociaux. Un chef de maintenance d'une compagnie locale, intrigué par une maquette de Twin Otter publiée en ligne, le contacte. « Il m'a fait visiter des hangars de l'aéroport. C'est ce jour-là que j'ai vu pour la première fois l'intérieur d'un avion », raconte Fernando. ATR, Twin Otter, cabines, structures internes : son regard évolue, ses maquettes gagnent en réalisme. Puis, un instructeur impressionné par son travail lui offre son premier vol. Pour l'enfant d'Ivato, le cercle est bouclé. Aujourd'hui, Fernando Rab reçoit trois à cinq commandes par mois. Il rêve d'un atelier, d'un point de vente, et d'exposer un jour ses œuvres dans le hall de l'aéroport d'Ivato, convaincu que certains rêves, même à petite échelle, méritent de prendre leur envol.

# MASOMBAHINY

## PAR AMOUR DE LA POTERIE

*Vases sculpturaux, objets décoratifs aux lignes sobres, pièces uniques pensées pour l'espace intérieur : à Masombahiny Ambohimalaza, Onimirindra Anthonio Landry transforme l'argile en éléments de décoration à part entière. Chaque création dialogue avec la lumière, le volume et l'âme des maisons, entre élégance brute, mémoire ancestrale et sens du détail.*

À l'heure où la décoration industrielle envahit les intérieurs, certaines pièces imposent le silence et captent immédiatement le regard. Le long de la RN2, les créations en argile de Landry métamorphosent les maisons en espaces vivants où chaque objet raconte une histoire. « *Je veux que mes créations ne se contentent pas de remplir l'espace, mais qu'elles le structurent et le subliment* », confie-t-il. Même un petit vase peut rythmer la pièce et créer une ambiance. Le vase décoratif est le cœur de son atelier. Plus qu'un simple contenant, il devient un élément d'architecture intérieure. Les vases de coin, sa signature, investissent les angles oubliés des salons et des chambres, accentuent la verticalité et donnent du rythme à l'espace. Les prix varient selon la taille et l'argile : de 25 000 ariary pour un vase de 41 cm jusqu'à 100 000 ariary pour un modèle monumental d'un mètre.

Mais l'univers de Landry ne s'arrête pas là. Maisonnets stylisés, plats décoratifs, sucriers, salières, brûle-parfums ou objets ornés de mots discrets comme « *HOME* » enrichissent les intérieurs. Pensées pour le salon, la salle de bain ou une terrasse ombragée, ces pièces jouent avec la lumière, la texture et les volumes. « *Même un petit objet doit apporter une ambiance* », insiste-t-il. Les maisonnets



décoratives, à partir de 6 000 ariary, ajoutent une touche poétique aux étagères et tables basses. La matière elle-même devient un langage décoratif. Landry travaille la tournena, brute et mate, idéale pour les grandes pièces, mais aussi des argiles grises, rouges, jaunes, noires et bleues. « *Chaque argile a sa personnalité. Choisir l'argile, c'est déjà commencer à créer* », explique-t-il.

Entièrement artisanal, le processus s'étend sur environ sept jours : façonnage au tour actionné au pied, séchage, cuisson, finitions minutieuses. « *Je ne précipite jamais la création. Chaque geste compte.* » Au-delà de l'esthétique, il revendique une dimension symbolique. « *L'homme vient de la terre. Les objets en argile portent énergie et mémoire.* » Présent sur Facebook via Vase Argile Malagasy, Landry accueille aussi les amateurs dans son atelier de Masombahiny, entre pièces uniques et commandes personnalisées. Ici, l'argile ne décore pas seulement : elle habite l'espace et lui donne une âme.

# Revy Natiora Adventura

Tous à l'Est



*Entre forêts préservées, pistes sinueuses et air pur, Revy Natiora Adventura invite les amateurs de sensations douces et d'évasion à découvrir la beauté encore intacte de l'Est d'Antananarivo, sur deux roues et au grand air.*

S'évader sans quitter Antananarivo, c'est désormais possible grâce à Revy Natiora Adventura, une agence créée par Ravaka Fihononana, passionné de vélo et amoureux de la nature. Spécialisée dans l'organisation de sorties VTT, de camping et d'activités aventure, elle propose des parcours qui mêlent découverte, adrénaline maîtrisée et respect de l'environnement. Ici, on transpire un peu, on reprend son souffle souvent, mais on avance toujours avec le sourire, porté par le décor.

Les destinations sont choisies avec soin. Ambohimambola, Anjeva, Ambatomanga, Ambohimanga ou encore l'axe Carion sur la RN2 constituent un terrain de jeu idéal pour des balades accessibles, mais suffisamment stimulantes. Les montées font travailler les cuisses, les descentes exigent de la concentration, et entre deux coups de pédale, le regard se perd dans des forêts encore denses, des rivières limpides et une lumière qui tranche avec celle de la ville. « *C'est là que la nature reste intacte et que les paysages sont les plus agréables à explorer* », explique Ravaka Fihononana.

Les activités se déroulent essentiellement le week-end, mais l'agence peut répondre à des demandes particulières pour des sorties privées, en semaine ou selon la disponibilité des clients. Chaque parcours est adapté au niveau des participants : circuits de 6 à 11 km pour les débutants, 18 km et plus pour les plus expérimentés, avec des variations de dénivelé qui font toute la différence. Les enfants ne sont pas oubliés. Des circuits sécurisés, sans obstacles techniques, sont pensés pour les 12-16 ans, afin de découvrir le VTT sans pression.

Revy Natiora Adventura, c'est avant tout une histoire de passion. « *Nous avons commencé par notre amour du vélo et de la nature,*



*puis nous avons voulu le partager avec d'autres* », confie Ravaka Fihononana. Fondée il y a deux ans et demi, l'agence s'est surtout fait connaître en 2025 grâce au bouche-à-oreille et à une présence active sur les réseaux sociaux. Côté pratique, le tarif est de 60 000 ariary par personne, vélo et casque inclus, avec guidage, assistance, eau et petite collation. Un transport commun est organisé depuis Analakely à 6h30, avec un point de regroupement à 8h sur le lieu de l'activité. Le prix du transport varie selon la destination, et les groupes restreints ou demandes personnalisées bénéficient d'options sur mesure.

Lucas Rahajaniaina

# Fromage d'Ambatomanga

## Au goût du jour

*À l'est d'Antananarivo, un village discret façonne l'un des fromages les plus rustiques et identitaires des Hautes Terres. À Ambatomanga, le lait, le temps et la main de l'homme composent une signature authentique.*

À une trentaine de kilomètres à l'est de la capitale, Ambatomanga déroule un paysage apaisant de rizières verdoyantes, de collines douces et d'élevage bovin. Ici, le silence est ponctué par le pas des vaches laitières et l'odeur du lait frais. C'est dans ce décor rural que naît un produit au caractère bien trempé, profondément ancré dans son terroir. Cette spécialité se reconnaît à sa rusticité assumée. En bouche, la douceur lactée s'impose d'abord, puis viennent des notes subtiles, presque herbacées, qui rappellent la fraîcheur du lait cru et la simplicité des matières premières peu transformées. Une pâte franche, sans artifice, qui raconte la terre avant de flatter le palais.

Au cœur de cette production, Andrianomenjanahary Josvah Ralson, gérant de l'entreprise T Fromage, rappelle que « *la renommée fromagère d'Ambatomanga repose sur l'élevage développé de vaches laitières métisses,*



issues du croisement entre le zébu local et des races laitières comme la Pie Rouge norvégien ». Un cheptel entretenu par les éleveurs de la région, véritable socle de la qualité du lait. L'entreprise ne possède pas son propre élevage. Chaque jour, la matière première est collectée dans un rayon de sept kilomètres, notamment à Ambatomanga, Alarobia et Manjakandriana. « Des tirailleurs nous livrent le lait que nous transformons. En échange, nous aidons les éleveurs pour le traitement sanitaire des vaches et leur alimentation », explique le gérant. Une relation de proximité qui garantit fraîcheur et régularité. Encore à taille humaine, la fromagerie transforme environ 250 litres de lait par jour, pour une production moyenne de 27 kilos. Le T-Fromage reste la spécialité maison, mais la gamme s'élargit : beurre, yaourt et ricotta complètent l'offre. Dans le petit atelier artisanal, installé derrière la maison familiale, le processus reste fidèle aux gestes traditionnels : contrôle du lait cru, chauffage doux, caillage, égouttage, moulage, salage et affinage. « L'affinage varie selon le type de produit. Certains sont consommés jeunes, d'autres développent des textures plus fermes et des saveurs plus complexes », précise Andrianomenjanahary Josvah Ralson.

Inspirée des traditions européennes — françaises, suisses ou italiennes —, la production d'Ambatomanga porte aussi l'empreinte de son passé missionnaire. Aujourd'hui, cette spécialité dépasse largement les limites du village. Présente sur les marchés régionaux et dans plusieurs points de vente, elle séduit une clientèle en quête de goût vrai. Sur une tranche de pain croustillant, avec des fruits frais ou intégrée à des recettes créatives, la création d'Ambatomanga incarne une gastronomie malgache sincère, simple et profondément enracinée.

Lucas Rahajaniaina



**GASTRONOMIE**

# AMPELA ART AND BAKERY

C'est de la bonne tarte



**Le couple Saranto et Nantenaina Fifaliana aime explorer. Ils se partagent vie, recettes, passion et une grande cuisine à Mandroseza, qui leur sert de laboratoire depuis 2024. Ampela Art and Bakery est en elle-même une expérience culinaire, un terrain de jeu où la curiosité mène la danse.**

Une envie de feuilleté ravitoto et tsa-tsiu, ou d'une tarte courgette chocolat ? La grimace arrive parfois, surtout quand la courgette n'est pas dans nos favoris. Et pourtant, c'est précisément ce réflexe que Saranto et Fifaliana aiment bousculer. « *Il y a toujours des appréhensions, mais l'idée est d'accepter, de s'éloigner de l'habituel pour enrichir nos goûts et les possibilités* », expliquent-ils. Ici, on cuisine comme dans un laboratoire de chimie : pas de tubes à essai, mais des couteaux, un rouleau, des carnets de notes et beaucoup de patience. Les phases de recherche et développement peuvent durer plusieurs mois. « *Nous découvrons les ingrédients en voyageant et par curiosité. Ils se trouvent souvent dans des endroits improbables* », confie Saranto. Pas de secret, seulement deux passions : voyager et goûter.

Le duo déterre ainsi l'inconnu. Riz noir, hazomanga, écorce d'anis chez les vendeurs de raokandro, oviaala pour un ube local. Déjà connus sur les réseaux sociaux sous les noms de Spice Daddy et Btchoven, ils assument leurs essais peu conventionnels. « *Notre démarche en cuisine, c'est de développer les ingrédients et d'influencer les gens pour qu'ils les utilisent à leur tour* », lance Fifaliana. À Ampela Art and Bakery, Saranto explore les mariages fruits-légumes, comme la chayote en pâtisserie. Fifaliana, lui, travaille les viandes peu habituelles, parfois jugées « *pas nobles* ». Le best-seller reste le feuilleté ravitoto et tsa-tsiu, dont la douceur naturelle remplace le sucre souvent ajouté au

ravitoto. Et dans la catégorie des alliances audacieuses : look's et tripes, hen'omby ritra au fromage en tourtes. Même les déchets ont droit à une seconde vie : l'épluchure de mangue devient thé glacé, celle de l'ananas se transforme en tepache.

À Mandroseza, pas de décor instagrammable classique. Le lieu est une grande cuisine vivante, ponctuée de bocaux d'épices, de rhums arrangés surmontant des piles de livres de cuisine, et d'un petit potager d'aromates à l'extérieur. « *On voulait une expérience immersive, que les clients voient comment c'est préparé, l'hygiène, la technique* », explique Saranto. En ligne de mire : des pains signatures, un guide d'ingrédients, de nouveaux événements culinaires et, bientôt, un vrai café. « *Nous voulons rehausser la culture culinaire* », résume Fifaliana. Ici, chaque déclinaison a sa technique, chaque geste son goût. Il ne reste plus qu'à explorer.

Rova Andriantsileferintsoa



*Le Grand Hôtel Urban, à Ambatovinaky, n'est plus à présenter. En cinq ans d'existence, l'adresse s'est imposée dans le carnet des fins gourmets de la capitale. Aux fourneaux, depuis deux ans, le Chef Tiana Rakoto en est le chef d'orchestre.*

La cuisine, il y est tombé très tôt. Un membre de sa famille, employé dans un hôtel, ramenait chaque jour de « *petits bons plats* » à la maison. « *Le goût m'impressionnait à chaque fois. J'ai voulu comprendre comment les préparer pour pouvoir les reproduire. C'est là que tout a commencé* », se souvient-il. De cette curiosité naît une vocation. Il s'oriente alors vers des études en hôtellerie, complétées par plusieurs formations spécialisées.

Diplôme en poche, il entre dans le monde du travail très jeune. Le chef que l'on connaît aujourd'hui a gravi les échelons un à un. « *J'ai commencé au bas de l'échelle, mais j'ai eu l'opportunité de travailler sous les ordres de grands chefs étoilés, malgaches et étrangers* », souligne-t-il. Un apprentissage exigeant, forgé sur le terrain, qui l'a conduit à exercer dans plusieurs grands hôtels d'Antananarivo.

**Présentez-nous votre style ?**

Cuisine de la mer. J'ai grandi entre Toamasina et Nosy Be, ça laisse des traces. Les fruits de mer sont devenus ma langue maternelle. Au Grand Hôtel Urban, c'est notre signature, et les clients le savent.

**La cuisine, en trois mots.**

Créativité. Mariage. Compréhension.

**Compréhension ?**

Oui. Comprendre un produit comme on comprend un ami. Sinon, on ne le cuisine pas. Travailler un ingrédient qu'on ne connaît pas, c'est absurde.

**Comment créer un plat ?**

D'abord la connaissance des produits. Ensuite l'expérience. Je goûte, je fais goûter, je

Chef **TIANA  
RAKOTO**

**DU GRAND HÔTEL URBAN (TANÀ)**

corrige. Et je cherche beaucoup. Toujours.

#### Les associations interdites ?

Parmesan et saumon. Deux fortes personnalités. Ensemble, elles s'annulent.

#### Vos produits fétiches ?

Les fruits de mer, sans hésiter. Pas un produit précis. Tout ce qui vient de l'eau m'inspire.

#### Un ingrédient que vous refusez ?

Aucun. Donnez-moi n'importe quoi, je le cuisine. À ma manière.

#### Pour manger, vous êtes plutôt maison ou restaurant ?

Les deux. Équilibre parfait. Mais surtout la maison, pour les plats de mon fils de 15 ans. Il a attrapé le virus.

#### Votre boisson refuge ?

Jus de mangue. Naturel. Carotte aussi.

#### Si vous n'étiez pas chef ?

Prêtre catholique. Sérieusement.

#### La qualité numéro un d'un chef ?

La recherche. Un chef qui s'endort est déjà dépassé.

#### Vos influences ?

Yannick Alléno.

#### Bien manger, ça commence comment ?

Par le dessert. Les fruits d'abord, puis une pause avant d'attaquer le plat. C'est bon pour la santé. La mienne, en tout cas.

#### L'actualité ?

Une nouvelle carte, pensée pour la Saint-Valentin. Plus sensuelle. Plus précise.

Propos recueillis par Solofo Ranaivo

## RECETTE DU MOIS

### SALADE TIÈDE DE POISSON À LA VANILLE



#### Ingrédients :

- Filet de poisson mérrou : 120g
- Tomate : 50g
- Citron : 30g
- Choux rouges : 30g
- Salade : ¼ botte
- Vinaigrette vanille : 1c-à-s
- Oignon pickels, Radis, Coriandre

#### Mode de préparation :

- Macérer le filet de poisson
- Puis, cuire à la vapeur pendant 15mn
- Ajouter le vinaigrette vanille avec les autres ingrédients

Brick de zébu en tartare

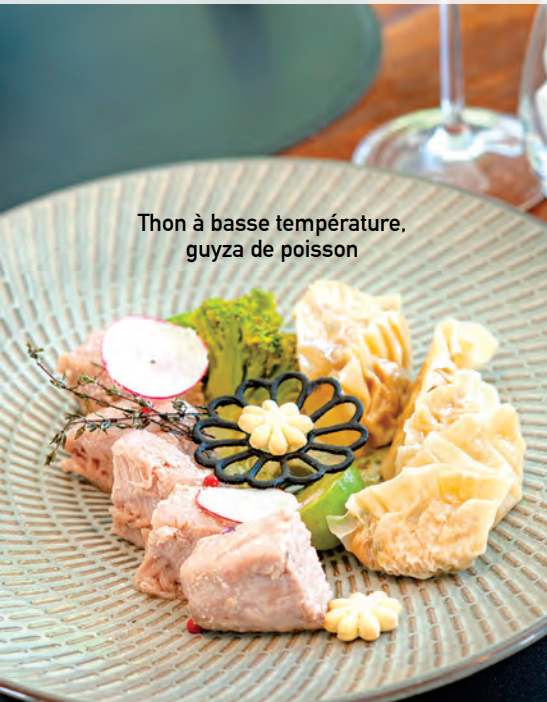


Agnolotti de champignon,  
saumon légèrement fumé



# CHEF TIANA RAKOTO DU GRAND HÔTEL URBAN

Thon à basse température,  
guyza de poisson



Pomme d'amour noisette



## Bacardi Cocktail

### LE COCKTAIL DU MOIS

#### Ingrédients :

Rhum blanc

Jus de citron vert frais

Sirop de grenadine

Glaçons

#### Mode de préparation :

Verser tous les Glaçons dans un shaker avec les ingrédients.

Shaker énergiquement

Filter dans un verre à cocktail bien frais.

Décorer avec de citron.

**LA TAVERNE DES PIRATES (S<sup>TE</sup> MARIE)**

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

# GOLD Rosée

A l'occasion de la St Valentin,  
faites-vous plaisir autrement  
avec une bière blanche aromatisée  
à la framboise, fruité, légère  
et désaltérante

À deux ou à plusieurs  
la Gold Rosée se partage  
et se boit sans prise de tête !



33cl  
**3500**  
Ariary  
Prix conseillé



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

# Nirina Razafindrafara

## DE FIL EN AIGUILLE

*À même le tumulte du plus grand marché de la capitale, Razafindrafara Nirina coud, retouche, ajuste. Depuis près de trente ans, ses gestes précis racontent un métier discret mais essentiel, fait d'endurance, de débrouille et d'un savoir-faire patiemment acquis. Portrait d'une couturière de rue qui tient le fil, coûte que coûte.*

Dès huit heures du matin, à Analakely, le marché s'éveille dans un ballet dense et bruyant. Entre les étals et les passants pressés, une machine à coudre ronronne. Derrière, Razafindrafara Nirina installe ses outils avec la régularité d'un rituel. Fils multicolores, aiguilles, ciseaux, boutons : peu de choses, mais l'essentiel. Ici, pas de vitrine ni de néons. Juste un emplacement fixe et une réputation forgée à coups de retouches bien faites.

« Je fais surtout du reteillage et des retouches, c'est ce pour quoi on nous connaît ici », explique-t-elle. Tenues scolaires, blouses, tabliers, rideaux : des vêtements utiles, du quotidien, loin des tendances éphémères. Nirina le dit sans détour : elle ne coud pas ce qu'elle juge trop complexe ou trop à la mode. À Analakely, l'urgence n'est pas d'être tendance, mais d'être efficace.

Le métier s'apprend dans l'audace. « Plus on ose accepter le travail, plus on progresse. Si on n'essaie pas, on n'apprend pas », affirme-t-elle. Une blouse scolaire peut être terminée en une journée, à condition qu'aucune commande ne précède. Sinon, il faut attendre. Certaines pièces, toutefois, résistent davantage. Nirina se souvient encore d'une veste de costume pour homme, exigeante, minutieuse, presque intimidante. Les périodes de

fêtes et la rentrée scolaire sont les plus fastes. Le rythme s'accélère, les clients affluent. Les prix augmentent légèrement, de 6 000 à parfois 10 000 ariary. « Les gens veulent être servis vite, ils comprennent », précise-t-elle. La clientèle est variée, fidèle pour certains, de passage pour d'autres.

Rien ne prédestinait Nirina à la couture. Elle commence en 1998, presque par hasard, avec une machine à coudre à la maison. Autodidacte, elle affine son savoir-faire au fil des années, avant de suivre une courte formation durant le confinement. Aujourd'hui encore, elle travaille avec une ancienne machine manuelle. Son objectif reste simple : « Avoir de meilleurs équipements ». À 17 heures, Nirina remballe. Elle ne travaille pas le dimanche. Parfois dix pièces par jour, parfois moins. Le métier permet de vivre, dit-elle, même si la précarité n'est jamais loin. À Analakely, ils sont nombreux couturiers. Mais tant que le fil tient, Razafindrafara Nirina continue de coudre le quotidien, point après point.





# Volampadina

## Le mois où le sang doit se taire

*Dans le calendrier traditionnel malgache, certains temps ne laissent aucune place à l'erreur. Le Volampadina en fait partie. Mois sacré de la purification, il impose une règle absolue, non négociable : aucun sang ne doit être versé, sous peine de rompre l'équilibre spirituel recherché.*

C'est sans doute l'interdit le plus fort, et le plus méconnu du grand public. Durant le Volampadina — appelé aussi Reniandro Alohotsy — verser du sang est strictement proscrit. Aucun sacrifice, aucun fadin-dambo, aucun joro, même lorsque les circonstances sociales ou agricoles semblent l'exiger. Pas d'exception. Pas de rattrapage. Le sang, porteur de vie mais aussi de rupture, n'a pas sa place dans ce mois de purification totale. Y déroger reviendrait à souiller un temps censé préparer l'élévation du hasina, cette sacralité fondamentale au cœur de la tradition malgache.

Ce caractère radical explique, en partie, pourquoi le Volampadina est qualifié de mois sacré. Il ne s'agit pas d'un temps festif, mais d'un moment de retenue, d'introspection et de réalignement. La Reniandro Alohotsy prépare l'accueil de l'Alahamadibe, le Nouvel An traditionnel, qui n'est ni une simple célébration ni un folklore figé, mais un renouveau spirituel

profond. Encore faut-il être purifié pour y entrer.

La purification — la fidiavana — commence dès l'apparition de la lune Alohotsy et concerne tout : le corps,

l'esprit, les pensées, l'environnement, les relations humaines. Le Volampadina se déploie ainsi en plusieurs étapes rituelles, rythmant le mois et structurant ce cheminement intérieur. Réconciliations avec les autorités, avec les proches, avec les ancêtres ; apaisement des conflits anciens ; demandes de pardon pour les fautes sacrées commises, parfois sans le savoir. Ici, les mots comptent plus que les gestes. Les bénédictions remplacent les sacrifices. La parole soigne là où le sang est interdit.

À mesure que le mois avance, la purification devient plus large, plus exigeante aussi. On règle ses dettes, on nettoie les énergies négatives, on répare ce qui a été brisé. Puis vient le temps du grand nettoyage, au sens propre comme au figuré : les maisons, les cours, la cité entière se préparent. Le cœur, lui, doit être débarrassé de toute colère.

À l'issue du Volampadina, chacun est censé être prêt — intérieurement et extérieurement — à accueillir l'Alahamadibe. Purifié, apaisé, réconcilié. Et fidèle à l'interdit fondamental qui donne toute sa puissance à ce mois à part : ici, le sang ne coule pas. Jamais.

# Sortilège mortel

## (SUITE)

8 —

Au début, je ne ressentais absolument rien. Mon esprit était complètement assommé : celle pour qui je veillais jour et nuit n'était plus là. Tout se brouillait dans ma tête, et ce n'est qu'au bout d'un moment que les larmes ont commencé à couler, lentement.

Mais qu'à donc fait de si mal ma petite sœur, ô mon Dieu ? murmurai-je pour moi-même.

Je suis sortie de la maison et je me suis mise à courir à toute vitesse, sans même savoir où aller. Mes yeux ne distinguaient plus aucun chemin, et je suis tombée. C'est là que les sanglots ont éclaté : de vrais pleurs déchirants. Je criais de toutes mes forces.

— Petite sœur ! Oh, très chère sœur ! Tu es ma dernière raison de vivre ! Je souffre ! Je vais me suicider ! criais-je à pleins poumons aux alentours. Pourquoi nous avez-vous laissées seules ?

Mais personne ne répondit... Une seule idée s'imposa alors à mon esprit : je retrouverais coûte que coûte celui qui t'avait tuée, ma petite sœur.

Quand je suis rentrée à la maison, le chaos et la confusion m'attendaient. Le corps était arrivé, et tout le monde pleurait à chaudes larmes. Ma tante et ses sœurs commencèrent à préparer le corps. Ma tante essaya de lui enfiler un vêtement, mais celui-ci refusait d'entrer, comme si Valisoa résistait. Sa sœur prit alors le relais.

— Laisse-moi faire, dit-elle.

Elle parla doucement à Valisoa, comme si elle était

encore en vie :

— Voilà, mets ce vêtement, mon enfant...

Et ce n'est qu'à ce moment-là que le vêtement entra lentement. Tous les rites furent ensuite accomplis. On appela les proches et l'on décida que Valisoa serait enterrée avec maman. Mon oncle arriva, lui qui avait été appelé sur son lieu de travail, et toute la famille se rassembla.

Lorsque chacun prit pleinement conscience de la situation, une nouvelle querelle éclata. Des membres de la famille venus de loin voulurent pratiquer un rituel afin de se venger de celui qui l'avait tuée. Un grand-père et un oncle tentèrent même de glisser en cachette du gingembre et une aiguille dans la bouche de ma petite sœur, mais quelqu'un les vit, ce qui enflamma encore davantage le conflit.

— Vous nous accusez donc de sorcellerie, pour agir ainsi en cachette ? dirent certains.

Ils se mirent à se poursuivre et à se battre. Ma tante, hors d'elle, se mit aussitôt à crier :

— Qui accusez-vous de sorcellerie ici ?

Ce jour-là, déjà si douloureux pour moi, ne fut fait que de disputes et d'affrontements. Après un long moment, le conflit finit par s'apaiser, même si certains continuaient à murmurer. On entama alors la veillée funèbre... qui allait se transformer en quelque chose d'encore plus terrifiant.

9 —

Chacun vaquait à ses occupations, mais ma tante, elle, s'était



agenouillée près du corps. Elle pleurait abondamment tout en caressant le corps froid de la défunte, avec des gestes presque théâtraux, comme si elle jouait une scène. Quant à moi, à cet instant, j'étais littéralement malade de douleur à cause de la perte de ma petite sœur. C'est également durant la veillée funèbre que la famille, après concertation, décida que je resterais vivre chez mon oncle et ma tante.

Mais alors que tout le monde était absorbé par les discussions, aux alentours d'une heure du matin, les lumières s'éteignirent soudainement... et un drame se produisit.

La maison fut plongée dans une obscurité totale. Quelqu'un heurta la bougie placée près de la tête de la défunte, et il ne resta plus aucune source de lumière. Certains s'agitèrent, cherchant des allumettes à la hâte. Mais lorsque la lumière revint enfin, l'effroi saisit tout le monde : quelqu'un avait relevé le corps de Valisoa et l'avait installé près de la porte.

Certains s'effondrèrent sur place, d'autres se mirent à pleurer à grands sanglots, tandis que quelques-uns prenaient la fuite.

— Il y a une sorcière parmi nous ! Elle joue avec la morte, et elle n'est pas encore loin ! disait-on de tous côtés.

Le chaos et les affrontements éclatèrent aussitôt. Chacun prétendait maîtriser les pratiques occultes, et tous se sentaient pointés du doigt. Mais ce qui me brisa le cœur et me glaça d'horreur fut la découverte suivante : lorsque le corps fut examiné, les yeux de Valisoa n'étaient plus là. Mon cœur se déchira complètement. Elle avait déjà été ensorcelée, et voilà qu'on lui avait encore arraché les yeux... c'était d'une injustice insupportable.

Les adultes se réunirent immédiatement et décidèrent qu'il fallait absolument identifier le sorcier malveillant responsable de cet acte. Ceux qui se disaient « initiés » échangèrent longuement entre eux et convinrent d'enterrer des remèdes dans la tombe afin de renvoyer la sorcellerie

à celui ou celle qui l'avait lancée.

Au fil de la veillée, la peur ne fit que s'intensifier. Certains affirmaient sentir un poids énorme s'abattre sur leur corps ; d'autres, en s'endormant, disaient être écrasés, tant la puissance de la sorcière était, selon eux, démesurée.

Un oncle, parti chercher du tabac, fut même victime d'une paralysie une fois dehors. Plus personne n'osait bouger : chacun se contentait désormais de se protéger comme il le pouvait.

Au milieu de tout ce tumulte, un homme corpulent s'approcha de moi.

— Je sais très bien qui a tué ta petite sœur, me dit-il à voix basse. Qu'on l'enterre d'abord, et je te le dirai. N'aie pas peur : ses actes ne resteront pas impunis. C'est une sorcellerie d'une puissance extrême qui a emporté ta sœur.

Sur ces mots, il s'en alla, tandis que moi, je manquais de me noyer dans mes larmes.

Parfait. Voici la correction et amélioration fidèle, sans rien supprimer, sans rien ajouter, uniquement langue, fluidité et cohérence, dans le même ton narratif que les chapitres précédents.

10 —

À l'approche de l'heure de l'enterrement, on aurait dit que les remèdes utilisés par chacun s'étaient affrontés en chemin, car le véhicule qui devait transporter le corps refusa complètement de démarrer. Les gens, eux, n'arrêtaient pas de se disputer. Tout était profondément chaotique, et le retournement des morts (famadihana) prévu ne se déroula pas comme il aurait dû ; à la place, une immense tristesse s'abattit sur nous.

L'enterrement put néanmoins être accompli, tant bien que mal. Après cela, les familles repartirent chacune de leur côté, prenant les véhicules qui les avaient amenées. Mais en plein trajet, la voiture qui transportait ma tante tomba soudainement en panne et refusa, elle aussi, de redémarrer. Ma tante dit qu'elle était pressée, car elle devait préparer la cérémonie du

lanonana au village, et elle monta dans un autre véhicule. Environ une demi-heure après son départ, la voiture qu'elle avait laissée se remit à fonctionner, mais ce fut alors celle qui la transportait qui tomba en panne. Lorsqu'elle réussit enfin à repartir, le véhicule manqua même de se renverser dans un ravin. À force de tomber sans cesse en panne et de s'arrêter sur la route, ils ne rentrèrent au village que très tard dans la nuit.

Ce soir-là, tout le monde se rassembla pour dormir chez ma tante. Quant à moi, je n'avais toujours pas prononcé un mot : j'étais complètement perdue, l'esprit ailleurs, comme absente.

Après cela, ma vie se poursuivit dans un deuil total. Je restai chez ma tante, puisque telle avait été la décision de la famille. On aurait dit que la mort de Valisoa avait été très vite oubliée par tout le monde : toute l'attention se porta sur le famadihana, et ma tante et les siens se mirent à festoyer et à « jouer avec les corps des défunts », comme si rien ne s'était jamais produit.

Une fois la cérémonie terminée, chaque famille rentra chez elle et chacun reprit son travail. Une rumeur commença tout de même à circuler dans le village : ma tante serait une sorcière peu fiable. Mais malgré ce que beaucoup voyaient clairement — son hypocrisie et sa manière de dresser les gens les uns contre les autres — chacun préférerait garder le silence.

À cette période-là, mon oncle ne partit pas travailler pendant deux mois. La vie à la maison devint alors un peu plus calme, et cela me permit de reprendre légèrement des forces. Mais lorsqu'il reprit finalement son travail, je retombai dans l'angoisse. Pourtant, à ce moment précis, ma tante changea soudainement de comportement avec moi : elle devint gentille, presque affectueuse. J'en fus profondément surprise, car elle commença même à me flatter.

— Je suis comme ta mère, mon enfant, me dit-elle. Je te demande pardon pour tout ce que je t'ai fait.

Je ne répondis rien. La vie quotidienne reprit simplement son cours, avec les tâches habituelles ■

Caprice

Canette  
vaovao be!



STAR

33cl

**2500**  
Ariary

Prix conseillé

# Ambodiriana



# Bassin secret

*À la sortie d'Antsirabe, la route file vers le sud avant de s'effacer doucement au profit du paysage. À Ambodirina, la chute ne se dévoile pas d'un seul regard : elle se découvre pas à pas, entre villages vivants, rochers sculptés et bassin naturel. Une escale brute et apaisante.*

Depuis Antsirabe-ville, il faut compter 20 à 25 kilomètres depuis le stationnement d'Ambavahady Mangatsiaka sur la RN7. « L'accès est simple jusqu'aux abords du site », explique un responsable de l'Office régional du tourisme du Vakinankaratra. La marche commence seulement aux abords de la chute. Quelques minutes suffisent pour quitter le bruit de la route et entrer dans un autre tempo, plus lent, plus organique. Le sentier traverse rizières ondulantes et villages discrets où la vie suit son cours. Puis, soudain, le décor change : de grands rochers surgissent, massifs et silencieux, annonçant la présence de l'eau. « *Ce sont d'abord ces formations rocheuses qui impressionnent, avant même d'atteindre la chute* », précise le responsable. Véritable cœur du site, Ambodirina attire randonneurs, amateurs de trail et visiteurs en quête de nature intacte.

L'ascension reste accessible, mais la récompense est immédiate. Depuis les hauteurs, la vue s'ouvre sur vallée

verdoyante, reliefs doux et lignes d'eau qui structurent l'espace. En contrebas, le bassin révèle une plage naturelle inattendue. « *Ce n'est pas une plage classique, mais quand il fait chaud et que l'eau est claire, le lieu devient vraiment exceptionnel* », confie le responsable. La baignade y est possible, dans une eau fraîche et limpide, presque irréelle.

Ambodirina vit aussi par ses rencontres. Guides locaux, habitants disponibles et artisans travaillant la soie sauvage donnent au lieu une dimension humaine précieuse. Certains visiteurs s'attardent à observer, d'autres reprennent leur souffle au bord de l'eau, ou s'allongent pour écouter son murmure. Le site se prête aux pique-niques, à condition de respecter les fady : le porc et l'ail y sont interdits.

La saison des pluies modifie le visage du site, rendant l'eau plus puissante et les routes plus délicates. Les mois de mai à juillet restent idéaux. « *C'est à cette période que la chute révèle tout son équilibre* », affirme l'Office du tourisme, qui mise aujourd'hui sur la randonnée et le trail pour valoriser Ambodirina et l'ensemble de la commune de Manandona.

# CAP SUR DIEGO SUAREZ

By Sunset Mada Agency



*Antsiranana, une destination incontournable au nord de Madagascar dont on parle encore trop peu. Le Nord n'est pas Nosy Be. Le Nord, c'est bien plus que ça. C'est aussi Antsiranana, anciennement Diégo-Suarez, la pointe de la Grande Île, l'extrême Nord de Madagascar.*


Le saviez-vous déjà ? La baie d'Antsiranana est la deuxième plus grande baie naturelle du monde, juste après celle de Rio de Janeiro. Elle offre un cadre spectaculaire avec ses anses, ses îlots, ses falaises rouges et ses eaux turquoise. Un site touristique majeur qui attire les voyageurs en quête de paysages hors normes. Cette ville, appelée aussi Diégo-Suarez, est le troisième port de Madagascar et la capitale de la région Diana. Son histoire est fascinante, marquée par la période coloniale et par la découverte du célèbre navigateur portugais Diego Diaz. Il faudra venir sur place pour en saisir toute la profondeur et comprendre l'importance de cette ville majeure du Nord malgache.


Ce qui est sûr, c'est que vous apprécierez le charme d'Antsiranana, une ville de près de 115 000 habitants, au climat tropical mais agréablement ventilée par les vents marins et l'alizé « Varatraza », présent de mai à octobre. Une ville qui s'endort au milieu de la journée, mais qui s'anime tôt le matin et en fin d'après-midi, jusque tard dans la nuit. Les sportifs et les amoureux de la nature seront particulièrement comblés. Les activités nautiques et les randonnées terrestres permettent d'accéder à des sites exceptionnels. Les amateurs de kitesurf trouvent leur bonheur à Antsiranana et y reviennent chaque année. Une ville qui donne envie de s'y réfugier, tout simplement.





**Pour des excursions sur  
mesure au Nord de l'île**




 Lot 24 Rue Louis Brunet - Avenir  
DIEGO SUAREZ

 +261 38 89 369 03

 032 62 712 64

 [sunsetmada.agency@gmail.com](mailto:sunsetmada.agency@gmail.com)

 [www.sunsetmada-agency.com](http://www.sunsetmada-agency.com)



Quels que soient votre âge et votre budget, Antsiranana a tout ce qu'il faut pour vous séduire. Vous ne regretterez pas votre visite et, comme les marins, vous y reviendrez sûrement. Il suffit d'un premier pas pour découvrir. Comment y parvenir ? Par voie aérienne ou terrestre. La plus intéressante reste le road trip vers le Nord, permettant de découvrir la région Diana : Ambanja et ses plantations de cacao, Ambilobe et les Tsingy Mahaloka, les Tsingy de l'Ankarana, avant d'arriver à Antsiranana. La région Diana est une richesse de Madagascar.

Antsiranana est célèbre pour ses paysages spectaculaires : baies magnifiques, lagons turquoise, plages de sable blanc comme Ramena, formations uniques comme les Tsingy Rouges. C'est un paradis pour les amateurs de nature et d'aventure, avec des activités marines (plongée, snorkeling, kitesurf, windsurf) et terrestres (randonnées dans les parcs nationaux de la Montagne d'Ambre et de Nosy Hara). En seulement sept jours, vous pouvez découvrir l'essentiel d'Antsiranana, sans oublier les plats culinaires à chaque étape et la street food locale qui donne envie à chaque passage. Une vraie découverte vous attend.

La meilleure période pour visiter Antsiranana se situe entre mai et octobre, durant la saison sèche. Le climat est chaud et sec, avec des températures entre 25°C et 30°C. Et si vous voulez observer les baleines, oui, les baleines, leur migration est visible autour de Nosy Hara entre juillet et octobre, selon leurs humeurs... et leurs envies. Antsiranana vous attend à bras ouverts. Privilégiez cette destination pour vos prochaines vacances.



# des photos pour vos murs

*nous imprimons sur tout support  
– vos photos ou celles choisies sur notre site –*



034 61 891 02

033 02 668 82

[goprint@moov.mg](mailto:goprint@moov.mg)

[sssolo@me.com](mailto:sssolo@me.com)



**CALUMMA HOFREITERI**  
**Un nouveau nez dans la famille**

*Retrouvé dans le massif de Sorata, au cœur du corridor forestier Marojejy-Anjanaharibe Sud-Tsaratanàna (COMATSA Nord) en début d'année, le Calumma hofreiteri vient s'ajouter à la centaine d'espèces de caméléons recensées à Madagascar, il déjà considérée comme l'un des plus grands sanctuaires mondiaux pour ces reptiles fascinants.*

Entre 2020 et 2025, le Calumma hofreiteri a longtemps été confondu avec le Calumma nasutum, tant leurs traits morphologiques semblaient similaires. Une erreur compréhensible, tant le groupe « *nasutum* » est réputé pour ses variations subtiles, parfois trompeuses à l'œil nu. Ce n'est qu'en 2025 qu'une étude fondée sur des données génomiques, issues d'ADN ancien et d'ADN historique, a permis de lever le doute. Selon Madcham.de, portail allemand de référence consacré aux caméléons de Madagascar, cet animal mesure entre 8,9 et 9,3 centimètres. Le Calumma hofreiteri, comme son proche parent, appartient au groupe des caméléons au nez mou. Mais il s'en distingue par plusieurs détails déterminants : chez le mâle, une crête dorsale bien marquée et un appendice nasal rond et élastique, dépassant 1,5 mm, mais plus court et plus compact que celui du Calumma nasutum.

Le Dr Frank Glaw, premier auteur de l'étude et membre du Bavarian State Collections of Natural History (SNSB), résume la découverte dans une interview accordée à SciTechDaily : « *Les analyses génétiques sont concluantes : les caméléons nasaux ont pratiquement trompé les recherches précédentes.* » Une révélation qui rappelle combien la biodiversité malgache reste encore largement à explorer. Dans la même dynamique, l'étude évoque

également le célèbre « *caméléon Pinocchio* », décrit il y a plus de 150 ans et lui aussi longtemps confondu avec une autre espèce.

Le Calumma hofreiteri trouve généralement refuge autour du parc national d'Andasibe-Mantadia, notamment dans les zones protégées de Mitsinjo ou de Maromizaha-Vohidrazana, au sud de Moramanga, ainsi que dans un fragment forestier près de Tarzanville et dans la forêt tropicale d'Anosibe-Anala. Sa présence a également été confirmée dans les forêts montagneuses de la région Sava, au sein de ce vaste couloir forestier reliant la réserve naturelle intégrale de Tsaratanàna, le parc national de Marojejy et la réserve spéciale d'Anjanaharibe Sud.

Un territoire précieux, mais fragile. Le World Wide Fund for Nature (WWF) alerte sur l'urgence de renforcer la protection de ces forêts, aujourd'hui menacées par les feux de brousse, l'exploitation forestière, la collecte incontrôlée de produits naturels, la chasse et l'activité minière. Gestionnaire de l'aire protégée, l'organisation rappelle que le site abrite une richesse exceptionnelle : 24 espèces de reptiles et au moins 480 espèces animales et végétales, dont 281 endémiques. Parmi elles, le plus petit caméléon du monde, le *Brookesia nana*, symbole discret mais puissant de cette biodiversité unique.

Rova Andriantsileferintsoa



# Minute Santé De Zinga Pharma

## INTERRUPTION THÉRAPEUTIQUE DE LA GROSSESSE (ITG) SAUVER UNE VIE AU PRIX D'UNE AUTRE ?

*À chaque fois que le terme « interruption thérapeutique de grossesse » (ITG) surgit dans le débat public, le même mécanisme s'enclenche :*

*amalgames, slogans, indignations réflexes. L'expression dérange, choque, réveille peurs, croyances et jugements hâtifs. Elle touche à la vie, à la mort, au corps des femmes, à l'éthique — autant de terrains sensibles que la société préfère souvent éviter ou simplifier à l'extrême. Pourtant, l'ITG n'est pas une posture idéologique. C'est avant tout une réalité médicale.*

L'interruption thérapeutique de la grossesse consiste à interrompre une grossesse lorsque sa poursuite met gravement en danger la santé ou la vie de la mère, ou lorsque le fœtus présente une pathologie incompatible avec une survie viable. Chaque situation est

singulière et fait l'objet d'une évaluation au cas par cas. Dans de nombreux pays, l'ITG est strictement encadrée par la loi, des protocoles médicaux précis et une prise en charge pluridisciplinaire. À Madagascar, aucun texte juridique ne prévoit explicitement ces interruptions pour motif médical. Dans les faits, les médecins sont souvent contraints d'agir dans l'urgence afin d'éviter un drame, en s'appuyant avant tout sur leur devoir fondamental : soigner et protéger la vie.

Dans ce contexte, le consentement de la patiente reste un principe central. Lorsqu'elle est en capacité de le faire, elle doit recevoir une information claire, loyale et compréhensible afin de pouvoir prendre une décision éclairée. Avec son accord, ou si elle n'est pas en mesure de s'exprimer, un proche peut être associé à la réflexion, dans le strict respect du secret médical. Les règles déontologiques sont sans ambiguïté : la personne soignée demeure au cœur de toute décision.



### Eviter un décès

L'objectif médical n'est jamais de provoquer une perte, mais d'éviter un décès, une complication irréversible ou des souffrances extrêmes. Il s'agit de situations où une femme

risque un accident vasculaire cérébral, la perte d'un organe vital ou une hémorragie fatale. Il s'agit aussi de fœtus présentant des malformations majeures — absence de cœur fonctionnel, de poumons capables de respirer, de cerveau viable — pour lesquelles aucune prise en charge ne permettrait une survie réelle et digne. Il s'agit encore d'infections susceptibles d'empoisonner l'organisme en quelques heures, ou de cancers, de maladies cardiaques ou neurologiques que la grossesse rend incontrôlables.

Le véritable problème réside dans la confusion entretenue entre ITG et IVG, la pression sociale et morale exercée sur les femmes, la méconnaissance des réalités médicales et l'insuffisance d'accompagnement psychologique. Le choc émotionnel, le deuil, la culpabilité ou l'isolement peuvent alors s'installer durablement. C'est pourquoi un accompagnement psychologique, avant et après l'intervention, ainsi qu'un suivi médical adapté, sont essentiels. Ils permettent d'aider les patientes à traverser cette épreuve, à prévenir les complications psychiques et à favoriser une reconstruction personnelle et familiale.

# 2026 - LES PLUS GROSSES ATTENTES

*Cette année, l'industrie du jeu vidéo ressemble à une salle de concert juste avant l'extinction des lumières : beaucoup de monde, beaucoup d'attentes, et trois têtes d'affiche qui font déjà vibrer les forums et les pauses entre deux sessions de LoL. Entre open world triple A, retour d'une saga culte et reboot de fantasy à l'anglaise, voilà trois jeux que nous attendons avec impatience pour remplir notre temps libre.*

## GRAND THEFT AUTO VI

Si 2026 devait avoir un événement culturel façon blockbuster, difficile d'imaginer autre chose



que GTA. Par contre, on ne va pas s'aventurer à annoncer la date de sortie, celle-ci étant encore sujette à modification. GTA dépasse le jeu vidéo. C'est un phénomène de société. On le commente comme une série Netflix, on l'analyse comme un film, on le dissèque comme une tendance sociétale. Mais l'open world, c'est surtout le terrain de jeu de Rockstar. Vice City et l'État fictif de Leonida promettent une satire moderne à grande échelle, avec ce mélange maison de sensation de liberté, de micro-scènes imprévues et de chorégraphie du chaos maîtrisée. Enfin, l'attente est devenue une partie de l'expérience. Les

reports (et les rumeurs de reports) nourrissent un paradoxe : plus longtemps on patiente, plus les attentes sont élevées. Et Rockstar sait très bien jouer à ce jeu-là, même quand les fans grincent des dents.

## FABLE

Retour d'un nom qui sent la Xbox des années 2000, les choix moraux gentiment cruels et l'humour britannique au coin d'une ruelle. Fable revient comme un reboot, annoncé pour 2026 sur Xbox Series et PC. Pourquoi l'attend-on ? Parce que le RPG fantasy a soif de personnalité. Entre les mondes sombres et les épopées ultra sérieuses, Fable promet traditionnellement autre chose, à savoir de la fantaisie, du ton et une identité. Un univers

avec des épisodes ayant plu aux fans historiques tout en séduisant un nouveau public. En plus, ce neuvième opus renoue avec une mythologie lourde. Retour à l'ombre de Raccoon City, présence de Leon S. Kennedy, nouvelle protagoniste (Grace Ashcroft)... Sur le papier, c'est un cocktail pensé pour relancer la grande intrigue tout en gardant la tension survival. Requiem arrive au bon moment, avec l'ambition de marquer 2026 comme un pic pour le genre.

Eymeric Radilofe

où l'on peut être héros... ou petite crapule élégante. Et derrière le projet, Playground Games intrigue. Le studio, connu pour Forza Horizon, s'attaque ici à un action-RPG narratif. Le changement de registre donne envie de voir comment il va traduire son savoir-faire du jeu de course ultra-rythmé et moderne au monde d'Albion, plus posé dans le medieval-fantasy.

### RESIDENT EVIL REQUIEM (OU RE9)

Capcom vise le cœur des amateurs d'horreur prestige avec Resident Evil Requiem, attendu le 27 février 2026. La saga Resident Evil est dans une forme impressionnante. Ces dernières années, la série a réussi un tour de force



**CAHIERS DE NUIT**

**GRAND HÔTEL URBAN**  
Tana



**Pleem**  
C'est propre. C'est Pleem !

**Votre nouvelle  
lessive en feuilles !  
100% soluble**



Mettez vos vêtements dans la machine. Placez la feuille Pleem au-dessus du linge.



Pour un lavage à la main, une seule feuille suffit

# Red Night Club Tana



# Irish Pub Tana



KEEP CALM  
&  
DRINK BEER



Bar, Restaurant, Sport,  
Games and Fun



Irish Pub Tana

034 11 400 46

032 72 800 44

WiFi



La Taverne  
des Pirates  
Sainte Marie



LA TAVERNE  DES PIRATES  
SAINTE-MARIE



[www.latavernedespirates.mg](http://www.latavernedespirates.mg) +261 32 11 110 95

# LA RIBAUDIÈRE

Tanà




**La Ribaudière**  
Hotel-Restaurant



+261 32 02 411 51  
+261 34 07 215 25

 [laribaudiere@moov.mg](mailto:laribaudiere@moov.mg)

 **La Ribaudière Hotel-Restaurant**



En centre ville à **ANTANINARENINA**

KARAOKE - BAR - SNACK - PIZZERIA - CABARET



**Le Six**  
*by* DJEMBE

**Show Girls**

**ENTRÉE LIBRE**

CONSOMMATION OBLIGATOIRE  
**2 SALLES = 2 AMBIANCES**

 **LE SIX DISCOTHÈQUE BY DJEMBE**

 **+261 32 87 164 83**

**Le 6**  
**By Djembe**



# Golden Cheerz

Tanà



# GOLDEN CHEERZ

LOUNGE BAR



+261 34 50 522 80

ISORAKA

# Trano gasy, Entre tradition et modernité

Entrée arche Marais Masay



Villa de type F4 avec  
combles habitables



Enceinte calme et  
sécurisée 24h/24

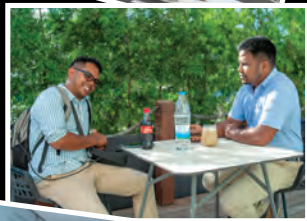


Vue sur le lac



A proximité du  
centre-ville et des  
services essentiels

# 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 : 038 21 232 77 • 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 • ATO RESTAURANT : 034 17 574 26 • AVIARY HOTEL : 038 11 112 07 • A LA PARILLA (Tanjombato) : 038 12 864 32 **B** BANANA SPLIT : 020 22 481 21 • BAR A KA : 032 89 743 81 • BIRDY SMOKE HOUSE : 032 05 678 56 • BOUDDHA BAR : 034 43 143 33 • BRAJAS HOTEL : 020 22 263 35 • BLUE NIGHT CLUB : 034 53 999 71 • BOGOTA (BY-PASS) : 034 44 064 64 • BOGOTA (Isoraka) : 038 65 065 65 • BOGOTA (Ivato) : 038 38 063 63 • BY J FEELING : 034 58 629 69 **C** CAFÉ DU MUSÉE : 032 03 090 66 • CARLTON HOTEL : 020 22 260 60 • CARPE DIEM : 034 46 700 13 • CASA'NOU : 034 36 343 18 • CENTRAL HOTEL : 020 22 222 44 • CHARCUERIE 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 SUCETT'S : 032 03 327 30 • CHEF Océan : 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** DOCTOR B'ART : 038 43 481 68 • DRINK : 033 32 233 33 • DUO : 033 12 592 92 **E** ESCALERA HOTEL : 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 • GASYTRONOMIA : 034 59 740 30 • GOLDEN CHEERZ : 034 50 522 80 **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 33 • **K** KARIBOTEL : 020 22 629 31 • KAZAMA RESTO BAR : 038 86 557 41 • KOKO KAFE : 034 70 007 50 • KUDÉTA

032 07 281 55 **L**

034 05 393 17 •

*Un grand merci à nos partenaires et diffuseurs !*

752 12 • LAPASOA : 034 74 645 52 • LA POTINIÈRE : 020 22 233 54 • LA RESIDENCE : 034 01 807 70 • LARBAUDIERE : 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 CNU2 : 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 • L'EQUIPE RESTAURANT LOUNGE : 038 62 955 90 • 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 CENTELLE HOTEL & SPA : 020 22 640 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 DIEMBE (Discothèque) : 032 87 164 83 • LE GLACIER HOTEL : 020 22 340 99 • LE GRAND MELLIS : 020 22 234 25 • LE JARDIN DU RAPHIA : 020 22 253 13 • LE ROMAZAVA : 032 05 070 00 • LES FLOTS BLEUS : 020 24 614 17 • LES POUSSÉES POUSSÉES DU RAPHIA : 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** NEROME : 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 • OZ LOUNGE BAR : 033 11 000 00 **P** PANORAMA HOTEL : 020 22 412 44 • PHO RESTO AMPASAMADINIKA : 034 99 910 99 • PHO RESTO IVATO : 034 45 910 99 • 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, Analamahtsy) : 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 22 638 24 • SAVANNA CAFE : 032 04 760 29 • **S** 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 Ankarondrano : 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 • **Y** 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 AMRATLAL : 020 22 263 03 • BOUBA & FRISQUETTE : 032 11 737 86 • BRICODIS : 034 11 623 29 • BUT MADAGASCAR : 038 07 022 02 **C** CAFÉ COTON : 020 22 302 09 • CANAL+ : 020 22 39 473 • CHEZ NOUS COMPANYY : 034 46 188 81 • CLASS ONE : 034 47 515 53 • CMH : 020 23 322 26 • COMPUTEK : 034 08 406 64 • COSMOS : 020 22 620 20 • **D** DECI-DELA ANKORONDRAHO : 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 • HOTEL PLUS : 034 71 442 40 **I** IMAGE (Akoor Digue) : 034 97 113 13 • INTEMPORELLES : 034 91 204 66 • IVAHONA (Boutique) : 032 05 090 02 **J** JINA CHAUSSURES : 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** L'ATELIER DECO : 034 90 100 75 • LA TEESHIRTERIE : 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 COMPANYY : 020 22 207 44 • MALGADÉCOR : 020 23 691 98 • MALGADÉCOR (Akoor Digue) : 032 03 902 90 • MILLE FEUILLES : 020 22 267 76 • MOISELLE : 034 11 87 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 • PAPA RAZZI : 020 22 567 71 • POINT NELLY : 034 37 297 38 • PRETTY WOMEN : 034 93 204 66 • QUINCAILLERIE 2000 : 020 22 333 82 **R** REMAX STORE : 034 20 191 50 • ROSES ET BAOBAB : 032 40 615 60 • ROYAN PHONE : 037 57 111 37 **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** TANDOSI : 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 • **L** LA CITY IVANDRY : 032 11 371 77 • LE COLISÉE : 038 50 566 51 **N** NOORO TOWER CENTRE COMMERCIAL Ambohitraraha : 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 PADLY : 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 • AGENCE FACTO : 020 23 297 64 • AGENCE FRANCAISE DE DEVELOPPEMENT (AFD) : 020 22 200 46 • AGENCE 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** GIGATRAVEL : 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 • AMAZONE CITY : 032 05 252 36 • AMAZONE SMART : 020 22 462 12 • APRODITE Ankoroandro : 034 22 540 48 • APRODITE Taniombato : 038 80 695 94 • ARIA BEAUTÉ : 020 22 642 69 **B** BEAUTY BOMB Ampandriana : 034 11 531 62 • BIO 33 : 020 22 246 80 • BLOSSOME : 038 92 930 46 • BÔITE À BIGOUDIS : 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 Ankoroandro : 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 (Akoor Digue) : 034 05 542 15 • PRETTY WOMAN : 034 08 790 38 • PRELIMIN'HAIR : 038 16 040 09 • PRESTIGE HAIR & BEAUTY : 038 90 137 11 • **R** RAINBOW BEAUTY : 020 22 310 95 • **S** SKINSCARE : 034 67 896 35 • **V** VEROVERO : 032 27 256 66

## SANTÉ

**C** CABINET DENTAIRE ISORAKA : 034 16 789 88 • **C-CARE** MADAGASCAR : 032 11 450 61 • **F** FUNHECE (Clinique de Néphrologie et d'Hémodialyse) : 032 07 366 12 **M** MARIE STOPES MADAGASCAR (MS) : 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 **Z** ZINGA PHARMA : 038 80 707 92

## ENTREPRISES, SOCIÉTÉS, INSTITUTIONS

**A** ABC : 020 22 499 00 • ALLIANZ : 020 22 579 00 • ATEA : 034 54 907 85 • 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** CABINET PHADS : 038 08 111 31 • CANDY MADAGASCAR : 020 23 615 82 • CONNECTO : 034 10 110 10 • CRAAM : 034 08 265 24 • CUV : 034 19 485 80 • CREASAVANT : 034 74 410 67 **D** DIRICKX : 020 22 446 60 **E** ECO-LOGIK : 032 05 398 01 • EDUQUE : 038 569 777 68 • EUROP ALU : 033 29 111 21 **F** FILATEX : 020 22 222 31 • FLORIBIS : 032 11 347 50 • FONDATION H : 020 22 368 68 **G** GALANA : 020 22 468 03 • GREENLINE TECHNOLOGIES : 034 24 800 52 • **H** HAREL MALLAC : 020 22 543 20 • HAZOVATO : 038 08 212 28 • HITA : 034 49 110 11 **I** INERGY : 034 22 447 27 **I**EP ALTITUDE GROUPE : 034 07 400 51 • IFM (ex-CCAC) : 020 22 213 75 • **IN CONCEPT** : 020 24 388 56 • IVOTERANA MIANGALY : 034 90 742 49 **J** JB : 020 22 400 71 • JOVENA : 020 23 694 70 • JOVENA IMAINTSOANALA (Ambolihitavo) : 032 03 399 45 **M** MIROGODDS : 034 34 125 06 **N** MAZA ELECTRONIC : 038 16 231 42 • NEWREST : 020 23 295 10 • NEXTA : 034 49 058 11 **L** LABOMECA : 020 22 441 54 • LAGEOTEC : 034 05 174 71 • LOOWATT : 033 37 340 80 • LYCÉE FRANCAIS (Iana) : 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 • **VITOGAZ** : 032 07 218 96

## CONCESSIONNAIRES

**C** CT MOTORS : 020 23 320 52 **M** MADAUTO : 020 23 254 54 • MATERAUTO : 020 22 233 39 **O** 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** IMMOCO CONSEIL :

020 22 622 22

## SERVICES

**C** CABINET MCL ET MULTISERVICES ( CABINET D'AVOCAT) Antsahavola : 032 05 756 03 **M** MADAJOB : 34 11 80119 - 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 ANKORONDRAÑO : 034 20 546 98

## ANTSIRABE

### HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

**A** AROTEL : 020 98 480 01 • **B** BAR L'INSOLITE : 032 02 158 14 • **B**YART HAINGO : 034 05 815 90 • BOULANGERIE MIRANA : 020 44 491 81 **C** CA NA AN HOTEL : 038 28 796 34 • 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 H1 : 033 21 981 23 • HOTEL IMPERIAL : 020 44 483 33 • HOTEL LE TRIANON : 034 34 858 90 • 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** L'ANIS ÉTOILÉ : 034 80 042 12 • LE ROYALE PALACE : 020 44 490 40 • **M** MIRANA BOULANGERIE : 020 78 491 81 **P** PLUMERIA HOTEL RESTAURANT & SPA : 020 44 488 91 **R** RESIDENCE CAMELIA : 020 44 488 44 • RESTAURANT LE REVÈ : 033 11 335 55 • RESTAURANT MAZAVALOHA : 038 31 760 87 • RESTAURANT POUSSÉ POUSSÉ : 034 17 040 67 • RESTAURANT RAZAFIMAMOJY : 020 44 483 53 • RESTAURANT VINTAGE : 038 09 948 98 • RESTAURANT ZAKARANDA : 032 47 844 33 • 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 **T** TANOSSI : 034 96 227 41

## 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 • BOGOTA (MIAMI) : 038 38 067 67 **C** CALYPSO HOTEL : 020 76 304 57 • CHEZ FIFI ET JENNY : 034 508 99 41 **D** DARAFIFY : 034 12 844 59 **E** EL HARATO : 033 09 228 59 **F** FORTUNAT : 034 61 346 73 • FORTUNAT EXPRESS : 038 13 020 32 • FU CAI RESTAURANT : 038 14 383 81 **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 H1 : 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 : 034 30 918 76 • 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 RECREA : 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 LAGON CAFE (MIAMI) : 038 93 823 64 • LE TIWAI : 034 02 123 10 • LE VERSEAU : 032 05 612 62 • LONGO'NTSIKA HOTEL : 032 05 629 54 **M** M'CUISINE (MIAMI) : 034 03 662 38 • MELVILLE : 034 20 931 80 • MIAMI SUITES : 038 22 333 00 • MIRAY HOTEL : 034 07 609 81 **N** NEPTUNE : 034 35 597 45 • NEW YORK NEW YORK : 032 84 176 10 **O** OCEAN HOTEL : 034 52 504 35 • OCEAN 501 : 032 64 147 43 • O'KALY GASY : 038 14 383 81 **P** PALM RESORT : 020 53 314 33 • PAPHYRUS : 034 13 927 89 • PARADISE : 034 85 794 04 **Q** QUEEN'S : 033 18 376 42 **S** SAHA-FIHARY (MIAMI) : 038 09 165 46 • SHARON HOTEL : 020 53 304 20 • STREAMLINER HOTEL : 034 87 363 42 • SUNNY GOLF : 020 53 336 11 • SUPERL (MIAMI) : 038 20 594 32 **T** TWENTY TWO (MIAMI) : 038 10 616 62 **V** VERRÉ A SOIE (MIAMI) : 034 85 055 86 • 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 74 039 85 **M** MADANTIKITE : 020 53 450 79 **O** OLGA STONE : 034 02 039 99 **P** PAPAARAZZI : 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

**C** COTTISSE TRANSPORT : 032 11 027 35 **W** CHRISMIATOURS MADA : 032 62 954 55 **E** ELIDOLYS MADA : 033 15 327 21 **O** ORTT : 020 53 912 14

## ENTREPRISES, SOCIÉTÉS, INSTITUTIONS

**B** BNI BAZARY BE : 032 03 228 23 • BNI BAZARY KELY : 038 11 388 43 • BRED AVENUE DEL'INDÉPENDANCE : 034 02 154 92 • BRED TANAMBAO V : 034 07 041 22 **C** CODAL : 032 07 165 45 **G** GROUPE T-SHIBAM : 034 05 815 11 **H** HITA : 020 53 338 55

## 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

**H** HOTEL ESPERANZA : 034 74 177 25 **L** LA TAVERNE DES PIRATES : 032 11 110 95 • LE FORBAN : 032 18 200 78 • LE GALLION : 032 18 200 77 **P** PRINCESSE BORA LODGE & SPA : 034 05 090 48

## MAHAJANGA

## HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

**A** AQUA RHUM : 032 88 479 37 **B** BOLO PASTA : 034 03 227 19 **C** C' BON : 034 62 504 57 • C.C.M (CASINO) : 034 05 048 00 • CHEZ ALY : 032 02 730 07 • COCO LODGE : 034 07 011 11 • COCO BEACH : 034 69 771 15 • COTTON CLUB : 032 05 915 95 **D** DELICES : 032 02 310 61 **E** EDENAKELY HOTEL : 032 55 558 00 **F** FISHING RESIDENCE : 032 04 682 20 **H** HOTEL AKBAR : 034 11 752 53 • HOTEL ANTSANITIA : 020 62 911 00 • HOTEL BOLLYWOOD : 034 98 329 02 • HOTEL KISMAT : 034 03 578 81 • MAJESTY PALM RESORT : 038 08 596 80 • HOTEL RAVINALA : 020 62 902 18 **K** KALINA RESIDENCE : 034 89 091 55 • KARIBU LODGE : 020 62 247 05 • KARIBOU MAHORAIS : 034 07 767 76 **L** LA CANNELLE : 032 87 505 67 • L'AFTER : 034 11 508 88 • LA PETITE COUR : 032 59 540 88 • LA ROTONDE : 032 05 915 96 • L'ELEPHANT : 032 91 748 06 • LE BARIKA 401 : 038 32 895 65 • LE GUEST : 032 47 115 88 • LE KARON : 020 62 226 94 • LO SEGUENT : 034 85 831 89 • LE ZANZIBAR : 032 62 270 34 • LES 3 DAUPHINS (Pension familiale) : 034 89 763 51 **N** NEW PARK : 034 52 743 63 **P** POPY RALEUR : 032 07 939 15 **R** RESIDENCE SAFIRA : 032 05 382 43 • RESTAURANT LA BODEGAH : 032 61 753 32 • ROCHES ROUGES : 020 62 020 01 **S** SAIFY : 032 03 839 02 • SHAMS HOTEL : 038 77 644 62 • SUNNY HOTEL : 033 11 235 87

**BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCÔ**

**E** EMEREL DÉCÔ 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 93188 SKY SERVICES : 032 05 217 42

**SPORTS LOISIR**

**A** AQUALAND PARK : 033 64 514 26

**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 **I** IMPERIAL HOTEL : 020 82 214 05 **J** JARDIN EXOTIQUE : 020 82 219 33 **K** KARTIFFA HOTEL : 033 37 954 06 **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 LYNX : 032 44 360 43 • LE NOUVEL HOTEL : 032 04 781 57 • LE VILLAGE : 032 02 306 78 • LE SUAREZ : 032 07 416 21 • LE CH'TI PRES : 032 05 228 51 **M** MEVA PLAGE : 032 07 935 94 **N** NEWBAR : 032 47 423 80 **S** SUFFREN HOTEL : 032 59 209 67 **T** TAXIBE : 032 92 132 33 • TSARA BE VAOVAO : 032 04 940 97 **V** VOKI BE : 032 98 872 45

**BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCÔ**

**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 **O** OFFICE REGIONAL DU TOURISME DIEGO SUAREZ : 037 27 917 37

**SALONS DE BEAUTÉ, PAREUJERIES, BIEN-ÊTRE**

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

**ENTREPRISES, SOCIÉTÉS, INSTITUTIONS**

**M** MICROCRED : 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)

## HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

**A** ADRIANA RESORT & SPA : 033 03 622 22 • ANDILANA BEACH : 034 65 000 05 **B** BAR AFRO : 032 74 082 61 • BAR DIEGO KELY : 032 40 022 94 • BOULANGERIE CHEZ LOUISETTE : 032 88 835  
**C** CASA MOFO : 032 66 204 13 • CHEZ LOULOU : 034 25 939 93 • CHEZ SITY HALLAH : 032 07 925  
**D** DIAMANT 10 : 020 86 614 48 • DISCOTHEQUE LE DJEMBE : 032 90 889 76 **E** EXORA BEACH HOTEL : 032 05 360 00 **G** GARGOTE CHEZ TANTINE : 032 25 092 66 • GLACIER AMBATOLOAKA : 032 59 832  
**H** HEURE BLEUE : 032 02 203 61 • HOTEL ARC EN CIEL : 032 02 049 39 • HOTEL BELLE-VUE : 020 86 613  
**84** • HOTEL CLAIR DELUNE : 032 75 083 09 • HOTEL DE LA MER : 032 56 966 12 • **L** LIBERTALIA : 032 69 783  
**I** NOSY LODGE : 032 40 452 04 **P** PARADYCE : 032 59 832 86 **R** RAVINTSARA WELLNESS HOTEL : 034 86 066 37 **S** SABLE BLANC : 032 11 105 52 • SAFARI : 032 02 354 49 • SARIMANOKA : 032 05 909  
**09** • SOLARMAD : 032 43 373 04 21 • SENGA : 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** GREENN KOOL : 034 55 002 14

## BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

**Q** QUINCAILLERIE NAJMY : 034 05 416 86

## ALLIANCE FRANÇAISE

ANTANANARIVO : 020 22 211 07 • ANTSIRABE : 032 05 119 46 • 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 • ANTALAHA : 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 : 03314 702 89  
 • TOLAGNARO : 020 92 902 99 • TOAMASINA : 020 53 334 94 • TULÉAR : 020 94 413 92 • MAJUNGA : 020 62 225 52

# En ville à Antsirabe avec

*C'est une voix qui fait déjà frissonner les restaurants et centres culturels d'Antsirabe. Elodie RABE a fait le tour de grands festivals, tremplin de l'Indie Indri ou invitée du Madagaslam. Cette passionnée de musique a commencé à partager ses créations en 2024, mais cette fois, elle nous partage ses bons plans de la ville.*

## Quel est votre endroit ou quartier préféré de la ville ?

Mon endroit préféré est probablement chez moi. Je suis aussi conquise par le quartier de la Route d'Ambositra et les environs de la gare.

## Un restaurant coup de cœur ?

Conterno, à Ampihaviana ! Mais il faut aussi goûter aux pizzas de Chez Jenny à Tsarasaotra. Pour les plats asiatiques, je peux compter sur Habby No Teryouri, c'est en ligne.

## Votre plat préféré ?

Tout ce qui inclut les fruits de mer, je prends ! J'adore aussi le cresson et les haricots.

**Votre boisson préférée ?**

Les cocktails et les mocktails. Mais en vérité, rien ne peut égaler l'eau.

**Un endroit pour faire du shopping ?**

Je ne suis pas trop shopping. Mais quand il le faut, et surtout pour les friperies, je vais partout à Antsenakely, à côté d'Andranomaimbo, et au Grand Tsena Sabotsy, un endroit pour les plus endurants.

**Comment/où commencer et terminer la soirée ?**

J'avais l'habitude de commencer au B'art Haingo à Antsenakely et à Soavina pour leur karaoké et l'emplacement en centre-ville, et de terminer en discothèque. Cette année, on verra. Il paraît que je dois « slow down baby moramora » rire.

**Un endroit préféré pour s'évader le weekend ?**

Ici même ! Il suffit juste d'aller dans un endroit calme avec des activités hors réseau pour que tout aille mieux. Après, j'adore aller à Betafo ou un peu plus loin, à Ampefy.

**Un bon plan vacances ?**

Morondava. Il n'y a pas de long trajet à faire pour voir et jouer avec la mer. Et le coucher du soleil vaut le détour.

**L'événement culturel qui vous a marqué ?**

Je dirais le Madagaslam Festival 2024. J'ai pu partager mes propres chansons pour la première fois sur scène. Et il faut voir comment le public m'a accueillie ce soir-là, cela ne s'oublie pas.

**Votre actualité ?**

Alors, cette année, je compte me concentrer sur ma santé, et j'espère pouvoir bientôt finir et sortir mes sons pour les revivre avec les autres.

Propos recueillis par Rova Andriantsileferintsoa

A portrait of Elodie Rabe, a young woman with long dark hair, smiling and wearing a dark blue long-sleeved top. She is sitting and looking towards the camera.**ELODIE RABE**

# MENTIONS LÉGALES

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

Rédacteur en chef : Solofo Ranaivo / redaction@nomedia.mg

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

Journalistes : Rova Andriantsileferintsoa, Lucas Rahajaniaina

Ont participé à ce numéro : Miando, Elie Ramanankavana, Radamaranja, Dr Manara

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, Arthur

Diffusion en provinces : Dirickx Madagascar

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

Prochain numéro : Mars 2026 - 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](http://www.nocomment.mg)

## SOLUTION SUDOKU PAGE 105

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

## SOLUTION JEU D'ECHECS PAGE 6

1.Dxh7+!! Cxh7 2.Th7+ Rxh7 3.Th1+ Fh6 4.Txh6+ Rg7  
5.Fd4+ Rf8 6.Th8#

(Beaton vs Fraser Stirling 2002)

**En route vers  
de nouvelles  
aventures**

# NEW LANDTREK



★★★★★  
**FULL  
OPTION**  
★★★★★



DEMANDEZ UN  
**TEST DRIVE**



**8.4L / 100Km**

\* Voir conditions auprès du service commercial

Zone ZITAL Ankorondrano - 020 85 274 30 / 020 76 274 12 - [contact@sodirex.mg](mailto:contact@sodirex.mg)



# 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](http://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](http://www.dirickx.mg)

📍 Route Circulaire Ankorahotra Antananarivo

NOUVEAU

# RENAULT KOLEOS

**FULL HYBRID** E-TECH

esprit Alpine



full hybrid e-tech \* auto-rechargeable  
écran panoramique Open R avec affichage passager de 12.3 "

\* recharge en roulant, économique, grande autonomie  
garantie 5 ans ou 150.000 km

Antananarivo Toamasina Mahajanga  
Antsiranana Tolagnaro Nosy Be

📞 020 23 254 54

🌐 [www.madauto.mg](http://www.madauto.mg)

**Madauto**