



no comment®

n°160 - mai 2023 - magazine gratuit - mada - événements - culture - nuits - sorties - tv - www.nocomment.mg

Telma

À CE PRIX-LÀ,
COUVRE-TOI DE DATA !

Telma Net



ONE MONTH

4 Go

+ 20% VIA M³VOLA

à 25 000 Ar

TAPE LE #322*8#

AVP

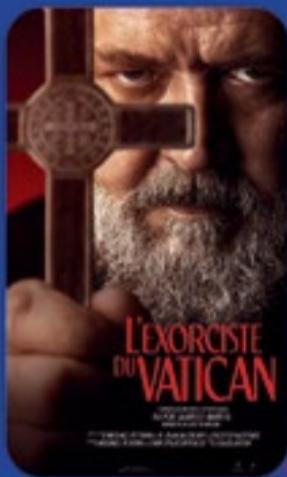
AVANT- PREMIÈRE

Chez Cinepax 
LE 17 MAI

Tarif : 30 000 Ar
Ou **CINÉPASS**



EN MAI CHEZ CINEPAX MADAGASCAR



Programme disponible sur www.cinepax.mg

SOMMAIRE

QUE SONT-ILS DEVENUS ?

12 Iles aux enfants

CULTURE

14 Bako Rasoarifetra :
«Il faut professionnaliser la
muséologie à Madagascar»

20 Nanté98 :
Masque de feu

COUV'BY

24 Elsa Rakoto :
Artiste panafricaine



MÉDIAS

StarVan
La vie privée des stars

ÉCO

88
4



Laëtitia Chan

«Faire du vin à Madagascar
est atypique»

GRAND ANGLE

56 Mineurs mineurs

PETITS MÉTIERS

74 Philippe :
Capitaine flamme

INFLUENCEUR/ BLOGGEUR

76 Antsa et Tsanta :
Faux jumeaux,
vrais comédiens

MODE

Meva Sanjy *Le lambahoany avec style*

84 Le 501 :
De Tamatave
à Tana
DOWNTOWN

129 En ville
Doc Metaly



SORTIR

84 Le 501 : De Tamatave à Tana

DOWNTOWN

129 En ville Doc Metaly



BONNE FÊTES DES
Mères

Distributeur officiel - Email : commercial@sarafan.com





1

Ho Nofy Ihany (Rien qu'un rêve), l'exposition photographique de Mahefa Dimbinaina Randrianarivo, lauréat de la 6^e édition de PARITANA du 11 avril au 27 mai à l'IFM à Analakely.

2

La 4^e édition du **Woman Rock in Digital** organisé par Avana Hub, le samedi 15 avril à l'Arkadia à Analakely.
© Photo : Avana Hub

3

La 17^e édition de la **Foire du Livre** organisée par l'Association des éditeurs de Madagascar du 17 au 21 avril au Jardin de l'ORTANA à Antananarivo.

4

La 4^e édition du **Nosy Boraha Jazz Festival** s'est déroulée du 10 au 16 avril à Sainte-Marie. © Photo : Nosy Boraha Jazz Festival

5

Défilé **Other Dose** du styliste Tantely Rakotoarivelo organisé par Tiane Viviane, le mercredi 5 avril au Hard Rock Café à Paris.
© Photo : Vincent Shango

6

Exposition photographique de **Jean Luc Andrianasolo** et de deux stagiaires, **Tivs** et **Modeste** lors de la formation en développement argentique, le mardi 11 avril à l'Alliance Française de Diego.
© Photo : AF Diego

FOCUS





En vin !

Le vin malgache n'a pas toujours une bonne réputation et a du mal à trouver sa place auprès des crus chiliens, sud-africains ou australiens. Pourtant, le marché du vin existe bel et bien avec des producteurs locaux qui estiment que cela n'est pas une question de savoir-faire, mais plutôt due à des défis climatiques, le manque de Recherches & Développement afin d'utiliser des cépages adaptés au sol malgache et au positionnement géographique de Madagascar. Comme le précise Laëtitia Chan de Chan Fouï & Fils, (*p.48*) dans le secteur viticole depuis 60 ans, faire du vin à Madagascar est atypique et il n'est pas possible de comparer le vin malgache aux vins européens et à ceux dits «du Sud». Le marché n'est également pas épargné par la production informelle pouvant avoir des conséquences sur la santé des consommateurs, car ne répondant pas aux normes sanitaires. Sans oublier les possibilités de fraudes par manque de législation. La filière n'est pas mourante, car elle est encore génératrice d'emplois, mais a surtout besoin d'un plus grand soutien. ■



Il y a 11 ans, no comment® magazine a fait la rencontre d'Eric Hanrion qui venait de s'installer à Madagascar pour ouvrir une école associative dans le quartier d'Anosibe, baptisée L'île aux enfants. Un article lui a été consacré dans le numéro 24. Aujourd'hui, l'école scolarise plus de 300 enfants de la maternelle au lycée, propose des formations professionnelles et s'engage dans des projets de développement du quartier.

L'école était opérationnelle en 2012 avec l'ouverture des classes de maternelle pouvant accueillir 38 enfants. Au fur et à mesure des années, d'autres classes ont suivi comme les classes de primaires, du collège et du lycée. «Les débuts étaient un véritable défi. L'école est construite sur un quartier

marécageux où l'on accède par de petites ruelles et des passerelles en bois. La première année est marquée pour l'ouverture de deux classes et chaque année, nous avons augmenté les effectifs pour

L'île aux enfants



être aujourd'hui à 5 bâtiments, 16 classes de la maternelle jusqu'au lycée et l'ouverture des formations professionnelles.»

Durant toutes ces années jusqu'à maintenant, Eric Hanrion, qui est donc le président de l'école, ne cesse de faire vivre l'association en trouvant des fonds pour faire fonctionner l'école et investir pour entretenir les bâtiments. «En tant qu'en enseignant et encadreur pédagogique, il y a tout un travail pédagogique pour

accompagner les enseignants et le suivi des enfants dont la plupart sont en danger. Avec mon équipe, nous les accompagnons au maximum pour qu'ils soient protégés.» Créer une école ne se limite pas à enseigner les matières classiques, mais aussi de mettre en place des activités d'éveil pour améliorer le développement des enfants. « Chaque classe a ses responsabilités pour faire vivre la vie de l'école. Certaines classes vont mettre en place sur le mur de l'école, leurs articles pour le journal hebdomadaire, d'autres s'occuperont

d'un coin potager, des cultures et des récoltes qui sont parfois transformées à la cantine, les maternelles s'occupent du poulailler. Nous avons également des salles informatiques pour permettre aux enfants de s'ouvrir au monde et des activités parascolaires pendant les vacances.»

Pour les jeunes, l'ouverture au monde professionnel est possible grâce aux formations d'apprentis, car il faut savoir que les jeunes, même s'ils finissent leur scolarité, risquent de ne pas trouver d'emploi et de tomber dans la précarité. Il est donc important qu'ils trouvent une place dans la société. Différentes formations sont proposées comme le métier de la cuisine, du bâtiment, de l'enseignement...

« Ma plus grande fierté, ce sont les enfants, de les avoir vu grandir. Cette école, c'est une école de famille. » ■



L'ÉCOLE DE LA VIE

Aina Zo Raberanto

Bako RASOARIFETRA



La journée mondiale des musées est célébrée tous les 18 mai. Lieu de visites, mais surtout de conservation, de recherches et d'éducation, le musée joue un rôle important dans la société contemporaine. À Madagascar, il fait face à des défis notamment au niveau de la professionnalisation du personnel ou encore du trafic illicite comme le précise Bako Rasoarifetra, Maître de Conférences spécialisée en archéologie, muséologie et patrimoine, membre de l'Académie malgache et de l'ICOM (Conseil International des Musées).

**“ Il faut une
professionnalisation
de la muséologie
à Madagascar ”**

Pouvez-vous nous donner la définition d'un musée ?

C'est une structure où le patrimoine matériel et immatériel est conservé, qui constitue les témoins de l'histoire. C'est un endroit où on effectue également des recherches. Ce n'est pas uniquement un lieu de visites, mais surtout un lieu de conservation, de recherches pour apprendre et connaître

l'histoire. Un musée se doit donc d'avoir un centre de documentation. Selon la définition de l'ICOM, « *Un musée est une institution permanente, à but non lucratif et au service de la société, qui se consacre à la recherche, la collecte, la conservation, l'interprétation et l'exposition du patrimoine matériel et immatériel. Ouvert au public, accessible et inclusif, il encourage la diversité et la durabilité. Les musées opèrent et communiquent de manière éthique et professionnelle, avec la participation de diverses communautés. Ils offrent à leurs publics des expériences variées d'éducation, de divertissement, de réflexion et de partage de connaissances.* »



Musée du CNRO (Centre National de Recherches Océanographiques) à Nosy Be.

Pour le cas de Madagascar, quand est apparu le premier musée ?

C'est un héritage colonial. Les premiers grands musées à Madagascar ont été créés durant la période coloniale. Jusqu'à ce jour, le musée du Palais de la Reine situé dans le Rova d'Antananarivo en tant que premier musée historique et ethnographique reste le visage emblématique des musées de l'île. Au lendemain de la colonisation en 1897, la cité royale fut transformée en musées avec tous les attributs royaux convertis en collections historiques. Mais la construction du Palais de la Reine en tant

que musée ne fut effective qu'en 1937 avec l'apparition d'animations de musées par des visites guidées.

C'est le début de la professionnalisation du musée ?

Ce n'est qu'à partir de 1946 que la professionnalisation du musée s'affirme avec la conservatrice malgache Razafy Andriamihango qui s'est appliquée à mettre le musée aux normes par un inventaire méthodique

des collections et des fiches d'enregistrement des collections. Elle a également mis en place des procédés modernes d'expositions et exige l'ouverture du musée au public malagasy si elle n'était auparavant, destinée qu'aux étrangers. Le Musée du Palais de la Reine a donc connu quelques réorganisations jusqu'au moment où un incendie a ravagé la cité royale en novembre 1995. 25% des collections qui ont été sauvées sont transférées et exposées au Palais du Premier ministre à Andafiavaratra, devenue musée historique depuis 1997.

D'autres musées se distinguent aussi par leurs collections minières...

Depuis 1923, le Musée National de la Géologie est le seul musée qui rassemble et expose les richesses du sous-sol malagasy. Les réserves renferment plus de 35 000 spécimens de variétés de minéraux, de minérais, de roches et de fossiles. La grande partie provient des campagnes



Musée des Pirates à Tsaralalàna (Antananarivo).

de prospections et de recherches entreprises par l'administration coloniale ou des dons de l'extérieur. Des salles sont accessibles au public avec plus de 2 000 échantillons exposés dans des meubles-vitrines massifs en bois. Ce musée joue également un rôle important dans l'assistance aux étudiants et chercheurs effectuant des travaux sur les substances minières de Madagascar.

Et leurs collections de faune et flore ?

Créé en 1925, le Musée du Parc de Tsimbazaza est affilié au parc botanique et zoologique de Tsimbazaza depuis 1993. Au début de sa création, il est constitué du Jardin botanique avec les plantes des flores malgasy et étrangère. Ensuite, il évolue en spécialités et en espace et devient un musée ethnographique et d'histoire naturelle. En 2004, l'inventaire du musée dénombre au total, 739 collections dont 510 ethnographiques et 229 d'histoire naturelle. Les touristes étrangers et les jeunes visiteurs sont surtout attirés par la section paléontologique avec ses fossiles et subfossiles ainsi que le parc zoologique avec les lémuriens, les crocodiles et les tortues.

La muséologie à Madagascar a connu un essor à partir de 1972 ?

Oui, deux paramètres ont amorcé le réel démarrage de la création de nouveaux musées à Madagascar. D'abord, la création en 1973 du Musée d'Art et d'Archéologie, à

Isoraka sous la tutelle de l'Université de Madagascar. Dans le cadre de ses activités de recherche, il opte pour une politique de collecte d'objets ethnographiques et archéologiques et assure la conservation des collections. La vulgarisation se fait à travers des expositions et des conférences au niveau national et international. Grâce à la décentralisation de l'enseignement supérieur dans les cinq autres provinces, le musée, avec ses grandes expériences muséographiques, encadre les nouvelles universités pour la création de leur propre musée. On peut citer, par exemple, le musée CEDRATOM (Centre de Documentation et de Recherche sur l'Art et les Traditions Orales) de l'Université de Toliara qui a inauguré les premiers musées régionaux d'art et ethnographiques en 1984.

Mais également la mise en place d'une politique en matière de protection du patrimoine culturel ?

Oui, c'est le deuxième paramètre. Engagée par le Ministère de la Culture et des Arts Révolutionnaires ou MCAR dans les années 1980, cette politique encourage la création de nouveaux musées et la professionnalisation du domaine. Plusieurs sites historiques dotés d'infrastructures comme d'anciens palais ont été aménagés, entre autres, le musée ethnographique d'Ilafy en 1984 et le musée d'Ambositra Tompon'Anarana en 1985. Conscient de l'enjeu de la muséologie dans la valorisation du patrimoine culturel, le Ministère de la Culture a mis en place en

janvier 1987, l'ICOMMAG, une branche régionale de l'ICOM International. Il regroupe tous les musées avec leur personnel respectif comme les enseignants, les chercheurs et les techniciens.

Avec la création de nouveaux musées, des défis sont à relever ?

L'un des principaux défis de la muséologie de Madagascar, c'est la professionnalisation du milieu en respect du code de la déontologie muséale, de la formation ainsi que le renforcement de compétence du personnel. En participant à l'élaboration du Manuel des Normes (Documentation des collections africaines) en 1994 sous l'égide de l'ICOM, les musées malagasy s'efforcent de parachever leur inventaire, de l'informatiser dans la mesure du possible et de documenter leurs collections. Mais cette démarche est souvent freinée par le manque de budget et l'insuffisance du personnel. Il faut également renforcer la collaboration avec les structures nationales et les comités internationaux qui permettent, entre autres, de former des spécialistes en conservation.

De nombreux objets appartenant au patrimoine culturel malgache ne sont pas exposés à Madagascar. Y a-t-il des procédures pour la restitution de ces objets ?

Quand on parle de restitution, il faut savoir quelles sont les collections, quels sont

les lieux de conservation et si nous avons les documents officiels pour prouver que les collections appartiennent à Madagascar. Par exemple, dans le document sur l'inventaire de collections en provenance de Madagascar au Musée du Quai Branly Jacques Chirac, des chiffres montrent la présence des biens culturels malgaches à l'extérieur au nombre de 3083 objets pendant la période coloniale et de 4196 objets après l'Indépendance. Mais, quelques objets ont déjà été restitués par voie diplomatique ou en collaboration comme la couronne du daïs royal de Ranavalona III en novembre 2020 par la France.

Qu'en est-il du trafic illicite ?

En effet, Madagascar est sujet au trafic illicite. En 2021, nous avons participé au 50^e anniversaire de la Convention de l'UNESCO de 1970 sur le thème de la lutte contre le trafic illicite des biens culturels. Nous avons fait un témoignage de Madagascar et nous avons essayé de montrer que le pays a ratifié les trois conventions de 1970 pour empêcher l'importation, l'exportation et le transfert de propriété illicite de biens culturels, dit Convention 1970 ratifié en novembre 1987. Madagascar a également ratifié l'UNIDROIT 1995 en 2021 et récemment en 2022, nous avons signé une convention avec BAP (Brigade Anti-Piratage) et Interpol. Désormais, nous pouvons consulter les documents de l'Interpol au cas où il y aurait un objet volé. Au niveau national, pour la cir-



Musée de la Photographie de Madagascar à Anjohy (Antananarivo).

culation des biens, nous avons les visas autorissons la sortie des biens culturels et des produits artisanaux et nous avons aussi un service autorisant les fouilles archéologiques.

Quelles sont les attentes du comité malagasy ?

Concernant le trafic illicite, nous pensons qu'il faut une prise de conscience de l'importance du retour des biens culturels chez les décideurs, les professionnels

du patrimoine et la population entière pour affermir la souveraineté nationale. Également, l'harmonisation des cadres juridiques afin de mettre en œuvre efficacement les Conventions. Bien que l'État et la population ne soient pas encore convaincus du rôle de la muséologie dans la dimension culturelle du développement, l'ICOM Madagasikara a constaté la création de nouveaux «musées» privés qui ne suivent pas les normes. Le comité malagasy se propose de leur apporter conseils et assistance et par la même occasion, un renfort pour l'éducation muséale de l'ensemble de la population. ■

Propos recueillis par Aina Zo Raberanto



*À tout juste 24 ans,
Nantenaina
Andrianina
Rakotonirina de
son nom d'artiste
Nanté98 est rappeur
et co-propriétaire de
la structure Fuego
Records et du studio
Fuego.Std. Étudiant,
il traîne incognito
dans les rues de Tana,
au silence d'un succès
sur les réseaux. Suivi
par plus de 41.000
facebookers, ce très
jeune rappeur a
sa vision du rap à
Madagascar et il ne
ménage pas ses
efforts pour atteindre
cet idéal.*

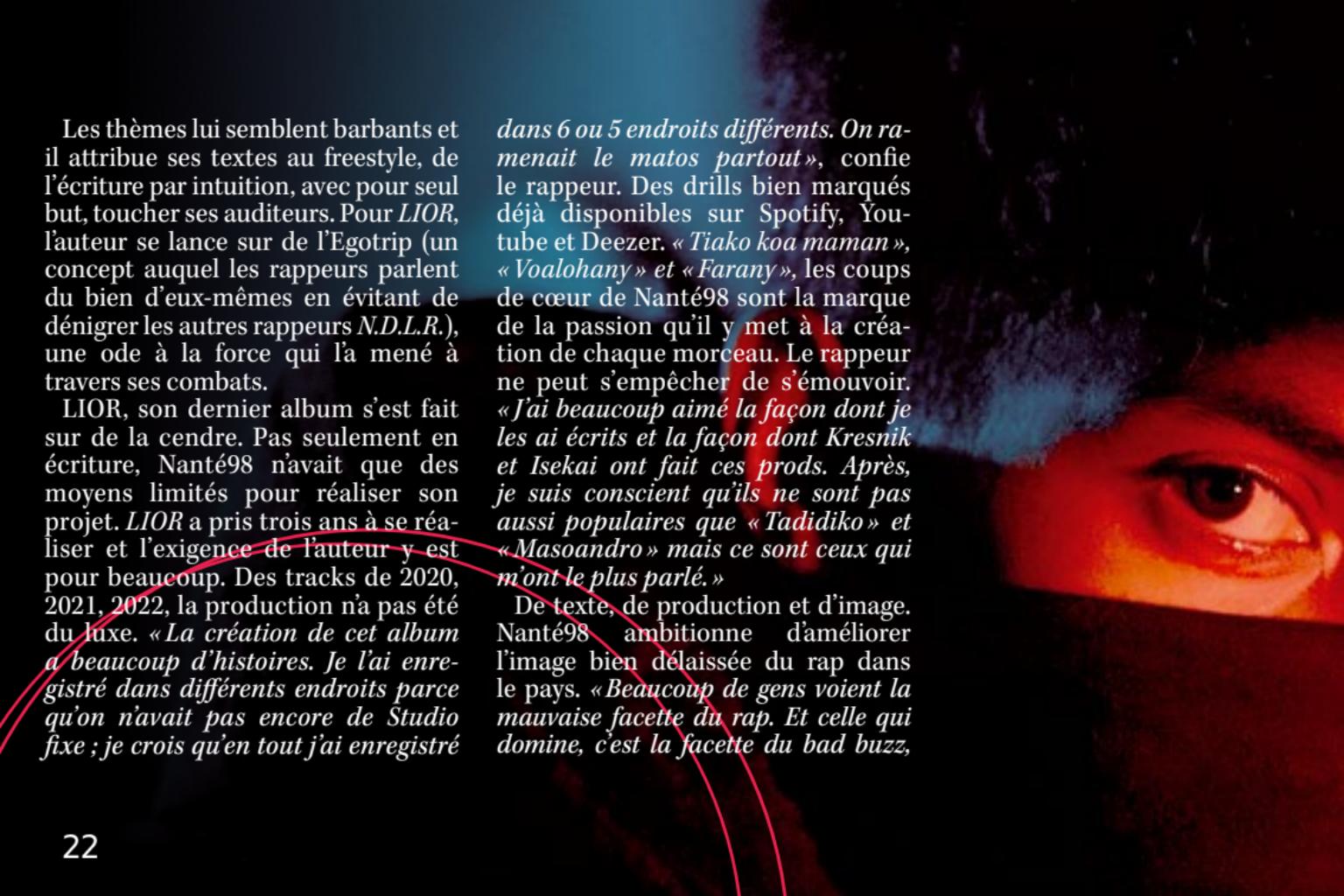
MASQUE DE FEU

Nanté98

Jereo et 100 %, deux titres exceptionnels qui ont fait vibrer plus d'un sur les réseaux. Sons à l'honneur de la solidarité, ces petits bouts sont extraits de LIOR, dernier album du rappeur. Artiste, entrepreneur et étudiant, Nantenaina alterne sa vie sur les réseaux avec celle d'un jeune étudiant normal. De l'écriture à la production, Nanté98 gère ces projets de A à Z : déjà deux sons accessibles sur les plateformes de streaming et un troisième en cours. Derrière le succès, un jeune méticuleux et perfectionniste, se donnant à 100 pour cent pour chaque morceau. Le rappeur avoue «*Mon truc quand je fais un album, c'est de faire 27, 26 chansons et de choisir les 15 à 20 meilleures. C'est mieux d'avoir plusieurs choix que d'en manquer.*» Quelques collaborations importantes laissées, Nanté98 ne s'en cache pas «*Des feats ont été enregistrés mais je ne les ai pas mis dans la tracklist. On me dira*

que je suis fou ou que je gaspille mes sons mais peu importe le casting, si tu n'es pas satisfait ou si ton/ta collabo ne l'est pas, on ne fait pas le son.»

Nanté98 a débuté sur un défi, les Tentoes Challenge. Poussé par un ami, le maître des mots a gardé ces textes secrets pendant deux ans avant de discrètement les dévoiler en 2019. Depuis, il enchaîne les projets. En 2020, il sort son premier EP (*Extented Play* – un petit album) *Neuf Huit Part.1*, puis un album entier nommé *LIOR* en mai 2022. Il écrit sur son vécu ou prend la place d'autrui, il n'y a pas de thème précis pour l'auteur. «*Quand j'écris, je me pose et je cherche les choses que je ressens, des choses qui me touchent, des choses que j'ai vécues, qu'un proche a vécues, des choses qu'on n'oublie pas facilement. Et je me demande si je pourrais toucher un maximum de gens comme moi.*»



Les thèmes lui semblent barbants et il attribue ses textes au freestyle, de l'écriture par intuition, avec pour seul but, toucher ses auditeurs. Pour *LIOR*, l'auteur se lance sur de l'Egotrip (un concept auquel les rappeurs parlent du bien d'eux-mêmes en évitant de dénigrer les autres rappeurs *N.D.L.R.*), une ode à la force qui l'a mené à travers ses combats.

LIOR, son dernier album s'est fait sur de la cendre. Pas seulement en écriture, Nanté98 n'avait que des moyens limités pour réaliser son projet. *LIOR* a pris trois ans à se réaliser et l'exigence de l'auteur y est pour beaucoup. Des tracks de 2020, 2021, 2022, la production n'a pas été du luxe. «*La création de cet album a beaucoup d'histoires. Je l'ai enregistré dans différents endroits parce qu'on n'avait pas encore de Studio fixe ; je crois qu'en tout j'ai enregistré*

dans 6 ou 5 endroits différents. On ramenait le matos partout», confie le rappeur. Des drills bien marqués déjà disponibles sur Spotify, YouTube et Deezer. «*Tiako koa maman*», «*Voalohany*» et «*Farany*», les coups de cœur de Nanté98 sont la marque de la passion qu'il y met à la création de chaque morceau. Le rappeur ne peut s'empêcher de s'émouvoir. «*J'ai beaucoup aimé la façon dont je les ai écrits et la façon dont Kresnik et Isekai ont fait ces prods. Après, je suis conscient qu'ils ne sont pas aussi populaires que «Tadidiko» et «Masoandro» mais ce sont ceux qui m'ont le plus parlé.*»

De texte, de production et d'image. Nanté98 ambitionne d'améliorer l'image bien délaissée du rap dans le pays. «*Beaucoup de gens voient la mauvaise facette du rap. Et celle qui domine, c'est la facette du bad buzz,*

des clips avec zéro effort, des centaines voire des milliers de jeunes qui rappent parce que c'est «populaire». C'est cette facette-là que j'aimerais effacer parce que le rap à Madagascar renvoie à cette image.» L'artiste vise un meilleur classement de son domaine, un rang dans la «bonne musique». Un espoir qu'il voit déjà se réaliser sur les réseaux du Fuego Records avec plus de 100.000 écoutes sur Spotify et quelques 60.000 sur Youtube. Nanté98, de son jeune âge, réveille l'esprit de ses auditeurs à travers ces morceaux et qu'il ne manque pas de remercier. Son succès, il le doit à leur soutien inconditionnel de ses auditeurs. D'ailleurs, le rappeur promet une deuxième partie à son EP *Neuf.Huit part.1* et un mixtape par Fuego bientôt. ■

Rova Andriantsileferintsoa

The image is a recruitment advertisement for JobMada. At the top, a green brushstroke banner contains the text "Vous cherchez ? Nous Trouvons !" in white. Below this is a white rounded square containing the JobMada logo, which features the word "JOB" in blue and "MADA" in green, with a small globe icon integrated into the letter "O". The main title "VOTRE NOUVEAU JOB PORTAL" is displayed in large, bold, blue letters. Below the title are download links for Google Play and the App Store. The text "JOBMADA AUSSI EST EN LIGNE" is followed by the website "www.jobmada.mg" and a magnifying glass icon. A hand is holding a smartphone that shows a job listing for a "COMPTABLE CONFIRMÉ CDI ANALYSTIQUE". The listing details the responsibilities of the role, including managing financial documents, maintaining accounting systems, and preparing financial reports. It also lists requirements such as a degree in accounting and experience in financial management. The phone's screen also shows a "Profil" section with "Diplômé en Comptabilité et Finance", "Maîtrise de la langue française", and "Maîtrise des logiciels comptables et informatiques (Excel, Word)". To the right of the phone, a red pen is pointing towards a newspaper clipping that shows a classified advertisement for a "COMPTABLE CONFIRMÉ" position. At the bottom right is a QR code.



Elsa Rakoto

Artiste peintre, photographe, Elsa Rakoto, celle qui réalise la couverture de ce mois de mai, est également militante associative au sein du collectif afro féministe Sawtche à Lyon (France). Ses œuvres s'inscrivent dans une démarche sociale abordant les thèmes comme l'africanisme, l'émancipation des femmes ou encore la sororité.

Artiste
PANAFRICAINE

Vos débuts dans la peinture ?

Au niveau de ma pratique artistique, je suis passée un peu par tous les arts, de la musique hip-hop à la photographie, de la photographie au graphisme. Mais la peinture a toujours été en retrait jusqu'à très récemment, bien que cela a été ma pratique privilégiée lors de mes années lycée, un peu comme un premier amour. En fait, j'ai toujours admiré la grande peinture historique. C'est pourquoi j'ai préféré dans un premier temps étudier l'Histoire de l'Art. Ce n'est pas facile de se projeter soi-même dans une pratique qu'on a étudiée et dans laquelle on ne s'est jamais vue représentée dans la grande histoire de l'Art. Heureusement, les



Blue Tears,
huile sur toile de lin, 92 x 73 cm, 2021

chooses changent grâce à Internet qui permet de faire ses propres recherches, d'accéder à une histoire de l'art alternative. Celle que l'on n'enseigne pas dans les cours magistraux, mais celle qui nous parle réellement en tant que personnes issues des diasporas africaines et en tant que femmes artistes.

Hip-Hop, photographie, peinture...

Partout où je suis passée, j'ai privilégié les pratiques collectives et je peux dire que c'est le mouvement du hip-hop qui m'a formé en tant qu'artiste ayant une voix et un message également en tant que photographe. C'est un milieu



très masculin où il faut savoir affirmer sa présence et assumer sa voix d'artiste. Il s'agit également de prendre sa place en tant que femme parce qu'évidemment, c'est la première chose qu'on voit. J'ai toujours accordé beaucoup d'importance aux archives et la photographie me permettait de fixer à jamais des moments précieux pour moi et que je ne voulais pas oublier. J'ai très peur d'oublier, je suis anxiuse à l'idée que le temps efface tout si on ne prend pas garde à laisser une trace indélébile. Dans ce sens, la peinture est un médium éminemment puissant. C'est quelque chose qui sort de moi, une vision, un message, et que je pourrais léguer à mes enfants et au monde. La peinture est rapidement devenue une évidence quand j'ai repris cette pratique en 2020, et depuis je ne l'ai plus lâchée.

Ancestry in progress,
huile sur toile de lin, 119 x 89 cm, 2023

Dans vos œuvres, vous abordez les thèmes de l'africanisme...

J'aborde des sujets qui font partie de mon quotidien en tant que militante associative au sein du collectif afro féministe Sawtche, dont le nom rend hommage à la tristement célèbre Vénus Hottentote. Celle-ci a été une femme déportée en occident, dont la dignité fut piétinée par le système raciste et colonialiste, et dont le corps a été déshumanisé jusqu'après sa mort, exposé au Musée de l'Homme à Paris. En prenant cette histoire comme exemple parmi tant d'autres, il s'agit pour moi de me confronter à cette colonialité à l'origine de la modernité dont nous avons tous hérité. En tant qu'artiste, il me faut créer des contre-récits pour expliquer que nous subissons tous à différentes échelles, dans la diaspora comme sur l'ensemble du continent africain dont

Black Love,
huile sur toile de lin, 92 x 73 cm, 2021





Madagascar fait partie, cette colonialité toujours à l'œuvre. Il faut reprendre en main nos imaginaires et ne jamais cesser de les enrichir nous-mêmes.

Mais également de l'émancipation de la femme ?

Il y a des valeurs qui valent la peine d'être défendues et pour moi, les droits des femmes et des enfants le sont pleinement. Si je parle de panafricanisme, c'est aussi pour valoriser les liens entre les diasporas et les sociétés africaines, car ce lien constitue une force sur laquelle nous pouvons compter pour aller vers des sociétés où la solidarité serait le maître-mot. La catégorie des femmes, quant à elle, représente la base sur laquelle le bien-être des populations repose. Pour moi, la condition des femmes et des enfants doit être au centre de nos priorités en matière

Divine Wata,
huile sur toile de lin, 65 x 54 cm, 2023

de droits humains, et c'est ce qui m'inspire dans ma peinture quand je peins des visages empreints d'une grande dignité et de paix.

Des tableaux également empreints de symboles ?

J'ai un style qui mêle la peinture portraitiste à des formes abstraites et symboliques. Je pars souvent d'une ou de plusieurs photographies de référence pour composer mes portraits à l'huile, et je commence par poser les dorures à la feuille d'or pour composer mes formes abstraites avant d'entamer le portrait en lui-même. J'aime le résultat des contrastes entre le fond noir et l'or des dorures, l'or amenant une dimension sacrée assez forte dans mes tableaux. Les formes abstraites évoquent beaucoup les flux d'énergies et la question du lien invisible, spirituel, culturel, linguistique, sororal, ancestral et afro diasporique.

La Faiseuse de Vie,
huile sur toile de lin, 119 x 89 cm, 2022.





Madagascar influence-t-il vos œuvres ?

Oui, on retrouve beaucoup d'éléments de Madagascar dans plusieurs de mes tableaux. La question des ancêtres avec les Aloalo, des éléments de la biodiversité malgache comme le Ravinala et les baobabs, les zébus, les fossiles... C'est un imaginaire visuel cher à mon cœur que je ne peux m'empêcher de parsemer. De façon générale, le thème du lien diasporique est très présent dans toute ma peinture, et j'aime beaucoup ajouter des éléments visuels inspirés de la culture malgache là où on ne les attend pas. Dans ma dernière série sur le thème de la résistance, je me suis inspirée de coiffures malgaches vues sur des photographies d'archives coloniales pour composer des portraits sculpturaux qui rappellent beaucoup la statuaire malgache.

« Poésie entre ciel et terre », une œuvre pour cultiver la paix ?

C'est l'œuvre en couverture du magazine. Il dépeint une femme installée sur une branche d'arbre qui lit

un poème. En s'approchant au plus près, le spectateur peut même le lire. Il s'agit d'un extrait de la traduction française du poème *A woman speaks* de la poétesse afro-américaine Audre Lorde. Dans le tableau, la jeune femme ainsi absorbée par sa lecture cultive sa propre paix et cela se ressent dans son environnement. Elle est entourée d'une nature irradiante, luxuriante, lumineuse qui semble hors du temps, avec les zébus, la végétation, le Ravinala (arbre du voyageur), le caméléon et le soleil tout puissant. Pour moi, ce tableau est une promesse qu'on se fait à soi-même, en tant que femme, de toujours se garder un temps pour soi, un espace mental comme un jardin secret à cherir toute sa vie et dans lequel on se sent en paix avec soi-même. Le tableau contient également des symboles issus de la philosophie des peuples akan en Afrique de l'Ouest. On appelle ces symboles des « adinkra », et chacun apporte des valeurs dans lesquelles tout un chacun peut se reconnaître et s'investir, comme la sagesse, l'émancipation, l'unité et la créativité. ■

Propos recueillis par Aina Zo Raberanto

Sororité,

huile sur toile de lin, 92 X 73 cm, 2021



Ils sont quelque 60 danseurs à faire partie de la communauté DXSOKEN. C'est un collectif qui regroupe les adeptes de l'Oken, une discipline créée en 2016 par Tojo Ramakaboana, un danseur philosophe de 31 ans plus connu sous son pseudonyme Renjy Ken. Plus qu'une danse, c'est une philosophie.

Bien que récent, le mouvement ne laisse personne indifférent, rien qu'au dernier K-Pop World Festival Madagascar, plusieurs membres de la communauté faisaient partie du groupe lauréat, Theboss. Une discipline qui intègre toutes les autres : du K-Pop au Modern Jazz, en passant par l'Afro Hybrid, tant que les bases respectent la philosophie du fondateur.

C'est donc en 2016 que Renjy Ken a commencé à développer l'Oken, au moment de sentir le besoin de se définir en tant qu'artiste.

« Le Oken c'est avant tout une danse, une danse philosophique tirée du livre 'Way of the Peaceful' Warrior de Dan Millman. Au début c'était plutôt une découverte de soi-même. Il fallait que je trouve mon propre style alors que je suis tombé par hasard sur ce livre. Et au fur et à mesure de mes connaissances et des pratiques, j'ai réussi à me remémorer à peu près tout ce que j'ai pu faire dans ma vie et en faire quelque chose. C'est là que ça a commencé, vers 2016, et ça a continué.



J'ai pu rencontrer beaucoup de gens et partager, et maintenant on regroupe à peu près 60 pratiquants à Madagascar.» C'est dans ce roman que le jeune freestyle, chorégraphe et interprète s'est enraciné pour développer une nouvelle approche. En effet, Dan Millman raconte dans ce livre semi-autobiographique la façon dont l'utilisation de principes philosophiques l'a aidé à se perfectionner en tant que gymnaste : un sens de l'humour qui supporte toutes les situations, le paradoxe et le changement. Trois devises efficaces dans la vie comme sur la piste.

Tout comme le gymnaste du livre, les danseurs de Renjy Ken sont animés par une confiance en soi, mais ils restent capables de rire d'eux-mêmes, tout cela pour développer un style individuel. «*En fait, c'est pour cela que c'est une façon philosophique, car chaque personne a sa propre façon de voir, d'entendre,*

d'exprimer, de danser, mais à partir des trois règles que j'ai mentionnées. Il existe des bases qui font que chaque personne acquiert d'autres facultés pour d'autres mouvements, d'autres façons de s'exprimer, c'est à peu près une autre façon d'exprimer son âme à travers d'autres mouvements.» Et ses «enfants» se prêtent au jeu : les plus initiés donnent déjà des cours au DXSOKEN Ankadifotsy.

Loin de regretter ceux qui volent ou dansent, de leurs propres ailes, Renjy Ken les considère comme le fruit de son initiative. «*Tous les moments que j'ai vécus depuis que j'ai dansé, toutes ces anecdotes elles ont été là, mais si je devais vraiment placer une catégorie par rapport à tout ça, c'est tous les moments que j'ai passés avec tous mes enfants, tous les membres de DXSOKEN, tous les enfants que j'ai élevés jusqu'à maintenant, et toutes les personnes avec qui j'ai partagé le Oken en général.*»

Une famille en pleine expansion selon Renjy Ken.

«*On essaie aussi de créer un autre établissement pour nous diversifier par rapport aux autres concurrents, mais notre premier objectif est toujours de donner l'opportunité à nos membres de voir à travers la danse et de réussir à travers la danse.*» Actuellement, il prépare un événement avec l'équipe de DXSOKEN. ■



Mpihary
Razafindrabezandrina

Quand la philosophie fait danser



LEHIBE CHAN

La détermination
dans IMAINTSOANALA

Pièce chorégraphique
de Zoë Dinampitia
interprétée par Tahala
Company en 2020.

Langage du corps

Originaire de Toamasina, il fait partie des rares photographes malgaches qui posent son regard sur la danse. En mars dernier, il a réalisé une exposition intitulée «Langage du corps» durant le festival inclusif Miaraka organisé par la Compagnie Lovatiana à Antananarivo. À travers son objectif, il veut transmettre le dynamisme, l'énergie qui se dégagent des sujets sur une scène conventionnelle ou pas.

Capturer les corps en mouvement, leurs complexités, leur beauté, leur poésie, c'est un exercice que Lehibe Chan apprécie particulièrement. Dans son exposition

«Langage du corps», il veut faire prendre conscience de l'importance de la communication non verbale. Une série de photos, de danseurs amateurs et professionnels, qui explore l'expression corporelle au-delà des limitations physiques et mentales. Certaines séries comme Défier les stéréotypes montrent



Visions du mystère dans OVNI

Pièce créée par Jean Jacques Ranaivoson et interprétée par lui-même en 2020.





L'indépendance dans Défier les stéréotypes

En 2023, Célien RABIBISOA CHAN, âgé de 54 ans en situation de handicap. Il est passionné par le sport comme l'athlétisme, le basket-ball, la musculation et la break-dance, nous démontre que la passion pour la danse ne connaît aucune limite, et que la créativité peut être exprimée de différentes manières. Les photographies captent les mouvements gracieux du danseur, qui utilise son fauteuil roulant comme une extension de son corps.

que la passion pour la danse n'a pas de limite malgré le handicap. *«Ces photos aide à favoriser l'accès à la vie culturelle et artistique des personnes en situation de handicap, de briser les stéréotypes et les préjugés. En les présentant dans des contextes différents, avec des expressions et des gestes variés, les spectateurs peuvent être amenés à reconsiderer leurs perceptions. Cette prise de conscience peut nous aider à mieux comprendre les autres, à améliorer nos relations et à développer notre empathie. Elle peut également aider à promouvoir l'inclusion et la diversité dans notre société en encourageant le respect et la compréhension mutuelle entre les individus.»*

Le photographe présente sept séries de photos issues pour la plupart de pièces chorégraphiques créées par des danseurs et chorégraphes malgaches comme Zoé Dinampitia, Kezia Jonah, Jean-Jacques Ranaivoson ou encore la Compagnie Jiny. *« Chaque photographie raconte sa propre histoire. Elle offre une expérience immersive et inspirante. Les images présentent des activités puissantes et énergiques, ainsi que des émotions plus subtiles et introspectives à travers le corps figé des danseurs. »*



Mana dans TSARA AKIA NDRY ...

Pièce de la compagnie Cie JINY par la chorégraphe Géraldine Leon Sang en 2018.



L'équilibre et l'âme dans AKOLITA

Écriture chorégraphique de Yves J. Ranaivoson et Nanie Oliva RANDRIANASOLO, interprétée par eux-mêmes en 2018.

Hatraiza dans VAVITIAGNA

Pièce écrite par la danseuse Zoë Dinampitia en 2013, et Kezia Jonah a repris le rôle en 2020.



Depuis 2017, Lehibe Chan se professionnelise dans les photos d'événements culturels en faisant la couverture de plusieurs festivals locaux ou internationaux. Bien que la danse soit son terrain de jeu, il apprécie également les scènes de vie ou la réalisation de portraits. Pour lui, chaque occasion ou rencontre permet d'améliorer ses techniques. «*Par contre, j'utilise rarement mon flash. Je préfère la lumière naturelle qui donne un résultat simple et épuré à mon travail.*»

Cette série de photos sur la danse, Lehibe Chan souhaite la compléter avec des clichés d'autres danseurs dans tout Madagascar. «*Rassembler un maximum de photographies de danse pour mettre en lumière la diversité des danseurs à Madagascar et pour pouvoir réaliser une grande exposition, plus tard. Je souhaite également collaborer avec les institutions qui seraient intéressées par mon travail.*» ■

Aina Zo Raberanto



... Hifono lamba mena dans VAHINY

Pièce créée par Rakotobe Lovatiana Erica en 2021 qui évoque une histoire émouvante inspirée par les Martyrs de Madagascar. La Compagnie Lovatiana est formée de plusieurs personnes en situation de handicap, des personnes que nous pensons avoir l'incapacité de faire des gestes artistiques.



Les critiques d'Elie Ramanankavana

FEUX, FIÈVRES, FORÊTS, DE LA POÉSIE AU DÉLIRE

Feux, Fièvres, Forêts

Marie Ranjanoro, éditions Laterit, 2023 (230 pages)

Feux, Fièvres, Forêts est le premier roman de la jeune écrivaine malgache Marie Ranjanoro. Y est mis en scène, sur les pas du lieutenant Français Pierre Galois d'Haurousse, par le feu brûlant des entrailles de Voara, la pacification post-insurrectionnelle à Madagascar. Toute de poésie et de pénombres, l'œuvre jusqu'à la dernière page demeure un mystère, comme le délire des méninges sous le paludisme habitant les forêts, les marécages, les pleines, les montagnes et les vallées de ces terres. Un piège qui dès les premières pages se referme, ne laissant à l'attention du lecteur aucun répit jusqu'au fin mot de l'histoire.

UNE POÉSIE DANS LA LIQNÉE DE L'HÉRITAGE SÉCULAIRE DE LA LITTÉRATURE MALGACHE

Ici chaque chapitre exhale le parfum entêtant d'une poésie omniprésente. Elle s'agrippe dès les premières lignes du roman à l'esprit quand Voara assiste à la naissance de Ivo. Elle continue sans relâche, même quand apparaît le très sec lieutenant D'Haurousse, ce vil noble déclassé, jusqu'à dans les caves où s'entassent les corps des insurgés, où le relent des excréments rend dégoûtantes les horreurs et les exactions de 47.

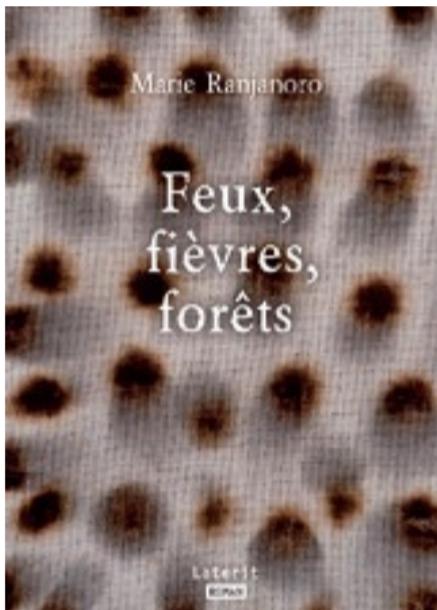
Chaque occasion est saisie par Ranjanoro, pour couler notre perception dans l'affabulateur distorsion que distille sa plume. Ce qui en définitive aurait pu tout gâcher, briser l'harmonie d'une œuvre, qui ne serait alors qu'un chiffon imbibé d'un excès gênant de dentelles et de guipures, par une magie secrète propre aux écrivains d'ici, l'autrice réussit à le rendre agréable et même brillant. De la sorte, elle insuffle à son

ouvrage la couleur si particulière de la littérature de la Grande Île. Elle s'inscrit ainsi parfaitement dans le cortège des grands noms qui ont donné aux lettres écarlates (ainsi je baptise ce trésor d'encre et de papiers) ses lettres de noblesse. Elle déjoue par les fibres de sa plume les racontars de ceux qui ne trouveraient le malgache que dans la langue malgache, ceux qui ignorent les pas d'une valse permanente reconnaissable entre tout.

UNE LECTURE FLUIDE FAITE DE RYTHME MAÎTRISÉ

Mais comment faire un récit avec autant de poésie ? Comment réussir à ne pas alourdir par les excès de description le rythme de l'histoire ? Tout tient dans l'alchimie des phrases, et notre jeune autrice est à ce jeu d'une technique à la fois instinctive et chirurgicale.

Ses phrases sont savamment cadencées, ce qui enlève toute lourdeur à la lecture. Sur chaque virgule le souffle



du lecteur se repose pour mieux continuer, sur deux ou trois lignes encore avant le point final qui achève de livrer toute la saveur des mots.

Le lexique, sans être savant pour que l'on ait à recourir incessamment au dictionnaire, est raffiné. Ce qui laisse une impression de prose patiemment brodée de fils teintés de milliers de pigments, d'odeurs, de saveurs, de caresses et de brûlures dans une tempête de sensations qui rompt le monochrome de l'encre et du papier. Le passage suivant, brossant en quelques phrases la relation centrale entre Ivo et Voara, en est une démonstration exemplaire :

“Personne n'avait demandé à la nuit de venir de la sorte. Personne ne la vultivait ou ne la fabriquait. Et personne n'aurait pu lui demander de ne pas être. La nuit, comme notre amour, était aussi évidente qu'inévitable. Cet amour, je ne l'avais pas souhaité. Il n'avait pas grandi progressivement comme l'affection qui naît immanquablement de la proximité. Nous ne le questionnions pas, nous ne supposions même pas son caractère inessentiel, car nous n'avons jamais connu son absence. Il y avait une Ivo et il y avait une Voara, et entre elles il y avait un amour que rien ni personne n'avait appelé ni conçu.” (P.14).

UN POINT D'INTERROGATION EN SUSPENS NOURRISSANT L'INTÉRÊT DU LECTEUR

Le récit est constitué de deux histoires évoluant en parallèle. D'un côté, le lieutenant D'Haurousse, officier français envoyé en mission sur les pistes d'une certaine insurgée nommée Telonono du fait de ses triples seins, et qui sur son passage a semé la zizanie dans les rangs de la mère patrie. De l'autre, Ivo et Voara, deux sœurs, de mères différentes, comme les deux faces d'une médaille estampillée par le même créateur, qui, sous la plume aiguisee de Ranjanoro, se confondent tout à fait. *“Elle et moi étions la même enfant. Ce qu'elle voyait, je le voyais aussi, ce qu'elle sentait, je le sentais aussi. Chaque évènement, chaque expérience je les vivais en moi et y assistais dehors de moi, indistinctement objet et sujet. J'étais Ivo, j'étais Voara. Elle était Ivo, Elle était Voara. Si longtemps, l'existence d'une autre petite fille me fut impensable, puisque nous étions la même et unique personne, tantôt appelée Ivo, tantôt Voara.” (P.7).*

D'Haurousse, de camp militaire en camp militaire, se met à la trace d'un spectre : Telonono. Mais existe-t-elle seulement cette fameuse sorcière-guerrière à trois seins ? Pour le confirmer, rien que des bribes de documents

administratifs et des interrogatoires incertains faits sur des insurgés moisis dans les cachots révulsant. De fil en aiguille, le périple de l'officier perdu en terre inconnue le mènera jusqu'à un recouin nommé Ambohitralanana. Là, il vivra un des épisodes les plus intéressants du livre, à l'origine sans doute de son titre: une crise délirante sous le brasier de la fièvre. D'Haurousse, pris d' hallucination, va suivre ce qui serait un "Ombiasy", un devin guérisseur, jusqu'au cœur d'une forêt où il est pris d'assaut par des esprits. Ceux de Ivo et de Voara et des compagnons de cette dernière ?

Voara, suite à la mort de Ivo, dans des contextes horriblants qui laissent un de ses seins tranchés en deux, deviendra un monstre de feu, un feu s'étendant de village en village pour consumer les maisons des colons avec leurs occupants. Quand éclate la rébellion malgache, Voara se retrouvera à la tête d'un groupe de fuyards des forêts, traquées sans relâche par les forces françaises. Au bout de l'histoire, Voara est acculée à la solitude devant les limites incertaines de la mer, son groupe s'éparpille.

Mais jamais du grand jamais, ne sera résolu la question qui de bout en bout reste en suspens : Qui est Telonono ? La réponse se profile comme une présence incertaine, mais prégnante, un reflet flou dans un miroir qui croule sous les aspérités. Une impression qui ne doit pas être du goût de tout le monde, car

les deux histoires évoluant côté à côté ne se tressent qu'hypothétiquement. Et si on avait aimé abolir le point d'interrogation, son brasier et tout de même ce qui fait brûler le moteur de notre appétit nous menant de chapitre en chapitre sans que ne retombe jamais l'attention.

UN OUVRAGE INTÉRESSANT SUR LA FORME ET SUR LE FOND

Au final, *Feux, Fièvres, Forêts* est une œuvre d'un grand intérêt pour toute la poésie qui fleurit chacune de ses phrases. Autant de pétales précieux qui ne veulent pas recouvrir les blessures restées vives, mais les dévoilent sous un jour nouveau, sublimés pour être portés comme une couronne, celle de la résistance devant l'horreur et la tyrannie. Une portée qui est parfaitement résumée par un long passage dont je vous partage le suivant extrait: *"Alors chaque ody, chaque formule, chaque statue revêtira une autre magie, une magie différente et étrangère, propre aux vazaha. En emportant et en pensant à ces choses, encore et encore, ils les chargeront d'un tout autre sort, et sans le savoir, ils s'envoûteront eux-mêmes."* Un ouvrage à lire et à relire plusieurs fois sans doute et qui sera disponible dans les bonnes librairies d'Antananarivo d'ici la deuxième semaine du mois de mai. ■



Jean Luc ANDRETSEHENNO

Résident en France depuis plusieurs années, Jean Luc Andretseheno plus connu sous le nom de JL Andry est un véritable passionné de sport automobile. D'abord spectateur, il fait ensuite partie de l'équipe d'assistance, devient copilote et aujourd'hui, il loue des voitures de rallye à travers sa société JLA Rallye. Une activité qui roule !

Loueur de voitures de course, c'est un métier à part entière. Actuellement, JL Andry dispose d'une Renault Clio Rallye 5, d'une Peugeot 106 groupe A et une Peugeot 106 groupe N. La prestation de location comprend la mise à disposition de la voiture à partir des vérifications techniques et administratives jusqu'à la fin du rallye. Également l'assurance, l'essence, l'assistance et les pneumatiques pour l'épreuve. En option,

CAROULE !

il propose une séance d'essai, la partie catering et la recherche d'hébergement pour l'équipage. «*Mon métier consiste à satisfaire les demandes des passionnés à la recherche de sensation. J'ai décidé de faire de la location, car cela correspond beaucoup à ce que je suis moi-même. Je suis quelqu'un qui aime le partage, c'est l'essence même de la vie. Et partager sa passion c'est encore mieux, quant à en vivre c'est encore toute une histoire.*»

En effet, arrivé en France dans les années 2000, JL Andry n'a pas tout de suite démarré cette activité de location de voitures de course. Il crée d'abord une entreprise spécialisée dans la pose de cuisine chez les particuliers et en parallèle, il monte une société civile immobilière pour faire l'achat-revente de biens immobiliers. «*Lorsque je suis arrivé en France, je n'ai pas trouvé d'emploi qui correspondait à mes études. J'ai fait une formation en menuiserie et agencement d'intérieur, car mes parents étaient menuisiers. Donc, la rénovation, je connais !*» Mais avec un père qui aimait les belles voitures et possédait une R8 Gordini, des membres de sa belle-famille dans le milieu, notamment un beau-père pilote, le rallye n'est jamais loin. En 2014, il décide donc de créer JL Andry Rallye. «*Depuis cette année, mes enfants se sont joints à moi dans cette aventure. L'aîné, en parallèle à ses études, s'occupe des plans d'entretien, de l'interprétation des data pendant et après le rallye ainsi que les commandes de pièces de rechange. Ma fille se charge de*

la partie logistique, administrative telle que les devis et les facturations et tout ce qui est communication sur les réseaux. Et mon petit dernier fait la maintenance courante avec moi.» Une entreprise familiale qui tourne bien. «*Depuis 2016, je faisais entre 7 et 10 locations à l'année. Pour cette*



année, j'espère pouvoir faire un peu plus, car l'entreprise de menuiserie me permet d'être plus libre et de me consacrer à JLA Rallye.»



L'assurance multirisque
dommage protège vos
infrastructures professionnelles

Retrouvez-nous sur allianz.mg

Rez-de-chaussée de la Tour Zital Ankorondrano | Tel: 020 22 579 00
E-mail: azmg_allianz_madagascar@allianz.com



Il est vrai qu'en France, voire en Europe, le sport automobile est un secteur très actif. Selon JL Andry, la comparaison avec Madagascar est impossible. «*Ici, on compte plus de 250 manifestations automobiles, rallyes asphalte et terres, course de côte, drift, karting... tout au long de l'année. A Mada, c'est moins de 10 rallyes et autant en run et karting. A ma connaissance, ça se passe uniquement dans trois provinces, Tana/Antsirabe, Tamatave, Majunga alors qu'ici chaque région a son rallye pour ne pas dire chaque département.*» Il en est de même pour les infrastructures. En Europe, la fédération est partie prenante dès qu'il y a un événement. «*Je peux dire qu'on est actuellement à 60-70% de participants amateurs c'est-à-dire qui font tout de A à Z de la préparation, et souvent pas de sponsors ou très peu. Entre 20-25% des semi-professionnels, ceux qui passent par des loueurs et qui reçoivent des sponsors et des dotations diverses par le biais des coupes de marques et les trophées pneumatiques. Et le reste ce sont des pros, ils sont payés comme un salarié pour faire un rallye avec une obligation de résultat et ont une voiture d'usine.*» Pour JL Andry, la location de voitures de rallye devrait être envisageable pour Madagascar, car chacun a son métier et son talent. «*Laissons à nos talentueux pilotes la partie pilotage et confions à nos loueurs-préparateurs malagasy la partie mécanique. D'après ce qu'on m'a dit, il y a 3 structures qui sont en cours de développement ou qui ont déjà loué occasionnellement dans le passé. Il faut rentrer dans un statut légal et travailler avec les concessionnaires.*» ■

Aina Zo Raberanto

The advertisement features a woman with a white cloth over her head, smiling with yellow eye patches. To her left are Kerastase products: a teal tube of Bain Satin 1, a teal tube of Conditioner Satin 1, and a teal box of Masque Satin. Below these are two yellow cylindrical containers. A red circular logo with a stylized 'B' is in the top left. Text to the right of the logo reads 'Boîte à Bigoudis Institut' and 'REVENDEUR AGRÉÉ'. The Kerastase brand name is written in large, bold, black letters. A red box at the bottom contains the text 'Un savoir faire sur mesure adapté à vos besoins capillaires et esthétiques'. Below this is the L'Oréal Professionnel logo with 'PARIS' underneath. To the right of the logo is a collection of L'Oréal hair care products in purple and white packaging. At the bottom, contact information is provided: '+261 34 33 021 30 - boiteabigoudis.institut@gmail.com'.



Laëtitia CHAN

Le vin malgache est souvent jugé à cause de sa qualité qui n'est pas toujours au goût de tout le monde. Mais comme le précise Laëtitia

Chan, directrice commerciale de Chan Fouï & Fils, ce n'est pas une question de savoir-faire. La viticulture malgache est face à des défis climatiques mais aussi à un positionnement géographique peu favorable. Il faut également réussir à planter les cépages appropriés à notre terroir.

La culture de la vigne à Madagascar, une histoire de besoin ?

Madagascar étant une ancienne colonie française, il y avait des Européens, mais aussi une grande congrégation d'ecclésiastes, notamment des catholiques. Ils avaient besoin de consommer du vin de table, mais également du vin de messe. C'est de cette façon que la viticulture a été introduite ici. Mais son essor date des



années 70 avec la coopération suisse qui a décidé d'enseigner la production de vins aux paysans de la région Haute-Matsiatra, là se trouvaient essentiellement les vignobles des Pères. Ce qu'on appelait, à l'époque, une culture de rente pour ramener un revenu supplémentaire. Les paysans plantaient la vigne et récoltaient les raisins à destination de la cave Lazan'i Betsileo, créée par la coopération suisse.

“ Faire du vin à Madagascar est atypique ”



© Photo : Pierrot Men

Pour vous, c'est plutôt une histoire de famille ?

Oui, c'est également à cette période-là que mon grand-père, Chan Fou, décide de se lancer dans la vigne. Il avait déjà réfléchi à ce projet dans les années 60, mais la concrétisation du vignoble s'est faite dans les années 70. Il a choisi la région d'Ambalavao. Bien sûr, à l'époque, c'était la brousse, il a fallu défricher, ouvrir les routes... Notre première cuvée sort vers la fin des années 70 appelée Côteaux d'Ambalavao, une gamme historique qui existe toujours. Mon grand-père a travaillé avec ses fils, tout d'abord, un oncle qui est par la suite parti pour faire du vin à Antsirabe et ensuite, avec mon père. Au fur et à mesure, mes autres oncles sont revenus à Madagascar pour travailler tous ensemble, c'est donc devenu une entreprise familiale.

Presque 60 ans après, comment se porte cette filière ?

Dans les années 80, il y avait une cinquantaine de vignobles et actuellement, il n'y en a plus qu'une dizaine. Beaucoup de grandes exploitations familiales ont disparues par manque de relève. Par contre, maintenant, il y a de plus en plus de petits exploitants certes artisanaux qu'on remarque dans les foires avec de nouveaux produits. Pour notre part, nous produisons environ 300 000 bouteilles annuelles

avec trois gammes de vin. La première qui est composée des vins secs, c'est-à-dire pas

sucrés comme le Côte de Fianar et la deuxième, les vins apéritifs comme le Maroparasy. Ce sont des vins doux issus de vendanges tardives, c'est-à-dire qu'on essaye de retarder au maximum la récolte des raisins pour obtenir plus de sucre. Avec ce raisin très sucré, on va enclencher le processus de vinification normal sans aller jusqu'au bout. On ne va pas transformer la totalité du sucre en alcool, on va l'arrêter pour garder le côté doux. On a un blanc et un rouge qui sont macérés avec des fruits ou des épices locales. Ensuite, la gamme Aperao, moins sucrée que le Maroparasy, macérée avec des fruits qui poussent sur nos terres.

Le marché du vin à Madagascar existe...

Oui, mais malheureusement dans les supermarchés, une grande partie des rayons est destinée aux vins importés et une toute petite partie pour les vins locaux. C'est dû au fait qu'il n'y a pas énormément de producteurs et les productions sont limitées. Néanmoins, les Malgaches aiment le vin. Sur la dizaine de producteurs qui existent, ce sont les seuls pour qui la filière est professionnelle avec des méthodes de vinification, les techniques semi-industrielles, le contrôle de la qualité, la sûreté du produit et qui respectent les règles d'hygiène applicables à Madagascar. On voit beaucoup de producteurs dans les salons, malheureusement, c'est souvent de la production informelle. Par exemple, sur les réseaux sociaux, beaucoup de gens vendent et produisent du vin.

Une production informelle au détriment de la santé publique ?

Le souci, c'est de savoir si ces vins répondent aux normes sanitaires et dans quelles mesures les consommateurs sont protégés. Pour notre part, la qualité microbiologique de nos vins est contrôlée tous les ans. À chaque vendange, chaque lot est soumis à des analyses auprès des laboratoires de fraudes de l'État malgache et nous sommes soumis à une demande d'autorisation de commercialisation de nos produits. Les producteurs informels font-ils toutes ces démarches ? Et c'est le consommateur qui risque d'en faire les frais, car si vous avez une bactérie qui est nocive et qu'elle se développe, il y a un danger

pour la santé. Il faut faire comprendre au consommateur, notamment malgache, que le vin, ce n'est pas de la chimie. On retrouve parfois des produits à base d'éthanol, de colorants, des arômes et qu'on retrouve sous l'appellation de « vin ».

Un manque de législation qui mène à la fraude ?

Malheureusement, à Madagascar, il n'y a pas de législation de la filière du vin. Il y a eu un projet de loi qui avait été présenté en 1995, mais qui n'a pas été adopté. Donc, les producteurs légaux ne sont pas protégés. Cette loi stipulait que le vin est unique-

ment issu du raisin. Or, maintenant, on retrouve des « vins » à base d'orange ou de prune. Également, que le vin doit être titré minimum à 8.5 degrés alors qu'on retrouve des vins à 6 degrés. Pour notre part, toutes nos marques sont déposées, nous faisons beaucoup de communication notamment sur la fraude parce que notre gamme Maroparasy, par exemple, fait régulièrement l'objet de plagiat. Il y avait aussi un syndicat des viticulteurs, mais depuis quelques années, il est inactif. De notre côté, nous essayons de discuter entre vignerons.

“ On ne peut pas comparer le vin malgache aux vins européens et à ceux dits "du sud". ”

Malgré tout, faire du vin à Madagascar est atypique ?
Je dirais que faire du vin ici est respectable. Nous sommes face à de grandes contraintes techniques,

car la particularité du vignoble malgache, en tout cas pour le cas d'Ambalavao, c'est que nous sommes situés à une latitude tropicale. On compare souvent à tort le vin malgache avec celui de l'Afrique du Sud, de l'Australie et du Chili. Pour Le Cap par exemple, en termes de latitude, il est beaucoup plus au sud avec des conditions naturellement plus favorables pour la culture de la vigne. Ce qui permet aux cépages nobles, qui donnent effectivement les meilleurs vins, de prospérer dans les vignobles dans le sud, c'est entre autres choses la différence thermique ; les fortes cha-

leurs l'été et les températures basses en hiver permettent le repos végétatif de la plante, essentiel à son cycle et à son développement. Mais ce n'est pas le cas à Madagascar. Nous sommes contraints d'utiliser des cépages qui peuvent se passer de ce repos végétatif, plus résistant, car le sol est acide et la pluie se fait rare. C'est vrai que le vin rouge malgache est acide mais se baser sur les critères œnologiques sans prendre en compte les caractéristiques du terroir est fallacieux, en d'autres termes, on ne peut pas comparer le vin malgache aux vins européens et à ceux dits « du sud ».

Ce n'est donc pas une question de savoir-faire ?

En effet, ce n'est pas une question de savoir-faire, le processus de vinification est maîtrisé, c'est plutôt une question de terroir et de cépages. Les gens ne se rendent pas compte de tout le travail nécessaire à la production d'une cuvée. Des solutions existent potentiellement. En théorie, on pourrait cultiver des cépages qui donneraient des raisins dont les propriétés seraient conformes aux standards internationaux, mais cela nécessite des capacités importantes de R&D. Par exemple, dans la région de Sydney et





© Photo : Pierrot Men

sa grande vallée du vin, c'est après environ 40 ans de recherche que les cépages adaptés à leur terroir ont été identifiés.

Pour pallier ce problème, quelles sont les solutions que vous avez adoptées ?

Nous faisons des recherches et des essais en interne. Le problème dans la viticulture, c'est qu'un pied de vigne met 5 ans à donner des raisins et à être exploitable et ensuite sa durée d'exploitation est de 50 ans. Nous sommes donc sur une échelle de temps particulière. Par exemple, les essais d'implantation ont montrés que les cépages européens vont donner des raisins la première année avant de dégénérer et de mourir. De plus, ils sont très sujets aux maladies. Une des erreurs que les gens peuvent faire, c'est d'essayer de copier ce qui se passe ailleurs or, à Madagascar, nous sommes vraiment soumis à des conditions complètement incomparables.

Justement, quels sont les cépages que vous utilisez ?

Actuellement, nous travaillons sur des cépages hybrides comme le Couderc 13 pour le blanc, le Petit Bouschet et le Seyve Villard pour le rouge. Le cépage hybride est issu d'un croisement de vignes américaines et européennes, il présente l'avantage d'être résistant au parasite appelé la phylloxéra qui a détruit les vignobles

européens en 1865. Il est très rustique, résistant, adapté à l'acidité des sols malgaches, à la sécheresse, mais il possède des propriétés organoleptiques de moins bonnes qualités que les cépages nobles. Les vins issus des cépages hybrides donnent des vins essentiellement jeunes, qui ne sont pas destinés à la garde, mais à consommer généralement dans les 3 à 5 ans. Le vin rouge est assez acide, le blanc est correct et le jus de raisin est excellent. Mais tous ces produits de Madagascar sont au goût du consommateur malgache.

La culture de la vigne à Madagascar fait également face au changement climatique ?

En Europe, le cycle de la vigne est différent de celui de Madagascar. Là-bas, les vendanges se font en octobre et septembre et ici, c'est en fin janvier et février et peut s'étirer vers le mois de mars notamment pour la région d'Antsirabe. Un des inconvénients de cette période de vendange, c'est la période des pluies. Qui dit pluie, dit des baies gorgées d'eau néfaste pour la teneur en sucre. Même si nous sommes sous les tropiques, il y a un manque d'ensoleillement. Les journées sont courtes, deux voire trois heures de moins par rapport au Cap ou à Sydney. Cela va jouer dans la concentration de sucre dans les baies. Le

taux de sucre, c'est ce qui va conditionner le degré alcoolique de la bouteille. Autre chose également, la période cyclonique est un risque. Si on vendange, une semaine trop tard, peut-être qu'on aura de la grêle, beaucoup de pluie...

Tout cela joue sur la qualité du vin...

En fonction de la date de récolte, le raisin peut ne pas être suffisamment mature. Ce qui fait qu'il va présenter un peu d'amertume, et encore un peu d'acidité. D'autres contraintes qui nécessitent aussi de récolter un peu avant, dans le cas de presque tous les paysans,

c'est le vol. Nous achetons une partie des raisins à ces paysans, et malgré les conseils techniques, on n'arrive jamais à leur faire cueillir les raisins au bon moment. Les quelques jours ou quelques semaines qui manquent à pousser sur le pied entrent en jeu. Une fois qu'on a fait les vendanges, les raisins sont rapatriés sur les caves à Ambalavao à quelques kilomètres et ils sont tout de suite pressés et vont directement dans les cuves de fermentation et suivent encore différentes étapes. Ici, les bouteilles de vin sont consignées et recyclées, car Madagascar ne produit pas de verre. Nos bouteilles viennent de l'étranger et c'est impossible d'embouteiller uniquement dans des bouteilles neuves au risque d'augmenter les prix.

La culture de la vigne, créatrice d'emplois ?

À l'année, nous produisons sur 60ha. Même si le domaine est beaucoup plus vaste, nous faisons des remplacements de vignes et ouverture de nouvelles parcelles sachant que la vigne ne donne que 3 à 5 ans après sa plantation. Nous achetons aussi auprès des paysans, qui ont de petites parcelles, pour permettre une certaine stabilité économique au niveau de la région. Nous négocions très peu, les prix au kilo. Mais il faut le dire, le vignoble malgache a réduit tout simplement à cause de la disparition de certaines entreprises et l'abandon de certains paysans. Comme c'est une culture qui est longue, une fois par an, ce n'était plus rentable pour certains paysans qui sont passés à la culture d'arachides ou de haricots. Certains paysans ont aussi les mêmes vignes qui n'ont pas été renouvelées depuis 1970. Ils n'ont pas cette volonté de renouvellement, car leurs enfants ne veulent pas



forcément reprendre la culture de la vigne et préfèrent trouver du travail en ville. Sinon, nous avons des employés permanents de 80 à 100 familles. En période de vendange, on peut atteindre 400 personnes.

L'avenir de la viticulture à Madagascar ?

En ce qui me concerne, mon souhait est que l'entreprise continue d'exister. Pour ce qui est de la viticulture à Madagascar en général, je reste optimiste car faire du vin à Madagascar est très atypique, les malgaches aiment le vin donc il y a un réel marché. Mais il y a des défis à relever notamment faire face au réchauffement climatique, à la sécheresse, à l'instabilité de l'ariary qui a des impacts sur l'achat de tous les

intrants qui viennent de l'étranger sauf le raisin, et l'amélioration du vin malgache. ■

Propos recueillis par Aina Zo Raberanto

Mineurs mineurs



1.

La rivière Ikopa
après le coucher
du soleil près
d'Anatanimbaray.

Peu importe la distance parcourue le long de la rivière d'Ikopa, jeunes et vieux, tout le monde comprend la valeur de l'or. L'extraction de l'or sur la rivière d'Ikopa remonte au moins au 19^e siècle. L'Ikopa est le deuxième plus long cours d'eau de Madagascar, ses rives produisent une part considérable de la production aurifère du pays. Ces dernières années, l'extraction aurifère artisanale est devenue prédominante sur la rivière, en partie à cause des possibilités économiques qu'elle offre.



L'exploitation aurifère artisanale à Madagascar contribue de manière significative à l'économie faisant travailler entre 750 000 et deux millions de personnes. Cependant, l'activité minière est informelle et non réglementée. Le nombre de mineurs varie selon les saisons, car les conditions d'exploitation minière sont influencées par les conditions météorologiques et le niveau d'eau de la rivière. Pourtant, elle est considérée comme une bouée de sauvetage pour beaucoup, car elle constitue un complément de revenu pour les mineurs.

Des méthodes rudimentaires sont utilisées pour extraire l'or, et les mineurs à Ikopa sont soit des orpailleurs soit des concasseurs de roche. On dit que certains utilisent l'amalgamation au mercure. Un travail acharné pour dire le moins. Ici, dans le village d'Antanimbary, les jours commencent tôt. Le *fatapera* (réchaud à charbon de bois) est déjà en place et bien approvisionné à 4h30, le riz qui sera bientôt prêt. Les habitants de ce village sont considérés comme pauvres, mais plus ou moins riches, car ils peuvent se permettre de manger du riz deux à trois fois par jour. Les épiceries sont bien approvisionnées et le commerce des haut-parleurs est en plein essor.

Tôt le matin avec le soleil, comme le site minier le plus proche se trouve à environ 6 km du village, la plupart des mineurs arrivent avec leurs poèles et pelles à 8h. L'endroit du jour est choisi en fonction

du premier arrivé, premier servi. Ensuite, chacun à leur tour choisi en fonction de leurs pressentiments ou des rumeurs d'hier. La majorité des mineurs sont des couples ou des familles, d'autres ont formé un groupe d'investissement pour acheter une pompe et le reste est factotum. Chaque jour, les mineurs se rendent sur le site et sont sûrs que le moment qui justifie les mois sera aujourd'hui.

Ici, le soleil de midi frappe fort, l'ombre est loin, le dernier arbre est à des kilomètres. Les mineurs admettent que les arbres ont été enlevés par les mineurs à la recherche d'or dans et sous les racines. Bien que l'eau de la rivière soit visiblement sale, elle est fraîche et sert de source d'eau potable. Et le courant de la rivière ne doit pas être pris à la légère, car les noyades sont fréquentes. Entre-temps, les mineurs sont concentrés et attaquent le lit de la rivière. Les enfants et les adolescents sont sur un site commun dans l'eau et travaillent dur également. Certains aident leurs parents, d'autres ont formé leurs propres groupes miniers. «*Ici, les enfants ne savent ni lire ni écrire même leurs noms, mais pour calculer l'argent de l'or, ils sont précis à l'Ariary*», explique Solofo (36 ans), propriétaire d'une maison d'hôtes.

Chapeaux, yeux vigilants, muscles tendus avec plein d'espoir ; chaque éclaboussure,



2.

Les mineurs d'or
sur le chemin
du retour
de la rivière
d'Ikopa.

3.
Complètement
chargés,
les bateaux
du matin
transportent des
mineurs d'or sur
le site minier de
la rivière d'Ikopa.



4.

Valerio (15 ans)
Valisoa (5 ans)
et Mamy (11 ans)
ont commencé
à travailler
ensemble en
groupe cette
saison.



5.

Rakoto (70 ans) est un mineur saisonnier, sinon, lorsque l'eau de la rivière monte, il est un cultivateur.



6.

De petites coopératives sont formées afin de réunir l'argent pour la pompe, les tuyaux et d'autres outils pour augmenter la production.



7.

Annie (11 ans) et Joël (42 ans) sa mère ont décidé de venir ici pour pouvoir payer les frais de scolarité et les livres d'Annie.



DIRICKX

INTERVENTIONS D'URGENCES

En cas d'urgence, pour votre sécurité un seul geste:

**APPUYEZ SUR LE BOUTON
INTERVENTIONS ILLIMITÉES**

**CHEZ VOUS
JOURS et NUITS**

PACK URGENCE



50 000 Ar
par mois

SITE SECURISE
par
DIRICKX GUARD
www.dirickx.mg
URGENCES 032 23 306 30
Commercial 032 11 545 84

plaqué
OFFERTE

Un boîtier bouton panique
Installation
Télésurveillance
Maintenance



Route Circulaire Ankorahotra Antananarivo - www.dirickx.mg

GUARD

GARDIENNAGE



JOUR: 6 à 18 HEURES
NUIT: 18 à 6 HEURES

- * PARTOUT À MADAGASCAR
- * CONTRÔLE DE VIGILANCE

Chaque heure dans la journée
Toutes les 30 minutes pendant la nuit

- * BOUTON PANIQUE POUR INTERVENTION
- * INTERVENTIONS D'URGENCE

INTERVENTIONS ILLIMITÉES

Tel : + 261 32 11 545 84 - assistante.com@dirickx.mg

8.

Marie (30 ans) et Simba (51 ans) son mari ne peuvent que se faire confiance pour ce travail dans l'espoir de pouvoir se permettre une vie décente pour leur troisième enfant.



Kristina (5 ans) est en train d'apprendre la ligne grise entre le jeu et l'or panoramique sur l'lkopa.



10.

Fatigué, brûlé par le soleil, sans ombre, un mineur s'écroule près de sa poêle.



11.

Olga (27 ans)
surveille les
découvertes
d'or de son
équipe de cinq
personnes
aujourd'hui.





12.

De retour à Antanimbary,
les collectionneurs d'or sont
ouverts tard dans la journée.
Madame Mialy (30 ans) vend ses
découvertes du jour de 0.04 gr
d'or pour 5.800 Ar.

chaque pierre écrasée, chaque marteau, chaque poêle semble défier les rimes de l'Ikopa. La pause déjeunée est courte, juste le temps d'avaler le reste du riz ou du apan-go du petit-déjeuner ou une tranche de *koba* ou un *mofo baolina* des vendeurs ambulants et retour dans l'eau, à la recherche de la plus grande pépite d'or jamais trouvé !

En début d'après-midi, la majorité des mineurs sont frappés par le soleil, les trempettes régulières dans l'eau ne suffisent pas, car la température atteint facilement les 35°C en octobre. La fatigue s'installe rapidement et le rythme ralentit. Maintenant, les particuliers paient plus de visites à la poêle pour évaluer les retours de la journée. Personne n'obtient plus que ce qu'il mérite, mais tout le monde a les yeux rivés sur la poêle du voisin. À 17h, l'Ikopa est déserté par les mineurs, mais pas par les baigneurs. Ses mineurs rentrent avec quelques milligrammes d'or plus lourds et plus lumineux. Pour Edie (30 ans), une primo factotum venue en « vacances » comme elle le racontait à ses amis d'Antananarivo, le retour quotidien d'environ 10 000 Ar à 20 000 Ar (soit 2-4 euros) de ce travail pouvait à peine lui assurer les frais d'équipement, de transport et d'hébergement. Son seul souvenir à Tana après 10 jours de travail était des mangues et un sac de charbon.

Les histoires de kilos d'or des rives de l'Ikopa et la richesse au-delà de la croyance sont les principales conversations. Ici, les spéculations sont nombreuses et les lois ne le sont pas. Les commérages mélangent la vérité et les mensonges, l'insécurité générale augmen-



13.

Pour certains, travailler dur signifie boire beaucoup.

tent la peur et les histoires de *sorona* (sacrifice humain) intensifient les soupçons sachant que sur les rives dorées d'Ikopa, le contrat de fiducie est inexistant.

De retour à Antanimbary, la musique est forte et l'atmosphère est festive. Dans leurs cabanes, les mineurs d'Ikopa peuvent enfin évaluer les bénéfices de la journée et distribuer les actions. Dans le village, les collectionneurs restent ouverts tard et chaque gramme d'or se vend pour environ 160 000 Ar. Pour les mineurs, cela suffit pour avoir du riz pour le dîner et le petit déjeuner avant de revenir demain pour perturber les eaux de l'Ikopa. ■

Texte et photos : HaddadToni

StarVan, émission animée et produite par Mandresy Andriamanana est diffusée sur la chaîne Dream'In tous les dimanches à 18 heures. À travers ses questions directes, l'émission cherche à en savoir plus sur la vie privée des stars. L'objectif est de briser la barrière entre les stars et leurs fans sans oublier quelques vannes.

Le concept de l'émission ?

Avant de créer l'émission, nous avons pensé à réaliser quelque chose d'original, qui sera différent des émissions déjà existantes pour attirer les téléspectateurs. On s'est demandé pourquoi ne pas faire l'émission dans un van, une voiture qui est peu commune et se diffère des autres, car à l'intérieur les chaises se font face. On a trouvé l'idée parfaite et on a commencé à tourner l'émission dans le Van depuis février 2018. Il y a différents types de Van selon la saison, la première qu'on a utilisée est le type 1. C'est là d'où vient le nom de l'émission : *Star* (car on fait l'interview d'artistes connus) et *Van* (car l'émission est tournée dans un Van). L'émission se pose en tant que fan d'un artiste et lui pose





des questions, pas seulement concernant sa vie publique, mais également concernant sa vie privée. L'émission cherche également à éclaircir des rumeurs concernant l'artiste en le confrontant. On pose généralement des questions directes, voire même un peu déstabilisantes à l'artiste.

Des stars qui jouent le jeu...

L'émission confronte les artistes à des questions directes, surtout dans la rubrique *Action et Vérité*. Nous cherchons à faire sortir l'artiste de sa zone de confort ainsi que leur spontanéité face aux diverses questions posées.

Des artistes de toutes les générations ?

On choisit les artistes en se basant surtout sur les rumeurs, mais également sur leur popularité sur les réseaux sociaux. On essaye également de satisfaire les téléspectateurs de toutes les générations en invitant des artistes de l'ancienne génération comme Poopy et Henry Ratsimbazafy. Mais on ne se limite aux artistes, car on invite également des sportifs, comme les Barea et même des politiciens. Cela fait d'ailleurs partie de nos missions, raconter le parcours de la

personne pour servir d'exemple aux téléspectateurs. L'émission est de base divertissante, mais elle est également éducative.

C'est quoi le Starvan live ?

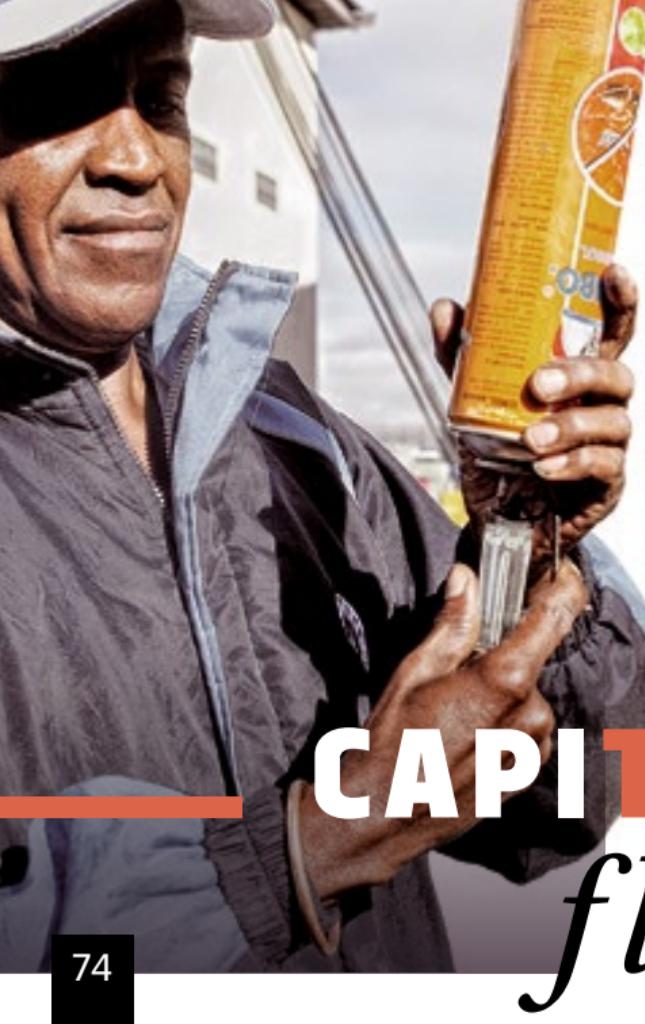
C'est un évènement pour marquer la fin d'une saison de Starvan sachant qu'une saison dure six mois. Lors du Starvan live, tous les artistes interviewés durant toute la saison sont invités, en plus des «*actions vérité*» sans oublier les prestations des artistes. Et tout cela, toujours dans une ambiance joyeuse et jeune. Le slogan de starvan, c'est *Revy ary fun*. C'est une chance pour le public de pouvoir interagir avec leurs artistes préférés. Le but c'est de rapprocher le public des artistes.

Les projets ?

Pour l'émission, nous allons fêter le 5^e anniversaire différemment en organisant un StarVan live. Concernant mes projets, je prévois de créer une application appelée *Zamandresyapp* qui va sortir prochainement. ■

Maminaina Yannick

La vie privée des stars



Philippe

Cela fait 28 ans que Philippe occupe ce pan de trottoir à Antananarivo. Un espace devenu sien où les bouteilles et les tuyaux à gaz sont désormais indissociables au paysage. Il est chargeur de briquet, un métier qui lui vaut une certaine popularité auprès de ses fidèles en plus d'être son gagne-pain.

Tout juste âgé de 27 ans à l'époque où il a commencé à recharger et réparer des briquets, Philippe fait aujourd'hui partie de ceux qui ont survécu dans le métier, rares dans la capitale. «*Avant, j'étais agent de sécurité. Comme je travaillais la nuit, je me tournais juste les pouces pendant la journée, je ne trouvais rien à faire. Forcément j'ai commencé à chercher des activités et je me suis dit pourquoi ne pas réparer des briquets ? Alors j'ai appris avec des amis qui étaient dans le métier. Une fois que j'ai maîtrisé les techniques, je me suis lancé, et ce jusqu'à aujourd'hui.*»

Bien qu'il soit le seul à continuer parmi ses compères de l'époque, il est loin de regre-

CAPITaine flamme

ter ces années. Ici, les clients affluent, les fumeurs font la queue pour recharger le boîtier à gaz. «*J'en recharge 20 par jour au minimum, il n'est pas vraiment question de réparer les briquets, c'est surtout un rechargeement de gaz*». Si bien que le quinquagénaire a à peine le temps d'échanger quelques familiarités entre ses gestes devenus des réflexes : ouvrir le bec à gaz, insérer le tuyau et recharger, scruter la pierre du briquet avant de la remplacer.

C'est justement la pierre du briquet qui reste encore un défi pendant ces décennies. «*C'est assez difficile quand la pierre du briquet n'est pas disponible, parce que c'est la pierre du briquet qui produit l'étincelle ; même s'il y a du gaz, sans la pierre je ne peux pas travailler, je ne peux rien réparer.*»

Une logistique d'autant plus difficile à gérer avec son kiosque à journaux. «*Est-ce que vous n'avez pas 1000 Ariary ?,*» lance-t-il en relevant la tête un instant,

une réprimande à la dame qui achète un journal avec un gros billet de 20000 Ariary de si beau matin. Il interrompt la transfusion de gaz et farfouille nerveusement ses poches pour lui rendre la monnaie. Mais il retrouve aussitôt le sourire. «*Des cas comme cela il y en a toujours, le petit défaut du charpentier*», confie-t-il avec un rire.

Malgré cela, ce métier lui a aussi fait vivre des rencontres chaleureuses. «*Ce qui me plaît dans la réparation de briquets c'est que cela m'a fait connaître beaucoup de monde, y compris des personnes comme des fonctionnaires, des policiers et des militaires, j'ai connu des gens intéressants.*» Loyal envers ces clients qui étaient aussi des confidents, Philippe garde précieusement leurs anecdotes, des secrets au fil des années. Aujourd'hui âgé de 55 ans, ce père de famille veut continuer à porter haut le flambeau de son métier, un briquet à la fois. ■





Comédiens et musiciens, les deux frères visent à bâtir une nouvelle image des Betsileo à travers leurs vidéos humoristiques diffusées sur leur page Facebook baptisée Antsa & Tsanta. Ils ont bâti une communauté de plus de 92.000 abonnés. Les deux frères ne font pas uniquement de la comédie, ils sont également plongés dans la musique et la photographie.

«*Casser les préjugés concernant l'image des Betsileo*», tel est l'objectif d'Antsa & Tsanta en créant leur page Facebook. Les gens pensent que les betsileo sont bêtes, ignorants et naïfs, c'est surtout l'image véhiculée dans les films et les séries malagasy et même sur les réseaux sociaux. A travers leurs vidéos humoristiques, ils infirment les préjugés à l'égard des Betsileo en véhiculant leur culture. Par exemple, vulgariser l'accent betsileo car selon eux, même les Betsileo qui sont dans la capitale n'osent pas parler leur langue de peur d'être victime des moqueries des autres. Sans oublier un petit message à chaque fin de vidéo.

Les deux frères n'avaient pas du tout pensé à percer sur les réseaux mais le succès est venu rapidement. «*Nous avons commencé à publier des vidéos vers la fin de 2021. Notre vidéo «Best of the Betsi» a fait le buzz sur facebook. Depuis, nous avons continué à publier des vidéos de comédie, comme le « Best of the Betsi 2 »*», explique Tsanta. Selon eux, la raison de leur succès réside dans leur créativité à travers

leurs contenus, ce qui est très apprécié par le public. Leur signature ? L'improvisation, pas de script ni de texte préparé et surtout cette fameuse introduction «*Agnareo koa ve ?*» (Est-ce que vous aussi... ?)

Depuis leur plus jeune âge, les deux frères sont comme cul et chemise. «*Toujours inséparables que les gens nous prenaient pour des jumeaux !*» Les 400 coups, ils les font toujours à deux. Quant à la comédie, c'est un peu dans leur sang étant issus d'une famille de comédiens. L'une de leurs tantes a même été actrice dans la série comédie populaire betsileo *Tsiky Tsidika*. Mais ils ont également une passion commune pour la musique. Prochainement, ils prévoient de mettre en valeur la culture betsileo en chanson sachant que chaque frère sait jouer d'un instrument. Parfois, il leur arrive de monter sur scène.

Les deux frères ont fait chacun des études de leur côté. Antsa a étudié le commerce international mais étant passionné d'art et de photographie, il a suivi

sa passion pour être maintenant photographe. Quant à Tsanta, il a suivi des études en management de projet et d'affaires et travaille dans ce domaine. A part cela, ils suivent leur train de vie habituel que ce soit dans la vie personnelle ou professionnelle. «*Aut travail, nous sommes sérieux même si les collègues savent que quelques vannes peuvent sortir de temps en temps !*»

Pour le moment, les frères sont séparés et ne peuvent pas faire du contenu ensemble. Pour alimenter la page, ils

publient des photos et vidéos chacun de leur côté. Par contre, ils prévoient de publier une nouvelle vidéo ensemble prochainement avec un nouveau concept à la clé. Il faut rester connecter, comme on dit ! ■

Maminaina Yannick



Faux jumeaux, vrais comédiens



Véronique

Situé à Isoraka, Mazotoa by Zoe est la nouvelle adresse pour déguster une cuisine française façon bistronomique. Des plats préparés avec soin par Véronique.

Depuis 2007, Véronique est passée par tous les échelons en cuisine. Elle débute par un stage de quelques mois au Carlton à Anosy pour se familiariser avec le milieu sous la houlette de Chef Elise à l'époque. «Je dirais qu'elle est ma mentore. Elle n'a pas hésité à me dévoiler tous les petits secrets en cuisine. C'est grâce à elle que je suis là aujourd'hui.»

DE
MAZOTOA BY ZOE (TANA)

RECETTE DU MOIS



Filet de kangourou façon Rossini

Ecrasé de patate douce au cumin et noisette
Compotée de fruits rouges et de piment d'Espelette AOP

Ingrédients

- Un filet de 120 grammes de kangourou
- Une tranche de foies gras de préférence fait maison
- Des fruits rouges (framboises, fraises, groseilles, mûres)
- Patate douces
- Cumin
- Beurre
- Noisette
- Cognac
- Sel
- Poivre
- Piment d'Espelette
- Concassé de noisette

Mode de préparation

Mettre la patate douce dans une casserole sans l'éplucher. Démarrer la cuisson à froid et mettre du gros sel. Pendant ce temps, mettre une noisette de beurre dans une poêle bien chaude et y mettre les fruits rouges avec un peu de miel. Une fois cuit, préparer un bol bien glacé et mixer les fruits. Ensuite, les passer au chinois afin d'ôter les pépins et réserver au frais. Une fois la patate douce cuite, l'écraser à la main mais ne surtout pas utiliser un appareil électrique sinon la purée sera collante. Rajouter du beurre, du sel et du piment d'Espelette et maintenir au chaud au four. Chauffer une poêle, jeter une noisette de beurre, de l'ail

écrasé, du thym, du romarin et mettre le filet de kangourou. Le faire saisir à feu vif et verser le cognac flambé. (Il est préférable de le manger saignant afin d'optimiser toutes les saveurs) Pour le dressage, prendre une assiette, y monter la purée à l'aide d'un cercle, parsemer des noisettes sur le dessus. Sur un côté de l'assiette, disposer le filet de zébu et y déposer la tranche de foies gras.

Prendre une cuillère et disposer dans l'assiette le coulis de fruit bien froid pour obtenir un résultat chaud/froid. Servir de suite. ■

VÉRONIQUE DE MAZOTOA BY ZOE

Collection **STARS**

Les matelas en mousse viscoélastique conçus par VITAFOAM.

Mousse SGC

Visco gel

Photo non contractuelle

+ Agena + Mimosa + Capella + Vega + Dana + Alifa

*Partout à
Madagascar*

VITAFOAM
+ 50 ans d'expérience



+261 34 07 043 48
+261 32 05 043 48



vitafoam.boutik@vitafoammadagascar.com



www.vitafoam.mg

Au bout de six mois de stage, elle est recrutée en tant que cuisinière et monte en grade, demi chef et chef de partie. Après neuf ans, elle quitte les cuisines du Carlton pour s'installer au Canelà à Antsahavola où elle y reste pendant cinq ans et fait ensuite partie des cuisines du restaurant La Compagnie des Voyageurs à Ivandry. Depuis décembre 2022, elle gère de main de maître les fourneaux de Mazoto by Zoe. «*Ici, on me surnomme la reine des entrées. J'aime particulièrement travailler les plats froids même si je peux gérer les plats chauds et la pâtisserie. J'aime les légumes, leurs couleurs, leurs goûts, je passe du temps à penser au visuel... Pour mes inspirations, je fais des recherches sur internet et je regarde beaucoup les émissions culinaires.*»

Présentez-nous votre style ?

Un style simple basé sur une cuisine de tradition loin des nouveaux codes culinaires. Des produits simples, sans prétention, sans nom à rallonge, sans décoration. Une assiette simple, une cuisine de saveurs, une cuisine de grand-mère, une cuisine familiale du dimanche.

Quels sont vos produits de prédilection ?

Les produits du terroir français sous le label AOC

(Appellation d'Origine Contrôlée) et AOP (Appellation d'Origine Protégée) et de qualité.

Quels sont les ingrédients récurrents dans vos plats ?

Le beurre et la crème fraîche. Et bien sûr, l'amour de la cuisine, la passion, les essentiels de ce métier.

Le plat qui vous rend coucou ?

Un bon hachis Parmentier servit avec une bonne salade verte et un verre de vin rouge.

Votre boisson préférée ?

J'en ai plutôt deux ! L'eau gazeuse et le vin rouge qu'on consomme avec modération.

À quelle fréquence modifiez-vous votre carte ?

Nous changeons la carte suivant les produits de saison mais nous ajoutons souvent des suggestions.

Comment vous y prenez-vous pour créer un plat ?

Toutes les créations me viennent par flash la nuit !

Quelle est votre actualité ?

Le lancement d'une carte pâtisserie revisitée. Et notre brunch tous les dimanches de 9h à 16h. ■

Propos recueillis par Aina Zo Raberanto



Burger Mazotoa



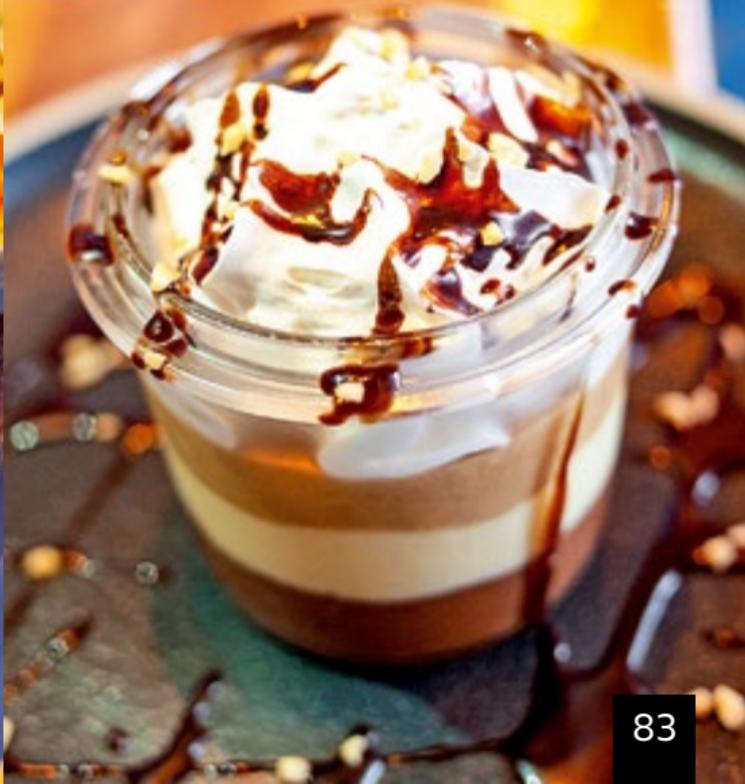
*Brochettes
de camarons
sauce citronnée*

VÉRONIQUE DE MAZOTOA BY ZOE



*Blanquette
de veau
et pâtes
fraîches
maison*

Trilogie de mousses aux chocolats



Le 501



Jeune entrepreneur ambitieux, Marky Ranaivoarison a ouvert Le 501 en août 2022. Le concept : faire goûter aux Tananariviens les saveurs de la région Antsinanana. Le restaurant est animé par une ambiance jeune dans un endroit discret.

Comme on dit, on ne juge pas un livre par sa couverture. Situé à Ambohijatovo, le 501 se fait un peu discret vu de l'extérieur. L'intérieur exhibe un endroit moderne avec des décors originaux. La majorité des clients du restaurant sont des jeunes. L'ambiance est à la fois festive et chaleureuse. En plus d'être un endroit confortable, le restaurant offre la possibilité aux clients de s'amuser et passer un bon moment avec ses activités comme le billard ou encore le photobooth (avec un ringlight) et la chicha.

Marky Ranaivoarison, le jeune propriétaire est passé par des épreuves avant d'en arriver là. Issu d'une famille pauvre, et il n'a même pas pu finir ses études. Après la séparation de ses parents en 2009, il est laissé à la maison sans rien et a dû survivre par ses propres moyens. *«A ce moment-là, je devais passer mon examen de BEPC. J'ai travaillé dur et un jour, j'ai été convié à l'ISCAM pour assister à une conférence sur l'entrepreneuriat. Ensuite, j'ai travaillé en tant qu'opérateur de saisie, assistant virtuel et standardiste en 2014 pour devenir freelance en 2017.»* Il est devenu autoentrepreneur dans la restauration depuis 2022, après des années de dur labeur.



De Tamatave à Tana

home design

déco

changez de vie . habillez vos murs



Encres UV,
pigment ou latex
Papiers beaux-arts

Support commerciaux :

alu, plexi, mdf, pvc-foam, verre, etc

Encadrements modernes bois et alu

Contrecollage, adhésivage, découpe



Galerie photo

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



Toutes impressions, tous formats, tous supports

Apportez vos photos ou choisissez sur www.kika.photo

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

KiKa
www.kika.photo

Depuis janvier, il a débuté dans le trading. Sa plus grande fierté, c'est le fait qu'il puisse subvenir aux besoins de sa sœur et de l'envoyer à l'université.

En créant le restaurant, il voulait ramener les saveurs de Tamatave à Antananarivo. Le restaurant est surtout connu pour sa soupe Tamatave, une des spécialités de la région Atsinanana. «*Je suis originaire d'Antananarivo, mais j'ai grandi à Tamatave. J'ai pensé ramener le goût de Tamatave ici à Antananarivo, c'est pourquoi j'ai nommé le restaurant 501*» explique-t-il.

Les secrets d'une bonne soupe Tamatave résident dans le bouillon et les pâtes inspirés, bien sûr, des recettes asiatiques. Sans oublier les autres ingrédients comme le poulet, le porc ou encore les van tan. Mais Le 501 propose également d'autres plats dans sa carte comme les mine sao, les brochettes et bien sûr les rhums arrangés, mais à consommer avec modération.

Divers événements sont organisés chaque mois pour animer le restaurant comme les «open live» où les clients peuvent jouer des instruments qui sont mis à leur disposition ou même faire du karaoké et le clubbing avec des DJ. Passionné de musique, Marky



se retrouve parfois à jouer quelques chansons avec les habitués. Désormais, le restaurant invite des artistes une fois par mois pour mettre de l'ambiance comme ADMX et Rash en avril dernier. «*Des artistes très appréciés par la jeune génération. Ce qui différencie notre restaurant c'est surtout cette ambiance festive, toujours animée et le goût de ses plats. Et nos clients sont rois !*» ■

Maminaina Yannick

MEVA SANJY

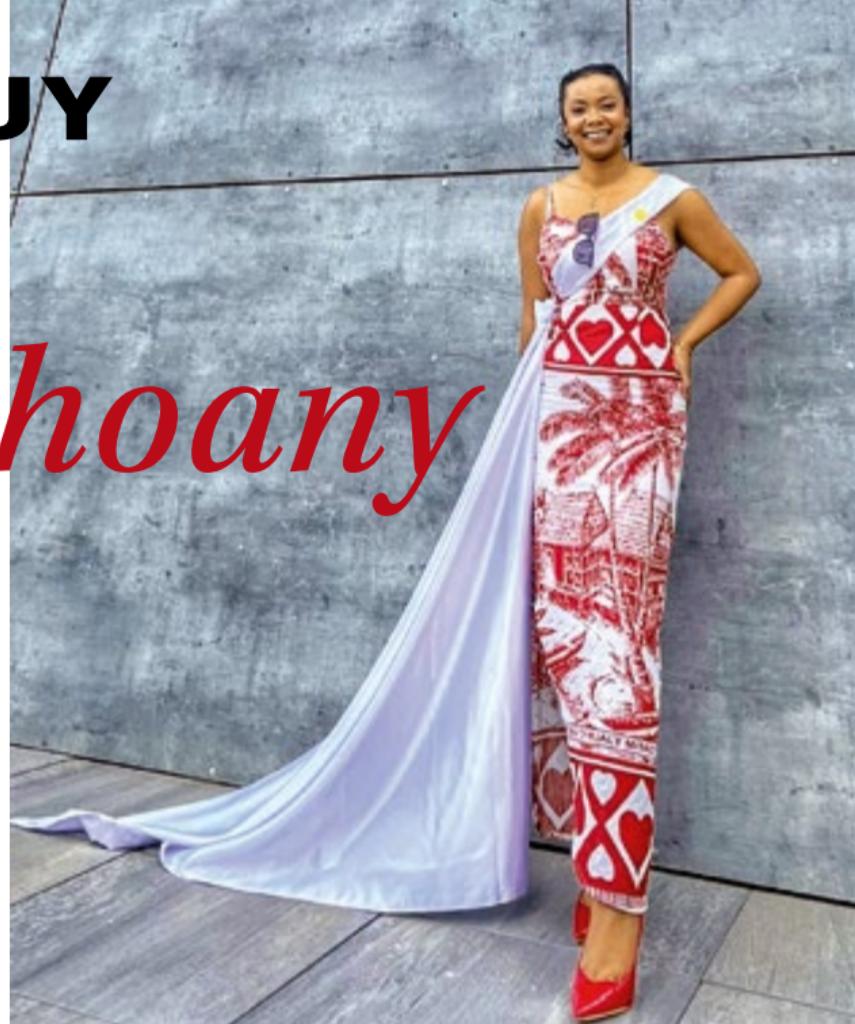
LE

lambahoany

AVEC

STYLE

Avec le lambahoany, l'un des tissus les plus traditionnels qui soient, Jean Rodriguez Rakotomamonjy, veut le moderniser. Un défi qu'il relève haut la main à travers sa marque Meva Sanjy qui a su s'imposer dans le milieu de la mode malgache depuis six ans.



Ses vêtements veulent être l'image de marque de Madagascar. « *C'est par pur esprit patriotique que je suis entré dans le milieu de la mode. L'amour des vêtements et cette envie de promouvoir la culture malgache.* » Meva ou Beau et Sanjy ou Style reflète cette idée de porter l'identité malgache avec style. « *Sanjy est un mot Sakalava et Antakarana dans le nord de l'Île. Même si je suis né à Tamatave, sur la Côte Est, j'ai passé la majorité de mon enfance dans le Nord à Nosy Be et Diego Suarez.* » C'est toute cette richesse culturelle qu'il veut représenter dans ses vêtements. Mais l'une des raisons pour lesquelles, Rodriguez s'est également lancé dans la mode, c'est sa passion pour la musique. Quel est le lien direz-vous ? « *J'aime particulièrement le rap. Et dans la culture américaine, la musique et la mode vont de pair. Je voudrais avoir cette vision à 360° dans la musique malgache.* C'est dommage que dans le milieu urbain à Madagascar, beaucoup d'artistes, surtout les jeunes, ne s'affichent pas encore avec les marques locales. Et notre objectif, c'est de pouvoir habiller les artistes malgaches qui peuvent exploser sur la scène internationale. Aujourd'hui, on a la chance d'être bien représenté par Shyn, Denise ou Big MJ mais



aussi par les joueurs du Barea et même des ministres !

Et comme il le dit, le lambahoany se porte avec style. C'est le tissu qui renvoie directement à Madagascar même s'il travaille également le Soubaya, un autre tissu porté durant les événements traditionnels. La marque veut perpétuer cet héritage tout en apportant une touche de modernité. Bombers, jupes, robes, costumes... ces matières se déclinent à l'infini. Et le nouveau venu, ce sont les crocs, ces sabots en plastique très à la mode en ce moment, habillé par des motifs en lambahoany. Rodriguez les a baptisés «Zody» qui signifie vadrouiller ou se balader. Chaque collection porte un nom, par exemple Asara (Pluie) composée essentiellement d'une chemise en lambahoany et d'un pantalon uni à l'allure d'un pyjama mais qui se porte en ville. Ou encore, la collection Ririnina (Hiver) composée de doudoune en lambahoany pour homme et



femme. «*Dans la mode, il y a des collections printemps-été ou automne-hiver. Dans notre cas, nous avons décidé de baptiser nos collections en fonction des saisons à Madagascar. Au départ, nous avons également fabriqué des vêtements unisexe mais nous proposons aussi des vestes ou des bombers comme des crop top à la demande des femmes et des jeunes filles.*»

Pour Meva Sanjy, il est important de faire une mise à jour du lambahoany en s'inspirant des directeurs artistiques des grandes marques comme Kim Johns de Dior ou Charaf Tajer de Casablanca. «*S'inspirer et non copier bêtement. La touche malgache doit toujours être présente. On suit de près la mode internationale pour pouvoir être un jour au même niveau. Mais un de nos premiers objectifs, c'est d'attirer les gens à venir à Madagascar et de l'explorer. Et c'est possible de faire cela à travers les vêtements.*» Et pour faire rayonner le pays à l'échelle internationale, Rodriguez ne jure que

par la solidarité et une vision commune. « *On souhaite collaborer avec tous les artisans et leur savoir-faire comme ceux des Zafimaniry, ceux qui travaillent les autres matières telles le raphia, les pierres... La beauté de Madagascar ne se résume pas uniquement aux vêtements. D'ailleurs, nous avons aussi lancé notre gamme de produits de décoration d'intérieur avec les coussins, les oreillers, les tableaux... »*

Depuis six ans, la marque a fait son bonhomme de chemin malgré les difficultés rencontrées lorsqu'on décide de se lancer dans l'entrepreneuriat. Rivaliser avec les produits chinois n'a pas toujours été facile mais avec beaucoup de persévérance, c'est possible de développer son entreprise à Madagascar. « *Au début, c'était compliqué de proposer des produits que l'on peut retrouver à Behoririka et qui coûtent plus chers. Les gens me disent souvent que c'est vita gasy mais c'est trop cher ! Même si je comprends que le pouvoir d'achat est relativement bas, je n'ai jamais voulu dévaloriser nos produits. Par exemple, j'ai décidé d'habiller les artistes gratuitement et aujourd'hui, j'ai constitué une clientèle fidèle. »*

Selon Rodriguez, pour entreprendre, il faut se poser les bonnes questions, savoir avancer et ne jamais baisser les bras. « *J'ai quitté mon poste dans les institutions publiques durant le confinement pour me consacrer entièrement à Meva Sanjy. Il faut savoir que j'ai fait des études en Marketing et Communication à l'Iscam, ensuite je suis parti pendant cinq ans*

à Shanghai où j'ai obtenu un Master en Administration des Affaires et entre temps j'ai aussi reçu un diplôme d'expert en gemmologie. Pour lancer cette marque, j'ai bien sûr appris les bases de la couture. Tout cela est



Jean Rodriguez Rakotomamonjy,
fondateur de la marque Meva Sanjy.

réfléchi. Dans l'entrepreneuriat, il y a le succès mais il faut aussi prendre en compte tout le travail en arrière. Pour moi, c'est un sentiment de fierté d'avoir accompli quelque chose pour mon pays et cela n'a pas de prix. » ■

SHAMROCK

Bretelles France : 75 000 Ar

Bermuda jean : 225 000 Ar

Tee-shirt France : 95 000 Ar

Gentle Class

HAYA MADAGASCAR

Sacoche 48 H en cuir
de veau élevée et
tannée à Madagascar :
800 000 Ar

SHAMROCK

Casquette France : 115 000 Ar

Doudoune France : 325 000 Ar

Tee-shirt France : 115 000 Ar

Bermuda jean : 225 000 Ar



SHAMROCK

Pull France :
185 000 Ar

Pantalon
France :
250 000 Ar



HAYA MADAGASCAR

Porte-étiquette
Bagage en cuir de
crocodile élevé et
tanné à Madagascar :
477 240 Ar

SHAMROCK

Nœud France : 72 000 Ar

Ceinture : 155 000 Ar



SHAMROCK

Chemise France :

260 000 Ar

Pantalon jean France :

250 000 Ar

Ceinture : 155 000 Ar



HAYA MADAGASCAR

Sacoche 48 H

en cuir de veau

élèvée et tannée

à Madagascar :

800 000 Ar



HAYA MADAGASCAR

Vide-pochette en cuir de crocodile élevée et tannée à Madagascar :
299 520 Ar

Porte-câble en cuir de crocodile élevée et tannée à Madagascar :
304 560 Ar

Porte-carte de visite double ouverture en cuir de crocodile élevée et tannée à Madagascar :
469 080 Ar

Etui lunettes en cuir de crocodile élevée et tannée à Madagascar :
538 080 Ar

HAYA MADAGASCAR

Porte-documents en cuir de crocodile en provenance d'Afrique du Sud : 5 875 000 Ar

SHAMROCK

Pull France en col roulé : 185 000 Ar

Doudoune France : 325 000 Ar

Pantalon jean France : 250 000 Ar



HAYA MADAGASCAR

Porte-ordinateur en cuir de crocodile en provenance d'Afrique du Sud : 6 915 000 Ar

HAYA MADAGASCAR

Porte-clés / bijou de sac Madagascar en cuir de crocodile élevée et tannée à Madagascar : 111 120 Ar





**HAYA
MADAGASCAR**

Etui lunettes
en cuir de
crocodile élevée
et tannée
à Madagascar :
538 080 Ar



**HAYA
MADAGASCAR**

Porte-carte de
visite double
ouverture en cuir
de crocodile
élevée et tannée
à Madagascar :
469 080 Ar



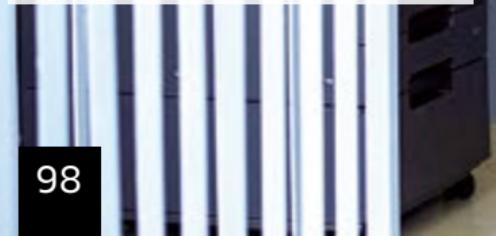
SHAMROCK

Tee-shirt France : 115 000 Ar

Jogging France : 175 000 Ar

HAYA MADAGASCAR

Porte-documents en cuir de
crocodile en provenance d'Afrique
du Sud : 5 875 000 Ar



SHAMROCK

Tee-shirt

France :
95 000 Ar

Bermuda

France :
135 000 Ar

HAYA MADAGASCAR

Porte-documents
(simple) en cuir
de crocodile en
provenance d'Afrique
du Sud : 7 100 000 Ar



SHAMROCK

Casquette France : 115 000 Ar

Doudoune France : 325 000 Ar

Tee-shirt France : 115 000 Ar

Bermuda jean : 225 000 Ar



HAYA MADAGASCAR

Pochette documents
à rabat extérieur
en cuir de crocodile
en provenance
d'Afrique du Sud :
6 065 000 Ar

Porte-clés anneau
rond en cuir
de crocodile
élevée et tannée
à Madagascar :
106 680 Ar

SHAMROCK

Ensemble
costume :
795 000 Ar



HAYA MADAGASCAR

Porte-document
en cuir de veau
élevée et tannée
à Madagascar :
240 000 Ar



SHAMROCK

Pull France : 185 000 Ar

Pantalon France :
250 000 Ar

Remerciements : Mampionona & Eddy,

Prise de vue : DIRICKX
Madagascar Ankrahoto

Photos : Andriamparany
Ranaivozanany

**Point de vente Haya
Madagascar :**

- Grand Hôtel Urban Ambatonakanga, Antananarivo
- Hôtel Colbert Antaninarenina, Antananarivo
- Nova Hôtel Talatamaty, Antananarivo
- Caravelle Madagascar Ambatobe, Antananarivo
- Nulle Part Ailleurs, Toamasina



Petit saut chez Boîte à Bigoudis Institut à Ampefiloha. Hasina, une jeune salariée, longe entre les mains de professionnels avant de rejoindre son lieu de travail. Un rendez-vous ? Non, la jeune femme veut juste se refaire une beauté. Des cheveux aux ongles, elle adopte un look sobre qui attire la lumière et... les yeux de tous.

Briller au travail



COIFFURE : LES BOUCLES QUI FONT DU BIEN

À défaut d'une bataille directe avec l'eau et le shampoing, une équipe de coiffeurs prête un diagnostic complet sur le type de cheveux et les habitudes capillaires. Le choix des produits en dépend. Pour ses cheveux secs, Hasina a droit à une gamme Discipline de la marque Kérastase : bain, soin et masque pour nourrir, apaiser et donner de la brillance. Place au lavage avec un rituel relaxant : bains, masque et gestuelles spécifiques (massage capillaire) pour

booster l'effet des produits. Quelques minutes de massage, puis on rince. Un coup de Kératine thermique pour protéger les cheveux des appareils chauffants, et place au brushing. On obtient une belle dégaine boostée par le sérum Elixir Ultime de la même marque. De boucles souples viennent ramener du volume grâce à un petit coup de fer.



MAQUILLAGE : DE LA LUMIÈRE ET UN BON LIPSTICK

Place au visage. Pour le travail, quoi de mieux qu'un maquillage nude et un rouge à lèvres rouge pour le relever. Après la base et les sourcils, l'esthéticienne utilise des tons beiges et marron

pour travailler les paupières. Sur les yeux, une tracée de rose gold brillant pour apporter de la lumière au regard, puis on dessine les yeux de notre belle avec un eyeliner et un crayon marron aux bas des yeux. Hasina apparaît avec un regard frais et lumineux, mais sans surcharge. Il ne faut pas oublier le correcteur et le fond de teint qu'on estompe délicatement sur le visage, et le secret lumineux : un coup d'highlighter au bout de la raie des sourcils, sur l'arête du nez et sur le cœur des lèvres. La maquilleuse pose le rouge à lèvre, unifie son teint avec une poudre et fixe le tout d'un laque rapide.

Hasina apparaît sublime, mais simple, brillante, mais sans bling-bling pour aller au travail.



MANUCURE : MÉLANGER AUDACE ET SOBRIÉTÉ

Hasina a opté pour un vernis classique de couleur « Cherry Pop », un terrain entre le rose, le corail et l'orange. Une couleur qui l'a définitivement touché, pour changer de son semi-permanent grenat. Un petit coup de lime et de dissolvant pour retirer la couleur précédente, un bon polissage et un coup de brosse, ses ongles reviennent propres et prêts. L'esthéticienne n'oublie pas de poser une base avant et après la pose de vernis. Le résultat est bluffant, mais on n'oublie pas l'audace de la couleur sur une pose de vernis parfaite. Du grenat au corail, un peu de douceur ne saurait pas faire du mal ! ■



La haine dans la peau : Vade retro videogame

Nous avons déjà parlé de ce que vous détestons dans les jeux vidéo, maintenant penchons-nous sur les jeux vidéo que nous détestons le plus. Car même si c'est notre loisir de prédilection, on ne peut pas tout aimer. C'est assez agréable de déverser son sel de temps en temps. Et bien que cela ait fait plaisir d'en parler pendant des heures, on va se limiter à trois titres qui nous sortent particulièrement par les yeux.

MASS EFFECT : ANDROMEDA

Avez-vous déjà entendu parler la « magie BioWare » ? C'est le secret industriel bien gardé (et tant mieux) du studio de développement canadien visant à sortir un

jeu dont les éléments ressemblent à l'assemblage d'un LEGO de l'Étoile noire qui aurait fait par un enfant de 4 ans. Pourquoi cela ? C'est le résultat d'une procédure qui consiste à démarrer la phase finale de production quelques petits mois avant ladite sortie, là où d'autres studios prendraient beaucoup plus de temps pour une création de cette envergure. Inutile de rappeler la catastrophe que fut la réception de Mass Effect : Andromeda, alors qu'il avait été annoncé comme étant l'apothéose d'une saga qui aurait dû rester dans les mémoires comme une masterclass. Au lieu de ça, Andromeda n'est certes pas oublié, mais est souvent cité comme un cas d'école à ne jamais reproduire. Et les correctifs qui ont suivi n'ont pas effacé l'affront que nous avons subi.





LA SAGA DES MARIO PARTY

Oui, on s'amuse quand on joue à un Mario Party. Oui, les mini-jeux sont globalement fun. MAIS ! Quelle frustration les bonus du jeu apportent ! Bien à l'aise avec notre position par rapport à l'étoile de la victoire à ramasser, l'IA choisit de la déplacer pour la mettre pile devant notre adversaire. En avance d'une étoile à la fin de la partie, l'IA décide cette fois d'en partager deux ou trois aux autres pour nous faire boire nos larmes de sel face à une défaite loin d'être méritée. Le côté random ajoute du suspense au jeu, un peu de piment parfois voulu. Mais il faut avouer qu'il pousse plus à détruire les manettes qu'à en prendre soin.

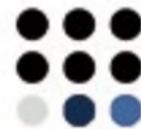
FORTNITE

Deux choses. Tout d'abord, c'est un petit plaisir coupable que d'entendre les fans de Fortnite crier au scandale parce qu'on critique leur jeu. Ensuite, mais pourquoi est-ce qu'on laisse encore ce battle royal exister ? Fanbase, univers, gameplay... on n'aurait pas assez de place ici pour dire ce qui ne va pas avec le joujou d'Epic Games. Avec de véritables diamants comme Apex Legends et Valorant, on n'a du mal à comprendre pourquoi user son temps libre sur Fortnite. D'autant que ce jeu est un destructeur de culture populaire. On ne compte plus le nombre de fois où on a eu le cœur brisé quand un jeunot nous a dit que

John Wick, Son Goku et Thanos viennent de son univers... Mais où va cette jeunesse. ■

Éymeric Radilofe





Son nom fait déjà référence à l'un des instruments emblématiques de la musique malgache, le Valiha. Du haut de ses 19 ans, cette slameuse et danseuse commence à se faire un nom dans le milieu du Deejaying et surtout des nuits tananariviennes.

Djette Valiha

Tes débuts dans le Deejaying ?

Un membre de ma famille a ramené des platines, bien sûr, on m'a interdit d'y toucher, mais comme j'étais curieuse je voulais savoir ce que c'était. Il m'a donc montré quelques petits trucs et ensuite, il m'a présenté à quelques DJs malgaches. J'ai pu regarder les sets de DJette Mimi ou encore de Deevajay. C'était le déclic, je voulais devenir DJ. Tout cela s'est passé en 2020. Mais, je dirais que la plus grande aventure qui a fait décoller ma carrière, c'était en mars 2022 pour la célébration du 8 Mars au Kudéta. C'était la première fois que j'étais face à un vrai public, car la plupart du temps, je suis en train d'apprendre avec d'autres DJs ou bien je m'entraîne chez moi. C'était une soirée inoubliable !

Justement, une nuit avec toi ?

Quand j'anime une soirée, je commence doucement. Un peu de *house*, de l'*afro pop* du moment et je commence à faire monter la température vers des sons de 124 bpm. Ensuite, on part sur du *salegy*, que j'adore, et sur des musiques qui font twerker. Actuellement, je suis DJette résidente à l'O2 à Antanimena.

J'y suis en semaine et parfois les samedis à partir de 18h jusqu'à deux heures du matin.

La nuit et toi ?

Il faut l'avouer que la nuit, ce n'est pas toujours facile pour une fille. La plupart de mes collaborateurs sont des hommes, il faut savoir faire la part des choses. Il faut se forger un caractère. Au début, mes parents étaient sceptiques puisque j'étais une fille qui n'avait pas beaucoup d'amis, toujours plongée dans les livres. Un peu geek. Maintenant, je dirais que la nuit m'a changé. On côtoie plein de gens que je ne verrai sûrement pas le jour. La nuit, c'est aussi beaucoup d'opportunités. Par exemple, j'ai fait la rencontre de nombreux humoristes et actuellement, je suis la DJette permanente des différents évènements d'humour comme le *Slam'Up* dont la prochaine édition se tiendra en août à Majunga, du festival *Jôkôsô* en novembre et de *Be Tige Comedy Club*. ■

Propos recueillis par Aina Zo Raberanto

“ La nuit offre beaucoup d'opportunités ,”



J'y vais, Je gagne!



3 MOIS DE GRATUITÉ SUR DES PACKS DE CHOIX*

22 390 60 | www.bni.mg | alefa.bni.mg | [BNI NET](#) | [BNI SMS](#)

CAHIERS DE NUIT

The Macass
Tana



Découvrez nos spécialités et nos boissons,
dans un menu aussi large que diversifié.

Horaires d'ouverture :

De mardi à jeudi : de 11h à 23h
Vendredi : de 11h jusqu'au dernier client.
Samedi : de 15h jusqu'au dernier client



The Macass

+261 38 25 084 84



14 Rue Jean Jaurès, Antananarivo, Madagascar,
en face de l'ambassade de France Ambatomena



Buffet Petit Déjeuner

volonté

tous les matins de 6h30 à 10h30



25 000 Ar / prs

Boissons chaudes(thé, café) - Jus naturel

Viennoiseries - Crêpes

Œufs brouillés - Omelette - Vary amin'anana

Isoraka-Tana

 La Petite Brasserie

+ 261 34 52 082 01

contact@lapetitebrassieriedetana.mg

www.lapetitebrasserie.mg



La Casa Blu

Tana

⊕ de photos sur www.nocomment.mg



La casa Blu

Nouveau!

FAITES-VOUS

LIVRER !

via l'application

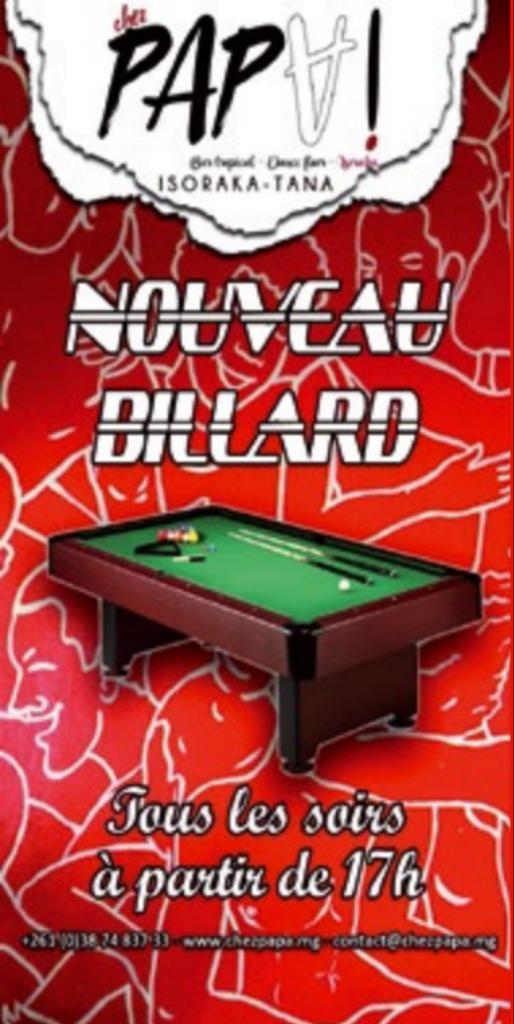
Winga

Disponible sur



+261 (0) 34 14 757 83

contact@casablu.mg - www.lacasablu.mg



⊕ de photos sur www.nocomment.mg



nc'b
Tana



no comment® bar

Isoraka - Tana
Tapes - After work - Live
Isoraka - Tana

Concerts
GRATUITS

tous les
mercredis
jeudis
samedis

à partir de 20h30

 **no comment bar**
ouvert 7/7 jrs

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

CONSO OBIGATOIRE - L'ESTABLISSEMENT SE RESERVE LE DROIT D'ENTREE

SUDOKU DÉTENTE

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

SUDOKU EXPERT

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

GUEULE DE BOIS !



1. Après une consommation excessive d'alcool, au bout de combien de temps apparaît la fameuse «gueule de bois» ?

- A. Seulement 5 à 10 minutes, pour certain(e)s !
- B. Entre 6 et 8 heures
- C. Le lendemain matin

2. Comme on pourrait s'y attendre, l'intensité des symptômes [...] avec la quantité d'alcool absorbé ! [Complétez la phrase !]

- A. Augmente
- B. Diminue
- C. N'a aucune corrélation

3. De même, son intensité maximale se produit lorsque l'alcoolémie... [Finissez la phrase !]

- A. ...est à son maximum
- B. Est inversement proportionnelle au carré de l'âge x
- C. Redevient nulle

4. Le phénomène est d'ailleurs appelé, dans

certaines régions francophones, [...] ?

- A. La xylostomiasse
- B. Le troupeau des bubbles sous le scalp
- C. La lithocéphalie

5. N'empêche, ce malaise aura inspiré des artistes comme [...] quel peintre ? !

- A. Charles Munch
- B. Edvard Munch
- C. Carlo Masc

6. Toulouse-Lautrec, qui n'était pas lui-même



le premier à sucer de la glace, fera aussi le portrait de «La Buveuse», qui n'était autre que ... [qui donc ?]

- A. Nana, l'héroïne du roman de Zola
- B. La danseuse de cancan Louise Weber (surnommée La goulue)
- C. La peintre Suzanne Valadon
- D. Celle qui deviendra «La Mère Michelle» de la chanson populaire

7. Quoiqu'il en soit, le mécanisme précis de cette gueule de bois ... [Complétez !]

- A. ...est principalement dû au méthanol
- B. ... dépend de la 'capacité de vascularisation cérébrale' de chacun
- C. ...n'a pas été établi avec une totale précision !

8. On note aussi le terme de «veisalgie» emprunté à l'anglais et dont la construction se base sur un radical ... [Complétez !] et du suffixe grec «-algie» (douleur).



A. ...du mandarin 'fei-zhë', traduit par «cris du crapaud dans la lumière aveuglante»

B. ...norvégien 'kveis', signifiant très justement «inconfort succédant à la débauche»

C. Ce mot de 'veisalgie' est une fausse-nouvelle, car il n'existe pas !

9. On a remarqué que les symptômes, dans leur ensemble, présentent de nombreuses similitudes avec [...] quelle affection ?]

- A. L'hypotomalgie
- B. L'hyperphagie
- C. L'hypoglycémie

10. L'un des principaux facteurs en serait néanmoins la déshydratation. En ce cas, quelle est la boisson la plus appropriée pour y remédier ?

- A. L'eau plate ou gazeuse
- B. Un soda sucré mais aux fruits
- C. Le lait écrémé
- D. 2 cl de vodka ou autre alcool blanc de grain

► RÉPONSES PAGE 118

LE CHIFFRE MANQUANT

13 25 53 44 67
75 63 ?? 44 21

TITRE JOUR ET NUIT

Je commence la nuit et termine le matin, qui suis-je ?

TITRE A CHEVAL

Si le cheval de Vincent est plus obscur que celui de Javier, mais plus rapide et plus vieux que celui de Rosa, qui est plus lent que celui de Caroline, qui est plus jeune que celui de Vincent et plus vieux que celui de Javier, qui est plus clair que celui de Caroline, même si celui de Rosa est plus lent et obscur que celui de Pedro... Quel est le cheval le plus vieux, lequel est le plus lent et lequel est le plus clair ?

CITATION DU MOIS

«Trois heures est toujours trop tard ou trop tôt pour faire ce qu'on veut. Un drôle de moment dans l'après-midi.» Jean-Paul Sartre.



HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ



Ces établissements
acceptent



- **AERO PIZZA**: 034 03 185 00 *MVolta* • **A HOTEL**: 032 05 536 85 *MVolta*
- **AINA HOTEL**: 020 22 630 51 • **AIRE DU BYPASS**: 034 77 045 46
- **AKOA**: 020 22 437 11 *MVolta* • **ANDILANA MADAGASCAR GRAND HOTEL URBAN**: 020 22 209 80 • **ANJARA HOTEL**: 020 22 053 79
- **ANJARY HOTEL**: 020 22 279 58 • **ARIRANG**: 020 24 271 33
- **ARLEQUIN**: 034 05 929 40 *MVolta* • **ART BLANC**: 020 22 422 20 *MVolta*
- **ART'HOME**: 034 61 364 91 • **ATLANTIS**: 020 24 642 71 *MVolta* • **AU BISTROT**: 034 85 529 85 • **AU JARDIN D'ANTANIMENA**: 020 22 663 91 • **AU TRIPORTEUR**: 020 22 414 49 • **AU N'IMPORTE QUOI**: 034 01 341 21 • **AZALEE**: 034 93 601 90 ■ **BANANA ROVA**: 032 56 442 90 • **BANANA SPLIT**: 020 22 481 21 • **BAR A KA**: 032 89 743 81 • **BAR FLY**: 032 80 043 52 • **BAR LOUNGE LE VOKIBE**: 032 04 301 25
- **BATOU BEACH**: 034 09 500 03 *MVolta* • **BELLE METISSE**: 032 87 635 01 • **BENTO BY**: 034 84 129 29 • **BESOA I**: 020 22 210 63 *MVolta*
- **BESOA II**: 020 22 248 07 *MVolta* • **BETTY'S DINNER**: 034 24 506 22
- **BONARA BE**: 033 86 612 47 • **BRAJAS HOTEL**: 020 22 263 35 *MVolta* ■ **CAFÉ DE L'ATELIER**: 034 70 017 69 *MVolta* • **CALIFORNIA**: 032 50 269 68 *MVolta* • **CARLTON HOTEL**: 020 22 260 60 *MVolta* • **CAS'A NOU**:

Un grand merci à nos partenaires et diffuseurs :)

- 034 36 343 18 • **CENTRAL HOTEL**: 020 22 222 44 • **CENTELL HOTEL & SPA**: 020 22 640 04 • **CHARCUTERIE LEWIS**: 020 24 222 38 • **CHARLOTTE**: 020 22 218 55 • **CHICK'N ART**: 034 80 108 82 • **CH'LUIGGY**: 033 37 051 41 *MVolta*
- **CHALET DES ROSES**: 020 22 642 33 *MVolta* • **CHANTACO**: 034 12 654 48
- **CHEZ AINA GUEST HOUSE**: 033 14 565 54 • **CHEZ ARNAUD**: 034 97 461 43 *MVolta* • **CHEZ FRANCIS**: 020 22 613 35 • **CHEZ JEANNE**: 034 74 170 93 *MVolta*
- **CHEZ JO**: 034 09 381 63 *MVolta* • **CHEZ GUSTO**: 034 41 339 13 • **CHEZ LORENZO**: 020 22 427 76 *MVolta* • **CHEZ MAXIME**: 020 22 431 51 • **CHEZ PAPA**: 038 74 837 33 • **CHEZ SUCKET'S**: 020 22 261 00 • **CHICKOZ RESTO**: 034 20 287 72 • **CHILLOUT CAFÉ**: 034 06 003 78 *MVolta* • **CITIZEN**: 034 05 720 60 *MVolta* • **CITY PIZZA**: 020 24 165 85 • **COFFEE BAR**: 020 22 279 09 *MVolta* • **COFFEE TIMES**: 034 25 991 42 *MVolta* • **COLBERT HOTEL**: 020 22 202 02 *MVolta* • **CÔTÉ JARDIN**: 034 05 501 11 • **CÔTÉ SAVEUR**: 034 05 018 10 *MVolta*
- **CREPERIE LE PHARE**: 020 26 323 28 *MVolta* ■ **D JESS**: 033 11 525 96
- **DUO**: 033 12 592 92 ■ **E ELABOLA AEROPORT IVATO**: 034 65 251 02 *MVolta*
- **EMMA PLANQUE**: 032 98 283 34 *MVolta* • **EPICURE**: 034 07 185 49 *MVolta*
- **ESCALERA HÔTEL**: 034 96 494 61 • **EXTRA PIZZA**: 032 50 523

- 44 ■ **FLEUR DE SEL** : 034 45 530 00 • **FLEUVE ROUGE** : 033 04 069 86
FOOD COURT : 034 07 635 15 • **FRING'ALL** : 020 22 229 13  **GASTRO**
PIZZA : 033 14 025 54  **GASTRO PIZZA** (Galerie Pacom) : 034 37 797 53
GASYTRONOMIA : 034 59 740 30  **GOLDEN KARAOKE** : 034 02 580 71
GREENGYWATT : 032 58 987 86 • **GRILL DU ROVA** : 020 22 627 24 
GROUPÉ ENAC : 020 22 445 27 • **GUEST HOUSE MANGA** : 020 24 606 78
GYPSY KARAOKE BAR LOUNGE : 033 05 930 08  **HAPPY DAYS** : 033 05 930 08 
200 42  **HAVANA RESORT** : 034 05 889 10  • **HOTEL BRETON** :
020 24 194 77  • **HOTEL CRYSTAL** : 020 22 670 58  • **HOTEL DE L'AVENUE** : 020 22 228 18 • **HOTEL IVOTEL** : 020 22 227 16 • **HOTEL LA VILLETTÉ** : 020 22 261 79 • **HOTEL LE LOUVRE & SPA** : 032 05 390 00
HOTEL LE POUSSE POUSSE : 032 42 052 72 • **HOTEL PALISSANDRE** : 020 22 605 60 • **HOTEL PLUS** : 034 42 126 04 • **HOTEL PRESIDENT** : 034 50 829 00 • **HOTEL RESTAURANT DES ARTISTES** : 034 64 879 31 • **HOTEL SAINT PIERRE** : 020 22 270 32  **IBIS HOTEL** : 020 23 555 55  • **IKOPA HOTEL** : 034 68 868 88 • **INDIA PALACE** (Antaninarenina) : 020 26 408 16 
INDIA PALACE (Tsiazotra) : 033 12 563 73  • **IN SQUARE** : 034 07 066 40  • **ISALO ROCHLOGGE** : 034 02 034 00 • **ISLAND CONTINENT HOTEL** : 020 22 489 63  • **IVATO HOTEL** : 020 22 445 10 • **IVOTEL** : 020 22 227 16 
JAMAÏCA : 034 04 240 13 • **JAO'S PUB** : 034 41 213 33  • **JASMIN HOTEL** : 032 07 539 04  **KAMI LOUNGE** : 034 30 739 50 • **KARIBOTEL** : 020 22 629 31 • **KEN'S** : 033 11 774 59 • **KINTANAFLEURON** : 034 05 121 23 • **KOKO Kafe** : 034 70 007 50  • **KUDÉTA LAPASOA** : 034 74 645 52  • **KUDÉTA LOUNGE BAR** : 020 22 611 40  • **KUDÉTA URBAN CLUB** : 020 22 677 85  • **LAKECITY** : 032 12 752 12 • **L'ARCHÉ DE NOË** : 034 07 605 21 • **LA BASTIDE BLANCHE** : 020 22 421 11 
CAPSULE : 034 16 085 12 • **LA CASA** : 034 47 247 47  • **LA CHAUMIÈRE** : 020 22 442 30 • **LA FABRIK TANA** : 034 49 347 42 • **LA FOUGERE** (HOTEL COLBERT) : 020 22 202 02  • **LA HÔTE** : 032 78 826 37 • **LA JONQUILLE** : 020 22 206 37 • **LA MAISON LOVASOA** : 034 01 807 78 • **LA MARÉE BLEUE** : 032 25 937 69  • **LA MURAILLE DE CHINE** : 020 22 230 13 
LA PETITE BRASSERIE : 034 52 082 01 • **LA PLANTATION** : 020 22 335 01  • **LA POTINIERE** : 020 22 233 54 • **LA RÉSIDENCE** : 020 22 417 36  • **LA RIBAUDIERE** : 032 02 411 51 • **L'ARRIVAGE** : 032 05 728 23 • **LA SUITE 101** : 032 11 101 31 • **LA TABLE D'ÉPIURE (LES 3 METIS)** : 033 05 520 20 • **LA TABLE DES HAUTES TERRES** : 020 22 605 60 • **LA TAVERNE (HOTEL COLBERT)** : 020 22 202 02 • **L'ATELIER GOURMET BISTRO** : 032 78 827 76 • **LA TERRASSE DE TYDOUCE** : 033 11 336 99
DU CNUUT : 034 44 564 52 • **LA TERRASSE DU GLACIER** : 020 22 202 60 • **LANTANA RESORT** : 020 22 225 54 • **L'AUTRE METS** : 032 03 707 11 • **LA TABLE AU PLAFOND** : 032 79 994 13 • **LA VARANGUE** : 020 22 273 97 • **LA VILLA** : 020 26 254 73 • **LE 43 CLUB** : 034 05 045 72 • **LE B'**:

SUDOKU DÉTENTE

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

SUDOKU EXPERT

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

GUEULE DE BOIS !

1) B (Ces symptômes apparaissent généralement 8 à 16 heures après une consommation excessive, lorsque l'organisme a déjà éliminé une bonne partie de l'alcool ingurgité. C'est d'ailleurs au moment où le taux d'alcoolémie tombe à zéro que les symptômes seraient les plus marqués.) 2) A 3) C 4) A (Sentiment de malaise physique accompagné de migraines, de maux de tête, après un abus d'alcool ou une cuite.) 5) B 6) C (Gueule de bois est un tableau de Henri de Toulouse-Lautrec représentant Suzanne Valadon, peint en 1888.) 7) C 8) B 9) C (L'organisme s'adapte avec un temps de retard et l'alcool entraîne aussi une déshydratation réactionnelle.) 10) C (Après 2h, le lait entier, le lait écrémé, la solution de réhydratation pour sportifs).

LE CHIFFRE MANQUANT

Le nombre manquant est 35. L'addition des nombres en colonne donne toujours 88.

TITRE JOUR ET NUIT

Le « n ».

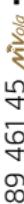
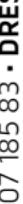
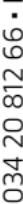
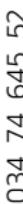
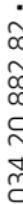
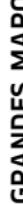
TITRE A CHEVAL

Le plus vieux est celui de Vincent, le plus lent est celui de Rosa et le plus clair est celui de Javier.

- 020 22 316 86 *Mivola* • LE BASMATTI: 020 22 452 97 • LE BELVEDERE HOTEL: 034 16 950 79 • LE BLACK AND RED RESTAURANT: 034 55 251 19
- LE BUFFET DU JARDIN: 020 22 338 87 *Mivola* • LE CARNIVORE (Restaurant): 032 05 125 04 *Mivola* • LE CELLIER (HOTEL COLBERT): 020 22 202 02 *Mivola*
- LE CLUB: 020 22 691 00 *Mivola* • LE COIN DU FOIE GRAS: 034 07 924 83 *Mivola* • LE COIN DU FOIE GRAS (Tanjombato): 033 11 033 26 • LE COMBAVA: 020 23 584 94 • LE CUBA: 032 98 108 81 • LE GARAGE: 034 21 470 66
- LE GAROOGAR: 033 24 426 14 • LE GLACIER HOTEL: 020 22 340 99 *Mivola* • LE GRAND MELLIS: 020 22 234 25 • LE HUB: 034 45 148 94 *Mivola* • LE JARDIN DU RAPHIA: 032 40 098 64 *Mivola* • LE JARDIN D'AMBATONAKANGA: 032 04 865 30 • LE JARDIN DU RAPHIA: 020 22 253 13 *Mivola* • LE KAWA: 034 20 130 40 • LE KEI: 034 05 524 01 • LE KIWI: 033 87 454 56 *Mivola* • LE LAC HOTEL: 020 22 447 67 *Mivola* • LE LADY'S NIGHT: 034 28 197 77 *Mivola* • LE LOGIS HOTEL: 020 22 291 51 *Mivola* • LE PALANQUIN: 020

- 22 485 84 • **LE PAVILLON DE L'EMYRNE**: 020 22 259 45  • **LE PETIT VERDOT**: 020 22 392 34 • **LE PUB CLUBBING**: 033 02 317 26 • **LE REFUGE**: 020 22 448 52 • **LE RELAIS D'IVANDRY**: 032 95 992 71  • **LE SALOON**: 033 19 139 10 • **LES FLOTS BLEUS**: 020 24 614 17 • **LE SHANDONG**: 020 22 319 81  • **LES HAUTES TERRES HOTEL**: 020 24 255 54 • **LES HERONS**: 033 06 194 65  • **LE SIX**: 034 42 666 66 • **LES POUSSES POUSSES DU RAPHIA**: 020 24 782 79 • **LES SAVEURS DU LOUVRE**: 020 22 390 00 • **LE VANILLA (ORCHID HOTEL)**: 020 22 442 05 • **L'EXPRESS BLEU**: 034 49 949 99  • **LIDO LAKE**: 033 31 121 00 • **L'ILE ROUGE**: 034 91 288 49 • **LITTLE BEE'S**: 032 11 013 11 • **LOKANGA HOTEL**: 034 14 555 02  • **LORENZO GUEST HOUSE**: 034 19 347 24  • **L'ORIENT**: 033 71 534 51  • **L'ORION**: 034 84 129 29  • **LOTUS GLACIER**: 034 66 905 73 • **LOUNGE 44**: 032 07 060 44 • **LEMURIA TOURS**: 032 11 500  **MAD'DELICES**: 020 22 266 41  • **MADAGASCAR UNDERGROUND**: 034 29 909 07 • **MADA HOTEL**: 033 23 717 07  • **MAISON DES COTONNIERS**: 020 22 209 54 • **MAK'CLUB**: 034 70 411 10  • **MAKA AKOO** (Fast Food): 034 20 50127  • **MENHIR**: 020 22 243 54  • **MERCURY HOTEL**: 020 22 300 29 • **MILLE FEUILLES**: 020 22 231 93 • **MAKA CLUB**: 032 04 666 66 • **MANDOKY RESTAURANT**: 034 78 710 13 • **MONTPARNASSE** (Bar Restaurant): 020 22 217 16  **MOTEL ANOSY**: 020 22 670 83  • **NECT'ART D'ICI ET D'AILLEURS**: 033 33 996 96 • **NERONE**: 020 22 231 18 • **NIAOULY**: 020 22 627 65  • **NINETEEN'S KARAOKE**: 032 02 233 93 • **NOSY SABA** (Hotel): 020 22 434 00  **OFIVE RESTAURANT**: 034 75 555 31 • **OLD N°7**: 034 46 459 59  • **ORCHID HOTEL**: 034 01 539 28  • **ORIENTAL**: 033 87 111 11  • **ORIENTHALLES**: 032 05 105 10 • **O'TROIS PLATS**: 034 68 039 00 • **OUTCOOL**: 033 12 12 624 • **OZONE**: 020 24 749 73 • **02 LOUNGE BAR**: 033 11 000 00  **PALLISSANDRE HOTEL**: 020 22 605 60 • **PALM HOTEL**: 032 05 536 80 • **PANORAMA HOTEL**: 020 22 412 44  • **PAUSE CAFÉ**: 034 15 769 73 • **PILI PILI DOCK**: 020 26 299 42  • **PIMENT CAFÉ**: 020 24 509 38  • **PINOU TERRE-MER**: 034 14 741 95 • **PIZZERIA KANDIS**: 032 07 776 28 • **POMME D'AMOUR**: 033 07 800 64 • **POZ'SAKAF**: 032 05 752 87 • **PLANETE**: 020 22 353 82  • **POURQUOI PAS** (Restaurant): 032 91 658 97 • **PRESTO LOUNGE**: 034 05 610 53  • **PRESTO PIZZA** (Antsahabe, Tana Water Front, Analamahitsy): 034 19 610 49  **RADAMA HOTEL**: 020 22 319 27  • **RAPHIA HOTEL Ambatonakanga**: 034 04 002 61  **RAPHIA HOTEL Isoraka**: 020 22 339 31 • **RELAIS DE LA HAUTE VILLE**: 020 22 604 58  • **RELAIS DES PLATEAUX**: 020 22 441 18 • **RELAIS DU ROVA**: 020 22 017 17  • **RESIDENCE DU ROVA**: 020 22 341 46 • **RESIDENCE RAPHIA**: 020 22 452 97  • **RESTAURANT AZALEE**: 033 93 601 90 • **RESTAURANT JASMINE**: 034 43 459 57 • **RESTAURANT KEI**: 034 05

- 524 01 • RESTAURANT RANTO: 034 13 933 37 • RESTAURANT SNACK PK9: 034 66 407 49  • RESTAURANT TATAO: 020 22 319 27 • RIVIERA GARDEN: 020 24 792 70  • ROVA HOTEL: 032 11 292 77  S SABAKELY: 034 94 894 50 • SAINT GERMAIN HOTEL: 033 25 882 61 • SAKAMANGA: 020 22 358 09 • SAN CRISTOBAL: 020 22 538 24  • SAVANNA CAFE: 032 07 557 45  • SAVEUR DE KOREA: 034 81 976 26  • SCARITEL HOTEL: 032 85 781 99 • SHAKAN RESTAURANT: 032 92 390 53 • SHALIMAR Antsahavola: 020 22 260 70  • SHALIMAR HOTEL: 020 22 606 00  • SILVER RESTAURANT: 034 52 770 43 • SKANDAL BUFFET: 034 02 015 55  • SNACK TOUR ZITAL: 020 22 321 27 • SOLE HOTEL: 020 22 289 89 • SPIRITS AWAY: 034 95 341 37 • SUCETT'S: 020 22 261 00 • SUNNY GARDEN: 020 22 323 85 • SUNNY HOTEL Amparibe: 020 22 263 04 • SUNNY HOTEL Ankorondrano: 020 22 368 29 • SUSIE'S PLACE: 034 53 106 04  • TAJ HOTEL: 020 22 624 10  • TAMBOHO: 020 22 693 00 • TAMBOHO SUITES: 020 22 694 00 • TANA HOTEL: 020 22 313 20 • TANA PLAZZA HOTEL: 020 22 218 65 • TANA SAIGON: 034 44 006 01  • TEND'M: 033 02 567 14 • TENNESSEE LOUNGE: 034 05 104 57 • TERRASSE EXOTIQUE: 020 22 244 09 • THE PLACE: 034 05 134 33  • THE MACASS: 038 25 084 84 • TOKO TELO: 020 24 657 47  • TRAM: 020 26 388 28 • TRANO BONGO HOTEL: 020 22 461 32  • TRANOVOLA: 020 22 334 71  • TRASS: 033 11 622 21 • TRIPOLITSA: 032 05 227 27  • VAHINY HOTEL: 020 22 217 16  • VANGA GUEST HOUSE: 020 22 442 33 • VATEL Ambatorka: 034 67 014 27 • VATEL Ankorondrano: 034 21 217 24 • VAZA GASY: 034 14 605 21 • VILLA IARIVO: 020 22 568 18  • VILLA MIRIETTE: 020 22 261 47 • VILLA VANILLE: 020 22 205 15 • VOHITRA PARADISA: 034 01 807 78  • YUMMY: 034 13 471 40  • ZENITH HOTEL: 020 22 290 05 
-
- BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO, MOBILIERS**
-  ABCIE (Analamahitsy): 034 60 766 15 • ABC (Trade Tower): 020 22 499 00 • ADAN: 034 26 381 83 • AKOOR DIGUE: 034 44 070 70 • ALIA TUTTO ITALIA: 033 16 222 50  • ALL SPORT Tana Water Front: 020 22 644 09 • ALLIANCE ETERNELLE: 034 17 822 42 • ALLURE FASHION: 033 20 478 48  • AMBIANCE ET STYLE: 034 05 101 72  • AMPALIS: 034 19 227 85 • ANTIQUAIRES DE TANA (Tana Water Front et Behoririka): 032 07 174 51 • ARTSEASON BY ANASTONES: 034 84 255 42 • AT HOME: 020 22 446 38 • AUDACE LINGERIE: 032 70 710 44 • AVENUE FASHION: 020 22 688 30  • BEAUTY TRADE MADA: 034 99 145 26  • BEBE A BORD: 034 05 07 281 72 • BEBE A BORD (Akoor Digue): 034 07 299 72 • BESPOKE: 034 05 060 64  • BIJOUTERIE AMRATLAI: 020 22 263 03  • BIJOUTERIE MANOU Antaninarenina: 020 22 256 64  • BIJOUX OREA: 020 22 678 15 • BIJOUTERIE PALA: 020 22 225 01 • (LA) BOUTIQUE DE V: 032 07

- 001 32 • **BOUTIQUE BIG SIZE**: 034 11 556 96 • **BOUTIQUE CONTE DE FEE**: 034 63 497 00 • **BOUTIQUE FTM** (Akoor Digue): 034 80 651 91 • **BOUTIQUE MEDOFOL**: 034 98 283 34 • **BOUTIQUE MIORA** (Akoor Digue): 034 15 117 50  • **BOUTIQUE ZAZAH MALINS**: 033 12 910 23 • **BRICO DECO**: 020 22 308 35  • **BRICODIS**: 034 23 123 03 • **BYZANCE**: 032 05 233 30  • **CAFE**: 020 22 302 09  • **CARAMBOLE**: 020 22 207 40 • **CARAMIEL**: 033 11 364 09  • **CARPETURC**: 034 03 521 09 • **CMH**: 020 23 322 26 • **COEUR DE MARIAGE**: 034 01 462 96 • **COSMOS**: 020 22 620 20 • **COUP DE COEUR**: 032 89 461 45  • **CRISTAL CADEAUX**: 020 22 365 42  • **DECI-DELA**  **Ankorondrano**: 032 05 00 274 • **DECI-DELA** **lvato**: 032 11 00 277 • **DECI-DELA** **Route Circulaire**: 032 05 00 272 • **DECI-DELA** **Tana Water Front**: 032 11 00 278 • **DECO FRANCE**: 020 22 293 72 • **DENTELLE PASSION**: 034 05 125 04  • **DEERNIER CAPRICE**: 034 21 160 93 • **DREAM STONES TRADING**: 034 07 185 83 • **DRESS CODE**: 034 07 042 22 • **DUW 1203** • **Dago Urban Wear**: 034 01 083 67 • **EDEN TEXTILES** (Trade Tower): 020 22 623 20 • **ELEKTRA**: 034 45 520 75  • **ESPACE BIJOUX**: 020 22 311 85  • **ESPACE LOISIR**: 034 20 812 66 • **ETHNIK Shop**: 020 22 611 40 • **EVASION DECO**: 033 18 607 97  • **FANCY BOUTIQUE**: 020 22 308 89  • **FEMININE**: 034 60 647 38  • **FOSA SHOP** **Tana Water Front**: 020 26 377 85  • **FOSA SHOP** **Isoraka**: 020 26 243 91  • **FUN MOBILE**: 032 05 079 79 • **FUSION** (Akoor Digue): 034 04 381 39  • **G.I. (Gentleman Individuel)**: 034 02 783 60  • **HABITAT**: 020 23 301 91 • **HAZOMANGA**: 032 02 527 43  • **HOPPI**: 034 12 767 23 • **HAYA MADAGASCAR**: 032 03 061 24  • **IMAGE** (Akoor Digue): 033 11 016 42  • **IMTEMPORELLE** (La City): 034 84 049 46 • **IS'ART GALERIE**: 020 22 241 18 • **IT STYLE**: 034 14 000 95 • **IVAHONA (Boutique)**: 032 05 090 02 • **IVAHONA (Maison)**: 032 05 090 06  • **JAVA**: 032 59 987 82  • **JET 7**: 020 22 537 89 • **JINA CHAUSSURES**: 020 22 380 24  • **KAPRICE ET MAGNEVA**: 020 22 303 87 • **KAPRICE Tana Water Front**: 034 08 031 75 • **K FASHION STORE**: 034 49 111 10 • **KIBO**: 020 22 530 98 • **KIDORO** (Literie): 020 23 628 84 • **KIF DAGO**: 033 78 151 99 • **KIVAH&CO**: 032 05 874 35 • **KLUNG MALAGASY Mode Junior**: 034 03 015 06 • **KIOSK à BIJOUX**: 033 15 830 43 • **KOKOLOKO Isoraka**: 033 08 443 19 • **KRISTEL BOUTIQUE**: 032 40 457 15  • **KRYS OPTIQUE Gare Soarano**: 020 22 211 02  • **KRYS OPTIQUE Score Digue**: 020 24 229 97  • **KRYS OPTIQUE Zoom** Ankorondrano: 020 22 318 38  • **KUDÉTA BOUTIQUE**: 034 74 645 52  • **L'ADRESSE**: 034 03 004 55  • **L'ATELIER**: 034 20 882 82 • **L'INSTANT MAGIQUE**: 034 85 759 29 • **LA BRADERIE DES GRANDES MARQUES**: 034 67 677 55  • **LA CAVERNE**: 034 01 109 82  • **LA CITADINE**: 032 05 509 48  • **LA COUR CARREE**: 032 05 090 06  • **LA TEESHIRTTERIE**: 020 22 207 40 • **LA VALLÉE**: 034 44 050 50 • **LE 7ÈME CIEL**: 034 84 642 56  • **LE COLISEE**: 034 15 117 50 • **LE MONDE DE BEBE**: 034 07 219 84 • **L'EMPIRE DU MARIAGE**: 033 02 688

- 88 • **LE SHOWROOM**: 032 03 060 04 • **LES PETITES CHOSES DE PARIS** (Akoo Digue): 032 78 282 50 • **LFL MADAGASCAR**: 020 24 265 74 • **LIFESTYLE**: 034 14 061 68 • **L'INVITATION EN VOYAGE** (Akoo Digue): 034 07 283 72 *Mivola* • **LITTLE INDIA**: 034 85 932 43 • **LUMIN'ART**: 020 22 431 34 *Mivola* • **MADESIGN**: 020 22 245 50 • **MAFIOTTO**: 034 02 645 93 • **MAKI COMPANY**: 020 22 207 44 • **MALGADECOR**: 020 23 691 98 • **MALGADECOR** (Akoo Digue): 032 03 902 90 • **MAMA BENZ**: 032 11 511 00 • **MAROMARO**: 034 94 557 33 • **MARQUISE EXQUISE** (Akoo Digue): 034 07 221 35 • **MAXI TUNING**: 032 11 00 345 *Mivola* • **MEGASTORE** by **CLEMENTY**: 020 22 204 26 *Mivola* • **MIRROR** (Akoo Digue): 034 80 701 36 *Mivola* • **MISS SIXTY**: 033 11 479 82 • **MM7**: 020 22 250 36 • **MOISELLE**: 034 11 187 60 *Mivola* • **MOTOSTORE**: 034 07 179 57 • **MUSEE DE LA PHOTO**: 032 88 871 81 *Mivola* • **MY SPACE**: 020 26 381 83 • **MY WORLD FASHION DESIGN**: 034 11 605 54 *Mivola* • **NEW BALANCE**: 034 31 693 10 *Mivola* • **NEW MAN**: 032 11 00 278 • **NEW STYLE**: 034 18 247 32 *Mivola* • **NIL MEUBLE**: 020 22 451 15 *Mivola* • **OCADA** (CORONA PLAZA): 034 53 837 38 • **OCEAN TEXTILE**: 020 26 388 26 *Mivola* • **OH PAS CHER**: 034 93 219 42 *Mivola* • **OUT SIZE**: 020 24 532 33 *Mivola* • **P Page 2 SMART**: 034 16 75112 • **PAPARAZZI**: 020 22 567 71 *Mivola* • **PHILAE DECO**: 020 22 427 21 • **PLATINIUM**: 034 07 189 57 • **POINT MARIAGE**: 020 24 537 66 *Mivola* • **POPETI**: 034 88 101 36 • **PRECIOUS**: 034 01 170 39 • **PRESTIGE** (Trade Tower): 032 07 418 47 *Mivola* • **PRETTY WOMAN**: 034 38 790 38 • **PRO PNEU**: 020 22 265 16 *Mivola* • **QUE DU BONHEUR**: 034 84 049 46 • **QUINCAILLERIE 2000**: 020 22 333 82 *Mivola* • **REBARBEA MADAGASCAR**: 033 42 866 48 • **RED CARPET** (Akoo Digue): 033 03 359 17 • **REGAL SHOES**: 020 24 773 52 • **REMAX STORE**: 034 10 191 50 • **ROSES ET BAOBAB**: 032 40 615 60 • **ROUGE DESIR**: 033 25 780 84 *Mivola* • **S SAFIDO**: 034 89 181 37 • **SAM-RENE BIJOUX**: 032 83 449 78 • **SAMCKOWA**: 020 22 260 40 • **SAMSUNG** (Analakely): 020 22 295 53 • **SARAFI**: 020 22 311 39 • **SAROBIDY MADAGASCART**: 033 11 642 64 • **SAV TECHNO**: 034 70 613 44 • **SEPT PRIX MEUBLE**: 020 22 664 79 • **SERENITY PALACE**: 033 05 374 20 *Mivola* • **SHAMROCK**: 020 22 549 82 *Mivola* • **SHOP STYLE**: 034 04 915 01 *Mivola* • **SOBEK**: 020 24 166 41 • **SOPHIA BOUTIQUE**: 034 12 869 95 • **STOP MARKET**: 034 36 818 00 • **STORES & VOILES**: 020 22 292 30 *Mivola* • **STRASS**: 034 97 464 00 *Mivola* • **STYLEM Mariage**: 034 90 909 61 • **SUCES FOU**: 032 44 054 35 • **SUPERMARCHE.MG**: 034 53 726 41 *Mivola* • **TANA SPORT**: 034 07 755 55 *Mivola* • **TANT POUR ELLE**: 034 96 723 00 *Mivola* • **TIME PALACE**: 020 22 370 31 • **TISHANAKA**: 032 02 200 00 *Mivola* • **TRACCE** (Boutique): 034 02 675 77 *Mivola* • **TRENDY**: 020 22 364 88 *Mivola* • **TWENTY ONE MODE**: 034 36 146 19 *Mivola* • **V VIA MILANO**: 032 12 227 27 • **VIP BOX**: 032 09 367 83 • **VIVA DESIGN** Ankondrano: 020 22 364 88 *Mivola* • **VOGUE** (La City): 032 07 418 40 *Mivola* • **VONY COUTURIER**: 033 11 606 05 *Mivola* • **WHITE PALACE**: 020 22 669 98 *Mivola* • **YOU SACS & CHAUSSURES**: 034 02 016 64 *Mivola* • **ZAZAKELY**: 034 04 245 82 *Mivola*

SPORTS, LOISIRS

- A ACADEMIE DE DANSE:** 020 24 740 93  **ACCRÉ SPORT:** 034 44 766 75 **B BIBLIOTHÈQUE NATIONALE:** 034 87 635 48 • **BLUELINE:** 020 23 320 10  **CASINO COLBERT:** 020 22 208 11  **CASINO MARINA:** 034 88 333 33 • **CENTRE CULTUREL IVOKOLO:** 032 63 291 06 • **CENTRE KINTANA:** 034 20 701 23 • **CERCLE GERMANO-MALGACHE:** 020 22 214 42 • **CLUB OLYMPIQUE DE TANA (COT):** 032 05 085 42  **DAGO POKER:** 034 10 991 29  **DREAM'IN:** 020 24 265 71  **FIRST BOWLING:** 033 61 929 75  **FITNESS CLUB:** 034 05 360 51  **FORM +:** 020 26 394 98  **GASY QUAD:** 032 12 600 00  **INGA:** 032 02 260 42 • **IRAITRA** (Centre d'Education Musicale): 034 04 177 57 • **IVOTOERANA MIANGALY:** 034 90 742 49  **LE CHAT'O:** 034 23 033 33  **LIBRAIRIE MD PAOLY:** 034 21 156 47  **HAVOANA LAND KARTING:** 034 60 493 61 • **LE C.O.T.:** 032 05 085 40 • **LECTURES ET LOISIRS:** 020 22 325 83  **MALAZA GOLF:** 033 05 884 55 • **MONDIAL FITNESS:** 020 22 331 25  **PARABOLE MADAGASCAR:** 020 23 261 61  **PLANÈTE SPORTS:** 020 22 423 16  **ROYAL SPORT** (Akoor Digue): 034 20 401 71 • **ROYAL BINGO LOTO:** 034 85 665 17  **SALLE DE SPORT** (Immeuble Aro Ampeliloaha): 020 26 296 27 • **SHAMROCK:** 032 05 368 29 • **SPORT & SENS:** 020 22 222 31 • **STUDIO 101:** 032 57 984 04  **SVELT SPORT:** 034 81 813 22  **TANA PAINTBALL:** 032 28 798 24 • **T-TOON:** 034 40 612 50  **URBAN FUTSAL:** 034 75 555 25  **V VIVA (TELE):** 020 22 567 88

COMMUNICATIONS, AGENCES

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

AGENCES DE VOYAGE, TOURISME, TRANSPORTS

-  **AIR FRANCE:** 020 23 230 23  **AIR MADAGASCAR:** 020 22 222 22  **AIR MAURITIUS:** 032 05 620 36 

VOYAGES: 020 22 610 48 • CORSAIR: 020 22 633 36 **D** DILANN TOURS MADAGASCAR: 032 05 689 47 *Mivola* • DODO TRAVEL: 020 22 690 36 **E** ETHIOPIAN AIRLINES: 020 22 307 34 • EVASION SANS FRONTIERE: 020 22 616 69 **IMANE TRAVEL**: 034 03 278 10 **M** MADAGASIKARA AIRWAYS: 032 05 970 07 *Mivola* • MADAGASCAR AIR TOURS: 020 22 27777 • MAHAY EXPEDITION: 034 15 44123 • MLAGASY Travel: 032 41 526 51 • MERCURE VOYAGE: 020 22 237 79 **O** OCEANE AVENTURES: 020 22 312 10 • OFFICE NATIONAL DU TOURISME: 020 22 660 85 **R** ROGERS AVIATION MADAGASCAR: 034 49 305 51 **S** STA Aviation: 032 73 369 81 • TAMANA TOUR OPERATOR: 034 20 660 00 • TURKISH AIRLINES: 032 05 520 37

SALONS DE BEAUTÉ, PARFUMERIES, BIEN-ÊTRE

A AMARIA BEAUTY: 033 31 776 96 • APHRODITE: 020 22 540 48 • AMAZONE CITY: 032 05 252 36 • AMAZONE SMART: 020 22 462 12 • AQUA VILLA: 032 07 648 42 • ARIA BEAUTÉ: 020 22 642 69 *Mivola* • ASMARA MASSAGE: 033 24 324 10 • ATELIER DE HAUTE COIFFURE: 032 04 259 82 **B** BELLADIO NAIL & BEAUTY: 034 98 771 27 • BIO AROMA: 034 21 295 53 • BIO 33: 020 22 246 80 • BOÎTE À BIGOUDIS: 034 33 021 30 **C** COIFFURE DU MONDE: 020 24 380 55 • COIFFURE RUBI: 034 21 033 20 • COLOMBE MASSAGE: 020 24 763 11 • COYOTE GIRL: 033 14 657 20 • CUT N BRUSH: 032 62 911 67 **E** EPHENA BEAUTÉ: 034 77 777 23 • ESTETIKA: 020 22 201 27 *Mivola* **F** FELINE Ankadivato: 020 22 288 20 *Mivola* • FELINE BEAUTÉ Zoom: 020 22 364 94 *Mivola* • FLEURS DE BEAUTÉ (Salon de beauté): 020 24 354 97 • FLORIBIS: 032 05 819 33 **G** GRAINS de BEAUTÉ: 020 22 445 2 **H** HDA BEAUTY: 033 07 142 22 *Mivola* **I** INTERLUDE: 033 18 529 31 **L** LA PERLE: 032 65 029 08 **M** MIKOLOH SOA BEAUTÉ ET DETENTE: 032 02 445 47 • MYRIAM K STUDIO: 034 07 257 19 **N** NETTER: 032 07 140 68 • NI-HAINGO BEAUTÉ: 038 93 940 36 **P** PASSION BEAUTÉ: 020 22 252 39 • PASSION BEAUTÉ (Akooor Digue): 034 05 542 15 • PELE MECHE COIFFURE: 034 17 268 59 *Mivola* • PRETTY WOMAN: 034 08 790 38 *Mivola* • PROGDIS: 020 23 256 10 • QUEEN OF BEAUTY (Trade Tower): 033 78 238 52 **R** RAINBOW BEAUTY: 020 22 310 95 *Mivola* • REGINA'S BEAUTY: 020 26 289 24 *Mivola* **S** SERENITÉ: 032 04 838 81 *Mivola* • SILHOUETTE: 020 22 544 14 *Mivola* • SOFITRANS: 020 22 223 30 • SPORTS ET SENS: 032 03 060 55 **T** TEND'M BEAUTY: 033 02 567 14 • TRENDY COIFFURE: 034 15 172 86 • SUP'HAIR: 034 71 827 92 **V** VEROVERO: 032 27 256 66 **Y** YVES ROCHER: 020 22 475 20 *Mivola*

SANTÉ

A ACIMEX: 020 22 2342 • ASSISTANCEPLUS: 020 22 487 47 **C** CABINET DENTAIRE ISORAKA: 034 16 789 88 *Mivola* • CLINIQUE DENTAIRE ANDRIAMBOLOLO-NIVO: 033 14 173 73 • CLINIQUE ET MATERNITÉ DE

MANAKAMBAHINY : 034 54 855 27 • **CTB** : 032 78 488 42  • **CTB AMBOHIMANARINA** : 020 22 450 61  • **D DENK PHARMA** : 033 11 036 91 • **DISPENSAIRE MENALAINGO** : 034 25 441 83  • **E ESPACE MEDICALE** : 034 02 009 11  • **FUNHECE** (Clinique de Néphrologie et d'Hémodialyse) : 032 07 366 12  • **M MARIE STOPES** : 034 07 418 36  • **O OPHAM** : 034 74 644 23  • **P PHARMACIE DE LA DIGUE** : 020 22 627 49  • **PHARMACIE HASIMBOLA** : 020 22 259 50  • **GRACE** : 034 22 066 51 • **PHARMACIE METROPOLE** : 020 22 200 25  • **PHARMACIE METROPOLE** : 020 22 200 25  • **PHARMACIE SANTE** : 020 22 540 32 • **PSI** : 020 22 629 84 • **POLYCLINIQUE FANANDRATANA** : 032 07 366 14  • **S SE-CNLS** : 032 11 382 86  • **V VETCARE** : 020 26 409 55  • **W WELL BEING DIFFUSION** : 034 27 466 13

ENTREPRISES, SOCIÉTÉS, INSTITUTIONS

A ABC : 020 22 499 00  • **ACEROO** : 034 53 335 67 • **ALBERT EINSTEIN SCHULE** : 032 80 932 85 • **ALLIANZ** : 020 22 579 00 • **ALPHA MADA** : 034 02 840 20 • **AMADEUS MADAGASCAR** : 020 22 605 45 • **AMBASSADE DE FRANCE** : 020 22 398 98 • **AMERICAN CENTER** : 020 22 622 00 • **AMERICAN SCHOOL OF ANTANANARIVO** : 020 22 420 39 • **AQUAMAD** : 020 22 533 53  • **ASSISTAviation** : 034 07 185 98  • **ASSIST DST** : 020 22 426 88  • **ASSOCIATION ITALIENNE A M/ICAR** : 020 26 228 00 • **ATW** : 020 22 610 42 • **AURLAC** : 033 37 043 36  • **B BAOBAB BANQUE (Ambodivona)** : 034 11 1431 63  • **BAOBAB BANQUE (Tsaralalana)** : 034 05 365 44  • **BAOBAB BANQUE (Ambohibao)** : 034 11 137 89  • **BFV (Antananarivina)** : 020 22 276 77 • **BFV (Assist Ivandry)** : 020 22 432 22 • **BHL MADAGASCAR** : 020 22 208 07  • **BNI MADAGASCAR** : 020 22 228 00 • **BNI (Agence Zenith)** : 020 22 436 52 • **BRASSERIE STAR** : 020 22 277 11  • **BRUGASSUR** : 020 22 228 62  • **C CANDY MADAGASCAR** : 020 23 615 82 • **CCIFM** : 020 22 363 34 • **CIDST** : 032 45 012 27 • **CONSERVATOIRE NATIONAL DE MADAGASCAR** : 034 05 539 03 • **CRAAM** : 034 08 265 24  • **D DAYTONA MOTORS** : 033 05 870 86 • **DHL** : 020 22 428 39  • **DIRICKX** : 020 22 446 60  • **E EN2ROUES** : 032 03 219 09 • **EU AUTODISTRIB** : 034 04 651 21 • **EUROP ALU** : 033 29 111 21 • **EXOFTRUIMAD** : 020 22 457 96  • **F FACTO SAATCHI & SAATCHI** : 020 23 297 64 • **FAN EDUCATION** : 034 70 770 52 • **FAPBM** (Fondation pour les Aires Protégées et la Biodiversité de Madagascar) : 020 22 605 13 • **FILATEX** : 020 22 222 31 • **FOONDATION H** : 020 22 368 68 • **FRANCE VOLONTAIRE** : 020 22 219 45  • **G NEXTA** : 034 49 058 11 • **GROUPE ECLOSIA** : 020 22 445 83 • **GROUPE EDELEC** : 020 23 256 10 • **GROUPE EDL** : 020 23 256 10  • **GROUPE SMTP** : 020 22 442 20  • **H HAREL MALLAC** : 020 22 543 20 • **HELVETAS MADAGASCAR** : 020 22 612 05 • **HENRI FRAISE FILS & CIE** : 020 22 227 21  • **HESNAULT MADTRANS** : 020 22 618 33 • **HITA** : 034 49 110 10 • **HOLCIM** : 020 22 293 88 • **ID MULTIMEDIA** : 020 23 297 64 • **IFM (ex-CCAC)** : 020 22 213 75

- **INCONCEPT**: 020 24 388 56 • **ISCAM**: 020 22 224 88 *Mvola* • **IT DIF**: 020 23 360 67 • **IVOKOLO** Centre culturel d'Ivandry: 032 63 291 06  **JB**: 020 22 400 71 • **JOCKER MARKETING**: 020 22 685 48 *Mvola* • **JOVENNA**: 020 23 694 70 • **JOVENNA MAINTSOANALA** (Ambohijatovo): 032 63 291 06 *Mvola* • **JOVENNA**: 032 63 291 06  **JB**: 032 21 416 54
- **LA PREMIERE**: 034 12 762 46 • **LFL FOOD MADAGASCAR**: 020 24 265 75 • **LQUI-MOLY**: 032 11 045 67 • **LYCEE FRANCAIS** (TANA): 032 21 416 90 *Mvola*  **M2 REALISATION** (VITAFOAM): 032 05 043 46 **MCB**: 020 22 272 62 • **MICROCRED** (Ambodivona): 020 22 316 35 *Mvola* • **MICROCRED** (Tsaralalana): 020 22 264 70 *Mvola* • **MICROCRED** (Ambohibao): 020 22 446 56 *Mvola* • **MICROMANIA**: 020 22 558 60 • **M TEC**: 033 31 000 77  **O NG**: 020 22 453 92  **PANAGORA**: 020 22 445 83 • **PRINTSY TECH**: 034 03 417 05  **QUICKLANE**: 033 37 061 62  **REGUS**: 020 22 512 12 • **ROYAL SPIRITS & Cie**: 020 22 246 52  **SARL REGENCY (Passeport VIP)**: 034 64 937 00 *Mvola* • **SANIFER**: 020 22 530 81 *Mvola* • **SAVONNERIE TROPICALE**: 020 22 253 24 • **SEIFFA**: 034 67 297 26 • **SFEPI PEINTURE**: 033 50 409 81 • **SITMA**: 020 22 468 02 • **SMEF**: 020 22 308 58 *Mvola* • **SOCIETE FANIRY SARL**: 020 22 554 09 • **SODEAM**: 020 22 690 82 • **SODIM**: 020 23 301 63 *Mvola* • **SOFIA SARL**: 033 37 000 07 • **SOGEDIPROMA**: 033 11 405 27 • **SOMADIS**: 020 22 234 12 • **SOREDIM**: 020 22 239 27 • **SPORT WEAR**: 034 76 733 90 • **STUDYDAS**: 034 87 377 73  **TAF**: 020 22 394 40 • **TAG IP**: 020 22 524 54 *Mvola* • **TECHNIBAT**: 032 07 223 76 • **TECHNIVOLT**: 032 41 241 18 • **TSITORAGA SARL**: 033 14 749 01  **UCODIS**: 020 22 210 13 • **UNICEF**: 020 22 674 97 *Mvola* • **UNIVERSITE ACEEM**: 020 26 098 61 *Mvola*  **VATEL**: 034 67 014 27 • **VIMA**: 020 22 330 93 *Mvola* • **VISY GASY**: 020 22 432 25  **X CHANGE**: 020 30 889 99 *Mvola* • **XPERT-MOTORS**: 034 68 786 93  **ZITAL**: 020 22 394 41

CONCESSIONNAIRES

-  **AUTO PLUS**: 032 03 066 65  **CONTINENTAL AUTO**: 020 22 644 42 *Mvola* • **CT MOTORS**: 020 23 320 52  **ID MOTORS**: 032 11 035 15 • **INFINITY**: 034 14 000 19 *Mvola*  **MADAUTO**: 020 23 254 54 *Mvola* • **MATERAAUTO**: 020 22 233 39 • **MOTOSTORE**: 020 22 600 00  **OCEAN TRADE**: 034 11 303 05 *Mvola*  **PETER MOTORS**: 032 05 126 66 • **PROPNEU**: 020 26 265 16  **SICAM**: 020 22 229 61 • **SODIREX**: 020 22 274 29 • **SPIC MOTORS**: 034 52 003 29  **TOYOTA RASSETA**: 020 22 257 10  **XPERT MOTORS**: 034 12 625 87

PHOTOS

-  **DMT PHOTO Score Digue**: 032 02 046 32 • **DMT PHOTO Antananarivina**: 020 22 622 19 • **DMT PHOTO Analakely**: 020 22 611 00 • **DMT PHOTO Ankorondrano**: 032 62 796 36 • **KODAK**: 032 62 796 36

IMMOBILIERS

- A** **ABVA CITÉ BELLE VUE** (Ambatobe): 032 11 700 01 • **ALLIANCE IMMOBILIER**: 034 88 199 89 • **ASSIST IMMOBILIER**: 020 22 422 90
CATENA IMMOBILIER: 033 37 870 88 ■ **FIRST IMMO**: 020 22 368 68
GUY HOQUET: 032 07 173 17 ■ **HOME SERVICES**: 032 53 659 03 ■ **IMMO CONSEIL**: 020 22 622 22 • **IMMO STANDING**: 032 07 463 21 0 ■ **OFIM IMMOBILIER**: 020 22 218 67 ■ **P PACK IMMO**: 020 26 305 96 • **PROMO-TANA**: 020 22 617 50 ■ **ROKA IMMO**: 032 07 848 02

SERVICE RAPIDE

- M** **MALAKY**: 032 45 383 32 *Mivola*

PAYSAGISTE

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

MATÉRIELS INFORMATIQUES, EQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES

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

CABINET JURIDIQUE

- M** **MIARO CONSULTING**: 034 16 777 44

TOAMASINA (TAMATAVE)

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

- A** **ABOUNAWAS**: 034 11 475 72 • **ADAM & EVE**: 020 53 334 56 • **ANJARA HOTEL**: 033 32 053 79 ■ **B** **BAIN DES DAMES**: 034 53 888 88 ■ **C** **CHEZ FIFI ET JENNY**: 034 508 99 41 ■ **W** **DARAFIFY**: 034 60 468 82 *Mivola* ■ **E** **EL HARATO**: 033 09 228 59 ■ **F** **FORTUNAT**: 032 03 026 33 *Mivola* • **FORTUNAT EXPRESS**: 032 03 026 33 ■ **G** **GARE DES MANGUIERS**: 034 05 420 67 *Mivola* ■ **H** **HOTEL BAR CONCORDIA**: 034 52 293 00 • **HOTEL CALYPSO**: 034 07 131 32 • **HOTEL FLEURI**: 032 25 498 72 *Mivola* • **HOTEL H1**: 033 28 358 33 *Mivola* • **HOTEL L'ETAPE**: 020 53 300 32 ■ **J** **JAVA HOTEL**: 020 53 316 26 ■ **K** **KARAOKE BAR RANARY**: 033 14 488 50 ■ **L** **L'AFFICHE**: 020 53 315 45 • **LA BRAISE**: 032 07 043 09 • **LA CASA NOSTRA**: 034 91 561 43 • **LA MAISON**: 032 05 643 60 • **LA MEZZANINE**: 034 67 692 56 • **LA PAILLOTE**: 034 20 088 42 • **LA RECREA**: 032 04 610 71 *Mivola* • **LA TABLE**: 032 78 565 41 *Mivola* • **LA TERRASSE FLEURIE**: 034 95 390 33 • **LA VILLA**: 034 07 099 07 • **LE LILAS**: 033 07 462 63 • **LE TIWAI**: 034 02 123 10 *Mivola* • **LE VERSEAU**: 032 05 612 62 • **LONGO HOTEL**: 020 53 339

- 54 **M** MELVILLE: 020 53 331 80 • MIRAY HOTEL: 034 10 500
 60 **N** NEPTUNE: 020 53 322 26 • NEW YORK NEW YORK: 034
 92 543 2 **O** OCEAN HOTEL: 034 52 504 35 • OCEAN 501: 032 64 147
 43 **P** PALM RESORT: 020 53 314 33 • PAPYRUS: 034 13 927 89
PARADISE: 034 85 794 04 **M** *Vola* • **PATTAYA**: 034 40 930 83 **Q** QUEEN'S:
 033 18 376 42 **S** SHARON HOTEL: 020 53 304 20 • STREAMLINER HOTEL:
 034 17 363 42 • SUNNY GOLF: 020 53 336 11 **M** *Vola* **T** TEA ROOM: 032 67
 692 5 **U** ULYSSE: 034 07 131 32 **V** VIP BAZAR BE: 034 85 794 04 **M** *Vola*

BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

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

SPORTS, LOISIRS

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

SALONS DE BEAUTÉ, PARFUMERIES, BIEN-ÊTRE

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

AGENCES DE VOYAGE, TOURISME, TRANSPORTS

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

ENTREPRISES, SOCIÉTÉS, INSTITUTIONS

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

CONCESSIONNAIRES

- R** RENT 501: 032 07 030 60

LIBRAIRIES

- L** LIBRAIRIE FAKRA: 020 53 321 30 **M** *Vola*

INTERNET

- I** INTERACTIVE CYBER: 034 47 226 20

CONCESSIONNAIRES

- P** PETERS GROUP: 034 01 029 68

Spécialiste en Stratégie sociale, Doc Metaly est également un passionné de rock, de voyages et de découvertes. Installé à Tuléar, dans le Sud de Mada, il nous livre les bons plans de cette ville qui ne dort jamais.

Votre resto favori ?

Le Jardin, ici à Tuléar. C'est un resto italien avec un cadre magnifique et des plats savoureux.

Votre plat favori ?

Je cuisine beaucoup les plats malagasy comme le *romazava*, un bouillon traditionnel à base de viande de zébu et de brèdes. Moi, je rajoute beaucoup de gingembre pour le goût et c'est également excellent pour la gorge !

Votre boisson fétiche ?

Comme je ne supporte pas la bière, je prépare ou je commande souvent du rhum arrangé au gingembre-cola. Mais bien sûr, avec modération.

Vos hobbies ?

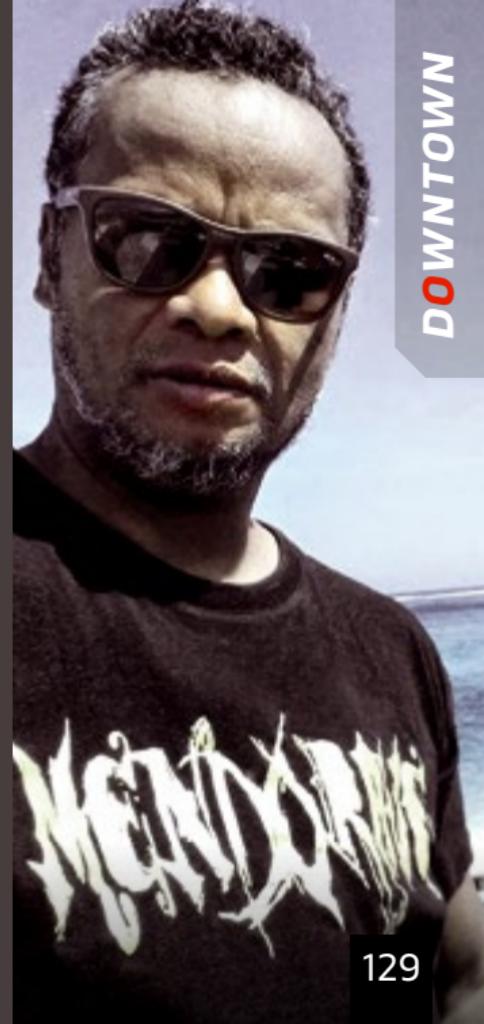
Conduire ma moto et rouler sans direction. J'adore cette sensation de liberté, de découverte, les beaux paysages. Sinon, j'aime prendre des photos quand je suis en brousse.

Les endroits pour faire du shopping ?

Je collectionne des sacs et lunettes de soleil ! Je passe mon temps dans les magasins des lunettes ou dans les marchés de friperie. Je peux y dénicher des petites merveilles !

Les meilleurs plans pour débuter ou terminer une soirée ?

Sans hésiter, au Vakok'ArtsTrano. Vous me trouverez là-bas



MENTIONS LÉGALES

Directrice de la publication : Natacha Rakotoarivelovo

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

Ont participé à ce numéro : Eymeric Radilofe, Maminaina Yannick, Elie Ramanankavana, Rova Andriantsileferintsoa, Mpihary Razafindrabezandrina

Directrice commerciale : Vanyah Andrianarivony

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

Photos jour : Andriamparany Ranaivozanany - Andry Randrianarisoa

Conception graphique : Stève Ramiaramanantsoa

Responsable diffusion : Rabemananjona Iaingotiana, Tiana (Mahajanga), Rose (Toliara), Andry Nambintintsoa (Fianarantsoa), Erica Ramiaramanana (Toamasina), Mahamodo Ziady (Nosy Be), Claire Foulon (Fort-Dauphin), Ursule Sana (Diego), Doda (Antsirabe), Todiarivo Ismael (Morondava), Makboul (Sainte Marie), Jean Pierre Chan (Antalahala/Sambava) - Chan Fou (Ambalavao) - Florent Ratongavelonasy (Vangaindrano) - Sylvia (Mananjary)

Diffusion : Gary, Njaka, Arthur, Sitraka, En2roues

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

Prochain numéro : Juin 2023 - DLI n° 2013/04/003 - ISSN en cours -
Tirage : **15 000 exemplaires** distribués gratuitement par l'éditeur. **no comment®**
est un concept et une marque déposés auprès de l'**OMAPI** depuis le 9 Août 2010
sous le n° 111 32. **no comment®** est recyclé par Papmad.

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

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

tous les jeudis. Je croise souvent des amis, on discute des sujets culturels tout en sirotant le Ombilahy ou 303.

Un endroit pour s'évader ?

Je vais à Bakuba Lodge à Ankilibe pour son architecture et la plage est juste à côté. Quand j'ai besoin de réfléchir, de méditer, je vais là-bas !

Les bons plans pour les vacances ?

J'adore le sable blanc d'Itampolo, j'y reviendrais sûrement cette année.

L'événement culturel qui vous a marqué ?

Le concert de Gasikara Maitsovolo avec un groupe de Punk Rock Suisse Patent Oschner et Olombelo Ricky au Stade d'Ampasambazaha Fianarantsoa en 1992. Ça date mais c'est un bon souvenir !

Votre actualité ?

Nous avions organisé le concert Rock Sudiste qui s'est déroulé au mois d'avril et qui a pour but de redynamiser le Rock dans le plateau Sud de Madagascar. Sinon avec mon groupe Mendovare, nous sommes en train d'enregistrer un EP qui s'intitule *Fusion Blues Independent* ou bien *F.B.I.* ■

Propos recueillis par Aina Zo Raberanto



Distributeur Exclusif des Solutions d'Impression
KONICA MINOLTA

BIZHUB I-SERIES

Une imprimante multifonctions adaptée à chacun de vos besoins.



Giving Shape to Ideas



Nissan **PATROL** Réinvente le luxe !



Intelligent
4x4

Moteur V8 5.6 litres / Puissance : 400 chevaux @ 5 600 Tr-mn / Couple : 560 Nm @ 4 000 Tr-mn

