



no comment®

#

profitez de la **3G+** avec les mobiles Smartphone d'Orange
internet change avec Orange



Accédez à l'internet en haut débit directement
sur votre mobile avec ou sans abonnement.

Découvrez nos gammes de mobiles dans nos points de vente.

www.orange.mg

la vie change avec **orange™**



iPhone 4S.
Maintenant sur le meilleur
réseau 3G+ à Madagascar.

à partir de **Ar 579 000 TTC**



 iPhone



DANS
TOUS LES JUMBO SCORE
DU 23 MAI AU 03 JUIN

Offre Spéciale
FÊTE DES MÈRES

FER À LISSER
FER À BOUCLER
SÈCHE-CHEVEUX



REMINGTON®

Achetez votre premier Double cabine /SUV 4x4

“Water-Resistant”!

Ses exploits racontés sur:
<http://www.automobile-madagascar.com/>
Section témoignage de client



YANGZI



CONTINENTAL
AUTO

ROUTE DES HYDROCARBURES ANKORONDRANO

Tel : 020 22 644 42 - 034 03 001 61

Annexe: **enceinte Galerie SMART** Tanjombato

bonjour@continental-auto.biz

www.continental-auto.biz

en France, gardez votre numéro prépayé

Vous partez en France, continuez à y recevoir, émettre des appels ainsi que des sms depuis votre numéro.

**Airtel, seul opérateur malgache à offrir
le roaming prépayé en France.**



www.airtel.com



SOMMAIRE

- COURRIER**
10 C'est vous qui le dites
SONDAGE
14 Travailleurs, travailleuses !
COUV' BY
16 Le portrait chinois de Kateka
18 CLINS D'ŒIL
26 AGENDA
CULTURE
34 Dany Be : «J'ai peut-être vécu un Âge d'or»
38 Imiangaly : Mademoiselle chante le blues
40 Mami Bastah ; Pomme golden et tandonaka !
42 Monique Njava : «Chacun sa part d'ombre»
44 Loïc Damade : Passionnément, à la folie
46 Aïda Colmenero Diaz : Ma liberté de danser
48 Johary Ravaroson : Le petit dernier avant la route
50 Le livre du mois : *Isa ny amontana*
 Le film du mois : *Le Couperet*
PORTFOLIO
52 Dany Be : «Esprit trop libre»
FOMBA AMAM-PANAO
54 Les «embarras» de Tana
TSIAHY
56 C'était il y a cent ans... en mai 1912
TRADITIONS
58 Katrafay : Le Viagra malgache !
MÉDIAS
60 Faithfull World : Jeu d'enfer !
62 Nathalie Rafidison (RLI) : «Diversité n'est pas variété»
ECO
64 Emploi jeunes : 10 métiers qui recrutent
68 Bouquets satellitaires : Demandez le programme
70 ITM 2012 : un salon 100 % tourisme
MÉTIERS
72 John Rangitamanana : De quel bois je me chauffe !
ASSOS
74 Les Lionceaux : Parrainer, c'est la classe !
NATURE
76 Parc Anja : 2012 prix d'AMI

- 78** Biogaz : Un avenir pour les déchets
ESCALES
80 Berivotra : La vallée des dinosaures
82 Surprenant Boeny
84 Mariama : La renaissance de Marodoka
COUSINS-COUSINES
86 Nirina : Architecte en construction
GASTRONOMIE
88 Interview gourmande : Juliana Passalia, gérante de Divina
95 Le vin du mois : Château La Raze Beauvallet 2009
96 Le cocktail du mois : Mangoustan's Flip du Montparnasse
SORTIR
98 Tsy Manin : Grave l'ambiance !
LOISIRS
100 Bachata : Dirty dancing à la dominicaine
102 Coupe Davis à Madagascar : Jeu, set et match !
104 Joël Juquin : Esprit rugby
ESSAI DE STARS
106 Joda bluffé par la nouvelle BYD G3 !
LA MODE !
108 Les conseils de Karen : Strasse ta route...
110 Avanie et Framboise
VINTAGE
126 Leica : Pour le boîtier y'a pas photo !
DÉCO
128 Raliva : L'homme à tout fer
130 Mon salon new look
134 CAHIERS DE NUIT
BY NIGHT
158 Christian Aubry (Kudéta) : «La musique en partage»
160 JEUX
FICTION
162 Un zébu léchant les pierres
166 ANNUAIRE
DOWNTOWN
182 En ville avec Nina Preve

**MOI, J'AI CHOISI
 TECHNOLOGIES & SERVICES
 POUR MA LOCATION**

**XEROX
 WORKCENTRE 5230**



519 000 Ar*
 HTVA

* Prix HTVA de location mensuelle - Contrat de 3 ans.
 Photos non contractuelles voir conditions en magasin.

xerox

Tél : 20 23 258 12

C'est vous qui le dites

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

Petit, petit

J'adore votre magazine mais à l'âge vénérable où j'arrive, impossible de le lire sans utiliser une loupe, en plus de mes lunettes, tellement vos caractères sont petits ! Est-ce une façon de nous faire comprendre que pour lire **no comment**® il faut être jeune et avoir de bons yeux ?

Phil, Ampasika

*Non Phil, rassurez-vous, **no comment**® ne fait pas dans le jeunisme exacerbé ! La petitesse des caractères résulte tout simplement de notre format qui a l'avantage de nous rendre très visible par rapport aux autres magazines, mais un peu moins de nos lecteurs privés d'une bonne vue. Augmenter le corps des lettres est une solution, mais cela prend de l'espace et amènerait à ce qu'il y ait encore plus de pages par numéro, ce qui est techniquement difficile. Reste le site **no comment**® pour la lecture en détail de votre magazine préféré. Ou la loupe effectivement.*

Perfectionniste

Je tiens à rebondir sur l'article de la réalisatrice et actrice Tiana Rafidy paru dans le n°27. De sa personnalité ressort le perfectionnisme. Vouloir mieux faire et parfaire. Mais comme les techniciens avec qui elle a pu travailler ne sont pas toujours au top, pourquoi n'ouvre-t-elle pas un centre, institut ou tout autre lieu pour former ces techniciens du monde de l'image ? Quand on a appris de ses erreurs, comme elle dit, le mieux est encore de transmettre son savoir, pour les éviter aux autres...

Annie, Antaninandro

Fils de pub

Félicitations pour votre magazine. Un vrai guide bons plans qui respire le bon côté de Mada. Je tiens aussi à dire que la qualité des visuels publicitaires est de mieux en mieux et que du coup la qualité du magazine est meilleure.

Ony, agent publicitaire sur Tana



L'INTERNET MOBILE A GRANDE VITESSE, PARTOUT A MADAGASCAR



~~89⁰⁰⁰~~
49⁰⁰⁰ Ar TTC
OFFRE **PRÉPAYÉE**

- 1 Clé 3G+ avec 200 Mo inclus
- 30 jours de surf 24h/24

Vivez l'internet illimité avec **blueline**



La solution idéale pour avoir accès à l'Internet Très Haut Débit

à partir de

109 000

Ar/mois

- | | | |
|----------------|-------------|----------------|
| ✓ Antananarivo | ✓ Antsirabe | ✓ Fianarantsoa |
| ✓ Tamatave | ✓ Diégo | ✓ Tuléar |
| ✓ Majunga | ✓ Nosy Be | ✓ Fort Dauphin |

blueline

(0203) 082 000

www.blueline.mg

À la Une

«Oté **no comment*** ! Par quel moyen peut-on proposer une couverture pour le magazine ? Faut-il être un artiste connu et accompli ou peut-on se proposer, et si oui comment ?»

Pierre, La Réunion

Oui, Pierre, tout le monde peut tenter sa chance, artiste connu, moins connu ou pas connu du tout. Il suffit de nous contacter. Bien entendu, il faut un minimum d'originalité car le cadre est toujours le même : un dessin en noir et blanc uniquement, jouant avec le numéro de l'édition. Le dessin retenu l'est à la suite d'une décision commune au sein de la rédaction.

Vroum vroum

Intéressant et utile au consommateur votre comparatif sur les différents distributeurs de programmes satellitaires à Madagascar (**no comment*** n°28). Vous serait-il possible d'en faire un sur les revendeurs de deux-roues, style 49,9 cm³ ? Ca devient courant comme achat vu le côté pratique de ces véhicules et on ne sait jamais à qui s'adresser au final, car trop de choix...

Élodée, Ankorondrano

Il ne s'agit pas de comparatifs à la façon des magazines de défense du consommateur comme Que Choisir ? Notre vocation n'est pas d'orienter votre choix en tant que consommateurs, mais de vous informer sur ce que le marché local est en mesure de vous présenter en termes de produits ou de prestations de services, évidemment sans aucun parti pris. Pour les petites cylindrées de types vélomoteurs ou scooters, nous retenons votre suggestion d'autant que nous venons d'inaugurer une rubrique Essai de stars (p.106 dans ce même numéro), dédiée aux belles mécaniques... à deux ou quatre roues !■



carambole-com@moov.mg www.carambole.mg

ME
TOUJOURS
MOI
AUSSI!

TEE-SHIRTS PRET A PORTER PAREOS TONGS

ZA KOA!

 **carambolé**



Travailleurs, travailleuses !

Chaque année depuis 1890, la fête du Travail amène son lot de cortèges, de banderoles et de revendications à travers le monde. Un folklore pas très présent à Madagascar, bien que les conditions de travail, au même titre que l'emploi, soient au cœur des préoccupations...

1. Considérez-vous vos conditions de travail :

Bonnes	25 %
Moyennes	54 %
Mauvaises	21 %

2. Le métier que vous exercez est :

Une passion	32 %
Une satisfaction	32 %
Un choix	20 %
Une obligation	16 %

3. Par quelle voie avez-vous été recrutés :

Internet	41 %
Connaissance/famille	29 %

Petite annonce presse	16 %
-----------------------	------

Candidature spontanée	14 %
-----------------------	------

4. En comparaison à votre prétention initiale, votre salaire actuel est :

Inférieur	47 %
-----------	------

Égal	34 %
------	------

Supérieur	19 %
-----------	------

5. Votre évolution personnelle sur trois ans :

Améliorée	57 %
-----------	------

Identique	43 %
-----------	------

6. Pour quel(s) motif(s) pourriez-vous quitter votre emploi :

Pas d'avancement	29 %
------------------	------

Pression de la hiérarchie	22 %
---------------------------	------

Tâches trop diversifiées	20 %
--------------------------	------

Salaire	19 %
---------	------

Formation interne insuffisante	10 %
--------------------------------	------

7. Vos horaires nuisent-ils à votre vie personnelle ?

Oui	32 %
-----	------

Non	68 %
-----	------

8. La crise a-t-elle accentué votre sentiment de stress ?

Un peu	54 %
--------	------

Pas vraiment	34 %
--------------	------

Beaucoup	8 %
----------	-----

Pas du tout	4 %
-------------	-----

Sondage réalisé en ligne sur www.nocomment.mg avec 32 participants, hommes et femmes, âgés de 18 ans et plus. Pour participer vous aussi au prochain sondage, rendez-vous sur notre site.

lot IVF Fitroafana Mandrosoa
près de la Gastro Pizza
route d'Ivato

NIL HOME CENTER

tel: (+261) (020) 22 451 15
email: contact@nilmeuble.mg
website: www.nilmeuble.mg
ouvert le dimanche: 10h- 17h

Remise de 15% à 30%
pour certains modèles à l'occasion de la **fête des mères**



séjours - salons - chambres - tables & chaises - **chambres à coucher** - **appareils sanitaires** - **salle de bains...**

DIRICKX

MADAGASCAR

VOTRE PARTENAIRE SÛRETÉ

Protection périmétrique – sûreté



BARBELES

GRILLAGE

PORTAILS

AUTOMATISME

CONTROLE
D'ACCES

VIDEO
SURVEILLANCE

DETECTION
D'INTRUSION

ALARMES

VIDEO
INTER-PHONIE

*Un bon rapport qualité/prix
Avec un service après-vente de qualité*

**Sera présent au FIM
du 31 mai au 03 juin prochain,
remise jusqu'à 15 %**

Lot 0 39 E Bis - Ambohibao - Antananarivo (Face SMTP)
Tél : 034 05 545 94 / 020 22 446 60
e-mail : assistante@dirickx.mg

Nouvelle agence Majunga
Rue Dr Bereni (Bostany) Lot 0101 DB007
Tél: 034 05 546 01

DIRICKX Tamatave :
Immeuble NEAMAT - Boulevard Ratsimilaho
Tél. 034 05 545 85 - E-mail : tamatave@dirickx.mg

media consulting - Tél. 22 361 92

COUV' BY



Le portrait chinois de **Kateka**

Si j'étais une légende...

Celle de la première femme à s'être présentée aux élections papales ?

Si j'étais un film...

Le secret de BrokeBack Mountain, version femme !

Si j'étais un dessin animé

Un Tex Avery, bien cynique mais très drôle !

Si j'étais un endroit

La fameuse chocolaterie de Monsieur Wounka, où personne ne mourra de faim !

Si j'étais un personnage historique

La reine Ranavalona I^{ère}, ça c'est une femme !

Si j'étais une invention géniale

Une machine à remonter le temps pour changer quelques bourdes du passé.

Si j'étais un végétal

Je serais l'argentier, l'arbre dont les fruits sont des billets de banque !

Si j'étais un bruit

Celui de dents en train de croquer des chips, ça donne toujours envie ! ■

Plus parlant qu'un CV,

**moins aride qu'une bio, le
portrait chinois s'installe
dans no comment*. Kateka,
l'illustratrice de notre couv',
répond du tac au tac...**

Si j'étais un animal

Je serais une lionne, jalouse mais séductrice, dédiée à la chasse.

Si j'étais un fruit

Une papaye, parfois sucrée, parfois amère, mais présente toute l'année.

Si j'étais une couleur

Le noir pour cacher les rondeurs...

Si j'étais un plat

Un sashimi de thon rouge, rare et délicieux.

Si j'étais une chanson...

Les gentils, les méchants de Michel Fugain, ça me parle tellement...

EXIGEZ LA QUALITE A PETIT PRIX

ABONNEMENT A PARTIR DE 1 MOIS



Appelez-nous au
020 22 394 73

Prix d'un appel local depuis un poste fixe

www.canalplus-madagascar.com

www.facebook.com/canalplusmadagascar

LE DECODEUR HD

199 000 Ar ttc

Nouveau prix



regardons mieux





CLINS D'ŒIL

#5



#6

#1
L'association **Élan du Cœur** organise une soirée le vendredi 13 avril 2012 au **Louvre** à 20 heures pour son opération **Parrainage**. Animé par Alain Chatard et son nouvel opus **Libertalia**.

#2
L'exposition **Le peigne** organisée par Sylvia Andrianaiivo s'est tenue à la gare Soarano le jeudi 5 avril.

#3
La 6^e édition du **Festival Zegny'Zo** consacré aux arts de la rue se déroulera du 16 au 20 mai à Diego Suarez.

#4
Événement spécial organisé par le restaurant **Timgad Café** à l'occasion des 10 ans du Tana Water Front Ambodivona.

#5
Une nouvelle salle VIP vous est réservée au **Manson**, à découvrir.

#6
Le salon **Harmony Beauty** à Mandrosoa Ivato vous attend pour vous choyer séance tenante.

Imprimez
vos photos
en ligne



facebook



Kodak

Produits et
Services numériques

22 622 19

DMT
PHOTO

www.dmtphoto.net - dmt@dmtdmg



#7



#8

#7
Ouverture de **Batimax** Andraharo, début mai. Magasin dédié à la construction et à l'aménagement intérieur.

#8
Remise de ballons à l'**association sportive Ymofac** (Young Football Madera Club) par Sicam au restaurant Le B', le 28 mars.

#9
Ouverture de l'escale artistique « **Chez Ariandro** » à Andohanimandroseza, le 6 avril.



#9



#10

#10
Le nouveau fast-food **Maka Akoo** à Amparibe (à 150 m de l'église FJKM) vous prépare un poulet gasy au goût unique et tellement sain.



*Boucles d'oreilles en Argent rhodié Noir
& Tourmalines Roses*

*Ouverture de notre show room
du lundi au vendredi de 9h à 18h30
Immeuble Assist - 5eme étage - Ivandry
Tél : 034 07 185 83 - mail : dst@assistgroup.mg*





VEL'DUTY FREE

Centre commerciale TANA WATER FRONT

Ambodivona

Antananarivo 101

Tél : (020) 22 626 14

veldutyfree@hotmail.fr

Vin

Tabac

Parfum

Spiritueux

Duty Free Shop en plein coeur de Tananarive
Avec un vaste choix, particulièrement en vin, spiritueux, tabac et parfum,
vous serez séduits par nos prix très attractifs

CLINS D'ŒIL

#11

Carrefour des entrepreneurs à la Salle de l'Horloge du Café de la Gare le 28 mars 2012 sur le thème « *L'économie réunionnaise* ».

#12

Une nouvelle boutique **Carambole** dans l'hôtel Zomatel à Fianarantsoa.



Retrouvez les contacts de nos Clins d'œil sur www.nocomment.mg

LE PREMIER SUPERMARCHÉ DE L'INFORMATIQUE



POLY GONE
IT SERVICE

LOCATION

VENTE

SERVICE

FORMATION

Antsahavola (à côté de Burotec)
info@polygone-service.com
020 22 306 20 - 034 20 127 86
www.polygone-service.com

Orange expo 2012

bientôt, vivez le meilleur des innovations

du 31 Mai jusqu'au 3 Juin 2012 au Parc des Expositions Futura Andranomena

Orange
expo
2012



Jeudi 26 avril au jeudi 17 mai 2012

Is'Art Galerie : Exposition de Tahina Rakotoarivony et Cyrille Cornu

Mercredi 2 au vendredi 18 mai 2012

AfT : Exposition thématique : « Littératures du Sud, Nouvelles générations », hall

Mercredi 2 mai 2012

AfT 15h : Heure du conte, salle polyvalente

IFM Analakely 15h : Cinéma - Femmes à travers le monde : « Madame Brouette » de Moussa Sene Absa - Sénégal, 2002, 1h44

IFM Analakely 19h : Cinéma - Femmes à travers le monde : « Caramel » de Nadine Labaki - Liban, 2007, 1h36

Restaurant 313 - Le Louvre : Concert Samoela

Jeudi 3 au dimanche 6 mai 2012

AfT 19h : « Festival Arondihy : Manangy, Pièce Daholobe, Zamba, Mozdih », hall

Jeudi 3 mai 2012

Café de la gare 19h : Afterwork avec Mily Clément

Jao's Pub 20h : Cabaret avec Misandratse

Vendredi 4 mai 2012

IFM Analakely 19h : Cinéma - Femmes à travers le monde : « Le Bal des Actrices » de Maïwenn - France, 2007, 1h45

In Square 20h : Soirée « Cool Tempo »

Jao's Pub 20h : Cabaret avec JB Junior / Mac Donald

Samedi 5 mai 2012

Café de la gare : Atelier contes avec Ny Eja

IFM Analakely 15h : Slam : scène ouverte - Terrasse de la médiathèque, entrée libre

IFM Analakely 15h : Cinéma - Femmes à travers le monde : « Lola » de Brillante Mendoza - Philippines, 2009, 1h50

IFM Analakely 18h : Cinéma - Femmes à travers le monde : « Volver » de Pedro Almodovar - Espagne, 2005, 2h10

Jao's Pub 20h : Cabaret avec Bilo

BACKSTAGE LOCATION

SONORISATION • ECLAIRAGE SCENIQUE • ESTRADE

Contact : 033.11.222.15 / 032.07.152.40

Mail : vuedeloin@hotmail.fr



PALA
DEPUIS 1922



Antaninarenina Antananarivo

*Les pierres précieuses
de Madagascar*

ANTANANARIVO :

Tel : 22 224 84 – Fax : 22 225 01 - pala@blueline.mg
Antaninarenina, Zoom, Score Digue, Galerie Carlton, Duty free
sous-douane Ivato

LA REUNION :

Tel : 262 21 32 88 - 58 rue Jean Châtel

MONTPELLIER :

Tel : 04 67 92 72 88 - 4 bld Jeu de Paume

LONDRES :

Tel : 0208 902 34 97 - 3A Coronet Pazrade Ealing Road Wembley Midex

Ocean

des vêtements pour tous



**Grand choix
de vêtements
de marques
aux
prix
les plus
bas**

T-shirt à partir de
3,500 Ar

Arrivages pour la fête des mères



REPLAY RALPH LAUREN GUESS s.Oliver

Lundi 7 au samedi 26 mai 2012

IFM Analakely : Exposition / Photographie de Rija Solo, hall d'exposition, entrée libre

Mercredi 9 mai 2012

IFM Analakely 18h30 : Projection conférence / Sciences - La science en images, les images de la science : «Affaires de femmes» - un film IRD Audiovisuel réalisé par Mina de Beaumont, salle de spectacle, entrée libre

Jeudi 10 mai 2012

Café de la gare : Happy hour Casanove

Jao's Pub 20h : Cabaret avec Djela

Vendredi 11 mai 2012

IFM Analakely 19h : Concert / chanson française : «Fitambarana», salle de spectacle. Tarifs adhérents : 4000 Ar - non adhérents : 6000 Ar

La Boussole : Soirée «Paëlla»

Jao's Pub 20h : «Reggae : hommage à Bob Marley»

In Square 21h : Soirée «An intimate evening»

Samedi 12 mai 2012

Café de la gare : Atelier théâtre avec Christiane Ramanantsoa

IFM Analakely 15h : Cinéma - Femmes à travers le monde : «Femmes du Caire» de Yousry Nasrallah - Egypte, 2009, 2h15

IFM Analakely 18h : Cinéma - Femmes à travers le monde : «Mother» de Joon-ho Bong - Corée du Sud, 2009, 2h10

La Boussole : Soirée «Paëlla»

Jao's Pub 20h : Cabaret avec Mamada



**"JE SERAI TOUJOURS TROP JEUNE
POUR AVOIR DES CHEVEUX BLANCS !"**

Andie MacDowell

*L'Oréal est le leader mondial de la coloration à domicile, en vente, en grande distribution.

N°1*

MONDIAL DE LA COLORATION

EXCELLENCE *Crème*

LE SUMMUM DU SOIN.
LA RICHESSE DE LA COULEUR.
ZÉRO CHEVEU BLANC.



FORMULE PROTECTRICE À LA PRO-KÉRATINE. NUTRIT LE CHEVEU.
COULEUR NATURELLE ET VIVANTE. COUVRE 100% DES CHEVEUX BLANCS.

Parce que vous le valez bien.

L'ORÉAL PARIS



Les menuiseries



Façade extérieure



Aménagement intérieur



Fermeture extérieure



Les études et devis sont gratuits, sous 24 heures !

Antananarivo

P.K 3 Route de Majunga, Andraharo
BP.12014 Tél : +261 20 23 603 09

Show Room SANIFER Route du Pape
BP.1481 Tél : +261 32 05 066 39

europ.alu@europ.alu.com

Majunga

Show room SANIFER Ampasika
Tél : +261 62 247 25 europ-alu.majunga@moov.mg

Tuléar

Entreprise SAFY : Rue Henri Martin
BP 192 Tél : +261 94 413 69

Diégo, Fianarantsoa, Fort-dauphin, Tamatave, Nosy-bé : +261 34 05 307 86

Lundi 14 au dimanche 20 mai 2012

Restaurant 313 - Le Louvre : Expo photo : «Aina»
par Fidisoa et Joël Pelerin

Mercredi 16 mai 2012

AfT 15h : Heure du conte, salle polyvalente
IFM Analakely 19h : Tournée internationale / concert
- Musique du monde : «Siano Tolno (Guinée) - prix
découvertes RFI 2012», salle de spectacle. Tarifs
adhérents : 4000 Ar - non adhérents : 6000 Ar

Jeudi 17 mai 2012

Kudeta Urban Club 19h : Walking Jazz avec Dina
Jao's Pub 20h : Soirée discothèque

Vendredi 18 mai 2012

Jao's Pub 20h : Cabaret avec Groupe live
In Square 21h : Soirée «Funky» avec Bim & Tommy

Samedi 19 mai 2012

Café de la gare : Exposition concert avec Melting
Roots et l'association les Enfants du Soleil

Plus qu'une radio

RLI
FM 106

CULTURE

Jazz

Respectant sa valeur d'être une radio culturelle à vocation jazz, le RLI FM 106 organise deux fois par an "les journées des artistes".

Trois journées d'animation libre pour tous les artistes de toutes les disciplines culturelles. Ainsi, pour ce mois de Mai, elles auront lieu les 10, 11, 12 Mai.

Inscription : RLI@europ-alu.com ou au siège de la RLI FM 106, Andraharantsoa.

www.rli106.com

Restaurant 313 - Le Louvre : Finale Champion's league

Jao's Pub 20h : Cabaret avec One Lova Band

Lundi 21 mai au dimanche 3 juin 2012

AfT : Exposition : «Tapis Mohair» d'Eric Mallet, hall. Vernissage le lundi 21 mai à 18h

Mardi 22 mai au samedi 2 juin 2012

Restaurant 313 - Le Louvre : Chan expose ses toiles

Mercredi 23 mai 2012

IFM Analakely 13h : Concert classique de Midi - Madagascar Mozarteum présente : «Chœur d'Hommes de Madagascar», salle de spectacle, entrée libre

IFM Analakely 15h : Cinéma - Femmes à travers le monde : «Maman est folle» de Jean-Pierre Améris - France, 2008, 1h30

IFM Analakely 19h : Cinéma - Femmes à travers le monde : «Moolaadé» de Ousmane Sembene - Sénégal, 2002, 1h57

Jeudi 24 mai au jeudi 14 juin 2012

Is'Art Galerie : Exposition de Vonjiniaina. Vernissage le jeudi 24 mai

Jao's Pub 20h : Cabaret avec Groupe live

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

Precious

Le paradis des pierres

Bonne
fêtes
à toutes
les mamans



Ampasanimalo
Gare Soarano

034 01 170 39
www.preciousmada.com

Art
Mode
Accessoires
Cyber Espace
Bien-être
Brasserie
Déco
Café Expo
Tourisme

Les Nouvelles Galeries
soarano



Le Hall et
sa Galerie Marchande

Gare SOARANO

PK0 Avenue de l'Indépendance
101 Antananarivo Madagascar
contact@garesoarano.mg

souhaitent

Bonne fête à toutes les Mamans



Vendredi 25 mai 2012

IFM Analakely : Danse contemporaine : «Kawa - Cie Chatha (France)»,
salle de spectacle. Tarifs adhérents : 4000 Ar - non adhérents : 6000 Ar

In Square 20h : Soirée «Funky à l'ancienne»

Jao's Pub 20h : Cabaret avec Bekoto

Samedi 26 mai 2012

IFM Analakely 16h : Projection sur grand écran en stéréo / Opéra par le
Métropolitain de New York - Madagascar Mozarteum présente : «Manon»
de Jules Massenet, salle de spectacle. Tarifs adhérents : 10 000 Ar - non
adhérents : 20 000 Ar (places numérotées)

Jao's Pub 20h : Cabaret avec Djino

Dimanche 27 mai 2012

Salle de l'horloge (Café de la gare) 19h : Film du mois : «The Artist»

Jao's Pub 20h : Soirée discothèque

Mercredi 30 mai 2012

IFM Analakely 15h : Conférence - Jean-Michel Severino, salle de
spectacle, entrée libre

AFT 19h : «Tournée nationale : Spectacle mondial cabaret», hall. Tarifs
non membres : 5000 Ar - membres : 4000 Ar

IFM Analakely 19h : Tournée internationale / concert - Soul et folk :
«Madjo (France)», salle de spectacle. Tarifs adhérents : 4000 Ar - non
adhérents : 6000 Ar

Mois de mai 2012

La Boussole : Nouvelle carte gourmande

Tous les dimanches du mois de mai 2012

Salle de l'horloge (Café de la gare) 15h et 19h : Cinéma, entrée libre

Maman



LES VRAIES MARQUES À PETITS PRIX!



Ouvert du Lundi au Samedi de 09h à 19h - Galerie Commerciale Hotel Carlton

Cell : (261) 034 05 308 60 - Tél : (261) 20 22 245 50 - E-mail : madesign@moov.mg

REPRÉSENTANT EXCLUSIF

ungaro

JEAN-LOUIS SCHERRER

CERRUTI 1881

NINA RICCI

CHARLES JOURDAN

ungaro

cacharel

CERRUTI 1881

CHARLES JOURDAN

ungaro
NINA RICCI

MD
MADESIGN

fenix



Dany Be

Photo : Pierrot Men

34 “ J’ai peut-être **vécu** un **Âge d’or** ”

Pionnier du photojournalisme à Madagascar, Daniel Rakotoseheno, dit Dany Be, encaisse avec encore pas mal de mordant ses 79 ans bien sonnés. À travers lui, c'est 50 ans de reportages qui défilent. Des sujets d'actu, devenus d'histoire, que seul un «humaniste en colère» pouvait avoir le front d'aborder.

Avec le recul, diriez-vous que toute indignation mérite sa photo ?

Moi je ne suis pas un professionnel de l'indignation. Je suis un humaniste qui prend des photos, ce n'est pas pareil ! Un humaniste en colère. Ce pays, tu as beau l'aimer avec passion, être prêt à tout lui sacrifier, il te blesse sans cesse, il te fait souffrir. Je me souviens en janvier 1961 quand j'ai perdu une de mes filles à la maternité de Befelatanana. Elle avait cinq jours, brûlée dans la couveuse électrique à cause de la négligence d'une infirmière. J'ai bataillé pendant sept mois devant les tribunaux pour qu'on lui rende justice - j'ai reçu quoi ? Un franc symbolique. Pas un mot de regret, pas une excuse de l'administration. C'est comme quand j'ai couvert le *kere* (famine) dans le Sud en 1992 : cette photo où l'on voit un vieillard squelettique agoniser au pied d'un enfant, au marché d'Ambovombe. Je l'ai faite ainsi, brute de décoffrage, pour qu'on comprenne bien ce que ça veut dire crever de faim, littéralement crever de faim, aujourd'hui à Madagascar.

Cette colère en vous, vous en connaissez l'origine ?

Oui et au jour près ! Je suis né à la politique, et d'une certaine façon à la vie, exactement le 2 avril 1947 quand mon père, le nationaliste Rakotoseheno, fondateur du journal *La grande île*, a été arrêté dans le sillage des événements du 29 mars. Ils l'ont amené à Antaninarenina, à ce qui s'appelait alors la Sûreté générale, pas loin de la Banque centrale actuelle. Il y est resté sept jours, et c'est moi qui lui apportais sa gamelle de riz. J'avais 14 ans. Les gardiens, je les vois encore - des Sénégalais immenses - le faisaient sortir du rang devant moi, le saisissaient par les jambes et lui plongeaient la tête dans la barrique remplie d'excréments et d'urine qui servait de tinette aux prisonniers. Après quoi ils me

disaient d'aller chercher un seau d'eau pour lui en asperger le visage. «Voilà, il a mangé», ils rigolaient. Ça, c'est le Madagascar de mon enfance...

Paradoxalement, c'est dans l'armée française que vous découvrez la photo...

Je suis appelé en mai 1955 et affecté comme assistant photographe pendant 18 mois. On avait un lieutenant français qui faisait des photos pendant les marches de brousse. Ça m'a donné l'idée d'en faire autant, car j'avais remarqué qu'il ne voyait pas la même chose que moi pendant ces marches. Moi je voyais les militaires entrer dans les maisons et emporter de la nourriture sans payer : un poulet, un canard, un œuf, ce qu'ils trouvaient. C'était comme une armée d'occupation, et personne n'osait s'interposer. Le pire c'est que c'étaient des Malgaches comme moi, des Réunionnais, des Maliens, des Ivoiriens... une armée coloniale. Plus tard, en septembre 1959, j'ai passé deux jours dans les geôles de l'armée française pour avoir pris des photos autour du camp militaire de Fiadanana. Ça s'est réglé à coups de ceinturon (j'en ai encore des cicatrices à l'épaule) et évidemment ils ont confisqué ma pellicule. Pour dire que c'était très tendu sur la fin...

L'Indépendance, c'est en jeune photoreporter que vous la vivez...

En 1960, j'entre au *Courrier de Madagascar* qui s'appelait encore *Madagascar Dimanche* - c'est après qu'il est devenu un quotidien, d'ailleurs le plus vendu de l'île. On est dans ce grand mouvement de la décolonisation des années soixante et l'époque respire vraiment l'optimisme. Je me souviens le 18 mai 1963 quand j'ai couvert la création de l'OUA (Organisation de l'unité africaine) à Addis-Abeba avec la délégation malgache conduite par le président Tsiranana. On sentait que c'était un grand moment d'histoire, une histoire que nous enfin on écrivait. J'étais là également aux J.O. de Mexico en 1968 quand Jean Louis Ravelomanantsoa

s'est aligné pour la finale du 100 m devant toutes les caméras du monde ! On se disait : pas de doute, on existe maintenant, une page est tournée. Enfin presque... En 1971, toujours pour le *Courrier*, je me suis retrouvé en Afrique du Sud avec l'Union sportive de Saint-Michel. C'était l'apartheid, j'ai passé une nuit au trou pour être entré dans un restaurant réservé aux «Blancs»...

Le «*Courrier de Madagascar*» ne survit pas aux événements de mai 1972...

Il était financé par le Pouvoir, donc très mal vu des étudiants. Le 13 mai, ils ont brûlé les locaux et c'était fini. Moi j'étais de leur côté, j'ai même couvert la totalité du soulèvement avec eux. Il faut dire que quelque mois plus tôt, en mars, on m'avait viré du canard ! On ne me pardonnait pas d'avoir couvert les grandes révoltes paysannes de 1971, les fameuses «*jacqueries du Sud*» comme les avait appelées *Le Monde*. J'étais le seul photographe de presse à avoir accompagné le nationaliste Monja Jaona durant ces 20 jours d'insurrection. Et j'étais là, le 1^{er} avril, quand ça a vraiment péti, avec cette photo où l'on voit Monja Jaona refuser de se mettre à genou pour abdiquer.

Opposant par principe ?

Non, juste un journaliste qui aurait aimé qu'on lui laisse faire son métier dans les conditions normales d'une démocratie. En 1974, quand j'ai créé Sary avec des collègues, on ambitionnait d'être la première agence de presse privée, indépendante de l'État. L'aventure n'a duré que quelques mois. Un jour les gendarmes ont débarqué et ils ont tout mis sous scellés : pas assez coopératifs, on n'avait pas l'autorisation de travailler.



“ Toutes ces photographies de salon retouchées à l'ordinateur où il ne se passe plus rien... ”

Je me souviens encore, le 14 juillet 1983, quand les flics ont débarqué chez moi pour m'amener à la DGID d'Ambohibao, la police politique de l'époque. Motif : atteinte à la sûreté de l'État ! J'avais assisté, comme photojournaliste, à une réunion où certainement ça complotait un peu... Total, 31 jours de cellule avec pratiquement rien à manger. Surtout on m'a volé 2 000 pellicules pleines, toutes mes archives des années 60 et 70. Jamais retrouvées. Bien plus tard, de 1997 à 2007, quand je me suis retrouvé responsable du Centre de ressources des médias du Cite et que j'organisais pour les jeunes ces Journées mondiales de la liberté de presse, j'en connaissais le prix...

Quelle est la place de l'artiste dans cette œuvre qui est d'abord de témoignage ?

Elle est énorme. J'ai toujours apporté beaucoup d'attention au cadrage et à la lumière. Surtout que je viens de l'argentine, un monde où il fallait tout calculer dans sa tête, les ouvertures, les diaphragmes, avant d'appuyer sur le bouton. À l'époque, la photo était le fruit d'un calcul, d'une intention... Comme on disait, c'est l'œil qui fait la photo, pas l'appareil. J'ai commencé avec un Nikon, ensuite j'ai eu mon Nikomat ramené d'Argentine en 1972 : objectif 24 mm et téléobjectif 85/35, un rêve ! Rien que de le toucher, j'en ai encore des frissons. Pas comme ces

appareils actuels qui règlent tout et font quasiment la photo à ta place. Toutes ces photographies de salon retouchées à l'ordinateur, où il ne se passe plus rien. Absolument sans âme et sans projet. Je me dis que j'ai peut-être vécu un Âge d'or... ■

Propos recueillis par Alain Eid

infiniThé



bonne fête à toutes les MAMANS

Enceinte MOTEL de TANA - Anosy

Tél : +261 32 03 888 88

Ouverture à 06h du matin

I miangaly

38



Voix très appréciée des milieux du gospel, elle a démarré en 2011 une carrière solo placée sous les auspices du blues, du jazz et du salegy. L'album qu'elle prépare pour juin s'annonce donc sous très haute fusion, avec à ses côtés un certain Rolf...

Sa coiffure façon Mel-B des Spice Girls est loin de faire l'unanimité dans les sages milieux du gospel. «*Il m'est déjà arrivé de me faire siffler dans des concerts, et pas par des admirateurs*», précise-t-elle. Trop «groove», trop excentrique, sa coiffure, au goût de certains. «*En tout cas elle est 100 % naturelle et telle que le Créateur me l'a donnée*», ironise Imiangaly Randrianomanana. A 23 ans, elle n'en est pas moins l'une des voix les plus dévouées au gospel malgache, très active au sein du Tana Gospel Choir (TGC) où son registre alto fait merveille depuis des années. C'est dire qu'avec elle, c'est toujours à prendre ou à laisser. On aime ou on n'aime pas. Comme sa profession de contrôleur des impôts, ça ne s'invente pas !

Il est vrai que le gospel n'est pas sa seule passion. Dans sa vie, il y a aussi le blues, le jazz et le salegy. Trois genres qu'elle a entrepris d'unifier sous un vocable unique : le blues-jazz-salegy. «*Comme l'indique le nom, je puise autant dans le côté soul à la Percy Sledge que dans le salegy à la Jaobjoby. Entre la mélancolie propre au blues et l'exubérance du salegy, il y a tout un équilibre à trouver, et c'est précisément ce à quoi nous nous employons avec Rolf.* »

Rolf Razafindrakoto, c'est tout à la fois son mentor et depuis deux ans, sa «moitié» dans la vie. Chanteur-bassiste bien connu, plutôt campé dans un registre rock blues et funk, il a su amener Imiangaly à de nouvelles références propres à la faire avancer sur la voie du blues-jazz-salegy : Marvin Gaye notamment. «*Ce*

que j'aime dans le black groove, c'est la liberté. Je peux chanter plus ou moins vite que les instruments, ne pas suivre les métronomes, peu importe du moment que ça vient de l'âme», explique la jeune femme. Une «école de l'authenticité» qu'elle a découverte toute petite avec le gospel, lorsqu'elle chantait à la chorale d'Ambavahadimitafo. «*Le gospel a amené le jazz, la soul et le rock, tous ces courants participent du même esprit*», explique-t-elle. Remarquée dès 2006 à *Dihy sy teny aman-tsoratra* de la compagnie Soritra, la belle n'a cessé d'améliorer sa voix qui monte très haut dans les aigus, pour enfin entamer une carrière solo en 2011. Sa touche en plus ? Un éclectisme inspiré qui l'amène également à intégrer à son répertoire du *kalon'ny fahiny*, de l'opérette malgache à la Justin Rajoro ! «*Quand j'ai fait écouter à Rolf la chanson Miesora moa, il a aussitôt eu l'idée de remplacer l'accompagnement au clavier par la basse, et cela renouvelle complètement le genre. Impossible de penser que ces chansons ont plus 50 ans !* » Une artistes ouverte à toutes les fusions, mais qui ne se disperse jamais, comme devrait nous le montrer son album prévu pour juin. ■



Njato Georges

Contact sur www.nocomment.mg

Mademoiselle chante le blues

Mami Bastah



Développer la pomme golden et le tandonaka, tel est le double pari de Mami Bastah, le «musiculteur» du Vakinankaratra. Toujours en parfaite symbiose avec les musiciens du groupe Mpamanga (ex-M'Boutah), il sort une nouvelle galette pleine de son. À croquer à pleines dents !

«**M**usiculture» ? C'est bien entre culture et agriculture que Mami Bastah place son ambition lorsqu'il annonce vouloir faire renaître le tandonaka, cette musique oubliée des Hauts Plateaux, et développer sur son terroir deux variétés de pommes nouvelles, la golden star et la granny smith !

«*Mon pied gauche est à la terre, mon pied droit à la scène*», aime-t-il à dire. Je peux le dire en présence du personnage, Mami Bastah mérite complètement ce néologisme de «musiculteur». Car, sachez-le, dans la région du Vakinankaratra, la musique fait pousser les plantes. Et les plantes nourrissent l'homme. Et l'homme rassasié remercie la nature en jouant à son tour... de la musique !

Ce don d'écrire et de planter, Mami l'a toujours cultivé. Son goût des belles sonorités lui vient de sa grand-mère et de sa mère qui étaient musiciennes. Quant au tandonaka, il est omniprésent dans cette campagne du Vakinankaratra où il a grandi. De 1987 à 1998, tenu de gagner sa croûte, il travaille dans l'aliment pour bétail puis lance un cheptel de volailles, bovins et porcins – il trouve également le temps de faire quatre jolis enfants.

C'est aussi l'époque de ses premières plantations de pommiers et de la création de Rémy, groupe dont il va écrire (ou coécrire) les textes et les mélodies. Une chanson comme «*Rafianana*» (L'école de la vie), dépasse largement les frontières du Vakinankaratra et en dit déjà long sur son talent d'observateur du quotidien.

C'est pourtant en solo, avec guitare et harmonica, que Mami Bastah se fait connaître à travers Madagascar, avec des albums très aboutis comme *Omeo Tsiky* (2001) et *Mila vonjy ny gasylahy* (2007). En 2009, il choisit de passer professionnel sans pour autant perdre de vue ses deux hectares de vergers. À l'entendre, «*420 pieds de pommiers valent 420 partitions*» ; autant dire qu'il est bien décidé à mener de front la bataille du tandonaka et de la pomme golden !

L'association du chanteur Francis Cabrel le repère et organise à Antsirabe les Rencontres Voix du Sud où auteurs, compositeurs et interprètes se mélangent pendant 10 jours pour créer des chansons. Mami Bastah se fait coacher scéniquement par Philippe Albaret et remporte haut la main, en septembre 2009, le Prix Musique de l'océan Indien.

D'abord seul sur scène, Mami a très vite l'intelligence de s'accompagner des meilleurs musiciens locaux. En l'occurrence ceux de l'ex-groupe M'Boutah (Zix à la basse, Toky aux claviers, Jacques à la guitare et Bema aux percussions), actuellement reformé sous le nom de Mpamanga. Une famille au sens noble du terme où le collectif se «met en pudeur» pour mieux servir l'artiste. L'engrais biologique de son jardin musical ? Cette collégiale dure maintenant depuis quatre années et l'alchimie opère si bien qu'elle se dirige vers un nouvel album de 10 titres. Le titre n'est pas encore défini, mais Mami devrait y incorporer du «gros son», comme il dit. Le tube *Radadabe* est déjà largement fredonné sur les Hauts Plateaux, tandis que le clip de *Revin-gadrako* est diffusé sur les chaînes hertziennes malgaches. Mami Bastah récolte les fruits de son immense travail. ■

Philippe Bonaldi

Contact sur www.nocomment.mg

Pomme golden et tandonaka !

Monika Njava



Avec «Haizina» (Obscurité), la chanteuse du groupe Njava réalise un premier album solo d'une très haute densité «soulistique». Entre flashes de révolte poussés au rouge et autobiographie en demi-teinte, la «Tina Turner malgache» ne compte pas rester dans l'ombre...

Des titres comme «Ravola», «Reolo» ou «Mieritsereta» évoquent un certain ras-le-bol au plan social. Pourquoi ce ton de «pasionaria» ?

J'ai écrit les premiers textes de *Haizina* au tout début de la crise de 2009. Comme son nom l'indique, c'est un album qui broie du noir. Il est en résonance avec ce qu'ont ressenti les Malgaches en terme d'instabilité politique, d'injustice, de corruption. C'était ma façon de partager leur douleur et leur indignation. Certains titres évoquent aussi la liberté d'expression, le combat des femmes contre les violences conjugales, le respect de l'environnement... il est clair que je n'ai jamais été douée pour les chansons d'amour !

C'est ton premier album solo. Pourquoi avoir ressenti le besoin de te détacher du groupe Njava ?

Haizina marque la consécration d'un rêve. C'est un projet personnel qui bouillonnait en moi depuis trop longtemps. Je l'ai enfin réalisé, ce qui ne veut pas dire que je ne fais plus partie de Njava ou que le groupe est dissout. Je me suis impliquée à 100 %, que ce soit dans l'écriture, la composition, l'arrangement, les photos et même la conception de la maquette. Sans demander l'avis de qui que ce soit. Cet album, c'est aussi une revanche personnelle : quand j'étais petite, ma mère me disait toujours que je n'avais pas une belle voix et que je ferais mieux de me taire... alors voilà. On a tous notre part d'ombre, c'est ça aussi le sens de *Haizina*.

C'est plus soul que ce que tu fais avec Njava...

Depuis toute petite, je baigne dans la soul et le R&B. Je me souviens quand j'écoutais les chansons d'Aretha Franklin, de Tina Turner ou de Myriam Makeba avec mes frères. Ce sont les trois grandes voix qui m'ont le plus inspirée. Tout ça évidemment compatible avec le beko des Antandroy et des Mahafaly. Leurs improvisations au *marovany* sont incroyables... mes racines profondes.

L'énergie qui se dégage de tes derniers concerts, notamment celui du 9 mars au CGM, confirme ce qu'on dit souvent de toi : la Tina Turner malgache...

(Rires) Je suis flattée. Disons que ça correspond à l'esprit de *Haizina* : donner tout ce qu'on a dans le ventre, ne jamais relâcher la pression. Pour l'enregistrement de l'album, j'ai collaboré avec des musiciens malgaches, mais aussi avec des Belges et des Américains. Des gars très professionnels qui ne laissent rien au hasard. Pour retrouver ce son sur scène, j'ai demandé à mes musiciens de travailler leur partition un mois à l'avance, puis pendant dix jours, nous avons tout mis en commun pour donner le meilleur de nous-mêmes face au public.

«Haizina» a des vues sur l'extérieur ?

Je compte bien le promouvoir en Europe à travers quelques concerts. Pour le moment, je me consacre à la tournée nationale *Masoandro Tour*, ensuite j'irai le promouvoir dans les régions, vers octobre novembre. Jusqu'à présent l'album est bien reçu, tout n'est pas si noir... ■

Propos recueillis par Aina Zo Raberanto

Contact sur www.nocomment.mg

“ Chacun sa part d'ombre ”



Loïc Damade

Entre la folie qu'on enferme et celle qui s'expose, il y a la folie Loïc Damade. En résidence artistique à Madagascar, l'artiste français a fait son plein de sensations et découvert qu'il existait une jeune peinture malgache contemporaine. Au fou !

Avec *Prière de ne pas crier* présenté à l'Is'art Galerie en janvier dernier, puis au Louvre le mois suivant, le peintre Loïc Damade a fait sensation. Ne serait-ce que par la mise en scène quelque peu « délirante » du vernissage où on le voyait plus schizophrène à lui tout seul que Van Gogh et Antonin Artaud réunis ! On y retrouvait quelque chose de l'esprit de provocation qui accompagnait les manifestations dadaïstes au tout début des années 1920. Un courant artistique né comme une poussée de fièvre au lendemain de la Première Guerre mondiale et auquel Damade n'est pas absolument étranger, puisqu'il se réfère beaucoup dans sa peinture à l'expressionnisme allemand de ces mêmes années d'après-guerre. Également une façon presque tactile de poser la couleur qui peut faire penser à Cézanne, « dans sa période couillard », précise-t-il. Bref, un garçon très cultivé !

« L'inspiration artistique ressemble un peu à la folie. Tout le monde était persuadé que Cézanne était fou quand il peignait la montagne Sainte-Victoire », explique-t-il. Se présenter comme un fou est donc l'ultime hommage à rendre à ces grands toqués de l'art.

« La folie qu'on enferme », disait Rimbaud. Car il y a l'autre folie, celle qui court les rues et qui n'étonne plus personne (regardez votre journal télé). Une frontière tellement mince et que Loïc Damade entend bien transgresser. « Des gens qui crient dans la

rue, on dit qu'ils font la fête ou font une révolution. Mais si vous criez seul dans la rue, on vous colle à l'asile. Et si ceux qui étaient enfermés étaient les plus nombreux, qui traiterait-on de fous ? » Plaidoyer pour les chamans, les artistes, les poètes... plus on est de fous, plus on rit ?

Pour aller au bout de sa démonstration, l'artiste aime à entourer ses toiles de symboles « flipant » comme la croix rouge, la blouse blanche, la camisole de force... « Ce sont les symboles de la violence sociale faite au déviant, au hors-norme, au mutant », considère Damade.

Et dire que ce grand garçon qui respire la santé, a failli devenir prof de sports ! Arrivé à Madagascar en mai 2010, après avoir passé près d'un an à la Réunion, il aura réalisé 25 toiles en résidence artistique. Pas de méthode préétablie : « Soit je commence par un croquis au crayon sur papier, soit j'attaque directement à la toile avec une idée prédéfinie », explique-t-il. Acrylique, gouache, fusain, toutes les combinaisons sont possibles. « De temps à autre, j'utilise un stylo-bille pour hachurer mes dessins et leur donner un rendu plus nerveux ».

Reparti en France en mars dernier, il compte bien revenir au pays pour finaliser un documentaire consacré aux peintres contemporains malgaches. Car il y a une peinture malgache contemporaine, « à faire découvrir d'urgence », estime-t-il. Enfin, Loïc Damade exposera dans les prochains mois à Bruxelles et à Paris. La raison du plus fou n'est pas celle que l'on croit... ■

Joro Andrianasolo

Contact sur www.nocomment.mg



Aida

COLMENERO
DÍAZ

Au Tahala Rarihasina, elle a enseigné pendant dix jours la «liberté dans la discipline». Une façon de jouer avec son corps qui doit beaucoup à Germaine Acogny, la grande prêtresse de la danse africaine contemporaine, dont elle est l'élève la plus accomplie.

C'est entre deux répétitions, autour d'un expresso que cette artiste «en mouvement», comme elle aime se définir, nous donne trente minutes de son temps. Aïda Colmenero Díaz est à la danse ce que la chanteuse française Zaz est à la musique. *«Oublier les frontières, se détacher des étiquettes trop facilement données aux artistes contemporains, et surtout donner de la joie»*, explique-t-elle dans un souffle. Et c'est bien ce qu'elle fait en animant ce stage de perfectionnement à la danse contemporaine au Tahala Rarihasina. Un atelier de dix jours (26 mars-7 avril) destiné aux danseurs professionnels et semi-professionnels : «artistes mobiles», comme elle dit.

Aïda vient d'une ville qui ne dort pas, Madrid. Une ville multiple, croisement fécond d'Arabie et d'Andalousie qui a sans doute inspiré son approche pluridisciplinaire de la scène. À 31 ans, après avoir étudié l'art dramatique au Centro de Nuevos Creadores (Centre des nouveaux créateurs), puis la danse moderne au Conservatoire royal Mariemma, c'est en Afrique, au Sénégal précisément, qu'elle parvient à réaliser la synthèse de tout ce qui la passionne. Nous sommes en 2009, et c'est l'année où Germaine Acogny, la «mère de la danse africaine contemporaine», l'héritière spirituelle de Béjart, la recrute pour intégrer la célèbre École des Sables de

Toubab Dialaw, près de Dakar. Un lieu de rencontre et d'échange unique, et un véritable honneur pour Aïda, car ils ne sont que neuf candidats à bénéficier de cette formation de trois ans ! Objectif : faire d'eux les ambassadeurs de cette méthode unique au monde qui puise autant dans la tradition africaine que dans l'ouverture à l'autre. La «technique Acogny», comme on dit. *«La liberté dans la discipline»*, commente Aïda.

De là, la jeune danseuse espagnole va vite monter son propre projet pédagogique, intitulé Africa en danza. Grâce au soutien financier des différents services diplomatiques espagnols en Afrique, elle l'a déjà présenté au Cap vert, au Ghana, au Maroc, au Nigeria, en Tanzanie. De sa rencontre avec Airy Andriamoratsiresy, de la compagnie Rary, naît l'idée de venir l'enseigner à Madagascar, pays où la tradition de la danse n'est certes pas un vain mot ! Elle y inculque son savoir et sa philosophie du corps hérités de l'École des Sables. *«Je veux que les élèves comprennent que danser et s'exprimer, ce n'est pas forcément sur une scène devant un public immobile, ce peut aussi être dans la rue ou dans les escaliers !»*

Si vous faites un détour par le Sénégal, sachez qu'Aïda sera présente du 11 mai au 10 juin à la grande biennale d'art contemporain de Dak'Art. D'accord ? ■

Helvia Jean

Contact sur www.nocomment.mg

Ma liberté de danser



Johary

RAVALOSON

Depuis «Géotropiques», il n'en finit pas de surfer sur la vague du succès. Un écrivain nouvelle génération, comme on pourrait dire Nouvelle Vague malgache. Avec «Le petit dernier», c'est aux enfants, son public de cœur, qu'il renvoie le miroir d'une certaine modernité...

Auréolé du Prix 2010 de la Réunion des Livres pour son roman *Géotropiques*, Johary Ravaloson, 47 ans, est un auteur comblé. Rare et peut-être seul écrivain malgache d'expression française à jouer la carte d'une réelle modernité littéraire, sans concession pour le cliché, le convenu, le mille et une fois rebattu... ce que d'aucuns appellent parfois la «couleur locale» entre tropicalité tape-à-l'œil et misérabilisme bêlant ... *«En le lisant, j'ai l'impression que le Nouveau Roman est enfin arrivé à Madagascar. Retard de*

Le petit der

cinquante ans au moins, dû au décalage horaire», ironise cette étudiante en Lettres surprise sur un banc d'Ambohijatovo avec un exemplaire de *Géotropiques* sur les genoux. «*Avec Houellebecq, c'est mon écrivain préféré*», décrète-elle. Ravaloson, nouveau héros des intellos-chic malgaches ? Oui et non, car avec *Le petit dernier*, album richement illustré par le plasticien réunionnais Stéphane Kenklé, l'écrivain entend bien renouer avec son premier public, son public de cœur, celui des enfants. C'est d'ailleurs tout le sens de la maison d'édition Dodo Vole qu'il a fondée avec son épouse Sophie Bazin, et sa fière devise : «*l'art dans toutes les petites mains*».

En 16 pages éclaboussées de couleurs, il fait défiler des portraits de famille pour le moins curieux, toujours vus à travers le regard du benjamin, le petit dernier de la famille. «*Des familles parfois loin de notre vision traditionnelle, mais des familles quand même*», précise-t-il. Familles recomposées, familles monoparentales, parents homosexuels... Ravaloson ne craint pas, là non plus, de mettre les pieds dans la modernité !

Parti étudier en France en 1985, il restera 22 ans à l'étranger. Juriste de formation, c'est en s'entraînant à traduire en français des œuvres comme *Fofombadiko* d'E.D. Andriamalala (traduit librement en *Mon parfum de femme*) qu'il garde le lien avec le pays et prépare d'une certaine façon son retour. C'est chose faite avec *Zafimaniry intime / Zaho Zafimaniry*, un carnet de voyages au pays des sculpteurs des Hauts-Plateaux qu'il sort chez Dodo Vole en 2009. Reflet de sa propre quête identitaire ? «*Contrairement aux arbres qui meurent quand on les déracine, nous nos racines sont dans notre tête et on peut les amener n'importe où*». Se déplacer avec son identité, c'est aussi le thème de *Géotropiques* qu'il dédie à ses descendants nés en France «*pour qu'ils n'aient pas besoin de se chercher*».

Installé à Tana depuis 2007, Johary Ravaloson a déjà écrit plusieurs nouvelles sur la capitale, dont *D'Antananarivo à fierté Haïti*, publiée chez Jeunes malgaches. Il prépare également un nouveau roman qu'il devrait intituler *Place du 13 Mai*.



«*Ça m'est venu à l'inauguration de l'Hôtel de Ville, je tiens à rappeler ce qu'était cet endroit en dehors de toutes considérations politiques*», explique-t-il. Un écrivain «*dégagé*» comme il aime à se définir. ■

Joro Andrianasolo

Contact sur www.nocomment.mg

nier avant la route

Le Film du mois



Le Couperet

2004 - 115 mn - Thriller de Costa-Gavras avec José Garcia, Karin Viard, Christa Theret, Ulrich Tukur, Geordy Monfils

Dans ce film adapté du roman *The Ax* de Donald Westlake, l'action démarre comme un thriller de base : Bruno Davert (José Garcia) attend un homme à la sortie d'un restaurant, puis l'écrase violemment avec sa voiture. Il se réfugie ensuite dans un hôtel où il narre toute son aventure en flash-back. Cadre supérieur dans une usine de papier chimique, il a été congédié après 15 ans de bons et loyaux services pour cause de restructuration et de délocalisation. Commencent alors trois longues années d'angoisse, de chômage où le couple qu'il forme avec Marlène (Karin Viard), et avec sa petite famille, commence lentement mais sûrement à se briser... Costa-Gavras évite heureusement l'écueil du pamphlet revendicateur sans nuances. Ici, personne n'est épargné : il égratigne aussi bien le patronat (par la composition véritablement désopilante d'Oliver Gourmet en patron alcoolique et amateur de jolies femmes) que les ouvriers grévistes (qui en prennent pour leur grade dans une scène très drôle) ou ces tyrans du vingt et unième siècle que sont les chasseurs de têtes. Avec humour, Costa-Gavras dresse donc le portrait d'une société malade où les apparences comptent plus que les aptitudes. ■

Diffusion sur Canalsat les samedi 5 mai à 22 h 20, samedi 12 mai à 15 h 50, lundi 14 mai à 15 h 15

Le Livre du mois

Isa ny amontana

Illustré par Zanoarisoa Rajaona

Voici un album dont on ne court guère de risque à pronostiquer qu'il va faire un carton. Et pour cause, il l'est... en carton ! Nouveau né des Éditions Dodovole, dans la collection du Dodo Bonimenteur, *Isa ny amontana* illustre parfaitement l'esprit de cette jeune maison d'édition dont l'ambition est de mettre « l'art dans toutes les petites mains ». Pari réussi avec cette comptine tirée du célèbre livre de Randriamiadanarivo où l'enfant (à partir de 3 ans) apprend à mémoriser les nombres en malgache, en même temps qu'il découvre les arbres et plantes médicinales de la grande île. Un de ces « livres-objets, séduisants et robustes, pour le plaisir des enfants, mais aussi pour le bonheur de leurs parents », dont parle l'éditrice Sophie Bazin sur son site. L'album de 16 pages (22 x 22 cm) est illustré par les magnifiques xylogravures pleines de vitamines de couleurs de Zanoarisoa Rajaona, complété par une traduction française en fin de volume. À noter que *Isa ny amontana* a été réalisé « sans financement ni aide extérieure », chose assez rare pour être relevée ! ■

Éditions Dodovole. Prix de vente : 9 euros.





*Bonne fête
maman*

1854

HEDIARD

PARIS

épicerie fine
restaurant
pâtisserie
plateau repas
traiteur
salon de thé
lounge bar
"corbeille cadeau"

"La Table d'Hédiard" Ambatomena: 020 22 283 70 / 032 07 283 70 / events.hediard-tana@moov.mg

Vendanges à Soahirana,
Fianarantsoa 1986

« C'est simplement une
photo qui parle de joie
et d'humanité. C'est ça
aussi qu'on rencontre sur
le terrain : des choses qui
vous parlent et qui vous
rassurent sur l'Homme... »

“ **Esprit trop libre** ”



Dany Be

Né en 1933, Dany Be est l'un des vétérans du photojournalisme malgache. Spectateur engagé, « *esprit trop libre* » comme on l'a parfois décrit, il a été le correspondant de grandes agences de presse photos (Gamma, Sipa, United Press International) et figure dans l'*Anthologie de la photographie africaine*, éditée par la Revue noire en 1997.

Pieds de zébus à la
devanture d'une boucherie,
Fianarantsoa

« On passe devant, on ne se
rend pas compte de l'horreur
de ces pieds de zébus qui
pendent. Évidemment, il
faut manger, personne n'en
disconvient... c'est ça aussi
l'horreur »



L'unijambiste et l'enfant,
Fianarantsoa 1987

« Il y a quelque chose de tragique
et en même temps d'optimiste
dans cet homme handicapé
conduit par un enfant. Le cadrage
au ras du cou est voulu, comme
pour répondre à la violence de la
jambe amputée. »



MADIROKELY NOSY BE - MADAGASCAR



www.royalbeach.mg
reservation@royalbeach.mg

032 05 322 44
032 05 323 44

Les embarras de Tana

Par Mamy Nohatrarivo

« Qui frappe l'air, bon Dieu ! de ces lugubres cris ? »

(Nicolas Boileau, Les Embarras de Paris)

« Cinq heures. Paris s'éveille ! » Le chanteur aurait pu ajouter « Tana aussi ». Cinq heures, ce sont les premières litanies de taxis-be qui préviennent que dans moins de deux heures, les artères de la capitale ne seront plus faites pour circuler...

Cinq heures donc, c'est l'heure du coup de feu pour les deux millions d'habitants d'Antananarivo et périphérie. Véhiculé ou non, tout un beau monde, depuis le Pédégé jusqu'au planton en passant par les petites mains des zones franches, doit être lève-tôt, soumis au même maître, Sieur Embouteillage. Il est le maître du Temps, le décideur de votre journée et le logiciel de vos rendez-vous, mais il y a quelques règles de conduite à observer. Primo, il ne faut pas s'énervier. Secundo, il ne faut pas s'énervier.

La banlieue est réputée l'antistress idéal. Mais le doux souvenir de l'air pur, de la verdure ou du calme ne résiste pas au premier choc des embouteillages, aux portes d'entrée de Tana. Habiter en banlieue pour échapper au stress des bouchons ne fait donc que déplacer le problème d'une vingtaine de kilomètres : il faut bien rentrer dans la ville. L'on attribue à tort aux seuls taxis-be, à leur nombre et à leur indiscipline, la cause principale des embouteillages de la capitale. Une autre piste serait la curieuse impression que toute la banlieue semble s'être donné le mot

pour sortir en voiture au même moment et rouler de concert vers le cœur d'Antananarivo. L'avantage est de pouvoir tailler une bavette à gauche et à droite. Les embouteillages jouent ainsi un rôle essentiel pour la cohésion sociale. Rien de tel que se trouver un ou des ennemis communs pour sceller une solide amitié.

On tombe sur le dos de la Jirama « qui ne peut donc jamais creuser en plein milieu de la chaussée qu'aux heures de pointe ». On peste contre le taxi qui tombe en panne alors que tout s'ébranle. « Il ne peut donc pas faire le plein comme tout le monde ? » On grogne contre les files de voitures rutilantes qui descendent du lycée français d'Ambatobe. « Leurs enfants n'en mourraient pas s'ils prenaient le bus » et, en rajoutant une louche : « c'est comme cela que l'on attise les antagonismes sociaux ». Il y a aussi toute une culture commune de la conduite automobile. Sortir une main nonchalante, un coup de klaxon, et sans attendre la réponse à vos avances, hop ! vous changez de file. C'est pour cela sans doute qu'il n'y a plus de feux tricolores. Mais, la pratique peut dégénérer en des heures d'embouteillage sur des kilomètres. « Il y a eu un accident » : effet domino garanti.

Il ne faut en aucune façon houspiller les pousse-pousse ou les charrettes à bras. Tireurs et pousseurs sont tous des gros bras et prennent facilement la mouche si un chauffeur leur reproche l'embouteillage monstre qui bloque la montée d'Ambohimanarina. La tonne et demie de madriers et de planches, de sacs de ciment ou de riz n'incite pas les poids lourds à la bienveillance pour des poids légers qui n'utilisent leurs pieds que pour l'embrayage et l'accélérateur. C'est là que la fracture sociale trouve sa justification. L'humanité se divise entre ceux qui mangent à la sueur de leur front et ceux qui fonctionnent à l'essence. Ceux qui battent les pavés et ceux qui risquent l'accident cardiaque au volant. Ne nous énervons pas. ■



C'était il y a cent ans... en mai 1912

Par Pierre Maury

Les élégantes se sont donné rendez-vous aux courses le dimanche 5 mai, première date d'une saison organisée par la Société d'encouragement pour l'amélioration des races de chevaux à Madagascar, et qui prévoit quatre réunions jusqu'à décembre. Les parieurs étaient là aussi, avec parfois quelques surprises. Dans la deuxième course, Digy et Gigot, les grands favoris, ont été battus par Noé, le cheval du Dr Rajoelina dont l'écurie a rapporté 42,50 francs à ceux qui avaient pronostiqué sa victoire. Course agitée, d'ailleurs, puisque Gladiateur a fait une chute et que le jockey de Dify a été accusé d'avoir gêné un autre cheval. Course agitée ou truquée ? Le bruit court, à travers la ville, que le gouverneur Albert Picquié aurait été le principal bénéficiaire des paris.

Un autre sport, à défaut d'être accessible à tous, suscite un grand intérêt : l'aviation, dont il était question le mois dernier. Le samedi 11 mai, le champ d'aviation d'Androhibe accueillait l'aviateur Raoult et « une grande affluence de monde ». Il n'avait plus volé depuis le 7 juillet 1911, et l'appareil avait ensuite dû être réparé. Cette fois,

Raoult a décollé à la troisième tentative mais, après s'être élevé d'une dizaine de mètres, le pilote a perdu le contrôle, a touché terre avec une aile et a capoté. Au grand soulagement de la foule, l'aviateur s'en est sorti avec quelques contusions. Et un journaliste de conclure : « En présence de ces essais infructueux, le choix d'un

champ plus vaste que celui d'Androhibe s'impose si l'on persiste à continuer les expériences d'un sport qui nous coûte fort cher et dont le but utilitaire à Madagascar nous échappe encore. » Malgré ces doutes, la souscription ouverte pour l'aviation française a recueilli, à la fin du mois de mai, près de 5 000 francs.

Pour quand, le canal des Pangalanes ?

Les colons de la côte Est s'inquiètent du retard pris dans les travaux de percement du canal des Pangalanes, sur lequel ils comptent beaucoup. Un crédit de 500 000 francs a été inscrit au plan de campagne des Travaux publics pour l'aménagement en 1912 de cette voie fluviale. Mais cette somme a été réduite, sans publicité, à 350 000 francs, et les adjudications tardent à être approuvées. Si bien que, prédit un habitant d'Ambodiroa, près de Vatmandry, « on nous fera, en 1912, 50 000 francs de travaux ! »



Du côté d'Ambositra, le service automobile prolongé en avril vers Fianarantsoa et Mananjary est si efficace qu'en comparaison, les voitures venant de Tananarive semblent tout à coup bien lentes. Pourquoi faut-il six heures et demie pour couvrir les 150 kilomètres de Fianarantsoa à Ambositra alors qu'il faut dix heures entre Tananarive et Antsirabe (160 km), puis une demi-journée pour les 94 kilomètres supplémentaires jusqu'à Ambositra ?

Communiquer grâce à la télégraphie sans fil évite bien des déplacements. D'ambitieux projets foisonnent pour les colonies françaises. À Madagascar, trois stations sont en fonctionnement, d'une portée moyenne de 800 kilomètres. Elles mettent en communication Dzaoudzi, Majunga et Diégo-Suarez. Complétées par une ligne télégraphique entre Tananarive et Majunga, lieu d'atterrissage du câble qui relie la colonie à la métropole. Celui posé entre Madagascar et la Réunion étant très coûteux à entretenir, il devrait être remplacé par la télégraphie sans fil à partir de Diégo-Suarez.

Au courrier, la rage...

Le courrier, parfois porteur de mauvaises nouvelles, a récemment transporté quelque chose de plus inquiétant encore : une cervelle de chien enragé a souillé le sac postal d'Andevoranto, et toutes les personnes de Tananarive qui auraient reçu des lettres de cette provenance le 22 mai sont invitées à se présenter au Receveur des Postes, place Colbert.

Le professeur Lacroix poursuit son œuvre de minéralogiste par ses cours des mercredi et vendredi à la Galerie de Minéralogie. Il y expose les résultats de sa mission dans les Colonies françaises de l'océan Indien, complétant ainsi son cours du lundi sur la structure et la composition des roches éruptives.

Le Comité de Madagascar de l'Alliance française fait sa promotion. Forte de 50 000 adhérents dans le monde, l'Alliance française se propose « de propager la langue française dans les Colonies et à l'étranger afin d'étendre nos relations commerciales et de conquérir pacifiquement les indigènes » et « d'entrer en relation avec les groupes de Français établis à l'étranger, afin de maintenir parmi eux le culte de la langue nationale ; avec tous les amis de la langue et de la littérature françaises. » La cotisation est fixée à 6 francs par an. ■



Tél : +261 32 21 933 19
+ 261 34 20 933 19
latabledenika@gmail.com

Lot IVG 204 Antanimena Antananarivo 101

Si les Chinois ont le ginseng, les Malgaches ont le katrafay. Une plante qui n'existe nulle part ailleurs et dont les vertus curatives - et aphrodisiaques - font depuis des siècles les beaux jours de la pharmacopée traditionnelle.

À Madagascar, quand on parle de *raokandro*, de médecine traditionnelle, le nom qui vient immédiatement à l'esprit est celui de katrafay. Cet arbuste de la famille des lauriers - *Cedrelopsis grevei* pour les scientifiques - est endémique de la grande île, plus particulièrement des forêts sèches du sud-ouest. Bien avant l'arrivée des Arabes, *a fortiori* des Européens, il est connu pour ses vertus curatives, et pour cela très utilisé dans l'herboristerie traditionnelle. Un peu comme le ginseng des Chinois, il fait figure de « médicament universel », de « remède miracle ».

Katrafay

Armand Rakotoniriaina, dit Ralema, vend depuis plus de trente ans du katrafay au marché de la Petite-Vitesse. Il le propose sous forme de petites pelotes de lanières d'écorce, à utiliser en bain ou en infusion. « *Toutes les vertus fortifiantes et revitalisantes du katrafay se concentrent dans son écorce*, explique-t-il. *On en tire aussi une huile essentielle très efficace pour soulager la douleur, dans les cas de rhumatismes par exemple* ». Fatigue, maux de tête, maux de gorge, un bon bouillon de katrafay et vous voici remis sur pieds : l'aspirine malgache ? « *Je ne dis pas que ça soigne le cancer ou que ça réveille les morts, mais c'est un sacré médicament que nous a apporté la Nature* », estime-t-il

Gage du sérieux de sa « panacée », Ralema constate que de nombreux Mauriciens et Réunionnais font exprès le voyage jusqu'à son étal pour s'approvisionner en katrafay. « *Mes meilleurs clients sont quand même les femmes qui l'utilisent en bain pour se remettre après un accouchement. Tout le monde sait aussi que dans les villages de l'ouest le katrafay est considéré comme un aphrodisiaque puissant, oub-la-la très puissant, encore mieux que le Viagra !* »

Vermifuge, antiparasitaire, anti-inflammatoire, cicatrisant... la liste de ses propriétés est phénoménale et d'ailleurs non contestée par la médecine scientifique. « *Son principe actif est encore mal connu, mais tout comme pour le ginseng, on ne peut que constater que ça marche et que ce n'est pas dû à l'effet placebo. Personnellement, je n'hésite pas à le prescrire à mes patients en accompagnement de traitement* », explique un médecin des 67 Hectares dont la clientèle n'a souvent pas les moyens de recourir aux médicaments chimiques importés. D'autant que le katrafay serait quasiment sans effets secondaires, à en croire le docteur Christian Rabemanantsoa, chef du département bio-technologique de l'Institut malgache de la recherche appliquée (Imra).



Ralema, qui a appris les plantes médicinales au contact de son père, lui-même tradipraticien, conseille le katrafay en tambavy (tisane) à raison de « *200 grammes d'écorces pour quatre litres d'eau, sans rien ajouter d'autre* ». Un remède qui va coûter à peine 600 ariary pour une efficacité reconnue. « *Les dockers, les camionneurs en prennent tous les jours et c'est comme ça qu'ils tiennent le coup* », estime-t-il. On sait aussi que l'écorce de katrafay entre dans la fabrication du *toaka gasy*, le rhum traditionnel des campagnes. Mais là-dessus Ralema est sans appel : pas bon pour la santé ! ■

Njato Georges

Le **Viagra** malgache !



Faithful World

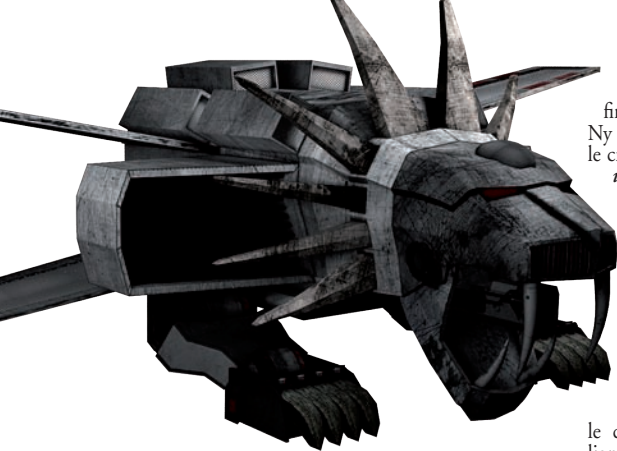
Si le marché international du jeu vidéo est un impressionnant Goliath, Faithful World peut faire figure de David. Un David qui n'a pas froid aux yeux en proposant « The Sling », jeu biblique 100 % gasy destiné à « addicter » les « gamers » du monde entier !

C'est l'histoire d'un jeune ingénieur malgache parti étudier le jeu vidéo en France, qui un jour se demande : *« Est-ce que nous sommes capables d'en faire autant ? »* Intimement, il en est persuadé. Inscrit à Supinfogame, la grande école de jeux vidéo de Valenciennes, il a remporté en 2009 les *Imagina Awards* du meilleur jeu, en coréalisant *Alice en Pièces* avec des camarades de promotion.

Lui, c'est Ny Andry Andriamanjato qu'on retrouve deux ans plus tard directeur général de Faithful World (groupe Sipromad) : première société malgache entièrement consacrée à la conception de jeux vidéo ! *« Pas la première, rectifie-t-il. Groos que j'ai cofondé en 2008 est le premier studio de video game à avoir fonctionné Madagascar. Mais la structure n'était pas assez puissante au plan financier pour développer certain projet que nous avions en tête. »*

Et quel projet ! Ni plus ni moins que *The Sling* (La Fronde), la version vidéoludique de l'histoire de David et Goliath ! Un jeu 100 % biblique avec effets spéciaux dignes de *Starfox* que Ny Andry Andriamanjato a bien l'intention de propulser sur le marché mondial. *« C'est un jeu de tir (rail shooter) transposé dans un cadre futuriste, explique-t-il. David y pilote un avion appelé The Sling et Goliath est une sorte de machine de guerre-robot*

Jeu d'enfer !



qui attaque aussi bien sur terre, sur mer que dans les airs ». Le carton assuré ! *« Développer un jeu vidéo à Madagascar revient de trois à cinq fois moins cher qu'ailleurs. C'est un avantage certain quand on sait que l'investissement moyen est de 15 à 20 millions de dollars. Le plus cher n'est d'ailleurs pas la technologie, mais les hommes »*, précise le concepteur.

Chez Faithful World la ressource humaine est bien là avec la vingtaine de collaborateurs qui travaillent depuis deux ans sur le projet. *« Les programmeurs et infographistes malgaches peuvent largement produire des jeux de type XLA ou PSN. Mais la technique ne représente que 30 % du travail, le plus important, c'est la créativité »*, estime Ny Andry Andriamanjato.

Depuis la réalisation du *mod* (le prototype du jeu) jusqu'à son financement par un éditeur potentiel, la route est longue et parsemée d'embûches. Prévue à l'origine pour avril 2012, la finalisation de *The Sling* n'est plus assujettie à un agenda précis, Ny Andry aimant à citer cette maxime de Shigeru Miyamoto, le créateur de Super Mario : *« Un jeu retardé sera peut-être bon un jour, un mauvais jeu sorti sera toujours mauvais »*. *« The Sling est jouable et 70 % de l'habillage graphique est déjà réalisé »*, affirme-t-il toutefois, prévoyant dans un premier temps sa sortie sur PC et éventuellement pour téléphones sous Android et iOS.

L'immense chantier de *The Sling* n'empêche pas qu'un minijeu se crée en interne tous les trois mois chez Faithful World. Autant pour se faire plaisir que pour garder la main. L'un de ces jeux sera d'ailleurs en compétition dans le cadre d'un concours en ligne lancé par le magazine spécialisé *Edge*. La suite ? Des jeux bien sûr. De l'aventure avec *Exodus*, de la stratégie avec *Water Tower*, et pourquoi pas un concours pour trouver des visages malgaches destinés à incarner les futurs jeux estampillés Faithful World ? Après tout, l'essentiel n'est-il pas d'y croire ? ■



Joro Andrianasolo

Contact sur www.nocomment.mg



Nathalie

RAFIDISON

Après vingt années passées en France, elle choisit de revenir à Madagascar pour contribuer au développement de son pays natal. C'est le Centre d'information technique et économique qui bénéficie aujourd'hui de son expertise et de son énergie.

Que signifie « radio culturelle à vocation jazz » ?

Depuis 1998, la promotion du jazz a toujours été le fil conducteur de RLI. Ca le reste, mais ce n'est plus notre priorité exclusive, car aimer le jazz, c'est aussi aimer la peinture, le théâtre, la littérature. Tout en continuant à satisfaire le noyau dur de nos auditeurs, nous voulons tenter d'autres territoires culturels, favoriser d'autres types d'écoutes, trop souvent dédaignées des radios, comme le classique, le gospel ou la World Music.

En clair, montrer qu'il n'y a pas que la pop formatée...

Ce qu'on appelle la « variété » est loin d'être la diversité ! De façon générale, nous constatons que la culture au sens le plus large du

terme n'a jamais été une priorité dans ce pays, et c'est dommage parce que les Malgaches sont incroyablement créatifs dans tous les domaines. C'est ce que nous avons voulu montrer avec les *Journées des artistes* que nous avons organisées en mai et septembre derniers. Pendant trois jours, nous avons ouvert l'antenne à tous les artistes de toutes les disciplines, que ce soit la danse, la peinture, la littérature, la musique. Pendant 20 minutes, ils parlaient d'eux, de leurs projets, de leur art. C'était passionnant et beaucoup demandaient à y participer, preuve que cela correspond à une attente, notamment chez les jeunes. Et puis la culture, ce n'est pas triste, d'où l'émission *Rires et Délires* que nous avons ajoutée à la grille. Sans oublier l'*Agenda culturel* pour ceux qui aiment aller sur le terrain.

Nouveaux programmes, nouveaux partenaires ?

Nous continuons à collaborer avec la presse online et la presse écrite, également avec les radios étrangères, notamment RFI (Radio France internationale) qui nous autorise à piocher dans sa grille de programmes. Et toujours le *Walking Jazz* qui se déroule chaque troisième jeudi du mois, en partenariat avec le Kudéta Urban Club d'Anosy, un moyen efficace de faire émerger les nouveaux talents. Nous pensons également reprendre *The Jazz in Train* et organiser un grand festival des arts vers la fin de l'année. À noter enfin une nouvelle émission de 3 à 5 minutes en partenariat avec **no comment*** et entièrement réalisée par ses journalistes. Nous aimons le côté pluraliste de ce magazine qui met en avant les nouvelles têtes et voudrions proposer son pendant radiophonique. ■

Propos recueillis par Aina Zo Raberanto

Contact sur www.nocomment.mg

révélateur de **personnalité.**

Photo non contractuelle



mobiliers de bureaux
mobiliers d'intérieur
électroménagers
décorations d'intérieur
luminaires
articles cadeaux

MALGADECOR

Immeuble Bricoland - Rue du Docteur Raseta - Andraharo - Antananarivo 101

Tél : (261) 23 691 98 / 032 03 902 81 - Email: malgadecor@edelec-group.com

Emplois jeunes

Si vous vous lancez cette année sur le marché du travail, ce ne sera pas une surprise : le contexte économique demeure difficile en terme de recrutement. Pourtant, en dépit de la crise économique, certains secteurs d'activités offrent de réelles possibilités d'embauches. Dix pistes à explorer en priorité.

À quelques exceptions près, tous les secteurs d'activités ont été touchés par la crise financière mondiale et la crise de 2009 qu'a connue par surcroît Madagascar. C'est le secteur industriel (textile notamment) qui paie le plus lourd tribut en terme de dégraissage des effectifs. Ce n'est donc pas là que les jeunes diplômés doivent aller frapper pour décrocher un premier emploi.

Bien entendu, il reste le secteur informel qui ferait travailler 93 % de la population active si l'on en croit une récente statistique de l'Observatoire malgache de l'emploi et de la formation professionnelle continue et entrepreneuriale (Omef). Mais vendre du crédit téléphonique ou des cacahuètes dans la rue n'est pas forcément un but de vie quand on a décroché son bac et passé plusieurs années à l'Université.

Pourtant la dure réalité est là : toujours d'après l'Omef, près d'un jeune salarié sur deux n'occupe pas un emploi correspondant à la formation qu'il a suivie. Ce sont ces

sombres constatations qui ont amené le cabinet de recrutement MRH, en partenariat avec l'Omef et le Bureau international du travail (BIT), à organiser les 22 et 23 mars dernier les Journées de l'emploi au Palais des sports de Mahamasina. Un salon qui aura

attiré plus de 10 000 visiteurs et mis en évidence l'énorme attente souvent teintée d'angoisse qui existe du côté des jeunes.

Pour autant, tout n'est pas si noir, et no comment vous présente dix métiers qui offrent aujourd'hui de véritables perspectives d'embauches pour les jeunes diplômés de niveau Bac + 2. À noter que ces dix métiers sont le résultat d'une enquête de la rédaction sur le terrain et non d'une étude à valeur scientifique.

Sans surprise, ce sont les métiers de la génération Internet qui offrent le plus d'opportunités : webmaster, développeur web, rédacteur web, webdesigners, intégrateur html... Des métiers pas toujours faciles à cerner parce qu'ils mêlent l'informatique, les arts graphiques, le marketing et le journalisme. Mais une chose est sûre, ça recrute sec dans ce secteur d'autant que les cursus de formation sont encore assez rares...

Les fonctions commerciales ont également plutôt bien résisté à la crise. Dans un contexte de plus en plus concurrentiel, les entreprises ne peuvent se permettre d'amoindrir leurs forces commerciales. Elles ont même, pour beaucoup d'entre elles, continué à accroître leurs effectifs dans une logique de conquête de marchés. Les commerciaux sédentaires comme de terrain sont donc très recherchés, en particulier pour les postes de managers et de cadres. ■

10

métiers qui recrutent !

AVEZ-VOUS

LE BON PROFIL ?

Métiers ①
Définition du poste ②
Diplômes requis ③

Salaire (début et fin de carrière) ... ④
Evolution de carrière ⑤
Qualités requises ⑥

① RÉDACTEUR WEB

- ② Produire des contenus qui serviront une stratégie établie en relation avec le service marketing, les directions générale et commerciale
- ③ Bac+2 en communication ou journalisme
- ④ 500 000 à 700 000 Ar par mois
- ⑤ Chef de projet
- ⑥ A l'aise avec l'écriture, sens de l'organisation de l'information, ouverture aux nouvelles technologies

① TECHNICO-COMMERCIAL

- ② Entretenir des relations commerciales avec les clients ; trouver de nouveaux contrats en prospectant des clients potentiels
- ③ Bac+2/+3 en commerce ou gestion
- ④ 500 000 à 800 000 Ar par mois + commissions sur les ventes
- ⑤ Chef de secteur, responsable des ventes, directeur commercial
- ⑥ Motivation, habile négociateur, bonnes compétences techniques

① TÉLÉPROSPECTEUR

- ② 2) Prendre des rendez-vous pour le compte de commerciaux ; gérer en aval la relation clients
- ③ Bac+2 minimum en marketing et commercial
- ④ 300 000 à 800 000 Ar par mois + primes
- ⑤ Superviseur d'équipe, chef de plateau
- ⑥ Bon contact téléphonique, goût de la discussion, français aisé

① COMPTABLE

- ② En charge des comptes de sa société, il maîtrise les normes comptables ainsi que les logiciels de traitement comptable et fiscal
- ③ Bac+3 en finance, audit et comptabilité
- ④ 400 000 Ar par mois
- ⑤ Chef comptable, expert comptable
- ⑥ Rigoureux, organisé, bon relationnel

① RESPONSABLE RESSOURCES HUMAINES

- ② En plus de la gestion administrative, il est à l'écoute des salariés avec un fort esprit de synthèse et le sens des responsabilités
- ③ Bac+3/+4 en gestion/droit privé
- ④ 500 000 à 800 000 Ar par mois
- ⑤ Consultant en ressources humaines
- ⑥ Sens de l'écoute et de l'organisation, solides connaissances en psychologie du travail

1 RESPONSABLE ADMINISTRATIF & FINANCIER

- 2 Il coordonne et contrôle les fonctions administrative, financière et juridique de sa société
- 3 Bac+3 en finance, administration générale
- 4 500 000 Ar par mois
- 5 Directeur financier
- 6 Rigueur, sens de l'organisation, autorité dans les réunions

1 AGENT DE CRÉDIT

- 2 Acteur clé dans un dispositif de microfinance, il est le lien privilégié avec l'emprunteur pour l'octroi d'un crédit
- 3 Bac+2 en comptabilité, finance, commerce ou gestion
- 4 400 000 Ar par mois
- 5 Assistant, responsable de crédit
- 6 Sens de l'engagement, rigoureux, bonne connaissance de la microfinance

1 CHEF DE PUBLICITÉ JUNIOR

- 2 Plus commercial que créatif, il doit convaincre les annonceurs potentiels de la qualité des prestations de son agence de pub
- 3 Bac+5 en marketing et communication
- 4 500 000 Ar par mois
- 5 Planeur stratégique, directeur clientèle
- 6 Sens commercial, créativité, aptitudes à la gestion

1 CHARGÉ DE RELATIONS PUBLIQUES/ RELATIONS PRESSE

- 2 Promouvoir l'image de marque de l'entreprise par la mise en place d'actions de promotion externe, en relation constante avec les médias
- 3 Bac+3/+4 en journalisme
- 4 500 000 Ar par mois
- 5 Directeur clientèle, relations presse
- 6 Ouverture d'esprit, rapidité et aisance dans les rapports humains

1 GRAPHISTE

- 2 Affiches, logos, emballages... il crée l'image qui captera le regard et séduira le public.
- 3 Niveau Bac/ Bac+2
- 4 400 000 Ar par mois
- 5 Directeur de création
- 6 Créatif, sens du relationnel, bonne connaissance des logiciels spécialisés (Illustrator, Photoshop, Xpress)

AVEZ-VOUS LE BON PROFIL ?



TECHNIBAT

Habitat - Entrepôt - Usine - Bureaux

+261 32 07 223 76

technibat@blueline.mg

Bouquets satellitaires

Notre enquête intitulée « Télévision satellitaire : c'est le bouquet ! », parue dans notre édition d'avril, a suscité l'intérêt de beaucoup de nos lecteurs. A leur demande, nous leur présentons un tableau encore plus détaillé des prestations proposées par les quatre principaux distributeurs de programmes payants à Madagascar.

CANALSAT

Les bouquets

BOUQUETS	DECOUVERTE	EVASION	PRIVILEGE	PRESTIGE	EXCELLENCE
PRIX	19 900 Ar/mois	39 900 Ar/mois	89 900 Ar/mois	139 900 Ar/mois	179 900 Ar/mois
TV	23	43	52	72	88

Nombre de chaînes / thématique / bouquet

	DECOUVERTE	EVASION	PRIVILEGE	PRESTIGE	EXCELLENCE
CINEMA	1	1	4	5	11
SPORT	2	6	10	11	11
JEUNESSE	1	3	4	5	8
EVASION	1	3	4	9	9
GENERALISTE	8	10	9	12	13
DIVERTISSEMENT	4	10	11	15	20
MUSIQUE	3	5	5	9	10
INFORMATION	3	5	5	6	6
Total	23	43	52	72	88

Durée d'abonnement

1, 3, 6 ou 12 mois

Les options

CINEMA	4	20 000 Ar/mois
BOLLYWOOD	5	15 000 Ar/mois
SPORT offerte à partir de Privilège	2	13 000 Ar/mois
CHAINES HD	11	0 Ar/mois
DISNEY	3	20 000 Ar/mois
VIDEO à la demande à partir de Privilège	oui	0 Ar/mois

blueline

Les bouquets

BOUQUETS	CLASSIC	TYPIC	MAGIC	MYTHIC
PRIX	0 Ar/mois sur 12 mois	9 900 Ar/mois	29 900 Ar/mois	59 900 Ar/mois
TV internationales	4	12	22	32
TV locales	4	4	4	4

Nombre de chaînes / thématique / bouquet

	CLASSIC	TYPIC	MAGIC	MYTHIC
CINEMA	0	0	1	3
SPORT	0	2	2	2
JEUNESSE	1	2	4	5
EVASION	0	0	1	5
GENERALISTE	5	7	10	10
DIVERTISSEMENT	1	1	3	3
MUSIQUE	0	1	2	5
INFORMATION	1	3	3	3
Total	8	16	26	36

Durée d'abonnement

sans

12 mois

Demandez le programme !

Les bouquets

BOUQUETS	PIKA	DECLIK	ZOOM	INTEGRAL
PRIX	19 900 Ar/mois	42 000 Ar/mois	86 800 Ar/mois	137 200 Ar/mois
TV	15	28	32	51

Nombre de chaînes / thématique / bouquet

	PIKA	DECLIK	ZOOM	INTEGRAL
CINEMA	0	0	2	9
SPORT	1	3	4	6
JEUNESSE	1	3	4	4
EVASION	2	3	4	7
GENERALISTE	6	8	7	8
DIVERTISSEMENT	0	4	4	9
MUSIQUE	2	2	3	4
INFORMATION	3	5	4	5
Total	15	28	32	51

Durée d'abonnement

6 ou 12 mois

Les options

CINEMA	8	42 000 Ar/mois
STAR	3	14 000 Ar/mois
SPORT	6	25 200 Ar/mois
CHAINES HD	4	0 Ar/mois
DISNEY	0	
VIDEO à la demande	non	



Les bouquets

BOUQUETS	bqt 6 canaux	bqt 4 canaux	bqt Mandrosoa	bqt étudiant
PRIX	71 900 Ar	56 000 Ar	51 600 Ar	38 300 Ar
TV	6 au choix sur 10 chaînes	4 choix sur 10 chaînes	3 choix sur 10 chaînes	2 choix sur 10 chaînes

Nombre de chaînes / thématique

	bqt de base 1
CINEMA	
SPORT	1
JEUNESSE	1
EVASION	1
GENERALISTE	2
DIVERTISSEMENT	1
MUSIQUE	1
INFORMATION	3
	10



L'Art Blanc

PÂTISSERIE - BOULANGERIE

Bonne Fête
Des Mères



SALON DE THÉ ART BLANC IVANDRY RÉG : 020 22 422 20



Le Salon international du tourisme de Madagascar (ITM 2012) se tiendra à la fin de ce mois de mai à l'hôtel Carlton. Entièrement dédié à la promotion des produits et des services touristiques, il s'annonce riche en opportunités pour le pays.

Du jeudi 31 mai jusqu'au samedi 2 juin sont attendus autour de 30 agences et Tours Opérateurs européens. *« Des Français mais aussi des Italiens, des Suisses, des Anglais et des Allemands. Nous avons identifié des émetteurs qui, jusqu'à alors, ne se sont encore que peu intéressés à notre destination. Il s'agit de favoriser au maximum l'émergence de nouveaux accords commerciaux »,* confie Éric Koller, le président de l'ONTM (Office national du tourisme de Madagascar) qui n'a pas ménagé sa peine depuis son élection en décembre dernier. *« Il y a quelques semaines, j'étais présent en France pour Le Monde est à Paris (MAP). Quel engouement pour notre île au cours de ce MAP qui a su attirer plus de 105 000 visiteurs ! Notre salon dénommé International Tourism Fair Madagascar tombe à pic afin de maintenir le contact avec les émetteurs. »*

Cette importante manifestation revêtira un caractère très professionnel avec la visite de plusieurs journalistes spécialisés et l'organisation d'éductours dans plusieurs régions.

L'ensemble des 22 Offices régionaux du tourisme sera présent en cette occasion, accompagné par l'Office national. Plus d'une centaine d'opérateurs privés, soit à titre individuel soit sur les stands de l'ensemble des groupements professionnels, accueilleront les visiteurs. Il est à noter que ITM 2012 veut également s'ouvrir au « tourisme local » et que les journées des vendredi 1er juin et samedi 2 juin seront ouvertes au grand public.

Au cours de la journée du 1er juin se tiendront tout un ensemble de conférences à l'occasion des troisièmes Assises internationales du tourisme durable et éthique, en présence de Frédéric Pierret, directeur exécutif de l'Organisation mondiale du tourisme.

Madagascar a l'honneur d'accueillir ces rencontres qui feront le point des initiatives prises, dans le monde entier, pour un développement harmonieux des activités touristiques. Sur le plan national, les nombreuses initiatives de l'ONTM ces dernières années ainsi que la charte *Nosy Be s'engage pour un tourisme durable* feront l'objet de larges communications. ■

Richard Bohan

Contact sur www.nocomment.mg

tourisme



*Bonne fête
maman!*



Antoninarenina
22 338 16

Galerie Carlton
24 315 22



MÉTIER

John vend du bois de chauffe du côté d'Ambohibao. C'est chez lui que les gens s'approvisionnent pour se chauffer et cuire

leurs aliments. Un combustible décrié par les écologistes, mais quand on a peu d'argent on fait feu de tout bois...

Chaud devant ! Si les écologistes plaident pour le développement des énergies renouvelables, lui vend encore et toujours du bois de chauffe. Le combustible le plus utilisé à Madagascar (85 % des ménages), notamment pour la cuisson des aliments. Un métier qu'il exerce depuis presque 20 ans, qu'il a hérité de son père qui lui-même le tenait de son père. *« On est une longue lignée de vendeurs de bois de chauffe et je ne veux pas l'interrompre, même si aujourd'hui on le rend responsable de tous les maux »,* soupire-t-il.

Comme tout le monde, il a entendu dire que l'utilisation des combustibles ligneux (bois de chauffe et charbon de bois) est responsable de toutes sortes d'infections pulmonaires provoquées par l'inhalation des fumées, mais également des graves problèmes de déforestation que connaît le pays, avec 9 millions de tonnes de bois qui partent annuellement en fumée. *« Pendant des siècles on n'a eu que ce moyen pour se chauffer et faire bouillir les aliments de façon à les décontaminer, et maintenant on nous dit que c'est pire que Fukushima »,* ironise John. *« Moi, tout ce que je sais, c'est que la plupart de mes clients sont trop pauvres pour utiliser le gaz, le pétrole lampant ou l'électricité. Même le charbon de bois est hors de leur portée. Ils n'ont que le bois de chauffe... »* Il faut dire que son prix de 120 ariary le kilo n'a pas bougé depuis 2006, alors que tous les autres combustibles n'ont cessé de prendre la courbe ascendante.

Les professionnels, à commencer par les pâtisseries, sont très demandeurs en bois de chauffe, car c'est une énergie réputée très économique. Pas tant que ça, objecte John qui explique avoir entendu à la télé que pour cuire un kilo de riz, il

en coûterait 360 ariary en bois de chauffe, mais 200 ariary seulement en charbon... Vrai ou pas, cela ne l'empêche pas d'écouler ses neuf tonnes de bois de chauffe par semaine (à noter qu'à Madagascar, le stère de bois se mesure en poids et non en volume). « *Un chiffre qui peut doubler, voire tripler pendant l'hiver, au point de ne plus pouvoir satisfaire la demande* », précise-t-il.

Un métier où il ne faut pas avoir peur de se salir les mains, mais qui lui permet de vivre dans une relative aisance. Ainsi il a réussi à inscrire son fils dans une école privée assez réputée et il est fier de sa camionnette Toyota « années 80 » garée au fond de sa cour. « *J'ai investi toute ma vie dans ce métier, j'ai bien le droit d'en profiter un peu.* »

Une chose est sûre, John n'est pas un manchot. Levé tous les jours à 4 heures du matin, il passe le plus clair de son temps à taper comme un sourd à la hache dans les rondins. À moins qu'il ne se rende dans la forêt de Manjakandriana pour s'approvisionner en bûches. S'il s'envoie une bonne dizaine de tasses de café dans la journée pour tenir le coup, en revanche jamais d'alcool : « *On se fatigue encore plus vite quand on boit, et c'est dangereux avec la hache.* » Sa seule distraction, parler combats de coqs avec les clients, et le week-end s'occuper de sa basse-cour, notamment d'Ikalamainty, sa poule préférée. Et quand un de ses volatiles gagne un tournoi, le lendemain, c'est la gueule de bois assurée... ■

Njato Georges



Plateau d'assistance unique à Madagascar
Ambulances, avions, hélicoptère, médecins urgentistes
24h/24 où que vous soyez
Toutes nationalités

L'Evacuation Sanitaire
Parce que sauver une vie n'attend pas!

Adhésion : 032 07 846 69
commercial@assistanceplus.mg

Parrainer, c'est la classe !

Ouverte depuis 2010, l'école primaire privée Les Lionceaux est venue pallier un manque évident de structures éducatives pour les enfants de Ramena. Avec un effectif toujours en hausse, elle fonctionne grâce au parrainage.

Lorsque en 2008, l'école maternelle privée Les Badamiers voit décéder sa directrice, Pierre Capelle, retraité calmement installé à Ramena, craque et décide d'ouvrir sa maison aux enfants pour poursuivre l'action. « Dada Pierre » n'arrivant plus à gérer tout cela dans sa petite maison, l'association La maternelle de Ramena se constitue. D'institutrice, Marie-Claude devient directrice de la maternelle qui scolarise un effectif toujours croissant d'enfants (143 actuellement, mais 170 en septembre prochain). Elle fonctionne grâce au soutien financier du Lions Club Oulanga Maoré de Mayotte, du club de randonnée réunionnais Les cent pieds et de nombreux parrains et marraines intervenant à titre individuel.

Mais pour Marie-Claude et ses amis de l'association, l'urgence d'un autre chantier s'est bientôt fait sentir. « *Tout est parti du constat qu'à l'entrée au collège de Ramena, tous les cours sont en français alors que les élèves n'ont aucune base dans cette langue* », explique Marie-Claude. C'est ainsi qu'ils en viennent à créer Ramena

(Réagir aux manques éducatifs nécessaires à l'autonomie) en 2010, sous forme de l'école primaire privée Les Lionceaux, destinée au 6-8 ans. L'idée est de construire un local nouveau chaque année correspondant à un niveau scolaire. Soit 6 000 euros dédiés à chaque fois à la construction, au mobilier et



à l'équipement. Un objectif prioritaire répondant aux besoins constatés : *« Il faut savoir que la moyenne d'une EPP est de trois instituteurs pour six niveaux, avec des élèves qui sont donc contraints de faire du mi-temps, alors que Les Lionceaux offrent à leurs élèves deux enseignants par niveau »*, précise Marie-Claude.

Les frais de scolarité sont de 10 000 ariary par enfant, et ceux qui sont en grandes difficultés sont parrainés. Dans cette circonstance, le lien avec les donateurs est essentiel. Comme il se fait principalement par le biais de l'Internet, l'acquisition de matériel informatique est essentielle. *« Un investissement coûteux mais indispensable pour qu'un canal de sentiments existe et qu'un soutien durable et véritable s'installe »*, estime Marie-Claude.

L'équipe qui anime cette remarquable aventure humanitaire est soudée et interactive, que ce soit au sein du groupe pédagogique ou du bureau. Les inévitables moments de découragement trouvent une solution spontanée et naturelle entre partenaires d'une même action. Ce que Marie-Claude résume ainsi : *« C'est un truc difficile à expliquer, mais c'est précieux et formidable ! »* ■

Zoy

Contact sur www.nocomment.mg

Allianz Africa avec vous de A à Z.



La force d'un leader international de l'assurance et des services financiers, les atouts de la proximité

Allianz Africa est à vos côtés depuis un siècle sur le continent africain. 15 filiales et 450 collaborateurs à votre service. Des solutions pour accompagner vos programmes internationaux dans près de 30 pays en Afrique et à Madagascar.

www.allianz-africa.com

Allianz 

Forêt d'Anja



Au pied des trois Montagnes Sœurs, à une dizaine de kilomètres d'Ambalavao, se niche la forêt d'Anja où foisonnent plantes endémiques et lémuriens. AMI, l'association villageoise qui gère ce trésor naturel, vient tout juste d'être récompensée par le prix Équateur Initiatives.

Les yeux s'habituent lentement à la pénombre. Le plafond est voûté, le sol en terre battue, on sent l'humidité qui monte. Devant l'entrée, en partie obstruée par une végétation luxuriante de ficus géants, lianes épaisses et orchidées colorées, des makis catta aux yeux ébahis observent les visiteurs. Cette grotte, comme les dizaines d'autres dispersées au cœur de la forêt d'Anja, a longtemps été le refuge d'un peuple prudent : « Nous avons échappé aux esclavagistes, aux colonisateurs et aux pilliers de tombe », explique Tolotra. « Il y a quelques années, tout était en train de disparaître : la forêt, les animaux, les trésors des grottes », continue Jocelyn.

Comme Tolotra, Jocelyn est guide dans le parc d'Anja et membre actif de AMI (Anja Miray). Cette association a été créée en 1999 pour freiner la destruction systématique de l'écosystème particulièrement riche et varié de la région, menacé par une culture sur brûlis intense. Complètement indépendante et forte de ses quatre cents adhérents, tous issus des six villages du même fokontany, elle gère jalousement le parc, ses plantes médicinales, ses grottes et ses lémuriens : « Nous

contrôlons 25 hectares de forêt, sur plus de cinq cents mètres de dénivelés, et une population de plus de six cents lémuriens, qui a doublé depuis trois ans », explique fièrement Jocelyn. « Et l'année dernière, nous avons accueilli 13 000 visiteurs. »

Pour préserver et exploiter cette richesse et conserver l'indépendance si caractéristique des paysans locaux, il a fallu négocier patiemment avec l'administration locale et nationale, avec les villages voisins et entre eux, jusqu'à ce que soit mis en place une organisation efficace et juste. « Après

avoir réglé tous les problèmes administratifs et aménagé le parc, nous assainissons les finances », explique Ravo, trésorière de l'association.

« Les priorités sont la protection de la faune et de la flore, le développement économique, l'aide aux indigents et la formation des guides », poursuit-elle. L'association a ainsi développé un système d'assurance-maladie ou d'aide aux personnes âgées et a organisé des formations pour améliorer les rendements agricoles.

Sous les immenses rochers de granit gris, piémont grandiose de l'Andringitra, cette association villageoise atypique s'investit dans tous les domaines, économique, écologique et social. Le Programme des Nations unies pour le développement vient de l'ériger en exemple en lui décernant le prix Équateur Initiatives 2012, une distinction dédiée aux meilleurs exemples de solutions locales de développement. ■

Bénédicte Berthon-Dumurgier

Contact sur www.nocomment.mg





Biogaz

Dans un contexte de hausse du prix du charbon et de déforestation massive, Biogazy, une société fanaroise, développe depuis quelques années le biogaz. Une alternative énergétique durable et peu coûteuse à partir de la décomposition naturelle des déchets organiques.

Le charbon de bois est la première source d'énergie domestique à Madagascar. Simple à trouver et relativement économique, c'est un complément

financier utile pour les petits revendeurs. Et une habitude fortement ancrée dans la culture. « *Ce sont les seuls arguments pour, alors que des centaines d'hectares de forêt disparaissent tous les mois* », s'indigne Hélié. Sans compter un vrai problème de santé public. « *On oublie vite qu'à Madagascar, l'Organisation mondiale de la santé compte tous les ans 11 000 décès par intoxication pulmonaire* », continue-t-il.

Contre le défaitisme ambiant, Hélié est convaincu que la solution réside dans l'utilisation domestique du biogaz, ce mélange d'oxygène et de méthane créé par la décomposition naturelle des déchets organiques. Si le biogaz est utilisé dans le monde entier depuis des dizaines d'années, il a fallu l'adapter aux réalités locales. « *Après plusieurs essais, nous avons développé un système très simple, solide et économique* » : une cuve en béton de 5 mètres cubes pour les déchets, une bâche de camion, quelques tuyaux en plastique et un réchaud suffisent à créer une source permanente d'énergie pour une famille de quatre à cinq personnes.

Les avantages sont nombreux : une autonomie énergétique, des rendements meilleurs que le charbon, des déchets recyclés et purifiés,

sans compter la création d'engrais pour les plantes et d'amendements pour la terre. *« Tout est utilisable dans les déchets »,* affirme Tanguy qui a rejoint Hélié dans son projet. *« Le plus difficile n'est finalement pas de mettre au point un procédé technique, mais de convaincre les utilisateurs et de changer des habitudes ancestrales. »*

Au siège de Biogazy, Hélié et Tanguy mettent en pratique leurs convictions : au cœur d'un jardin sauvage, où les caféiers croulent sous les fruits, une cuve, enfouie sous les plantes, alimente la maison en gaz de cuisine et d'éclairage. Au fond du jardin, des cabanes et une famille de cochons : *« Le lisier de porc permet de créer du gaz et des fertilisants pour les lentilles d'eau, qui sont une alimentation parfaite pour les bêtes. Le circuit est fermé et autonome ».*

Entre Hélié et Tanguy, les projets fourmillent : l'objectif actuel est le stockage du biogaz, avec des systèmes peu coûteux, ainsi que la mise en réseau pour des communautés villageoises. *« Nous travaillons aussi en partenariat avec d'autres entreprises afin de proposer un système de recyclage des déchets urbains. »* Des bons arguments, de la volonté et de l'ingéniosité... Biogazy fait feu de tout bois pour atténuer l'empreinte carbone. ■

Bénédicte Berthon-Dumurgier

Contact sur www.nocomment.mg

déchets

Arabesque



**Fournisseur officiel
de pulls et sourires
pour l'hiver 2012**

Alarobia - 032 02 303 42 – arabesque@orange.mg
Lundi au samedi de 09h à 18h



Berivotra

Berivotra, village tranquille du nord-est, — chaque année l'objet d'une activité scientifique intense. Et pour cause, son sous-sol recèle les plus beaux fossiles de dinosaures de l'hémisphère Sud, et peut-être la clé du mystère de leur extinction. Digne d'un film à la Spielberg !

Depuis 1993, le village de Berivotra, à une centaine de kilomètres de Mahajanga, mobilise l'attention des paléontologues du monde entier. C'est là que les scientifiques du *Mahajanga Basin Project* (MBP) ont découvert dans les couches du Crétacé supérieur (70 à 65 millions d'années) les plus beaux fossiles de dinosaures, et souvent les mieux conservés, de tout l'hémisphère Sud. Fruit d'une collaboration américano-malgache, le MBP regroupe

d'éminents chercheurs des Universités de Stony Brook et d'Antananarivo, sous la coordination du Dr Armand Rasoamiamanana, paléontologue et biostratigraphe de renom. Chaque année, une trentaine de scientifiques est envoyée en mission au centre de recherches paléontologique de Berivotra, d'où ils procèdent pendant trois jours à des fouilles systématiques de terrain : 35 km de gisements en moyenne sont étudiés par jour.

« *Berivotra est une zone fossilifère d'un intérêt considérable, explique le Dr Rasoamiamanana. En plus des dinosaures, on a pu mettre en évidence une cinquantaine d'espèces de poissons, d'oiseaux, de crocodiles ou de reptiles mammaliens remontant à plus de 65 millions d'années, juste avant la disparition des dinosaures* ». Le mot est lâché ! L'étude du sous-sol de Berivotra pourrait bien en effet apporter un jour la réponse au mystère de la disparition des « lézards terribles » (traduction de dinosaures) à la fin du Crétacé. Victimes d'une météorite géante tombée sur la Terre, d'un brusque changement climatique ? La communauté scientifique n'en est encore qu'aux hypothèses, mais les fossiles de Berivotra ont ceci d'incalculable qu'ils sont bel et bien contemporains de la « grande catastrophe ».

Il y a 65 millions d'années, des dinosaures évoluaient donc dans les plaines de Madagascar. Certains comme *Rapetosaurus krausei*, découvert en 1995, mesuraient dans les 15 mètres de long : un placide herbivore au long cou qui se contentait de brouter les arbres. D'autres comme *Masiakasaurus knopferi*

La vallée

(littéralement «lézard vicieux de Knopfer»), exhumé en 2001, ne dépassaient pas la taille d'un chien, mais s'avéraient de redoutables carnivores. Entre les deux, l'incroyable *Majungasaurus* (*Majungatholus*) dont le squelette reconstitué en 2004 révèle un bipède de 9 mètres de long aux mœurs plus qu'étranges : il se nourrissait des carcasses de sa propre espèce, seul exemple de dinosaure cannibale connu jusqu'à présent dans le monde. Pas Jurassic Park, mais presque !

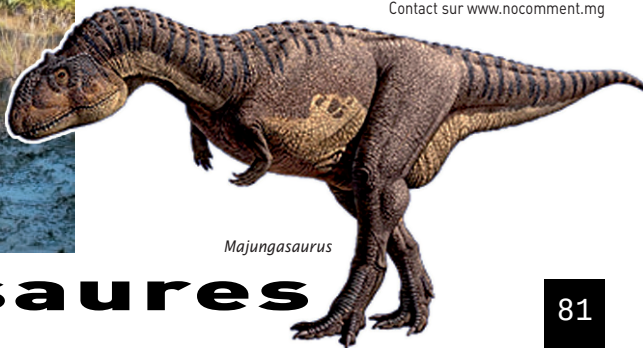
« *Sur le terrain, le moindre fossile est photographié et numéroté. Les plus volumineux sont récupérés, les plus fragiles sont plâtrés, afin de les reconstituer en laboratoire* », explique le Dr Rasoamiaramanana. Chaque année amène son lot de surprises. Depuis deux ans, c'est une dent fossilisée de la taille d'un pouce, proche en apparence du mammifère et du dinosaure, qui mobilise l'attention des scientifiques... En dehors de la recherche, les équipes animent également le Madagascar Ankizy Fund, une organisation humanitaire

qui a pu installer un centre de soins, une école primaire et un collège pour les enfants de Berivotra et des environs.

Quant au mystère de la disparition, rien n'est encore tranché, mais de troublants indices sont remontés du terrain. « *La couche de terre très fine contient de l'argile verte, noire et grise, signe qu'il y a bien eu changement climatique* », explique le Dr Rasoamiaramanana. Pour autant, en observant les molécules, les scientifiques du MBP ont également relevé une forte présence d'iridium radioactif que l'on trouve essentiellement dans les... météorites. Les dinosaures auraient-ils inhalé ces dangereuses émanations ? « *Ils avaient beau mesurer jusqu'à 30 mètres, peut-être n'ont-ils pas été assez robustes pour supporter toute cette radioactivité. Comme chez l'homme, la radioactivité tue à petit feu et parfois il faut des générations* », relève le Dr Rasoamiaramanana. Quoi qu'il en soit, Berivotra est loin d'avoir livré tous ses secrets. Jusqu'à présent, les fouilles n'excèdent pas un rayon de 5 km, autant dire que le plus gros reste à venir. ■

Joro Andrianasolo

Contact sur www.nocomment.mg



Majungasaurus

des dinosaures

Surprenant Boeny

Côte Ouest **ESCALES**

Le Boina (ou Boeny en Sakalava) dispose d'à peu près tous les atouts touristiques qui attirent les visiteurs sur la grande île. Une région à redécouvrir de toute urgence.

Il y a d'abord le Boeny très connu, à commencer par le parc national d'Ankarafantsika à moins de 100 km de Mahajanga. Une exceptionnelle diversité d'écosystèmes y est proposée. Forêt dense sèche peuplée de baobabs, forêt raphièrè, savane... Un impressionnant et multicolore canyon est parsemé de cheminées de fées. La forêt principale, dense et sèche sur sable, abrite plus de 130 espèces d'oiseaux et l'un des plus beaux lémuriens, le *Propithecus verreauxi coquereli* qui a donné son nom à un circuit incontournable. À quelques dizaines de mètres de la nationale 4, le lac Ravelobe et ses eaux poissonneuses sont le refuge de quantité de hérons qui viennent nicher ici à la suite d'une longue migration. Au soleil couchant, l'observation de vols qui se reflètent dans les flots est fascinante.

Retour à la civilisation (!) en abordant la « cité des fleurs » par ses quartiers les plus populaires envahis de flamboyants pousse-pousse parqués devant des mosquées immaculées. La ville semble s'articuler autour de son célèbre baobab. Un magnifique front de mer, de larges avenues et de petites ruelles où l'on peut découvrir une belle collection de portes richement sculptées, importées du continent indien à la fin du XIX^e siècle. Mahajanga,

c'est aussi son port aux boutres : à l'heure où ces belles goélettes déploient leurs voiles en quête de nouveaux rivages, le spectacle est majestueux. La capitale du Boeny dispose d'une multitude de plages à sa proximité immédiate ou à quelques kilomètres, comme celle d'Antsanitia à l'embouchure de la rivière Morira et sa belle mangrove.

Il y a ensuite le Boeny moins connu, comme les grottes d'Anjohibe qui méritent d'aller y bivouaquer : véritable oasis avec sa rivière et ses cascades. La baie de Bombetoka - Belemboaka, quant à elle, est composée de 22 îlots qui se répartissent dans le delta de la Betsiboka. Cette nouvelle aire protégée est devenue un spot majeur pour les «birdwatchers» qui viennent contempler les ibis sacrés ou autres pygarques de Madagascar. Le lac Kinkony de l'autre côté de cette baie, réputé dans le monde entier pour son exceptionnelle avifaune dispose désormais d'un sérieux concurrent. Il n'y a cependant



qu'ici que l'on peut observer le très menacé et recherché «sakalava rail» ou rôle d'olivier.

Il y a enfin le Boeny totalement méconnu. À 40 km à vol d'oiseau et au sud de Soalala qui borde la baie de Baly et son parc national, les *Tsingy* de Namoroka offrent des excursions dans un incroyable univers minéral. La particularité de ce chaos calcaire est de voir pousser en son sein des forêts de baobabs et le *Pachypodium ambongensis* endémique des lieux. Grottes, étroits couloirs dénommés diaclases, sources résurgentes aux eaux cristallines ponctuent les circuits.

Les amoureux inconditionnels du Boeny, nous feront remarquer que nous avons omis d'évoquer les cirques rouges, Katsepy, la descente de la Betsiboka depuis Marovoay, le lac sacré de Mangatsa... ou les soirées «mosakiky». Il y a tant à découvrir dans le Boeny qu'un seul article ne peut y suffire. L'idéal étant de venir se dépayser dans cette région accueillante à quelques heures de la capitale. ■

Richard Bohan

Contact sur www.nocomment.mg



Mariama

Mariama dirige de «main de maître» l'association Ravinala dédiée à la scolarisation des enfants de Marodoka. Pour la financer, elle propose des visites guidées de cet ancien comptoir commercial, plaque tournante du commerce des esclaves au XIX^e siècle...

«Il y a quelques années, je me suis retrouvée seule avec trois enfants. Il fallait trouver des solutions afin de payer le salaire des instituteurs et les fournitures scolaires.» Ainsi est née l'association Ravinala qui rassemble des femmes de Marodoka. Protéger l'environnement tant naturel qu'architectural figure parmi les principaux objectifs de l'association. Marodoka est en effet, le premier lieu de peuplement de Nosy Be et il y demeure de nombreux témoignages d'un riche passé historique. Ravinala a également l'ambition de défendre le patrimoine culturel et d'encadrer ses réputées brodeuses. *«Un original produit touristique qui consiste en une visite-excursion de une à deux heures nous permet de concrétiser tous ces objectifs.»*

Une balade guidée part à la découverte de cet ancien comptoir commercial qui connut son apogée au milieu du XIX^e siècle grâce au commerce des esclaves. Les Arabes y ont laissé des mosquées dont celle dite «rapide» où il est possible de faire des vœux... immédiatement exaucés !

Le cimetière des Indiens quant à lui, composé de tombes richement sculptées, est enfoui dans une très dense végétation. Retour vers le littoral sous les frondaisons de majestueux Soanambo et, déjà, l'on perçoit les cliquetis des *ambio* (deux petites pièces de bois qui s'entrechoquent frénétiquement). Bien installés pour admirer danses et chants, nous dégustons *djowa* et *tambi* (gâteaux à base de farine de riz et coco) accompagnés d'une tisane qui contient toujours quatre plantes et dont seules les femmes de Marodoka ont le secret. *Paraovy* (balsamine), cannelle et citronnelle figuraient ce jour-là parmi les ingrédients. Quant à la quatrième, il nous faudra revenir à Marodoka et faire les yeux doux à Mariama



pour en percer l'ultime secret, ainsi que celui de la volonté indéfectible qui l'anime pour améliorer son sort et celui de ses congénères. ■

Richard Bohan

Contact sur www.nocomment.mg

La renaissance de Marodoka



Nirina

Peut-on concevoir l'architecture uniquement comme une technique ? Cette question, Nirina se l'est posée avant de quitter Tana pour rejoindre l'Ecole nationale supérieure d'architecture de Montpellier à La Réunion. Son ambition : rendre la ville plus belle.

Bachelière en 2007, Nirina Randrianarisoa rejoint l'école d'architecture de Tana. Passionnée de dessin, c'est déjà une fine observatrice de son environnement urbain qu'elle qualifie de « chaotique » malgré de très belles constructions qui ne sont pas valorisées. Son objectif principal en tant que future architecte-urbaniste est donc de remettre de l'ordre dans la ville, en réfléchissant davantage à l'aspect esthétique. Le Tana Water Front est pour elle un bon exemple de ce qui peut être imaginé.

Ce n'est pourtant pas par rapport à cet objectif décalé de la réalité de la capitale malgache qu'elle a choisi d'étudier à l'École nationale supérieure d'architecture de Montpellier (Ensam) à La Réunion. Elle l'a fait pour deux raisons : crainte de la non-reconnaissance de son diplôme et sentiment que l'école d'architecture malgache ne joue pas assez la carte de l'artistique. Si les stations balnéaires et touristiques réunionnaises n'ont plus de secret pour elle, ce n'est pas tant que ses journées soient devenues une perpétuelle « farniente » sur les plages et les discothèques de l'île, mais plutôt qu'elle ait choisi d'étudier ces sites pour sa première année. Reçue en seconde année, elle réalise son stage à l'Institut des métiers de la ville de Tana, où elle découvre des projets qui la passionnent, notamment sur les transports urbains. Quand elle pense à la maison de ses rêves, Nirina l'imagine portant fièrement le rouge de la terre malgache, avec des vérandas et des terrasses surélevées, plus une touche d'inspiration japonaise pour le côté Zen qu'elle affectionne. Et pourquoi pas ? « *Chacun est architecte de soi-même* », aime-t-elle à dire. Et elle le prouve ! ■

Julien Catalan

Contact sur www.nocomment.mg

CS Events

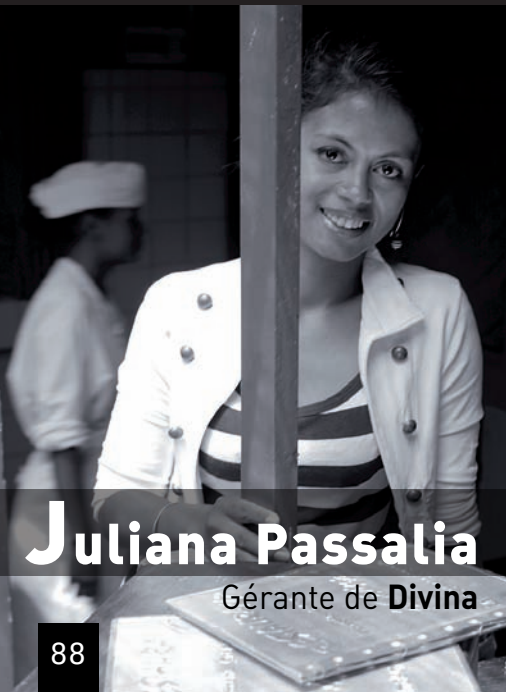
Les Experts en Equipement Outdoor
www.csevents-madagascar.com



Accessoires de Camping
TRIGANO
Marque Française

En Mai. LIVRAISON GRATUITE dans TOUT Madagascar par Colis Express. Nous consulter

Ouvert du Lundi au Vendredi de 8h00 à 12h30 & 13h30 à 18h. Samedi de 08h00 à 13h00
Route du Mausolée - Andrainarivo - e-mail : csevents-madagascar@blueline.mg - Fax : 22 416 11
Tél : 22 413 82 - Telma : 034 01 234 53 - Orange : 032 02 143 79 - Airtel : 033 12 576 11



Juliana Passalia
Gérante de **Divina**

Avec sa riche carte des desserts - pas moins de 40 propositions gourmandes ! - Divina est depuis 2010 le rendez-vous incontournable des fins becs de la capitale. À sa tête, Juliana Passalia, entrée dans le monde de la restauration il y a une dizaine d'années et d'une rigueur implacable pour la sélection des produits.

Depuis mai 2010, Divina sert quelques-unes des meilleures pizzas de la capitale et propose une carte des desserts particulièrement étoffée. Une table qui mise sur la convivialité et où la gente féminine est à l'honneur : 12 femmes sur les 15 personnes de l'équipe et chacun y tient un rôle unique ! Juliana intègre le milieu de la restauration en rencontrant son mari, il y a maintenant 10 ans. Avec lui, elle découvre la passion des bons plats. Depuis l'ouverture, elle exerce la gérance de Divina, à la tête d'une quinzaine de personnes, parmi lesquelles Rivo, le pizzaiolo, Hanta en cuisine et Olivia aux pâtisseries. Le tout orchestré avec une rigueur implacable, notamment en ce qui concerne la sélection des produits et des fournisseurs.

Comment définiriez-vous votre style ?

La nature de notre cuisine nous confère un côté convivial. Le restaurant peut recevoir aussi bien pour déjeuner seul, qu'en couple ou en famille.

Quels sont vos produits préférés ?

Encore et toujours des produits nobles de la pâtisserie, sans oublier le beurre et la crème laitière.

Qu'est-ce qu'on retrouve régulièrement dans votre cuisine ?

La tomate et le fromage dans les pizzas, la viande et le poisson pour la

*Assortiment
de pannacotta*



*Pizza
india tandoori*



Spare ribs





*Tomate mozzarella
viande séchée*



*Tarte
au citron*

l'équipe de
MADAGASCAR
est sacrée championne du monde
DES **CONFÉDÉRATIONS**
DE **PÉTANQUE**



FÉLICITATIONS !
ARAHABAINA !
CONGRATULATIONS !
ขอแสดงความยินดี



LE PARTENAIRE DES CHAMPIONS



Samedi 8h05,

Buffet du Jardin,

pour bien démarrer la journée



L'AVIS DE L'ŒNOLOGUE

« En Médoc, une des plus prestigieuses régions viticoles bordelaise, plus que partout ailleurs, la notion de cru est conjointement liée au vignoble et à la propriété. Le Château La Raze Beauvallet est classé « cru bourgeois » depuis plus de 60 ans, classement fortement mérité de par le dynamisme technique & commercial de son équipe. Un dynamisme qui confère à ce millésime 2009, un vin expressif doté d'une robe soyeuse pourpre, d'un nez de fruits noirs et d'une attaque en bouche veloutée.

Ici l'assemblage à dominance Cabernet Sauvignon-Merlot s'apprécie par le boisé élégant qui se trouvera en parfaite harmonie avec viandes rouges, charcuteries & fromages. Amateurs de gastronomie, pensez à le prendre dans votre cave car il a un bon potentiel de vieillissement ! ■

me

Isabelle Rakotozafy

Château La Raze Beauvallet - Médoc 2009

ONY

DE LA CRÊPERIE LE PHARE

« Issu des vignobles du Médoc, Le Château La Raze Beauvallet 2009 est d'une belle robe rouge pourpre et son nez développe un véritable bouquet aux notes de cassis et de pain d'épice. Très apprécié pour être moelleux et souple en bouche, c'est un mariage parfait avec les fromages » ■



la tourist@®



...especially for travelers...

T-shirts insolite
Jeux d'échecs
Bijoux KDO
Ob

0348700387

parking face à la banque BNI Imerinafovoany
ouvert 7j/7j de 8h à 20h

LE COCKTAIL DU MOIS

Mangoustan's Flip



du

Montparnasse

«Donne du rhum à ton homme !» Cette boisson inventée en Martinique au début du XVIII^e siècle par un dominicain était particulièrement prisée par les pirates, les indigènes et les esclaves. Un «tord-boyaux» des Antilles, mais pas du tout «misogyne» : les ingrédients ajoutés le rendent très fréquentable. Avec modération, bien sûr !

Ingrédients

- 10 cl de Mangoustan's (distribué par Soredim)
- œuf (distribué par la poule)
- cuillère de sucre semoule
- Coca-Cola

Préparation

Dans un shaker, casser un œuf entier, ajouter sucre semoule, Mangoustan's et les glaçons. Secouer énergiquement pendant une vingtaine de secondes. Verser le contenu dans un verre givré et ajouter du Coca-Cola. Si vous ne cassez pas la baraque... ■



Un havre de paix dans un océan de nature

Antsanitia

resort



Hôtel - Restaurant aux portes de Majunga

Tél. + 261 20 62 023 34 | + 261 20 62 911 00 | www.antsanitia.com



Rouvert depuis le 26 mars, le Tsy Manin (littéralement, «c'est pas grave») entend bien rester l'une des grandes adresses festives de Madirokely. Aux commandes Laetitia Bier, une jeune femme qui ne manque pas d'idées...

À quelques minutes à pied du petit port de pêche d'Ambatoloaka, le mythique *Tsy Manin* est officiellement rouvert depuis le 26 mars sur la plage de Madirokely. Nouvelle propriétaire, nouvelle déco, le bar-restaurant (ouvert sept jours sur sept, midi et soir) entend bien apporter sa note d'originalité et de haute convivialité à cette plage déjà très animée de Nosy Be. Tout s'y prête, à commencer par la vue imprenable sur le canal de Mozambique !

Laetitia Bier, la maîtresse des lieux, a 37 ans. Arrivée à Nosy Be en 2006, après quelques temps passés en Afrique, elle a aussitôt le coup de cœur pour l'île et rêve déjà d'y ouvrir un établissement. À Paris, elle a travaillé dans le milieu de la restauration, « *un milieu où je m'éclate et où je me sens bien* », confie-t-elle. Tout naturellement, lorsque l'offre de reprendre le *Tsy Manin* se présente à elle, elle saute sur l'occasion. Et pour cause, c'est l'une des adresses le plus festives de Madirokely !

Après trois mois de travaux, l'espace est littéralement transformé. S'ensuit le 31 mars une soirée d'inauguration mémorable où toute l'île est conviée. Un moment à proprement parler magique grâce à l'organisation exemplaire de Laetitia. Des cocktails raffinés (Mojito - Champagne), de délicieux en-cas (guacamole, houmous, brochettes épicées), un dessert onctueux (gâteau au chocolat

Grave l'ambiance !



et aux épices) voilà qui en dit long sur la nouvelle carte gastronomique du *Tsy Manin*. Une cuisine exceptionnelle à faire frémir les papilles. La cuisine thaïe, qu'elle apprécie particulièrement, y est à l'honneur, tout en relief, couleur et subtilité... à l'image de l'établissement.

En reprenant l'illustre enseigne, Laetitia Bier n'entend pas « copier-coller » une formule qui a fait ses preuves, mais bien innover et repenser à son idée. Et ça tombe bien, car elle n'en manque pas... d'idées ! Ambiance, cuisine, déco, musique – elle a l'œil sur tout et sans jamais la moindre faute de goût. Au total, une ambiance calme, paisible qui se marie bien avec la petite brise qui vient de la mer sur l'une des plus belles plages de Nosy Be. L'endroit rêvé... ■

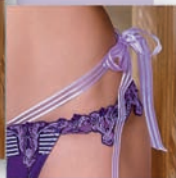
Céline Felumb

Contact sur www.nocomment.mg

Coup de Cœur  *de Judy*
lingerie féminine

représentant exclusif
de la marque

LISE CHARMEL



So teasing by Lise Charmel Somptuosité
éclatante de tons améthystes pour
une ligne spectaculaire féminine ... sexy !



Galerie smart Tanjombato
032 89 461 45 / 034 80 489 08
coupdecœur lingerie@yahoo.fr

Bachata



Dirty dancing

Enseignée au Crescendo Dance Club, c'est la danse de couple réputée la plus sexy, la plus épicée,

mais aussi la plus technique des Caraïbes. Un doigt de salsa, un soupçon de tango, et la nuit est à vous !

De toutes les danses *latinas* apparues ces vingt dernières années – lambada y compris – c'est la plus sexy, la plus magnétique. Celle dont le déhanché rappelle le plus le corps à corps torride du tango argentin. La reine du « dirty dancing », disent ses aficionados qui se recrutent de préférence dans les quartiers métissés du Bronx, autour de musiciens comme Romeo Santos et son brûlantissime *Ciego de amor* (Aveugle d'amour). Elle, c'est la bachata, une danse des Caraïbes réputée particulièrement technique et difficile, mais qu'il est possible d'apprendre à Tana au Crescendo Dance Club.

Créé en 2006 par Razafinome Fenoniaina, ce club, fort d'une quarantaine d'adhérents, se spécialise dans l'enseignement des danses de couple, aussi bien de salon que sportives. Bien entendu, la bachata y a toute sa place ! « *Pour la danser, il faut une bonne maîtrise de son corps*, mais surtout bien la sentir, car c'est d'abord un état d'esprit », explique Rambolaniaina Toky Nantenaina, la jeune responsable communication et manager du club.

Un doigt d'influences cubaines via la salsa, de solides racines africaines par le merengue, le tout saupoudré d'un soupçon de tango, telle est la bachata, appelée également boléro antillais en raison de ses liens tout aussi évidents avec le boléro rythmique. Née en République dominicaine, c'est la danse traditionnelle des petits coupeurs de canne les vendredis soirs quand le rhum coule

à flots. Pour cela, il suffit de deux ou trois guitares, et tout ce qu'il faut de bongos et de maracas pour que la *fiesta* s'installe... *bachata* serait un mot africain signifiant la fête.

Qu'on lui ajoute ou non des cuivres R&B à la façon des orchestres modernes, le groupe Xtreme par exemple, ça reste d'abord l'occasion d'un extraordinaire corps à corps entre deux *bachateros* (comme on dit *salseros*) qui se défient et rivalisent de séduction. « *Comme avec le tango, le jeu d'acteurs est fondamental. À travers sa gestuelle et ses regards, le couple exprime toute l'intensité de la passion* », explique Rambolaniaina Toky Nantenaina. Les danseurs se regardent droit dans les yeux, toujours distants d'une trentaine de centimètres, avec néanmoins de courtes séquences où les corps se touchent et s'entrelacent. Le travail des hanches de la cavalière est en parfaite synchronisation avec le mâle déhanché du danseur. Les jeux de jambes et de pieds (*shines*) sont tout aussi évocateurs et synchros. Une véritable joute d'amour qui ne laisse personne indifférent, et surtout pas les spectateurs ! « *Lors de nos shows, les cris et sifflements du public accompagnent inmanquablement la bachata. Chose impensable avec la valse* », reconnaît le manager. Les tenues ultracourtes des danseuses y sont aussi pour quelque chose. Le Crescendo Dance Club a déjà remporté un premier prix pour sa bachata lors du *Show Latino*, ainsi que le trophée Viva Star et le quatrième open de danses sportives de Madagascar. Autant dire qu'au pays du kawitry, la bachata a de beaux jours devant elle ! ■

Laza Marovola

Contact sur www.nocomment.mg

à la dominicaine !



Coupe Davis

Madagascar a accueilli pendant trois jours la Coupe Davis 2012. Malgré une défaite face au Luxembourg, la grande île peut se féliciter d'avoir réalisé, au plan organisationnel, l'une des meilleures Coupe Davis sur le continent africain.

Du 6 au 8 avril, l'Acса (Association culturelle et sportive d'Ambohidahy) a hébergé le deuxième tour de la Coupe Davis 2012. *«L'Acса a été choisie car elle correspondait et répondait aux cahiers des charges imposées par la Fédération internationale de tennis. Nos joueurs ont été sélectionnés selon leurs résultats sur l'année et leur forme physique »*, explique Stéphane Rakotondrainibe, président de la Fédération malgache de tennis (FMT). Pour les matchs en simple et en double face aux Luxembourgeois, quatre garçons ont tenté de défendre les couleurs malgaches, à savoir Antso Rakotondramanga, Lofa Ramiaramanana, Jacob Rasolondrazana et Ando Rasolomalala.

Malgré une défaite et un retour en Groupe III, ces matchs permettent à l'équipe

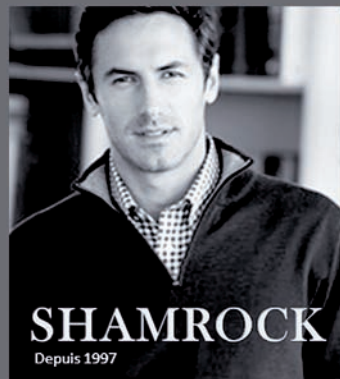
malgache de nourrir de grandes ambitions. Il faut savoir que le tennis malgache est en bonne voie et bien représenté par Zarah Razafimahatratra, l'étoile montante, double championne d'Afrique junior. *« Cette Coupe Davis 2012 au pays nous permet de vulgariser le tennis malgache auprès des jeunes, un de nos principaux objectifs »*, souligne le président de la FMT. C'est en ce sens que durant les trois jours, l'entrée

était gratuite pour les moins de 10 ans.

Au niveau organisationnel, Madagascar peut se féliciter d'avoir réussi l'une des meilleures Coupe Davis sur le continent africain, grâce notamment au partenaire officiel, le Groupe Telma. Après le basket, le foot, le golf, l'opérateur de télécommunications s'attaque au tennis. *« Aujourd'hui, le potentiel et la force de Madagascar résident dans sa jeunesse. Telma en est conscient et c'est une des raisons qui nous encouragent à réitérer notre engagement vis-à-vis de ce sport à travers l'équipe de jeunes que représente la Fédération malagasy de tennis »*, explique Patrick Pisal Hamida, administrateur-directeur général du Groupe et parrain de la FMT. En s'engageant depuis 2008 pour le développement et la promotion du tennis malgache, c'est le sponsoring sportif à Madagascar qui marque des points. Alors vive l'esprit d'équipe ! ■

Aina Zo Raberanto

Contact sur www.nocomment.mg



Joël Juquin



Il pourrait être l'ambassadeur du rugby à Madagascar tellement son amour pour ce sport déborde largement de son poste actuel d'entraîneur. Pour sacrifier les valeurs fondamentales de ce sport, Joël Juquin organise pour la Pentecôte un tournoi où se rencontreront six équipes malgaches dans le tout nouveau stade «bonne espoir» de la Star.

Joël Juquin est intarissable sur le rugby. Il transmet sans déroger ce que l'on lui a appris pendant tant d'années. Il le fait comme une évidence et une valeur forte. École du rugby égale école de la vie, ou comme le dit le slogan de la Fédération de rugby : «*Le rugby, des valeurs pour la vie !*» Cette fameuse école du respect accompagne Joël Juquin et l'accompagnera sans cesse comme une base essentielle à transmettre à la jeune future génération.

Les termes spécifiques de ce sport sont d'ailleurs assez révélateurs du positivisme de cette discipline : mêlée, piliers, fondamentaux, marquage d'essai, transformation s'emploient

Esprit

rugby

naturellement dans le jargon rugbystique. Autour d'un simple match, de ces luttes acharnées auxquelles les joueurs se livrent, il y a la beauté du jeu, l'amitié et le respect total de l'individu et de son action sur le terrain et après le terrain. *«L'absence d'animosité envers l'arbitre et entre les joueurs est une symbolique majeure dans la discipline du ballon ovale»*, explique-t-il.

C'est par le respectable Jacques Villepreux, figure emblématique du rugby français, que l'aventure malgache a démarré, lorsque ce dernier est venu développer une action pour le rugby malgache avec le soutien de la Fédération française de rugby. Joël Juquin arrive à Madagascar en 1996 après onze ans en première division à Roman, dans la Drôme, une carrière de 26 ans en groupe A avec ce poste revendiqué de n° 6 de troisième ligne et une carrière d'éducateur sportif à Boulouris.

Joël Juquin forme une centaine de joueurs sur Toamasina, participe à la création de deux clubs (Akonthomas et ACT) et fournit six joueurs juniors pour la Coupe du monde 1999, sans compter l'organisation de nombreux tournois seniors. Que l'on parle de son parcours le gêne plutôt qu'autre chose, car ce sont les valeurs du rugby qu'il aimerait que l'on mette en avant. *«Des valeurs d'amitié et de respect dignes d'une éducation parallèle»*, estime-t-il. Des valeurs qui seront bien présentes à Antsirabe les 26 et 27 mai pour un tournoi qui fera se rencontrer six équipes malgaches dans le tout nouveau stade «bonne espoir» de la Star. À ne manquer sous aucun prétexte. ■

Philippe Bonaldi

HONDA
The Power of Dreams

Obtenir les Ace !

Moteur puissant 125cc
Économie de carburant exceptionnelle

ACE
125

- Économie exceptionnelle de carburant
- Excellent rapport qualité prix
- Grand, siège confortable et pratique
- Suspension robuste

1.990.000
Ac HTVA

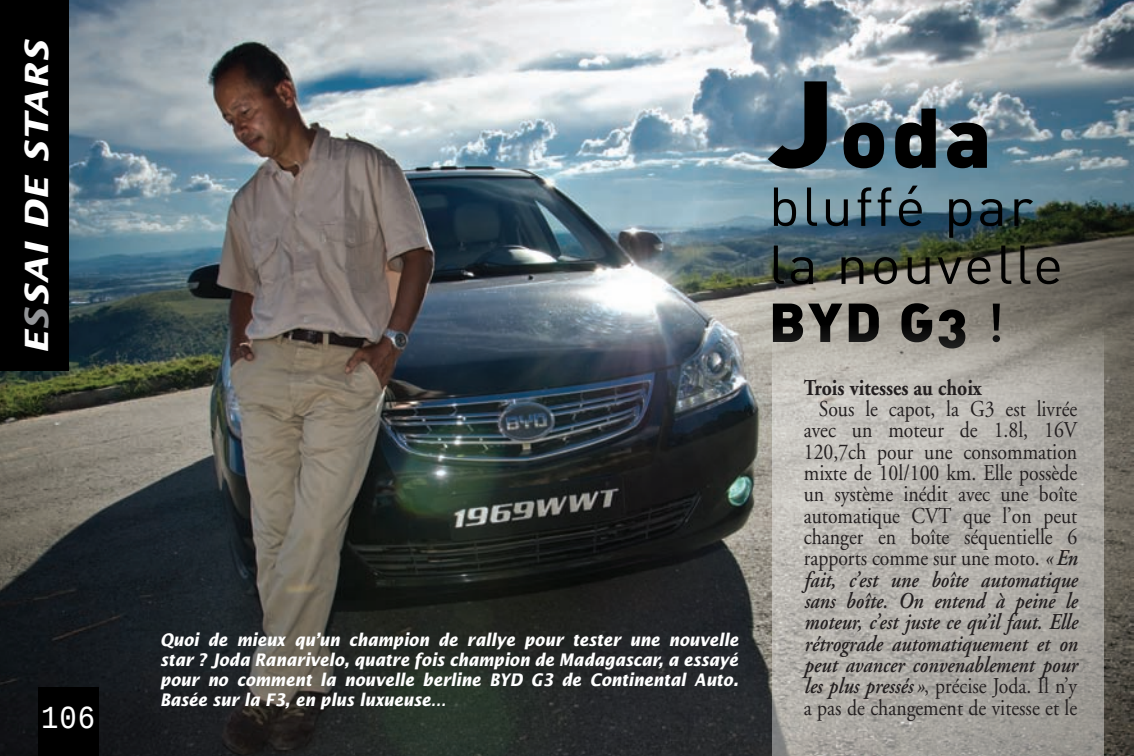


Henri Fraise Fils & Cie



BP N°28, LALANA RAVONINAHITRINIARIVO
ANTANANARIVO 101 - MADAGASCAR
Tél. : + 261 20 22 227 21
Fax : + 261 20 22 291 23 ou 284 20
E-mail : fraise@hff.mg

Lot III G 59 B ANDREFAN'AMBOHIANAHARY
ANTANANARIVO 101 - MADAGASCAR
Tél. : + 261 34 37 270 09

A man, Joda, stands next to a dark blue BYD G3 car on a scenic road. The car is parked on the side of a paved road, and the background shows a vast landscape with rolling hills and a bright, cloudy sky. The car's license plate reads '1969WWT'.

Quoi de mieux qu'un champion de rallye pour tester une nouvelle star ? Joda Ranarivelo, quatre fois champion de Madagascar, a essayé pour nous comment la nouvelle berline BYD G3 de Continental Auto. Basée sur la F3, en plus luxueuse...

Joda

bluffé par
la nouvelle
BYD G3 !

Trois vitesses au choix

Sous le capot, la G3 est livrée avec un moteur de 1.8l, 16V 120,7ch pour une consommation mixte de 10l/100 km. Elle possède un système inédit avec une boîte automatique CVT que l'on peut changer en boîte séquentielle 6 rapports comme sur une moto. *« En fait, c'est une boîte automatique sans boîte. On entend à peine le moteur, c'est juste ce qu'il faut. Elle rétrograde automatiquement et on peut avancer convenablement pour les plus pressés »,* précise Joda. Il n'y a pas de changement de vitesse et le

pilote peut choisir lui-même son régime. On a le choix entre trois vitesses : auto, auto-sport et séquentielle.

Garde au sol intéressante

Au niveau des freins, ils ne sont pas très sensibles et ne surprennent pas. *« Elle se met automatiquement en frein-moteur, ça permet d'économiser les plaquettes. Elle a gardé les avantages de la boîte automatique et de la boîte mécanique »*, commente Joda. La BYD G3 a une garde au sol très intéressante pour ceux qui ont l'habitude d'aller sur les routes secondaires. *« Elle a un comportement équilibré : quand on lâche l'accélérateur, l'arrière tient bon »*, relève le champion.

Ordinateur embarqué

La G3 s'ouvre et démarre à distance. Le système d'allumage du moteur « Start-Stop » s'effectue via le volant. *« Les positions des commandes sont logiques et très fonctionnelles. La décoration du tableau de bord rétro-luminescent est un peu kitsch, mais chacun ses goûts »*, estime Joda. Au niveau des équipements, le son de la radio est impeccable. Le véhicule est également équipé d'un ordinateur



de bord et d'un lecteur CD/USB est commandé à partie des boutons situés sur le volant.

Toit ouvrant électrique

Très esthétique, la BYD G3 5 places est moderne, cossue et confortable avec un intérieur cuir beige. Elle a suivi l'évolution technologique. Équipée de jantes alu 15", de rétroviseurs électriques, des feux arrière en diodes, d'antibrouillards, d'un détecteur de luminosité et d'un toit ouvrant électrique. *« Le plus de cette voiture, c'est qu'elle indique ce que tu as consommé et ce qui te restes, elle est plus précise qu'une jauge »*, constate Joda.

En toute sécurité

La BYD G3 est convaincante en terme de sécurité notamment avec son SRS airbag conducteur et passager, son dispositif d'immobilisation antivol et son capteur de recul. *« Finalement, pour une utilisation quotidienne, cette citadine m'a agréablement étonné et même bluffé »*, conclut Joda. ■

Aina Zo Raberanto

Contact sur www.nocomment.mg

Le professionnel du jardin

PARADISE GARDENS
PHYTO-LOGIC

PARTENAIRE PAYSAGISTE
propose aux exposants de la :

FIM

Foire Internationale de Madagascar
du 31 mai au 03 juin 2012

un service de location de
plantes, ainsi que d'éléments
de décoration afin de donner
un accueil chaleureux et une
touche raffinée à votre stand.

PRESTATION GLOBALE : CONCEPT, LOCATION
DE PLANTES, CONTENANT DECORATIF, LIVRAISON,
INSTALLATION ET ENLEVEMENT

E-mail : phyto-logic@phyto-logic.com
Tél. : 22 438 74 / 034 11 333 46

Strasse ta route...

Avec sa silhouette longiligne, j'ai décidé de lui proposer un pantalon slim qui fait son comeback dans le dressing masculin. J'ai opté pour un jean couleur indigo rehaussé par un tee-shirt rose strassé assez serré. Une tenue idéale pour une virée nocturne avec les copains.

et ose le **rose** !

Mahery peut porter également ce look en journée en rajoutant une veste ou un gilet à manches longues. Au niveau de la couleur, comme le pastel est très tendance cette saison, j'ai choisi une veste bleu ciel qui se marie parfaitement avec le tee-shirt rose.

Graphiste designer, Mahery aime suivre de près les tendances du moment. Pour être vraiment le roi de la sape, l'équipe d'Adan et de no comment® lui donne un petit coup de pouce sous la houlette de karen, notre conseillère en image.

Le slim peut être en
coton, en lin ou en
jean... il suffit juste
de savoir agencer
les couleurs et
surtout la taille en
portant un tee-shirt
ou une chemise
toujours près du
corps. Par contre,
il faut dire adieu
au pull ou tee-shirt
XXL.



Pour les chaussures, on a le
choix entre les Converse ou des
chaussures de ville comme les
derbys.



Rubans
Spots jardin
Projecteurs
Léche mur
Spots encastrés
Ampoules led

ELEKTRA

notre partenaire pour l'éclairage LED

elektra.madagascar@yahoo.fr

032 69 55 476 - 034 45 52 075 - 020 24 737 82

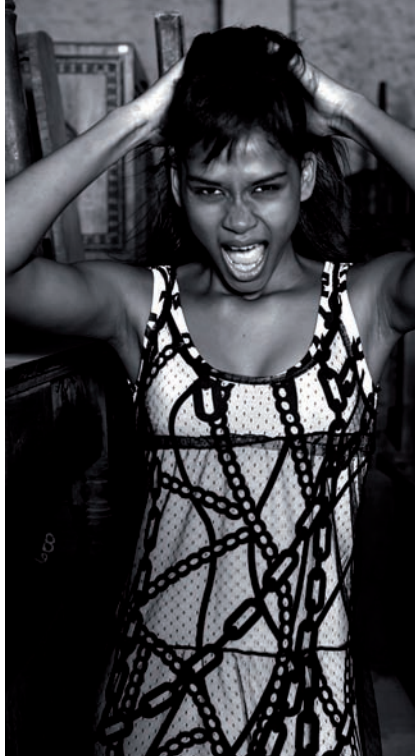
Lot II G 10F Ambatomaro Antsobolo

101 Antananarivo

Avanie et framboise

Dedicated to Bobby L.

Elle s'appelait Françoise,
Mais on l'appelait Framboise !
Une idée de l'adjudant
Qui en avait très peu, pourtant,
(des idées)...
Elle nous servait à boire
Dans un bled du Maine-et-Loire ;
Mais ce n'était pas Madelon...
Elle avait un autre nom,
Et puis d'abord pas question
De lui prendre le menton...
D'ailleurs elle était d'Antibes !





LA MODE !

Robe filet
de chez **On Abi**
90 000 Ar

Les Roches Rouges ***

Hôtel - Restaurant - Piscine



M
A
J
U
N
G
A

Chambres et Suite

- Vue sur mer
- Frigo-Bar
- Climatisées
- Coffre
- TV écran plat
- Wifi



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

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

Robe bleue Gaïa
de chez **Galerie PACOM**
85 000 Ar

Bracelet
de chez **Arabesque**
35 000 Ar

Quelle avanle !
Avanle et Framboise
Sont les mamelles du Destin





Pochette Hoss
de chez
Viva Design

VOtre NOUVEL
ESPACE
Construction et
aménagement INTÉRIEUR



Lot IVV 44 D Bis QA Rue Dr Raseta Andraharo - Antananarivo 101 Tél: (+261) 20 23 31 786 / 20 23 32 786 fax: (+261) 20 23 33 786 Email: batimax.commercial@moov.mg





Short en jean blanc Mango
de chez **Jet7**
80 000 Ar

Escarpins de chez **Jet7**
180 000 Ar

Marcel
de chez **Intiméa**
72 000 Ar



nutrition

CULTIVER L'EQUILIBRE

l'alimentation
personnalisée

avec Cathy
Herrmann

Purifier
Eliminer
Equilibrer

SH'BAM

LES MILLS

ZUMBA
fitness

+261 34 05 360 51
mcgherrmann@gmail.com

Montre
de chez **Madesign**
299 000 Ar



Robe de chez **Arabesque**
250 000 Ar

Ceinture de chez **Arabesque**
55 000 Ar

Sac Gérard Sarel
de chez **Arabesque**
180 000 Ar



SOBEK
MAROQUINERIE



Hôtel CARLTON - Hôtel du LOUVRE - Hôtel ANDILANA Nosy be
Rue COLBERT Antsiranana - Duty free IVATO Aéroport
Tel : +261 (0) 20 24 166 41 Contact : secretariat@sobekmg.com

Robe marinière
de chez **Intiméa**
90 000 Ar

Pour sûr qu'elle était d'Antibes !
C'est plus près que les Caraïbes,
C'est plus près que Caracas.
Est-ce plus loin que Pézenas ?
Je n'sais pas :
Et tout en étant Française,
L'était tout de même Antibaise :
Et bien qu'elle soit Française,
Et, malgré ses yeux de braise,
Ça ne me mettait pas à l'aise
De la savoir Antibaise,
Moi qui serais plutôt pour...



Tee-shirt de chez **On Abi**
75 000 Ar

Compensé Neo de chez **Jet7**
275 000 Ar

Bénéficiez du must de l'image. Faites le bon choix !



**| Garantie
| SAV**

**Représentant
exclusif**

Les produits authentiques



9, Avenue de l'Indépendance Analakely Antananarivo +261 20 22 295 53 +261 32 11 120 09

Elle avait peu d'avantages :
Pour en avoir d'avantage,
Elle s'en fit rajouter
A l'institut de beauté
(Ah - ahah !)
On peut, dans le Maine-et-Loire,
S'offrir de beaux seins en poire...
L'y a à l'institut d'Angers
Qui opère sans danger :
Des plus jeunes aux plus âgés,
On peut presque tout changer,
Excepté ce qu'on ne peut pas...



Escarpins Georgeous
de chez **Jet7**
230 000 Ar



Robe New Collection
de chez **Galerie PACOM**
30 000 Ar



Tous les produits
Cléopatra sont
garantis sans aucune
substance agressive.



SANS PARABEN



Un instant de luxe...

**Disponibles en
GIFT PACK**

Points de vente : Shiva Tsaralalàna / Essor Tsaralalàna / Goldenrama / Itokiana
Iharentsoa 67 Ha / Iharentsoa Analakely / Jumbo / Shoprite / GN Tsiazotafo



Tee-shirt de chez **Blackwear**
40 000 Ar

Jean Promod
de chez **Jet7**
140 000 Ar

« Davantage d'avantages,
Avantagent d'avantage »
Lui dis-je, quand elle revint
Avec ses selns Angevins...
(deux fois dix !)
« Permits donc que je lutine
Cette poitrine angevine... »

Un cadeau
de la terre mère

LE TAMARIN

plage de madirokely Nosy be
www.saphir-etoile.com

Mascara Cil Definition Black
Longueur cil à cil
27 500 Ar

Color sensationnal
Gloss red love 560 MB
25 500 Ar



Skin natural essential
lait demaquillant 200ml
11 500 Ar



Remerciements : Tanzia (Miss madagascar 2012)
Prise de vue : L'antiquaire de Tana, Ambodivona
Make up : Sariaka avec les produits L'Oréal



Gerard Sata

Coiffure : Salon haute coiffure



Mais elle m'a échappé,
A pris du champ dans le pré
Et Je n'ai pas couru après...
Je ne voulais pas attraper
Une Angevine de poitrine !
Moralité :
Avanie et mamelles
Sont les framboises du Destin !

Tunique blanche
Futmech
de chez **Arabesque**
45 000 Ar

Sabots San Marina
de chez **Jet7**
260 000 Ar

Collier
de chez **Arabesque**
45 000 Ar

Leica



Le pionnier du boîtier 35 mm est à la photo ce que Rolls-Royce est à l'automobile. Un sens de la série limitée qui n'appartient qu'à lui.

Les origines de la marque Leica remontent à 1849 lorsque Carl Kellner, un jeune opticien et mathématicien allemand, fonde à Wetzlar un institut d'optique pour développer des lentilles et des microscopes. En 1865, le mathématicien Ernst Leitz s'associe à l'entreprise, puis la rachète et lui donne son nom de Leica - contraction de *Leitz* et *Camera*. Mais le tournant décisif a lieu en 1905. Les appareils photo de l'époque sont encombrants et difficilement transportables. L'ingénieur en chef Oskar Barnack a alors l'idée d'utiliser du film de cinéma 35 mm, mais en le faisant défiler horizontalement ce qui permet de concevoir des appareils photo petits et légers. Le boîtier moderne est né.

Le passage au numérique a été difficile pour Leica qui avait pris beaucoup de retard sur ce marché nécessitant des investissements massifs réservés à des géants comme Nikon ou Sony. En 2004, l'entreprise est rachetée par la famille Kaufmann qui réussit à passer de nombreux contrats avec des constructeurs japonais comme Panasonic pour concevoir des compacts numériques et des objectifs pour reflex numériques. Et la saga continue. ■

Damien Petitjean

Nouvelles boissons pour **femmes**

Disponible dans nos
Boutiques



www.mada-duty-free.com
com.agfexport@assistgroup.mg
+261 (0) 34 07 189 30

ANTANANARIVO : Ivandry , Antaninarenina - TAMATAVE - DIEGO - NOSY-BE

*Achat sous présentation d'une carte diplomatique ou billet d'avion aller/retour et passeport

Raliva



Certains vous diront qu'il faut une santé de fer pour travailler ces statuettes, ces abat-jour, ces lustres, ces chaises et ces tables en métal. Mais depuis dix ans qu'il est dans la ferronnerie d'art, Raliva estime qu'il faut simplement du métier, beaucoup de passion...s et beaucoup de flamme !

Fils de parents qui travaillaient déjà l'aluminium, Olivier Randrianarison, dit Raliva, ne se destinait pas particulièrement au fer. C'est après plusieurs petits boulots, alors qu'il est employé dans une quincaillerie, que le déclic lui vient : pourquoi vendre d'afreux robinets alors qu'il est capable de faire beaucoup mieux, esthétiquement parlant ?

De là, on le retrouve à 25 ans à la Ferronnerie d'Art d'Amboditsiry où il apprend le métier du propriétaire de l'époque. Après cinq années, il décide de voler de ses propres ailes et s'associe à quatre autres artisans. *«Être ferronnier est un travail particulièrement dur, tu ne peux pas t'y mettre tout seul si tu veux répondre aux commandes»*, explique-t-il.

Aujourd'hui, à 36 ans, Raliva est fier de ses créations, reconnaissables entre mille pour qui s'intéresse à la ferronnerie. Sa marque de fabrique : la couleur et la qualité du fer utilisé. *«Je n'achète que du métal neuf pour créer mes objets. Lorsqu'il est entre mes mains, le bloc de métal est vierge de toute histoire et là je crée vraiment»*, explique-t-il dans son atelier d'Andohasahy. Sa méthode de travail est simple à résumer, beaucoup plus compliquée à reproduire ! Après avoir préparé le morceau de métal

en le soumettant au bombage, au nettoyage et à la soudure, il reste à lui donner la forme souhaitée. Pour cela, il lui faut passer sous le chalumeau, destiné à amollir le métal et à le rendre plus docile au marteau. *«Un moment capital, car la façon dont on se sert du*

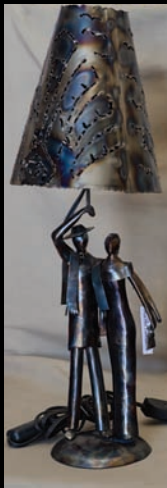
chalumeau détermine la couleur qu'on va obtenir», explique le maître des forges qui, bien évidemment, n'en dira pas plus. Après cela il suffit de couvrir l'objet d'une couche de vernis – lui aussi de fabrication confidentielle – et voilà le travail !

Le travail du fer, démarré au Moyen-Orient il y a plus de 3 000 ans, est à l'origine des grandes civilisations, et tenu depuis toujours dans la plus haute estime. Les Romains lui attribuaient même un Dieu, Vulcain, maître des forges et des volcans ! *«Le fer est dur et se laisse pourtant apprivoiser. Contrairement au bois il ne pourrait pas et résiste au temps»*, commente Ravila. Son ambition : exporter son travail et faire connaître Madagascar comme un point avancé de la ferronnerie d'art.

Ce jeune père de famille est également attentif à montrer à ses enfants comment fabriquer des petites voitures à l'aide de boîtes de conserves en étain - il n'en faut pas plus parfois pour susciter une vocation ! En attendant, ses créations et celles de ses amis ferronniers vous attendent à sa boutique. L'enseigne est éloquente : *«Mad'Art Ferronnerie On peut tout fer»*. Entre nous, il fallait le... fer ! ■

Laza Marovola

Contact sur www.nocomment.mg



L'homme à tout fer

DÉCO

Malgadecor

Salon Benson
10 332 000 Ar
TTable basse tempo
1 677 966 Ar

M on salon new look

Entre l'esprit hi-tech et la vision Zen, voici un salon tout en lignes épurées, avec des accessoires 100 % tendance.



Viva Design

Vase calbasse
150 000 Ar ttc



Smart Living

Trois femmes sur cube
185 000 Ar ttc





Madastone

Lampe lyre
140 000 Ar

Viva Design

Vase double bonheur
350 000 Ar

Smart Living

Assiettes colorées
12 pièces
300 000 Ar



Nil Meuble

Élegant Dining room set
14 000 000 Ar



ALHAMBRA

PAVILLONS
RESIDENTIELS



Pavillon type A

Réservez vo

22 222 31



Pavillon type B



Pavillon type C

tre pavillon
clés en main



Castel

CAHIERS DE NUIT



Happy hour Castel



Castel



Castel



⊕ de photos sur www.nocomment.mg

Castel



Castel

Castel



Castel





"Un endroit convivial
à l'écoute de votre bien-être"

033 41 532 29 - 032 47 361 03
Mandrosoa Ivato
Lundi - samedi de 9h - 19h

harmonybeauty@ymail.com



⊕ de photos sur www.nocomment.mg

Ouverture
Tsi Manin
Nosy Be



Les deux ans
du Talinjo
Fort-Dauphin



La Ribaudière
RESTAURANT & HOTEL

Nouvelle carte de pizzas

+261 20 24 215 25 & +261 32 02 411 51



le



clubbing

bar

n

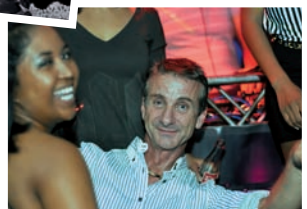
ANTANINARENINA

034 42 666 66 • 033 15 666 66 • 034 42 888 88

OUVERT JEUDI VENDREDI SAMEDI ET VEILLE DE JOUR FÉRIÉ



Le Six





www.lakecity-hotel.com
yann.lakecityhotel@moov.mg

034 80 570 41 - 020 22 453 48

Tanambao andafiavaratra (bord du lac)
Ivato



⊕ de photos sur www.nocomment.mg

Lake City



Rossini



Base de Loisirs
à MANTASOA



+261 (0) 32 12 600 00
contact@mantasoa-tour.com



Mantasoa
tour

A voir aussi www.gasyquad.com



Vahiny
Montparnasse

Hôtel Vahiny

Bar restaurant Le Montparnasse

Route circulaire

Ampanandra

Antananarivo

levahiny@gmail.com

032 07 848 03 - 020 22 217 16



Confort & Hospitalité



Le
Carnivore



LE CARNIVORE

CHURRASCARIA
BAR - LOUNGE - RESTAURANT



La maison de la viande



22 241 98 - 032 05 125 04 - 034 05 125 04

66 Rue Ratsimilaho Ambatonakanga Tananarive 101

facebook: **LE Carnivore BAR- Lounge Restaurant**

wifi gratuit / parking assuré email: lecarnivore@yahoo.fr

Shakira

Night Club Majunga

OUVERT TOUS LES SOIRS
SAUF DIMANCHE
de 22h à l'aube

VIP-MACHINE A SOUS
CAPACITE D'ACCUEIL 1 000 personnes
SOIREE THEME TOUS LES MOIS



032 45 836 15 Rue Katchera
032 40 532 00 Majunga be

eMail : joseshakira@hotmail.fr



Shakira
Mahajanga



⊕ de photos sur www.nocomment.mg

Kudeta



KUDÉTA URBAN CLUB

créateur d'ambiance

clubbing concerts
conférences cocktails
afterwork happy hour



HOTEL CARLTON - ANOSY

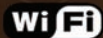


INFOLINE 22 677 85
info@kudeta.mg
www.kudeta.mg

LA BOUSSOLE ART CAFÉ

Restaurant - Service Traiteur

Ouvert 7/7 Midi et Soir



Gratuit



LA BOUSSOLE
Bar Lounge - Restaurant - Traiteur

© 032 07 605 03 / 22 358 10

Email : laboussole@moov.mg

La
Boussole



Tana Arts
Café



TANA
ARTS CAFE

BAR - TAPAS - ART EVENTS



Art & Events

tana.arts.cafe@gmail.com 034 15 610 56



**La
medina**

DAY SPA

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

Horaires : 10h - 22h

**Fermeture hebdomadaire :
Lundi**

034 04 134 33

032 07 134 33

lamedinatana@yahoo.fr

La Medina



Manson

⊕ de photos sur www.nocomment.mg



manSon
by marco

Antananarivo
Isoraka

☎ +261 32 05 05 032

✉ manson.m@hotmail.com



CAFE DE LA GARE

*Tous les dimanches au café,
pour les petits et les grands*

BBQ & CINEMA



www.cafedelagare.mg

22 611 12 00 OU 032 07 090 50



CINEMA A LA SALLE DE L'HORLOGE
2 SEANCES : 15 H POUR LES ENFANTS & 19 H

Café de la Gare



VI

Villa Isoraka

RESTAURANT

BAR À VINS

CHAMBRE D'HÔTES



Lot IB 78 Isoraka - Antananarivo 101
020 24 220 52
demay.christophe@yahoo.fr

⊕ de photos sur www.nocomment.mg

Villa
Isoraka



Angé de la nuit by





Le Glacier



Hôtel Glacier

Cabaret - Hôtel - Restaurant



Antananarivo - Analakely

+261 20 22 202 60

www.hotel-glacier.com

SERVICE TRAITEUR
séminaires - mariages - anniversaires

☎ +261 32 04 792 45
020 22 316 86

72 Avenue Grand Didier Isoraka
Tananarive, Madagascar

lebresto@gmail.com



Le Bresto

RESTAURANT

Le B'



Décuplez votre atout séduction !

MATIS
PARIS

SOIN PROFESSIONNEL DE BEAUTÉ

RÉPONSE CORPS
PUSH UP BUST

Effet volumateur

Effet tonifiant

Effet tenseur



Disponible auprès de votre institut agréé Matis

KEIL BEAUTE

Leader Price - Ankandimbahoaka
Tel : 22 637 48

RAINBOW BEAUTY

TanaWater Front Ambodivona
Tel : 22 350 95

maJOREL
ESPACE BIEN ÊTRE

Immeuble le Flamboyant
Ambatonakanga
Tel : 22 253 29

Grain de Beauté

Antanetibe Ivato
Tel : 22 445 26

amazones espace beauté

Antsahaviro
Galerie Smart Tanjombato

161 22 568 99
161 22 462 12

La Parfumerie
PARFUMS & INSTITUTEUR
SALON DE COIFFURE

big Joffe Tamatave tél: 033 05 252 33

L-Sens



SHOT BY LAN & RANDY - ZEN PHOTOGRAPHY . DEC 2011



C

Christian Aubry

KUDÉTA

Avec ses ambiances musicales toujours innovantes, le Kudéta Urban Club d'Ampefiloha est passé du statut de lounge bar à celui de véritable club. Un concept né de la soif de partage de Christian, véritable ambassadeur de la culture musicale, qui a voulu créer sur Tana un endroit différent. Pari gagné.

Qu'apporte de différent le Kudéta par rapport aux autres établissements de nuit ?

D'abord, nous avons un emplacement de premier choix, au sein d'un hôtel de renommée internationale, le Carlton, sécurisé et avec parking. Il y a aussi la musique qui est le vecteur fondamental de l'ambiance. Pour les artistes qui se produisent chez nous, je veux que tout le monde s'y retrouve, aussi bien les musiciens et chanteurs locaux connus que les talents en devenir. Quant aux artistes étrangers que nous invitons, ils sont également présents dans les autres établissements de nuit, car nous sommes pour le partage de la culture et l'échange. Je les considère comme des collègues, pas comme des concurrents.

Pourquoi avoir choisi un métier de la nuit ?

À la base, je suis un restaurateur. Après une aventure à *La Boussole* puis au *Bus*, j'ai lancé à Isoraka le restaurant *Kudéta*, puis l'idée du club m'est venue quand l'occasion s'est présentée il y a plus de trois ans de reprendre le *Cohiba*. Mais là je suis plus en retrait, dans un rôle de management avec un staff de plus de 25 personnes assurant le bon fonctionnement du service autant en journée qu'en soirée.

Après DJ Sim's, Voulzy, Noah, quelle est l'actu pour les concerts à venir ?

Je suis content de vous dire que nous allons accueillir le 5 mai prochain Mily Clément, la star du salegy qui fait son grand retour. Pour la rentrée, en septembre, nous comptons faire venir un nom connu du monde du deejaying R&B : Jekey ! Il y a d'autres dates prévues et toujours dans le souci de garantir l'éclectisme musical. Mais il faut savoir que ce n'est pas toujours facile d'organiser la venue d'artistes, ça demande un sponsoring énorme. ■

Propos recueillis par Helvia Jean



Nous vous proposons un loisir sportif,
tous les jours, même le dimanche !

Groupe, comité d'entreprise ou pour fêter un anniversaire,
nous organisons tous vos événements...



RN1, route d'Arivonimamo Enceinte

« **Solim Hotel** »

Près Lot II M 27 bis Anosibe
101 Antananarivo – Madagascar



RÉPONSES AUX JEUX DU NO COMMENT N°27

MOTS CROISÉS — LA CHANSON FRANÇAISE

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
I	B	E	R	G	E	R		C	L	E	R	C
II	R		H	O	N	O	R	A	I		N	A
III	E		O	L	T		O	L	A	S		B
IV	L			D	A	S	S	I	N		O	R
V		S	A		M	A	E		E	M	U	E
VI	R	I		V	E	R		I		A		L
VII	E	M	M	A		D	A	L	I	D	A	
VIII	N	O	I	R		O	D	E		E	U	D
IX	A	N	S		M	U	A		B	R		A
X	U		E	T	E		M	A	I			V
XI	D	O	R	E		V	O	I	S	I	N	E

SOLUTION DE L'ÉNIGME N°27

Le mot : oiseau

ÉNIGME N° 28

Quel mot de 4 lettres change toutes ses lettres, sauf la deuxième, quand on le met au pluriel ?

— L'AUTOMOBILE —

HORIZONTALEMENT

I. Chiffres romains - Marque coréenne d'automobiles - L'Impreza est le modèle emblématique de cette marque **II.** Première partie d'une marque italienne d'automobiles - Etat du Golfe persique qui va accueillir un grand prix de F1 **III.** Célèbre pour son arche - Onomatopée du rire - Le plus âgé **IV.** Ancienne marque de cabriolets anglais - Article contracté **V.** Deuxième partie du II horizontal - Il est cruiser chez Toyota **VI.** Grand perroquet - Ancienne marque anglaise d'automobiles **VII.** Marque anglaise de prestige **VIII.** Caractère de ce qui est unique - Poil à l'œil - Sorte de véhicules (Abrév.) **IX.** Champion - Unité de puissance automobile **X.** Bassin industriel allemand - Réputation - Note **XI.** Véhicule à la course - Un célèbre modèle de Lotus.

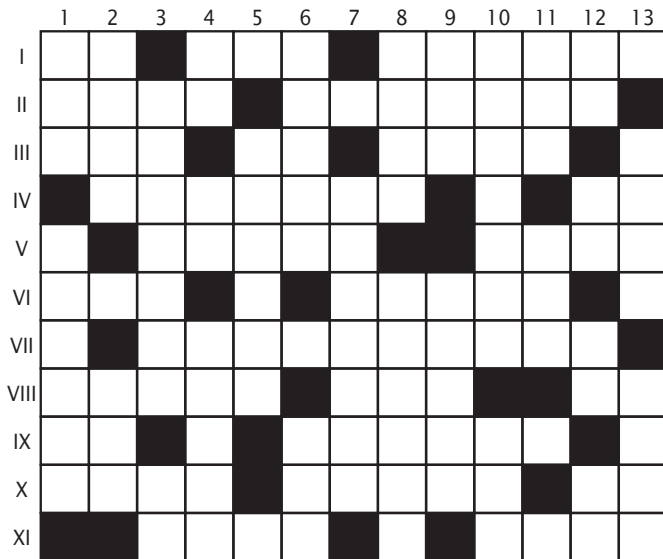
VERTICALEMENT

1. Véhicule pour chevaux - Marque anglaise dont l'emblème est un félin **2.** Petite île - Ancienne marque allemande **3.** Son emblème est un cheval cabré - Avant le TTC **4.** Un modèle de Ford - Elle fut transformée en génisse - Enlèvera **5.** Modeste **6.** Gouffre profond - Il peut être de douleur ou du cœur **7.** Marque allemande de véhicules sportifs de haut de gamme **8.** Ancien dirigeant de l'Iran - Le levant **9.** Canton suisse - Marque suédoise d'automobiles **10.** Marque anglaise de voitures de luxe - Habitant **11.** Cri de douleur - Il peut être en ciel **12.** Initiales routières - Année - Abréviation postale - Accord russe **13.** Marque allemande - Animal, emblème d'un constructeur automobile français.

LA MINUTE NATURALISTE *par Earth & Wildlife Experiences*

Parfums de la forêt...

Hanitriniala en malgache. Plus de 1 200 espèces d'orchidées sont désormais recensées à Madagascar, ce qui fait de la grande île le pays offrant la plus grande diversité de ces fleurs aussi gracieuses que fragiles, donc à préserver. À noter que la vanille est une orchidée et que même si le vanillier de culture a été importé, il existe une espèce de vanille sauvage endémique à fleur blanche et au cœur orangé sans feuilles. ■



jeux@nocomment.mg

Pourquoi Pas! Restaurant

Du lundi au samedi
midi et soir

032 02 548 04

032 65 943 20

31 rue de russie

A côté de la FIFA Isoraka

Un zébu léchant les pierres

Par Laurence Ink

Le devin l'avait dit : depuis trop longtemps, il n'avait pas honoré les Ancêtres. Depuis trop longtemps, il n'était pas retourné au village.

Il ne pouvait le nier : il avait voulu, il avait tenté de brouiller les pistes derrière lui. Sans rompre, simplement en mettant de la distance. Lui, à Diego, il était un homme sans histoires. Jeune étudiant pauvre, il avait su se faire remarquer par un de ses enseignants, un étranger, qui l'avait aidé, par qui il avait pu trouver un bon travail. Et s'il n'avait pas pu jusqu'à présent découvrir cette France dont son ami lui avait tant parlé, il avait appris beaucoup, dans les livres, il avait voyagé dans le pays, il s'était construit une vie agréable, même si elle n'était pas riche, une vie qu'il avait su protéger des envieux, des jaloux. Ses trois enfants avaient été à l'université, et sa dernière femme était une fille de Diego, une citadine qui, si elle n'était rien à son clan, ne lui avait pas non plus imposé le sien.

Il était à l'âge où tout aurait dû être clair.

Mais le cancer, qui depuis deux ans lui donnait ces grandes fatigues, avait été montré du doigt par les médecins. Le pancréas. Il ne savait même pas, avant qu'ils n'en parlent, à quoi servait cet organe qui dans

l'ombre de son corps les avait trahis, lui et sa vie qu'il avait voulue sans passé. Ils avaient parlé de chimiothérapie. À Tananarive. Sa fille y vivait, avec son gendre, il pourrait demeurer chez eux. Cela devait durer trois mois. Pour la suite, ils n'avaient rien dit, juste hoché la tête, en fronçant les sourcils.

Alors, les rêves étaient arrivés. Mangeant ses nuits, le laissant au matin hagard, fragile comme un enfant qui a peur de l'orage, avec en tête tous ces visages qu'il pensait avoir oubliés. Il avait résisté, quelques jours. Et puis, il était allé consulter un devin qu'un ami lui avait recommandé. Le sikidy avait été clair : il devait apaiser la colère des Ancêtres.

Sa dernière visite au village remontait à dix ans, lorsqu'il était venu présenter sa nouvelle épouse. Il avait retrouvé sans mélancolie les pistes cahoteuses, les villages dispersés, et puis les maisons de son clan, hautes sur leur pilotis de bois, avec leur plancher en bambou ou en planches, leurs portes, à l'ouest pour les vivants, et à l'est par laquelle ne sortent que les morts. Il avait vu les petits bouviers, comme il était jadis, les jambes éraflées par les herbes, les épaules osseuses à peine couvertes du T-shirt déchiré, d'un beige indéfinissable de trop de latérite mal lavée. Sa

famille n'était pas à plaindre, grâce à son gros troupeau. Grâce aussi à l'argent que tous les mois il envoyait à son frère aîné. Celui qui avait pris la place du père, disparu peu après leur mère quand il était encore enfant. Celui qui gérait le troupeau.

Sa femme n'avait pas voulu demeurer plus de trois jours. Il ne lui en voulait pas. Elle, toujours habituée aux toilettes et aux salles de bain de béton, comment pouvait-elle aimer se laver avec les femmes dans la rivière, la même rivière où le village en amont fait ses besoins, sa vaisselle, sa lessive... Tout comme le village en aval ; tous, les uns après les autres, avec la même certitude que l'eau est propre parce qu'elle est limpide. Et puis, les cases si enfumées par les feux de charbon que les yeux piquent. Les menus pauvres, de poisson séché, de riz quelquefois, de manioc le plus souvent. Être riche en zébus, ce n'est pas pour soigner les vivants.

Quand il en avait parlé à son frère, celui-ci avait haussé les épaules :

– Que peux-tu savoir, toi ? Tu achètes ta viande au marché, quand tu ne sais même pas par qui elle a été tuée...

Il était reparti sans réclamer sa part de riz. Et par la suite, il avait laissé les cérémonies se dérouler sans lui.

Cette fois-ci, sa fille était venue, celle de Tananarive. Mais pas la cadette, ni le fils aîné. De France, cela coûte si cher. Et puis, ce n'étaient pas des funérailles. Juste un joro, pour saluer l'ouverture des tombeaux.

Il était arrivé très fatigué du voyage. La route entre Ambilobe et Vohemar, même dans le 4x4 de son gendre, était une indescriptible horreur. Près de dix heures pour parcourir 120 km. Puis, de Vohemar, encore 50 km de mauvaise piste

pour atteindre le village.

Ils étaient là, tous, ceux de son clan demeurés dans les environs. Ils l'attendaient.

Il avait fait réserver un gros zébu. À tête blanche. Choisi, bien sûr, par son frère. Il l'avait payé d'avance, au prix fort. Mais cela n'avait pas suffi.

Cela avait duré des heures. De maison en maison, de kabary en kabary. Il avait du mal, maintenant, à demeurer comme eux sur la natte, assis sur les talons. Sa maladie lui vrillait le dos. Son gendre, originaire d'Antalaha, avait pris la parole pour lui. Il savait bien parler, il savait faire rire. Mais ce n'était pas de rire dont il s'agissait.

– Ce sont nos pères et nos mères. Les dérangerais-tu pour un simple zébu, aussi gros soit-il ? avait dit son frère. Tu nous as envoyé de l'argent, certes. Nous les avons honorés comme nous avons pu. Mais il faut ajouter un peu.

Sa femme avait refusé, catégorique.

– N'oublie pas ce que tes soins vont coûter, là-bas, avait-elle dit. Ils sont jaloux, c'est tout. Parce que toi, tu es devenu quelqu'un.

Finalement, son gendre avait arrangé les choses en achetant, de son propre argent, un second zébu. Une bête maigre au regard terrifié, mais son frère s'était déclaré satisfait.

Tout s'était bien passé ensuite. La montée aux tombeaux, par le petit sentier qu'il avait grimpé avec peine, en s'appuyant sur le bras de sa fille, alors que les enfants couraient de haut en bas de la colline. Il n'avait pas pu chanter avec les autres, tant il était essoufflé. Mais il avait aimé les entendre. Il faisait frais, un froid d'hiver, qui l'avait

du 03 au 31 Mai

jouez
&
Gagnez
sur

www.nocomment.mg



Un coffret de
6 tasses



*voir conditions du jeux sur www.nocomment.mg



fait frissonner. Ou bien était-ce l'émotion.

Ils avaient ouvert les deux tombeaux. L'un au nord, l'autre plus au sud. Celui de la famille de son père, et celui où était sa mère. Les femmes, ici, viennent où sont couchés leurs pères. Ils avaient fait couler le rhum, ils avaient déposé les lamba de soie pliés au-dessus des corps. Tout s'était déroulé selon les traditions. Selon les coutumes dont son frère était le maître. Lui, il n'était qu'un petit garçon.

– Moi aussi, je saluerai les Ancêtres, avec un bon gros zébu, avait déclaré son camarade d'enfance, Lera, devenu lui aussi un gros propriétaire. Je les saluerai quand j'aurai un enfant avec une femme vazaha.

Et tous s'étaient mis à rire, en le regardant de côté, lui qu'on disait si ami des vazaha. Il n'avait rien dit, il avait ri avec les autres. On ne parle pas contre sa famille à plaisanterie.

Ils avaient tué les zébus, fait cuire de grandes marmites de riz, et toutes les familles, les voisins, avaient mangé et bu, réunis autour des feuilles de bananiers qui servaient de table. Ils avaient dansé. Les enfants, le ventre rempli de bonne viande, avaient crié et joué, se poursuivant avec une énergie retrouvée au milieu des groupes, grondés par les grandes personnes parce qu'ils sautaient au-dessus des morceaux de viande que l'on ne parvenait pas à finir.

Le soir tombait. Toute la nuit, ils chanteraient encore et danseraient. Il ne reconnaissait plus personne.

Il était fatigué. La paix qu'il attendait n'était pas descendue dans son âme. Peut-être était-ce trop tôt. Peut-être les Ancêtres se laissaient-ils désirer. Il avait tant tardé à venir mettre entre leurs mains sa faiblesse.

Se mêlant aux chants et aux rires, une voix lui murmurait :

Aomby milaila-bato zahay iô, maty amin'tany mahazatra (Nous sommes comme les zébus léchant les pierres, nous mourrons là où nous sommes habitués à vivre).

Il n'était habitué à rien. La mort le prendrait où elle voudrait bien. ■



Galerie
Pacom
Andranomena



9h-19h

La galerie de toutes vos envies

Artisanat • Assurances • Bien-être • Bricolage • Cadeaux
Literie • Internet • Lingerie • Esthétique • Maison & Déco • Tv
Entretien vêtements • Banque DAB 24/24 • Equipements nautiques
Maroquinerie • Bagages • Matériaux de construction
Mode Homme - Femme - Enfant • Pharmacie • Parapharmacie
Restaurant & Café • Supermarché • Téléphonie

NOS BOUTIQUES

• Cookie Shop	• Pharmacie Grâce
• Sables	• Assurances MAMA
• Homeopharma	• Gaia
• Audace	• Canal +
• Altha Pressing	• Techmarine
• Smart Living	• Orange
• New Collection	• La maison du matelas
• Blueline	• Mr Bricolage
• Ocean Planet coiffure	• Leader Price
• BFV SG	• Point Pacom

Exceinte POINT PACOM

RN58 - Andranomena
en face de l'ambassade des Etats - Unis

632 07 235 56

Rendez-vous pour la fête des Mères les 1-2 juin 2012 !

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

A AERO PIZZA : 020 22 482 91 ▪ AINA HOTEL : 020 22 630 51 ▪ AKOA : 020 22 437 11  Mivola ▪ ANJARA HOTEL : 020 22 053 79 ▪ ANJARY HOTEL : 020 22 279 58 ▪ ARIRANG : 020 24 271 33 ▪ (L')ART BLANC : 020 22 422 20 ▪ ATLANTIS : 020 24 642 71  Mivola ▪ AUBERGE DU CHEVAL BLANC : 020 22 446 46 ▪ AU BOIS VERT : 020 22 447 25 ▪ AU JARDIN D'ANTANIMENA : 020 22 663 91 ▪ AU TRIPORTEUR : 020 22 414 49 ▪ AU N'IMPORTE QUOI : 034 01 341 21 ▪ (L')AVENUE (HOTEL TANA PLAZZA) : 020 22 218 65 **B** (Le) B' : 020 22 316 86  Mivola ▪ (Le) BASMATI : 020 22 452 97 ▪ (La) BASTIDE BLANCHE : 020 22 421 11 ▪ BESOA I : 020 22 210 63  Mivola ▪ BESOA II : 020 22 248 07  Mivola ▪ BOOLY FRONTIERE : 020 22 205 17  Mivola ▪ (La) BOUSSOLE : 020 22 358 10 ▪ (Le) BRAJAS HOTEL : 020 22 263 35 ▪ (La) BRASSERIE (HOTEL DE FRANCE) : 020 22 213 04 ▪ (Le) BUFFET DU JARDIN : 020 22 632 02 ▪ (Le) BUREAU : 033 41 590 60 **C** CAFE CHARLY RESTAURANT (CARLTON) : 020 22 517 31  Mivola ▪ CAFE DE LA GARE : 020 22 611 12 ▪ CALIFORNIA : 032 50 269 68  Mivola ▪ (Le) CARLTON HOTEL : 020 22 2260 60  Mivola ▪ (Le) CELLIER (HOTEL COLBERT) : 020 22 202 02 ▪ CH'LUIGGY : 033 02 012 40  Mivola ▪ CHALET DES CHAUMIERE : 020 22 442 30 **Un grand merci à nos partenaires et diffuseurs :** 202 02 ▪ CH'LUIGGY : 033 02 012 40  Mivola ▪ CHALET DES CHAUMIERE : 020 22 442 30 78 ▪ CHEZ ARNAUD : 020 22 221 78 ▪ CHEZ FRANCIS : 020 22 613 35 ▪ CHEZ JEANNE : 020 22 454 49 ▪ CHEZ LORENZO : 020 22 427 76  Mivola ▪ CHEZ MAXIME : 020 22 431 51 ▪ CHEZ SUCETT'S : 020 22 261 00 ▪ CITY PIZZA : 020 24 165 85 ▪ COFFEE BAR : 020 22 279 09 ▪ COFFEE TIMES : 020 24 106 70 ▪ (Le) COLBERT HOTEL : 020 22 202 02 ▪ (Le) COMBAVA : 020 23 584 94 ▪ COOKIE SHOP : 032 07 142 99 **D** DIVINA : 034 43 241 22 **E** ELABOLA AEROPORT IVATO : 033 37 251 09 ▪ EPICURE : 034 07 185 49 **F** FIRST FASHION CAFE : 032 84 628 99  Mivola ▪ (Les) FLOTS BLEUS : 020 24 614 17 ▪ (La) FOUGERE (HOTEL COLBERT) : 020 22 202 02 **G** GASTRO PIZZA : 033 14 025 54  Mivola ▪ (Le) GLACIER HOTEL : 020 22 340 99  Mivola ▪ (Le) GRAND MELLIS HOTEL : 020 22 234 25 ▪ (Le) GRAND ORIENT : 020 22 202 88 ▪ (Le) GRILL DU ROVA : 020 22 627 24 ▪ (Le) GRILL DU SAINT LAURENT : 020 22 354 77 ▪ GUEST HOUSE MANGA : 020 24 606 78 **H** (Les) HAUTES TERRES : 020 22 255 53 ▪ HAVANNA CAFE : 034 14 954 69 ▪ HEDIARD : 020 22 283 70 ▪ HOTEL BRETON : 020

24 194 77 ■ **HOTEL DE FRANCE** : 020 22 213 04 ■ **HOTEL DE L'AVENUE** : 020 22 228 18 ■ **IBIS HOTEL** : 020 23 555 55 ■ **(L')ILE ROUGE** : 032 45 507 34 ■ **INFINITHE** : 032 03 888 88 ■ **IN SQUARE** : 034 07 066 40 ■ **ISLAND CONTINENT HOTEL** : 020 22 489 63 ■ **IVATO HOTEL** : 020 22 445 10 ■ **IVOTEL** : 020 22 227 16 ■ **JAO'S PUB** : 034 41 213 33 ■ **(Le) JARD'IN** : 032 40 098 64 ■ **(Le) JARDIN DU RAPHA** : 020 22 253 13 ■ **(Le) JEAN LABORDE** : 020 22 330 45 ■ **KUDETA LOUNGE BAR** : 020 22 611 40 ■ **KUDETA URBAN CLUB** : 020 22 677 85 ■ **LAKE CITY GUEST HOUSE** : 020 22 453 48 ■ **LANTANA RESORT** : 020 22 225 54 ■ **LAPASOA** : 020 22 611 40 ■ **LA TABLE D'EPICURE** : 020 22 359 83 ■ **LA TABLE DE NIKA** : 032 21 933 19 ■ **LAVAZZA** : 032 05 045 72 ■ **(Le) LAC HOTEL** : 020 22 447 67 ■ **LE CARNIVORE (Restaurant)** : 032 05 125 04 ■ **LE CLUB** : 020 22 691 00 ■ **LE KASS'DALL** : 034 15 110 47 ■ **LE PHARE** : 020 26 323 28 ■ **LE PHOENIX** : 034 45 960 50 ■ **LES HERONS** : 033 06 194 65 ■ **LGM** : 032 95 408 04 ■ **(LE) LOGIS HOTEL** : 020 26 244 43 ■ **L'ORION** : 034 84 129 29 ■ **(Le) LOUVRE HOTEL** : 020 22 390 00 ■ **L-SENS** : 032 07 609 18 ■ **MAD'DELICES** : 020 22 266 41 ■ **MADA HOTEL** : 033 23 717 07 ■ **MAKA AKOO (FAST FOOD)** : 034 20 501 27 ■ **(Le) MANSON** : 032 05 050 32 ■ **(La) MEDINA** : 034 04 134 33 ■ **MENHIR** : 020 22 243 54 ■ **MERCURY HOTEL** : 020 22 300 29 ■ **MOJO BAR** : 020 22 254 59 ■ **MONTARNASSE BAR RESTAURANT** : 020 22 217 16 ■ **(La) MURAILLE DE CHINE** : 020 22 230 13 ■ **NERONE** : 020 22 231 18 ■ **NIAOULY** : 020 22 627 65 ■ **NOSY SABA (Hotel)** : 020 22 434 00 ■ **O ! POIVRE VERT** : 020 22 213 04 ■ **(L') OASIS (HOTEL CARLTON)** : 020 22 260 60 ■ **ORCHID HOTEL** : 020 22 442 03/05 ■ **OUTCOOL** : 033 12 12 624 ■ **OZONE** : 020 24 749 73 ■ **(Le) PALANQUIN** : 020 22 485 84 ■ **(Le) PALLADIOS** : 020 22 539 49 ■ **(Le) PALLISSANDRE HOTEL** : 020 22 605 60 ■ **PALM HOTEL** : 020 22 253 73 ■ **PANORAMA HOTEL** : 020 22 412 44 ■ **(Le) PAVILLON de L'EMYRNE** : 020 22 259 45 ■ **(Le) PETIT VERDOT** : 020 22 392 34 ■ **PILI PILI DOCK** : 020 26 299 42 ■ **PIMENT CAFE** : 020 24 509



38 ■ PLANETE : 020 22 353 82  ■ POURQUOI PAS (RESTO) : 032 02 548 04 ■ (Les) POUSSÉS POUSSÉS DU RAPHIA : 020 24 782 79 ■ PRESTO PIZZA (Antsahabe, Tana Water Front, Analamahitsy) : 034 19 610 49 
R RADAMA HOTEL : 020 22 319 27  ■ RAPHIA HOTEL AMBATONAKANGA : 020 22 253 13 ■ RAPHIA HOTEL ISORAKA : 020 22 339 31 ■ RATATOUILLE ARTISAN BOULANGER : 034 41 731 32 ■ (Le) REFUGE : 020 22 448 52 ■ (Le) RELAIS DE LA HAUTE VILLE : 020 22 604 58  ■ (Le) RELAIS DES PLATEAUX : 020 22 441 22  ■ (Le) RELAIS DU ROVA : 020 22 017 17 ■ (La) RESIDENCE : 020 22 417 36 ■ RESIDENCE DU ROVA : 020 22 341 46 ■ RESIDENCE LA PINEDE : 032 07 235 58 ■ RESIDENCE RAPHIA : 020 22 452 97 ■ (La) RIBAUDIERE : 020 24 215 25  
 ■ RIVIERA GARDEN : 020 24 792 70 ■ (Le) ROSSINI : 020 22 342 44  ■ ROVA Hotel : 020 22 292 77 **S** (LE) SAINT ANTOINE HOTEL : 033 21 597 19  ■ (LE) SAINT GERMAIN HOTEL : 033 25 882 61 ■ (Le) SAINT LAURENT : 020 22 354 77 ■ SAKAMANGA HOTEL : 020 22 358 09 ■ (Le) SALOON : 033 19 139 10  ■ SAVANNA CAFE : 032 07 557 45  ■ SHALIMAR ANTSAHAVOLA : 020 22 260 70 ■ SHALIMAR HOTEL : 020 22 606 00 ■ (Le) SHANDONG : 020 22 319 81   ■ (Le) SIX : 033 15 666 66 ■ SPUMA GLACE : 034 07 179 63 ■ SUCETT'S : 020 22 261 00 ■ SUNNY GARDEN : 020 22 323 85 ■ SUNNY HOTEL AMPARIBE : 020 22 263 04 ■ SUNNY HOTEL ANKORONDRANO : 020 22 368 29 **T** (La) TABLE DES HAUTES TERRES : 020 22 605 60 ■ TAJ HOTEL : 020 22 624 10 ■ TAMBOHO : 020 22 693 00 ■ TANA ARTS CAFE : 034 15 610 56  ■ TANA HOTEL : 020 22 313 20 ■ TANA PLAZZA HOTEL : 020 22 218 65 ■ (La) TAVERNE (HOTEL COLBERT) : 020 22 202 02 ■ TERRASSE EXOTIQUE : 020 22 244 09 ■ (La) TERRASSE DE TYDOUCE : 020 24 522 51 ■ (La) TERRASSE DU GLACIER : 020 22 202 60  ■ TIMGAD : 020 22 327 42  ■ TOKO TELO : 020 24 657 47 ■ (Le) TRAM : 020 26 388 28 ■ TRANOVOLA : 020 22 334 71 **U** URBAN CAFE : 033 11 258 66
V VAHINY HOTEL : 020 22 217 16 ■ VANGA GUEST HOUSE : 020 22 442 33 ■ (Le) VANILLA (ORCHID HOTEL) : 020 22 442 03/05 ■ (La) VARANGUE : 020 22 273 97 ■ (La) VILLA : 020 26 254 73 ■ VILLA IARIVO : 020 22 568 18 ■ VILLA ISORAKA : 020 24 220 52  ■ VILLA VANILLE : 020 22 205 15 **Z** ZENITH HOTEL : 020 22 290 05

BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

A ADAN : 034 26 381 83 ■ ALL SPORT TANA WATER FRONT : 020 22 644 09 ■ AMBIANCE ET STYLE : 034 05 101 72 ■ AMPALIS : 034 19 227 85 ■ ARABESQUE : 032 02 303 42 ■ ARTS ET MATIERES : 020 24 522 51 ■ AT HOME : 020 22 446 38 ■ AUDACE LINGERIE : 032 70 710 44 ■ ANTIQUAIRES DE TANA (Tana Water Front et Behoririka) : 032 07 174 50 **B** BIJOUTERIE MANOU ANALAKELY : 020 22 612 25  ■ BIJOUTERIE MANOU ANTANINARENINA : 020 22 256 64 ■ BIJOUX OREA :



020 22 678 15 ■ **BIJOUTERIE PALA** : 020 22 225 01 ■ **BLACKWEAR** : 032
 04 558 89 ■ **La BOUTIQUE DE V** : 032 07 001 32 ■ **BYZANCE** : 032 05 233
 30 **C** **CARAMBOLE** : 020 22 207 40 ■ **CLEA BOUTIQUE** : 032 07 604 48
 ■ **CLEMENTY** : 020 22 364 90 **Mivola** ■ **COUP DE CŒUR** : 032 89 461 45
 ■ **COURTS ANKORONDRANO** : 020 22 550 25 ■ **COURTS TANJOMBATO** :
 020 22 576 76 ■ **COURTS 67 HA** : 020 22 336 64 ■ **CS EVENTS** : 020 22
 413 82 **D** **DECI-DELA ANKORONDRANO** : 032 05 00 274 ■ **DECI-DELA**
IVATO : 032 11 00 277 ■ **DECI-DELA ROUTE CIRCULAIRE** : 032 05 00 272
 ■ **DECI DELA TANA WATER FRONT** : 032 11 00 278 ■ **DECO France** :
 020 22 293 72 ■ **DREAM STONES TRADING** : 034 07 185 83 ■ **DRESS**
CODE : 034 20 555 99 ■ **DUTY FREE** : 034 07 189 30 ■ **DUW 1203 -**
Dago Urban Wear : 034 03 015 06 **E** **ELLE'M** : 034 26 381 83 ■ **(L')**
EMPIRE DU MARIAGE : 033 02 688 88 ■ **ESPACE BIJOUX** : 020 22 311
 85 **Mivola** ■ **ETHNIK Shop** : 020 22 611 40 **F** **FANCY BOUTIQUE** : 020
 22 308 89 **Ж** ■ **FEMININE** : 034 60 647 38 **Mivola** ■ **FINAL TOUCH** : 033
 02 402 82 ■ **FOSA SHOP TANA WATERFRONT** : 020 26 377 85 ■ **FOSA**
SHOP ISORAKA : 020 26 243 91 ■ **FRAGILE (Ankorondrano et Smart**
Tanjombato) : 034 02 110 72 ■ **FUN MOBILE** : 032 05 079 79 **Ж** ■ **FUSION**
RAY : 020 22 636 28 **Mivola** **G** **G.I. (Gentleman Individuel)** : 034 02 783
 60 **Mivola** **H** **HAZOMANGA** : 032 02 527 43 **I** **IS'ART GALERIE** : 020 22
 394 81 ■ **IVAHONA (Boutique)** : 032 69 554 78 **J** **JAVA** : 032 59 987 82
 ■ **JINA CHAUSSURES** : 020 22 380 24 **K** **KAPRICE TANA WATER FRONT** :
 034 08 031 75 ■ **KIDORO (Literie)** : 020 23 628 84 ■ **KIF DAGO** : 033 78
 151 99 ■ **KLUNG MALAGASY Mode Junior** : 034 03 015 06 ■ **KIOSK à**
BIJOUX : 033 15 830 43 ■ **KOKOLOKO ISORAKA** : 033 08 443 19 ■ **KRYS**
OPTIQUE GARE SOARANO : 020 22 211 02 ■ **KRYS OPTIQUE SCORE**
DIGUE : 020 24 229 97 ■ **KRYS OPTIQUE ZOOM ANKORONDRANO** : 020
 22 318 38 **L** **LA ROMANCE** : 034 02 025 81 ■ **LOLITA BOUTIQUE** : 020
 24 375 53 ■ **LUMIN'ART** : 020 22 434 34 **M** **MADESIGN** : 020 22 245 50
 ■ **MAFIOZZO** : 034 02 645 93 **Mivola** ■ **MAKATY (Magasin Mac)** : 034 04
 102 87 ■ **MAKI COMPANY** : 020 22 207 44 ■ **MAXI TUNING** : 032 11 00
 345 ■ **MISS SIXTY** : 033 11 479 82 ■ **MOISELLE** : 034 11 187 60 **Mivola** ■ **MY**

La Petite Cour *Bar Restaurant*



Tél: 020 62 021 94 - GSM: 032 07 750 57

larichem@moov.mg

MAHAJANGA - MADAGASCAR

SPACE : 020 26 381 83 **N** **NEW BALANCE** : 034 31 693 10 **MVola** ■ **NEW MAN** : 032 11 00 278 ■ **NEW STYLE** : 034 18 247 32 ■ **NIL MEUBLE** : 020 22 451 15 **O** **ON ABI** : 020 22 558 59 **P** **PAGE 2** : 034 16 751 84 ■ **PAPARAZZI** : 020 22 567 71 **MVola** ■ **PHILAE DECO** : 020 22 427 21 ■ **POINT MARIAGE** : 020 24 537 66 ■ **PRECIOUS** : 034 01 170 39 **Q** **QUINCAILLERIE 2000** : 020 22 333 82 **R** **REGAL SHOES** : 020 24 773 52 **S** **SAMSUNG (Analakely)** : 020 22 295 53 ■ **SAROBIDY MADAGASCART** : 033 11 642 64 ■ **SAV TECHNO** : 034 70 613 44 ■ **SEPT PRIX MEUBLE** : 020 22 664 79 ■ **SERENITY PALACE** : 033 05 374 20 ■ **SHAMROCK** : 020 22 549 82 ■ **SOBEK** : 020 24 166 41 ■ **STOP MARKET** : 034 36 818 00 **T** **TATTI WATTI** : 034 02 016 64 **MVola** ■ **(La) TEESHIRTERIE** : 020 22 207 40 ■ **TIME PALACE** : 020 22 370 31 ■ **TISHANAKA** : 032 02 200 00 **MVola** ■ **TRACCE (Boutique)** : 034 02 675 77 **V** **VEL'DUTY FREE** : 020 22 626 14 ■ **VIVA DESIGN ANKORONDRANO** : 020 22 364 88 **W** **WHITE PALACE** : 020 22 669 98 **MVola** **Y** **YOU SACS & CHAUSSURES** : 034 02 016 64 **Z** **ZAZAKELY** : 034 04 245 82 ➤

SPORTS, LOISIRS

A **ACADEMIE DE DANSE** : 020 24 740 93 **C** **CANALSAT** : 020 22 394 73 ➤
■ **(Le) CARLTON FITNESS CLUB** : 020 22 260 60 poste 1503 **MVola**
F **FITNESS CLUB** : 034 05 360 51 ■ **FORM +** : 020 26 394

98 **I** **INGA** : 032 02 260 42 ■ **IVOKOLO Centre culturel d'Ivondry** : 032 63 291 06 **L** **LE CHAT'O** : 034 23 033 33 ■ **LE C.O.T.** : 032 05 085 40 **O** **OXYGEN FITNESS & SPA** : 034 14 240 22 **P** **PARABOLE MADAGASCAR** : 020 23 261 61 **S** **SALLE DE SPORT (IMMEUBLE ARO AMPEFILOHA)** : 020 26 296 27 ■ **STUDIO 101** : 032 57 984 04

COMMUNICATIONS, AGENCES

A **AGENCE FAACTO** : 020 23 297 64 ■ **AGENCE GRAND ANGLE** : 020 22 549 95 ■ **AGENCE NOVOCOM** : 020 23 557 47 ■ **AGENCE TAM TAM** : 020 22 218 70 ■ **AIRTEL MADAGASCAR** : 033 11 001 00 ■ **AK...TV** : 020 22 385 41 **M** **MACADAM** : 020 22 640 68 **O** **ORANGE MADAGASCAR** : 032 34 567 89 **R** **RLI Radio** : 020 22 290 16 **T** **TEKNET GROUP** : 020 22 313 59 ➤

AGENCES DE VOYAGE, TOURISMES

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



SALONS DE BEAUTÉ, PARFUMERIES

A APHRODITE : 020 22 540 48 ■ **AQUA VILLA** : 032 07 648 42 
■ **ARIA BEAUTE** : 020 22 642 69 ■ **ASMARA MASSAGE** : 033 24 324 10 ■ **ATELIER DE HAUTE COIFFURE** : 032 04 259 82 **B** **BELLISSIMA (esthétique & coiffure)** : 034 17 404 41 **C** **COCOONING** : 034 36 327 27 ■ **COLOMBE MASSAGE** : 020 24 763 11 ■ **COYOTE GIRL** : 033 14 657 20 **E** **ESTETIKA** : 020 22 201 27 **F** **FELINE ANKADIVATO** : 020 22 288 20 ■ **FELINE BEAUTE ZOOM** : 020 22 364 94 ■ **FLEURS de BEAUTE (Salon de beauté)** : 020 24 354 97 **G** **GRAINS de BEAUTE** : 020 22 445 26 **H** **HARMONY BEAUTY** : 034 31 671 90 **I** **INTERLUDE** : 033 18 529 31 **M** **MAJOREL** : 020 22 253 29 **P** **PASSION BEAUTE** : 020 22 252 39 ■ **PROGDIS** : 020 23 256 10 **R** **RAINBOW BEAUTY** : 020 22 310 95 ■ **REGINA'S BEAUTY** : 020 26 289 24 **S** **SOFITRANS** : 020 22 223 30 **T** **TARA'S COIFFURE** : 032 05 438 51

SANTÉ

A **ASSISTANCE PLUS** : 020 22 487 47 **C** **CTB** : 032 78 488 42 
P **PHARMACIE DE LA DIGUE** : 020 22 627 49 ■ **PHARMACIE HASIMBOLA** : 020 22 259 50 

ENTREPRISES, INSTITUTIONS

A **ASSIST Aviation** : 034 07 185 98 ■ **ASSIST DST** : 020 22 426 88 **B** **BHL MADAGASCAR** : 020 22 208 07  ■ **BRASSERIE STAR** : 020 22 277 11 **D** **DIRICKX** : 020 22 446 60  **E** **EXOFRUIMAD** : 020 22 457 96  **H** **HESNAULT MADTRANS** : 020 22 618 33 **I** **ID MULTIMEDIA** : 020 23 297 64 ■ **IN CONCEPT** : 020 24 388 56 ■ **IFM (ex-CCAC)** : 020 22 213 75 **J** **JOCKER MARKETING** : 020 22 685 48 **M** **MICROCRED (Ambodivona)** : 020 22 316 35 ■ **MICROCRED (Tsaralalana)** : 020 22 264 70 ■ **MICROCRED (Ambohibao)** : 020 22 446 56 ■ **MICROMANIA** : 020 22 558 60 **S** **SARL REGENCY (Passeport Vip)** : 034 64 937 00 
■ **SOCIETE FANIRY SARL** : 020 22 554 09 ■ **SOREDIM** : 020 22 239 27



www.talinjoo.com



Fort-Dauphin MADAGASCAR

U UNICEF : 020 22 674 97 ■ **UNIVERSITE ACEEM** : 020 26 098 61  **V VIMA** : 020 22 330 93

CONCESSIONAIRES

C CONTINENTAL AUTO : 020 22 644 42 ■ **CT MOTORS** : 020 23 320 52 **I INFINITY** : 034 14 000 19 **M MADAUTO** : 020 23 254 54 ■ **MATERAUTO** : 020 22 233 39 ■ **MOTOSTORE** : 020 22 600 00 **S SICAM** : 020 22 229 61 ■ **SODIREX** : 020 22 274 29 **T TRACES (Moto)** : 020 23 350 35 

PHOTOS

D DMT PHOTO SCORE DIGUE : 032 02 046 32 ■ **DMT PHOTO ANTANINARENINA** : 020 22 622 19 ■ **DMT PHOTO ANALAKELY** : 020 22 611 00 ■ **DMT PHOTO ANKORONDRANO** : 032 62 796 36

IMMOBILIERS

F FIRST IMMO : 020 22 368 68  **G GUY HOQUET** : 032 07 173 17 **I IMMO Conseil** : 020 22 622 22 **R ROKA IMMO** : 032 07 848 02

SERVICE RAPIDE

M MALAKY : 032 45 383 32 

PAYSAGISTE

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

MATÉRIELS INFORMATIQUES

P PREMIUM INFORMATIQUE : 032 05 115 00 **T TECHNOLOGIES ET SERVICES** : 020 23 258 12

ANTSIRABE

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

A AU RENDEZ-VOUS DES PECHEURS : 020 42 492 04 **B BAR L'INSOLITE** : 032 02 158 14 **C CRISTAL HOTEL** : 034 44 916 09 **H HOTEL CHAMBRE DES VOYAGEURS** : 020 44 979 38 ■ **HOTEL DES THERMES** : 020 44 487 61 ■ **HOTEL HASINA** : 020 44 485 56  ■ **HOTEL IMPERIAL** : 020 44 483 33 ■ **HOTEL LE TRIANON** : 020 44 051 40 ■ **HOTEL RETRAIT** : 020 44 050 29 ■ **HOTEL VATOLAHY** : 020 44 937 77 ■ **HOTEL VOLAVITA** : 020 44 488 64 **L LA TARENTELE** : 032 65 446 66 ■ **LE CAFE DE L'ALLIANCE** : 034 43 222 26 ■ **LE RELAIS DES SAVEURS** : 020 44 491 00 **R RESIDENCE CAMELIA** : 020 44 488 44  ■ **RESTAURANT POUSSE POUSSE** : 032 07 191 97 ■ **RESTAURANT RAZAFIMAMONJY** : 020 44 483 53 ■ **RESTAURANT ZANDINA** : 020 44 480 66 **S SARABANDA RISTORANTE** : 032 51 822 95

SPORTS, LOISIRS

G GOLF CLUB D'ANTSIRABE (Club House) : 020 44 943 87

ENTREPRISES, INSTITUTIONS

M MICROCRED : 032 05 367 01

MAHAJANGA (MAJUNGA)

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

A (L')ALAMBIC : 032 41 439 27 ■ **AMBIANCE TROPIK ET GOURMANDE** : 033 11 735 73 **B BADAMIER** : 020 62 240 65 ■ **BLUES' ROCK CAFE** : 032 04 680 89 ■ **BOLO PASTA**

SAMSUNG GALAXY Note N7000

Disponible auprès :

**harel
mallac technologies**

Membre de Harel Mallac Mada Groupe



SAMSUNG



Enceinte Groupe Ranohisoa Ankorondrano
☎ 020 22 543 20 - 033 12 250 99 - 032 05 250 99

ET GLACIER : 020 62 923 55 **C** **CAPRICE** : 020 62 244 48
▪ COCO LODGE : 020 62 230 23 **E** **(L')EXOTIC** : 032 63 588 50
▪ EXPRESSO : 034 45 980 39 **F** **FISHING HOTEL** : 032 04 682 20 **AK**
▪ FISHING RESTAURANT : 032 05 160 93 **AK** **G** **GUEST** : 032 76 193 79 **H** **HOTEL ANTANITIA** : 034 22 854 81
▪ HOTEL RESTAURANT DE LA PLAGE : 020 62 226 94 **K** **KARIBU LODGE** : 033 11 497 51
L **LA CORNICHE RESTAURANT** : 034 38 162 54 **AK** **▪ LA PASSERELLE** : 032 40 053 70
▪ LA PETITE COUR : 020 62 021 94 **▪ LATINO CAFE** : 033 07 746 11 **▪ LE GUEST** : 032 64 058 23
▪ LES ROCHES ROUGES : 020 62 020 01 **AK** **M** **LOOCK NESS** : 032 71 391 58 **M** **MARCO PIZZA** : 032 11 110 32
P **PAPY RALEUR** : 032 07 939 15 **▪ (LA) PISCINE HOTEL** : 020 62 241 72
Q **QUAI OUEST** : 020 62 233 00 **R** **RESTAURANT LA TAVERNE** : 032 64 642 78
▪ RESTAURANT PETITE COUR : 020 62 021 94 **S** **SAN ANTONIO** : 032 05 244 03
▪ SHAKIRA : 033 71 365 39 **▪ (LE) SUD** : 032 40 656 26
▪ SUNNY HOTEL : 020 62 918 13 **AK** **T** **TOBANY** : 032 61 753 32 **▪ TROPICANA** : 020 62 220 69
V **VIEUX BAOBAB** : 020 62 220 35

ROUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

C **CLEMENTY** : 020 62 243 04

SPORTS, LOISIRS

C **CANALSAT** : 032 02 417 47 **AK**

ENTREPRISES, INSTITUTIONS

A **ALLIANCE FRANCAISE** : 020 62 225 52

PHOTOS

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

TOAMASINA (TAMATAVE)

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

A **ADAM & EVE** : 020 53 334 56 **▪ ANJARA HOTEL** : 020 53 303 61
▪ ANTIDOTE : 032 11 692 27 **B** **(Le) BATEAU IVRE** : 020 53 302 94 **AK** **▪ BLUE MOON** : 032 52 199 74
▪ (Le) BORAH VILLAGE (SAINTE MARIE) : 020 57 912 18 **C** **CHEZ LUIGI** : 020 53 345 80
▪ CHEZ RASOA : 032 85 177 20 **▪ COM CHEZ SOIS** : 020 53 345 80 **D** **DARAFIFY** : 034 60 468 82
F **FLEURI** : 032 40 542 41 **H** **HOTEL CALYPSO** : 034 07 131 32 **I** **IBIZA** : 034 08 292 03
J **JAVA HOTEL** : 020 53 316 26 **L** **LA PIROGUE** : 033 05 917 17
▪ LE DOMAINE DES BOUGAINVILLIERS

le ZAZA Club

Disco Club - Cabaret - Toliara

radio  **leil**
90 FM

(Mahambo) : 032 04 011 96 ■ **LE METIS** : 032 86 379 55 ■ **LE PALAIS DES ISLES** : 020 53 314 33 ■ **LE TII'WAI** : 034 02 123 10 ■ **LONGO HOTEL** : 020 53 335 54 **N (Le) NEPTUNE** : 020 53 322 26 **O (L')OCEAN 501** : 032 64 147 43 **P PANDORA** : 032 46 087 36 ■ **(Le) PILE ou FACE** : 020 53 306 53 ■ **PIMENT BANANE** : 034 08 043 09 ■ **PRINCESSE BORA (SAINTE MARIE)** : 020 57 004 03 **Q QUEEN'S** : 032 61 486 20 **R (La) RECREA** : 032 04 610 71 **S SNACK-COULEUR CAFE** : 032 56 298 36 ■ **SOUTH EAST** : 032 50 261 86 ■ **SUNNY HOTEL** : 020 53 336 11 **W T (La) TERRASSE** : 034 45 016 03 **V (Le) VERSEAU** : 032 05 612 62 **X XL BAR** : 034 07 043 09

BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

C CLEA BOUTIQUE : 032 07 604 46 **C CLEMENTY** : 020 53 309 90
N NULLE PART AILLEURS : 020 53 325 06 **T TNT** : 034 39 025 54

SPORTS, LOISIRS

C CANALSAT : 032 05 276 02 **W**

SALONS DE BEAUTÉ, PARFUMERIES

E ESPACE BEAUTE : 033 05 252 33 **L LA PARFUMERIE** : 032 05 252 33
S SWEETIE'S BEAUTY : 032 04 900 42

LIBRAIRIES

L LIBRAIRIE FAKRA : 020 53 321 30

TOLIARY (TULEAR)

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

A ANAKAO OCEAN LODGE & SPA : 020 22 328 60 **B (Le) B52** : 034 05 540 48 ■ **BAMBOO CLUB** : 020 94 902 13 ■ **BELLE VUE HOTEL (AMBOLIMALAIKA)** : 032 04 647 22 ■ **(Le) BO BEACH RESTO PETER** : 032 04 009 13 ■ **(Le) BŒUF** : 032 57 251 99 **C CALIENTE BEACH** : 020 94 924 18 ■ **CHEZ ALAIN** : 020 94 415 27 ■ **(Le) CORTO MALTESE** : 032 02 643 23



L'Orion RESTAURANT



LUNDI AU SAMEDI DE 11H30 À 15H ET 19H À 23H
 FACE À AUXIMAD ANTSAHAVOLA
 +261 034 84 129 29

D DUNES IFATY : 020 94 914 80 **E** (L')ESCAPADE : 020 94 411 82 ▪ (L')ETOILE DE MER : 020 94 428 07 **H** HOTEL DE LA PLAGE (AMBOLIMALAIKA) : 032 04 362 76 ▪ HOTEL LA MANGROVE (ANKILIBE) : 020 94 936 26 ▪ HOTEL LES PALETUVIERS : 020 94 440 39 **H** HOTEL MASSILIA : 032 57 604 78 ▪ HOTEL RESTAURANT LE PRESTIGE : 032 02 062 61 ▪ HOTEL RESTO LA MIRA (MADIO RANO) : 032 02 621 44 ▪ HOTEL SAFARI VEZO (ANAKAO) : 020 94 919 30 ▪ HYPOCAMPO HOTEL : 020 94 410 21 **I** IFATY BEACH : 020 94 914 27 ▪ ISALO ROCK LODGE : 020 22 328 60 **J** JARDIN DU ROY/RELAIS DE LA REINE : 020 22 351 65 ▪ (LE) JARDIN : 020 94 428 18 **K** KINTANA GUEST HOUSE : 020 94 930 80 **L** LALANDAKA HOTEL : 020 94 914 35 ▪ LA ROSE D'OR : 032 54 355 29 ▪ LA MAISON : 032 07 727 47 ▪ LE JARDIN DE BERAUVY : 032 40 397 19 **M** MAGILY HOTEL : 032 02 554 28 **N** (LE) NAUTILUS : 020 94 418 74 **P** (LE) PARADISIEN HOTEL : 032 07 660 09 ▪ PLAZZA HOTEL : 020 94 903 02 **R** (LE) RECIF : 020 94 446 88

▪ RELAIS D'AMBOLA : 032 45 326 21 ▪ (LA) RESIDENCE ANKILY : 020 94 445 50 **S** SAÏFEE HOTEL : 032 05 552 03 ▪ SALARY BAY : 020 75 514 86 ▪ LE SAX'APHONE RESTO : 032 75 340 41 ▪ SERENA HOTEL : 020 94 441 73 ▪ (LE) SOLEIL COUCHANT : 032 47 360 15 **T** TAM TAM CAFE : 032 02 524 48 ▪ (LA) TERRASSE CHEZ JEFF : 032 02 650 60 **V** VICTORY HOTEL : 020 94 440 64 ▪ (LE) VOVOTELO HOTEL : 034 29 377 36

BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

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

SPORTS, LOISIRS

C CANALSAT : 032 07 220 46

AGENCES DE VOYAGE, TOURISMES

M MAD SUD VOYAGE : 020 94 423 20



ZIG-ZAG
MADAGASCAR
www.zigzag-madagascar.com
NOSY BE - Tel (+261) 32 04 159 84
LOCATION 2CV - ORGANISATION DE CIRCUITS



DJEMBE
LA DISCOTHEQUE DE NOSY BE
Ambatoloaka Nosy Be • Tél 032 04 944 48

ANTSIRANANA (DIEGO SUAREZ)

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

A ALLAMANDA HOTEL : 020 82 210 33 **C** CHEZ BADROUDINE : 020 82 223 00 ■ **COCO PIZZA** : 032 45 678 21 **D** DIEGO SUN CITY : 032 53 288 22 ■ **(LE) DOMAINE DES FONTENAY** : 020 82 927 67 ■ **DOUX DELICES** : 032 81 746 27 **G** **(LE) GRAND HOTEL** : 020 82 230 63 **H** **HOTEL DE LA POSTE** : 020 82 220 14 ■ **HOTEL EMERAUDE** : 020 82 225 44 ■ **HOTEL FIRDOSS** : 020 82 240 22 ■ **HOTEL KARTIFFA** : 032 55 978 44 ■ **HOTEL KIKOO** : 032 07 597 75 ■ **HOTEL MANGUIER** : 032 55 978 44 ■ **PLAZA** : 032 04 052 40 ■ **HOTEL RESTAURANT LES ARCADES** : 020 82 231 04 **I** **IMPERIAL HOTEL** : 020 82 233 29 **L** **LA BODEGA** : 032 04 734 43 ■ **LA CASE EN FALAFY** : 032 02 674 33 ■ **LA COTE BAR** : 032 02 306 97 ■ **LA GOURMANDISE** : 032 41 644 42 ■ **LA NOTE BLEUE** : 032 07 125 48 ■ **LA ROSTICCERIA** : 020 82 236 22 ■ **LA TAVERNE** : 032 07 767 99 ■ **LA VAHINEE** : 032 46 272 17 ■ **LE 5 TROP PRES** : 032 49 162 64 ■ **LE VILLAGE** : 032 02 306 78 ■ **L'ETINCELLE** : 032 45 431 50 ■ **LE SUAREZ** : 032 07 416 17 ■ **LIBERTALIA** : 032 71 894 54 **M** **MEVA PLAGE** : 032 43 817 70 ■ **MEXI COCO** : 020 82 218 51 **R** **RESTAURANT LA JONQUE** : 032 07 076 54 ■ **RESTAURANT LE PALMIER** : 032 85 008 70 ■ **RESTAURANT LE TSARA BE** : 032 04 940 97 **T** **TONGA SOA** : 032 02 288 20 **V** **VARATRAZA** : 032 87 041 82 ■ **VOKY BE** : 032 04 012 01

BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

B **BLACK WEAR** : 032 04 558 89 ■ **BOUTIQUE BLEUE NUIT** : 033 09 552 63 ■ **BOUTIQUE INO VAOVAO** : 032 02 288 80 **C** **CARAMBOLE**



Ville Part Filleurs

Le paradis de l'artisanat

Angle du boulevard Joffre et rue Aviateur Goulette
TAMATAVE — 020 53 325 06



IVAHONA
GARE SOARANO



BOUTIQUE : 032 25 341 92 ■ **CLEA BOUTIQUE** :
032 07 604 48 ■ **CLEMENTY** : 020 82 239 98 **L** **LA**
MAISON DE L'ARTISANAT : 020 82 293 85

SPORTS, LOISIRS

C **CANALSAT** : 032 04 122 96 

ENTREPRISES, INSTITUTIONS

M **MICROCRED** : 032 05 366 92

CONCESSIONAIRES

S **SICAM** : 032 07 421 21

PHOTOS

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

FARADOFAY (FORT-DAUPHIN)

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

A **AZURA HOTEL & SPA** : 020 92 211 17

C **CHEZ BERNARD** : 034 04 409 25 ■ **CROIX DU**

SUD : 020 92 910 56 **G** **GINA VILLAGE** : 033 21

326 21 **K** **KALETA HOTEL** : 020 92 212 87 **L** **LE**

FILAO : 032 43 288 58 **M** **MAXI PIZZA** : 032 55

671 49 **R** **RESERVE DE NAHAMPOANA** : 034 11

212 34 **S** **SAFARI LAKA** : 033 24 453 26 ■ **SOAVY**

HOTEL : 032 40 657 46 **T** **TALINJOO HOTEL** :

032 05 212 35

SPORTS, LOISIRS

C **CANALSAT** : 032 07 220 24



Danse:

danse africaine enfants et adultes
hip hop, hip step, danses latines,
tango argentin, éveil à la danse,
modern jazz enfants ados et adultes,
danses de salon, danse sportive ados
breakdance enfants et ados,

Spectacle de fin d'année le 20 mai 2012 au CCI Ivato.

Nouveau!

Depuis le 1er décembre

Le «pass fitness» 10 séances (sans limitation de validité)
et le «pass fitness» 20 séances (valable 3 mois)
vous donnent accès à toutes les disciplines fitness:
cardio, pilates, remise en forme, renforcement musculaire, step, zumba.

Studio 101 - Tana Water Front - la cour carrée - Ambodivona

Tel : 032 57 984 04 - 034 04 736 61 - Email : stephaniestudio.101@gmail.com

AGENCES DE VOYAGE, TOURISMES

A AIR FORT SERVICES : 034 46 122 80

CONCESSIONAIRES

S SICAM : 032 05 221 59

FIANARANTSOA

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

C CLAIR DE LUNE : 034 05 707 08 **E** ECOLOGE CAMP CATTIA : 020 75 923 58 ■ ESPACE RELAX (RESTAURANT) : 034 17 135 64 **H** HOTEL COTSOYANNIS : 020 75 514 72 ■ HOTEL SORATEL : 020 75 516 66 **L** L'ANCRE D'OR : 034 12 459 21 ■ LA SOFIA : 034 05 838 88 ■ LES BOUGAINVILLIERS (HOTEL D'AMBALAVAO) : 034 18 469 21 ■ LE PANDA : 034 05 788 77 ■ LE ZUMATEL : 034 20 021 32 **R** RESTAURANT CHEZ DOM : 034 01 975 78 **T** TSARA GUEST HOUSE : 020 75 502 06

SPORTS, LOISIRS

C CANALSAT : 032 07 220 21

HELL VILLE (NOSY BE)

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

A AT HOME : 032 53 930 09 **B** BELLE VUE : 020 86 613 84 **C** CAFE DEL MAR : 034 46 753

22 ■ CHEZ LOULOU : 032 69 783 91 ■ CHEZ SITY : 032 07 925 21 ■ CHEZ TATIE CHRIS : 032 04 212 36 ■ CHEZ THERESA : 032 04 664 75 **D** DIAMANT 10 : 032 07 739 14 ■ DISCOTHEQUE LE DJEMBE : 032 04 944 48 **L** L'ESPADON : 032 44 769 85 ■ LA PLANTATION : 032 07 934 45 ■ LE MANAVA : 032 43 405 60 **N** NANDIPO : 032 04 482 32 ■ NUMBER ONE : 032 69 074 14 **O** OASIS : 032 07 137 76 ■ O P'TIT BONHEUR : 032 49 163 01 **R** RESTAURANT DE LA MER : 032 69 074 14 ■ ROYAL BEACH HOTEL : 032 05 322 44 **S** SAFARI BAR RESTAU : 032 80 354 49 ■ SARIMANOK : 032 05 909 09 **T** TAXI BE : 032 59 187 86 **V** VANILA HOTEL & SPA : 032 02 203 60

BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

B BLACK WEAR : 032 04 558 89 **G** GALERIE COMMERCIAL ANKOAY : 032 02 388 79 **L** LE TAMARIN : 032 04 944 20 **M** MAKI : 032 04 014 76

SPORTS, LOISIRS

C CANALSAT : 032 07 220 33

AGENCES DE VOYAGE, TOURISMES

O ORTNB : 032 04 163 78

MANANJARY

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

H HOTEL VAHINY LODGE : 032 02 468 22

BONNE FÊTE DES MÈRES

VOUS AVEZ RENDEZ-VOUS

...

... AVEC LA CHANCE

DANS LES SALLES DU GRAND CERCLE,
CASINO, JEUX PRIVÉS, MACHINES À SOUS, BAR LOUNGE ...

◆ CASINO CARLTON ◆ MACHINES À SOUS TANA HOTEL ◆ MACHINES À SOUS MELLIS

CONTACTS : 034. 05. 308.05 · WWW.CASINO-MADAGASCAR.COM · 

En
ville
avec

Nina
Preve

À la tête de l'Art Blanc, enseignante bien connue pour ses pains, ses pâtisseries et ses glaces (les meilleures de Tana, selon certains), Nina Preve nous parle de ses coups de cœur et bons plans à Tana comme ailleurs.

Un restaurant à recommander ?

L'Arirang. Ce n'est pas très branché mais on y mange super bien ! Que des plats coréens, donc tout tourne autour de la viande crue avec beaucoup de riz, de légumes. Très simple et très sain.

Pour aller boire un verre ?

Le L-Sens, à mon avis ce qu'il y a de mieux en ce moment. Superbe déco avec ces photos découpées sur les murs.

Un club pour s'éclater ?

J'adore le Pandora à Tamatave, pour moi la seule boîte malgache qui soit parfaite : spacieuse, tendance sur les chansons, lumières irréprochables. Je ne vois pas mieux dans tout le pays.

Votre coin préféré à Tana ?

Chez moi ! Je n'éprouve pas tellement le besoin de m'évader car je pratique beaucoup de sports et j'adore danser, je sors donc énormément.

Un lieu pour garder la forme ?

Toutes mes activités de fitness comme

le Step, le Body Combat, je les pratique surtout à Planète Sports. Je fais aussi de la Zumba au Studio 101.

Loisir le plus constant ?

On est très motards dans la famille, mais je préfère le quad. J'en fais depuis deux ou trois ans. Ce n'est pas une passion, plutôt un bon complément pour soigner sa forme. Il y a plusieurs terrains pour le pratiquer, comme le Husqvarna Moto Park du côté du by pass. On y apprend à améliorer ses sauts, ses virages... J'essaie aussi de découvrir d'autres endroits dans la nature plutôt que de simplement tourner de longues heures sur un terrain de cross.

L'événement qui vous a marqué ces derniers mois ?

J'ai participé au Zumbathon avec Rova Rakotondrahova, mon instructrice de Zumba, en décembre 2011. C'était plus caritatif qu'artistique. Le principe consiste à danser pendant 4 à 5 heures d'affilée et les bénéfices sont allés à un centre pour enfants défavorisés, vers Ankorondrano.

Votre actualité ?

Le 15 avril, j'ai organisé un marathon de fitness au gymnase couvert d'Ankorondrano. ■

Recueillis par Joro Andrianasolo

PAJERO Fiabilité à toutes épreuves



MITSUBISHI
MOTORS

Drive@earth

Offres MOIS de MAI
sur **PAJERO V96 GLX**

Entretiens **GRATUITS**
sur **20 000 km ou 2ans***

CAMÉRA de RECUL
OFFERTE

GARANTIE
3 ANS
OU
100 000 km

Espace Automobile Anosizato

Tél.: 22 325 66

vehicule@sicam.mg - www.sicam.mg



SICAM

cfaogroup.com



WINGLE 5

Tous les équipements et la qualité au meilleur prix ...



Great Wall

disponible chez

Madauto

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

www.madauto.com