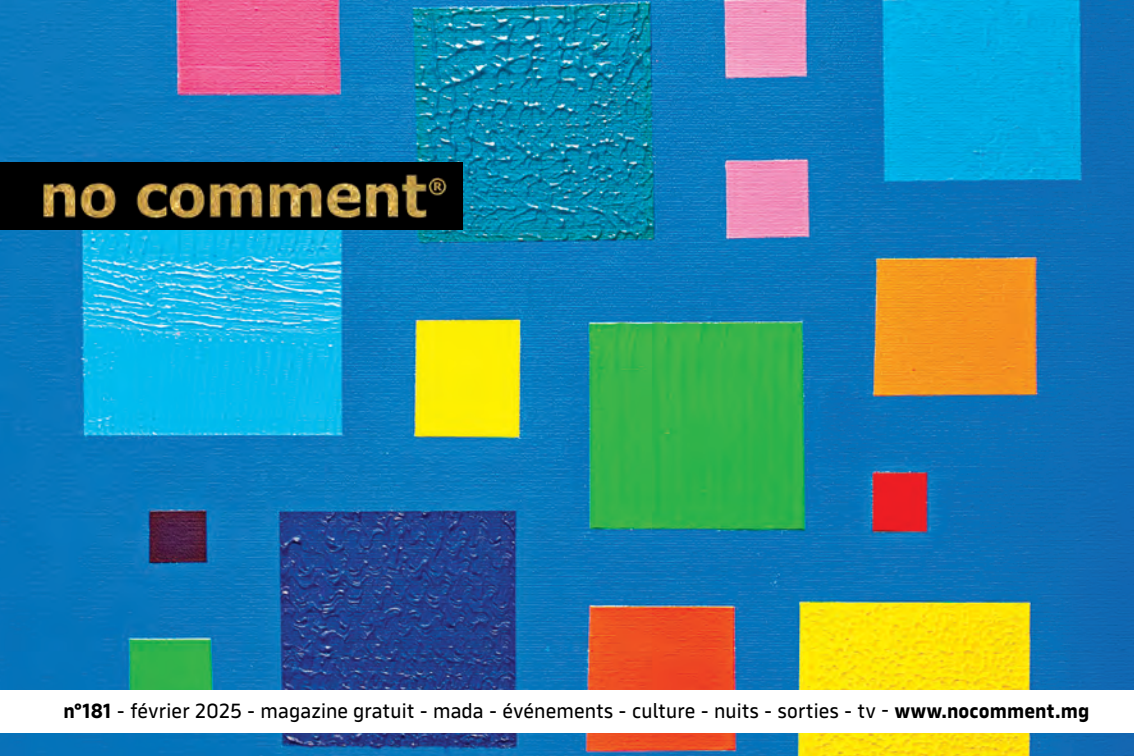




no comment®



Midira ho anisan'ireo Yas 15 tapitrisa !

***Ataovy Yas ny fianakams
lehibe indrindra eto Mada !***

www.yas.mg



yas

DIRICKX

INTERVENTIONS ILLIMITÉES

REVOLUTIONNAIRE

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

**INTERVENTIONS ILLIMITÉES
CHEZ VOUS
JOURS ET NUITS**



**PACK
URGENCE**

**50.000 Ar
par mois**

OFFERTE

**SITE SECURISE
par**

DIRICKX GUARD

www.dirickx.mg

URGENCES 032 11 302 11
Commercial 032 11 545 84

1 boîtier bouton panique
Installation
Télésurveillance
Maintenance

contact : 032 11 545 84

GUARD

PACK URGENCE PLUS

85.000 Ar
par mois

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

PACK ALARMES

149.000 Ar
par mois

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

PACK CONFORT

200.000 Ar
par mois

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

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

www.dirickx.mg

📍 **Route Circulaire Ankorahotra Antananarivo**

L'ÉVASION COMMENCE ICI

Réservez votre **Espace publicitaire**



Cinepax

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

✉ sales.marketing@cinepax.mg

☎ +261 34 05 735 01
+261 32 05 735 01

☎ +261 34 05 735 08

✉ contact@cinepax.mg

EN FEVRIER **CHEZ CINEPAX MADAGASCAR**



La suite du programme sur www.cinepax.mg

SOMMAIRE

ACTUEL

- 18 L'organisation ne s'improvise pas !
- 20 QUE SONT-ILS DEVENUS ?

RANDJA RANAIVOZANANY :
De la restauration à grande échelle

CULTURE

- 22 NOELY RATSIMIEBO :
« Redonner une place significative au vivant dans notre culture et dans nos projets »

- 26 Antsiva
Du choeur à la basse

28 COUV'BY

Finoana RATOVO :
« Tout part d'une réflexion et d'un raisonnement »

- 32 VONIARY :
« Le malgache peut être utilisé dans plusieurs domaines »

- 34 AZAEL :
La voix, ça se voit !

- 36 JAOFENO HOOPER :
« Il faut être à jour pour faire des clips de qualité »

- 38 LES CRITIQUES D'ELIE RAMANANKAVANA
Lire ou comment respirer par les feuilles

42 IN & OUT

BrA.I :
Le premier dispositif de transcription en braille africain est made in madagascar

Finoana Ratovo
« Tout part d'une réflexion et d'un raisonnement »

GRAND ANGLE



Défis de conservation et efforts communautaires dans la forêt de Tsitongambarika à Madagascar

44 GRAND ANGLE

Safidy Andrianantenaina
Défis de conservation et efforts communautaires dans la forêt de Tsitongambarika à Madagascar

60 ASSOS

Lôfo Madagasikara :
Entre média et jeunesse

62 MÉTIER

Soafeeling :
« L'événementiel est un métier qu'il faut étudier »

68 PETITS MÉTIERS

Fiza
Pas Bidon

COUV'BY



70 INFLUENCEUSES DU MOIS

Best Peaches :
Besties et Sporties

78 MODE

Aina Luciana
RASOLOARISOA :
Une Mode esthétique
et durable

106 BY NIGHT

Dj kiady :
De busboy à DJ !

129 DOWNTOWN

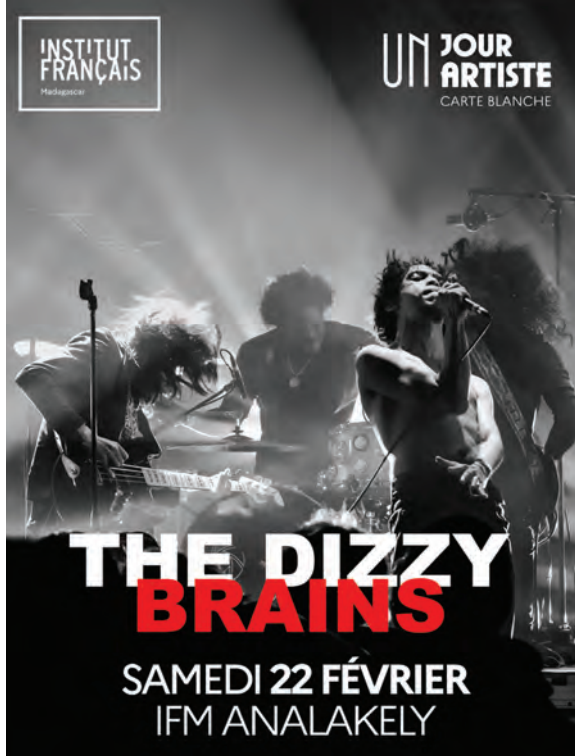
En ville à Tamatave
avec
Vondro GERALDO

86 MODE



INSTITUT
FRANÇAIS
Madagascar

UN JOUR
ARTISTE
CARTE BLANCHE



**THE DIZZY
BRAINS**

SAMEDI 22 FÉVRIER
IFM ANALAKELY





#1

Lancement du projet « **Meca Mama** » soutenu financièrement par l'Organisation internationale de la francophonie (OIF), dans le cadre du fonds « **Francophonie Avec Elles** », le vendredi 17 janvier à Ankondrano. Le projet offre des formations à 26 femmes malgaches pour devenir mécaniciennes automobiles.

#2

Exposition monographique « **Four Seasons** » de l'artiste pluridisciplinaire **Benjamin Loyauté** au Hakanto Contemporary à Ankadimbahoaka jusqu'au 26 février.

Photo : Hakanto Contemporary

#3

17 artistes malgaches ont participé à l'initiative mondiale artistique « **ODD à travers l'art** » pour aborder les Objectifs De Développement Durable sous l'initiative de ZeeArts Galerie basée à Dubaï et fondée par Zaahirah Muthy, le mercredi 8 janvier au Radisson Blu Anbodivona.

Photo : Valiha Photography

#4

Conférence live de l'artiste **SILO** au Craam à Ankatso, le samedi 11 janvier.

Photo : Andoniaina Rivomalala

#5

Exposition « **Koraneso** » de l'artiste portraitiste **Abtoihou** au restaurant le Guest à Majunga au mois de décembre 2024.

Photo : Alliance Française de Majunga

#6

Exposition « **Couleurs vives** » de l'artiste plasticien Zouzar Valibhay au Finezza à Ilafy du 13 décembre 2024 au 12 janvier.

Photo : Zouzar Valibhay



Les Gardiens de la Forêt de Tsitongambarika : un combat pour la préservation

Au sud-est de Madagascar, au cœur d'une biodiversité unique et menacée, s'étend la forêt de Tsitongambarika. Cette forêt tropicale, l'une des dernières de l'île,

couvre environ 60 000 hectares et est classée comme Zone Clé pour la Biodiversité (ZCB). Elle abrite une richesse écologique inestimable avec des espèces endémiques que l'on ne trouve nulle part ailleurs : des lémuriers rares, comme le propitèque à front blanc (Propithecus diadema), et des oiseaux emblématiques tels que le foudi de Madagascar (Foudia madagascariensis). Chaque année, des hectares de forêt disparaissent pour faire place à des cultures de subsistance ou à l'exploitation illégale du bois, en particulier les essences précieuses comme le palissandre et l'ébène. Les feux de brousse utilisés pour l'agriculture sur brûlis aggravent encore la destruction de cet écosystème. Mais ces menaces ne sont pas irréversibles. La préservation de la forêt repose en grande partie sur l'implication des communautés locales qui vivent à proximité. Face à la déforestation, à l'exploitation forestière illégale et à l'extension agricole, une lueur d'espoir émerge grâce à ces "gardiens de la forêt" : des communautés locales mobilisées pour protéger cet écosystème exceptionnel. Leur travail, souvent méconnu mais essentiel, est une preuve vivante que des solutions locales peuvent avoir un impact global. La forêt de Tsitongambarika est un symbole de résilience et de coopération. Un reportage photographique réalisé par Safidy Andrianantenaina dans la rubrique Grand Angle (p.44) du magazine.

ÉDITO



Coups de cœur, coups de gueule, envie d'envoyer
un message à une personne qui vous est chère ou
simplement de vous exprimer... cette rubrique vous est
dédiée ...

Fragile

C'est à bord du prochain EK 707
que je vais voir le monde à partir d'une certaine
altitude. Au-dessus, le domaine du père d'Hathor, aïeul
de Seth ;
tout en bas, les routes en réseaux qui voient passer
l'habitude.

Les chasseurs-cueilleurs traverseront le trottoir
et s'embrasseront dans la rue en usant de la langue. Les
homélies, le pugilat, l'hypocrisie notoire,
vont défiler comme la fierté et les guerres de gangs.

Je verrai les célèbres colosses aux pieds d'argile ;
les liens étroits faits d'un tissage complexe et fragile.

Texte et photo : Izika

Tu m'en fais un ?

Tu peux lui donner ton amour, C'est comme tu veux
Mais si tu veux bien Donne-moi un câlin

Rien n'est dû au hasard
Ton visage est le parking préféré de mon regard
Dans l'univers entier ton corps semble être le plus bel
endroit Je ne veux pas que tu fasses attention à moi
Je ne veux rien
Rien de plus qu'un câlin

Ne me fais pas espérer, je déteste espérer
Ne me fais pas rêver, je prends déjà les scénarios dans
ma tête comme une réalité Ne me joues pas des tours, ne
modifies pas ton choix de destin
Ne me fais pas l'amour Fais-moi juste un câlin

Rien de mieux qu'une accolade Le temps d'un instant
D'envie, j'en suis malade
Pas un pas de plus, je veux y résister
Je ne voudrais pas te faire du mal mais ma nature
démoniaque ne voudrait pas résister Si t'es compréhensif,
tu comprendras

Je préfère que notre peau
s'effleure que tes bras me
serrent

Le pire serait que se
touchent nos cœurs
Même si au fond je
l'espère

Je déteste espérer

Est-ce peiner ?
Je n'aime pas
accorder ma
confiance pour
qu'ensuite ça se
retrouve piétinée Et je
ne veux pas ta confiance
Un câlin serait plus sincère que l'apparence

Je te promets,
Pour un instant, je serai douce
Mes favoris sont tes câlins même s'ils me le font tous Je les
pique avec mon regard vif
Mais les regards que je t'adresse, Eux te caressent





Taom-baovao, présentation de la programmation culturelle 2025 de l'IFM à Analakely, le samedi 18 janvier.



PROMOTION SPÉCIALE

St Valentin

07 AU 15 FÉVRIER 2025

DANS TOUS NOS
SHOWROOMS

*Chaque Histoire d'Amour
commence par un Matelas VITAFOAM*

*sauf flocons de mousse et éponges ménagères.

-5%
SUR TOUS LES
PRODUITS*



VITAFOAM
+60ans d'expérience
IZAY TSARA KIDORO TSARA TORIMASO

REMISE*

5%

PRÉSENTEZ
CE BON DE RÉDUCTION
À VOTRE
SHOWROOM
LE PLUS PROCHE

Février 2025

VITAFOAM
+60ans d'expérience
IZAY TSARA KIDORO TSARA TORIMASO



032 05 043 48 / 034 07 043 48



vitafoam.boutik@vitafoammadagascar.com

Improvisation ou planification ?

À notre époque où efficacité et performance sont les maîtres mots de nos journées bien remplies, l'organisation est devenue incontournable. Pour certains, c'est une seconde nature, d'autres doivent s'y atteler sans relâche. Mais laisser une part d'improvisation dans notre vie est aussi tout un art. Alors, êtes-vous plutôt « improvisation » ou « planification » ?

1/10 J'ai de l'admiration pour les gens qui sont capables de :

- A- Faire tout ce qu'il faut pour mener à terme un projet
- B- S'adapter à un environnement en constante évolution

2/10 Changement de planning, la réunion est avancée en début de semaine, dans 3 jours !

A- Vous informez votre patron que vous décalez le rendu de l'autre dossier

B- Vous ne serez jamais prêt.e à temps

3/10 On me propose une soirée alors que je suis en train de plancher sur un gros dossier :

- A- Je préfère remettre ça une prochaine fois
- B- J'accepte. Je pense que je pourrai remettre mon travail à plus tard

4/10 Pour déterminer vos 3 objectifs de la journée :

- A- Vous le faites le matin au réveil
- B- Parfois, il ne faut rien planifier, c'est reposant !

5/10 Un verbe qui me caractériserait bien :

- A- Organiser
- B- Inventer

6/10 Avec moi, les activités du week-end se décident :

- A- Plusieurs jours à l'avance
- B- Sur un coup de tête



7/10 S'agissant de ma carrière, j'apprécie surtout de pouvoir :

A- La programmer et avoir une vision claire de mon parcours

B- Evoluer en saisissant au vol les bonnes occasions

8/10 A la maison, vous gérez toute l'organisation, on vous prend pour « l'ordinateur central » !

A- C'est une seconde nature chez vous !

B- Vous déléguez en mode intelligence collective

9/10 Mon bureau est :

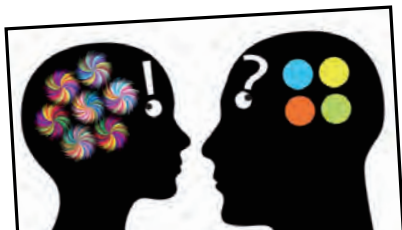
A- Toujours bien rangé

B- Encombré de plusieurs choses

10/10 Quand je dois décider de quelque chose, le plus souvent, je :

A- me donne un délai pour peser le pour et le contre

B- conclus assez vite. Je fais confiance à mon intuition



POUR VOIR VOS RÉSULTATS, TOURNEZ LA PAGE !

Vous aimez avant tout vous fier à votre instinct et à vos sensations qui, d'ailleurs, l'induisent très rarement en erreur. Vous êtes particulièrement doué.e pour décoder les choses sans avoir besoin de recourir à une analyse approfondie. Votre appétit de découverte et votre énergie débordante vous conduisent fréquemment à courir plusieurs lièvres à la fois. Plutôt que de perdre du temps à nettoyer ou ranger, vous voulez profiter de chaque seconde de cette courte vie et aller au-devant de toutes les surprises qu'elle réserve. La routine, très peu pour vous ! Étant donné votre caractère passionné et votre dévouement attiré pour la nouveauté, vous avez tout intérêt à vous orienter vers des activités qui offrent à la fois une grande autonomie et des tâches diversifiées.

VOUS AVEZ UNE MAJORITÉ DE « B » : INTUITIVE

Perfectionniste et soucieuse de tenir les choses sous son contrôle, vous ne laissez rien au hasard, de même que vous ne remettez jamais à plus tard ce que vous pouvez faire maintenant. Vous vous montrez un véritable bourreau de travail pour mener à bien ses projets, car vous êtes absolument déterminée à réussir. Votre bureau et votre maison sont un modèle d'ordre et de propreté. Aussi vous êtes plus à votre aise et plus disposée à tisser des liens avec des personnes qui font preuve de sérieux et d'organisation, qu'avec celles qui ne jurent que par l'improvisation. Avec votre minutie, votre persévérance et votre prévoyance, vous possédez les qualités nécessaires à des travaux qui exigent de la précision et de la planification.

VOUS AVEZ UNE MAJORITÉ DE « A » : PERFECTIONNISTE

L'organisation ne s'improvise pas !

Chichi TSANTA



On bloque les imprévus ! Chichi Tsanta aime l'organisation, surtout au travail ! Jeune étudiante, elle multiplie également les boulots à domicile et il faut dire que son tableau de bord est son meilleur allié. *« Je suis très cartésienne, si on peut le dire comme ça. Je ne fonctionne pas au feeling et ça me gêne quand ce n'est pas planifié ou carré. Côté professionnel, tout est centré là-dedans. »* Chichi Tsanta parle de son outil au quotidien : la technique du « time boxing » qu'elle retrouve dans le logiciel Notion qui, pour elle, est le « Graal de l'organisation ». *« La méthode du « time boxing » consiste à déplacer une sorte de bloc chaque fois qu'on réalise une tâche. Ça aide le cerveau : chaque fois que je finis une tâche, je me dis « bravo », et ça me motive à en faire davantage, ce qui me permet d'effectuer jusqu'à neuf heures de tâches par jour sans que ça me saoule. »* Cette méthode a été son coup de cœur : elle a déjà essayé d'autres techniques auparavant, comme les « to-do list » qui, malheureusement, n'a pas eu grand succès. Alors, tous les soirs, Chichi Tsanta fait la liste des tâches à faire le lendemain, tout en mettant un minuteur pour chacune d'elles : et son secret pour y arriver, c'est d'être honnête envers elle-même. *« Si on n'est pas sincère envers soi-même, ça ne marche pas : on peut faire une liste de 20 tâches en sachant qu'on ne peut en finir que trois. Avec le temps, je me suis évaluée, je revois ce que j'ai réussi à faire et je reprogramme ma journée en fonction de cela. »* Côté personnel, Chichi avoue qu'il y a de quoi se laisser aller : les week-ends, les heures de tâches sont réduites pour passer du temps avec ceux qu'elle aime. *« Je crois que j'ai été comme ça depuis que je suis petite : mes jouets suivaient un ordre de couleur, et même quand j'écris, il y a un ordre de couleur. »* Une belle organisation, rien de mieux pour démarrer une journée, et en cas de contre-temps, eh bien... les contre-temps attendront !

TOUT BIEN CALCULÉ...

Rova Andriantsileferintsoa

On peut s'attendre à trouver un nouvel agenda ou un carnet vierge dans les sacs en ces débuts d'année, mais ce n'est pas le cas pour Michaël. Ce jeune créateur et professionnel du monde culturel garde plutôt ses sketches de dessin. Pour cause, il veut juste continuer ce qui a bien fonctionné ces dernières années, pas de nouveaux projets pour 2025. Et pourtant, il était dans le camp de ceux qui cherchaient à avoir le pouvoir sur leur vie, mais l'expérience a fait qu'il dépasse ce besoin de contrôle qu'il qualifie d'illusion. « Que ce soit dans les relations amoureuses, mon parcours scolaire et professionnel, j'ai remarqué que les meilleures choses arrivent toujours quand je ne planifie pas trop, dans les moments où je m'y attends le moins. Il y a eu des choses sur lesquelles j'ai travaillé, mais qui n'ont rien donné ».

Bref, Michaël n'est pas le genre de personne à se projeter dans cinq ans. Il décide volontairement de croire que tout finira par aller bien. Une façon de vivre qui lui permet de mieux apprécier ce que la vie a à lui donner chaque jour. « On dirait un optimiste aveugle, mais c'est vraiment un choix, autrement je me sens en mode survie et je pense tout le temps à ce qui pourrait m'arriver. Pour moi, vivre en se faisant mal, ce n'est pas vivre. Ce que j'essaie aussi de faire depuis quelques années, c'est de toujours penser à ce dont j'ai envie. Au début, ça avait l'air égoïste, mais ça me convient de me faire plaisir ».

**« MES MEILLEURES EXPÉRIENCES
ME SONT ARRIVÉES PAR HASARD »**

Mpihary Razafindrabezandrina





RANDJA RANAIVOZANANY

De la restauration à grande échelle

Le chef Randja Ranaivozanany, déjà connu pour ses exploits culinaires, a parcouru un long chemin depuis sa dernière apparition dans no comment® en 2016. Récemment sacré lauréat du Trophée du Jeune Entrepreneur 2024, il a su transformer Foodmark en un acteur incontournable de la restauration collective.

Votre carrière a traversé des épreuves, notamment le Covid. Comment avez-vous rebondi ?

En 2016, ma femme, des associés, et moi avons ouvert le restaurant L'Atelier. En 2018, j'ai décidé de me lancer en solo dans le traiteur et l'événementiel. Puis est arrivée la crise sanitaire en 2020 : plus aucun événement, tout s'est arrêté. Mais les défis forgent les opportunités. Les gargotes étant fermées, les entreprises et les hôpitaux nous ont sollicités pour gérer leurs cantines. Nous avons démarré avec un contrat pour 60 repas par jour, et aujourd'hui, nous servons jusqu'à 3000 couverts quotidiennement.

Que représente pour vous le Trophée du Jeune Entrepreneur (TJE) ?

C'est une reconnaissance incroyable pour la croissance de Foodmark, qui a été multipliée par dix entre 2021 et 2024 ! Mais au-delà des chiffres, c'est notre engagement sociétal et environnemental qui a marqué les esprits. Ce trophée, l'un des plus prestigieux dans l'entrepreneuriat, valorise des entreprises ayant un impact significatif sur l'économie malgache. Aujourd'hui, la responsabilité sociale et les projets

QUE SONT-ILS DEVENUS ?

innovants sont essentiels, et nous sommes fiers de faire partie des rares acteurs formels de la restauration collective à Madagascar.

Comment voyez-vous l'évolution de votre secteur ?

Notre métier est étroitement lié à la croissance du secteur BPO (Business Process Outsourcing), notamment les call centers et la tech. Ces entreprises cherchent constamment à se démarquer pour attirer les meilleurs talents : meilleure cantine, meilleurs services... Cette exigence tire tout le secteur vers le haut. Mais la demande ne se limite pas au BPO, elle s'étend à d'autres domaines en quête de qualité.

Vous partagez aussi votre passion pour la cuisine sur les réseaux sociaux avec « Show Devant »...

La cuisine est pour moi un acte essentiel de survie et de partage. Malheureusement, je constate que les jeunes cuisinent de moins en moins. Avec mes contenus, je veux vulgariser mes connaissances, transmettre des techniques simples, et montrer que cuisiner peut-être accessible à tous. Si je peux inspirer une génération à reprendre goût à la cuisine, alors j'aurai accompli quelque chose d'important.

Propos recueillis par Mpihary Razafindrabezandrina

NOELY RATSIMIEBO

« Redonner une
place significative
au vivant dans
notre culture et
dans nos projets »

Du 22 au 23 février 2025, Noely Ratsimiebo, architecte et initiatrice de la sélection des artistes, invite le public à découvrir la toute première édition de la Biennale d'Art de Nahampoana, au cœur de la réserve naturelle de Tolagnaro. À travers des installations immersives, des artistes malgaches questionneront notre relation avec la nature et l'environnement sous le thème « Réactiver, Co-habiter, Éprouver ». Un événement unique où l'art, nourri par la biodiversité locale, se mêle à la beauté sauvage du paysage malgache.

Qu'est-ce qui vous a poussé à lancer la Biennale d'Art de Nahampoana ?

L'idée est née d'un constat : il y a un manque de débat sur les questions liées aux jardins, aux paysages et aux territoires ruraux face aux enjeux climatiques et sociétaux. Il est nécessaire de remettre en question les mythes liés à la nature, de repenser notre rapport au vivant notamment la manière dont les arbres sont souvent coupés dès qu'on entreprend un projet. Cette tendance à artificialiser les sols sans tenir compte des arbres et de la végétation qui sont essentiels à notre survie et à remblayer la terre révèle une vision réductrice de l'évolution, qui devrait plutôt respecter la nature.

Comment le thème « Réactiver, Co-habiter, Éprouver » s'est-il imposé ?

La réserve de Nahampoana, lieu historique, est le point de départ de ce thème. L'histoire des jardins, bien que riche, est rarement abordée. Ce qui construit une architecture, c'est la transversalité des sujets : sociologie, science, et la compréhension du lieu à travers diverses disciplines. En extrapolant, l'acte de construire

pour un architecte doit interroger la relation entre la ville et le monde rural, tout en anticipant le monde de demain. Cela implique une résilience climatique et la volonté de construire non seulement pour survivre, mais pour être heureux sur cette terre. Ainsi, "réactiver" signifie mettre en lumière une histoire méconnue, mais essentielle pour comprendre notre environnement végétal. "Co-habiter" s'oppose à l'idée de protéger un territoire sous cloche, mais propose une véritable relation nourrissante entre l'homme et la nature. Quant à "éprouver", il s'agit de ressentir la beauté et d'accepter, au fond de soi, que la nature nous aide à assumer notre existence.

Pourquoi avoir choisi la réserve de Nahampoana comme lieu pour cet événement ?

La réserve de Nahampoana, par son histoire et sa richesse, est un lieu idéal pour révéler une dimension patrimoniale essentielle à la compréhension du futur. Ce cadre naturel, en parfaite harmonie avec les œuvres, permet d'offrir une expérience immersive et de donner un sens plus profond aux installations artistiques.

Comment votre parcours d'architecte influence-t-elle cette Biennale ?

L'architecture m'a toujours permis d'interroger le rapport du corps à l'espace et de susciter une prise de conscience de notre environnement. Pour moi, l'architecture est un catalyseur de beauté, mais aussi d'éveil culturel. La transmission de la mémoire est fondamentale dans ma vision, car elle nourrit l'émerveillement et la compréhension du monde. Ce manguier centenaire, par exemple, n'est pas

qu'un arbre : il incarne une mémoire collective. Sans cette connaissance, l'émerveillement serait incomplet. L'ancrage dans la culture et l'histoire est donc essentiel pour trouver la paix intérieure.

Quels sont les défis à organiser une biennale d'art dans une réserve naturelle ?

Le plus grand défi a été le financement. Heureusement, les artistes ont répondu positivement à cet appel, même si vivre de son art est une difficulté commune à travers le monde. La bienveillance et le partage ont été au cœur de cette aventure. L'engouement des artistes montre qu'il y a une véritable attente. Le défi maintenant est de voir si le public sera au rendez-vous.

Comment s'est déroulé le processus de sélection des artistes ?

Pour cette première édition, j'ai pris le rôle de curatrice et j'ai sélectionné les artistes malgaches qui m'ont marquée ces dernières années. Il y a une volonté de transversalité artistique, avec des plasticiens, photographes, architectes, paysagistes, mais aussi des créateurs dans des domaines comme la cuisine. Le choix a aussi été guidé par le désir d'œuvres permanentes, en lien avec le lieu. La Biennale sera un lieu de résidences artistiques continues.

Pourquoi avoir invité des artistes comme Dwa, Safidy Andrianantenaina et Temandrota ?

Dwa m'intéresse pour sa pratique du sketching, une forme de création instantanée. Son regard bienveillant et son amour du partage sont des valeurs que je souhaite mettre en avant. Temandrota, quant à lui, réalise une œuvre profondément liée à sa terre d'origine. Il y a une

dimension presque mystique dans son travail, un devoir de rendre à la terre ce qu'elle lui a donné. Safidy, lui, parcourt des territoires reculés pendant des jours pour capturer des témoins silencieux de lieux oubliés, une démarche artistique qui rejoint l'aventure. Tous ces artistes, chacun à leur manière, apportent une grande audace à cette Biennale.



Le guide Dauphin, mémoire vivante du lieu.

Pouvez-vous nous donner un aperçu des installations immersives prévues et de leur interaction avec l'environnement naturel de la réserve ?

Je préfère que vous veniez découvrir par vous-mêmes ! Cependant, le programme inclut des installations conçues pour s'harmoniser avec le lieu et en révéler les spécificités. Les

œuvres sont immersives et visent à éveiller une conscience écologique à travers l'art.

Quels moments forts ou activités spécifiques attendez-vous des visiteurs, comme l'atelier participatif proposé par Dwa ?

Un moment unique sera la participation du musée Fort Flacourt, avec la reconstitution de scènes villageoises. Ce projet met en valeur les costumes et les coiffes ancestrales, en collaboration avec des stylistes contemporains. Cette fusion de l'histoire et de la création contemporaine sera fascinante. L'approche de Mélissa Venance par son attachement à la culture, ajoutera une dimension très particulière à cette collaboration.

En termes de logistique, comment avez-vous réussi à concilier la préservation de cet écrin naturel avec les besoins d'un événement artistique d'envergure ?

Les œuvres sont créées à partir de matériaux locaux. Les artistes seront en résidence, ce qui permettra une interaction directe avec les visiteurs et les habitants de Fort-Dauphin. Ce projet est soutenu par la ville et les opérateurs touristiques locaux, qui contribuent à garantir que l'événement soit respectueux de l'environnement et accessible à tous.

Quels sont les objectifs à long terme de cette Biennale pour la scène artistique et culturelle malgache ?

L'objectif est de créer un rendez-vous régulier pour les artistes, mais aussi de faire de Fort-Dauphin, un centre de résidence et de création. La ville, avec son littoral et sa richesse culturelle, est un lieu propice à ce type d'événements. Nous voulons éveiller un jeune public à la culture et lutter contre la négligence de ce qui constitue notre identité. La créativité doit être perçue

comme un levier de développement durable, en lien avec l'environnement et le tourisme. Cette Biennale a vocation à unir ces trois secteurs : culture, environnement et tourisme.

Selon vous, comment la Biennale d'Art de Nahampoana peut-elle contribuer à repositionner Madagascar comme acteur culturel sur la scène internationale ?

La Biennale se tiendra tous les deux ans. À chaque édition, le thème sera choisi collectivement avec les contributeurs de l'événement. Grâce à des événements comme celui-ci et à des artistes influents qui portent la voix de Madagascar au-delà des frontières, nous pouvons vraiment repositionner notre pays comme un acteur majeur sur la scène culturelle mondiale.

Au-delà de cet événement, quels sont vos projets ou rêves pour le développement du secteur artistique et culturel à Madagascar ?

Je rêve d'une école d'architecture malgache, d'une meilleure reconnaissance de notre culture et d'un véritable éveil à la nécessité de préserver notre paysage naturel. Plus de financement pour le secteur culturel est également essentiel.

Pouvez-vous nous en dire un peu sur la prochaine édition ?

Pour la prochaine édition, nous rassemblerons les contributeurs de cette première Biennale pour décider ensemble du thème. J'aimerais notamment attirer l'attention des Réunionnais, car il existe un héritage commun avec Fort Dauphin. Nous envisageons aussi d'accueillir des artistes en résidence et d'explorer ce lien historique entre les deux territoires.

Propos recueillis par Mpihary Razafindrabezandrina
Crédit photo : TON



Antsiva

*Du chœur à
la basse*

Antsiva est une continuelle autodidacte. En 16 ans de carrière, elle se hisse, par ses forces, sur des scènes prestigieuses d'Antananarivo et, en 2023, celle de Berlin. Antsiva Andriamasimanana, vocaliste, bassiste, compose aussi pour des chorales : une femme – et maman – aux multiples talents qu'on ne peut avoir laissé passer lors des concerts de Nanie, 'Zay, D-Lain, Niu Raza et bien d'autres.

Antsiva est une femme de musique. Quand, plus jeune, elle baigne dans ce monde grâce à ses parents, elle finit par plonger à son tour, en 2008. Cette année-là, la chanteuse participe à un concours à l'Alliance Française de Tananarive et fait la rencontre de Nanie, dont elle intègre, plus tard, le chœur. Antsiva commence son parcours, et sans s'y attendre, elle fait un petit détour par la basse. *« Plus tard, on m'a emmené au Jazz Club du Cercle Germano-Malagasy, que j'ai fini par intégrer. Grâce aux rencontres que j'y fais, j'ai vu Lalatiana et 'Zay. Puis, je suis devenue membre du Jazz Club de l'Alliance Française de Tananarive, d'où est née mon envie de jouer. »* Son histoire avec l'instrument commence en 2017, quant à la veille d'un concert, Antsiva doit remplacer au pied levé un collègue bassiste. Depuis, elle ne lâche plus l'instrument. Pourtant, la chanteuse n'a pas suivi de formation spéciale : autodidacte, elle a appris et continue de le faire à travers les vidéos en ligne et YouTube. *« J'apprends toujours, jusqu'à maintenant, je sens qu'il y a encore beaucoup de choses qui manquent. »* Sa technique, autant que sa voix poignante, l'ont mené sur des grandes scènes. *« En 2019, j'ai fondé mon groupe « Antsiva & Brone » qui est en train de mijoter en ce moment. Mais en 2021, je me suis dit que je pouvais continuer en solo. J'ai donc commencé à accompagner des artistes comme Nanie, le groupe 'Zay, et Olombelo Ricky lors de la dernière édition du*

Manal'Azy Vita Bacc. » Envoutante, la voix d'Antsiva conquiert son audience d'Antananarivo à Berlin.

Berlin : en août dernier, le festival Pop Kultur accueille, pour son 10^e anniversaire, des artistes du monde entier : Antsiva représente Madagascar. *« Je ne m'attendais pas à y aller, d'abord parce que je me retrouvais exactement à la limite de l'âge, 30 ans. Ensuite, j'étais enceinte de six mois : j'avais peur qu'ils ne me laissent pas y aller, mais il s'est produit la situation inverse. J'y suis allée, et j'ai été chouchoutée par tout le monde. »* Toujours avec sa basse, Antsiva assiste à des ateliers, fait la rencontre d'autres artistes du monde et se retrouve pour une *« solo performance »*. Seule avec sa guitare, elle chante ses compositions, des chansons *« qui n'ont rien à voir avec le jazz »*. Antsiva explique : *« Il fallait présenter Madagascar : le jazz n'est pas à nous, alors j'ai créé une chanson en malgache. »* Auteure-compositrice, vocaliste, coach vocal et bassiste : la jeune femme jongle entre sa vie de maman, d'entrepreneure et sa carrière artistique. D'une voix inoubliable, Antsiva aime partager. *« Heman Rafanomezananahary, du groupe Meva Gospel m'a aidé à comprendre tout ce qui est technique vocale, mécanisme, et c'est après que j'ai développé tout cela par des recherches. Plus tard, j'ai commencé à apprendre à des lycéens et à des chorales, et c'est comme cela que j'ai pu grandir en expériences. »* Elle compose, parfois à la demande, et aujourd'hui, c'est une jeune maman qui avance petit à petit, tout en revoyant les projets de son groupe et ceux en collaboration avec le Cercle Germano-Malagasy (CGM). À suivre sans fausses notes !

Finoana RATOVO

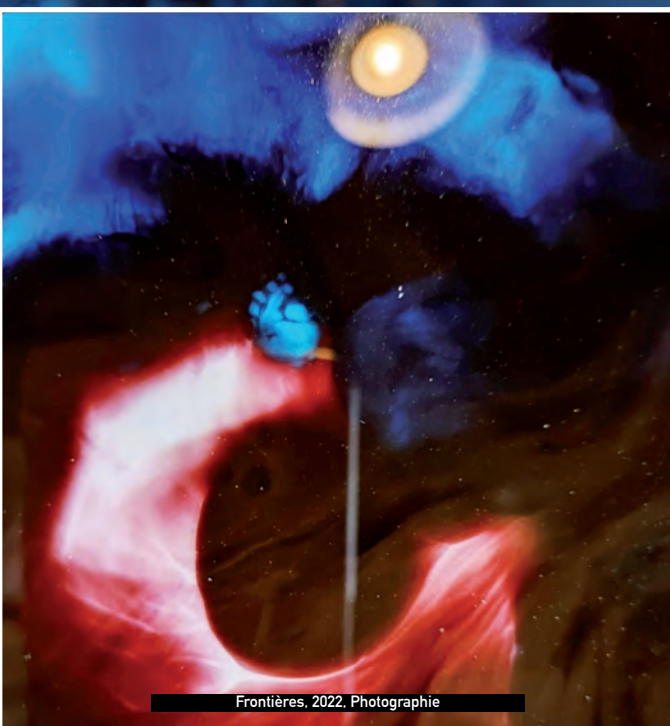
Reconnue pour ses sculptures en fer étant issue d'une famille d'artisans ferronniers, Finoana Ratovo Andriantseho s'essaye depuis peu à la peinture. Un rêve qu'elle touche du bout des doigts et qu'elle explore à travers différentes techniques. La jeune artiste signe ainsi la couverture du no comment® magazine de ce mois de février.



« Tout part d'une réflexion et d'un raisonnement »

« Partageons le monde » ?

Cette couverture du magazine s'intitule « *Partageons le monde* » sur le thème de l'ODD 10 (Objectif de Développement Durable) sur la réduction de l'inégalité. Pour moi, cela commence par le respect mutuel à travers des carrés de diverses couleurs et de textures qui représentent un foyer, une communauté, une société voire un pays. Chaque carré est espacé d'une distance égale, et c'est cette distance-là qui signifie le respect. Cette œuvre a été réalisée dans le



Frontières, 2022, Photographie

cadre de SDGs Through Art, un collectif de 17 artistes malgaches sous l'initiative de ZeeArts fondée par Zaahirah Muthy.

De la sculpture en fer à la peinture ?

Peindre a toujours été mon rêve, mais j'ai commencé très tard. J'ai d'abord débuté avec le fer parce que c'est la matière qui était à ma disposition, devenu ma matière de prédilection. Mais peindre c'est une manière d'appuyer mes réflexions, les sujets que je traite. Maintenant, je trouve une sensation quand je peins, que j'ai envie d'explorer un peu plus. Les sujets que je traite se retrouvent dans la peinture, la sculpture et les installations notamment l'être humain, ce qui est invisible, les liens sociaux, les impacts de ces liens...

Ta démarche ?

Je peins beaucoup de traits, de formes géométriques, une résonance de la matière, l'interaction de la nature et surtout des réflexions sur la logique. Je m'appuie moins sur

Des larmes qui se tissent, Acrylique sur toile, 2024,
100 cm x 100 cm



The Wall, sculpture en métal et fer par assemblage.
2024, 104 cm x 88 cm x 5 cm



l'intuitivité, je réfléchis toujours avant de réaliser des projets. Même si au final, cela a l'air aléatoire, tout part d'une réflexion et d'un raisonnement. Par exemple, dans mon exposition « *L'invitation au temps* » à la Fondation H à Ambatomena en novembre dernier, j'ai combiné la peinture et la sculpture, une grande première pour moi. Des œuvres qui parlent du temps, de la société, de la justice sociale... Les peintures sont comme un focus sur la sculpture pour appuyer le sujet. C'est un nouveau départ pour moi dans la peinture, ce qui m'a permis d'explorer d'autres techniques. Quant aux couleurs, j'utilise des couleurs primaires notamment le bleu qui représente la liberté, l'infini... Je pars aussi de la simplicité que j'adouci avec le blanc pour apporter de l'harmonie, de la joie, du réconfort même si j'aborde des thèmes assez difficiles.

Propos recueillis par Aina Zo Raberanto

A portrait of a smiling woman with dark curly hair, wearing a light-colored straw hat with a dark blue band and a blue and white striped top. She is positioned on the left side of the page against a blue background.

VONIARY

« Mahagaga f'eto an-tanindrazako aho nefa, tenin'olon-kafa no takiana mba ho haiko vao mahazo anjara asa hamelomako ankohonana... ».

Voniary (nom d'écrivaine) nous cite cet extrait d'un poème de Rado pendant son interview. Pourquoi, en effet, la langue malgache est-elle si peu mise en valeur ? Pour cette traductrice, bloggeuse et enseignante, le problème commence dès le préscolaire jusqu'aux milieux professionnels. Un constat qui pousse Voniary à écrire en malgache, en plus d'autres engagements.

**« Le malgache peut
être utilisé dans
plusieurs domaines »**

Son choix d'avoir une plume en malgache était un accident, ou presque. Voniary a participé aux concours de nouvelles sur le thème du mariage précoce (« Aza manamabady aloha loatra ») aux Jeux de la Francophonie en 2016. Ce n'est qu'en relisant les règlements qu'elle s'est rendu compte que ce thème n'était valable que pour les textes en malgache, et son texte était en français. Pas



question d'abandonner ce thème qui lui tenait à cœur. Alors, pendant deux semaines, Voniary a écrit 50 pages en malgache, et ce fut LA révélation. « J'ai découvert que je pouvais en fait écrire en malgache. D'ailleurs, pourquoi on n'écrit pas tellement dans notre langue ? »

Elle commence alors avec le « Blaogin'i Voniary » cette même année du concours de nouvelles, un des rares blogs en malgache. Au rendez-vous, du développement personnel, mais pas que : divers sujets comme l'économie ou la technologie. « En apprenant le malgache à l'école, on nous enseigne ces écrivains et on a l'impression que c'est une langue limitée uniquement à la littérature. Moi, je développe l'idée qu'on peut utiliser cette langue dans plusieurs domaines ». Elle prouve ensuite ce pouvoir du malgache en tant qu'écrivaine. Le livre de développement personnel « Raiso an-tanana ny fiainanao » sort en 2020. Puis, elle écrit des livres pour enfants, mais qui ne sont pas des contes : « Ny hafatr'ilay tavoahangy plastika » et « Ny zaridaina

keliko » sont des sensibilisations et de l'éducation environnementales destinées aux enfants.

« Ce sont les enfants d'aujourd'hui qui vont vivre dans le monde de demain. Ils doivent savoir beaucoup de choses, surtout l'agriculture, et comment prendre soin de l'environnement. J'écris des livres sur l'environnement qui s'adressent directement à eux, et par la même occasion, je leur transmets la langue malgache ». Avec les enfants, elle fait des animations de lecture. D'après ses observations, leurs lacunes en malgache viennent du fait qu'ils ne lisent pas et n'écoutent pas dans cette langue, que ce soit à l'école ou avec leurs parents. Là encore, les livres sont d'une aide précieuse. « Les enfants apprennent plus vite en malgache. Dans notre langue, il n'y a pas cette confusion, où par exemple, ils apprennent 'lapin' à l'école et ne comprennent pas 'bitro' quand ils entendent ce mot à la campagne. D'ailleurs, j'ai refusé d'écrire des livres bilingues, justement pour que les enfants fassent l'effort d'écrire en malgache ».

Pour les adultes, elle travaille la traduction comme un défi, dans différents domaines également. Pour des secteurs comme l'administration, le gouvernement, le tourisme, la mer et le littoral, les dictionnaires spécialisés, les « rakibolan-tsehatra », sont ses meilleurs amis ; contrairement au domaine de la culture, où le côté poétique rend le travail à la fois plus difficile et plus intéressant. Bien qu'elle travaille avec des spécialistes de la langue malgache, Voniary reconnaît qu'ils ne peuvent pas valoriser la langue à eux seuls. « C'est un problème multidimensionnel. Même si les auteurs écrivent en malgache, mais que l'État ou les écoles n'incluent pas ces livres dans leur programme, les parents d'élève ne vont jamais les acheter. Il y a aussi cette considération où certaines personnes se pensent supérieures, car elles parlent en français. Nous devons avancer ensemble dans l'utilisation de notre langue ».

Mpihary Razafindrabezandrina



AZAEEL

La voix, ça se voit !

Des séries en malgache, on en voit souvent ! Et si l'on arrive à les apprécier, c'est aussi grâce au jeu de celui qui les interprète. Azael prête sa voix aux personnages de séries philippines depuis quatre ans, une passion qu'il a transformée en métier et qu'il livre sans modération sur nos petits écrans.

Sendra Finoana Safaria Randrianarivelo, de son nom d'artiste Azael, aime jouer avec sa voix. Chanteur, il trouve aussi son bonheur dans la reprise des façons de parler et de l'intonation de personnalités malgaches : *« J'aime interpréter des voix de différentes personnes comme Rakoto Frah, Sakelidalana, ou des voix de campagnards et de personnes âgées. Je sais également faire la voix d'une femme. En fait, c'est une passion que j'ai transformée en métier. »* Mais dans les séries, interpréter, ce n'est pas seulement lire : il faut y ajouter de l'humanité. *« Il faut un bon jeu d'acteur : l'intonation, les émotions... Le personnage doit être différent et unique à chaque série. »* Azael a déjà joué le personnage principal de plus de huit séries, dont *« Los Bastardos »*, *« La Femme légale »* ou *« La Vida Lena »*. *« Connor de « Los Bastardos », par exemple, a été le personnage que j'ai le plus apprécié : il a un style un peu « voyou », très direct. J'ai aimé entrer dans son rôle parce que certains aspects de nos personnalités s'accordent. Il a été le premier personnage que j'ai interprété. »* Azael passe ses matinées dans son studio, au siège du Scoop Digital, parlant sur des traductions faites en amont par une équipe.

Une journée de travail, pour Azael, ce sont quelques heures passées derrière le micro. Un ordinateur pour lire les traductions, jouer, mais aussi et surtout faire correspondre sa voix à l'image. *« On me donne une indication de temps, mais je dois veiller à bien synchroniser la voix et l'image. Il faut souvent changer le texte livré par les traducteurs, pour qu'il corresponde à notre façon de parler au quotidien, qu'il soit naturel et qu'il sonne un peu plus comme une discussion et pas une traduction. »* Avec ses années d'expérience, Azael améliore tous les jours son jeu. *« Au début, il fallait regarder les épisodes pour voir les arrêts et*

la façon de parler. Avec le temps, j'ai appris à m'habituer et à interpréter sans les regarder à l'avance. » Des

rôles assignés, l'interprète s'inspire de quelques documents et du synopsis pour donner vie au personnage. *« En général, c'est un métier difficile. C'est différent des histoires à la radio où l'on n'entend que la voix : il faut savoir l'accorder au visage à l'écran et à son expression. »* Parfois, il se passe des minutes jusqu'à ce qu'Azael et son binôme – technicien du son – trouvent la bonne traduction : il n'y a pas de temps pour s'ennuyer.

Plongé dans le milieu par sa musique, c'est un ami recruteur qui lui a montré le métier. *« Déjà dans le métier en tant que chanteur, j'ai participé à une formation sur la voix-off : j'y ai appris les émotions, comment jouer, l'intonation, comment est une voix quand elle est heureuse, en colère ou surexcitée.... Durant la formation, je n'ai joué que pour des rôles de figurant, avant de recevoir des rôles de personnage principal à la fin. »* Un métier qui demande patience et polyvalence, interpréter est comme un jeu pour Azael : *« C'est un talent que j'ai appris à perfectionner en travaillant. Parfois, il m'arrive d'interpréter en japonais, par exemple, quand il y a une réplique dans cette langue. »* Il ne cache pas ses aspirations pour le métier et, si l'occasion se présente, peut-être interpréter pour d'autres occasions ? *« La série est déjà assez répandue, il serait peut-être intéressant de revoir nos voix dans des publicités. »* Azael reste ouvert aux propositions, et éventuellement, aux films internationaux. De quoi renforcer les capacités d'un, déjà, maître de la voix, de la vie à l'écran !

JAOFENO HOOPER

« Il faut être à jour pour faire des clips de qualité »

Quand Jaofeno Hopper fait chauffer la caméra, c'est pour les stars ! Avec son studio HPC Photography, il signe des clips de Black Nadia, Lianah, Big MJ, Tence Mena ou encore Jean Aimé. Dans un monde où les réseaux sociaux mettent les clips à portée de clic, l'innovation est essentielle. Heureusement, Jaofeno Hopper et son complice de toujours, son frère Ma'joo Oo'maj, sont prêts à relever tous les défis pour rester dans le tempo.



La naissance d'un clip ?

Tout commence par la chanson : l'artiste nous la confie, et on se plonge dedans pour en tirer une étude approfondie. Une fois le script écrit, je le garde sous clé jusqu'à ce que l'artiste soit prêt à tourner. Pourquoi ? Parce que j'ai déjà vu des scripts filer ailleurs pour des tournages faits par d'autres. Pas question que ça se reproduise ! Une fois l'accord en poche, je lui détaille le plan d'action et les équipements nécessaires. Si le budget fait grimper les sourcils, pas de panique : je propose une version allégée, mais tout aussi percutante. Ensemble, on ajuste tout pour que ça colle parfaitement à ses attentes.

Un tournage mémorable ?

Pour le clip de « Fangilinao » de Black Nadia, on devait tourner en plein jour, en sous-bois. Tout était calé, mais le temps pour le maquillage – parce qu'une femme doit être au top devant la caméra – nous a un peu retardés. Heureusement qu'on avait un groupe électrogène sous la main, sinon on était cuits ! Le plan initial, c'était de finir vers 16h ou 17h... Résultat ? On a bouclé à quatre heures du matin, en plein hiver, dans le parc de Mandraka. Et pour couronner le tout, retour en pick-up sous un froid glacial. Mais au final, le clip en valait la peine. Les imprévus, ça fait partie du jeu, et on s'adapte toujours à la situation.

Comment évoluent les clips maintenant ?

Les clips évoluent et on essaie de sortir du trop littéral. Par exemple, si les paroles disent « boire de l'eau » ou « se promener », certains artistes insistent pour qu'on filme exactement ça. Mais la réalisation, c'est bien plus que ça – il faut suivre les tendances et se renouveler. Malheureusement, tous les clients ne sont pas toujours à la page. Chaque année, on

monte en qualité, que ce soit sur le plan technique ou visuel. Nos équipements deviennent de plus en plus pros : certains demandent même du 8K, alors que les chaînes de télé malgaches ne diffusent encore qu'en full HD. Ce qui m'impressionne aujourd'hui, c'est la netteté des images, un vrai bond en avant. Mais au final, chaque réalisateur apporte sa vision, en fonction de son client et de l'impact qu'il veut avoir sur le public.

Et l'influence des réseaux sociaux ?

Dans le milieu, il y a des artistes qui ont de vraies querelles, et d'autres qui jouent la carte du faux clash pour le buzz. Résultat : on voit débarquer des faux comptes dans les commentaires, souvent là pour semer la discorde. On fait la part des choses : on écoute les critiques constructives qui peuvent nous aider à progresser, mais les messages de haine ? On les laisse de côté.

Y a-t-il des limites dans votre travail ?

À Madagascar, il y a les « soatoavina », et ça impose des limites, même aux artistes. Certains explorent la musique tropicale et jouent sur l'esthétique des corps, mais avec les « soatoavina », on ne peut pas tout se permettre, même en poussant le visuel au max. La liberté reste encadrée. Beaucoup s'inspirent de Beyoncé ou de clips américains, sans filtre et ultra-audacieux. Mais ici, même si on crée des images sublimes, il arrive qu'elles soient interdites de diffusion à la télé. Résultat ? On doit tout refaire.

Propos recueillis par Mpihary Razafindrabezandrina



Les critiques d'Elie Ramanankavana

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

LIRE OU COMMENT RESPIRER PAR LES FEUILLES

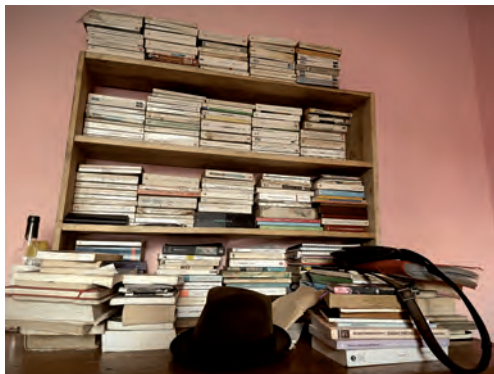
Pourquoi lire ? Et lire nous conduit où ? Est-ce nécessaire ou est-ce un passe-temps comme un autre auquel on s'adonne dans nos moments perdus ? Est-ce que lire améliore notre

quotidien ? Est-ce que la lecture nous rend meilleurs ? Autant de questions que peuvent se poser le lecteur ou le non-lecteur qui voudrait lire ou comprendre cette activité à laquelle s'adonnent les passionnés et les moins passionnés. Des interrogations qui n'ont pas de réponse toute faite, mais dont il faut tout de même élucider un tant soit peu.

LA LECTURE COMME EXPLORATION DE L'HUMAIN

Précisons dès l'abord que, parlant de lecture, je parle de littérature. Ainsi, en me posant ces questions, c'est la nécessité même de cette littérature que je questionne. Des questionnements qui de plus en plus pèsent sur mon esprit que je me rends compte, en tant qu'auteur malgache, de la fragilité des lettres en ce pays.

Pourquoi lire au final si le pays part en cendre et en cendre, me diriez-vous ? Pourquoi se remplir l'esprit si



le ventre est vide ? Et bien tout simplement parce que la misère n'enlève rien à l'âme. Le plus démuné de tous, peut-être celui ayant le plus besoin de ces nourritures célestes entre les pages d'un livre. Car lire, c'est se chercher. C'est chercher l'homme en nous entre ces lettres, ces mots, ces images finement brossées à

la courbe de l'alphabet. Lire, c'est l'aveu d'un «je ne sais pas, mais je suis sur le chemin déjà». Et au bout, qu'y-a-t-il ? Rien si ce n'est cette expérience d'avoir été un Jean Valjean dans Les Misérables ou Julien Sorel dans Le Rouge et le Noir ou Hira dans Revenir et bien d'autres encore. Avoir été ces personnages, vivre cette démultiplication de soi, c'est avoir ouvert son âme à toute la richesse de la condition humaine. C'est connaître des amours impossibles, des rêves ignorés, des sentiers autres, des misères, des infortunes insoupçonnées. C'est plonger dans les plus intimes profondeurs de l'humain à travers des êtres non pas d'exception, mais des gens comme vous et moi seulement. Au final, lire, c'est marcher sur les pas des milliardards d'êtres humains d'hier, d'aujourd'hui, de demain en s'affranchissant du carcan de ce nous-même. C'est dès lors réaliser que ce nous-même est bien plus large. En lisant, on explore l'humain dans son étendue véritable.

LIRE C'EST RESPIRER

Pour tout dire, lire ne nous améliore pas, mais nous découvre seulement. Lire peut enrichir le vocabulaire, mais quel bien triste avantage si cela ne correspondait pas à l'ouverture d'un champ autre. Cela tout bonnement parce qu'évoquer c'est invoquer. Et invoquer quoi, si ce n'est ce monde au-delà du monde. Ce monde plus vrai que le réel appelé littérature. Ce voile qui tombe de la plus belle des manières sous les mains averties d'un Céline, d'un Éluard ou d'un autre.

C'est de cette manière que la littérature élève notre vision, elle nous libère de ce qui est pour mieux nous y jeter. C'est prendre la distance nécessaire pour ne pas suffoquer et y voir plus clair. C'est oser le délire pour mieux supporter la lucidité. Et cela a un prix, non pas celui du livre, mais celui du cœur, de l'âme et de l'esprit. Car lire, c'est s'asseoir volontiers dans une immense solitude, c'est rentrer en soi par le truchement de l'autre. En cela, lire est une angoisse, lire nous mord souvent, cependant lire aussi nous libère. En définitive, la lecture est pour beaucoup une manière de respirer quand le monde nous refuse l'air qu'il nous faut, non pas dans une évasion, mais comme une invasion de tous les possibles.



037 27 323 93 / 034 59 373 64

· Galerie Trade Tower à côté de La City
· Rond point Ankazomanga
Fashions Bazaar MDG

no media



MAGAZINE EN LIGNE

FORMAT DE FICHIER

A4

2480 X 3508 pixels

www.nocomment.mg

034 20 141 41 / contact@nocomment.mg

PAR CINEPAX**CAPTAIN AMERICA : BRAVE NEW****Genre :** Action, Aventure, Science-fiction**Sortie :** 14 février**Sam Wilson brandit le bouclier : CAPTAIN AMERICA est de retour !**

Préparez-vous à une Saint-Valentin pas comme les autres : le 14 février, le bouclier de Captain America revient sur grand écran avec **CAPTAIN AMERICA : NEW WORLD ORDER**. Sam Wilson, interprété par Anthony Mackie, endosse pleinement son rôle de super-héros dans une aventure qui s'annonce à couper le souffle.

Après sa rencontre avec le nouveau président des États-Unis, Thaddeus Ross (Harrison Ford), Sam est confronté à une menace mondiale d'une ampleur inédite. Entre complots internationaux, tensions politiques, et une lutte effrénée contre la montre, il devra déjouer un plan machiavélique avant que le chaos ne s'empare du monde.

Une intrigue puissante, un casting impressionnant, et des enjeux plus grands que jamais font de ce nouvel opus un événement incontournable.

SAVE THE DATE : 14 février

Ne manquez pas cette nouvelle page de l'histoire de Captain America, en salle chez Cinepax.



BrA.I

Pour la première fois en Afrique, les personnes qui vivent avec un handicap visuel pourront lire des textes pas encore traduits en braille. Le premier dispositif (BrA.I) qui traduit instantanément des textes tirés de livres numériques ou physiques est le fruit du travail de trois jeunes Malgaches. Andriantefiarinesy



Andréa Valéria, avec qui nous avons discuté, est le designer graphique et chef du projet BrA.I. Elle supervise la direction créative et la gestion globale du projet. Ratsimbazafy Narinera Mickaël, le développeur fullstack, est responsable du développement logiciel et de la mise en place des fonctionnalités techniques. Pierre Dominickaël Safidy Harilandry Mario, ingénieur électrique et mécatronique, apporte son expertise dans la conception des systèmes physiques et mécaniques du

dispositif.

Le projet a vu le jour grâce à leur participation au POESAM, ou Prix Orange de l'Entrepreneur Social en Afrique et au Moyen-Orient, une initiative qui vise à encourager les projets innovants ayant un impact social ou environnemental. « Pour BrA.I, participer au POESAM en 2024 a été une expérience marquante. Notre dispositif, qui traduit instantanément les textes en braille, a remporté deux distinctions au niveau national : le Prix Féminin et le 2^e Prix national. À l'international, nous avons eu l'honneur d'être classés parmi les finalistes dans la catégorie Prix Féminin. Au-delà des prix, ce concours nous a offert une plateforme pour présenter notre vision et rencontrer des partenaires potentiels » souligne Andréa Valéria.

Pour l'instant, les porteurs de projet ont juste un prototype, mais ils prévoient déjà de continuer leur lancée pour que le dispositif profite aux personnes vivant avec un handicap visuel. « Lors de la conception du prototype, nous avons mené une visite sur le terrain au CNFPSSH (Centre National de Formation Professionnelle des Personnes en Situation de Handicap). Nous leur avons demandé quelles fonctionnalités ils souhaiteraient intégrer dans le dispositif. Bien qu'ils aient proposé plusieurs options, nous avons choisi de nous concentrer sur la fonction de transcription, car il s'agit encore d'un prototype. Concernant la commercialisation, nous avons opté pour un modèle de location dans un premier temps. Chaque institution intéressée pourra disposer du dispositif dans ses locaux. »

Mpihary Razafindrabezandrina

**LE PREMIER DISPOSITIF DE TRANSCRIPTION EN BRAILLE AFRICAIN
EST MADE IN MADAGASCAR**



DÉFIS DE CONSERVATION ET EFFORTS COMMUNAUTAIRES DANS LA FORÊT DE TSITONGAMBARIKA À MADAGASCAR

Ce reportage photographique, réalisé entre février et mai 2024, met en lumière la vie quotidienne et les défis rencontrés par les gardiens de la forêt de Tsitongambarika, située dans la région d'Anosy, au sud-est de Madagascar. Saviez-vous qu'environ 97 % des ménages dépendent du bois comme source principale de combustible, une situation qui a conduit à la disparition de 29 % de la couverture forestière nationale au cours des deux dernières décennies ? Les prévisions sont encore plus inquiétantes : d'ici 2050, entre 38 % et 93 % de la couverture forestière restante en 2000 pourrait disparaître.

Texte et photos : Safidy Andrianantenaina

Safidy Andrianantenaina est un photographe malgache et bénéficiaire de la bourse Revolutionary Storyteller, un projet conjoint de Photographers Without Borders et On The Edge.



Des racines pour sauver l'avenir

Razafimanampisoa Ronaly (à gauche) et Maka Raymond plantent des jeunes arbres indigènes ainsi que d'autres espèces utilisées pour le combustible et les matériaux de construction, dans le but de restaurer et de protéger la forêt. Ils sont membres de l'une des 55 associations communautaires, les Communautés de Base (COBA), établies autour de la forêt de Tsitongambarika. Cette forêt est menacée par l'exploitation forestière illégale, le braconnage, la production de charbon de bois et la culture sur brûlis.



La conservation, coincée dans la boue

La route menant à la forêt d'Erara, à la frontière du parc national d'Andohahela et de la zone protégée de Tsitongambarika, constitue un véritable obstacle pour les efforts de conservation. Les routes, souvent dégradées et submergées par les eaux ou rendues impraticables par les pluies, ralentissent considérablement les déplacements, entravant l'accès et l'efficacité des actions de préservation.



Pas de banc, pas de livre

Dabera, 17 ans, et son frère Roselin, 14 ans, vivant dans le village d'Amangitelo, pêchent du tilapia pour leur déjeuner. Aucun des deux n'a jamais été à l'école, la première école ayant ouvert en 2023.

Le groupe de conservation communautaire Asity Madagascar a lancé une initiative d'élevage de tilapias pour réduire la pression sur la forêt, en formant des habitants comme Dabera et Roselin et en distribuant des alevins.



Pêcher pour vivre, risquer sa vie

Antsotso, aux abords de Tsitongambarika, la pêche est l'un des rares moyens de gagner un peu d'argent. Cependant, pour ces pêcheurs à la ligne, la noyade est la principale cause de décès, car la plupart ne peuvent s'offrir de gilets de sauvetage.



Agriculture collective à Soamanonga : un modèle de solidarité

Lalaniaina Marie, une jeune femme de 20 ans membre de la COBA, inspecte sa culture d'arachides avec sa fille de un an, à Soamanonga. Elle partage la parcelle de 0,6 hectare avec 10 autres membres de la COBA.



Quand Tradition et Conservation S'affrontent

Christian veille à ce que son troupeau ait accès aux meilleurs pâturages. À Soamanonga, les garçons commencent souvent ce travail dès l'âge de neuf ans et reçoivent un zébu tous les 15 mois en récompense. Traditionnellement, les éleveurs pratiquent le "doro tanety" (brûlage des terres) pour renouveler les pâturages, mais cette méthode peut facilement se propager aux forêts. L'association Asity encourage des pratiques plus sécurisées en formant les habitants à la gestion contrôlée des feux de brousse.



Un agriculteur travaille dans les rizières de la région de l'Anosy. Le riz est l'aliment de base des Malgaches, qui le consomment trois fois par jour.



Gardes forestiers et guérisseurs : les protecteurs d'Enekara

De gauche à droite, Mara Tongamana (46 ans), Soja Mahafeliky (38 ans) et Realy Tsitigna (45 ans) sont parmi les derniers gardes forestiers de la forêt d'Enekara, située dans la zone protégée de Tsitongambarika. En plus de leur rôle de protecteurs de la forêt, ils sont apprentis guérisseurs (ombiasy), collectant des plantes, des feuilles et de l'écorce pour leurs remèdes traditionnels. Mara s'exclame : "Sans cette forêt, je ne pourrais pas être Ombiasy. Il me reste encore tant à apprendre."



Miha : un leader éclairé à Enekara Bas

Miha, âgé de 70 ans, préside un Coba de 60 membres à Enekara Bas. Dans le confort de son foyer, il écoute des chants religieux diffusés par son lecteur DVD, alimenté par deux batteries connectées à un panneau solaire, un véritable luxe dans cette région. Sa dévotion envers sa communauté lui a valu le titre honorifique de leader parmi les gardiens de la forêt en 2021, un mandat récemment renouvelé en 2024.



Entre spiritualité et préservation

Razafindratsima Franck Eric, surnommé Razafy, est garde forestier, pêcheur et responsable de la pépinière de plantes pour Asity Madagascar. Il est assis sur une roche sacrée à Antsofso, qui collecte l'eau de pluie. Ce lieu vénéré sert de point de prière pour les pêcheurs, qui y laissent des pièces de monnaie dans la piscine naturelle. L'introduction du christianisme par les envahisseurs européens a réduit l'importance de nombreux sites sacrés, mais ces croyances et traditions persistent souvent, particulièrement dans les zones éloignées, offrant ainsi un aperçu du patrimoine culturel de Madagascar et de sa relation avec le monde naturel.



Détruire pour subsister

Dans la zone d'Erara, une opération de répression menée par la DREDD de l'Anosy a échoué. L'objectif était de retrouver deux hommes signalés six mois plus tôt pour avoir défriché une parcelle protégée afin de produire du charbon et cultiver du manioc. Malgré les efforts tardifs, les suspects étaient introuvables.

Cependant, lors de cette descente, Niry, 33 ans, et son complice Dalaka ont été surpris en flagrant délit en train de transformer un tronc d'arbre en planches.

Niry, désespéré par le manque d'argent, avait été attiré par la promesse d'un faux permis de coupe. Pour 5000 Ariary, il avait loué une scie, espérant partager un maigre revenu de 60000 Ariary avec son complice. Bien que la scie ait été confisquée et les contrevenants avertis, l'opération a coûté environ 800000 Ariary, incluant les dépenses liées au carburant, à la location de véhicule et à la mobilisation des agents.



De la criminalité à l'apiculture

Zembo, 59 ans, pose avec ses outils d'apiculture et une scie rouillée, symbole de la vie criminelle qu'il a laissée derrière lui. "L'apiculture a sauvé ma vie et mon âme", dit-il. Aujourd'hui, il possède 30 ruches, générant un revenu bien supérieur à celui de la plupart des Malgaches.

« Je me suis fait attraper cinq fois et j'ai fait de la prison. À un moment, j'avais même monté une association de bûcherons pour couper les palissandres. Après la prison, j'étais complètement fauché. C'est alors qu'un ami m'a parlé d'une formation sur l'apiculture, et j'ai saisi l'opportunité », raconte Zembo.

Dans son village d'Elandy, à l'est de la forêt de Tsitongambarika, Asity Madagascar soutient des paysans comme Zembo en leur fournissant des outils, des formations et un accès à un marché garanti.



Gardes forestiers : entre isolement et manque de soutien

« Les groupes de conservation veulent des rapports, mais je n'ai jamais été à l'école... On n'a même pas de téléphones » déplore Tsitigna. Il raconte un incendie qui a marqué sa carrière : « Sans moyen de prévenir les autorités, j'ai dû marcher une journée entière pour alerter le COBA. Avec des villageois, nous avons lutté contre les flammes, mais le feu a duré une semaine, réduisant une grande partie de ma zone en cendres. J'ai même dû utiliser mon stock de riz pour nourrir les volontaires. Ce fut une expérience éprouvante, mais nous avons fait tout ce que nous pouvions. »



La libération du prix plancher : Un espoir pour les producteurs de vanille ?

À Enekara Bas, Damy Christophe, 47 ans, membre du Coba, est cultivateur de vanille. Ces dernières années, le prix de la vanille malgache a chuté. En 2020, le gouvernement a instauré un prix minimum de 250 USD à l'exportation et de 75 000 Ariary pour la vanille verte, afin de protéger les producteurs. Mais une chaîne d'exportation gangrenée par des abus a permis à des réseaux mafieux de détourner cette mesure, pénalisant les cultivateurs. En mai 2023, face à une crise, le gouvernement a libéralisé les prix, ce qui a poussé les importateurs à chercher à acheter au prix le plus bas possible. Damy continue de souffrir de cette situation, mais garde espoir. « La vanille peut nous apporter suffisamment d'argent et nous éloigner de l'exploitation forestière », ajoute-t-il.



La luxuriante forêt d'Enekara fait partie de la zone protégée de Tsitongambarika

Lôfo Madagasikara

Entre média et jeunesse

Huit jeunes de domaines différents se sont réunis. Même vision, même idée, Lôfo.Madagasikara est devenu leur terrain d'entente. Initiée par Toavina Rafanomezantsoa aka Ramjasy en 2022, l'association s'est fondée sur l'aspect humain de ses membres, dans un esprit de changer la dynamique des médias d'aujourd'hui, à travers les réseaux sociaux.

Quand dit-on média, dit-on forcément échange avec le public ? Sinon, Lôfo.Madagasikara essaye de relever cet aspect, pour aussi valoriser une éducation aux médias. Le maître-mot est dans la dernière notion. Miharitiana Andriamitantsoa, connu sous son nom « *Enjana* » est un membre et il explique : « *Peu de gens connaissent l'éducation aux réseaux sociaux et la maîtrise de l'information, dans un sens où ils ont du mal à différencier une vraie information d'une fausse.* » Par leurs réseaux – Facebook, Instagram, TikTok et YouTube – l'équipe s'est créé un contenu aux rubriques dont le but central reste l'éducation. Johnattan Rahaga, également membre, rajoute : « *Nous tournons autour de trois objectifs : l'éducation aux médias, la promotion de la culture et la conscientisation à la participation citoyenne.* » Et par ces points, l'association a commencé des contenus sur quatre rubriques : « *Dia ?* » (Et ?) plaçant deux ou plusieurs personnes autour d'un sujet et d'une discussion, « *Art et Message* », mettant en valeur toutes les formes d'art, « *Toteny* » (légitime de parole) – où a déjà été invité Dama de Mahaleo – pour les partages d'expériences et d'expertise sur les sujets qui touchent, et « *Raim* » (bref), un résumé des nouvelles de la semaine. Des échanges et

Miharitiana
Andriamitantsoa
connu sous le nom de
Enjana, membre de Lôfo.
Madagasikara

Johnattan Rahaga,
membre de Lôfo.
Madagasikara



des contributions dans lesquelles l'association met en avant tous ceux qui ont quelque chose à partager. « On attend des réactions et des avis du public : que ce soit un débat bien fondé qui sera présenté dans « Toteny », et puis, qu'il y ait une autre personne qui donne son avis, et voilà : c'est un débat sur débat. » L'idée est là : créer un média indépendant qui permettrait à tout le monde de s'exprimer, mené par des jeunes, pour des jeunes et plus.

« *Mampita ny tsara ho an'ny Malagasy* » (Faire passer le bien aux Malgaches). Les mots d'ordre de l'association tracent leurs activités jusqu'en dehors des réseaux. En octobre 2024, un premier événement a été organisé sous le nom « *Mozika mikolo saina, tsy misy efitrefitra, ho an'ny fanabeazana* » (De la musique pour entretenir l'esprit, en union, pour l'éducation). Des artistes et des rappeurs réunis pour un public au but de donner de la voix. Miharitiana Andriamitantsoa explique « *On touche à tout ce qu'on peut toucher en ciblant principalement les jeunes parce qu'ils seront eux-mêmes les adultes de demain, et ils ont la possibilité de changer les choses d'ici à cinq ou 10 ans.* » Des partages aux événements, l'équipe reste soudée et motivée par une même vision qui, selon les membres, est « *légèrement patriotique* » : venir en aide par l'éducation et le partage. Lôfo.Madagasikara, c'est aussi des jeunes qui se sont retrouvés, Toavina Rafanomezantsoa les a réunis sans se soucier de leur domaine, mais en se concentrant sur le côté humain. Ils sont différents : de rappeur à illustratrice, photographe, journaliste d'investigation, passionné de mécanique, technicien de son ou Digital Strategist, ils se sont rencontrés dans l'association. L'initiateur confie : « *Il n'y a pas eu de sélection à proprement parler : je suis parti d'une discussion avec chacun d'eux, pour voir comment ils sont en tant qu'humain, parce que Lôfo, c'est cela : avancer grâce à la fraternité. Le but était de montrer que la diversité est une richesse.* » Chacun apporte son expertise pour former les projets à venir. Et bientôt, avec, dans l'espoir de s'ouvrir à toutes les collaborations, les pages de Lôfo.Madagasikara s'alimenteront du mieux pour ses compatriotes. Lôfo comme « *Alefa* », « *Alôfo* » (allons !) et « *Solofo* » (relais) pour les jeunes.

SOAFEEELING

A woman with dark hair and a gold necklace stands in the foreground, looking slightly to her right. She is wearing a dark green sleeveless vest over a light-colored lace-trimmed top and dark trousers. In the background, there is an outdoor dining area with wooden tables and white chairs. One table is set with glasses, plates, and a vase of flowers. Large white umbrellas provide shade over the tables. The setting appears to be a patio or terrace with a stone wall and greenery in the distance.

Avec SoaFeeling, Soa Tina partage son expérience et sa vision dans un secteur concurrentiel et exigeant : l'événementiel. En quelques années, elle a su développer une offre complète et diversifiée, allant de la décoration à la restauration, tout en anticipant les tendances et les besoins des clients. Entre résilience face à la crise sanitaire, importance de la formation et montée en puissance d'une approche plus naturelle, elle revient sur les défis et les succès qui ont marqué le parcours de SoaFeeling depuis sa création.

« L'événementiel est un métier qu'il faut étudier »

Pouvez-vous nous présenter les activités principales de SoaFeeling et son évolution depuis sa création ?

SoaFeeling fait partie du groupement Soa & Co, qui inclut également l'hôtel Mia Dolce Vita et BySoa, spécialisé dans la décoration. À SoaFeeling, nous nous concentrons sur l'événementiel. Nous organisons des cabarets, des mariages et divers types de réceptions. L'aventure a commencé par la décoration, et avec l'ouverture de notre espace en 2018, nous avons intégré un service traiteur. Aujourd'hui, nous proposons une offre complète : décoration, restauration, location d'espace et animation. Notre espace actuel, inauguré après avoir constaté une forte demande, peut accueillir jusqu'à 150 personnes. Situé à la campagne, notre concept met l'accent sur le bien-être et le ressourcement. Nous prévoyons d'ailleurs

d'ajouter un spa à notre offre pour répondre à cette vision.

Comment avez-vous géré les défis de la crise sanitaire et quelles leçons en avez-vous tirées ?

Pendant la crise, notre activité de décoration sous la marque BySoa a été celle qui a le mieux résisté, grâce à la fermeture des espaces événementiels. L'hôtel a repris progressivement, mais les événements et la restauration ont mis du temps à redémarrer. Ce n'est qu'à partir de juin dernier que nous avons retrouvé un rythme soutenu. Entre juin et décembre, l'activité a atteint un pic, avec des événements chaque week-end. Ces périodes sont cruciales : elles permettent d'évaluer la santé de l'entreprise et d'ajuster notre stratégie pour l'année suivante.

Quelle est votre approche face à la concurrence dans le secteur événementiel ?

Je perçois la concurrence comme une opportunité d'innover. Par exemple, lorsqu'un concurrent a lancé une gamme de pizzas similaire à la nôtre, j'ai choisi d'arrêter pour proposer une alternative plus qualitative. Ce que je déplore, c'est la concurrence qui dégrade l'image du secteur, notamment à cause de prestataires peu formés qui offrent des services de qualité médiocre. Cela affecte l'ensemble des acteurs du marché. Chez BySoa, nous privilégions la qualité et l'authenticité, même si cela signifie parfois refuser des projets. Nous misons aussi sur des visuels impactants et un style reconnaissable pour refléter notre identité.

Quelle place accordez-vous à la formation dans votre métier ?

La formation est la clé d'un positionnement durable. J'ai appris ce métier en explorant toutes ses facettes avant de transmettre mes compétences à mon équipe, qui compte aujourd'hui sept personnes. Ce partage de savoirs est un pilier de notre réussite. De plus, je continue de me former chaque année pour rester à la pointe des tendances. Dans l'événementiel, une expertise solide est indispensable pour répondre aux attentes des clients et garantir des prestations de qualité.



Quelles sont les grandes tendances actuelles en matière de décoration et de restauration ?

Depuis deux ans, la décoration événementielle s'oriente vers un style plus naturel, avec des matériaux organiques, du bois, des fleurs fraîches et des tons terreux. Cela correspond parfaitement à notre ADN, car nous avons toujours privilégié ce type de matériaux. Dans la restauration, les clients sont encore parfois hésitants à adopter cette approche plus organique, mais nous restons attentifs à leurs attentes et aux évolutions du marché. Chaque prestation est une vitrine : lorsqu'elle est réussie, le bouche-à-oreille devient notre meilleur allié.

Quelles sont les qualités essentielles pour prospérer dans ce secteur ?

L'événementiel ne s'improvise pas. Il demande des compétences techniques, un véritable savoir-faire relationnel et une formation continue. Ce métier exige aussi une grande adaptabilité et une capacité à entretenir des relations de qualité avec les clients. Ces interactions vont souvent au-delà des prestations, ouvrant la voie à des collaborations ou à des recommandations. En cultivant un réseau solide et en misant sur la qualité, nous consolidons notre réputation et assurons la pérennité de nos activités.

Propos recueillis par Mpihary Razafindrabezandrina

*A deux,
on est mieux* 



Des **unions**
d'exception,
au delà
des frontières

 www.nubianconnections.com

Adhésion **GRATUITE** pour les Femmes*

*sous sélection

option Premium disponible

 +44 7777 438 434

 love@nubianconnections.com

SOLARMAD

SPÉCIALISTE DU SOLAIRE
INDUSTRIEL ET
PROFESSIONNEL

DEPUIS
2006

LE

SOLARMAD C'EST AU



5 401 000 Ar TTC

CONTACTEZ - NOUS
www.solarmad-nrj.com

SAVIEZ-VOUS, **SSI LES VÉHICULES ÉLECTRIQUES**

Plusieurs modèles disponibles

Batterie Lithium



6 387 000 Ar TTC



24 427 000 Ar TTC

MAJUNGA
032 41 673 31

TANANARIVE
032 12 043 48

NOSY BE
032 11 053 48

FIZA

Pas bidon !

Aux abords des rues d'Amboditsiry, plus d'une cinquantaine de bidons jaunes s'alignent près d'une pompe. Fiza est toujours dans les parages, aux horaires de travail qui traversent la nuit. Porteur d'eau, il s'occupe d'aligner les bidons. À 19 heures, il commence à attendre que l'eau revienne pour les remplir et les ramener au petit matin.

Plus de deux ans que l'approvisionnement d'eau à la pompe d'Amboditsiry est en panne pendant la journée : l'eau n'y coule que la nuit, sans horaire fixe. Fiza et ses compagnons s'y installent en début de soirée, après le dîner. « L'eau ne coule pas le jour. Elle commence à arriver vers 22 heures. Je remplis les bidons et je reste là à les garder jusqu'à ce que je puisse les ramener. » Fiza n'attend que les aurores pour les ramener auprès des maisons propriétaires. « Je ne peux pas les laisser, mais je ne peux pas non plus les ramener au milieu de la nuit. Il faut attendre autour de quatre ou cinq heures du matin. » En équipe, Fiza et ces quatre compagnons – tous

porteurs – ne craignent pas la nuit. « Si l'on commence à remplir à 22 heures, tout est plein vers trois heures du matin. » Des bidons de plus d'une dizaine de ménages s'alignent à cet endroit tous les jours. En début d'après-midi, le porteur reprend les bidons auprès de ces propriétaires pour les aligner près de la pompe, et la routine reprend à 19 heures.

Ils sont cinq à six foyers, déjà clients fidèles de Fiza. Un bidon lui rapporte entre 500 et 600 Ariary selon la distance, et le porteur ne limite pas ses trajets dans ce quartier d'Amboditsiry. Aux temps qui courent, Fiza admet que c'est une somme qui reste assez serrée, et c'est sa femme qui apporte son aide en étant lavandière. « L'argent s'épuise vite de nos jours : si je gagne 10.000 ou 15.000 Ariary par jour, ce n'est pas assez pour nourrir ma famille ». Un métier qui demande bien des forces. Pour Fiza, qui a auparavant travaillé dans une société aux alentours, il faut s'habituer à ces nouveaux horaires. « Au début, il était difficile de m'adapter aux horaires de nuit et de rester éveillé, mais avec le temps, j'ai fini par m'habituer. » Dans le quartier, tout le monde le connaît : Fiza rend service à des clients fidèles, des foyers parfois ayant une pompe, mais que la panne a également touché. « Je peux faire jusqu'à une vingtaine, parfois même une trentaine de bidons en une nuit de travail. » Au physique et au mental de fer, Fiza reste positif : « Un travail est toujours agréable quand on le fait avec le cœur pur. » Le père de famille avance fièrement malgré la fatigue. « Il y a eu des protestations l'année dernière, mais les solutions n'ont pas été satisfaisantes. On nous a également promis à plusieurs reprises de régler la panne d'approvisionnement, mais cela n'a pas été fait. » Maintenant, Fiza espère voir la panne du jour résolue, pour que ses nuits soient de meilleurs repos.

Rova Andriantsileferintsoa



Experts

En **VIDANGE** et
ALIMENTATION en **EAU**
pour un cadre de vie sain et agréable



 **034 46 665 64**
 contact.masterlocation@gmail.com

Best Peaches

C'est une amitié de 10 ans qui s'est traduite plus tard en une passion commune. Arielle Cécilia Rakoto Andrianaly et Santatrinialna Erica Raheliasoa ont créé Best Peaches en 2022. Elles s'entraînent, s'entraident et créent des contenus sur Facebook, Instagram et TikTok. Tout dans la bonne humeur, elles ont de quoi pousser et motiver leurs abonnés au sport.

Besties et Sporties



« Best » de « Best friends » (meilleures amies), E et A – Erica et Arielle – dans « Peaches » qui est aussi une suggestion d'Erica qui apprécie particulièrement les pêches. « *Cela fait 10 ans que nous nous connaissons. J'ai commencé le sport en 2020, et plus tard, j'ai entraîné Arielle avec moi* », confie Erica. Arielle, toute jeune maman, a suivi sa confidente et s'y est plu. « *Je suis allée avec elle dans sa salle de sport au Fitness Club Antanimena, où le coach Sôlô nous a accueillies. Nous y sommes restées pour faire de la musculation pendant trois ans et demi.* » Aujourd'hui, elles se rencontrent tous les matins pour s'entraîner à L'Usine Andraharo, d'où elles partagent les vidéos de leurs exercices. « *Best Peaches est une page qu'on a créée pour vendre des articles de sport.* » Une anecdote qui amuse Arielle : « *Un jour, nous avons partagé une vidéo dans laquelle nous nous entraînions dans les tenues de sport que nous vendions, et nos abonnés, en voyant cela, ont apprécié et ont demandé plus de partage sur les exercices que nous faisons. C'est là que l'idée d'en parler davantage nous est venue.* » Erica et Arielle alternent alors musculation et CrossFit, compétitions sportives et création de contenus.

Et elles ont toujours le sourire aux lèvres ! Chaque contenu est un petit clin d'œil pour dire « *viens on fait du sport !* ». Les deux amies ont de belles inspirations : « *En tant que femmes, nous voulons surtout attirer les femmes. Quand on regarde les influenceuses sport à l'étranger, on veut généralement devenir comme elles : nous avons la conviction que c'est l'effet que nous avons auprès des autres femmes et que celles-ci veulent se mettre, à leur tour, au sport !* » Elles ne partagent pas que des exercices, elles parlent aussi de nutrition, tout en y mettant un peu de leur vie. Entre entraînement, vie professionnelle et personnelle, elles ont réussi à intégrer leur passion dans leur routine. Erica confie : « *C'est bien plus que de l'exercice physique, le sport m'a appris à oser, à être un peu plus courageuse.* » Arielle

d'ajouter : « *Nous avons fait face à de nombreux défis au niveau personnel, mais le sport nous a appris à être patientes, à nous relever, et c'est aussi à la salle qu'on évacue tout notre stress.* » Les amies restent unies au-delà de toutes chamailleries, et Best Peaches les a aidées à réaliser bien des rêves.

« *Dans notre parcours, notre passage à la Villa de Vohilava a été très marquant parce que c'est à ce moment que je me suis rendu compte que tout effort avait sa récompense, et que nos partages sont arrivés jusqu'à Sainte-Marie, en plus du fait que ça a été notre tout premier voyage entre copines !* » Des moments qu'Arielle partage dans l'émotion. Les Best Peaches ont pour ambition de créer davantage de contenus et de trouver plus de collaborateurs pour continuer à parler de leur passion. Et maintenant que l'on sait que le maître-mot est « *motivation* », elles n'ont pas peur de parler de leur début sur la page. « *Ceux qui nous voient sur les réseaux ont souvent peur de se lancer, et parfois, l'on se cherche juste des excuses... Il faut juste un peu d'organisation, de discipline, et par-dessus tout, il faut éviter de se comparer aux autres, mais prendre soi comme référence. Si, par exemple, aujourd'hui, vous avez réussi à porter cinq kilos, et que demain vous en faites six, c'est déjà super !* » Après plusieurs compétitions depuis 2023, dont l'Open CrossFit ou le Fit Game où Erica a remporté la première place, les Best Peaches préparent aujourd'hui une compétition spéciale féminine pour les prochaines célébrations de la journée des droits de la femme. À côté, elles se préparent pour devenir à leur tour coaches. Et elles y vont toujours ensemble, elles ne se lâchent pas jusqu'au bout !

Rova Andriantsileferintsoa

C'est un cadre chaleureux, un endroit intime dans le quartier d'Ambodimanga Besarety, réputé depuis 1960 pour ses plats vietnamiens. Des recettes traditionnelles que Doan Van Bien, le fondateur, a laissées à son fils, Doan Van Thanh Andriamanantena, et que ce dernier prévoit de léguer, à son tour, à son fils.

Passionné de cuisine, Doan Van Thanh Andriamanantena est tombé dans le milieu sans s'y attendre. Autrefois dans la marine, il avoue qu'il n'était pas destiné à tenir un restaurant. En 2003, son père, ses frères et sœurs lui ont confié l'établissement. Il a donc décidé de reprendre les recettes de son prédécesseur – celles qui ramènent aux goûts exceptionnels et authentique des plats familiaux vietnamiens – mais avec sa petite touche personnelle. « La cuisine est l'art d'accommoder les produits naturels pour les reconvertir en aliments. Elle permet de les sublimer et de les rehausser pour qu'on puisse non seulement le corps, mais aussi l'âme. » Pour Doan Van Thanh Andriamanantena, l'essentiel est de rendre les autres heureux.

Présentez-nous votre style...

Une cuisine familiale. Je ne me suis pas démarqué de la tradition culinaire, mais il y a certains plats dont j'ai un peu rajeuni la recette. J'ai opté pour un allègement. Je ne dis pas que l'ancienne recette est mauvaise,

mais c'est pour marquer la différence. C'est ça, mon petit secret !

Quels sont vos ingrédients de prédilection ?

La sauce de poisson : c'est la base de la cuisine vietnamienne.

À quelle fréquence changez-vous votre carte ?

J'ai changé la carte il y a six mois. On a toujours les classiques, mais parfois, il y a des commandes spéciales qu'on peut faire à la demande de la clientèle. La carte n'est qu'une référence par rapport aux plats qu'on peut servir quotidiennement.

Le ou la chef.fe qui vous inspire ?

C'est mon père qui m'inspire : il a hérité de ses parents qui ont hérité de leurs parents. C'est pour ça que c'est une cuisine familiale, elle se transmet de père en fils ou de mère en fille.

Quelles sont vos inspirations pour créer un plat ?

J'ai créé quelques plats, mais toujours en m'inspirant des anciennes recettes. Je

Doan Van
Thanh
ANDRIAMANANTENA

n'ai pas envie de me démarquer parce que pour chaque recette, il faut une base. Quand j'ai créé le mignon de porc rôti aux cinq parfums, je me suis un peu inspiré du travers de porc grillé, mais là, c'est poêlé pour plus de garanties d'hygiène. C'est venu comme ça, j'ai essayé.

Votre péché mignon ?

Le chocolat de Madagascar. Je l'apprécie, même très amer. Ça me rend heureux !

L'ingrédient que vous n'aimez pas cuisiner ?

Il y a plusieurs façons de manier les ingrédients, au vu de leurs caractéristiques propres. Moi, par exemple, je n'aime pas les herbes de Provence. Quand je prends une pizza, je dis souvent de ne pas en mettre. La seule herbe que je tolère quand je prends un plat autre que l'asiatique, c'est l'origan.

La cuisine, en trois mots ?

Art. Amour. Jouissance : c'est le goût de vivre, c'est l'art de vivre.

Aller au restaurant ou cuisiner à la maison ?

Même si j'ai un restaurant, cela ne m'empêche pas d'aller en visiter d'autres dans la semaine. Je vais dans des restaurants corrects, mais simples. Je les choisis bien.

Votre actualité ?

Je voudrais rénover petit à petit le restaurant. D'ici à un mois, je vais également créer un autre formulaire, à part les plats classiques : je vais faire une autre carte uniquement sur les grillades. Plus tard, j'aimerais étendre mes activités un peu partout. Le seul problème à ce moment-là, c'est de garder un certain niveau dans la qualité de service. Comme je ne peux pas être partout à la fois, il faudrait être carré en termes de formation et de suivi de qualité.

Propos recueillis par Rova Andriantsileferintsoa

RECETTE DU MOIS



Ingrédients :

Longe de porc avec un peu de gras, un soupçon d'huile de cuisson, sucre roux, sauce soja, sauce de poisson à dose infinitésimale, vin de riz, bouillon de bœuf, lait de coco, gingembre et ail.

Porc au caramel

Mode de préparation :

Émincer la viande et la faire sauter avec de l'huile et un peu de sucre. Une fois que le sucre commence à buller, ajouter rapidement le porc, puis verser un peu d'eau. Ajouter quelques lamelles de gingembre, sans sel, mais avec de la sauce de poisson. L'eau de la sauce de poisson viendra relever le sucre caramélisé. Cela créera un équilibre que le gingembre parfumerait, avec un peu d'ail. Ensuite, verser du bouillon de bœuf. Il va réduire et colorer la viande. Si le sel prédomine, ajuster en rajoutant un peu de sucre. S'il y a trop de sucre, ajouter un peu de sauce de poisson et de sauce soja, puis laisser mijoter. Une fois que le bouillon est bien réduit, incorporer du lait de coco.

**DOAN VAN THANH
ANDRIAMANANTENA**

DE DOAN VAN BIEN (TANA)

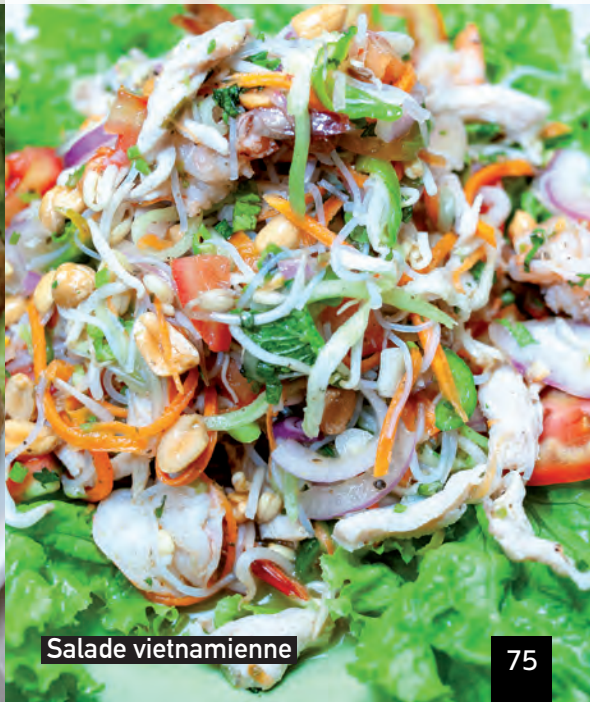


Nem cuốn



Phở tái

Chả giò



Salade vietnamienne

home design

déco

changez de vie . habillez vos murs



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



Galerie photo

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

Toutes impressions, tous formats, tous supports

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

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



Hot Djembe



LE COCKTAIL DU MOIS

Ingédients :

Rhum blanc

Sirop de fraise

Jus de citron

Long Horn Energy Drink

Pour la décoration : tranches d'ananas et
feuilles de menthe

Mode de préparation :

Dans un shaker, mélanger le rhum, le sirop de fraise, le jus de citron avec des glaçons. Bien shaker et verser dans un verre long avec des glaçons.

Décorer avec des tranches d'ananas et des feuilles d'ananas ou de menthe.

DJEMBE (TANA)

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

Aina Luciana RASOLOARISOA

Aina Luciana Rasoloarisoa a remporté la Cape d'honneur lors de la deuxième édition du projet « Mode éthique et durable » organisé par l'Institut français de Madagascar en novembre 2024. A travers sa marque Ain'Ampela, elle incarne une approche de la mode alliant esthétique, durabilité et responsabilité sociale en collaborant avec les femmes tisserandes de l'Androy, dans le sud de Madagascar.

Une Mode
esthétique
et **durable**

Le lamba « firake », pourquoi cette matière ?

J'aime les tissus malgaches, on connaît le lambohany, mais peu de gens connaissent le lamba firake en soie sauvage originaire de l'Androy. C'est un tissu fabriqué par les femmes de l'Androy dont les techniques sont héritées de leurs mères et de leurs grands-mères. Ce tissu est porté pendant les cérémonies. Les femmes gagnent leur vie grâce au tissage.

Un tissu s'inscrivant dans la démarche éthique et durable ?

Le coton sauvage est une matière première naturelle et respectueuse de l'environnement. C'est un coton récolté de manière artisanale qui n'est soumis à aucun traitement chimique. J'ai intégré le coton sauvage dans mes créations pour non seulement créer des vêtements, mais aussi pour raconter les histoires de ces femmes, leur résilience, leur force et surtout leur savoir-faire.

Vos inspirations pour vos créations ?

Pendant cette deuxième édition de « Mode éthique et durable », j'ai réalisé trois modèles, une robe de ville, une robe de soirée et une tenue portée par un leader de la conservation. Pour les deux premiers modèles, je me suis inspirée des tenues traditionnelles femmes de l'Androy que j'ai mélangées avec de la friperie. Être lauréate de ce concours, c'est une nouvelle aventure pour moi, et surtout pour ces femmes puisque je ne montre pas uniquement mon travail, je mets en également en valeur la leur. C'est une collaboration qui continue sur le long terme puisque je compte d'ouvrir mon atelier, mais aussi un atelier pour ces femmes directement chez elles à Ambondro dans l'Androy pour leur assurer un travail régulier donc un revenu pérenne.

Propos recueillis par Aina Zo Raberanto



*À l'occasion
de la St Valentin*

-40%

SUR TOUS LES SOINS

du **13 14 15**
Fevrier

Cadeau surprise pour Madame



BLOSSOME ANKADIVATO

EN FACE DE LA STATION TOTAL



038 92 930 46



Celebrate Love
Where romance
meets elegance

HAYA MADAGASCAR

Etui lunettes en cuir de croco

local : 540 000 Ar

Etui lunettes en cuir de veau

local : 240 000 Ar



ALLIANCE ÉTERNELLE MARIAGE
Sirène manches longues

FASHIONS BAZAAR

Tee-shirt noir : 15 000 Ar

Jupe droite : 50 000 Ar

VIA MILANO

Tennis compensé camel
et blanc : 350 000 Ar

FASHIONS BAZAAR

Crop Top : 40 000 Ar

Palazzo noir : 70 000 Ar

VIA MILANO

Sandales Fiodi marron :

350 000 Ar

TANOSI

Robe adulte : 59 000 Ar

Robe débardeur enfant : 45 000 Ar

Tee-shirt manches courtes : 49 000 Ar





ALLIANCE ÉTERNELLE MARIAGE

Robe bordeaux col en V tombant
en guipure

Robe sirène deux en un



FASHION HOUSE

M-Twill boxy tee : 50 000 Ar

M-Cargo short : 60 000 Ar



TANOSI

Robe débardeur enfant : 45 000 Ar

Tee-shirt à poche : 54 000 Ar

Robe adulte : 59 000 Ar



TANOSSI

Bob : 40 000 Ar
Tee-shirt manches courtes :
49 000 Ar



HAYA MADAGASCAR

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

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

**FASHIONS
BAZAAR**

Robe bleue River
Island : 40 000 Ar

VIA MILANO

Sandales à talons
Osvaldo Rossi :
350 000 Ar

FASHIONS BAZAAR

Polo à rayures : 30 000 Ar
Jogging noir : 30 000 Ar

FASHIONS BAZAAR

Robe courte : 40 000 Ar

VIA MILANO

Sandales Fiodi bleues :
350 000 Ar



VIA MILANO
Sandales Fiodi bleues : 350 000 Ar



le luxe que vous méritez

Hotel tripolitsa

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

FASHION HOUSE

M-Essential sweat: 70 000 Ar

M-Floral jod short: 80.000 Ar

VIA MILANO

Chaussure homme noir Andréa

Mobile : 450 000 Ar

HAYA MADAGASCAR

Sac de 48H noir en cuir de veau

: 800 000 Ar

FASHION HOUSE

Embroidered boxy

tee: 40 000 Ar

Slide slit skirt :

60 000 Ar

VIA MILANO

Tennis blanc

Indifferents :

350 000 Ar

HAYA MADAGASCAR

Cartable en cuir de

veau : 450 000 Ar

FASHION HOUSE

Flared sleeves Top : 60 000 Ar

Patch pocket short : 50 000 Ar

VIA MILANO

Sandales Viviam : 350 000 Ar

FASHIONS BAZAAR

Polo : 30 000 Ar

Short River Island : 30 000 Ar

VIA MILANO

Chaussures homme noires

Andréa Mobile : 450 000 Ar

FASHIONS BAZAAR

Combi-pantalon : 40 000 Ar

VIA MILANO

Sandales compensées Osvaldo

Rossi : 350 000 Ar





ALLIANCE ÉTERNELLE MARIAGE
Robe mono-manche bleu gris perlé



ALLIANCE ÉTERNELLE MARIAGE
Robe en satin duchesse, manches dégagées

FASHIONS BAAZAR

Combi-pantalon :
40 000 Ar

VIA MILANO

Chaussures compensées
Café Noir : 350 000 Ar

HAYA MADAGASCAR

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



FASHIONS BAAZAR

Robe courte : 40 000 Ar

VIA MILANO

Tennis motif léopard SHOP
DRT : 350 000 Ar

FASHIONS BAAZAR

Sweat à capuche Topman :

30 000 Ar

Jogging noir : 30 000 Ar

VIA MILANO

Chaussures homme blanches

Andréa Mobile : 450 000 Ar

FASHIONS BAAZAR

Robe courte: 40 000 Ar

VIA MILANO

Tennis blanc Indiferrents:

350 000 Ar





TANOSSI

Tee-shirt enfant : 45 000 Ar

Short enfant : 39 000 Ar

Débateur homme : 45 000 Ar

Casquette : 34 000 Ar

Débardeur femme : 48 000 Ar

HAYA MADAGASCAR

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



HAYA MADAGASCAR

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

FASHION HOUSE

LS cross over AOP DR : 85 000 Ar

VIA MILANO

Sandales à talons Osvaldo Rossi : 350 000 Ar

FASHION HOUSE

Embroidered maxi Dre :
95 000 Ar

VIA MILANO

Chaussures compensées
Osvaldo Rossi : 350 000 Ar

HAYA MADAGASCAR

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

FASHION HOUSE

M Cuban shirt :
70 000 Ar
M crop pant : 85 000 Ar

VIA MILANO

Chaussures homme
blanches Andréa Mobile
: 450 000 Ar

HAYA MADAGASCAR

Cartable en cuir de veau
local : 450 000 Ar

REMERCIEMENTS

MODÈLES

Manou, Johanna,
Paradis, Delon, Percy,
Santien, Mampionona,
Mitia

MAKE UP

Réalisé par Samchia

PHOTOS

Andriamparany
Ranaivozanany

POINTS DE VENTE HAYA MADAGASCAR

- Grand Hôtel Urban
Ambatonakanga, Antananarivo
- Hôtel Colbert Antaninarenina,
Antananarivo
- Nova Hôtel Talatamaty,
Antananarivo
- Showroom Nouveautés,
Dyve Garden Anosivavaka,
Antananarivo
- Hakanto Shop, Alhambra
Ankaditoho, Antananarivo
- Nulle Part Ailleurs, Toamasina

HAYA MADAGASCAR

Pince à billets en cuir de croco local : 190 000 Ar

Pince à billets en cuir de veau local : 100 000 Ar

Porte-câble en cuir de croco local : 305 000 Ar



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

Âme Sœur (suite)

7- Nous nous sommes allongés sur le sol, nos mains entrelacées, et nos regards ne se quittant pas. Puis, nous avons tourné les yeux vers le ciel. Au départ, je n'ai rien ressenti, si ce n'est un doux murmure semblable au ressac des vagues. Ma bouche, sèche, me rappelait ma soif, mais je faisais tout pour l'ignorer. Soudain, elle a émis un son étrange, un bruit à la fois inquiétant et inexplicable. Ses doigts se sont refermés sur ma main avec une force désespérée. En tournant la tête vers elle, j'ai vu ses yeux, déjà noyés de larmes. Puis son corps s'est tendu, chaque muscle figé dans une rigidité terrible. Ses paupières ne clignaient plus, ses yeux grands ouverts semblaient lutter contre une force invisible. Sa peau devenait d'une pâleur fantomatique.

Je l'ai prise dans mes bras, la suppliant de tenir bon. Mais une panique glaciale s'est emparée de moi : quelque chose n'allait pas. Mon propre corps était douloureux, mais le poison, lui, semblait m'épargner. Était-ce la dose ? La différence dans ce que nous avons ingéré ? Je ne savais plus.

Alors que ma gorge se serrait, j'ai réussi à murmurer : « Je vais venir, attends-moi, je te rejoins... » Mais mes forces me trahissaient, et une peur sourde m'envahissait : qu'elle meure, me laissant derrière, vivant.

Ce fut le moment le plus atroce de ma vie : entendre son dernier gémissement, une plainte qui résonne encore en moi. Sa main s'est doucement détachée de la mienne, sa poitrine s'est affaissée une dernière fois, et elle est partie. Partie, simplement, sans moi.

J'ai crié, un hurlement venu du plus profond de mon être, mais mon appel est resté vain.

— Attends-moi ! ai-je supplié, terrifié, mes larmes inondant mon visage.

Je continuais à crier, espérant qu'elle m'entendrait, mais elle m'avait déjà quitté. Et moi, j'étais toujours là, accablé par le poids insupportable de son absence. Les souvenirs de notre vie ensemble ont défilé devant mes yeux. Chaque instant, chaque sourire, désormais teinté de tristesse. Nous avions voulu fuir, échapper à l'étouffante prison dorée tissée par nos parents, mais le destin avait scellé notre sort.

Alors que mes paupières devenaient lourdes, je l'ai regardée une dernière fois. Malgré mes larmes, un mince réconfort m'effleurait : peut-être, ailleurs, dans un autre monde, nous trouverions la paix et l'éclat d'une vie meilleure. Tout autour de moi s'est mis à tourner, les contours du monde devenaient flous. Le froid et l'obscurité s'insinuaient en moi, et j'ai compris que mon tour venait. Mon chemin, tout droit tracé vers Hasiniala, m'appelait enfin.

C'est alors que j'ai compris l'implacable vérité : l'homme ne détient pas le contrôle sur sa vie. Et personne ne meurt avant l'heure fixée. Deux jours après notre acte désespéré, j'étais encore vivant. Si vous pouviez imaginer le regret, la morsure du remords qui m'a consumé par la suite...

8- Pendant mon sommeil, un rêve est venu me hanter. Dans cet entre-deux fragile, mon esprit a voulu croire que c'était la réalité.



Nous étions ensemble, heureux, loin des chaînes qui avaient obscurci notre bonheur. Mais ce bonheur fut éphémère : nous avons été arrachés l'un à l'autre, projetés dans des mondes différents, incapables d'être réunis pour l'instant. Dans ce rêve, je pleurais.

— Ne me laisse pas tout seul ! implorais-je.

Mais un nuage sombre, plus noir que la nuit elle-même, l'a dissimulée à mes yeux. Je ne l'ai plus revue. Ce rêve, parmi d'autres, était le plus clair, le plus cruel.

À mon réveil, je me suis retrouvé envahi par un torrent de regrets. Mes larmes coulaient encore. Je me répétais, en boucle, qu'il ne me restait rien à vivre, que ma place n'était plus ici.

De retour chez moi, j'ai ouvert les yeux pour entendre les cris accusateurs de mes parents. Mais leurs mots n'avaient aucune prise sur moi, car mon esprit, mon cœur, appartenaient à Hasiniala.

J'ai interrompu les hurlements de mon père :

— Hasiniala ? Où est-

elle ? ai-je demandé, en larmes.

Ma mère a répondu froidement :

— Ne pense plus à elle. Elle ne fait plus partie des nôtres.

Ses mots étaient des couteaux. Je savais déjà qu'elle était partie, mais cette froideur, cette hypocrisie, m'ont rendu fou. Ce jour-là, j'ai haï ces êtres qui m'avaient donné la vie, eux qui étaient responsables de tant de souffrances.

Je criais son nom, déchirant mes vêtements, perdu dans un océan de désespoir. Je suppliais qu'on me laisse voir son corps inanimé, mais on me l'a refusé. Mes parents m'ont enfermé, retirant tout objet tranchant, toute bouteille, par peur que je mette fin à mes jours. Même ceux qui m'avaient donné la vie n'osaient plus m'approcher, tant leur simple présence éveillait en moi une rage profonde : une haine noire, brûlante, qui me poussait à vouloir les détruire... et me détruire moi-même.

Je n'étais plus qu'un corps vide, un esprit brisé. La vie n'avait plus de sens depuis qu'Hasiniala avait disparu. Mon corps se fanait à vue d'œil. Je refusais de manger, sombrant lentement dans une maigreur cadavérique. Mes parents, impuissants, envisageaient de m'enfermer dans un asile, incapable de comprendre ma douleur.

Six mois s'écoulèrent. Six mois de solitude, de silence. Puis, des pleurs d'enfant ont commencé à hanter mes nuits. Au début, je n'y prêtai pas attention. Mais ces sanglots nocturnes revenaient sans cesse, épuisants, obsédants. Une nuit, n'en pouvant plus, j'ai hurlé :

— Silence !

Mais les pleurs continuaient, plus déchirants encore. Puis, une voix douce, familière, est apparue, murmurant pour apaiser l'enfant. C'était elle. C'était Hasiniala.

Je n'ai ressenti aucune peur. Au contraire, un immense soulagement a envahi mon cœur. Elle était là, devant moi,

berçant un bébé. Mon âme s'est remplie d'une chaleur oubliée.

— Pourquoi ne berces-tu pas notre enfant ? m'a-t-elle demandé d'une voix douce.

J'étais figé. Cette voix, je la reconnaissais entre mille. C'était bien elle.

— Notre enfant ? ai-je balbutié. Mais... d'où vient-il ?

Elle a baissé les yeux vers le petit être dans ses bras.

— Je te l'ai dit. C'est notre enfant.

Je suis resté sans voix. Elle m'a alors raconté ce que je n'aurais jamais pu deviner. Lors de notre dernière nuit ensemble, avant que tout ne bascule, elle était tombée enceinte. Elle l'avait découvert avant même que nous n'atteignions Farafangana. Cette grossesse, imprévue, l'avait poussée au désespoir, incapable de trouver une issue.

Ce fut comme un coup de poignard. Si j'avais su... jamais je n'aurais laissé cette tragédie se produire. Un poids écrasant s'abattit sur ma poitrine. J'étais incapable de croiser son regard. Mais elle, apaisée, m'a souri.

— Même si la mort nous a séparés, nous sommes réunis maintenant.

Dès lors, nous avons formé, dans le secret de ma chambre, une famille invisible. Je partageais mes repas avec eux, ne mangeant que la moitié pour laisser l'autre à Hasiniala. Un jour, j'ai même demandé à la servante d'apporter deux plats : — La prochaine fois, apporte deux assiettes. Ma femme et mon enfant sont là.

Elle avait ri, pensant à une mauvaise blague. Mais moi, j'étais sérieux. Chaque jour, je vivais pour eux, dans ce fragile équilibre. Pourtant, leurs assiettes restaient toujours intactes.

Mais mes parents, inquiets de me voir parler seul et bercer un enfant invisible, ont fait venir les mpiandry, ces serveurs

de l'église, pour chasser ce qu'ils croyaient être des esprits. Hasiniala est entrée dans une colère sourde. Ceux qui osaient troubler notre paix ont vite compris qu'ils n'étaient pas les bienvenus. La maison est devenue étrange, comme habitée. Des éclairs de lumière, des ombres furtives, des manifestations inexplicables effrayaient quiconque s'approchait de moi.

Le lendemain, les mpiandry sont revenus. Ils ont prié, posé leurs mains sur moi, m'ont contraint à m'agenouiller. Mais je voyais Hasiniala et l'enfant souffrir, tentant de s'éloigner de moi, de me fuir. Je me débattais, hurlant pour les sauver, mais six hommes me maintenaient de force.

J'ai entendu des cris, des hurlements déchirants, puis plus rien. Elles avaient disparu. Mon corps était pris de convulsions, ma bouche écumait d'une salive blanche et gluante.

Quand tout s'est apaisé, ils ont cru que j'étais guéri.

Trois jours ont passé. Pas un signe d'elle, ni de l'enfant.

Mais le quatrième jour, Hasiniala est revenue. Mais ce n'était plus la même. Sa colère s'est abattue sur toute la maison. Les servantes ont fui, terrorisées. Même mes parents n'étaient plus épargnés.

Ma mère a avoué plus tard qu'elle avait failli mourir chaque nuit. Mon père, lui, chutait sans raison, comme si une main invisible le poussait, accumulant blessures et douleurs qui ont fini par le briser.

Hasiniala n'était plus l'ombre douce de mon amour passé. Elle était devenue une présence vengeresse, refusant qu'on détruise ce qui restait de nous.

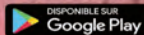
...à suivre



RENCONTREZ. DISCUTEZ. AIMEZ.

- Rencontres près de chez vous et à l'international
- 100% Profils sécurisés et authentiques
- Messagerie instantanée & rapide
- Des histoires d'amour qui vous ressemblent

Téléchargez l'appli et démarrez votre aventure !



www.madadating.com

Suivez-nous sur :



To (never) be continued

La suite qui ne fut jamais

Des jeux sont tellement réussis que nous ne pouvons pas imaginer voir une suite à l'aventure, qui risquerait de tout gâcher. A l'inverse, le succès de certains nous laisse rêver à un successeur pour aller encore plus loin dans l'expérience que le titre nous a offert. Et pourtant, malgré les demandes répétées des fans, des éditeurs refusent de nous donner la satisfaction de revisiter les jeux qu'ils ont sorti, malgré le succès commercial que cela leur donnerait. A défaut d'avoir ces suites, voyons ensemble quelques licences qui le mériteraient.

BLOODBORNE (2015)

On n'a pas décidé que les souls-like seraient dans nombre de nos articles sur les succès. Il se trouve juste que FromSoftware a l'art et la manière de créer des jeux vidéo d'exception. Et même si leurs productions ont un ADN commun, l'atmosphère qu'elles dégagent les différencie suffisamment pour leur donner une identité propre. Dans le golden trio, Bloodborne est celui qui est imprégné dans l'ambiance lovecraftienne, très appréciée des fans de dark fantasy et d'horreur. Mais c'est aussi le seul qui n'a pas reçu beaucoup d'amour de la part de ses créateurs. Dark Souls est une trilogie étalée sur plusieurs années. Elden

Ring, le plus jeune des trois, est sur le point d'accueillir une nouvelle aventure indépendante

après une première extension très réussie. Et Bloodborne a eu droit à un DLC. Pourtant, le jeu a été un succès critique et commercial à sa sortie, et ses adorateurs attendent une suite depuis presque 10 ans



BULLY (2006)

Les plus fidèles d'entre vous se



rappellent qu'on a déjà parlé de Bully, notamment lorsque nous évoquions les jeux ayant fait polémique. Le jeune lycéen se battant pour devenir le roi du bahut dans un pensionnat américain offrait un vent de fraîcheur au genre du GTA-like. Évidemment, l'aspect "violence à l'école" avait du mal à passer à l'époque. Pas étonnant que, malgré la supplique des fans, une suite directe n'ait jamais vu le jour. Le jeu explorait pourtant des problématiques intemporelles, telles que l'intégration et le harcèlement. Après près de 20 ans, une suite avec un bon dans le temps serait justifiée, pour traiter de problèmes plus adultes avec Jimmy Hopkins. Les rumeurs d'un Bully 2 tournent sur la toile depuis des années. Malheureusement, rien de concret jusqu'à aujourd'hui.

STAR WARS: KNIGHTS OF THE OLD REPUBLIC (2003 ET 2004)

Les deux premiers volets sont cultes, en particulier le second. Plus de 20 ans qu'on réclame une suite. Et celui-là fait plus mal que les autres, pour deux raisons.

Tout d'abord, KOTOR a été pensé pour être une trilogie, et le troisième épisode a été abandonné, malgré le succès indiscutable de ses aînés. Ensuite, nous avons eu droit à pléthore de jeux estampillés Star Wars depuis, dont aucun n'a su arriver à la hauteur de KOTOR (à part le Battlefront 2 de 2005). C'est simple, à l'exception de cette trilogie avortée, Star Wars n'a jamais connu de réel succès dans le monde du jeu vidéo, le nom de la licence ayant porté les titres, plus que leur qualité intrinsèque. Et ce ne sont pas les rumeurs qui nous donneront espoir, puisqu'il n'y en a pas.

Eymeric Radilofe



Une aventure inattendue dans le milieu du Djing, c'est pourtant dans l'un des plus grandes boîtes de nuit du Canada, Le Dagobert, que Kiady Andrianaivo a fait ses armes. Son parcours est marqué par des opportunités saisies avec audace et une passion grandissante pour la musique et le monde de la nuit.

De busboy à promoteur ?

En 2019, j'ai déménagé au Canada. Dès que j'ai eu 18 ans en 2022, j'ai directement travaillé dans les bars, puisque le monde de la nuit m'intéressait beaucoup : les contacts, la fête... J'ai commencé en tant que busboy ou aide serveur : remplir les frigos, faire l'inventaire, faire le ménage à la fin des soirées. Un emploi temporaire. Quelques mois après, au fil des contacts, je suis devenu promoteur et avec une équipe, on organisait des événements. Je ramenaient des gens et en fonction du nombre de personnes, je gagnais de l'argent.

De promoteur à DJ ?

Chaque fois qu'on était avec des amis, je suis toujours celui qui envoie la musique. Ensuite, l'idée de me lancer dans le Djing, c'est d'abord en étant devenus amis avec des DJs. Dans les soirées, certains envoyaient des chansons malgaches, et les



DJ KIADY

*Photo : Mickael Fafard de
Faute-O-graphie*

DE BUSBOY À DJ !

malgaches dans la boîte me voyant à côté du DJ pensait que c'était moi qui envoyais les chansons. La rumeur s'est propagée. (rires) Durant l'organisation de la RSM ou Rencontre Sportive Malgache l'équivalent de la RNS en France, il y a des levées de fonds notamment pendant le réveillon. A ce moment-là, il cherchait un DJ, je me suis dit pourquoi pas. Sur un coup de tête ! Entre temps, mon boss m'a demandé de trouver un DJ urbain dans le style afro, ce qui est rare à Québec. Donc, je me suis proposé. J'ai commencé en septembre et j'ai loué des platines. Je me suis enfermé dans ma chambre pour apprendre et m'entraîner pendant un mois et demi. Finalement, j'ai fait ma première soirée dans une salle remplie. Et j'ai enchaîné avec la soirée du réveillon. C'était génial !

Devenir DJ au Dagobert, le plus grand nightclub du Québec...

C'est une boîte de nuit qui existe depuis plus de 40 ans à la recherche d'un DJ résident. Je ne me sentais pas capable de mixer pendant 5 heures d'affilée, de 22 heures à 3 heures du matin, mais en même temps, je me suis dit que c'était une opportunité. Finalement, au mois de mars, je suis devenu DJ résident, j'étais très bien accompagné. Petit à petit, j'ai construit mes soirées, j'ai fait la rencontre du DJ de Snoop Dog. Pendant le FEQ ou le Festival d'Été de Québec, de grands artistes animent toute la ville pendant une semaine. Ils font leur after au Dagobert, et j'ai eu l'occasion de rencontrer le DJ de 50 Cent, de Futur, de Nicki Minaj...

Du Dagobert au Cognac Avenue...

J'ai commencé à être résident à Cognac Avenue tous les

mercredis. J'ai pu faire l'after show de Djadju et Tayc avec DJ Trésor, Singila... En décembre,

je suis revenue à Madagascar pour voir la famille, mais j'ai également animé une soirée à La Balançoire, rencontrer les autres DJs malgaches et surtout découvrir la nightlife à Tana. Les musiques qui font danser les gens au Canada et à Mada, ne sont pas les mêmes.

Justement quelles sont tes influences musicales ?

J'aime les influences caribéennes. J'adore le shatta, l'amapiano, le kompa et du zouk en fin de soirée. L'avantage d'être DJ au Canada, ce sont les influences musicales à la fois américaine et française. Être DJ au Canada me permet de fusionner ces styles et de répondre aux goûts variés du public.

Les projets ?

A court terme, je veux apprendre à produire de la musique. C'est encore quelque chose de différent. Il faut du temps, de l'argent puisqu'il faut investir. Sinon, pour cette année, je voudrais découvrir d'autres pays, peut-être la France, je compte aussi revenir à Madagascar pour faire des soirées. Je voudrais continuer à faire les premières parties d'artistes, c'est une très belle expérience. Peut-être les accompagner en tournée ou faire moi-même une tournée ! Mais, je dois également continuer mes études en sciences humaines et gestion d'entreprise au CEGEP, l'équivalent des années préparatoires à l'Université.

Propos recueillis par Aina Zo Raberanto



Mila fanampiana ?

Fanontaniana

Fanampiana

Fitarainana

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

CRCM

Parce que votre
sourire n'a pas de prix 😊

Contactez nous :



699



relation.client@bni.mg

Doan Van Bien Tana



Ouvert: 7/7 de 11h à 21h

034 12 557 14
038 29 893 75

 Restaurant Doan Van Bien

 events@restaurant-doanvanbien.com

Red Night Club

Tana



Irish Pub Tana



KEEP CALM
&
DRINK BEER



Bar, Restaurant, Sport,
Games and Fun



Irish Pub Tana

034 11 400 46

032 72 800 44

LOCATION
DE VÉHICULES
AVEC ou **SANS** chauffeur

DISPONIBLE
À TAMATAVE



COURTE et **LONGUE DURÉE**



Materental



+261 33 37 008 94



MATERENTAL
Your Rental Mate

Bamboo Lodge Comedy Club Tana



► **ATELIER ÉCRITURE
et JEU DE SCÈNE**

TOUS les MERCREDIS
et VENDREDIS à **17h**

► **STAND-UP**
TOUS les SAMEDIS à **18h**

☎ 034 88 346 47

@ bamboolodgeandspa@gmail.com

📍 ANTSAHAVOLA EN FACE DU HUBLOT

WiFi



La Taverne
des Pirates
Sainte Marie



LA TAVERNE  DES PIRATES
SAINTE-MARIE



www.latavernedespirates.mg +261 32 11 110 95

⊕ de photos sur www.nocomment.mg

Kudeta Tana



Rotaract
Club Iarivo



Samoa

RENY MOZIKA

SAMEDI 15 FEV / 20H

KUDETA ANOSY

Levée de fonds

En faveur des actions du
Rotaract Club Iarivo

**RESERVATION
50.000AR**

**SIMPLE
30.000AR**

038 74 265 27
034 30 526 33
032 71 587 14

PARTENAIRES:



f Rotaract Club Iarivo

@RotaractIarivo

www.rotaractIarivo.mg



DISCOTHÈQUE

En centre ville à ANTANINARENINA

KARAOKE - BAR - SNACK - PIZZERIA - CABARET

Le six BY DJEMBE

ENTREE LIBRE

CONSOMMATION OBLIGATOIRE



2 Salles = 2 Ambiances



DJEMBE DISCOTHÈQUE TANA

Infoline : + 261 32 87 164 83

⊕ de photos sur www.nocomment.com

**Djembe
Tana**



⊕ de photos sur www.nocomment.mg

Le Point d'Exclamation

Lounge Bar Tana



LE POINT D'EXCLAMATION
LOUNGE BAR

14 FEV
VENDREDI

17H: APERO
21H: CLUBBING

MIX BY
DJ GUOH

Valentine's
DAY

HOT
POLEDANCE
SHOW

SHOWGIRLS
TOP MODELS
PARKING VIP

LE POINT D'EXCLAMATION
LOUNGE BAR

HOTEL DE L'AVENUE ANALAKELY

PAF: 5 000AR
POUR LES HOMMES

ENTREE LIBRE
POUR LES FEMMES

RÉSERVEZ DÈS MAINTENANT
+261 34 11 514 18//+261 34 20 228 18

⊕ de photos sur www.nocomment.mg

Quantum
Tana



⊕ de photos sur www.nocomment.mg

O2 Lounge Bar Tana



O2XYGEN

Restaurant-Bar-Shisha Lounge

Ladies NIGHT

TOUS LES
MERCREDIS

à partir de 18h jusqu'à 22h

1 COCKTAIL ACHETÉ = 1 COCKTAIL OFFERT

03 ème ETAGE IMMEUBLE **ALOE**

CENTELL HOTEL | **ANTANANARIVO**
ANTANIMENA | **MADAGASCAR**

+261 33 11 000 00
+261 34 11 404 04
+261 32 11 404 04

🌐 02loungebar.simplesite.com
✉ 02oxygen@outlook.com

HAYA

MADAGASCAR

JOYEUSE SAINT-VALENTIN

Offrez l'élégance, offrez l'amour



Café Mary Tana



HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

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

Un grand merci à nos partenaires et diffuseurs :

33 • **K** KAMI LOUNGE: 034 30 739 50 • KARIBOTEL: 020 22 629 31 • KAZAMA RESTO BAR: 038 86 557 41 • KOKO KAFE: 034 70 007 50 • KUDÉTA URBAN CLUB: 032 07 281 55 **L** LAKECITY: 032 12 752 12 • LAPASOA: 034 74 645 52 • LA POTINIERE: 020 22 233 54 • LA RESIDENCE: 034 01 807 70 • LA RIBAUDIERE: 032 02 411 51 • L'ARRIVAGE: 032 05 728 23 • LA TABLE D'ÉPIQUE (LES 3 METIS): 033 05 520 20 • LA TAVERNE (HOTEL COLBERT): 020 22 202 02 • LA TERRASSE DU CNUIT: 034 44 564 52 • LA TERRASSE DU GLACIER: 020 22 202 60 • LA TABLE AU PLAFOND: 032 79 994 13 • LA VARANGUE: 020 22 273 97 • LE BOISÉ: 034 14 631 70 • LE BELVEDERE HOTEL: 034 16 950 79 • LE BUFFET DU JARDIN: 020 22 338 87 • LE CARNIVORE (Restaurant): 032 05 125 04 • LE COIN DU FOIE GRAS: 034 07 924 83 • LE COIN DU FOIE GRAS (Tanjombato): 033 11 033 26 • LE COMBAVA: 020 23 584 94 • LE DJEMBE (Discothèque): 032 87 164 83 • LE GLACIER HOTEL: 020 22 340 99 • LE GRAND MELLIS: 020 22 234 25 • LE JARDIN DU RAPHA: 020 22 253 13 • LE ROMAZAVA: 032 05 070 00 • LES FLOTS BLEUS: 020 24 614 17 • LES POUSSÉS POUSSÉS DU RAPHA: 020 24 782 79 • LOTUS GLACIER: 034 66 905 73 • LOUNGE 44: 032 07 060 44 **M** MAISON LOVASOA: 038 11 807 71 • MANOIR ROUGE: 032 73 981 52 • MILLE FEUILLES: 020 22 231 93 • MIRADOR: 034 95 710 50 **N** NERONE: 020 22 231 18 • NIAOULY: 020 22 627 65 • **O** OLD N°7: 034 46 459 59 • ORIENTAL: 033 87 111 11 • OUTCOOL: 033 12 12 624 • **O2** LOUNGE BAR: 033 11 000 00 **P** PANORAMA HOTEL: 020 22 412 44 • PHOENIX LOUNGE: 038 19 106 89 • PIMENT CAFÉ: 020 24 509 38 • PINOU TERRE-MER: 034 14 741 95 • PIZZERIA KANDIS: 032 07 776 28 • PLANETE: 020 22 353 82 • PRESTO PIZZA (Antsahabe, Tana Water Front, Analamahty): 034 19 610 49 **Q** QUANTUM ISORAKA: 038 03 888 03 • QG: 034 04 002 61 **R** RELAIS DE PLATEAU: 020 22 441 18 • RELAIS DE LA HAUTE VILLE: 020 22 604 58 • RED NIGHT TANA: 038 06 226 96 • RESTAURANT TATAO: 020 22 319 27 • **S** SABAKELY: 034 94 894 50 • SAKAMANGA: 020 76 358 09 • SAMSARA HOTEL: 032 11 855 25 • SAN CRISTOBAL: 020 22 538 24 • SAVANNA CAFE: 032 04 760 29 • SHALIMAR Antsahavola:

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

BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO, MOBILIERS

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

CENTRES COMMERCIAUX

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

SPORTS, LOISIRS

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

COMMUNICATIONS, AGENCES

A **ADM VALUE**: 020 23 333 34 • **AGENCE FACTO**: 020 23 297 64 • **AGENCE FRANCAISE DE DEVELOPPEMENT (AFD)**: 020 22 200 46 • **AGENCE GRAND ANGLE**: 020 22 549 95 • **AIRTEL**

MADAGASCAR : 033 11 001 00 **B** BLUELINE : 020 23 320 10 **T** TELMA : 020 25 427 05

AGENCES DE VOYAGE, TOURISME, TRANSPORTS

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

SALONS DE BEAUTÉ, PARFUMERIES, BIEN-ÊTRE

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

SANTÉ

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

ENTREPRISES, SOCIÉTÉS, INSTITUTIONS

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

CONCESSIONNAIRES

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

MOTORS : 032 05 800 60

PHOTOS

K KODAK : 032 62 796 36

IMMOBILIERS

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

SERVICES

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

PAYSAGISTE

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

MATÉRIELS INFORMATIQUES, ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES

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

ANTSIRABE

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

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

BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

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

TOAMASINA (TAMATAVE)

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

A ABOUNAWAS : 034 11 475 72 • ADAM & EVE : 020 53 334 56 • ANJARA HOTEL : 033 32 053
79 **B** BAIN DES DAMES : 034 53 888 88 **C** CHEZ FIFI ET JENNY : 034 508 99 41 **D** DARAFIFY : 034
60 468 82 • DZAMA COCKTAIL CAFÉ : 034 47 488 43 **E** EL HARATO : 033 09 228 59 **F** FORTUNAT :
032 03 026 33 • FORTUNAT EXPRESS : 032 03 026 33 **G** GARE DES MANGUIERS : 034 05 420
67 **H** HOTEL BAR CONCORDIA : 034 52 293 00 • HOTEL CALYPSO : 034 07 131 32 • HOTEL FLEURI : 032
25 498 72 • HOTEL HI : 033 28 358 33 • HOTEL L'ETAPE : 020 53 300 32 **J** JAVA HOTEL : 020 53 316
26 **K** KARAOKE BAR RANARY : 033 14 488 50 **L** L'AFFICHE : 020 53 315 45 • LA BRAISE : 032
07 043 09 • LA CASA NOSTRA : 034 91 561 43 • LA MAISON : 032 05 643 60 • LA MEZZANINE :
034 67 692 56 • LA PAILLOTE : 034 20 088 42 • LA RECREE : 032 04 610 71 • LA TABLE : 032 78
565 41 • LA TERRASSE FLEURIE : 034 95 390 33 • LA VILLA : 034 07 099 07 • LE LILAS : 033 07

462 63 • **LE TIWAI** : 034 02 123 10 • **LE VERSEAU** : 032 05 612 62 • **LONGO HOTEL** : 020 53 339
 54 **M** MELVILLE : 020 53 331 80 • **MIAMI SUITES** : 038 23 623 00 • **MIRAY HOTEL** : 034 10 500
 60 **N** NEPTUNE : 034 35 597 45 • **NEW YORK NEW YORK** : 034 92 543 29 **O** OCEAN HOTEL : 034
 52 504 35 • **OCEAN 501** : 032 64 147 43 **P** PALM RESORT : 020 53 314 33 • **PAPYRUS** : 034 13 927
 89 • **PARADISE** : 034 85 794 04 **Q** QUEEN'S : 033 18 376 42 **S** SHARON HOTEL : 020 53 304
 20 • **STREAMLINER HOTEL** : 034 17 363 42 • **SUNNY GOLF** : 020 53 336 11 **T** TEA ROOM : 032 67 692
 5 **U** ULYSSE : 038 05 508 65 **V** VIP BAZAR BE : 034 85 794 04

BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

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

SPORTS, LOISIRS

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

SALONS DE BEAUTÉ, PARFUMERIES, BIEN-ÊTRE

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

AGENCES DE VOYAGE, TOURISME, TRANSPORTS

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

ENTREPRISES, SOCIÉTÉS, INSTITUTIONS

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

CONCESSIONNAIRES

R RENT 501 : 032 07 030 60

LIBRAIRIES

L LIBRAIRIE FAKRA : 020 53 321 30

INTERNET

I INTERACTIVE CYBER : 034 47 226 20

CONCESSIONNAIRES

P PETERS GROUP : 034 01 029 688

SAINTE MARIE

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

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

MAHAJANGA

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

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

BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

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

ENTREPRISES, SOCIÉTÉS, INSTITUTIONS

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

IMMOBILIERS

A AGENCE IMMOBILIERE AIM : 032 97 156 68

AGENCES DE VOYAGE, TOURISME, TRANSPORTS

O OFFICE REGIONALE DU TOURISME BOENY : 020 62 931 88

ANTSIRANANA (DIEGO SUAREZ)

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

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

BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

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

MATÉRIELS INFORMATIQUES, EQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES

D DIEGO POWER POINT : 032 85 230 28

COMMUNICATIONS, AGENCES

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

AGENCES DE VOYAGE, TOURISME, TRANSPORTS

E EVASION SANS FRONTIERE : 020 82 230 61

SALONS DE BEAUTÉ, PARFUMERIES, BIEN-ÊTRE

D DIEGO ESTHETIQUE : 032 40 485 42

ENTREPRISES, SOCIÉTÉS, INSTITUTIONS

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

CONCESSIONNAIRES

S SICAM : 020 82 224 98

PHOTOS

D DMT PHOTO : 032 32 032 25

HELL-VILLE (NOSY BE)

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

A ADRIANA RESORT & SPA : 033 03 622 22 • ANDILANA BEACH : 034 65 000 05 **B** BAR DIEGO KELY : 032 40 022 94 • BOULANGERIE CHEZ LOUISETTE : 032 88 835 98 **C** CASA MOFO : 032 66 204 13 • CHEZ LOULOU : 034 25 939 93 • CHEZ SITY HALLAH : 032 07 925 21 **D** DIAMANT 10 : 020 86 614 48 • DISCOTHEQUE LE DJEMBE : 032 90 889 76 **G** GARGOTE CHEZ TANTINE : 032 25 092 66 • GLACIER AMBATOLOAKA : 032 59 832 86 **H** HEURE BLEUE : 032 02 203 61 • HOTEL ARC EN CIEL : 032 02 049 39 • HOTEL BELLE-VUE : 020 86 613 84 • HOTEL CLAIR DE LUNE : 032 75 083 09 • HOTEL DE LA MER : 032 56 966 12 • HOTEL YLANG : 032 78 490 46 **L** LIBERTALIA : 032 69 783 91 **M** MADA VOILE MARINA : 032 22 266 26 **N** NOSY LODGE : 032 40 452 04 **R** RESTAURANT KARIBO : 032 53 678 73 **S** SABLE BLANC : 032 11 105 52 • SAFARI : 034 02 354 49 • SARIMANOKA : 032 05 909 09 • SOLARMAD : 032 43 373 04 21 • SENG : 032 40 378 01 **V** VANILA : 032 02 203 60 **Z** ZEBURGER : 032 64 970 12

BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

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

ENTREPRISES, SOCIÉTÉS, INSTITUTIONS

G GREEN'N KOOL : 034 55 002 14 **L** LOCAMARINE : 032 12 767 14

TULÉAR

BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

Q QUINCAILLERIE NAJMY : 034 05 416 86

ALLIANCE FRANÇAISE

ANTANANARIVO : 020 22 211 07 • ANTSIRABE 020 44 482 49 • ANTSIRANANA : 020 82 210 31 • AMBANJA : 032 77 464 30 • AMBILOBE : 032 50 438 75 • AMBOVOMBE : 032 73 441 13 • ANDAPA : 032 02 729 03 • ANTSALOVA : 020 65 620 11 • ANTSOHIHY : 032 04 872 10 • AMBOSITRA : 020 47 713 52 • AMBATONDRAZAKA : 020 54 814 83 • ANTALAH : 032 76 547 84 • FANDRIANA : 032 45 911 58 • FARAFANGANA : 032 40 984 12 • FIANARANTSOA : 020 75 515 71 • FORT-DAUPHIN : 032 05 119 64 • MANAKARA : 020 72 216 62 • MORAMANGA : 020 56 908 65 • MAINTIRANO : 034 12 218 68 • MANANJARY : 034 38 257 85 • MOROMBE : 032 40 151 98 • MORONDAVA : 032 03 139 81 • NOSY BE : 032 05 119 67 • SAMBAVA : 032 05 119 16 • SAINTE-MARIE : 032 05 119 66 • TSIROANOMANDIDY : 03314 702 89 • TOLAGNARO : 020 92 902 99 • TOAMASINA : 020 53 334 94 • TULÉAR : 020 94 413 92 • MAJUNGA 020 62 225 52

En ville à Tamatave

Plus connu sous le nom de scène HumanoïD, Vondro Geraldo est le président du club de slam de Tamatave depuis 2014. Entre la scène, le coaching et l'écriture, ce passionné aime aussi flâner dans les rues de sa ville. Il partage avec nous ses coups de cœur et ses bons plans.

L'endroit où le quartier préféré de votre ville ?

Ambolomadinika parcelle 21/23. C'est un lieu chargé de souvenirs, c'est là que j'ai rencontré mes potes. Beaucoup de nos rêves sont nés dans ce quartier. Aujourd'hui encore, j'y retourne souvent, pour rendre visite à ma mère et discuter avec mes amis qui y vivent toujours.

Un restaurant coup de cœur à nous recommander ?

À Antanambao 5 vers le lalam-baovao ou la nouvelle route à côté du lalam-by (chemin de fer). Il y a une gargote

qui sert des composés : c'est à tomber ! En termes de soupes, parce que oui, on est à Tamatave, je recommande Asia et Plaque Jaune. Et enfin pour les pizzas, L'Affiche est une adresse incontournable.

Votre plat préféré ?

« Korao-mazava fangaro ana-malao », une recette typique que ma mère cuisine à la perfection. C'est à la fois délicieux et réconfortant.

Où faire du shopping ?

J'apprécie les accessoires. Je suis fan de bracelets, que j'achète parfois en ligne, mais je trouve souvent mon bonheur au Bazar Be. C'est l'endroit idéal pour dénicher de beaux accessoires. Je n'ai pas de vendeur attitré, c'est surtout au coup de cœur.

Où commencer et terminer la soirée ?

Je commence généralement par un restaurant avec une ambiance musicale, comme à L'Affiche. En-suite, direction les boîtes de nuit, chez Neptune, pour danser. Et pour finir la soirée en douceur, j'opte pour des bars plus calmes et stylés au bord, chez Mama Jess, où l'accueil est toujours chaleureux.

Un endroit pour s'évader le weekend ?

J'aime assister à des combats de coqs à Mangarano, les week-ends.

avec **Vondro**
GERALDO



MENTIONS LÉGALES

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

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

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

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

Commerciaux : Andry, Johanne

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

Photographes : Andriamparany Ranaivozanany - Andry Randrianarisoa

Conception graphique : Rakatsaina

Responsable diffusion : Sébastien

Diffusion : Gary, Tina, Arthur

Diffusion en provinces : Dirickx Madagascar

Imprimé par MYE. Retrouvez-nous sur facebook

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

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

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

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

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

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

Sinon, je me rends au bord de la mer, loin des lieux fréquentés, pour un moment de calme.

Les bons plans pour les vacances ?

Dans ma carrière, j'ai pas mal voyagé. Vatomandry est l'endroit qui m'a le plus impressionné avec ses paysages magnifiques. Diego et Sainte-Marie sont également des destinations idéales. Pour moi, des vacances parfaites riment avec bouffe, plage et danse.

L'événement culturel qui vous a marqué ?

La Fête de la musique à Sambava en 2018. Avec mon groupe Manakasy, nous avons relevé le défi de faire un slam musical devant un public inhabituel. La foule était immense, et leur enthousiasme a été une surprise et un grand moment de bonheur pour nous.

Votre actualité ?

Je travaille sur mon premier album intitulé Tandregnëso mē. Je veux réveiller l'attention sur le kanto malagasy, une musique, non commerciale, qui suit des règles précises mais est aujourd'hui souvent négligée. Mon objectif est de faire écouter et ressentir cette richesse culturelle comme dans le titre « Tandregnëso » (Ecouter).

Propos recueillis par Aina Zo Raberanto

Photo : Vondro Geraldo

FAITES PARTIE DE L'AVENTURE SETEX !

**NOUS VOUS OFFRONS
BIEN PLUS QU'UN
EMPLOI : UNE VRAIE
OPPORTUNITÉ DE
CARRIÈRE !**



SCANNEZ ICI POUR
VOIR LES OFFRES
DISPONIBLES



setex
www.setex.fr



recrutement@setex.mg



038 58 475 01



TSIMBAZAZA près de GALANA



SETEX MADAGASCAR



Profitez
d'une RÉDUCTION

sur tous les ARTI

**-20%
DE
REMISE**

Ouverts

Lundi au Samedi

08:30 - 18:30

- MOBILIER DE MAISON
- MOBILIER DE BUREAU
- ARTICLES DE CUISINE
- OUTDOOR & LOISIRS
- LINGE DE MAISON
- JOUETS

 Galaxy Andraharo,
Enceinte Ex Ocean trade

 **038 30 089 89**



**-20%
DE
REMISE**

PRÉSENTEZ
CE BON DE RÉDUCTION
À NOTRE
SHOWROOM

 Galaxy Andraharo,
Enceinte Ex Ocean trade

ICLES

KTM 250 EXC SIX DAYS 2025.

READY TO RACE



KTM

Antananarivo Toamasina Mahajanga
Antsiranana Tolagnaro Nosy Be



020 23 254 54



www.madauto.mg

Madauto