

**no comment®**

# le partage change avec Orange

Avec l'offre FLYBOX, surfez en toute liberté et partagez votre connexion Internet 3G+ en Wi-Fi. Profitez de notre grande promotion ! **Pour tout nouvel abonnement FLYBOX de 24 mois, nous vous offrons 1 Tablette Tabbee !**

1 modem  
FLYBOX



1 tablette  
TABBEE  
offerte\*\* !!



la vie change avec 



## Connexion avec un débit allant jusqu'à 1 Mbps

Profitez pleinement d'Internet et de la Tabbee tactile pour :

- Visiter vos sites Internet favoris
- Ecouter vos mp3 et radio préférées
- Visionner vos photos, films et vidéo en plein écran
- Lire vos livres ...

### les tarifs (location de la FLYBOX incluse\*)

Volume	10 Go	30 Go
Tarif mensuel	150 000 Ar TTC par mois	195 000 Ar TTC par mois
Engagement	24 mois, dont 2 mois d'abonnement offerts	
Prix du ko au-delà	0,24 Ar TTC	

\* avec une caution de 2 mois selon le forfait choisi pour tout nouveau client

la vie change avec 



Cappuccino



Espresso





Et vous !  
Quel café  
êtes vous ?



# " Bientôt, la famille



**CONTINENTAL**  
**AUTO**

ROUTE DES HYDROCARBURES ANKOROM  
[bonjour@continental-auto](mailto:bonjour@continental-auto)

# nille s'agrandit..."



ANDRANO - Tel :020 22 644 42 - 034 03 001 61  
.biz - [www.continental-auto.biz](http://www.continental-auto.biz)



# SOMMAIRE

## COURRIER

10 C'est vous qui le dites

## SONDAGE

14 Argent... en avoir ou pas ?

## COUV' BY

16 Le portrait chinois de Dofin Raf

18 CLINS D'ŒIL

24 AGENDA

## CULTURE

### Vaney's

La bomba be  
du salegy !



34 Bernard Lavilliers : « Môme à la Jamaïque ils ne font plus de reggae »

38 Dear Henri : « On ne dit jamais adieu à ses premières amours »

40 Lil'C : Sista of rap

42 Rengita : Un air de campagne

44 Joastin Fampionona : « Pas besoin de pinceau »

46 Jo Ackim Rabary : Artiste de l'image

48 Le film du mois : *Coco Chanel & Igor Stravinsky*

48 Le livre du mois : *Madagascar, l'île aux sorciers*

## FOMBA AMAM-PANAO

56 Le terroir dans l'assiette

## TSIAHY

58 C'était il y a cent ans... en octobre 1912

## TRADITION

60 Tso-drano : Quand on aime, on compte...

## ÉCO

62 Ntsoa Randriamifidimanana : Sur des chapeaux de roues

64 Rakoto Mahery : Quand le bâtiment va

## MÉTIERS

66 Mpatsaka : Une journée bien remplie

# 52

## Pierrot Men

Il était une femme...

## ASSOS

68 Bemena : Le village solidaire

70 Vozama : L'école de la première chance

## NATURE

72 Dinosaur de Menabe : Digne de Jurassic Park !

## ESCALES

76 En descendant le fleuve Mangoky

84 Ambanja : Trésors du Sambirano

## COUSINS-COUSINES

- 86 Djericlazer : La fête, c'est son rayon !

## GASTRONOMIE

- 88 Interview gourmande : James Raharijaona de La Table de James
- 95 Le vin du mois : Château Rocher-Figeac 2008
- 96 Le cocktail du mois : Rêverie d'Infinithé
- 98 Absinthe: La Fée Verte est de retour

## SORTIR

- 100 Soupe soucrls : Tout est bon dans le zébu !
- 102 Patricia Raharimalala : Bleu soleil

## LOISIRS

- 104 Drift Control : De l'adrénaline au tournant

# Kitesurf à Babaomby



- 106 Elvis, King of the road
- 108 Okalou : C'est seulement pour les enfants

## LA MODE !

- 110 Stéphanie Rabe : Signé Mistinguette
- 112 Elle est terrible !

## BEAUTÉ

- 122 Tatoo : Je t'ai dans la peau
- 124 Une rentrée de star

## VINTAGE

- 126 Post-it : Le pense-bête pas si bête

## 130 CAHIERS DE NUIT

### BY NIGHT

- 154 Rijavola Randremanana : «Faut que ça bouge !»

## 156 JEUX

### ABIDI

- 158 Aza mikoropaka, on se calme !

## FICTION

- 160 *Le sacrifice*

## 164 ANNUAIRE

### DOWNTOWN

- 178 En ville avec Ando Ribière

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

Xerox  
WorkCentre  
5230



519 000 Ar\*  
HTVA

- A3 COPIEUR
- PRINTER
- SCAN COULEUR

xerox



Tél : 20 23 258 12

# C'est vous qui le dites

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



Photo : Rijasolo

## Tromba... à vos souhaits !

Votre reportage sur le « tromba » (**no comment**® n°32) m'a complètement époustouffée. J'espère que c'est le premier d'une longue série, car cette façon de mettre la photo en avant est très innovante et mérite d'être renouvelée.

Toutefois, je regrette que vous n'ayez pas donné le nom de l'auteur de ces magnifiques photos.

Ninah, Isoraka

*C'est un oubli malencontreux, mais les amateurs auront reconnu l'oeil de Rijasolo, l'un des plus brillants photographes actuels dont **no comment**® a déjà exposé le travail en 2011. C'est en effet le premier sujet d'une série qui veut donner à voir et penser Madagascar autrement, en donnant toute sa place à la photo. L'occasion pour les jeunes photographes malgaches de donner toute la mesure de leurs talents.*

---

## Le bon dé clic

Lecteur de votre magazine, j'ai été ravi de découvrir dans votre dernière édition (**no comment**® n°32) un article sur la bibliothèque d'Alakamisy-Itenina appartenant au réseau Clic (Centres de lecture, d'information et de culture). J'aimerais vous en demander plusieurs exemplaires, si c'est possible, pour nos autres bibliothèques (au nombre de 25). Cela pour les encourager et les inciter à renforcer leurs partenariats avec d'autres institutions, et pour les informer aussi de ce qu'est **no comment**®.

# CAFÉ COTON

*C'est plus qu'une chemise...*



*Boutique de vêtement de qualité pour homme*

*Centre Commercial La Cour Carrée - Tana Water Front - Antananarivo - Antananarivo - Madagascar*

*Nl: +261 20 22 302 09 - Email: cafectionvest@tana.com*

*Créé de 1980 à 1980*

# VIVEZ L'EXPÉRIENCE DE LA FIBRE TELMA CHEZ VOUS !



JUSQU'À  
**100Mb**

**PASSEZ À LA FIBRE!**

Appelez le  
**809**  
ou 034 00 00 809

UNE CONNEXION INTERNET  
**PLUS RAPIDE QUE JAMAIS**  
POUR UNE EXPÉRIENCE UNIQUE !

En ce qui concerne l'association Trait d'union, elle existe depuis une dizaine d'années et c'est elle qui subventionne les réseaux Clic et Alliances françaises de Madagascar en livres. C'est elle aussi qui prend en charge les formations et les différents matériels (audiovisuels, informatiques...) du réseau. Cordialement.

Andrianjaka Raonison, responsable du réseau Clic

*C'est avec plaisir que nous mettons à votre disposition des exemplaires pour vos Clic, à retirer dans nos locaux d'Antsahavola. Tout ce qui concerne la propagation de la culture nous intéresse, surtout quand cela se rapporte à des environnements « hors-circuit », comme c'est souvent le cas en brousse.*

## Cher Jean-Joseph

Juste pour vous exprimer mon étonnement que le tome II des Oeuvres complètes de Jean-Joseph Rabearivelo (**no comment**® n°32 soit vendu à 90 000 ariary et donc destiné à un public ultraconfidentiel de chercheurs (vous dites qu'il est tiré à 2 000 exemplaires !) Pour un petit boursier comme moi, inscrit en première année de lettres, c'est carrément mission impossible de songer à l'acquérir. Et d'ici à ce qu'il soit disponible en bibliothèque, j'aurai sans doute moi-même publié mes oeuvres complètes. Je sais, un produit culturel n'est pas un PPN...

Toky

Plongée sous marine  
Observation de Dauphins & Baleines  
Croisière en catamaran Les îles Mitsio et Radama



[www.ulyssexplorer.com](http://www.ulyssexplorer.com)

+261 32 04 802 80 Nosy Be - Madagascar

A 50 mn par mer de Nosy Be

*Eco-lodge situé au centre d'une zone protégée  
dédiée à la reproduction des tortues de mer*



[www.ankazoberavina.it](http://www.ankazoberavina.it) [ulyssexplorer@gmail.com](mailto:ulyssexplorer@gmail.com)

# Argent... en avoir ou pas ?

Si l'argent ne fait pas le bonheur, à coup sûr il y contribue. Pour autant, les Malgaches que nous avons interrogés mettent la réalisation personnelle et la relation amoureuse bien avant la réussite matérielle. Dans un contexte, il est vrai, de crise économique où tout le monde est plus ou moins fauché...



## 1. Quel personnage de cette liste associez-vous à l'argent ?

Oncle Picsou	58 %
Bill Gates (fondateur de Microsoft)	25 %
Mark Zuckerberg (fondateur de Facebook)	16 %
Steve Jobs (fondateur d'Apple)	1 %

## 2. Le plus important pour vous, c'est...

Ma réussite personnelle	42 %
Ma vie sentimentale	25 %
Mon confort	25 %
Mon compte en banque	8 %

## 3. Quel proverbe vous ressemble ?

Plaie d'argent n'est pas mortelle	50 %
Le temps c'est de l'argent	25 %
L'argent n'a pas d'odeur	16 %
L'argent est le nerf de la guerre	9 %

## 4. Si vous prêtez de l'argent, c'est par...

Amitié	33 %
Sens moral	41 %
Contraint et forcé	17 %
Intérêt	9 %

## 5. En marchant dans la rue, vous voyez un billet de 10 000 ariary par terre...

Je le ramasse discrètement	75 %
Je n'ose pas le ramasser, de peur qu'on me voie	16 %
Je passe mon chemin	9 %

## 6. Pour vous, ceux qui ont beaucoup d'argent sont...

Intelligents, rusés	50 %
Chanceux	33 %
Courageux, travailleurs	16 %

## 7. Quel pays est pour vous le symbole de l'argent...

Etats-Unis	50 %
Arabie Saoudite	33 %
Suisse	16 %
France, Allemagne	1 %

## 8. Contre quoi seriez-vous prêt à payer une fortune ?

Vivre le grand amour	33 %
Faire le tour du monde	16 %
Avoir une super villa aux Bahamas	16 %
Me faire une nouvelle tête	16 %
Acheter la voiture de l'année	8 %
Autres	11 %

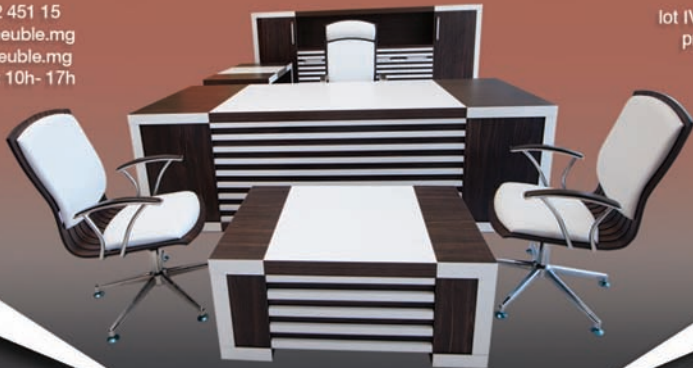
## 9. Économiser pour vous, c'est...

Respectable	25 %
Sans intérêt	25 %
Mesquin	16 %
Juste impossible	34 %

Sondage réalisé en ligne sur [www.nocomment.mg](http://www.nocomment.mg) avec un panel d'hommes et de femmes âgés de 18 ans et plus. Pour participer vous aussi au prochain sondage, rendez-vous sur notre site.

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

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



nouvelle arrivage  
meubles de bureau



**NIL HOME CENTER**

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

# DIRICKX

MADAGASCAR

VOTRE PARTENAIRE SÛRETÉ

## Protection périmétrique – sûreté



BARBELES

GRILLAGE

PORTAILS

AUTOMATISME

CONTROLE  
D'ACCES

VIDEO  
SURVEILLANCE

DETECTION  
D'INTRUSION

ALARMES

VIDEO  
INTER-PHONIE

media consulting - Tél. 22 361 92

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

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

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

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



COUV' BY

## Le portrait chinois de **Dofin Raf**

*La Maison dans la dune* de Maxence Van Der Meersch, tout simplement humain.

Si j'étais une légende...

Je serais Rapeto pour avoir la lune pour jouet...

Si j'étais une arme...

Je serais l'expression « je t'aime », plus puissante qu'une bombe atomique...

Si j'étais un endroit...

Le cosmos et ses milliards d'étoiles...

Si j'étais une devise...

*Ny Fanahy no maha olona* (c'est l'âme qui fait l'Homme).

Si j'étais une invention géniale...

Facebook, là où tout le monde est ami avec tout le monde.

Si j'étais un plat...

*Le vary soa*, délicieux et populaire.

Si j'étais un vêtement...

Le jean indémodable.

Si j'étais une pièce

Le lit où l'on se repose. ■

**Plus parlant qu'un CV, moins aride qu'une bio, le portrait chinois s'installe dans no comment®. Dofin Raf, peintre et illustrateur de notre couv', répond du tac au tac...**

Si j'étais un végétal...

Le baobab grand et mystérieux.

Si j'étais un bruit...

Le silence paisible et serein.

Si j'étais une couleur...

Le bleu du ciel, de l'espace infini.

Si j'étais un loisir...

Je serais le Fanorona, parce qu'on y apprend à construire.

Si j'étais un objet...

La brique, incontournable pour la construction.

Si j'étais une chanson...

*Mpaka Fo* (Voleur de cœur) de Ricky : elle arrache le cœur...

Si j'étais un roman...

**Propos recueillis  
par Aina Zo Raberanto**

# LAISSEZ VOUS PRENDRE AU PIEGE



## ENGRENAGES

en SEPTEMBRE-OCTOBRE

DECODEUR  
à partir de

0

Ariary

SANS CAUTION

INSTALLATION OFFERTE  
AUCUN FRAIS D'ACCES

**Vous n'y échapperez pas, ils sont revenus pour vous.  
La Saison 4 inédite sur , des Septembre**

\*\*Offre valable à Madagascar pour tout nouvel abonnement de 6 ou 12 mois réglé par prélèvement.  
Le décodeur est à 95 000 Ariary TTC, hors accessoires, à partir de 3 mois d'abonnement en cash.  
Voir conditions détaillées auprès des Boutiques ou Distributeur agréé CANAL+.

# CANAL+

020 22 394 73

relationclient.mada@canalplus.fr





## CLINS D'ŒIL

5



6



#1  
Nouvel espace santé bien-être à la pharmacie **Métropole** Antaninarenina. La parapharmacie et les compléments alimentaires sont maintenant en libre-service !

#2  
Amateurs de plats vietnamiens, le restaurant **Le Fleuve rouge** a ouvert ses portes le vendredi 31 août à Tsiazotoafa.

#3  
Ouverture du nouveau **K Membre** au Kudeta Urban Club, réservé uniquement aux membres du club. Achetez un casier à l'année !

#4  
Ouverture de l'hôtel-restaurant **Villa Maroloko** situé à Mangily à 30 km au nord de Tuléar. Cette charmante résidence est implantée au centre du village, pieds dans l'eau. Le club nautique annexé à l'hôtel vous procurera tous les plaisirs de la mer.

#5  
Le nouveau minimarket **MM7** à Antaninarenina est ouvert 7 jours sur 7 pour vos produits de tous les jours.

#6  
Changement d'adresse pour le restaurant **Chez Dom** à Manodidina ny Gara, à Antsirabe.

# Imprimez vos photos en ligne



facebook



# Kodak

Produits et Services numériques

22 622 19

# DMT PHOTO

www.dmtphoto.net - dmt@dmfmg



#7



CLINS D'ŒIL

#7  
Ryan Nandivoa et Hery Fanomezantsoa ont gagné un an de bière et un fût avec des pompes à bière grâce à la Star en jouant au **jeu en ligne de no comment®**. Jouez et gagnez sur [www.nocomment.mg](http://www.nocomment.mg).

#8  
La boutique **Orient'halles** est désormais présente au 1<sup>er</sup> étage de La City Alarobia pour vos idées cadeaux.



#9



#9  
Inauguration de l'hôtel-restaurant **Trano Bongo**, à Tanjombato, le vendredi 7 septembre.

#10  
Félicitations à Annick Rakotobe, la première élève de Rova Rakotondrahova à avoir obtenu sa licence de **Zumba Instructor** après des cours intensifs avec sa formatrice Céline Jacq, à Toulon en France.

Retrouvez les contacts de nos Clins d'œil sur [www.nocomment.mg](http://www.nocomment.mg)



Vols d'affaires Privés  
Photogrammétrie  
Evasan



Tel : 034 07 185 98

[assist-aviation.com](http://assist-aviation.com)

[aviation.dg@assistgroup.mg](mailto:aviation.dg@assistgroup.mg)

# LA CITY PRENNEZ

## CONDOMINIUM

En plein centre ville, des appartements privés adaptés à vos besoins, avec des décors largement personnalisables pour vous mettre à l'aise. La CITY vous met en vente des appartements de haut standing, bâtis dans les normes internationales.



Un nouveau complexe privé et gardé, composé d'un ensemble de 16 appartements de prestige implantés dans un décor exceptionnel ...



# LA CLE DE VOS REVES !

## 16 APPARTEMENTS GRAND STANDING

Vers  
Stade Alarobia

OMERT

IBIS  
HOTEL

Route des Hydrocarbures

LA CITY

Surface  
moyenne  
**200m<sup>2</sup>**



- ▶ ACCESSIBILITE
- ▶ SECURITE
- ▶ PARKING
- ▶ CAVE
- ▶ ASCEENSSEUR
- ▶ CONFORT

Alarobia, Route des Hydrocarbures  
+ 261 (20) 22 583 74 - 034 05 750 03  
lacity@groupe-smtp.com

## L'homme à femmes

Il est le photographe le plus représentatif de Madagascar. L'inventeur de la photo d'auteur dans un pays où, jusqu'en 1985, l'artisan de laboratoire ne quittait jamais son studio, ne se trempait jamais à la lumière naturelle, n'allait jamais vers les « vraies » gens et les situations de la « vraie vie ». Tout le contraire de lui. L'artiste qui voit les « choses derrière les choses ». Le promeneur considérable qui reconnaît faire des milliers de photos dans une année pour n'en retenir au final qu'une dizaine qui lui semblera pouvoir mériter le qualificatif de « belles ».

Ces photos, on les retrouve forcément dans ce livre qu'édite **no comment**®, le premier d'une série sur les photographes malgaches, dont le titre « Il était une femme... » évoque un territoire beaucoup moins connu de l'œuvre de Pierrrot Men : la femme. L'« éternelle mère absente » que l'artiste, orphelin à 8 ans, n'a cessé de chercher à travers ces regards où perce comme la nostalgie du paradis perdu. Femme rêvée, femme aimée et toujours portée à sa plus haute dignité. Le vernissage du livre, en librairie depuis le 1<sup>er</sup> octobre, aura lieu le 4 octobre, à partir de 18 heures, dans le hall de l'Hôtel du Louvre en présence de l'artiste et des éditeurs. ■

« *Il était une femme...* », photographies de Pierrrot Men  
(préface de Bénédicte Berthon-Dumurgier) 96 p,  
Éditions **no comment**®. Prix : 65 000 ariary.

**Lundi 1<sup>er</sup> au samedi 13 octobre 2012**

**Aft** : Festival «Madajazzcar»

**Lundi 1<sup>er</sup> au mardi 16 octobre 2012**

**Restaurant 313 - Le Louvre** : Expo photos Pierrrot Men et lancement du livre « Il était une femme » édité par les éditions **no comment**® en présence de l'artiste et des auteurs publiés par les éditions **no comment**®. Vernissage le vendredi 5 octobre

**Mardi 2 octobre 2012**

**Kudeta Urban Club** : Festival «Madajazzcar»

**Mercredi 3 octobre 2012**

**Aft** : Heure du conte sous le thème de contes urbains  
**IFM (ex-CCAC) 15h** : Des histoires, lecture à haute voix, atelier de création... - espace multimédia jeunesse, entrée libre pour les adhérents

**Aft 19h** : Festival «Madajazzcar» - Finale tremplin Madajazzcar 2012 + jazz club

**Jeudi 4 octobre 2012**

**Aft 19h** : Festival «Madajazzcar» - The band + rencontre Solo Razaf/Vatomanga

**Kudeta Urban Club** : Concert du groupe Madajazz

**Jao's Pub 20h** : Soirée «Madajazzcar»

**Vendredi 5 au dimanche 14 octobre 2012**

**Aft** : Exposition de peinture de FOFA (Christophe Jean Michel Rabearivelo), hall. Vernissage le vendredi 5 octobre à 18h

**Vendredi 5 octobre 2012**

**IFM (ex-CCAC) 19h** : Dans le cadre du festival Madajazzcar - concert de Olivier Ker Ourio « Magic Tree » (La Réunion) et de Didier Labbé « Quartet » (France), salle de spectacle. Tarifs adhérents : 4000 Ar - non adhérents : 6000 Ar

**In Square 20h** : Soirée «Cool tempo - ouverture 5<sup>ème</sup> anniversaire»

**Jao's Pub 20h** : Concert avec Terakaly

**ChillOut Café 21h** : Soirée avec Abed Nego (jeunes musiciens de talent évoluant dans la musique rock des années 70, entrée gratuite

Makaty

## Samedi 6 octobre 2012

**Aft** : Ciné junior : « Fantomette », d'après l'oeuvre de G. Chaulet - durée : 1h35

**IFM (ex-CCAC) 15h** : Slam : scène ouverte - Terrasse de la médiathèque, entrée libre

**IFM (ex-CCAC) 15h** : Cinéma : « Buena vista social club » de Wim Wenders, documentaire, USA/Allemagne, 1999, 1h45

**IFM (ex-CCAC) 18h** : Cinéma : « Michel Petrucciani » de Michael Radford, documentaire, France/Allemagne/Italie, 2011, 1h42

**Kudeta Urban Club** : Show bar avec Dj Sim's (La Réunion), Dj Danny Wild (Paris) et David Illy

**Jao's Pub 20h** : Concert avec Longonay

**Discothèque Le Six** : Soirée « Infirmières »

## Dimanche 7 octobre 2012

**Restaurant 313 - Le Louvre 19h** : Madajazzcar

**Jao's Pub 20h** : Soirée discothèque

## Mardi 9 au samedi 27 octobre 2012

**IFM (ex-CCAC)** : Exposition/Arts visuels - Mix média : « Personal Desires », hall d'exposition, entrée libre. Vernissage le lundi 8 octobre à 18h

## Mardi 9 octobre 2012

**Kudeta Urban Club** : Festival « Madajazzcar »

## Mercredi 10 octobre 2012

**Aft** : Ciné junior : « C'est pas sorcier : en route pour la jungle », un

film de Luc Marescot - durée : 1h42

**IFM (ex-CCAC) 15h** : Cinéma : « Mahaleo » de Raymond Rajaonarivelo et César Paes, documentaire, Madagascar/Bésil, 2005, 1h42

**IFM (ex-CCAC) 19h** : Cinéma : « Accords et désaccords » de Woody Allen, fiction, USA, 2000, 1h35

## Jeudi 11 octobre au jeudi 1<sup>er</sup> novembre 2012

**Is'Art Galerie** : Hommage à Richard Razafindrakoto sous le titre « Rétrospective » ou « Tamberina »

## Jeudi 11 octobre 2012

**Restaurant 313 - Le Louvre 19h30** : Madajazzcar

**Jao's Pub 20h** : Cabaret avec groupe découverte

## Vendredi 12 octobre 2012

**Jao's Pub 20h** : Cabaret avec Jaojoby

**Restaurant 313 - Le Louvre 20h** : Madajazzcar

**ChillOut Café 21h** : Soirée avec Franky Lion (musicien et chanteur du groupe Piarakandro), entrée gratuite

**In Square 21h** : Soirée « Spécial birthday - live »

## Samedi 13 octobre 2012

**Aft** : Ciné junior : « Les incroyables aventures de Wallace et Gromit » de Nick Park

**IFM (ex-CCAC) 15h** : Cinéma : « Ray » de Taylor Hackford, fiction, USA, 2005, 2h32

**IFM (ex-CCAC) 18h** : Cinéma : « Amadeus » de Milos Forman,

# BACKSTAGE LOCATION

## SONORISATION - ECLAIRAGE SCENIQUE - ESTRADE

CONTACT : 033.11.222.15 / 032.07.152.40

MAIL : VUEDELOIN@HOTMAIL.FR

Plus qu'une radio  
**RLI**  
FM 106  
CULTURE  
JAZZ

Respecter le valeur d'être une radio culturelle à écouter pour le RLIFM 106 organise deux fois par an "les journées des artistes".

Trois journées d'animation libre pour tous les artistes de toutes les disciplines culturelles. Ainsi, pour le mois de Mai, elles auront lieu les 05, 11, 12 Mai.

Prescriptions : RLIFM 106 (www.rli.fm) ou par mail à : RLIFM 106, Anahyvaravato, www.rli.fm

Optez pour toute la performance de l'Acide Hyaluronique...  
...SANS INJECTION !

**MATIS**  
PARIS

SOIN PROFESSIONNEL DE BEAUTÉ

RÉPONSE CORRECTIVE  
**HYALURONIC PERFORMANCE**

- ✓ Réhydrate intensément
- ✓ Regonfle la peau
- ✓ Lisse visiblement

EFFET  
REPULPANT  
3D



Un essai gratuit dans les Instituts agréés Matis\*

\* uniquement sur rendez-vous

*Grain de beauté*  
Antanetibe Ivato  
Tel: 22 445 26

**Zomatel**  
Place du Zoma  
Fianarantsoa  
Tel: 75 507 97

**RAINBOW BEAUTY**  
TanaWater Front Ambodivona  
Tel: 22 310 95

**maJOREL**  
ESPACE BIEN ETRE  
Immeuble le Flamboyant  
Ambatonakanga  
Tel: 22 253 29

**amazones**  
Antahavira  
Galerie Smart Tanjombato  
tél: 22 568 99  
tél: 22 462 12

*La Parfumerie*  
PARFUMERIE-INSTITUT  
SALON DE COIFFURE  
bid Joffie Tamalave Né: 033 05 252 33



# carambole



TEE-SHIRTS PRET A PORTER PAREOS TONGS  
carambole-com@moov.mg - www.carambole.mg

fiction, USA, 1984, 2h33

**Jao's Pub 20h** : Cabaret avec Stephan Nangayo

Dimanche 14 octobre 2012

**Jao's Pub 20h** : Soirée discothèque

Mardi 16 au mardi 30 octobre 2012

**Aft** : Exposition de peintures : « Illimités » de Dzery, hall.  
Vernissage le lundi 15 octobre à 18h

Mardi 16 octobre 2012

**IFM (ex-CCAC) 18h30** : Sciences - La science en image, les images de la science : « Bacteriland », salle de spectacle, entrée libre

Mercredi 17 octobre 2012

**IFM (ex-CCAC) 13h** : Madagascar Mozarteum présente « Les solistes de l'AMI (Anglican Music Institute) » accompagnés au piano par Mirana Randria et Minjeong

**CEMDLAC (ex-galerie 6 Analakely) 14h30** : Loisir : « Angano malagasy » avec madame Marthe Rasoa

**IFM (ex-CCAC) 15h** : Des histoires, lecture à haute voix, atelier de création... - espace multimédia jeunesse, entrée libre pour les adhérents

Jeudi 18 octobre 2012

**Kudeta Urban Club** : Concert de Mafonjah

**Jao's Pub 20h** : Cabaret avec groupe découverte



Vendredi 19 octobre au vendredi 2 novembre 2012

**CEMDLAC (ex-galerie 6 Analakely) 15h** : Théâtre : «Dada Rafatro» présenté par le groupe Landy Volafotsy  
**Restaurant 313 - Le Louvre** : Exposition de marqueterie contemporaine : «African colors» de Noro R. Vernissage le vendredi 19 octobre

Vendredi 19 octobre 2012

**IFM (ex-CCAC) 19h** : Tournée internationale/nouveau cirque : «1<sup>ère</sup> partie : Argile/2<sup>ème</sup> partie : Duo Thomas Guérineau et Matchume Zango (France)», salle de spectacle. Tarifs adhérents : 4000 Ar - non adhérents : 6000 Ar  
**Jao's Pub 20h** : Cabaret avec Din Rotsaka  
**ChillOut Cafe 21h** : Soirée avec Angaroa (jeune groupe de rock malagasy fondé par Jimmy et Tsanta vers les années 2000) - ambiance électrique  
**In Square 21h** : Soirée «Funky spirit birthday» avec Bim et Tommy

Samedi 20 octobre 2012

**IFM (ex-CCAC) 10h** : Littérature /Conférence : «Jean-Joseph Rabearivelo. Œuvres complètes. Tome 2 : le poète, le narrateur, le dramaturge, le critique, le passeur de langues, l'historien», salle de spectacle, entrée libre  
**Aft** : Ciné junior : «Deux frères» de Jean Jacques Annaud - durée : 1h49  
**IFM (ex-CCAC) 15h** : Cinéma : «Un transport en commun» de

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



RN58 - Andranomena Face Ambassade des USA  
[www.galeriepacom.mg](http://www.galeriepacom.mg)



Galerie Pacom Andranomena

*La galerie de toutes vos envies*

Galerie  
**Pacom**  
Andranomena

La plus douce des sensations !

Mon mari ne s'en lassera jamais ;-)

Idéal pour l'été

Cet été je voyage léger

Parfait pour l'apéro !

The advertisement features several items: two perfume bottles, a pink bra and bikini set, a patterned top, a red travel bag, and a set of colorful hairbrushes. Handwritten text in French describes each item as ideal for summer or travel.

Retrouvez aussi à la GALERIE PACOM :



LES 09 - 10 - 11 NOVEMBRE 2012 DE 9H À 18H

# MENTIONS LÉGALES

Directeur de la publication : Michaël Landriu / mic@nocomment.mg  
- Directrices adjointes : Natacha Rakotoarivelo & Insiya Zainuddin - Rédacteur en chef : Alain Eid / redaction@nocomment.mg - Journalistes permanents : Aina Zo Raberanto, Joro Andrianasolo, Njato Georges  
Ont participé à ce numéro : Bénédicte Berthon-Dumurgier, Mamy Nohatarivelo, Pierre Maury, Richard Bohan, Julien Catalan, Philippe Bonaldi, Damien Petitjean, Isaac Azaly, Nino Rakotoarimjony  
Directeur d'édition : Alexis Villain / edition@nocomment.mg - Directrice commerciale : Valencia Raharinaivo - Marketing : Rova Rabe - Régie publicitaire : **034 05 242 42 / 034 07 141 41** / pub3@nocomment.mg  
- Photos cahiers de nuit : Anja Andriantiana - Photos jour : Andriamparany Ranaivozanany, Rakoto (Rakotographie)  
Coordination rubrique mode : Natacha - Make up : Tsou - Photos mode : **no comment**® - Conception graphique : Stéphane Ramiamanantsoa - Créa pub : Stéphane Ramiamanantsoa / Vizeo Media  
Responsable diffusion : Ranaivoarison Tsiferana, Rosa Ravoniarivelo (Mahajanga), Rose (Toliara), Bénédicte et Alexandre Berthon-Dumurgier (Fianarantsoa), Hassanaly Abid (Toamasina), Zigzag (Nosy Be), Talinjoo Hôtel (Fort-Dauphin), Dominique Vienne (Diego), Dominique Carpentier (Antsirabe), Pierre Wennert (Morondava) - Back office : Mirah Razafindrakoto - Responsable régions : Valencia Raharinaivo - Diffusion : Traces  
Imprimé par MYE. Retrouvez-nous sur **facebook**

Prochain numéro : novembre 2012 - Dépôt légal à parution - ISSN en cours - Tirage : **21 000 exemplaires** distribué gratuitement par l'éditeur.  
**no comment**® est un concept et une marque déposés auprès de l'OMAPI.  
**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**

Dyana Gaye, comédie musicale, France/Sénégal, 2010, 48mn  
**IFM (ex-CCAC) 18h** : Cinéma : «Les demoiselles de Rochefort» de Jacques Demy, comédie musicale, France, 1967, 2h04  
**Jao's Pub 20h** : Cabaret avec Willy groupe  
Discothèque Le Six : Soirée «Spécial brazilian party»

**Dimanche 21 octobre 2012**

**Jao's Pub 20h** : Soirée discothèque

**Mercredi 24 octobre 2012**

**Aft** : Ciné junior : «Kirikou et les bêtes sauvages» de Didier Brunier - durée : 1h15

**Jeu 25 octobre 2012**

**IFM (ex-CCAC) 10h à 18h** : Littérature, portes ouvertes - Journées de l'information et de la documentation : «Croque la doc !», salle de spectacle, entrée libre dans la limite des places disponibles

**Jao's Pub 20h** : Cabaret avec groupe découverte

**Vendredi 26 octobre 2012**

**IFM (ex-CCAC) 10h à 18h** : Littérature, portes ouvertes - Journées de l'information et de la documentation : «Croque la doc !», salle de spectacle, entrée libre dans la limite des places disponibles

**CEMDLAC (ex-galerie 6 Analakely) 15h** : Concert : «Musique soul» avec T-Rick

**IFM (ex-CCAC) 19h** : Concert / hip hop : «Bo Houss (Mayotte)», salle de spectacle. Tarifs adhérents : 4000 Ar - non adhérents : 6000 Ar

**In Square 20h** : Soirée «funky à l'ancienne - fermeture officielle 5<sup>ème</sup> anniversaire»

**Jao's Pub 20h** : Cabaret avec Princio

**ChillOut Café 21h** : «Killahmanjarho sound system» avec Dj Momohman et Lewikk, entrée gratuite

**Samedi 27 octobre 2012**

**Aft 8h à 17h** : «Un monde à lire», hall et cour Aft

**IFM (ex-CCAC) 15h** : Cinéma : «Jeanne et le garçon formidable» d'Olivier Ducastel et Jacques Martineau, comédie musicale, France,

- | Antananarivo \*
- | Antsiranana



- 
- > **0% de commission**
  - > **0% de charge**
-

# TRACES

Découvrez Antananarivo autrement!  
en QUAD



Ar 250 000 (par jour) pour le 300cc  
Ar 260 000 (par jour) pour le 600cc bi place  
OFFERTS : GUIDE PIQUE-NIQUE ET CARBURANT

 facebook VISITEZ-notre page sur Facebook

 Visualisez nos vidéos sur youtube

 Recommandé sur le Petit fûté

Lot 4 36 Andraharo • Antananarivo  
Tél : (261) 20 23 350 35 • +261 32 05 272 82  
ballou2@moov.mg • www.traces.mg

1998, 1h38

**IFM (ex-CCAC) 18h** : Cinéma : «Les chansons d'amour» de Christophe Honoré, drame musical, France, 2007, 1h40  
**Jao's Pub 20h** : Cabaret avec Mily Clément

**Dimanche 28 octobre 2012**

**Jao's Pub 20h** : Soirée discothèque

**Mercredi 31 octobre 2012**

**IFM (ex-CCAC) 15h** : Cinéma : «Huit femmes» de François Ozon, comédie policière et musicale, France, 2002, 1h43

**IFM (ex-CCAC) 19h** : Cinéma : «Pas sur la bouche» d'Alain Resnais, comédie musicale, France, 2003, 1h55

**Discothèque Le Six** : «Zombie walk» suivi de la soirée «Halloween»

**Durant tout le mois d'octobre 2012**

**CEMDLAC (ex-galerie 6 Analakely) tous les mercredis après-midi et samedis toute la journée** : Atelier de peintures pour les enfants de 10 à 16 ans avec A. Raparivo

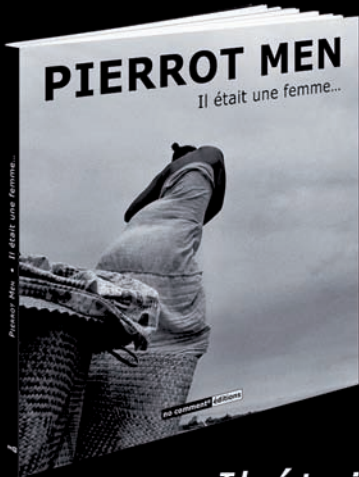
**CEMDLAC (ex-galerie 6 Analakely) tous les vendredis à 10h** : Atelier de danses : Tae Bo avec l'association des jeunes amis du CEMDLAC

**CEMDLAC (ex-galerie 6 Analakely) tous les samedis à 10h** : Atelier de danses : Danse de salon avec l'association des jeunes amis du CEMDLAC

**CEMDLAC (ex-galerie 6 Analakely) tous les mercredis à partir de 17h** : Atelier de danses : «Quadrille malagasy» avec monsieur Rodolphe

**ChillOut Café 20h** : Karaoke live dancing

Pour paraître dans l'agenda,  
merci de nous faire parvenir vos infos  
avant le 15 OCTOBRE à : [agenda@nocomment.mg](mailto:agenda@nocomment.mg)



En librairie le 1er octobre 2012  
96 pages - 65 000 Ar  
Format de 21 cm x 21 cm



## «Il était une femme»

le nouveau livre de **Pierrot Men**

Propos recueillis par Bénédicte Berthon-Dumurgier

Séance de signature & exposition le 4 octobre 2012 à partir de 18h00 dans le hall de l'hôtel du Louvre

Le Louvre  
HOTEL & SPA - ANTIKAMARINO

renseignements au 020 22 334 34 - [contact@nocomment.mg](mailto:contact@nocomment.mg)

no comment<sup>®</sup> éditions



# Bernard Lavilliers

*Routard, chanteur-ouvrier, insoumis, poète, il a les épaules assez larges pour tout encaisser, Nanard. Même le temps qui passe et les « causes perdues », titre de son dernier album. À son concert du 9 septembre à Analakely, il y avait tous les vieux fans et ça en fait du monde pour lui faire sa fête, au « barbare »...*

Pourquoi ce concert à Madagascar ?

Je reviens de la Réunion où j'ai enregistré une partie de mon prochain album, mon vingtième en quarante ans, et j'ai eu envie de revoir la grande île. J'y suis venu il y a 16 ans, difficile d'oublier, c'était pile le jour de l'incendie du Palais de la Reine ! Mais je n'y

avais encore jamais donné de concert. Pour la musique ici, c'est fabuleux. Et il y a les rencontres ! Je me souviens d'un bœuf avec l'accordéoniste Régis Gizavo, j'étais tellement impressionné que je l'ai invité à faire la première partie d'un de mes Olympia, il y a longtemps...

#### **Pas de projets d'enregistrement ici ?**

J'adorerais, mais au fin fond de la brousse. Ce qui m'intéresse, c'est d'aller chercher la musique à sa source. A 19 ans quand je suis parti router au Brésil avec ma guitare, c'était pour ramener la vraie samba, la vraie bossa nova – j'étais le premier en France à faire ça, avec Nougaro ! Plus tard j'ai appris la salsa à Cuba et le reggae à la Jamaïque. Je veux dire, je ne suis pas le *gringo* qui fait comme si... c'est la vraie salsa et le vrai reggae directement reçu de Tito Puente et des musiciens de Marley !

#### **Si on te classe parmi les inventeurs de la world music ?**

La world d'aujourd'hui n'a plus grand-chose à voir avec celle des années 80. Beaucoup trop formatée. Il y a toutes ces boîtes à rythmes et ces boucles électroniques par derrière, tu ne sais plus ce qu'il y a de vraiment traditionnel là-dedans. Tout à l'heure je regardais des clips à la télé malgache : ça ressemble à du zouk, on dirait que tout devient varié alors que tout le monde sait qu'il y a une diversité musicale phénoménale dans ce pays. Même à la Jamaïque ils ne font plus de reggae, sauf quand des musiciens étrangers le leur demandent ! A la place, ils font du dancehall, du rap électro... Quand j'y suis allé en 1979 pour enregistrer *O Gringo*, je me souviens, c'était la guerre civile à Kingston, et c'est comme ça que j'ai écrit *Stand the Ghetto*.

Aujourd'hui, il y a la climatisation dans les hôtels et tu te fais chier.

#### **A 66 ans, facile d'assumer son personnage de chanteur engagé ?**

Pas de problème avec ça. Je n'oublie pas que j'ai commencé comme ouvrier P3, tourneur sur métaux à Saint-Etienne. C'est après que je suis parti au Brésil, justement l'année où les militaires ont pris le pouvoir et qu'il y avait cette police politique qui faisait régner la terreur. C'est ce dont parle Dilma Rousseff, l'ex-guérillera et actuelle présidente du Brésil, qui a fait de la prison là-bas, à peu près à la même époque où moi j'en faisais en France comme insoumis militaire... On est de cette génération qui y a cru, qui y croit encore, mais plus de la même façon. C'est pour ça que j'ai écrit *La mort du Che* en 2004.

#### **Si on t'appelle pour jouer dans une usine occupée ?**

J'y vais, je l'ai toujours fait. Déjà en 68 ! En avril, j'étais du grand concert au pied de la Tour Eiffel avec Zebda pour soutenir les grévistes d'ArcelorMittal. A Sochaux, en revanche, j'ai refusé de chanter à l'usine PSA pour les cent ans de Peugeot. On ne peut pas sabler le champagne d'un côté et de l'autre licencier à tour de bras...

**Quand les causes sont perdues, il reste la musique tropicale ?**  
Il reste les musiques, au pluriel. Je suis un libertaire, un anar - je crois en l'*utopia*, ce qui veut dire nulle part en grec... ■

**Propos recueillis par Alain Eid**

# NE FONT PLUS DE REGGAE »



# Vaney's

## LA BOMBA BE DU SALEGY !

*Avec son premier album «Savao lalagna» (Ouvre le chemin), Vaney's entend bien se frayer le sien dans la musique «mafana». Salegy, biguine, zouk gasy... la belle, on le voit, ne manque pas d'arguments chocs.*

Si Vaiavy Chila est la reine du salegy, qui en sera la princesse ? Peut-être Vaney's, un nom qui ne vous dit rien et c'est normal, puisque ce sont ses tout premiers pas dans la carrière. Originaire de la région de Sofia, dans le Nord-Ouest, elle arrive avec un tout premier album qui sonne comme un ordre : *Savao lalagna* (Ouvre le chemin). Le sien de préférence, car la belle semble impatiente de se faire sa place dans la grande famille des plastiques affolantes et des voix qui vont avec (on dit aussi ambianceuses). «*Je suis une ancienne sportive et la compétition, je sais ce que c'est* », lance-t-elle, l'air bravache.

Shake baby, shake ! Au menu, un cocktail explosif à base de zouk, biguine, salegy, antosy et fusion. Très « choc choc » comme on dit, très rythmé, très rentre-dedans. «*Exactement comme on aime le salegy, chez moi à Antsohiby* », souligne Vaney's, Harinomenjanahary Vanessa Justicia de son

vrai nom. Et c'est vrai que des compositions comme *Sefo* et *Savao Lalagna* vous donnent vite les mains moites et des tremblements par tout le corps, notamment au niveau des muscles fessiers.

À Antsohihy elle est déjà une célébrité locale, ayant partagé la scène avec Wawa, Dadi Love et Din Rotsaka au dernier festival Voria. La consécration, c'est donc son arrivée dans la capitale où le cabaret Le Glacier lui a ouvert grand les portes. La soirée des résidents et natifs d'Ampefiloha qu'elle a animée de haute main lui a même déjà permis de trouver son public. L'effet Vaney's ne s'est pas fait attendre. Tout le monde la trouve épatante et lui promet une grosse carrière. En attendant, la mignonne est toujours étudiante, car papa et maman n'ont pas toujours été d'accord pour la voir devenir artiste. «*Au début ils étaient inquiets, mais quand ils ont vu les efforts que je faisais, ils sont devenus mes premiers fans.*»

Professionnelle jusqu'au bout des ongles (l'école Vaiavy Chila), Vaney's sait surtout très bien s'entourer. Comme avec le guitariste Félix Antilahivôla qui écrit et compose ses chansons. «*L'expérience des autres permet d'éviter les erreurs de débutants et de gagner un temps précieux*», estime-t-elle. Son répertoire est délibérément consensuel, car elle se définit d'abord comme une chanteuse de variétés s'adressant à tous les publics. Populaire au meilleur sens du terme. Si *Sefo* évoque la façon de prendre la main d'une fille, *Fihavanana* et *Tiako Gasykara* sont nettement plus patriotiques. Bref, une gentille fille qui a aussi des valeurs. ■

**Aina Zo Raberanto**

Contact sur [www.nocomment.mg](http://www.nocomment.mg)

## LES MILLS GRIT™ STRENGTH

30 MINUTE HIGH INTENSITY INTERVAL TRAINING

LES 30 MINUTES QUE VOTRE CORPS N'OUBLIERA JAMAIS



En petit groupe, découvrez une discipline qui met votre métabolisme à rude épreuve pour continuer à brûler des graisses, plusieurs heures après votre entraînement.

Durée

30 minutes

Type

Exercice intense

Musique

Explosive

Résultats

Super en forme

EN 30 MINUTES

Une méthode efficace pour retrouver un ventre et un tonus musculaire rapidement.



LES MILLS  
CXWORX

LES MILLS  
RPM



Concept EXTRAordinaire pour brûler les graisses et améliorer rapidement les capacités athlétiques.

STUDIO  
FITNESS  
LES MILLS

TOUTES CES METHODES REVOLUTIONNAIRES  
DISPONIBLE A LA NOUVELLE SALLE DE FITNESS  
CAP 3000 ANDRAHARO +261 33 80 006 77  
[facebook.com/Zumba fit mcgherrmann@gmail.com](https://www.facebook.com/ZumbaFitMcGherrmann@gmail.com)



# Dear Henri

**Henri Ratsimbazafy est toujours là. Bon pied bon œil, et surtout voix de velours. Le doyen de la chanson malgache n'est pas pressé de prendre sa retraite. Peut-être en 2013, pour ses 80 ans... ce qui s'appelle faire durer le charme.**

« **T**erminer en beauté ce que l'on a commencé par amour. » La formule est élégante, à l'image de la moustache scintillante et du nœud de pap de ce cher Henri qui nous refait encore une fois le coup des adieux. Mais cette fois, promis juré, pour 2013, l'année de ses quatre-vingts printemps ! En attendant, c'est un Henri au mieux de sa forme que le public a pu applaudir le 19 août au centre culturel Esca d'Antanimena pour son grand come-back. Après quasiment trois ans de silence depuis son concert du 31 décembre 2009 au Royal Event Ivato, qu'il avait annoncé comme le tout dernier de sa carrière.

« **On ne dit jamais adieu à ses premières amours. Je sens que j'ai encore du plaisir à faire partager à mon public** », explique-t-il comme pour justifier son revirement. Un public conquis d'avance et qui brûlait de le revoir chanter avec Voahirana, sa complice de toujours. C'est dire que le mythe Henri Ratsimbazafy a la vie dure. Mais c'est la moindre des choses quand on a été pendant plus d'un demi-siècle le crooner préféré de ces dames. Demandez à votre grand-mère ! Comme des mouches que ça tombait à ses concerts. À moitié dans les vaps dès que retentissaient *Veloma... Doria, Samba tyrolienne, Lamba blanc...* Le bréviaire sentimental de la jeune fille des années 60 (quand elle ne twistait pas sur les Surfs).

Pour l'inspiration, un mix de Bécaud et de Salvador (celui de *Syracuse*), ses références. Tout dans le trémolo, la confiance émue, le déhanchement discret - et cette façon toute *latin lover* de caresser

le micro, à se demander si Julio (Iglesias) en est vraiment l'inventeur ! Bref une icône. Un roman feuilleton d'amour à lui tout seul. « **Je préfère m'arrêter avant que mon public me dise de le faire** », expliquait-il en 2009, au moment de fêter ses 50 ans de scène. Puis, réflexion faite, il se dit que lorsqu'on est encore capable de remplir des salles de 500 personnes, c'est que l'heure de la retraite n'a pas encore sonné. À condition bien sûr de ne pas se caricaturer. Et à ce niveau, Henri ne manque pas de lucidité ni de recul par rapport à son personnage. « **J'ai encore du charme, mais je n'en aurai pas éternellement. Je bouge plutôt bien sur scène, mais mon souffle n'est plus le même et ma voix commence à régresser.** »

De souffle, il n'en a jamais manqué, ayant tâté de la trompette avant de se mettre au piano. C'est l'époque où Dito (son vrai prénom) se cherche. Parti étudier le bâtiment à Nantes, il commence à jouer à la terrasse des cafés pour se faire un peu d'argent de poche. « **J'interprétais mes idoles : Brassens, Bécaud, je leur dois ce goût de la chose bien écrite** ». De retour au pays, il se lance dans ses propres compositions, textes en français et de plus en plus en malgache à partir de 1966 (*Ny Lehibaly, Ilay Fiaran-Dalamby*). Une bonne centaine de titres où s'exprime l'âme malgache (*Chante ma valiha*). Le registre est délibérément grand public, mais Henri a toujours eu la suprême élégance de ne jamais se prendre pour autre chose qu'un chanteur de variétés. Quant à son « ultime » concert d'adieu de 2013, il est déjà en train de relativiser. « **Après, je ne ferai plus que des cabarets d'une heure.** » Sourire résigné : « **Je crois que je n'arrêterai de chanter que quand je n'en aurai plus la force** ». ■

**Njato Georges**

Contact sur [www.nocomment.mg](http://www.nocomment.mg)

“ ON NE DIT JAMAIS ADIEU À SES PREMIÈRES AMOURS... ”



**Lil' C**

**SISTA OF RAP**

**Du rock au R'nB en passant par le rap, la petite frangine n'a pas froid aux yeux. Slim et sweat à capuche, la voici qui débarque de Rome avec son frère Sweet Gangsta pour enregistrer et répandre en Europe le « big sound vita gasy ».**

*Ilay Teny* et *Izaho Efa Niova* cartonnent depuis des mois sur toutes les radios locales. Du R'nB comme on l'aime, mâtiné de pop et d'électro, groove très en avant à la Beyoncé, mais avec des paroles en malgache, c'est ça qui fait la différence ! C'est dire que lorsque Lil'C (Volana Manuella Rasamizany pour l'état civil) a débarqué d'Italie en juillet pour un séjour de trois mois, avec Sweet Gangsta, son frère et producteur, ce n'était pas tout à fait une inconnue qui se pointait. La preuve, à l'*after bacc* (fête de l'après-bac) du 30 août dernier, au Centre d'actions sociales des cheminots (Madarail), elle a mis tous les fêtards de son côté, diplômés ou non, tellement la pulsation chez elle est monstrueuse ! Sans parler de sa plastique plus qu'avantageuse et du jeu de scène qui va avec.

« *Quand on a diffusé Ilay Teny à Madagascar, on ne pensait pas que ça prendrait une telle ampleur, car au départ c'est plutôt un album pour l'Europe* », avoue la *sista* (Lil'C pour *little sister*) qui vit à Rome depuis une dizaine d'années, ayant quitté la grande île à l'âge de 11 ans. Pour autant, elle n'a jamais totalement rompu avec le pays. Lors d'un premier séjour en 2006, elle découvre l'incroyable énergie du hip-hop *vita gasy* - Big Jim Dah, Raboussa, en particulier, lui en mettent plein la vue (et les oreilles). « *Il y a un tel potentiel ici que ça nous a donné envie de produire sous notre label ACP (The A-Unit Crew Production) des artistes comme THT ou Meiza, en plus des musiciens italiens*

*(Missy) et français que nous avons au catalogue* ». Car Lil'C et son frère sont très actifs dans le repérage des nouveaux talents. C'était d'ailleurs l'une des raisons de leur second séjour en 2011, l'autre ayant été le tournage de deux clips (*Ilay Teny* et *Welcome to Mada*) pour l'album *Ilay Teny*.

Curieusement, c'est dans le rock que la petite frangine fait ses premiers pas, en intégrant en 2003 à l'âge de 14 ans, comme chanteuse et batteuse, un groupe de lycée du nom de Key Tips. « *On a fait pas mal de scène à Rome jusqu'en 2011, ensuite j'ai pris une orientation nettement plus RNB, façon Rihanna ...* » De là son premier opus *Feeling* intégralement chanté en anglais -

« *parce que je ne savais plus m'exprimer en malgache* », confie-t-elle. Un comble pour cette polyglotte, étudiante en langues à l'Université de Rome ! Sur des morceaux comme *Diamondra*, elle mêle l'italien,

le français et l'anglais, mais ce n'est qu'avec son troisième opus *Ilay Teny* qu'elle se lance vraiment dans le malgache, aidée par des paroliers locaux, comme *Riantsoa* sur *Izaho tsy Hitana*. Le son du Bronx avec des paroles malgaches, que demander de mieux ?

« *Mes albums sont plus mûrs, loin de mes premières démos qui étaient enregistrées avec un simple micro de chat sur Internet* ». Avant de repartir pour l'Italie, fin octobre, elle et Sweet Gangsta promettent un méga concert qui réunira tous les artistes malgaches jouant sous le label ACP. Cette fois, vous ne pourrez pas dire que vous ne le saviez pas ! ■

**Joro Andrianasolo**

Contact sur [www.nocomment.mg](http://www.nocomment.mg)

## “ R'NB MÂTINÉ DE POP, GROOVE TRÈS EN AVANT... ”

# Rengita



**Quand il ne chante pas le beko, le tafasiry ou le rap, l'homme à la mandoline se fait acteur. Pour un film qui ressemble à ses chansons, pleines de terre, de zébus et d'humanité touchante. Quand le bonheur est dans le pré...**

Partout où il passe avec son violon et sa *mandoliny*, c'est le Sud profond qui s'installe. Une décontraction totale, un naturel désarmant qu'il s'agisse de jouer au Carlton (*pour TedX*) ou dans n'importe quelle petite salle de province. Et cette façon unique de rythmer les mots quand il s'agit de scander un beko («*le blues de chez moi*»), un *kabary* ou du slam. Car Rengita (Velofanahy pour l'état civil) ne se revendique d'aucune école : «*Je crois juste en ce que je fais et en ce que la vie m'a donné*». Formule du bonheur ?

Né à Ankililoaka, près de Tuléar, Rengita s'est d'abord fait connaître comme rappeur au sein de Clan Mikea (à ne pas confondre avec le chanteur), collectif constitué en 2003 avec BotoZaho et Ambiroe. «*Au départ, chacun apportait ce qu'il savait jouer et au final ça a donné une dominante rap, même si on avait d'autres influences que la musique urbaine*», se souvient Rengita. De fait, lorsque le collectif se sépare en 2006, c'est un nouveau Rengita qui apparaît, moins urbain, plus soucieux de faire la part belle aux rythmes traditionnels du Sud-Ouest : aussi bien le beko des campagnes que la musique beaucoup moins connue des Mikea, le «*peuple de la forêt*».

«*Je n'ai pas lâché le rap, il est juste davantage mêlé au reste de ma musique*», assure-t-il. Entre deux airs d'antsa ou de tafasiry, il n'est pas rare en effet que surgisse du hip-hop ou du slam, avec ce débit hyper rapide qui le caractérise. Un pied dans la campagne, un pied dans l'urbain... c'est bien sous le signe de la fusion que se présente son premier album solo enregistré en 2007. Et c'est avec tout autant de nonchalance que Rengita l'acteur s'est révélé cette année en jouant le rôle principal du court-métrage *Le zébu de Dadilaby*

## “ FUSION D'ANTSA DE BEKO ET DE HIP-HOP ”

de Luck Razanajaona, projeté au Short Film Corner du dernier festival de Cannes. «*L'œuvre d'un frère, d'un ami de longue date*», précise-t-il. «*Il m'a dit avoir pensé à moi en écrivant ce rôle, et c'est vrai que je n'ai pas eu de mal à entrer dans ce personnage de Rengita, un jeune urbain qui retourne*

*dans sa campagne parce qu'il a hérité du zébu de son père Dadilaby.* » Un zébu qui le fait tourner en bourrique, mais dont il ne peut se décider à se séparer. Un univers proche du sien, simple et prosaïque, où il est question de renouer avec la terre, la culture traditionnelle, la sagesse ancestrale. «*Cette sagesse enfouie en soi, chacun peut en tirer le meilleur parti, moi j'en tire des chansons...* » ■

**Joro Andrianasolo**

Contact sur [www.nocomment.mg](http://www.nocomment.mg)

# UN AIR DE CAMPAGNE



# Joastin FAMPIONONA

TANGIRIKE (VEZIVEZIM-PANAHY/ERRANCE  
DE L'ÂME, IS'ART GALERIE, 2012)

« J'ai travaillé à partir d'un sobika (panier) acheté à Isotry. Les cornes du zébu rappellent la forme d'un cœur et on peut observer sur son front l'image d'un enfant nu. C'est un zébu royal, il est entouré d'accessoires que j'ai trouvés un peu partout à Toamasina, Fort-Dauphin et Mahajanga. Le résultat peut avoir l'air d'un assemblage aléatoire mais si on observe bien, tout cela suit un ordre numérique... »

Natif d'Ambovombe-Androy, Joastin Fampionona a toujours senti le besoin de créer. À 6 ans, il dessinait déjà à l'aide d'un stylo, mais aujourd'hui tout ce qui lui tombe sous la main peut faire l'affaire : de la terre pour faire les couleurs, ses mains pour peindre. « Il n'y a pas que le pinceau ou le crayon », estime-t-il. Aussi doué soit-il, l'artiste s'est pourtant arrêté de peindre pendant vingt ans, de telle sorte que les œuvres qu'il a présentées le 16 août à l'Is'art Galerie, les premières montrées au public, étaient bien celles de sa résurrection artistique. « J'ai réalisé que si je n'utilisais pas mon don, c'était comme de garder ma fortune pour moi, sans l'utiliser ou la donner aux nécessiteux. » ■

**Recueillis par Joro Andrianasolo**  
Contact sur [www.nocomment.mg](http://www.nocomment.mg)





MASONJOANY (VEZIVEZIM-PANAHY/ERRANCE DE L'ÂME, IS'ART GALERIE, 2012)

« Le masonjoany est un masque de beauté typique du Nord-Ouest que les femmes utilisent pour se laver le visage. Il est fait à partir du bois de masonjoany dont l'arbre est représenté dans le tableau. On voit aussi la pierre qui sert à racler le bois pour obtenir la poudre et le tube de dentifrice qu'on utilise pour s'enduire le visage. Le visage de la femme est dessiné d'après modèle. Pour le reste, collage et acrylique. »

FATORANA AMIN'NY TENINY (VEZIVEZIM-PANAHY/ERRANCE DE L'ÂME, IS'ART GALERIE, 2012)

« La tête du zébu a aussi une tête humaine et si l'on observe bien, il y a encore une tête de zébu sur la tête de l'homme.

C'est le symbole de la relation inextricable qui les unit.

L'existence des gens du Sud est dépendante des zébus, si on le leur enlève, on leur prend la vie. Le support est fait de sisal collé sur une moquette.

Un peu plus bas, l'expression invitant à tourner sa langue sept fois dans sa bouche... »



“ PAS BESOIN DE PINCEAU ”

REC 98MN  
16:9 WIDE

00:38:37:15 ●

F3.5

DV NO COMMENT  
NC 33

# Jo Ackim Rabary

**Sa vie c'est du cinéma, et pour cause ! Jo Ackim Rabary a pratiquement tout fait dans ce domaine. Caméraman, réalisateur, c'est néanmoins comme directeur de la photographie qu'il entend aujourd'hui se spécialiser. Un métier quasiment à inventer à Madagascar...**

Malgré son jeune âge, Jo Ackim Rabary a pas mal roulé sa bosse dans les milieux du cinéma. Formé à la réalisation, il a finalement choisi d'aborder le septième art par son versant le plus technique, en devenant directeur de la photographie et chef opérateur. Des métiers encore peu connus, mais indispensables pour professionnaliser le cinéma d'ici, estime-t-il. « *Quand on parle d'un film, on ne pense qu'au réalisateur, mais il y a tout ceux qui travaillent derrière. À commencer par le directeur de la photographie, l'œil du réalisateur. Un métier qui consiste à entrer dans le jardin secret des réalisateurs, à exécuter leurs rêve et leurs fantasmes, de transmettre à l'écran ce qu'ils veulent exprimer.* »

Faute d'école à Madagascar, c'est d'abord par ses diverses expériences dans la réalisation et la production de films ou de courts métrages qu'il entend se former : « *On apprend toujours de ses erreurs* », ironise-t-il. Sans parler de ses admirations pour tous ceux qui lui ont donné envie de faire du cinéma. À commencer par Raymond Rajaonarivelo, véritable maître à penser de toute une génération, dont il connaît l'œuvre (*Tabataba, Quand les étoiles rencontrent la mer*) quasiment « image par image » : « *Je retrouve dans ses réalisations ce côté spirituel que je veux transmettre dans mes films. Pour moi, il est au même niveau qu'Alejandro González Inárritu, le réalisateur de 21 Grammes.*

*Avec ses deux sélections à Cannes, en 1988 et 1996, il est la preuve qu'il y a la place à Madagascar pour un véritable cinéma d'auteur.* »

Comme directeur de photo, il avoue être emballé par le travail d'un « artiste de l'image » comme Rodrigo Prieto : « *En visionnant ses films, je me dis que je dois encore travailler. Pour vraiment exister, le cinéma malgache doit s'inspirer de ce qu'il y a de mieux au monde, pas se contenter d'être le parent pauvre...* »

Ayant débuté « à la base », comme cadreur-caméraman pour les télévisions locales, il passe à la réalisation après avoir suivi une formation de deux ans en cinéma, organisée par l'ex-CCAC en collaboration avec l'ambassade de Suisse. De là il réalise son premier court-métrage, *Mon destin*, projeté aux Rencontres du film court (RFC) et sélectionné au Festival du film de Durban en 2008. On lui doit également des documentaires sur le jazz, son autre passion, et une collaboration technique à *Pianoman* d'Andry Ranarisoa, sorti en 2010. En 2011, il tourne *A l'ombre* et se lance dans la réalisation d'un autre long-métrage intitulé *By the Corn*, docu-fiction traitant du zébu dans le sud de l'île, du côté d'Ambalavao et dans le pays Bara. « *Le thème peut paraître conventionnel, mais c'est d'abord un choix identitaire, vu que je suis originaire du Sud. Dans le Sud, c'est l'animal qu'on sacrifie à tous les événements de la vie. La mort pour célébrer la vie... c'est très mystique comme approche.* » ■

**Aina Zo Raberanto**

Contact sur [www.nocomment.mg](http://www.nocomment.mg)

# ARTISTE DE L'IMAGE



### Coco Chanel & Igor Stravinsky

2007 - France - 115 minutes - Drame de Jan Kounen avec Anna Mouglalis, Mads Mikkelsen, Elena Morozova, Natacha Lindinger et Grigori Manoukov.

Paris, 1913. Coco Chanel vit une grande histoire d'amour avec Boy Capel tandis qu'Igor Stravinsky présente *Le Sacre du printemps*. Coco est subjuguée par la représentation, alors que l'œuvre est conspuée par un public au bord de l'émeute. Sept ans plus tard, Coco, couronnée de succès, est dévastée par la mort de Boy. Igor, lui, a dû quitter la Russie après la Révolution et s'est réfugié à Paris. Diaghilev, l'imprésario des Ballets russes, organise leur rencontre. Coco propose à Igor de l'héberger afin qu'il puisse composer. Il s'installe dans sa villa de Garches avec sa femme et ses enfants.

Le film commence là où nous laissait celui d'Anne Fontaine, *Coco avant Chanel*, et s'inspire du récit *Coco et Igor* de Chris Greenhalgh. Pour son quatrième long-métrage, Jan Kounen (*99 francs*) a choisi de raconter l'histoire d'une passion et d'une rencontre artistique exceptionnelle. Un critique de l'époque a d'ailleurs décrit la musique de Stravinsky comme étant un mélange de « vodka russe avec du parfum français ». Kounen offre les rôles principaux à la troublante Anna Mouglalis (*Gainsbourg - vie héroïque*) et au Danois Mads Mikkelsen (*Casino royale*) incarnation d'un grand Stravinsky. ■

Diffusion sur Parabole les vendredi 12 octobre à 20 h 45, lundi 15 octobre à 18h50, mercredi 17 octobre à 17h10 et jeudi 18 octobre à 13h30.

### Madagascar, l'île aux sorciers

Par Nicole Viloteau

De ses séjours à Madagascar, Nicole Viloteau a rapporté des documents inédits sur la sorcellerie, le culte des morts, les possessions (*tromba*), le pouvoir des philtres d'amour, des plantes aphrodisiaques, des poisons. Photographe-reporter, elle a rapporté de ses différents séjours à Madagascar des images inédites des cultes auxquels s'adonnent les habitants de l'île, des cérémonies secrètes où, d'ordinaire, les *vazaha* ne sont pas acceptés. « *Je ne savais pas encore à quel point Madagascar est un puissant sortilège qui entraîne sur des chemins où se mêlent le rêve, le mystère, l'art divinatoire et la sorcellerie.* » Ses photos sont pourtant dépourvues de toute tentation voyeuriste. Elles suggèrent. Au texte d'expliquer. Leur violence se situe moins dans leur sujet que dans leur traitement. Des orangés, des ors exacerbés, des ombres percées de lumière : l'auteur nous imprègne de cette culture qui semble bien l'avoir ensorcelée. Longues marches, pistes défoncées, montagnes, brousses, déserts, jungles et océan tissent la toile de fond de cette aventure hors du commun. ■



Nicole Viloteau, « Madagascar, l'île aux sorciers ». Editions Arthaud, 197 pages. À commander en ligne ou dans les bonnes librairies.



# Surfez en illimité

blueline, la solution idéale pour avoir accès  
à l'Internet Haut Débit chez vous

à partir de  
109 000 Ar

- ✓ Ambanja
- ✓ Antsirabe
- ✓ Fort-Dauphin
- ✓ Sambava
- ✓ Ambatondrazaka
- ✓ Antsohihy
- ✓ Majunga
- ✓ Tamatave
- ✓ Antalaha
- ✓ Diégo
- ✓ Morondava
- ✓ Tuléar
- ✓ Antananarivo
- ✓ Fianarantsoa
- ✓ Nosy Be

blueline

(0203) 082 000

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

Il y a bien longtemps, un pêcheur de Masianaka, non loin de Vangaindrano, attrapa une sirène dans ses filets. De cet amour improbable serait né un village entier, en bord de mer. Tous les quatre ans, les descendants organisent « le repas de la sirène », une grande fête qui rassemble tous les villages voisins. Ici, les femmes sont aux fourneaux pour accueillir les nombreux invités.

# Pierrot Men

**Il était une femme...**

Né en 1954 à Midongy, sur la côte Est, Chan Hong Men Pierrot, dit Pierrot Men, a vu son œuvre récompensée par de nombreux prix internationaux : lauréat du prix *Leica Mothers Jones* de San Francisco en 1995, médaille d'or aux Jeux de la Francophonie de 1997, prix *Programme des Nations Unies sur le Développement/Canon* en 2000. Il publie « Il était une femme... » aux Editions **no comment**®, en librairie depuis le 1<sup>er</sup> octobre.. ■

C'est le début d'une longue histoire. Mon premier portrait. Il a plus de trente ans et date de l'époque où je gagnais plus ou moins bien ma vie comme peintre. Cette photo devait servir de modèle pour une peinture. Après le développement, qui a pris quelques jours, j'ai compris que ma place n'était plus derrière un chevalet. J'ai senti que je pouvais percer un peu l'âme humaine avec la photo. J'ai arrêté la peinture.



L'endroit est complètement perdu, accessible après plusieurs heures de marche, et le paysage est splendide, les couleurs lumineuses, les sourires radieux. J'éprouvais un incroyable sentiment de bien-être, comme si j'étais retourné dans mon village natal. Cette petite fille à l'allure de princesse a le regard perdu au loin dans ses pensées de fillette. Elle a une incroyable charge dans les bras mais elle paraît sereine, tandis que l'animation continue derrière elle.



# Pierrot Men

“ CHERCHER  
LE DRAME  
DANS MES  
PHOTOS... ”

*Sans doute le photographe africain le plus connu dans le monde et très certainement l'inventeur de la photo d'art à Madagascar. Quarante ans à sortir les images de la chambre noire et à les faire coïncider avec la petite lumière qui l'habite. Men signifie « lumière » en chinois...*

Pourquoi la femme malgache ?

L'idée m'a été suggérée quand Michael Landriu et Alexis Villain des éditions **no comment**® m'ont contacté en 2011 pour débiter avec moi cette collection sur les photographes

malgaches. Je n'avais jamais travaillé sur ce sujet, mais en parcourant mes archives, je me suis aperçu que des femmes j'en ai photographiés beaucoup, vraiment beaucoup, ces quarante dernières années. Sans m'en rendre compte, comme toujours dans mon travail, parce que je ne suis pas un photographe qui provoque les choses, je les laisse venir d'elles-mêmes et des fois ça peut prendre des années avant qu'une photo ou un thème s'imposent. C'est très mystérieux cette fraction de seconde avant d'appuyer sur le bouton où l'on sent que ce que l'on a sous les yeux correspond enfin à la photo qu'on avait en tête depuis des années, et que si on ne la fait pas maintenant elle est perdue pour toujours. Comme une chose qui a besoin de la lumière pour se révéler...

#### **Le travail de l'inconscient ?**

Oui, sans doute. L'histoire profonde de ce livre est liée à mon histoire personnelle : j'ai perdu ma mère très jeune, j'avais à peine 8 ans. Cela a conditionné pour toujours l'image que j'ai de la femme. Ça ressort de ces portraits où il y a beaucoup de tendresse, beaucoup de douceur, de pudeur aussi. Le Paradis perdu, nostalgie d'une plénitude. J'y retrouve des sensations enfouies depuis la petite enfance, et c'est ce qui me fait dire que ces photos sont à leur place. Par exemple, cette femme qu'on dirait touchée par un rayon de lumière, une de mes toutes dernières photos (septembre 2012) : ça m'évoque une scène biblique, une apparition mariale, alors que c'est simplement une femme qui prépare le repas, vue par un regard d'enfant... le mien sans doute.

**Ce n'est donc pas un livre social, un livre qui veut dénoncer certains aspects de la condition féminine à Madagascar...**

Ce n'est pas mon propos, même s'il y a forcément quelque chose de la société malgache à travers ces femmes prises au quotidien. Un quotidien qu'on devine fait de travaux ingrats,



de routine domestique et de privations. Mais je suis un artiste, pas quelqu'un qui dresse un réquisitoire : mon rôle n'est pas d'attaquer frontalement la réalité, plutôt d'entrevoir l'humain, la couche profonde qu'il y a tout au bout du social. Pour autant, dans chacune de mes photos il y a un drame qui se noue, même s'il n'est pas criant. C'est au lecteur d'aller voir derrière et de comprendre de quoi ça parle. Dans ce livre, par exemple, j'ai tenu à mettre cette photo prise dans la région de Mananjary où l'on voit cette jeune femme qui a refusé d'abandonner ses jumeaux et qui est très fière de les montrer à la caméra. C'est une mère courage qui n'a pas peur d'être mise au ban de la société, là-bas mettre au monde des jumeaux est toujours une malédiction (*fady mitaiza zaza kambana*).

#### **Ce livre, c'est aussi quarante ans de photos...**

Presque, on y voit mon tout premier portrait qui date de 1976. Noir et blanc évidemment. C'est une petite fille qui fréquentait le labo de photos que j'avais ouvert deux ans plus tôt à Fianarantsoa. Photos d'identité, mariages, baptêmes, retournements des morts. Strictement alimentaire. A cette époque, ma vocation était d'être peintre et cette photo devait me servir de modèle pour un tableau. Une fois ce dernier réalisé, je l'ai montré à une amie qui m'a dit : mais la photo est bien meilleure que ton tableau ! De ce jour j'ai abandonné la peinture...

#### **C'est un peu la naissance de la photographie d'art à Madagascar...**

Oui, si l'on considère que mes devanciers étaient essentiellement des artisans travaillant en laboratoire ou des photojournalistes comme Dany Be à qui je dois ma première participation à une expo en 1985 avec le collectif des photographes de Tananarive. Mais tout ça arraché dans la plus grande solitude, car il n'y avait aucun moyen de se former ou

d'aller voir dans les œuvres des grands photographes. Et encore plus pour moi qui habitait le Sud ! Je ne savais pas ce qu'était une bonne photo. J'ai découvert Cartier-Bresson, puis Doisneau, puis Salgado à la sauvette, dans de toutes petites imageries quand par hasard je tombais sur un magazine. On était forcément très en retard. Il faut savoir que ce n'est que vers 1985 que les photographes ont commencé à sortir de leur studio pour aller à la lumière naturelle. Donc oui, par la force des choses, je suis le premier à avoir montré le pays en prise directe...

#### **Pourquoi le choix du noir et blanc ?**

Parce qu'il n'y avait pas de laboratoires qui traitaient correctement la couleur. Sans doute aussi parce que l'âme malgache s'exprime mieux avec le noir et blanc. On va directement au coeur du sujet, l'œil n'est pas distrait. Mais il ne faut pas se laisser enfermer, chaque pallier technologique offre ses potentialités et aujourd'hui je fais de la couleur comme je me suis mis au numérique.

#### **Ce livre, c'est aussi un message pour les jeunes ?**

Absolument. J'aimerais qu'il contribue à promouvoir encore plus la photo malgache. Il y a toute une génération qui arrive, qui a bénéficié des matériels les plus sophistiqués, mais qui doit aussi apprendre à dépasser la technique. Car la photo, ça reste un regard et c'est le plus difficile à apprendre. Moi si j'arrive à sortir dix bonnes photos par an, je suis heureux, les milliers d'autres je les considère comme de simples croquis. C'est comme les chansons, il y a celle qu'on oublie et les autres...

#### **La photo de ta vie ?**

Je la ferai demain...

**Propos recueillis par Alain Eid  
Photos : Michael Landriu**

**PALA**  
DEPUIS 1922



Antaninarenina Antananarivo

*Les pierres précieuses  
de Madagascar*

**ANTANANARIVO :**

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

**LA REUNION :**

Tel : 262 21 32 88 - 58 rue Jean Châtel

**MONTPELLIER :**

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

**LONDRES :**

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

# Le terroir dans l'assiette

Par Mamy Nohatrarivo



**Le «zaimaika» répond aux faims d'urgence : «Pour tous ceux qui sont pressés» est le sens littéral de l'expression. Le Malgache use aussi de l'expression «varymitsangana» ou «riz debout», étant bien entendu qu'il s'agit de prendre du riz et non de la pizza ou des sandwiches...**

Il s'agit d'un vrai repas en dix minutes, service compris. Un vaste marché couvert colonial aux couleurs rouge et or de la bière nationale, abrite le fast-food historique d'Antananarivo, au bas des 500 mètres de l'escalier Lambert. Pas

de table mise, mais une assiette de riz sur lequel on déverse la viande et sa sauce. Principalement, ce sera le choix dans la trilogie viande de bœuf, pieds et côtelettes de porc ou saucisses. Pas de fourchette. Le sera tout pris avec une cuillère, debout face à l'étal ou en second plan, derrière le dos des premiers clients premiers servis. Il faut prendre garde de ne pas se brûler.

L'assiette, métallique, transmet facilement la chaleur des mets tout droit sortis de la cocotte géante en d'aluminium qui bouillotte depuis les aurores sur un foyer à charbon. Le cuisinier-serveur-maître d'hôtel-caissier rajoute de bonnes louchées de haricots, souvent, ou de pois bambaras (*voanjobory*), cuits à part, si ce n'est de sauce tout court. Estomacs délicats s'abstenir. La couleur sera

d'un rouge puissant à force de déglacage et de goût pour les tomates. Il ne s'agit pas de compter des calories mais de se rassasier vite fait. Pour faire passer, de l'eau de riz à la belle couleur ambrée du whisky est servie dans un petit bol. Le style *zaimaika* est devenue tendance, comme la soupe à l'oignon quand à une époque, la classe huppée qui vient de s'encanailler la nuit, vont aux Halles peu avant le soleil. Le *zaimaika* n'est pas du tout de la mauvaise cuisine, au contraire, c'est la cuisine nationale pur sucre.

La cuisine, disons historique, n'utilise pas d'épices ni autres condiments, du moins sur les Hautes terres. Madagascar est une fois de plus, une île paradoxale. Elle est réputée grande productrice de vanille ou de girofle, le pays profond ne les utilise pas dans ses marmites. Sentir de la vanille dans un plat de viande le révoltera, comme l'usage du girofle lui fera penser à l'hôpital. Le vrai et unique condiment sera le gingembre et encore en quantité imperceptible. La cuisine du terroir, c'est à l'étouffée, comme le bourguignon. La viande ou la volaille mijote des heures et des heures, ce qui rend inutiles les couteaux. On admet le poulet en bouillon et c'est même un fortifiant.

Le *romazava* du terroir n'admet que le bœuf et écartera sans pitié l'oignon ou le mariage bœuf, porc et volaille comme dans les livres de recettes du monde. Ceci étant, la cuisine malgache, c'est plus la variété des produits cuits nature eux aussi, que leurs préparations. L'approvisionnement de la cuisine du palais en cailles, anguilles, écrevisses, poissons divers ou canards sauvages faisait partie des corvées royales. La belle époque. ■



**TECHNIBAT**

**Habitat - Entrepôt - Usine - Bureaux**

**+261 32 07 223 76**

**[technibat@blueline.mg](mailto:technibat@blueline.mg)**

# C'était il y a cent ans... en octobre 1912

Par Pierre Maury

Le sous-sol regorge de richesses encore mal connues. Le lieutenant Bühler annonce à l'Académie malgache l'envoi d'une caisse de fossiles et signale, dans le même courrier, « l'intérêt qu'il y aurait à fouiller méthodiquement toute la partie de la côte comprise entre l'embouchure du fleuve Maharivo et la région plate qui commence au sud de Belo-sur-Mer. » Le professeur Alfred Lacroix prononce une conférence à la séance annuelle de l'Institut à Paris : Un voyage au pays des béryls. Il y rappelle que les premiers voyageurs ont signalé la présence de « pierrerie », mais que les tentatives d'exploitation faites aux 17<sup>e</sup> et 18<sup>e</sup> siècles ont échoué. Tandis que, « depuis l'occupation française, les prospecteurs ont bien pris leur revanche. » Et la mission d'exploration qu'il a menée pendant quatre mois lui permet d'affirmer que les pierres précieuses de Madagascar sont « nombreuses, variées et belles. [...] Quelques-unes d'entre elles, les béryls roses et les tourmalines jaunes par exemple, ne comptent de rivales dans aucun pays du monde. »

L'année dernière, Alfred Lacroix avait publié un article sur l'uranium à Madagascar. M. Girod, prospecteur, en

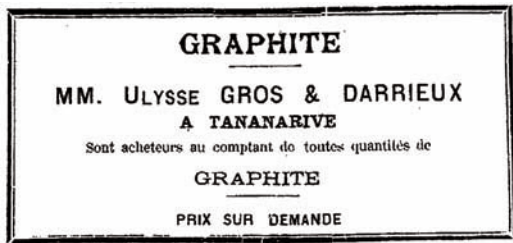
aurait récemment découvert un gisement d'au moins 25 tonnes. Et la production de graphite bat son plein, s'il faut en juger par les nombreuses offres d'achat publiées dans les gazettes.

La section de Madagascar et des Comores de l'Union coloniale française, qui s'intéresse depuis longtemps au sujet, revient dans sa séance du 17 octobre sur sa demande, faite en mai à M. Picquie, de recevoir communication, à titre officieux, du projet de décret modifiant la législation minière. Une commission est chargée d'examiner les détails du projet.

## Bientôt la saison des pluies

Les ordures s'amoncellent dans le quartier d'Andravoahangy, alors qu'un arrêté municipal interdit leur

dépôt à moins de 5 kilomètres de la capitale. L'approche de la saison des pluies fait craindre des menaces sur la santé publique. C'est aussi en raison de cette saison des pluies que l'administrateur en chef de Tananarive rappelle aux habitants qu'il leur revient de faire vérifier le bon fonctionnement des paratonnerres placés sur leurs habitations, l'Administration n'offrant plus ce service. La société l'Énergie Industrielle insère aussitôt une annonce pour dire qu'elle pourra s'en charger.



Ambohimanga a accueilli une grande fête le week-end des 19 et 20 octobre. Le prétexte en était l'inauguration d'une plaque commémorative à la mémoire du roi Andrianampoinimerina. Elle avait été retardée d'une semaine pour permettre au gouverneur général Picquié, qui achevait sa tournée d'inspection dans le Sud, d'y être présent. A cette occasion, un service des voyageurs par automobile a été inauguré, « pour augmenter le nombre des fêtards », écrit malicieusement *Le Progrès de Madagascar*.

## Faits divers à Maevatanana

On ne badine pas avec l'honneur à Maevatanana. Le 24 octobre, dans l'établissement de M. Mélachimidis, M. Walwein s'est senti offensé par M. Govin qui, selon lui, aurait dit, en le visant personnellement : « Attention, Messieurs, il y a une casserole ici. » Offensé, M. Walwein demande rétractation ou réparation par les armes. M. Govin a reconnu avoir tenu ces propos et, bien qu'ignorant la présence de son adversaire dans l'établissement, il parlait de lui. Mais il a refusé toute rétractation ou réparation. Après l'établissement d'un procès-verbal, M. Walwein s'est lui-même fait justice en apostrophant et en frappant publiquement M. Govin.

Le chef du district de Maevatanana a aussi été injurié par l'adjoint au chef de province qu'il n'avait pourtant pas provoqué. Circonstances aggravantes, cette scène s'est déroulée en présence d'indigènes fonctionnaires et de bourjanas. L'administration coloniale montre un bien curieux exemple.

Quelques jours plus tard, sans qu'aucun rapport entre les faits n'ait pu être établi, un violent orage a touché la ville, emportant quelques toits de tôle sans faire d'autres dégâts.

Côté pratique, l'heure légale à Madagascar et dépendances sera désormais fixée, à la demande d'une commission interministérielle, avec une avance de 3 heures sur l'heure française.

Le Père Victorin Malzac vient de publier, à l'Imprimerie catholique de Tananarive, l'édition définitive de son *Histoire du royaume Hova depuis ses origines jusqu'à sa fin*. Et, à Paris, Henry Rusillon sort *Un culte dynastique avec évocation des morts chez les Sakalaves de Madagascar* : le « tromba » (Librairie Alphonse Picard et fils). ■

# PARADISE GARDENS

PHYTO-LOGIC

Le  
professionnel  
du jardin



Aménagement  
intérieur

Terrasse



Bureau

Mur végétal





# Tso-drano

QUAND ON AIME, ON COMPTE...

***Si l'amour n'a pas de prix, l'appartenance à un clan ou à une lignée en a un dans la tradition malgache. Il s'exprime par le tso-drano, la petite enveloppe plus ou moins bourrée d'argent que l'on glisse dans la main de son hôte. Plus on lui est attaché plus la somme sera élevée. Combien tu m'aimes ?***

Les Malgaches adorent se rendre visite à chaque grand évènement qui marque la vie sociale ou familiale. Circoncision, mariage,

enterrement... c'est toujours muni d'un tso-drano, une petite enveloppe contenant de l'argent, qu'ils se présentent à leurs hôtes. Puissant symbole du *fhavanana*, ce devoir d'entraide si fortement ancré dans la tradition, le *tso-drano* (littéralement « bénédiction » ou « vœux ») est une façon de contribuer à la dépense qu'a faite l'organisateur de l'évènement. Une sorte de quote-part à la mesure de l'affection qu'on lui porte.

A noter que le nom de l'enveloppe change en fonction de l'évènement. Pour une naissance, elle est appelée *ro-patsa*, pour les funérailles *rambon-damban'ny maty*, pour les *famadihana* (cérémonie de retournement des morts) *kao-drazana* et pour les mariages *vodiondry*. Celle qu'on désigne du nom de passe-droit, pot-de-vin ou bakchich est une corruption, une forme très dégradée de cette tradition, mais fort répandue quand même !

Le *tso-drano* remonte à l'époque lointaine où il n'y avait pas de circulation monétaire et où les échanges se faisaient sous forme de troc. Il était courant d'apporter des zébus ou des sacs de grains contre de l'or, de la soie, des bijoux... La forme primitive de l'enveloppe a sans doute été un sac de riz qu'on offrait à ses hôtes au moment d'une cérémonie familiale.

Les anthropologues y voient aussi une forme très élaborée de potlatch, ces cadeaux somptueux que l'on a coutume de se faire

dans les sociétés tribales pour renforcer le lien communautaire. Dans ce système, quand on en a reçu un présent de quelqu'un, on est tenu de lui rendre un jour la pareille, mais en veillant à ce que son propre cadeau ait un peu plus de valeur. Un peu comme le «*lanja miakatra ny fiainana*» (je t'aime encore plus) des amoureux, tout est dans l'acte de surenchérir pour prouver son attachement. Dans le *tso-drano*, la somme déposée n'est donc pas sans signification. «*Donner une somme inférieure ou égale à celle qu'on vous a donnée précédemment dans un événement similaire est une déclaration de guerre, ou pire une façon plus subtile de rompre le lien de parenté*», explique Edmond Rakotomanampy, professeur de malgache dans un lycée privé d'Antsirabe. Sans parler des parvenus indéliçats qui prennent plaisir à humilier un parent pauvre en lui offrant une somme qu'il ne sera jamais capable d'égaliser ou de surpasser.

Celui qui tend le *tso-drano* prend toujours soin d'écrire son nom et le montant de la somme sur l'enveloppe. C'est la raison pour laquelle tous les Malgaches tiennent un cahier où ils inscrivent le nom des donateurs et les sommes recueillies. Ils conservent religieusement ce document pour pouvoir le consulter le jour où ce sera à eux de mettre la main à l'enveloppe. Une comptabilité à usage social où le rapport à l'autre a tout son prix. A Madagascar, quand on aime, forcément on compte... ■

**Njato Georges**

Contact sur [www.nocomment.mg](http://www.nocomment.mg)

Allianz Africa avec vous de A à Z.

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

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

[www.allianz-africa.com](http://www.allianz-africa.com)

**Allianz** 

# Ntsoa RANDRIAMIFIDIMANANA

**Élu le 31 juillet dernier à la présidence du FIVMPAMA, l'ancien responsable de la Fédération automobile malgache entend redynamiser ce groupement d'opérateurs afin d'influer sur la politique économique du pays. Au programme, l'ouverture de la structure aux acteurs économiques étrangers.**

«**N**ous devons être reconnus comme la plateforme de défense des intérêts des opérateurs économiques y compris les plus modestes et être suffisamment nombreux afin de pouvoir favoriser l'émergence d'un environnement économique propre à l'épanouissement de tous les secteurs d'activités», explique le nouveau président du FIVMPAMA (Fivondronan'ny Mpandraharaha Malagasy). Dans cette optique, les principales étapes sont déjà clairement définies : réformer les statuts, créer des commissions pour chaque secteur d'activités, ouvrir le FIV.MPA.MA aux acteurs de toutes les nationalités et implanter des antennes dans toutes les provinces.

«**M**on rôle essentiel, pendant les trois années de mon mandat, va consister à populariser notre groupement. Je souhaite que les adhérents se rencontrent et échangent afin d'être la véritable interface entre le monde économique et les autorités».

Ce diplômé de l'École de direction des entreprises de Paris, grand amateur de jazz et producteur de spectacles, ancien président de la Fédération automobile malgache et initiateur du Championnat de Madagascar des pilotes, a déjà relevé des défis plus importants. Il a su, en effet, transformer la petite quincaillerie familiale en une entreprise qui emploie aujourd'hui 300 collaborateurs et innove régulièrement. Le groupe Pacom, distributeur de matériaux de construction et promoteur immobilier projette, à travers son entité Coreali, de présenter prochainement des artistes malgaches à l'étranger. ■

**Richard Bohan**

Contact sur [www.nocomment.mg](http://www.nocomment.mg)

**SUR DES  
CHAPEAUX  
DE ROUES**

**VENTE ET LOCATION DE GROUPE ÉLECTROGÈNES**

**aksa**

**POWER  
GENERATION**



**LA CENTRALE**  
*fournisseur officiel de solutions*

**020 23 383 97**

**contact@lacentrale.mg**



# Rakoto Mahery

## QUAND LE BÂTIMENT VA

**Aimer les contraintes techniques du bâtiment n'empêche pas de goûter à l'esthétique de la pierre. Petit-fils d'architecte, c'est tout naturellement dans cette voie que le directeur d'OTCI Océan Indien s'est engagé, apportant son expertise à tout projet d'aménagement urbain, d'assainissement et de construction.**

Pour Rakoto Mahery, l'architecture n'est pas seulement un métier qu'on se transmet dans la famille d'une génération à l'autre – son grand-père était déjà architecte. C'est tout à la fois une vocation et une passion. *«Au-delà de l'aspect technique, il y a cette dimension humaine qui s'appelle la relation client architecte où l'écoute et la confiance jouent un rôle capital, et c'est ce qui me motive le plus»*, observe-t-il.

Après ses études au Lycée technique, il suit une formation en architecture qui lui permet de s'envoler vers la France pour un stage de perfectionnement au sein de OTCI France, société spécialisée dans l'ingénierie du bâtiment et des travaux publics. Et c'est donc en toute logique qu'il est depuis 2005 le directeur d'OTCI océan Indien, une succursale du groupe. Objectif, apporter son expertise à tous les projets portant sur l'aménagement urbain, l'assainissement, la construction d'écoles, de logements, de bureaux, de bâtiments publics ... Car les temps sont en train de changer : aujourd'hui l'architecte est un partenaire incontournable, bien plus que dans le passé où l'on construisait au petit bonheur, sans grand souci de l'urbanisme, de l'esthétique ou de la sécurité. *«De toute façon, la loi malgache sur la construction exige que pour construire sur une superficie de plus de 500 m<sup>2</sup>, l'avis d'un architecte est obligatoire.»* précise-t-il.

A chaque nouveau projet, Rakoto Mahery discute longuement avec ses clients pour être au plus près de leur demande, tout en composant avec les contraintes techniques. Car entre le bâtiment de ses rêves et ce qu'il est possible de faire sur le terrain, il y a souvent un monde. *«On peut discuter d'une idée pendant deux mois. Ce travail en amont est aussi important que le résultat»*, estime-t-il. A Madagascar, il travaille aussi bien pour les particuliers que pour les grandes entreprises. Au niveau international, il peut aussi collaborer sur de très grands projets comme les logements sociaux Emmaüs.

Pour autant, l'esthétique – tout ce qui concourt au plaisir d'habiter un espace – a une grande importance à ses yeux, et c'est pour cela qu'il est également spécialisé dans le design d'intérieur. On lui doit notamment l'aménagement et la conception du mobilier du restaurant Tranovola à Ambatoroka ou de la boutique Espace SFR à La Réunion. Une étonnante envie de concevoir et de bâtir. ■

**Aina Zo Raberanto**

Contact sur [www.nocomment.mg](http://www.nocomment.mg)

2 initiales pour 1 peau parfaite  
immédiatement.

INNOVATION

La *BB* crème  
de Garnier.



unifie  
hydrate  
corrige  
illumine  
protège  
des UV

Soin **Miracle Perfecteur**  
LA SOLUTION 3-EN-1

Prends soin de toi.  
**GARNIER**

Qu'est-ce que la BB crème ?

Le secret de beauté venu d'Asie,  
une texture révolutionnaire qui offre le meilleur  
de tout et des pigments naturels,  
seul son genre.

Soin Miracle Perfecteur

C'est la BB crème de Garnier, une solution  
3-en-1. Effet peau de bébé instantané.

Écoute en 3 notes,  
pour s'adapter à toutes  
les carnations.



***Cela fait quinze ans qu'il arpente le quartier de Besarety avec ses bidons à bout de bras, remplis à ras bord. Un travail de fourmi pour un salaire à l'avenant : être mpatsaka (porteur d'eau) n'est pas toujours une sinécure...***

Jean-Marie, Razàma pour les intimes, est un des porteurs d'eau les plus demandés de Besarety tellement son service est impeccable : rapide, sans débordement inutile et toujours avec le sourire. Son job ? Aller chercher l'eau à la borne fontaine et l'amener à domicile. Une course payée 100 ariary le bidon de 20 litres, mais rien pour le compliment d'usage aux ménagères et le guili-guili aux bambins : « *C'est gratuit et ça sort du coeur* », lance-t-il, claudiquant comme un beau diable avec deux seaux à chaque main, remplis à ras bord. Pas loin de 80 kilos en tout ! Sans sangles ni système de balancier sur les épaules : « *Inutile pour si peu de poids, ça ralentit plus qu'autre chose* », ahane-t-il, suant sous l'effort, comme s'il allait rendre par les pores de sa peau toute l'eau qu'il transporte. « *Les gens se plaignent parfois que 100 ariary ça fait cher la course, mais il faut se les coltiner, les seaux. Et je ne dis pas quand il y a un escalier de trois étages à monter...* »

Tel quel, à 43 ans, marié et père de famille, Razàma est heureux de vivre car il a le sentiment d'exercer un métier utile, voire nécessaire. « *S'il n'y a pas d'eau, il n'y a pas de vie* », note-t-il philosophe. Conciliant avec les clients, il se fait payer à la course ou au forfait mensuel. Beaucoup sont des habitués qu'il connaît depuis des années, voire des amis. Le 30 du mois, quand la paye



**Mpatsaka**

**UNE JOURNÉE BIEN REMPLIE**

arrive, il n'est pas rare qu'ils lui offrent en prime un petit verre de rhum. « *C'est de l'eau qui brûle* », se marre Razàma.

Mais s'il est aussi populaire dans le quartier de Besarety, c'est que Razàma est d'abord un sacré bavard, avec toujours une petite anecdote ou une bonne blague à raconter. « *Je ne suis pas qu'un porteur d'eau, je suis aussi un porteur de nouvelles* », précise celui qui colporte d'un pâté de maisons à l'autre tous les cancans du jour, mariages, naissances, scènes de ménage... Et ça marche ! Chaque jour, il livre pas moins de 20 ménages, soit 40 bidons de 20 litres. Chiffre d'affaires : 5 000 ariary par jour. « *Pas le Pérou, mais de quoi faire bouillir la marmite et éduquer les enfants pour qu'ils ne soient pas mpatsaka comme leur père* », soupire-t-il.

Ses seules craintes, les coupures d'eau qui durent trop longtemps et qui le mettent au chômage technique. A l'inverse, les journées pluvieuses qui lui font concurrence car l'eau arrive d'elle-même à domicile. Razàma a aussi conscience d'exercer un métier appelé à disparaître : « *Le but de tout le monde, c'est quand même d'avoir un jour l'eau courante chez soi. Je ne peux pas leur reprocher, moi-même je serais content de l'avoir* ». Ce jour-là, Razàma n'aura plus qu'à remiser ses seaux et à se trouver un autre métier. Mais ce n'est pas pour autant que ses projets tomberont à l'eau... ■

**Njato Georges**

Contact sur [www.nocomment.mg](http://www.nocomment.mg)



**Plateau d'assistance unique à Madagascar**

**Ambulances, avions, hélicoptère, médecins urgentistes**

**24h/24 où que vous soyez**

**Toutes nationalités**

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

**Adhésion : 032 07 846 69**  
**commercial@assistanceplus.mg**



***Bemena est un village de montagne à 10 heures de marche d'Ambilobe. En l'aidant à avoir son école, son centre de soin et une piste qui le désenclavera enfin, l'association qui porte son nom mise d'abord sur la solidarité villageoise. Si tous les gars du monde...***

C'est en visitant Bemena, un village perdu dans la montagne à une quarantaine de kilomètres au sud d'Ambilobe, que le Français Fabrice Gerboin a l'idée de fonder, il y a plus d'un an, l'association du même nom. Son but : « *aider sans assister* ». Développer une véritable solidarité villageoise pour que les habitants - des éleveurs et des riziculteurs - se prennent en main pour améliorer leurs conditions de vie. Car ici on subit de plein fouet les conséquences de l'enclavement. Faute de piste carrossable jusqu'à Andampy à 12 km de là, le moindre voyage à Ambilobe, la première « grande ville », nécessite 10 heures de marche !

Dire que Bemena est un trou perdu est un euphémisme. Quand

# Bemena

## LE VILLAGE SOLIDAIRE

Fabrice Gerboin le découvre, ses « commodités » sont vite parcourues : pas de piste, pas de centre de soin et une école primaire publique en activité depuis 2004, mais ne disposant que d'un seul instituteur, payé par les familles, pour 65 élèves de niveaux différents ! La scolarisation conditionnant l'avenir, c'est sur ce volet que l'association commence par agir. Grâce aux dons recueillis, un second instituteur est recruté en 2011, dont la plus grosse partie du salaire est prise en charge par l'association. Mais avant son arrivée, il aura fallu retaper l'école, refaire la toiture et dresser des cloisons entre les salles de classe. De là va naître le projet de construire une nouvelle école en dur et un centre de soin. Pour cela, deux spécialistes en maçonnerie sont actuellement à Bemena pour aider les villageois à fabriquer eux-mêmes les briques en terre rouge qui serviront aux futures installations

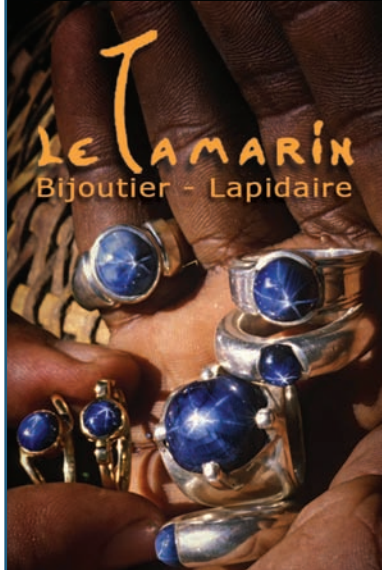


“ COMPTER  
DIX HEURES DE  
MARCHÉ JUSQU'À  
AMBILOBE... ”

Encouragés par ces premiers résultats, les villageois voient plus loin et font une demande auprès des autorités et des villages environnants pour prolonger la piste jusqu'à Andampy. À coup de pioches, de pelles et de barres à mine, profitant de chaque fin de saison de pluie, ils débroussaillent et remblaient le chemin pour qu'il autorise enfin le passage d'un tracteur, le deuxième moyen de locomotion après la marche à pied ! Lorsque le tronçon de piste sera réalisé, il ne restera plus, une fois Andampy atteint, qu'à traverser le fleuve Mahavavy pour rejoindre Bemena. Un gain de temps phénoménal pour les paysans ■

**Nino Rakotoarimonjy**

Contact sur [www.nocomment.mg](http://www.nocomment.mg)



**LE TAMARIN**  
Bijoutier - Lapidaire

Saphirs étoilés  
Bracelets anciens  
**Plage de Madirokely - Nosy Be**



La bataille pour l'hygiène prioritaire dans le programme Vozama.

# Vozama

*ça pose des problèmes d'accès et de sécurité, mais ça fait partie de la démarche du Vozama ».*



**Présent dans plus de 600 villages, le Vozama (Vonjeo ny Zaza Malagazy) veut aider les parents à «sauver leurs enfants» de l'illettrisme et de la mendicité. Un vaste programme qui profite à ce jour à plus de 10 000 enfants.**

Au départ de Fianarantsoa, il faut trois heures de pistes, tantôt à moto, tantôt à pied, à travers des montagnes aussi somptueuses que sauvages. Improbable dans ce paysage lunaire, un village de plus de 1 000 âmes dont presque la moitié d'enfants. C'est ici que le dernier centre Vozama s'est ouvert à la demande active des parents : « C'est loin,

La démarche ? « *Mettre les enfants sur le chemin de l'école, en partenariat avec les parents* », explique frère Claude. Forte tête mais regard doux, cet Alsacien au verbe incisif, à Madagascar depuis plus de cinquante ans, dirige le Vozama depuis 2002. Sous son impulsion, la vocation originelle de cette association, l'alphabétisation des petits enfants dans les villages pauvres et reculés, s'est élargie : « *On travaille en collaboration avec les parents pour donner une impulsion aux communautés villageoises et créer une dynamique de développement* », continue-t-il.

**Fianarantsoa**

**ASSOS**

Le principe d'un centre Vozama est simple : les parents mettent à disposition un local, payent un faible écolage et proposent une monitrice, issue du village. Payée et formée par le Vozama, elle apprend à lire et à écrire, trois heures par jour, à une vingtaine d'enfants de moins de six ans, avec l'aide d'un manuel préscolaire adapté à la culture rurale. Aux parents sont proposées tous les mois des formations à l'hygiène, à l'économie domestique, à la nutrition ou au respect de l'environnement. Récemment, d'autres projets se sont greffés sur ces petites écoles, comme la réhabilitation de bornes fontaines ou la mise en place de nouvelles cultures pour éviter les périodes de soudure.

Présente depuis maintenant quinze ans autour de Fianarantsoa et Ambositra, le Vozama suit près de 600 monitrices et dispense plus de 200 formations parentales par an. Un impact fort grâce au soutien indéfectible des communautés villageoises : *« Si les parents se désengagent, on peut fermer le poste, pour en ouvrir un ailleurs. C'est un projet partagé, pas imposé »*, conclut frère Claude. Lucide mais toujours optimiste, il voit les résultats non dans les chiffres mais dans le comportement des parents qui s'organisent pour envoyer dans les écoles les plus proches les enfants qui ont été préscolarisés dans un centre Vozama. Loin de l'assistanat, le Vozama ne se substitue donc ni à l'État ni aux parents, mais les épaula dans leur difficile mission d'éducateur. ■

**Bénédicte Berthon-Dumurgier**

Contact sur [www.nocomment.mg](http://www.nocomment.mg)



**Salon de La Beauté et du Bien-Être**  
**les 30 novembre et 01 décembre**  
**à l'Hôtel Carlton - Salle Ravinala**  
**Clôturé par le Show «Hairstyle & Make-up»**  
**by Ando Tsarakely au Toit de Tana**

Contacts : 032 11 000 16 - 034 79 119 36  
[commercial@mba.mg](mailto:commercial@mba.mg)

Rejoignez-nous sur



[serenissimemba](http://serenissimemba)





# Dinosaure du Menabe

*L'interpellation en août dernier de chercheurs américains et malgaches suspectés de trafic de dinosaures aura été le feuilleton de l'hiver. Un feuilleton à rebondissements digne d'un film de Spielberg, heureusement avec « happy end »...*

L'exhumation d'un dinosaure à Belo-sur-Tsiribihina, dans la région du Menabe, a déclenché une vive polémique en août dernier. Avait-on mis la main sur un trafic international de fossiles mettant en cause des scientifiques américains et malgaches, comme le rapportaient les journaux ? « *Beaucoup de bruit pour rien* », rétorque le Dr Armand Rasoamiamanana qui préfère pour sa part parler de



« malentendu ».

Paléontologue et biostratigraphe de l'Université d'Antananarivo, il est à l'origine de la découverte de

ce fossile de *Tyranosaurus*, un dinosaure herbivore vieux de 110 millions d'années, repéré par hasard en 2007 alors qu'il fouillait le terrain avec une équipe de scientifiques polonais. « *Comme nous étions en mission d'étude sur les ammonites, nous avons préféré le laisser sur place, en prévoyant d'y revenir* », explique-t-il. Les dinosaures l'intéressent à plus d'un titre, puisque c'est lui qui a coordonné la mission malgacho-américaine à l'origine de la découverte de *Majungasaurus* (*Majungatholus*), le fameux dinosaure « cannibale », exhumé dans le village de Berivotra, au nord-est de l'île (*voir notre édition de mai 2012*).

Ce n'est qu'en 2010 qu'il revient dans le Menabe, accompagné de paléontologues de l'université américaine de

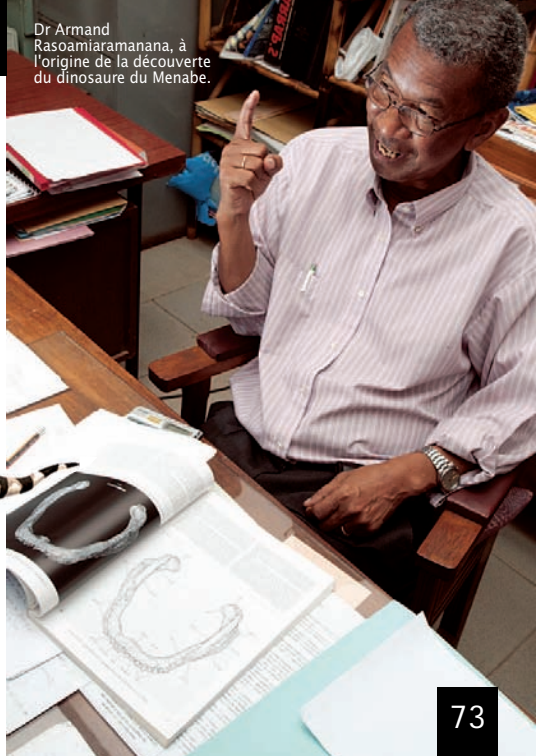


Stony Brook, la même qui travaille depuis 1993 sur le site de Berivotra. Le gisement est en tout point fabuleux : pas loin de 200 kg d'ossements fossiles permettant de reconstituer un individu qui pouvait avoisiner les 30 mètres de long ! « *Sa queue à elle seule fait sept mètres. Imaginez ce que ça pouvait donner quand il était vivant !* »



Le *Tyranosaurus* du Menabe porte avec lui un mystère, celui des conditions de sa mort, car il a été retrouvé – chose étonnante

Dr Armand Rasoamiramanana, à l'origine de la découverte du dinosaure du Menabe.





– dans une couche de terre marine. La question se pose alors : lui arrivait-il de rejoindre la mer pour se baigner ou manger des algues ? *« Dans la partie de l'estomac, nous avons retrouvé des coquillages et des ammonites, des êtres typiquement marins. Le dinosaure en mangeait sûrement, bien qu'étant herbivore »*, commente le scientifique.

De nouvelles fouilles entreprises en 2012 auraient dû apporter un commencement de réponse, mais c'est là qu'éclate la polémique quand on annonce, en août, l'arrestation de huit chercheurs américains et malgaches suspectés de vouloir faire sortir du territoire des éléments du patrimoine national. L'exportation de fossiles est en effet interdite par un décret de 1982. *« Tout est parti d'un quiproquo, affirme le paléontologue. Il se trouve que les échantillons recueillis ont été déposés au bord de la route pour être dirigés sur Tana, et c'est là qu'un guide et des touristes les ont aperçus. Croyant avoir affaire à des trafiquants, ils ont alerté les autorités... »*

Plus de peur que de mal, les scientifiques ont bien l'autorisation de prélèvement délivrée par le ministère des Mines. Et s'il est vrai qu'une partie des échantillons devaient être expédiés aux Etats-Unis, *« c'est uniquement pour que les spécialistes de Stony Brook puissent les analyser avec des équipements plus performants que les nôtres »*, explique le Dr Rasoamiaramanana. À charge pour eux, bien entendu, de les restituer à l'Etat malgache.

Fausse alerte donc, mais le trafic de fossiles de dinosaures est loin d'être un fantasme quand on sait que de riches collectionneurs sont prêts à payer des fortunes pour de vieux ossements. Un marché du fossile comme il y a un marché du tableau de maître. Témoin, ce squelette de *Tyrannosaurus rex* vendu aux enchères 8,3 millions de dollars chez Sotheby's à New York, en 1997 ! Une surenchère qui inquiète les paléontologues, car ce marché clandestin risque de priver la science de découvertes capitales, intéressant le patrimoine de toute l'humanité... ■

**Aina Zo Raberanto**

Contact sur [www.nocomment.mg](http://www.nocomment.mg)

Bientôt...

# Orchid HÔTEL



兰花大酒店

Piscine  
boutiques  
salle de sport  
hébergement,  
chambres  
4 suites  
25 chambres Twin  
39 chambres doubles  
salle de conférence  
salle de banquets,  
mariage  
restaurant chinois  
et européen  
bar, salon de thé



Hotel 3 étoiles  
Lot MD 390 Mandrosoa Ivato

261 20 22 442 05

033 21 025 03

033 15 788 88

[orchid.hotel@moov.mg](mailto:orchid.hotel@moov.mg)

[www.orchidhotelantananarivo.com](http://www.orchidhotelantananarivo.com)

route aéroport Ivato

Antananarivo.

Transfert Aéroport - Hôtel gratuit (3 mn)



EN DESCENDANT LE  
**fleuve Mangoky**

**Le tourisme d'aventure vous tente ? Alors c'est le moment ou jamais de dévaler en pirogue le fleuve Mangoky en compagnie de Mamy Victor. Un périple de cinq jours sans hôtels cinq-étoiles, mais avec de superbes nuits à la belle étoile au pied des baobabs...**



De l'aventure et des espaces vierges. C'est ce que promet Mamy Victor au visiteur en lui proposant de dévaler avec lui, en pirogue, le fleuve Mangoky. Situé au sud-ouest de l'île, c'est l'un des plus longs du pays bordé de somptueux paysages dont la plupart ne sont pas répertoriés dans les guides touristiques. Et pour cause, la région est très peu habitée, donc très peu visitée.

Habitant la ville de Beroroha, à quelque 320 km de Toliara, Mamy Victor se donne précisément comme ambition de promouvoir cette destination, même si les infrastructures d'accueil ne sont pas là. A défaut d'hôtels pépères et de circuits fléchés, il entend compenser par l'authenticité, la découverte et les bivouacs sous les étoiles. « *Il y a beaucoup de belles choses à voir, mais pas beaucoup de professionnels pour les faire connaître* », déplore-t-il. C'est tout le sens de l'association Fihamy qui s'est constituée et dont il est le président. « *Nous sommes un peu plus de trente,*

*essentiellement des agriculteurs et des éleveurs, on est parfois aidés par des guides touristiques, mais c'est tout. Aucun appui d'organismes extérieurs* », précise-t-il.

Le périple démarre de Beroroha pour atteindre Ambiky-Bevoay, non loin de Morombe qui marque le terminus du Mangoky. Le tout en quatre ou cinq jours selon la longueur des haltes, car il faut aussi savoir prendre le temps de la découverte. Mamy Victor connaît bien ce tronçon de fleuve pour l'avoir descendu bien des fois depuis 2003, seul ou avec des passagers. « *Les pirogues sont faites de planches et sans moteur, mais puisqu'il s'agit d'une descente, il n'y a qu'à se laisser porter* », explique-t-il. Pendant la saison sèche, alors que son débit est faible et son niveau au plus bas, la descente prend l'allure d'une douce dérive où l'on peut admirer en toute quiétude caïmans, lémuriniens et ces énormes baobabs *Grandidieri* de 15 mètres de haut qui

# Precious

Le paradis des pierres

[www.preciousmada.com](http://www.preciousmada.com)  
[preciousmada@yahoo.fr](mailto:preciousmada@yahoo.fr)

Tél : 034 01 170 39

Ampasanimalo Route de l'Université  
Hall de la Gare Soarano

surgissent de la forêt primaire comme des fusées posées sur leur lampe de lancement. Un monde vierge, presque irréel, où les villages rencontrés se comptent sur les doigts de la main.

Coup de cœur pour les flamants roses qui s'ébattent le matin dans les brumes du fleuve, ou pour la cascade d'Antranokaky, bruisante, impressionnante, mais sans danger pour les embarcations. Et pour se délasser après ces heures en pirogue, pourquoi ne pas essayer les sources thermales du village de Tsiharipioke ? Le voyage se terminera sur la RN 9 où une voiture vous attendra pour vous faire regagner vite fait les « délices » de la civilisation. Non sans un petit pincement, car le Mangoky sait aussi se faire regretter. ■

**Joro Andrianasolo**  
© Photos : **Cyrille Cornu (Lokobe)**  
Contact sur [www.nocomment.mg](http://www.nocomment.mg)





■ Caliaitalia

En exclusivité chez

**Lumin'Art**

Luminaire - Meubles - Décorations

Lot II i 1 En face visite technique Morarano Alarobia Antananarivo 101 Madagascar

Tél./Fax : 020 22 431 34 - Email : luminartmada@gmail.com

Livraisons  
Offertes

*La vraie vie commence à l'intérieur*



# Kitesurf à Babaomby

LES AILES DU PLAISIR

**De tous les sports qui donnent des ailes, c'est l'un des plus en vogue aujourd'hui. Il s'agit du kitesurf, bien sûr, dont Madagascar recèle l'un des meilleurs spots du monde. Direction la presqu'île de Babaomby où Nicolas Martin se charge de vous envoyer en l'air.**

**Diego-Suarez**

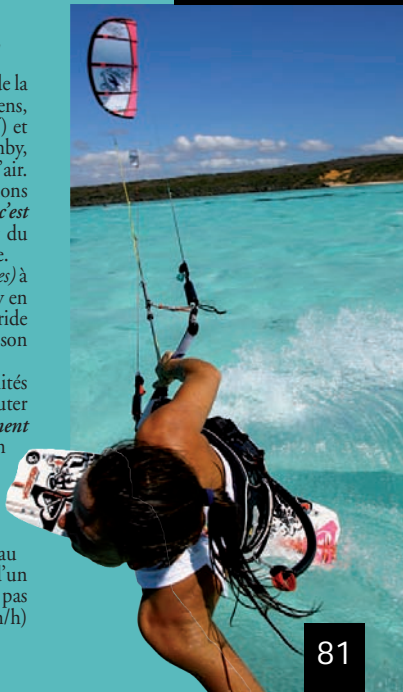
**ESCALES**

C'est devenu, pour les sports nautiques de traction, l'un des spots les plus recherchés de la région. Français, Suisses, Allemands, Kenyans, Sud-Africains, Américains, Australiens, Néo-Zélandais... tout ce que la planète compte de fans de planche à voile (windsurf) et de planche aérotractée (kitesurf) se retrouve chaque année sur la presqu'île de Babaomby, au large de Diego Suarez (accessible par bateau depuis Ramena), pour s'envoyer en l'air. Car ici, en plus du lagon bleu turquoise d'une splendeur toute polynésienne, les conditions climatiques sont optimales. « *À cause du varatraza qui souffle d'avril à fin novembre, c'est un des meilleurs spots au monde en terme de vent* », assure Nicolas Martin, créateur du Babaomby Island Lodge et initiateur du circuit de planche à voile Windsurf Challenge.

Exclusivement orienté windsurf au départ, il décide d'adjoindre des cerfs-volants (*kites*) à ses planches, quand F-One, le leader français de matériel de kitesurf, choisit Babaomby en 2008 pour le shooting photo de son catalogue. Excellente intuition, car ce sport hybride mêlant cerf-volant (*kite*) et planche légère (*surf*) est en plein développement, malgré son apparition tardive dans les années 80.

Depuis, ce sont des kitesurfeurs (on dit aussi aéroplanchistes) de plus de 50 nationalités qui fréquentent le Babaomby Island Lodge où il est loisible, porté par le vent, d'exécuter des figures de champions face à la mer d'Émeraude, la bien nommée. « *La plupart viennent sans matériel, car c'est encombrant, mais ici ils peuvent louer* », explique Nicolas Martin qui dispose pour les recevoir d'un camp de neuf bungalows démontables : grandes tentes africaines sur pilotis avec toit en falafa, l'aventure quoi !

Le kitesurf procure tout un éventail de sensations en relation directe avec le style que l'on pratique. Cela va du *freeride*, qui ne cherche pas la performance mais seulement le plaisir d'aller au gré du vent, avec son prolongement camping, le kite-bivouac, jusqu'au *freestyle* et *wakestyle* nettement plus acrobatiques. Contrairement au windsurf, il suffit d'un peu de vent pour faire du kite : à partir de 10 à 15 nœuds, mais évidemment ce n'est pas comme ça qu'on risque de battre le record de vitesse établi à 54,10 nœuds (100,19 km/h) depuis 2010 !



# DÉCOUVREZ NOS JEUX CONCOURS

Tous les mois auprès de nos Boutiques

Jouer  
&  
Gagner  
de nombreux lots



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

**5 BOUTIQUES** À VOTRE SERVICE  
ANTANANARIVO : Ivandry , Antaninarenina - DIEGO - TAMATAVE - NOSY BE



« On peut commencer à 12 ans, sans limite d'âge ensuite : j'ai même vu des octogénaires faire des carvings (sauts) d'enfer avec leur kite », confie Nicolas Martin. Pour autant, le pilotage nécessite une solide formation en amont : au moins quatre ou cinq jours pour un débutant avant d'espérer être autonome. En effet, le cerf-volant (appelé aile) dégage une certaine puissance qu'il faut savoir contrôler si l'on ne veut pas se faire catapulter. « Le réflexe est de se cramponner à la barre, mais du coup on risque de s'envoler ; en fait si ça tire trop, il faut lâcher. » Toutes ces consignes, et bien d'autres encore, sont dispensées au lodge par deux moniteurs, l'un de Diego, l'autre de Ramena. « Ils ont gravi tous les échelons et ont récemment passé leur diplôme d'assistants moniteurs IKO (International Kiteboarding Organization) et devraient passer titulaires l'an prochain », se félicite Nicolas Martin. Et ça, ce n'est pas du vent... ■

**Joro Andrianasolo**

**Photos : Gilles Calvet et Eric Boyaval**

Contact sur [www.nocomment.mg](http://www.nocomment.mg)




**Tél : +261 32 21 933 19**

**+ 261 34 20 933 19**

**[latabledenika@gmail.com](mailto:latabledenika@gmail.com)**

**Lot IVG 204 Antanimena Antananarivo 101**

# Ambanja

A photograph capturing a scene in a lush, green forest. Four women are the central figures. On the left, a woman in a pink patterned dress stands next to a bicycle. In the center, two women are seated at a small wooden table; one is wearing a blue top and the other a yellow patterned dress, both with traditional yellow face paint. They appear to be preparing or serving food. On the right, a woman in a white dress with red floral patterns stands with her back to the camera. The background is filled with dense tropical foliage.

**Lorsqu'on évoque, rapidement, les principales régions touristiques de Madagascar, l'on songe à Nosy Be ou encore à l'axe Sud. Le circuit Nord-Ouest recèle cependant de surprenants attraits, à commencer par ceux qui sont facilement accessibles autour d'Ambanja.**

Ambanja est surtout connue comme Aville étape en direction de Nosy Be. L'embarcadère d'Ankify n'est en effet distant que d'une petite vingtaine de kilomètres. La première erreur serait de ne pas prendre le temps de découvrir les charmantes criques et leurs belles plages, avec vue imprenable sur la verdoyante Nosy Komba, qui semble à portée de main, à quelques encablures au large. La deuxième erreur consisterait à traverser, sans s'y attarder, les grandes plantations d'épices (vanille, poivre...), de plantes à parfums (ylang ylang, patchouli...), de café et cacao qui jalonnent la route.

Les balades sous les frondaisons des imposants mantallias, albizias et tulipiers du Gabon, qui projettent une ombre bienfaitrice sur les plants de café ou les cacaoyers, sont à la fois divertissantes et dépaysantes. Les senteurs enivrantes s'entremêlent et participent largement aux joies de ces randonnées. Dans les grandes fermes de traitement de ces nobles fruits de la terre, le spectacle offert par une multitude de femmes aux *lamba* chatoyants mériterait, à lui seul, une journée-étape à Ambanja.

Mais Ambanja propose de multiples autres surprises notamment vers le haut Sambirano. Les quelques dizaines de kilomètres de piste longeant ce fleuve, qui prend naissance au

pied du plus haut massif montagneux du pays (Tsaratàna qui culmine à 2876 m), proposent un grand nombre de points d'intérêts. Plus que la balade en pirogue sur la Ramena, affluent du Sambirano, ou la découverte de cascades et lacs peuplés d'une très diversifiée avifaune, on appréciera la rencontre avec une population des plus souriante et accueillante. Étrange sensation de sembler être immédiatement adopté par les villageois dès lors que l'on s'arrête quelques minutes et que l'on s'intéresse à leurs activités agraires ou artisanales.



La région dite du « bas Sambirano » mérite également d'être parcourue. À partir de l'ancien comptoir colonial d'Antsahampano, on peut circuler à pied ou en pirogue à travers l'une des plus grandes mangroves de la côte Nord-Ouest malgache, composée de neuf espèces de palétuviers, terrain de jeu idéal pour des raids en kayak de mer. Les pieds bien enfoncés

dans les alluvions, quel plaisir de replanter ces gousses de palétuvier jaune et de participer au reboisement d'un précieux écosystème sans lequel crevettes, crabes et nombreux poissons ne pourraient se reproduire !

Déjà plusieurs jours passés sur place et la réserve forestière d'Ambohidravay ou bien encore la presque île d'Ambato et sa multitude de villages de pêcheurs, restent à programmer. Que ne dispose-t-on pas de plusieurs vies afin de profiter de tous les trésors cachés de la grande île ! ■



# DJericlazer

**LA FÊTE, C'EST SON RAYON !**

**«Ambianceur» généraliste, comme il se définit lui-même, DJericlazer est de toutes les soirées clubbing à Saint-Denis quand il n'officie pas à la radio avec son compère DJ Bazz. Pour ce qui est de faire la fête, pas de doute, il en connaît un rayon !**

Éric Rakotozanany... Plus personne ne l'appelle ainsi depuis bien longtemps. Son nom s'est perdu dans les années 90 dans les quartiers de Tana 6. DJ Éric est à cette époque l'un des seuls à

posséder LA Renault 21 turbo à Tana. Et au cas où il y en aurait deux, un autocollant représentant un laser est collé sur son pare-brise. Très vite, ce petit signe de reconnaissance va donner DJericlazer, tout attaché et en un seul mot.

Arrivé à La réunion en 1999, DJericlazer a toujours la passion des voitures et des platines. Il organise donc un business d'exportation de voitures en direction de Mada, importe de l'artisanat malgache pour la boutique familiale située à Saint-Denis et continue à vivre sa passion, les platines. DJericlazer est «ambianceur» généraliste, il s'adapte à toutes les soirées, s'intéresse à tous les styles pour mieux faire coller sa musique à son public. Ses interventions sont nombreuses, puisqu'il est DJ officiel en radio, à la discothèque le *Loft* de Saint-Denis tous les week-ends, attirant avec son compère DJ Bazz (déjà présenté dans un précédent numéro) tous les clubbers malgaches de l'île.

Il lui arrive aussi d'assurer la bande musicale de vedettes malgaches ou créoles qui officient sur scène en play-back, ou encore de se transformer en animateur de foires commerciales, de fêtes associatives ou familiales. Chaque fin d'année, il revient au pays de la terre rouge pour passer les fêtes près des siens. Mais à Tana, point de répit, tout le monde le réclame pour enflammer les soirées. Il lui est même arrivé d'être informé de la date et du lieu de l'une de ses prestations sur un *flyer* au coin d'un comptoir. Il arrive parfois que l'info circule plus vite qu'un laser... ■

**Julien Catalan**

Contact sur [www.nocomment.mg](http://www.nocomment.mg)



Broderie ancienne  
Décoration d'intérieur

Tél. 033 15 536 85  
E-mail :  
[rosemina@orange.mg](mailto:rosemina@orange.mg)

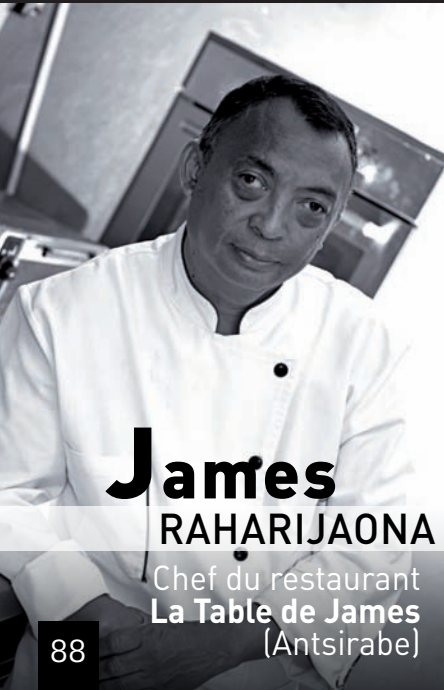
## La Romance

- *Linge de maison*  
personnalisé
- Des *meubles patinés*  
à la demande
- Chambre d'enfant / adulte
- Canapé, vaisselier, etc...



Disponibilité lit 2x2 m  
(nous consulter)

Rue Ratsimilaho - Antaninarenina  
Antananarivo



# James RAHARIJAONA

Chef du restaurant  
**La Table de James**  
(Antsirabe)

*C'est la toute nouvelle adresse gourmande d'Antsirabe. Une table haute en couleurs où la cuisine traditionnelle du Vakinankaratra est à l'honneur. Ici, le henomby ritra des hautes terres (estouffade de zébu) est souverain et les spécialités de canard garanties 100 % du terroir.*

James Raharijaona est le chef cuisinier de son propre restaurant *La Table de James* qui a ouvert ses portes à Antsirabe, dans le quartier de Tsihitamaso, à la fin du mois d'août dernier. Initié à la haute gastronomie française, il a notamment fait ses armes au restaurant. *La Maison Blanche* à Paris, classé deux-étoiles Michelin pendant son passage, et *Au Petit Plat*, classé meilleur bistrot de Paris en 1994. De retour au pays, il a été chef cuisinier au Arôtel Antsirabe puis chef au sein du groupe Sofitrans (*Hôtel des Thermes* à Antsirabe, *Zahamôtel* à Mahajanga et le restaurant *Elabola* à Ivato), avant d'ouvrir son propre restaurant où il s'adonne à sa passion première : les plats malgaches traditionnels et les produits du Vakinankaratra.

## Comment définiriez-vous votre cuisine ?

Ma cuisine est malgache avec une ascendance française. Je fais redécouvrir à mes convives les plats traditionnels d'ici, mais préparés à ma façon.

## Votre grande fierté ?

Mon expérience à la *Maison Blanche* à Paris, dans une cuisine deux-étoiles Michelin.

## Vos produits de prédilection ?

Le canard en particulier et les produits du terroir en général. Notamment ceux de la région du Vakinankaratra, puisque je suis sur place.

## Si vous n'habitez pas la région ?

Je m'adapterais. Sur la côte, je privilégierais les poissons et les fruits de mer.

## La meilleure façon de cuisiner ?

J'aime beaucoup les plats poêlés. Facile à préparer mais qui ont du goût et

agréables à l'œil. Je ne fais que très rarement des plats nécessitant une longue cuisson.

**Le genre de plats que vous n'appréciez pas ?**

Je déteste les plats bâclés, préparés n'importe comment. Quand on cuisine, il ne faut pas avoir peur de se salir les mains. Le goût et la vue des convives doivent être satisfaits.

**À quel rythme changez-vous votre carte ?**

Avec les saisons, donc tous les six mois.

**Comment inventez-vous vos plats ?**

Je vais au marché pour savoir ce qu'il y a comme produits de saison et je fais en fonction.

**Votre recette du moment ?**

Le Jambonneau braisé à la bière.

**Vos prochains plats ?**

J'envisage de proposer aux clients les *hanim-pitoloha* (les sept plats royaux). J'attends l'arrivée de tables à console rotative que j'ai commandées pour pouvoir réaliser ce projet.

**Votre actualité ?**

Toute fraîche, l'ouverture de *La Table de James* à Tsihitamaso. La bonne adresse pour redécouvrir les plats typiques du Vakinankaratra. ■

**Propos recueillis par Njato Georges**

## Recette du mois : Jambonneau braisé à la bière



### Ingrédients

- 200 g de jambonneau cuit
- 25 g de beurre
- 25 g d'oignons
- 10 g de moutarde
- 15 cl de bière Skol
- 8 cl de crème fleurette
- Sel, poivre
- 75 g de minipommes de terre nouvelles
- 50 g de navets
- 50 g de carottes
- 25 g de haricots verts
- 1 pièce de lasagne à la carotte
- 1 pièce de lasagne à la courgette

### Préparation

Mettre à cuire à la vapeur les lasagnes de légumes. Tailler les pommes de terre en rondelles et faire frire en pommes soufflées, garder au chaud. Tourner les minipommes de terre, les navets, les carottes et les cuire à l'anglaise avec les haricots verts.

Faire suer l'oignon et rajouter la moutarde et une cuillerée de sucre. Déglacer à la bière et faire braiser le jambonneau découpé en tranches. Rectifier l'assaisonnement et garder au chaud.

Dresser le jambonneau dans une assiette chaude entouré des lasagnes, des différents légumes glacés au beurre et les pommes soufflées. Décorer d'un brin de coriandre frite. ■

Manomboka ny

15

septambra

Grand jeu capsule

# SKOL



voyage à Maurice

Photos non contractuelles



NATOKANA HO AN'NY 18 TAONA NO MIHOATRA



Voyage  
à Maurice



Moto



Téléphone



TV



Tee-shirt



casquette



Skol

loka  
+ 190 000  
hozaraina

ao tsara...

*Poêlée de gros gris de Bourgogne  
au beurre arisé*



*Foie gras aux pommes  
fruits et pain d'épices*



*Tablier du sapeur  
à la malagasy*



*Le panier  
de fruits de saison*



**VINGT SUR VINS**  
**SOREDIM**



*du 03 au 31 Octobre*

**JOUEZ ET GAGNEZ**

Un coffret de

  
VIÑA MAIPO



## L'AVIS DE L'ŒNOLOGUE

« Ce cru français de Saint-Émilion, une des appellations prestigieuses du Bordelais, est issu d'une petite propriété créée par M. Rocher vers 1880, l'ancêtre du propriétaire actuel. Situé à l'ouest de Saint-Émilion, sur un terroir graveleux, le domaine produit des vins racés qui expriment parfaitement la souplesse du merlot associée à la chaleur du cabernet sauvignon, ceci sur fond de notes boisées et confiturées. Ce Château Rocher-Figeac 2008 possède une trame aromatique ouverte et fruitée, très agréable. En bouche, la matière est droite avec des tanins mûrs et un bon volume en finale. Idéal pour les charcuteries, les viandes rouges et les fromages puissants, vous pouvez le déguster dès à présent et durant les six ou sept prochaines années. Un style de vin que l'on peut apprécier sur sa jeunesse : remarquable pour un Saint-Émilion non classé ! » ■



Isabelle Rakotozafy

## Château Rocher-Figeac 2008

## JEAN-MARC BOUCHET

## DU RESTAURANT LE B'

« La particularité du Château Rocher-Figeac commence par sa belle bouteille bordelaise et son étiquette rustique qui donne envie de déguster ce Saint-Émilion mis en bouteille au château, un critère de sélection pour moi. Il est préférable d'ouvrir le Rocher-Figeac une heure avant, une fois en bouche ce vin développe des saveurs propres au Saint-Émilion. C'est un vin très minéral avec une petite pointe de fruit sec, une longueur en bouche très appréciable. En conclusion, un Saint-Émilion de très bon rapport qualité-prix. » ■



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



## LE COCKTAIL DU MOIS

# Rêverie d'Infinithé

On peut rêver d'infini et ne pas vouloir pour autant que cela se passe devant une tasse de thé. Exemple avec « Rêverie » d'Infinithé, un cocktail gorgé de curaçao comme un beau ciel d'été où semble résonner les accords magiques de Django Reinhardt. A déguster paresseusement face à la mer, emporté par la vague bleue. Avec modération bien sûr !

### Ingrédients

- 2 cl de Martini blanc
- 2 cl de rhum blanc
- 2 traits de Curaçao bleu
- 4 cl de jus d'ananas
- 2 cl de lait de coco
- Sirop de grenadine

### Préparation

Verser le Martini blanc, le rhum blanc, le curaçao bleu, le lait de coco et le jus d'ananas. Ajouter quelques glaçons et il ne reste plus qu'à shaker... ■



Un havre de paix dans un océan de nature

**Antsanitia**  
*resort*



**Hôtel - Restaurant aux portes de Majunga**

Tél. + 261 20 62 023 34 | + 261 20 62 911 00 | [www.antsanitia.com](http://www.antsanitia.com)





***De boisson adulée des artistes à boisson prohibée, l'absinthe a connu ses heures de gloire et de déboire. Interdite en France depuis près d'un siècle, elle réapparaît aujourd'hui sous le nom d'Absente. Une liqueur proche de l'originale... le coup de folie en moins.***

Son nom est indissociable d'un certain nombre de grands allumés, peintres ou écrivains, de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. Qu'on songe à Verlaine tirant sur Rimbaud, son jeune amant ombrageux, dans une chambre d'hôtel à Bruxelles ; à Van Gogh se coupant l'oreille pour l'offrir à une prostituée ; à Jarry faisant pousser un gigantesque « Merdre » à son délirant Père Ubu... tout cela ressemble fort à ces mauvais tours qu'était capable de jouer la Fée Verte à ceux qui avaient tendance à abuser de ses charmes.

Quand on l'aime, c'est à la folie, disait-on. Au sens propre du terme, car à trop la fréquenter, on était bon pour la douche froide et la camisole de force. Tellement « addictive » qu'on la comparait à une drogue, pas très loin de la cocaïne (la Fée Blanche) et de la morphine (la Fée Noire). Sauf qu'on pouvait se la faire servir en toute légalité sur les comptoirs de bistrot : un véritable rituel entre cinq et sept heures du soir dans tous les cafés parisiens. La « boisson nationale », bien plus que le vin. Jusqu'à ce qu'une loi de 1915, imposée par les ligues antialcooliques, finisse par l'interdire à la vente au nom du « péril vert ».

Cela fait beaucoup pour ce qui n'est jamais au départ qu'un simple apéritif à base de plantes, mis au point en Suisse par un certain docteur Ordinaire, à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle. Parmi ses principaux composants, on trouve *Artemisia absinthium* (grande absinthe), une plante médicinale utilisée depuis l'Antiquité à qui la liqueur doit son nom et sa couleur. On sait aujourd'hui qu'elle contient un principe actif, la thuyone, qui à trop forte concentration (entre 50 et 60 %) peut provoquer hallucinations et crises d'épilepsie ! Chose qu'ignoraient les contemporains et qui explique, à

# Absinthe

LA FÉE VERTE EST DE RETOUR

n'en point douter, les frasques de Verlaine, de Van Gogh, de Jarry... Pour la petite histoire, c'est un certain H.L. Pernod, distilleur à Pontarlier, qui va perfectionner la formule vers 1805 en lui adjoignant d'autres plantes : anis, fenouil, mélisse, hysope... Ces dernières se substitueront à l'absinthe à partir de 1915 pour donner le fameux Pernod, et plus tard avec Paul Ricard, le non moins fameux Pastis de Marseille.



Mais soudain, coup de tonnerre. Voici que près d'un siècle après son interdiction, la Muse Verte refait son apparition ! La fameuse loi de 1915 est tout simplement abrogée à la suite d'un règlement européen de 2008 qui autorise la commercialisation de l'absinthe à condition que le taux de thuyone ne dépasse pas 35 %. Distilleries et Domaines de Provence s'engouffrent alors dans la brèche pour proposer un produit nouveau proche de l'absinthe originelle, baptisé

Absente 55. Une liqueur au nez subtil par ses notes de plantes d'absinthe mêlées à l'anis vert, la menthe, la mélisse, l'armoise, la badiane, les épices. Le tout avec modération, car 55 degrés quand même !

Boire « la Verte » n'est donc plus un tabou, et reste un art. Les puristes peuvent la siroter selon le cérémonial qui était en vigueur dans les années 1900, en versant 3 cl d'absinthe dans un verre, avec un morceau de sucre placé sur une cuillère à trous posée sur le rebord du verre. L'eau (six fois le volume) se verse goutte à goutte sur le sucre pour le dissoudre et colorer l'absinthe en vert opalescent. Elle révèle également tous ses arômes sur glace légèrement allongée d'eau. On peut enfin la boire en cocktail avec des jus de fruits ou en long drink avec du coco ou du Ricqlès. À la santé de Vincent, Paul et les autres ! ■

**Aina Zo Raberanto**

Contact sur [www.nocomment.mg](http://www.nocomment.mg)





# Soupe soucrils

Moins réputé que les huîtres, le gingembre ou le *katrafay* pour lutter contre les petits ennuis de libido, c'est néanmoins l'aphrodisiaque le plus puissant qu'on puisse trouver sur une table malgache. C'est en tout cas ce qu'affirment les amateurs de ce plat traditionnel qu'est la soupe de pénis de zébu, appelé aussi soupe soucrils. Un plat qui n'a pas l'air de perturber Hery, un chauffeur de taxi d'une quarantaine d'années qui vient de s'en faire resservir un grand bol sur un étal des marchés du Pavillon. *«J'en mange tous les matins. Ça apporte du tonus et c'est délicieux si bien préparé»*, affirme-t-il. Pour le savoir, il se repère à la couleur du morceau de viande qui baigne dans le bouillon : rose foncé il est mal cuit, marron il est «à point».

Pour ne pas rester en travers de la gorge, le pénis de zébu doit être préparé de longue main. *«Sinon il est dur et caoutchouteux avec un goût de graisse écoeurant»*, explique Rinah, la patronne de l'étal où s'est assis Hery. Sa méthode ? *«Je le prépare la veille. Je le mets dans un sachet que je trempe dans de l'eau bouillante et que je laisse infuser toute la nuit pour qu'il ramollisse»*. Au moment de le servir, il suffit de le couper en rondelles, accompagné de légumes ou de nouilles, voire nature dans son bouillon. Par expérience, elle constate que les hommes sont

***Si on peut manger de la langue de zébu, pourquoi se priver de son appendice viril ? Servi en bouillon - la fameuse «soupe soucrils» - c'est délicieux et même aphrodisiaque. Rançon du succès, dans certaines gargotes il faut faire la queue pour se la faire servir...***

les plus gros consommateurs, bien que les femmes ne répugnent pas, à l'occasion, d'y tremper les lèvres...

L'origine de ce plat est clairement asiatique, lié à la médecine traditionnelle chinoise qui considère que pour avoir un organe sain, il faut manger son équivalent animal - donc pour être une bête au lit, consommer pénis et testicules. Pour trois fois plus d'efficacité, on peut même avoir recours au classique des classiques : la «soupe aux trois pénis», boeuf, âne et chien. Liste non limitative, car boucs, daims, yaks, tortues, crocodiles sont souvent de la partie.

Plus efficace que le Viagra ? A Singapour, en tout cas, les importations annuelles de pénis de taureau séchés *made in China* avoisinent la tonne et demie, dix fois plus qu'il y a dix ans ! En Chine, c'est carrément une chaîne de restaurants spécialisée qui s'est créée et qui propose pas moins de trente plats différents au pénis et aux testicules, à des prix allant de 75 à 13 800 dollars, selon la rareté de l'animal. Si après ça, ça ne marche pas ! Seul bémol, les nutritionnistes conseillent de ne pas trop abuser de ces mets, car l'organe en question contient beaucoup de cholestérol.

À Madagascar, on n'en est pas encore là, mais la soupe soucrils a quand même ses inconditionnels, comme en témoigne le matin devant l'étal de Rinah. «*J'en jours et en moins d'une heure, il n'en reste plus !*» Le prix particulièrement modique, 500 ariary le bol, explique sans doute ce succès. A la portée de toutes les bourses, en quelque sorte. ■

### Aina Zo Raberanto

Contact sur [www.nocomment.mg](http://www.nocomment.mg)



SORTIR



NOUVEL ARRIVAGE



chair light table dining sofa

C.C.HI-POLE - route de l'aéroport  
après Relais des Plateaux - Talatamaty  
Tél: (261)20.22.446.38 - [athome@moov.mg](mailto:athome@moov.mg)

A  
T  
H  
O  
M  
E

®



PATRICIA  
RAHARIMALALA

**B**leu soleil

*Il y a un spot à Nosikely où la gaité a un lien direct avec le bord de mer. Patricia Raharimalala y accueille ses « vahines » avec un bleu soleil dans le sourire. C'est d'ailleurs le nom de son resto-plage ouvert depuis avril. Un lieu pieds dans le sable et presque dans l'eau.*

Le lieu aurait pu s'appeler *Vue sur mer* ou *Le petit creux*, mais Patricia Raharimalala s'est assise devant le coucher de soleil de Morondava sur un ciel bleu azur et le nom de son établissement lui est apparu : *Bleu-Soleil*. C'est aussi simple que cela - enfin façon de parler, car le chemin parcouru par Patricia depuis son enfance jusqu'à l'inauguration de son resto- plage en avril 2012 est l'expression de beaucoup de volonté et d'acharnement, comme souvent chez les femmes malgaches. Obtenir quelque chose, c'est automatiquement faire preuve de patience.

Native de Morondava, aînée d'une famille de quatre enfants, elle découvre l'univers de la

restauration en décrochant son premier vrai job comme serveuse au *Mada Bar*. Sous la coupe de Pierre, son patron, à qui elle rend toujours hommage, car le « *vazaha tsarafana* » l'a toujours soutenue. Cinq années plus tard, elle entame à la Nassor une formation hôtelière en cuisine, service et gestion-comptabilité.

Morondava

**SORTIR**

Depuis 2007 l'idée de voguer de ses propres ailes l'oblige également à une rigueur personnelle afin de pouvoir mettre chaque mois quelques vola de côté. En 2011, après une année de demandes administratives, elle obtient un petit bout de terrain domanial sur le sable, pile poil devant la mer et le bleu soleil.

Bornage, assainissement, fondations... Patricia mène les travaux de front. Elle est architecte et décoratrice, gère le chantier comme une pro et en avril 2012, tout est enfin prêt pour l'ouverture officielle.

Depuis, Patricia jongle entre sa cuisine et la salle sur pilotis d'une capacité de quarante couverts. « *Ma clientèle est totalement mixte, chez moi tout client est accueilli en ami.* » Elle innove même en remettant des tournées, coutume occidentale peu répandue à Morondava mais que tout client apprécie.

Habitée à l'irrégularité du remplissage, Patricia gère haut la main les fluctuations des saisons touristiques, sans inquiétude et sans stress apparent. Le sourire de lune qu'elle arbore aujourd'hui semble venir du mérite de son travail, de ses sept longues années d'économie, de la joie partagée de son *Bleu-Soleil*, et certainement de la fierté d'être aujourd'hui une jeune Malgache autonome et « carapacée » de détermination pour l'avenir. ■

**Philippe Bonaldi**

Contact sur [www.nocomment.mg](http://www.nocomment.mg)

**HONDA**  
The Power of Dreams

**Moteur puissant 125cc**  
**Économie de carburant exceptionnelle**

**ACE**  
CB125

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

1.990.000 Ar  
HTVA



**HONDA**

**Henri Fraise Fils & Cie**



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

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



# Drift Control



**Apprendre à négocier des virages à coups de dérapages contrôlés, tel était l'objet du stage de pilotage qui s'est tenu sur le circuit fermé de Sicam à Anosizato pour la quatrième session des formations Drift Control. Un sport qui peut aussi sauver des vies.**

Gros coup de patin, la voiture se met à chasser dans un crissement de pneus assourdissant, tout en prenant le virage à la corde. Quand vous voyez ça dans un James Bond, vous vous dites : c'est du cinéma, chiqué ! Et pourtant *emergency brake* (frein d'urgence), *long slide* (longue glisse) et *power over* (surpuissance) sont des techniques couramment enseignées dans les écoles de pilotage pour aborder un tournant de la façon la plus rapide qui soit. C'est ce que l'on appelle le drift (« glissade » en français), un sport automobile né au Japon dans les années 1980, mais que tout pilote de rallye ou simple conducteur soucieux de sa sécurité a tout intérêt à pratiquer pour apprendre garder en toute occasion le contrôle de son véhicule.

# LOISIRS

C'était précisément l'objet du stage qui a eu lieu du 29 août au 2 septembre dernier à l'initiative de Drift Control, la première école de pilotage à Madagascar. Pendant cette semaine à tout berzingue une trentaine d'apprentis-pilotes se sont succédé sur le circuit fermé de Sicam à Anosizato, sous la houlette de Laza Randriamifidimanana, le responsable de l'école mais également champion de Madagascar des rallyes 2011, assisté de son ami le pilote Jean-Yves Ranarivelo, dit Joda.

Pour cette nouvelle session, la quatrième depuis sa création, était également présent un invité de marque en la personne de Laurent Clutier, pilote de rallye (1er au Trophée Twingo R2 en 2012) et spécialiste du drift qu'il enseigne au Drive Control d'Alès, en France. *«J'ai fait des stages de drift avec Laurent il y a une dizaine d'années, c'était l'homme tout indiqué pour enseigner les bases»*, confie Laza. *«Les techniques sont les mêmes que celles utilisées en rallye, sauf qu'on exagère volontairement la glisse pour apporter une touche spectaculaire. Malgré tout, le pilote est davantage jugé sur le contrôle du véhicule que sur la rapidité»*, précise le Français.

Né dans le milieu des courses de rues sauvages (les *runs* comme on les appelle à Madagascar), le mouvement drift est aujourd'hui totalement professionnalisé. Son utilité est telle qu'il est inscrit aujourd'hui dans tous les programmes de sécurité routière, histoire de ne pas se laisser prendre de court quand on a à négocier un virage particulièrement serré, cause de bien des accidents de la route. Freinage du pied gauche, maniement du volant, glisse sans frein à main, maîtrise de la dérive... les principales techniques ont été passées en revue avec une grande nouveauté pour cette quatrième édition : le «baptême de piste», autrement dit du vrai pilotage en circuit fermé, en compagnie d'un pilote hautement exercé. Sept véhicules de tout type (traction, propulsion, quatre roues motrices) ont servi au stage dont la BYD FO et la Chery QQ6 fournies par Continental Auto, les Peugeot 106, 206 et deux 505, ainsi qu'une Mitsubishi Lancer Evolution 6.

Pour Laza, de telles initiatives ont le mérite de susciter des vocations pour les courses de rallye, une discipline où Madagascar tient une place plus qu'honorable au plan régional et mondial, et ce n'est pas tout à fait un hasard. ■

**Joro Andrianasolo**

Contact sur [www.nocomment.mg](http://www.nocomment.mg)



**Base de Loisirs  
à MANTASOA**



**+261 (0) 32 12 600 00**  
**[contact@mantasoa-tour.com](mailto:contact@mantasoa-tour.com)**



**Mantasoa  
Tour**

A voir aussi [www.gasyquad.com](http://www.gasyquad.com)



**Adulé à Nosy Be, son île natale, Elvis est à 16 ans un espoir national du motocross. Après une entrée discrète sur le circuit il y a quatre ans, il ne cesse aujourd'hui d'épater les passionnés et de faire rêver les novices. Un petit gars qui promet !**

Deuxième chez les juniors, quatrième toute catégorie au niveau national, Elvis Andrianirina n'a pas encore montré toutes ses capacités. Agé de tout juste 16 ans, on aurait mauvaise grâce à lui reprocher ! C'est pourtant un peu par hasard qu'il est allé vers le motocross. C'est sur une cylindrée de 50 cm<sup>3</sup> qu'il participe à sa première course au Moto Club de Nosy Be. Il termine dernier, mais prend goût aux sensations que lui procure la course. Erick de Sigoyer a tout de suite repéré le potentiel du futur champion : « *C'était sa première course mais il avait déjà la bonne position, le mordant* », se souvient-il.

Elvis va persévérer et apprendre seul les rudiments de la moto. Erick viendra ensuite parfaire le talent de son poulain. Parce que le motocross, ce n'est pas que de la mécanique... Avec le jogging, le vélo, la natation, Elvis a un programme sportif chargé du lundi au samedi. Et il lui faut encore trouver le temps de s'appliquer pour ses

# Elvis KING OF THE ROAD

études car «ça a intérêt à bien se passer à l'école !» Tous ces efforts finissent par payer puisqu'il est repéré par le concessionnaire Husqvarna qui le sponsorise depuis plusieurs mois.

Conscient de ses capacités et de la ferveur du public, Elvis garde quand même les pieds sur terre : «Je suis Elvis, je suis comme les autres». La moto c'est avant tout une passion. Constamment dans le partage, à apprendre des plus expérimentés ou à transmettre son savoir aux plus jeunes, il est très apprécié des autres pilotes. Méthodique, assidu et concentré, il a les qualités essentielles pour ce sport. «C'est très plaisant d'accompagner quelqu'un qui a une passion et qui se donne les moyens d'être un champion», commente Erick de Sigoyer.

Elvis est humble, mais il ne cache pas son objectif : «Je veux être un champion». Pour lui permettre de l'atteindre, son coach doit se débrouiller pour le faire inscrire à des stages à l'étranger. La Réunion et l'Afrique du Sud sont les prochaines étapes au programme du jeune champion. Le 7 octobre, Elvis sera sur la ligne de départ du Crosscountry d'Antsirabe, l'avant-dernière course du Championnat de motocross de Madagascar. Objectif : inscrire son nom en haut du classement final. Roulez jeunesse ! ■

**Stéphane Huët**

Contact sur [www.nocomment.mg](http://www.nocomment.mg)

**Lolita...**  
La boutique

*Juste faite pour Toi*  
Prêt-à-porter et sur mesure

66 Rue Ratsimilaho Ambatonakanga

032 42 216 08





# Okalou

***Votre cher petit s'ennuie, pleure, trépigne, vous rend la vie impossible ? Pas de panique, Okalou est là pour vous assister. Une ludothèque où l'enfant est gardé et surtout convié à toutes sortes d'activités d'éveil tandis que papa et maman se reposent. Merci qui ?***

*Aoka aloha* (attends un instant), phonétiquement *Okalou*, est une expression bien connue des enfants en bas âge, car c'est ce que leur répondent souvent leurs parents quand ils leur demandent de jouer avec eux. Mais les chers petits n'ont pas toujours le temps d'attendre, et plutôt que de les mettre en pétard et de gâcher votre journée, pourquoi ne pas leur faire découvrir les joies de

la ludothèque ? En ouvrant Okalou à Ambatoroka il y a trois mois, Seheni Rasoanarivo innove complètement puisque son espace de jeux, disponible deux après-midi par semaine, les mercredis et vendredis de 14 heures à 16 heures 30, propose de recevoir les enfants dont les parents sont trop occupés,

« Une ludothèque n'est pas une crèche », précise toutefois Seheni, soulignant qu'Okalou ne reçoit que les enfants âgés de 3 à 10 ans, pas les bébés. L'équipe de trois animateurs s'occupe de les garder et de les faire jouer dans un pur esprit d'éveil. « J'ai eu une formation pour la petite enfance, donc rien n'est laissé au hasard au plan éducatif », explique Seheni. Okalou peut recevoir jusqu'à 15 bambins, soit l'assurance de pouvoir

## LOISIRS

consacrer à chacun un maximum de temps.

*« On s'occupe de tout, les parents n'ont rien à amener et on termine par un petit goûter avant que les enfants ne repartent. »* Le tout pour la modique somme de 10 000 ariary par session,



avouez que ce n'est pas cher les deux heures et demie de tranquillité pour papa et maman ! Installé non loin du Tana Laser Game, Okalou espère être une alternative intéressante pour les parents qui ne peuvent faire entrer leurs enfants en bas âge.

*« Nous faisons en sorte qu'ils aient quelque chose de nouveau à raconter en rentrant chez eux, qu'ils aient appris quelque chose. »* Pour cela, un atelier thématique est proposé chaque mercredi : light painting, origamis,

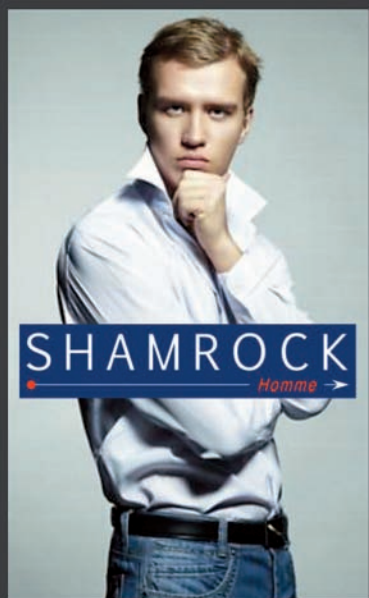
pâtisserie, graphisme... autant d'univers à découvrir pour stimuler la créativité de nos chères têtes brunes. Le vendredi, en revanche, les activités sont libres. Peinture, jeux de société, Kinect ou retour sur ce qui a été vu en atelier thématique.

Ouvert depuis les dernières grandes vacances, Okalou continuera son activité toute l'année scolaire et devrait s'étendre prochainement à un centre commercial de la capitale. *« Une annexe qui proposera les mêmes activités, mais ouverte tous les jours »*, précise Sehen. Les bonnes idées font toujours des petits. ■

## ENFANTS

**Joro Andrianasolo**

Contact sur [www.nocomment.mg](http://www.nocomment.mg)



La City – Water Front  
Zoom – La Gare



# Stéphanie Rabe

*Qui a dit qu'on n'est pas sérieux quand on a 17 ans ? C'est à cet âge, porteur de toutes les espérances, que Stéphanie se lance dans la création d'accessoires sous la marque Mistinguettes Bijoux. Des objets vintage, mais furieusement tendance, pour mettre en valeur les jolies gambettes d'aujourd'hui...*

Accro de la mode, comme elle se présente, c'est tout naturellement qu'elle s'est prise de passion pour les bijoux et les accessoires. À tout juste 17 ans, Stéphanie crée ses propres modèles sous la marque Mistinguettes Bijoux. Hommage à une célèbre « paire de gambettes » qui enflamma (c'est vrai !) les music-halls parisiens des Années Folles, reflet également de son goût très vif pour le Vintage. Colliers, sautoirs, bracelets, boucles d'oreilles... toute la panoplie d'une élégante des années 20 (de Mistinguette à Greta Garbo) semble revivre sous ses doigts, mais avec ce quelque chose de furieusement « à la page » qui signe la femme d'aujourd'hui. *« Je suis la tendance actuelle, très féminine, colorée, tout en restant fidèle à ce que j'aime, mon goût pour le noir par exemple. »*

Aussi loin qu'elle se souvienne, époque bénie de la petite enfance, elle se voit en train de confectionner des colliers de perles, seule ou avec ses amies. Un amusement de petites filles modèles qu'elle n'a jamais totalement abandonné, même si un temps elle trouvait ça « trop enfantin ». *« J'ai arrêté, puis je m'y suis remise il y a quelques mois. J'ai commencé à acheter des perles et j'ai retrouvé le plaisir de fabriquer des bijoux. »* Aujourd'hui, quoique débutante, c'est en professionnelle qu'elle souhaite aborder cette activité, avec un sens du design et un coup de main tout à fait étonnants.

110 SIGNÉ **MISTINGUETTE**



« J'aime bien récupérer des colliers ou autres accessoires pour ensuite les détourner et les réinterpréter à ma façon. » Toutes les matières qu'elles utilisent - plumes, perles ou rubans - sont donc récoltées dans la rue, un peu au hasard, ou au détour des marchés. Le rose, le rouge, le vert et le bleu se conjuguent au noir pour des créations finalement très contemporaines, puisque la mode n'est jamais que la remise au goût du jour de choses très anciennes. Détail qui a son importance, les bijoux de Stéphanie sont modulables : qu'on soit en jeans t-shirt ou en robe de soirée, l'effet séduction est garanti ! Des accessoires légers et sensuels qu'elle essaie pour l'instant sur ses amis - d'où leur nom : Eddy, Miel, Malou, Fifi, Anah - en attendant de toucher un plus large public. ■

**Aina Zo Raberanto**

Contact sur [www.nocomment.mg](http://www.nocomment.mg)




# Elle est terrible

*dedicated to Johnny H.*

Robe fleurie  
de chez **Intiméa**  
55 000 Ar

Hé, regarde un peu, celle qui vient  
C'est la plus belle de tout le quartier  
Et mon plus grand désir c'est de lui parler  
Elle aguiche mes amis, même les plus petits  
Pourtant pour elle je n'ai pas l'impression d'exister  
Mais tout ceci ne m'empêche pas de penser :  
« Cette fille-là, mon vieux  
Ouah elle est terrible ! »



Combinaison verte Promod  
de chez **Jet7**  
175 000 Ar

Collier sautoir de chez **Distingo**  
38 000 Ar



DANSE

HIP HOP · BREAKDANCE · DANSE CONTEMPORAINE · DANSE BALLET CLASSIQUE · DANSE DE SALON



XYGEN  
ACADEMY

# COURS OUVERTS

Andraharo, Lot PR IVA 7    oxygeninfo@moov.mg  
P + 261 32 05 240 23    F + 261 20 23 360 35

JUDO · KARATE · SELF DEFENSE · KICKBOXING · BOXE ANGLAISE · AIKIDO · TAE KWON DO · TAI-CHI

ARTS MARTIAUX



Top gris underground  
de chez **Gaïa**  
(galerie Point Pacom)  
70 000 Ar

Short noir  
de chez **Intiméa**  
58 000 Ar

Hé, regarde un peu, cette  
voiture  
On la dirait vraiment faite  
pour moi  
Et il doit faire bon rouler avec ça  
Hélas, lorsque je pense au prix  
de l'essence  
Je perds subitement l'envie de  
me la payer  
Mais tout ceci ne m'empêche  
pas de penser :  
« Cette voiture-là, mon vieux  
Ouah elle est terrible ! »

Top rose de chez **On Abi**  
50 000 Ar

Jupe jean de chez **Arabesque**  
30 000 Ar



Débardeur noir Mango  
de chez **Jet7**  
95 000 Ar

Short bois beige Zara  
de chez **Jet7**  
115 000 Ar



LISE CHARMEL



Nouvelle collection

Aima Dora

PASCAL MORAIBITO

Aubade

1/2 Voulez-Vous...

Coup de Cœur de Judy

Robe de chez **Viva design**

311 900 Ar

Bague de chez **Distingo**

42 000 Ar

Collier de chez **Distingo**

38 000 Ar

Attends un peu  
que je travaille  
Quand je pourrai me  
la payer comptant  
J'inviterai la belle fille  
à monter dedans  
La capote baissée  
sans trop nous  
presser  
Nous descendrons les  
Champs Elysées  
Et les copains nous  
voyant passer diront  
médusés :  
« Y a pas à dire, ce  
gars-là  
Ouah il est terrible ! »

Robe parapluie  
de chez **Miarivola Creation**  
200 000 Ar

C'est beau de rouler en rêvant  
Voilà que j'arrête ma vieille Citron  
Et j'ai bonne mine devant la belle maison  
De celle que j'aime, les poches à plat  
Pourtant si elle m'embrassait rien qu'une fois  
Je dirais certainement en parlant de moi :  
« Y a pas à dire, ce gars-là  
Ouah il est terrible ! »

Bustier Mango  
de chez **Jet7**  
40 000 Ar



Pantalon rose de chez **New Collection**  
(galerie Point Pacom)  
50 000 Ar

# ELEKTRA

VOTRE SPECIALISTE

## LED

Ampoules led    Projecteur  
Spot Jardin    Rubans  
Spot encastré    Tube néon led  
Spot piscine    Règlette

**\*New :** " Remplacement Ampoule Halogène "

+261 (0) 34 45 520 75

[elektra.madagascar@yahoo.fr](mailto:elektra.madagascar@yahoo.fr)

Lot II C I O F Ambatomaro - Antananarivo



Tunique Fuchsia  
de chez **Distingo**  
58 000 Ar



Montre gomme  
de chez **Madesign**  
122 000 Ar

Talons de chez **Jet7**  
215 000 Ar

SOBEK  
MAROQUINERIE



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

Mb Cay Liner Matic Sepia  
Dream mousse 01 blanc nuage  
Watershine carats ST BLG 146 Shocking Pink



Remerciements :  
Marina & Mihantra  
Prise de vue :  
Relais des Plateaux

Make up :  
Tsou avec les produits L'Oréal



*Geard Sata*

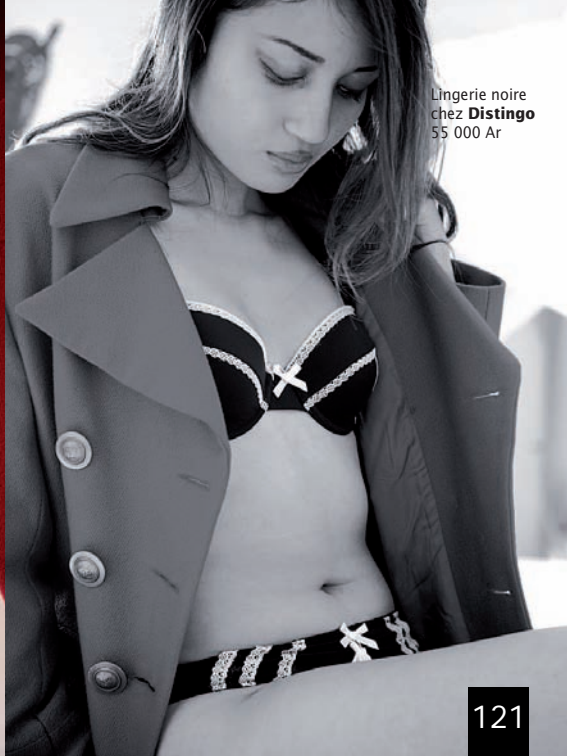
Coiffure : Salon haute coiffure




Veste en  
laine rouge  
de chez  
**Gaïa** (galerie  
Point Pacom)  
260 000 Ar

Compagnon  
de voyage  
de chez **Madesign**  
304 000 Ar

Talons de chez **Jet7**  
215 000 Ar



Lingerie noire  
chez **Distingo**  
55 000 Ar



# Tatoo

## JE T'AI DANS LA PEAU !

*Plus qu'une tendance, le tatouage est aujourd'hui ancré (encre ?) dans les mœurs malgaches. Dans ce secteur très largement dominé par l'informel, les professionnels ayant pignon sur rue se comptent sur les doigts d'une main. Deux adresses incontournables.*

122 Depuis novembre 2001, Feeling Tattoo à Ambatomitsangana s'impose comme l'enseigne incontournable pour tout ce qui touche à

l'esthétique de la peau : piercings, maquillages permanents, et bien sûr tatouages. « *Une passion à fleur de peau* », avoue Nadia Raharisoa, la maîtresse des lieux, à la tête d'une équipe de quatre personnes. Les meilleurs sur la place ? « *Les plus visibles* », répond-elle avec humilité.



« Nous avons un salon alors que la plupart des autres tatoueurs sont informels. »

La vocation lui est venue après plusieurs années passées dans les soins esthétiques :

« ça ne marchait pas beaucoup, alors je me suis reconvertie dans le travail à l'aiguille », explique-t-elle non sans humour. Depuis, son coup d'aiguille s'est imposé. L'un des plus sûrs en termes d'hygiène. Et pour cause, c'est l'un des rares tatoueurs à avoir suivi une formation à l'extérieur, ce qui signifie une « attention de tous les instants accordée à l'hygiène ». Gants obligatoires, produits antiseptiques, nettoyage systématique de la zone à tatouer, rien n'est laissé au hasard.

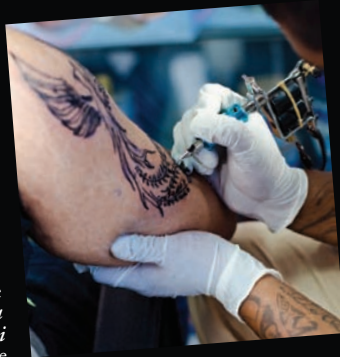
Ajoutez à cela un talent certain pour le dessin, et vous comprenez pourquoi son carnet de rendez-vous est toujours plein. Un tatouage de 25 cm prend entre une heure et une heure et demie, selon que la personne supporte ou non les piqûres. « Un tatouage sur le pied sera toujours plus douloureux que sur le bras ou le dos, mais si l'on se tatoue, c'est aussi pour ressentir la douleur », estime Nadia Raharisoa.

Aujourd'hui, le tatouage n'est plus l'apanage des marins, des aventuriers et des voyous. « J'ai même eu dernièrement une dame de 71 ans qui voulait se faire poser son premier tatoo. »



J'accepte tout le monde, mais pour les mineurs l'autorisation parentale est indispensable. »

Les prix varient selon la dimension, les couleurs et l'emplacement du tatouage (les parties intimes étant plus onéreuses), mais à partir de 10 000 ariary on peut avoir son petit tatoo à vie... ou pas ! Feeling Tatoo propose en effet le détatouage au laser ou par repiquage, suivi d'un traitement au gel pour éliminer les cicatrices.



Du côté de Ti Case Bijoux, installé à Ankorondrano depuis deux ans, c'est l'expérience de Kevin et Valérie qui parle. « Des tatouages, j'en ai fait un peu partout dans le monde, j'y suis venu après avoir fait une école d'art. J'en ai fait un, puis je n'ai plus arrêté », explique Valérie. Chez eux, le plus demandé reste le tatouage de style polynésien. Ils proposent également des tatouages temporaires qui s'estompent avec le temps. À noter que Ti Case Bijoux représentera Madagascar les 17 et 18 novembre à l'événement La Réunion du Tattoo.

Nous y reviendrons. ■

**Joro Andrianasolo**

Contact sur [www.nocomment.mg](http://www.nocomment.mg)

Après des vacances au grand air, bercées par le vent marin, rien de plus naturel pour Mickaëlle, 18 ans, que de vouloir affronter la rentrée avec une mine de star façon Miami Beach. L'équipe de Cocooning et nocomment® lui ont donné un petit coup de pouce pour un effet soleil garanti !

## Une rentrée de star

*Coiffure : elle est raide celle-là !*

Mickaëlle a des cheveux ni trop gras ni trop secs. La coiffeuse opte pour un soin nourrissant de l'Oréal et termine par un sérum. Les cheveux de Mickaëlle ont du volume et pour changer sa coiffure sans faire de coupe, la coiffeuse opte pour un lissage directement avec une plaque, sans brushing. La plaque apporte plus de brillance. Au fil, Mickaëlle a les cheveux raides, en plein dans la tendance !



Shampooing Intense Repair Nourrissant  
L'Oréal Professionnel  
29 000 Ar

Liss Ultime Reflexium L'Oréal Professionnel  
60 000 Ar



## **Maquillage : couleur abricot**

Avant de passer au maquillage, la spécialiste effectue une épilation des sourcils avec une pince à épiler, plus efficace que la cire et permettant plus de précision. La spécialiste redessine ensuite le tracé des sourcils avec un crayon. Elle passe ensuite au nettoyage de la peau avec la crème Smoothy de Sothys avant de passer à la base du maquillage. Elle utilise un fond de teint pour camoufler les imperfections comme les petits boutons. Par la suite, elle applique la poudre pour unifier le teint. Elle termine par l'ovale du visage avec une couleur abricot.



## **Eye-liner : regard sublimé**

Comme Mickaëlle a des yeux en amande, la spécialiste opte pour un dégradé de couleurs afin de les mettre en valeur : du blanc et du nacre pour attirer la

lumière. Les couleurs foncées sont à éviter car Mickaëlle a les yeux cernés. Le glamour est rehaussé par l'eye-liner et le mascara. Après avoir fait le contour des lèvres, la maquilleuse a choisi un gloss de couleur rose pour un effet gourmand.



Gamme Sothys  
Le Soin Excellence  
Secret de Sothys  
135 000 Ar



Modèle : Mickaëlle  
Salon de beauté : Cocooning

**Aina Zo Raberanto**

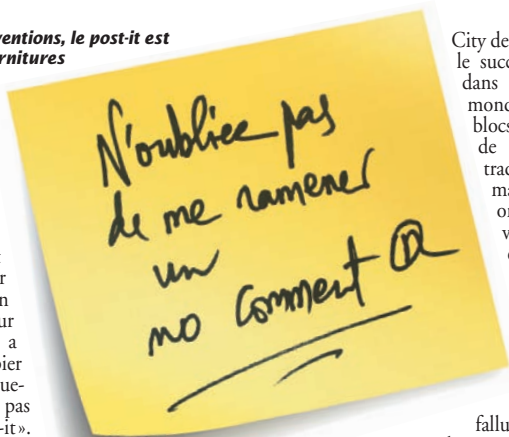
# Post-it

## LE PENSE-BÊTE PAS SI BÊTE

*Simple comme toutes les grandes inventions, le post-it est devenu en trente ans l'une des fournitures de bureau les plus utilisées dans le monde, avec le stylo Bic évidemment. Ce pense-bête pas si bête existerait même aujourd'hui sous 320 modèles différents !*

En 1968, Spencer Silver, chercheur de la société américaine 3M, découvre par hasard un produit adhésif qui permet de coller et décoller les supports sans laisser de trace. En 1974, son collègue de travail Arthur Fry, membre d'une chorale d'église, a l'idée d'enduire de petits carrés de papier de ce produit pour en faire des marque-pages pour ses partitions, afin de ne pas les abîmer. Il vient d'inventer le « post-it ».

Commercialisé en 1980 par 3M, le nouveau venu passe totalement inaperçu sur le marché américain. Mortifiée, la société décide en 1981 de distribuer gratuitement des échantillons à Wall Street, puis à la



City de Londres, et cette fois c'est le succès ! Le post-it s'impose dans tous les bureaux du monde sous la forme de petits blocs carrés ou rectangulaires de feuilles détachables, traditionnellement jaunes, mais également roses, verts, orange... il en existe 320 variétés ! Le post-it peut être détourné de son usage initial à des fins artistiques. A Liège, à l'occasion du départ du Tour de France 2012, une fresque de 190 000 post-it a été réalisée, pour laquelle il aura fallu presque 400 heures de travail à quatre équipes de colleurs pour répartir les post-it sur un espace de 600 m<sup>2</sup>. ■

**Damien Petitjean**



Tanana  
**PaintBall**

Nous vous proposons  
un loisir sportif,

groupe, comité d'entreprise  
ou pour fêter un anniversaire

Tous les jours,  
même le dimanche !

Nous organisons  
tous vos événements

RN1, route d'Arivonimamo Enceinte « **Solim Hotel** »  
Près Lot II M 27 bis Anosibe 101 Antananarivo - Madagascar  
mail: [tanapaintball@gmail.com](mailto:tanapaintball@gmail.com) - Tél.032 28 798 24

032 28 798 24  
**Appelez ce numéro**





GROUPE  
FILATEX



Ensemble prenons une longueur  
d'avance sur l'Avenir



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

# CAHIERS DE NUIT

Soirée Golden  
au Six





⊕ de photos sur [www.nocomment.mg](http://www.nocomment.mg)

# Soirée XXL à Mahamasina



Salle de  
l'Horloge



THE TIME SECRET

# L'HORLOGE

BAR LIVE - 032 07 09 050 - Facebook : Horloge Live Club

⊕ de photos sur [www.nocomment.mg](http://www.nocomment.mg)



# La Ribaudière

---

## RESTAURANT & HOTEL

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

# Black Pearl

- \* Lounge, bar
- \* Jazz, Orchestre, Karaoke

# Le Casablanca

- \* Cuisine Orientale, Couscous, Tajine
- \* Grillades
- \* Cuisine Malagasy

Ouvert du Mardi au Dimanche

De 10h à 23h 30 non stop

Mercredi:	Diner karaoke
Judi:	Diner jazz
Vendredi:	Diner orchestre
Samedi:	Diner orchestre
Dimanche:	Buffet

TEL: 034 20 888 21  
26 Av de l'Independance  
ANALAKELY



Black  
Pearl



Angé de la nuit by



⊕ de photos sur [www.nocomment.mg](http://www.nocomment.mg)

Le Club



Α Ν Τ Α Ν Ι Μ Ε Ν Α

LE CLUB

DISCOTHEQUE | BAR | RESTAURANT

INFOLINE: 032 04 666 66

ENTRÉE VALABLE  
POUR 2 PERSONNES\*



antoinarenina

034 42 666 66

\* SUR PRÉSENTATION DE CE COUPON POUR 1 COUPLE MIXTE OU 2 FEMMES.  
LA DIRECTION SE RÉSERVE LE DROIT D'ENTRÉE. TENUE CORRECTE EXIGÉE.



Le Six



live  
Jazz music  
en  
octobre

Artistes de Madagascar  
et d'ailleurs...

*demandez  
le programme !*



CAFE DE LA GARE

JAZZ  
AU  
CAFE



[www.cafedelagare.mg](http://www.cafedelagare.mg) 22 611 12 ou 032 07 090 50





Café  
de la  
Gare



RESTAURANT BAR LOUNGE



  
le carré

Rés (+261) 32 60 498 00



Le Carré





Kudeta

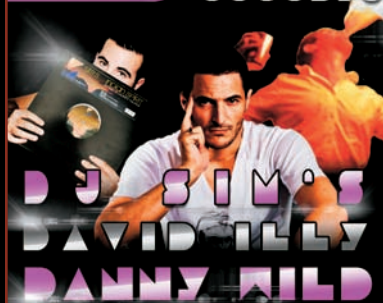


KU  
DE  
TA

Urban  
Club



SAMEDI 6  
OCTOBRE



DJ SIM'S  
DAVIDILLY  
DANNY WILD

INFOLINE:

22 677 85

032 07 281 55

INFO@KUDETA.MG

facebook.com/kudetamadagascar

**SERVICE TRAITEUR**  
séminaires - mariages - anniversaires

☎ +261 32 04 792 45  
020 22 316 86

72 Avenue Grand Didier Isoraka  
Tananarive, Madagascar

lebresto@gmail.com



**Le B**

RESTAURANT

Le B'



# LA BOUSSOLE ART CAFÉ

Restaurant - Service Traiteur

Ouvert 7/7 Midi et Soir

WiFi  
Gratuit



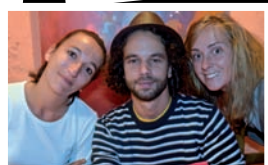
LA BOUSSOLE  
Bar Lounge - Restaurant - Traiteur

© 032 07 605 03 / 22 358 10

Email : [laboussole@moov.mg](mailto:laboussole@moov.mg)



La  
Boussole



Le  
Carnivore



# LE + CARNIVORE

## CHURRASCARIA

BAR - LOUNGE - RESTAURANT



*La maison de la viande*



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

66 Rue Ratsimilaho Ambatonakanga Tananarive 101

facebook: [LE Carnivore BAR- Lounge Restaurant](#)

wifi gratuit / parking assuré email: [lecarnivore@yahoo.fr](mailto:lecarnivore@yahoo.fr)

# Hôtel Glacier

Cabaret - Hôtel - Restaurant

## Salon de thé



Laciel Antananarivo - Analakely  
+261 20 22 202 60  
[www.hotel-glacier.com](http://www.hotel-glacier.com)



Le  
Glacier

Fleuve  
Rouge



Spécialités Vietnamiennes



*Le Fleuve Rouge*

**Restaurant - Lounge Bar - Accès WI-FI**

Ouvert de 11H à 22H

Lot II D 2 Tsiazotafo

68, rue Andriamaromanana - Antananarivo 101

Tél: 033 15 158 58 - 034 11 158 58

lefleuverougemd@gmail.com

# manSon

by marco

Antananarivo  
Isoraka

+261 32 05 05 032

manson.m@hotmail.com

⊕ de photos sur [www.nocomment.mg](http://www.nocomment.mg)



Manson



# http://quoideneuf.onemobile.biz

Home



Guide



Quoi  
de  
g

News



Flight Info



Pour l'utilisateur

- \* Bénéficier des promotions octroyées sur les produits des inséreur
- \* Acheter, réserver de n'importe où

Pour les inséreur

- \* Maximum de publicité à prix réduit
- \* Faciliter la fidélisation du consommateur
- \* Vendre en un clic : générer plus de transactions commerciales à tout moment et de n'importe où

Disponible sur :



iPhone

Tablette



Android

Aussi disponible  
sur votre PC  
avec



Google  
Chrome



Safari

SCANNER ICI >

Compatible pour iPad, iPhone et Android  
2.2 et plus

Télécharger gratuitement QR Scanner  
sur votre téléphone et votre smartphone



Service plus : vos petites annonces de particulier à particulier gratuites  
[annonce.quoideneuf@gmail.com](mailto:annonce.quoideneuf@gmail.com)

c/o Carlton Hotel Rue Pierre Stibbe Anosy  
BP 959-Antananarivo 101  
Tel: +261 33 23 957 68

SOAICO MADAGASCAR powered by

**micros** | **FIDELIO**



# LE MONTPARNASSE BAR RESTAURANT

Route circulaire - Ampandra  
Antananarivo  
levahiny@gmail.com  
032 07 848 03 - 020 22 217 16



Hôtel Vahiny  
Confort & Hospitalité

Vahiny  
Montparnasse



Villa  
Isoraka



*V.I.*

*Villa Isoraka*

RESTAURANT

BAR À VINS

CHAMBRE D'HÔTES

"L'Autre Salon de Thé"



Lot IB 78 Isoraka - Antananarivo 101

020 24 220 52

demay.christophe@yahoo.fr



# Lucky CLUB

Poker room  
ouvert 7/7 à partir de 15h

Route circulaire  
Parking privée



Le  
Rossini





Mojo



# Mojo

BAR

*Rijavola Randremanana est le gérant du Moov Mada, un bar-restaurant fraîchement ouvert du côté de Soanierana. Un lieu festif qui n'a rien à envier à son grand frère parisien, bien connu de la diaspora malgache. La bonne adresse pour être dans le mouvement...*

**Pourquoi le Moov Mada ?**

A la base on est trois cousins passionnés de deejaying et on avait envie de créer un lieu de nuit où ça bougerait vraiment. D'où ce nom dérivé de *to move*, bouger en anglais. Il faut aussi savoir qu'il y a un Moov Mada à Paris qui existe depuis dix ans. C'est un endroit très apprécié par la diaspora de France, alors on s'est dit : pourquoi ne pas reprendre le concept ici ?

**Gérer un lieu festif, c'est la fête tous les jours ?**

*(Rires)* Vraiment pas, surtout qu'on est complètement débutants en matière de gestion d'entreprise. La nuit, il faut être avec les employés pour s'assurer que tout fonctionne ; le jour, pas le temps de dormir avec tout le travail qu'il y a en amont jusqu'à l'ouverture. Sans parler de l'argent qu'on perd forcément quand on est en phase de lancement. Si on n'avait pas la passion de la nuit et de la fête, on aurait jeté l'éponge depuis longtemps !

**En terme de notoriété, le bilan est très positif...**

En à peine deux mois d'existence, on a déjà trouvé notre public, c'est très encourageant pour l'avenir. C'est bien sûr dû à la notoriété du Moov Mada de Paris, mais aussi aux réseaux communautaires, style Facebook, sur le Net. Chaque soir, nos 50 places sont prises et on doit refuser du monde. Ça nous convient car on ne cherche pas la quantité à tout prix ; notre mot d'ordre c'est : moins de personnes mais plus d'ambiance... ■

**Propos recueillis par Njato Georges**

Contact sur [www.nocomment.mg](http://www.nocomment.mg)

**Rijavola**  
RANDREMANANA

PRINCESSE BORA  LODGE & SPA



*l'été est de retour  
à Sainte Marie!*

*Just be there ....* [WWW.PRINCESSEBORA.COM](http://WWW.PRINCESSEBORA.COM)

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

**SOLUTION DE L'ÉNIGME N°32**

L'œuf étant dans le verre, commencez par remplir le verre d'eau à moitié et ajoutez du sel jusqu'à ce que l'œuf flotte. Puis ajoutez de l'eau douce jusqu'au bord du verre. L'œuf restera en suspension au milieu.

**ÉNIGME N°33**

Un marchand de fruits et légumes ne dispose que de trois poids pour peser en kilos des quantités de 1 à 13 kg. Quels sont ces trois poids ?

**HORIZONTALEMENT**

**I.** Jamaïcain, il est l'homme le plus rapide du monde sur 100 et 200 m - Nageur américain, il a obtenu 4 médailles d'or à Londres, portant son total de médailles olympiques à 22  
**II.** Ancienne langue du nord de la France - Américaine prénommée Tumua, elle a obtenu avec son équipe la médaille d'or en water-polo  
**III.** Une discipline sur l'eau aux jeux olympiques  
**IV.** Le plus célèbre handballeur français, médaillé d'or à Londres  
**V.** Période - Gymnaste américaine médaillée d'or par équipe  
**VI.** L'athlète peut l'être après la défaite - Pronom personnel  
**VII.** Cubes à jouer - Peut se faire avec une arme à feu  
**VIII.** Ancien do - Possessif - Nommé après suffrage  
**IX.** Rassasié - Anglais médaillé d'or en aviron  
**X.** Judoka français médaillé d'or en plus de 100 kilos - Prochaine ville des jeux olympiques  
**XI.** Sodium du chimiste - Aperçu - Football à Marseille  
**XII.** Sœurs célèbres du tennis, médaillées d'or à Londres.

**VERTICALEMENT**

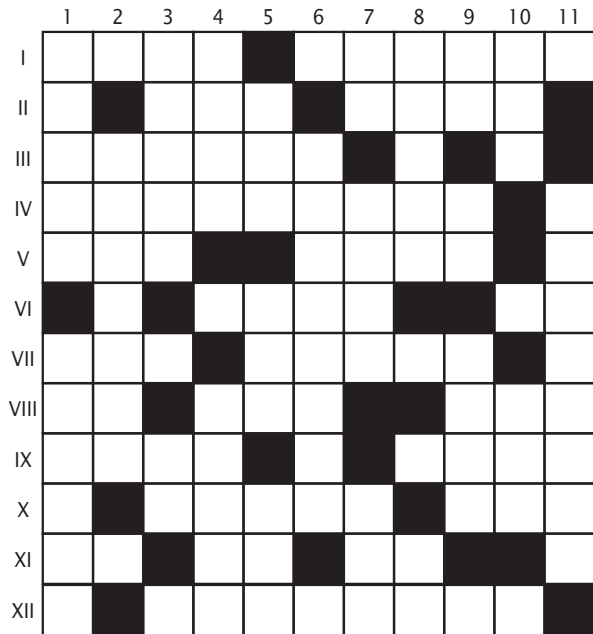
**1.** Médaillé d'argent aux 100 et 200 m - Basketteur américain médaillé d'or prénommé Kevin  
**2.** Diversité  
**3.** Département français - Professeur abrégé  
**4.** Fit feu - Filé  
**5.** Coup de défense au tennis - Saison - Un score peut l'être  
**6.** Handballeur français médaillé d'or  
**7.** Hectare - Celui d'une piste d'athlétisme fait 400 m  
**8.** Médaillée anglaise de l'heptathlon - Possessif  
**9.** Dans la gamme - Symbole du césium - Bramer pour le cerf  
**10.** Pas beaucoup - Chinois médaillé d'or au fleuret  
**11.** Nageur français, médaillé d'or sur 50 m, frère de Laure.

**LA MINUTE NATURALISTE**

**600 espèces nouvelles découvertes en 11 ans...**

Ces onze dernières années, 41 mammifères, 61 reptiles, 69 amphibiens, 17 poissons, 42 invertébrés et 385 plantes ont été découvertes sur l'île de Madagascar : soit 615 nouvelles espèces animales et végétales recensées entre 1999 et 2010 ! Dans les rangs de cette extraordinaire biodiversité : le plus petit primate du monde, un lémurien de 10 centimètre (*Microcebus berthae*), un palmier nain qui ne fleurit qu'une seule fois dans sa vie (*Tahina spectabilis*) ou un gecko qui peut changer de couleur (*Furcifer timoni*). Mais, selon un rapport du Fonds mondial pour la nature (WWF), beaucoup des espèces nouvellement découvertes sont confrontées à un avenir sombre, en grande partie dû à la déforestation... plus d'un million d'hectares de forêt perdu au cours des 20 dernières années. ■





[jeux@nocomment.mg](mailto:jeux@nocomment.mg)

*Pourquoi*

*Vas!*

Restaurant

Du lundi au samedi  
midi et soir

032 02 548 04

032 65 943 20

31 rue de russie

A côté de la FIFA Isoraka



# Aza mikorapaka !

\* pas de panique!

\* No panic!

*Parlez-vous malgache ? Chaque mois, no comment® vous propose un apprentissage trilingue de la langue à partir de situations de la vie de tous les jours.*

## Voambolana / vocabulaire / glossary

**Ambotaka** / embouteillage / *Traffic, jam*

Phonétique : amboutàka

**Pra** / flic / *Cop*

Phonétique : prà

**Vaika** / bagnole, caisse / *Car*

Phonétique : vāika

**Vodihazo** / tronc d'arbre (tacot, voiture lente) / *Stump*

Phonétique : voudihazou

**Traingo** / se faire prendre / *To get caught*

Phonétique : tchaingou

**Njilaka** / essence / *Gas*

Phonétique : njilàka

## Oha-pitenenana / expressions / expressions

**1- Permis vorontsilozà**

Phonétique : pèrmi vourountsiilouzà

Traduction : permis dindon / *Shady driving license*

*Explication : C'est le nom qu'on donne aux faux permis de conduire qu'on se procure en tout illégalité pour s'éviter d'avoir à passer les épreuves du code de la route. Mais gare aux contrôles !*

**2- Vodihazo be ty vaika ty**

Phonétique : voudihazo bé tí vāika tí

Traduction : Cette voiture est un tronc d'arbre / *That car is such a stump!*

*Explication : Expression courante pour désigner un véhicule qui n'avance pas ou qui gêne le trafic.*

### 3- Tandremo fa misy pra etsy aloha etsy !

Phonétique : tàndjémou fa mīsī prà etsī alou etsī

Traduction : Attention, y a un flic devant ! / *Careful...cop ahead!*

*Explication : Cri affolé du conducteur qui tente de dépasser par la droite dans un embouteillage avant de s'apercevoir de la présence d'un policier...*

### 4- Traingon'ny pra za.

Phonétique : tchaingoun'nī prà zà.

Traduction : Je me suis fait choper par les flics. / *The cops caught me.*

*Explication : Cri dépité du même conducteur pris sur le fait par le même agent de police.*

### 5- Joba ndray zao io mitondra io.

Phonétique : dzôbà ndjaïi zaou iou mitoundjà iou.

Traduction : Je parie que c'est encore une femme. / *I bet it's a female who's driving.*

*Explication : Expression machiste qu'on entend souvent dans les embouteillages, même si c'est un homme qui est la cause du bouchon.*

### 6- Jejojejo lesy a, fa ela ve matory el

Phonétique :

Djzédjzoudjzédjzou léssi à, fèlà vé matouri é

Traduction : Grouille toi, tu dors ou quoi ? / *Hey boy, hurry up... stay awake!*

*Explication : Signe d'énervement qu'on entend de toute part quand un conducteur n'avance pas.*

### 7- Enga anie ka tsy ho lany njilaka aty za.

Phonétique : éngànié kà tssī houlàni njilàk atī zà.

Traduction : Pourvu que j'aie assez d'essence. / *I hope the gas will last this trip...*

*Explication : C'est la hantise du conducteur malgache pris dans un embouteillage. Par mesure d'économie, il ne met dans son réservoir que la quantité d'essence prévue pour son trajet. Évidemment, si la circulation s'arrête, il brûle sa réserve pour rien...*

ABIDI

Octobre  
savoureux  
L'Orion

Antsahavola  
sur réservation  
+261 034 84 129 29



« Prince des mers »

avec de l'Espadon en  
provenance de Sainte-Marie

# Le sacrifice

Par Laurence Ink

Il s'appelait Lova. D'ordinaire, les zébus portent des noms simples, le Blanc, l'Étoilé, mais celui-ci était différent. Non seulement par sa robe noire, marquée de blanc à la nuque et au front, mais parce que c'était le sien : Lova, l'Héritage. Son oncle le lui avait donné lors de sa fête de circoncision. De ces jours-là, il se rappelait les notes aigrettes des *kabosy*, les coups de feu et de sifflets, puis la musique enivrante des grands haut-parleurs. Il se souvenait des billets attachés aux hampes de sisal et aux parapluies, de l'odeur de poussière et de bière renversée. Cela avait été trois jours, trois nuits de fête, où toute la grande famille était réunie, un jour où avec d'autres garçons il était devenu un homme, non seulement dans son corps – les images de cette autre journée-là s'étaient effacées de sa mémoire – mais dans l'esprit de tous. Il avait été, comme ses cousins, porté à califourchon sur le tronc de l'*hazomanga'*, que le sang d'un zébu sacrifié avait consacré avant qu'il ne fût planté à l'est, sur le terrain de son oncle.

Il avait été très heureux ces journées-là, jusqu'au dernier soir quand, alors que tous étaient repartis, les plus ivres ramenés chez eux par les plus valides, il avait regagné la maison familiale de *vondro*<sup>2</sup> et de claies de cocotier, et qu'à la nuit, il avait entendu son père, le croyant

endormi, dire à sa mère d'un ton sifflant :

– Ton frère est un homme rusé. Il a su donner à notre fils le plus petit zébu, le plus maigre du troupeau.

Elle n'avait pas répondu, mais il n'avait pas eu besoin d'ouvrir les yeux pour voir ses narines pincées, son menton relevé...

Il avait pensé alors aux quatre zébus donnés à Revato, le propre fils de son oncle, quatre zébus presque adultes dont une génisse en âge de procréer. Et il avait surtout pensé à la phrase de son oncle, lorsque celui-ci lui avait montré son veau :

– Toi, Saïd, voici ta part.

Et il avait répété :

– Saïd le Comorien.

Ainsi l'appelait-on au village. Car son père n'était pas d'ici, du Menabe, mais d'au-delà des mers et il n'avait pas de troupeau, simplement la force de son corps et sa bonne volonté pour travailler au service de son beau-frère, le grand Velonjara que tout le monde respectait et qui était chef de son clan.

Plus tard, son père était parti. Saïd était demeuré avec sa mère, dans l'enceinte cernée de la palissade de petits bois qu'habitait son oncle ; et si étaient venus ensuite un autre garçon et une fille, elle n'avait plus eu de mari. Saïd était

resté sans père, même si pour toutes les fêtes il se regroupait avec les fils de ses oncles.

Quand Lova lui avait été donné, ce n'était qu'un petit veau tremblant, aux hanches maigres et aux jambes osseuses. Il avait à peine dix jours et marchait en titubant, ses grands yeux aux longs cils emplis d'effroi. Et tout de suite, Saïd l'avait aimé.

Lova était demeuré dans le parc à zébus de son oncle. Mais jamais Saïd ne le confondait avec un autre. Lorsqu'il revenait des champs de maïs ou des marécages où il allait couper le *vondro*, il courait jusqu'au parc où on les avait rassemblés pour la nuit, lui apportant un bouquet d'herbes que le veau mangeait dans sa main, le fixant de ses gros yeux mélancoliques. Aussi n'avait-il pas besoin, comme les autres bouviers, de garder les mêmes vêtements pour que Lova le reconnaisse. Dès que le veau l'apercevait, il venait vers lui.

Si le cousin qui avait la garde du troupeau durant le jour avait une nouvelle fois oublié de ramener les bêtes le soir, il se proposait toujours pour aller les chercher, même les nuits sans lune, sans craindre la noirceur des grands arbres, ni la possibilité des esprits malfaisants. Il lui semblait toujours entendre, parmi les autres bruits de la nuit, le beuglement de Lova qui maintenant était devenu un jeune zébu assez fort pour être attelé.

À dix ans, avec la permission de son oncle, il avait été le premier à lui attacher les rondins d'attelage et il avait su lui faire accepter de petites charges de bois de chauffage qu'il ramenait de la forêt pour sa mère. Lova était docile, et si quelquefois il se mettait à courir en renversant tout le chargement, c'était qu'il avait vu un serpent ou qu'il était simplement plein d'énergie et de joie de vivre. Lorsqu'il s'était calmé, Saïd se plaçait devant lui et Lova frottait sa poitrine de

<sup>1</sup> Bois « sacré », symbolisant pour chaque garçon le passage à l'âge adulte, qui, le jour de la fête de la circoncision, est taillé en pointe, arrosé du sang du zébu sacrifié et planté à l'est du village.

<sup>2</sup> Sorte de jonc dont on fait les parois des cases en pays vezo et masikoro.

FICTION

Association  
**ROSES & BAOBAB**  
Les incontournables d'ont vous rêvez  
Pour la Promotion de l'Art Malgache

**Oeuvres d'Art Uniques**

PM

Association ROSES & BAOBAB Madagascar

info@rosesetbaobab.com www.rosesetbaobab.com  
Rue des 77 Parlementaires - Antsahavola  
261 (0) 32 40 615 60 261 (0) 33 14 699 90

# CASINO & MACHINES A SOUS COLBERT

JEUX TRADITIONNELS : (+261) 34 11 450 16

MACHINES À SOUS : (+261) 34 05 208 11

(020) 22 208 11

RUE RABOBALAHY ANTANINARENINA

E-mail : com.cascolb@moov.mg



## HORAIRES

### SALLE OCEANE ET COLBERT

DU LUNDI AU JEUDI : 09H - 02H

VENDREDI ET SAMEDI : 09H - 03H

DIMANCHE : 12H - 02H

### SALLE NON FUMEUR

LUNDI : FERMETURE HEBDOMADAIRE

DU MARDI AU JEUDI : 12H - 03H

VENDREDI ET SAMEDI : 12H - 04H

DIMANCHE : 12H - 02H

### SALLE DE JEUX TRADITIONNELS

LUNDI : FERMETURE HEBDOMADAIRE

DU MARDI AU JEUDI : 20H - 03H

VENDREDI ET SAMEDI : 20H - 04H

DIMANCHE : 18H - 02H

son gros mufle, comme pour se faire pardonner. Jamais Saïd ne faisait comme les autres, qui frappaient la croupe de leurs bêtes de branches épineuses ou les affolaient en faisant claquer la mèche du fouet au-dessus de leur tête.

Plus tard, alors que Lova était devenu un animal adulte, déjà castré, il l'avait habitué au joug et au poids des charrettes. Quelquefois, l'un de ses oncles l'emmenait avec lui pour aller dans d'autres villages vendre les *vondro* ou du charbon. Il était fier de partir au petit matin, enveloppé dans la grande couverture à carreaux pour se protéger du froid, suivant les pistes de sable où surgissait parfois une voiture qu'il fallait laisser passer en poussant l'attelage sur le côté. Lova était une bonne bête qui répondait au moindre claquement de langue et aux injonctions de la gorge, résistant de toute sa force à son frère d'attelage qui, terrifié, cherchait à gagner les fourrés, tournant la tête comme son maître vers les visages entrevus et les mains qui s'agitaient en remerciement par les fenêtres ouvertes. D'ailleurs, c'était souvent Saïd qui menait seul la charrette au retour, quand son oncle, ayant profité de l'argent de la vente pour boire quelques verres de *toaka* à l'épicerie, dodelinait de la tête et s'endormait sur son banc.

Alors que Saïd était devenu un adolescent qui pouvait porter dans ses cheveux le peigne d'ornement, Lova était une bête puissante, aux longues cornes symétriques, que beaucoup lui enviaient.

– Tu as le plus beau du troupeau, lui disait son cousin Revato qui possédait maintenant plus de vingt têtes.

Ces jours-là, Saïd, à la nuit, se rendait dans l'enclos et il restait longtemps à côté de Lova, flattant son flanc, lui grattant la tête entre les cornes. L'animal répondait en

agitant les oreilles, poussant vers l'obscurité du lointain un meuglement triste, comme pour conjurer la possible venue des *dahalo*.

Saïd fermait les yeux, il s'imaginait partir le long des chemins avec sa charrette, remonter vers là d'où venaient les voitures, aller jusqu'à la ville dont certains lui avaient parlé. Mais son rêve s'arrêtait où les images lui manquaient, et revenant à lui dans l'odeur forte du troupeau, il se levait, flattait une dernière fois le flanc de Lova et rentrait lentement vers la case de sa mère pour dérouler sa natte parmi les siens.

Il avait près de seize ans quand son oncle tomba malade. Velonjara, dont la voix jusque-là avait imposé le respect à tous, parlait maintenant comme un vieil homme essoufflé, et lorsqu'il se levait de son lit, il devait prendre appui sur l'épaule de Revato, le préféré. Depuis que Revato ne quittait plus le chevet de son père, Saïd hésitait à aller voir son oncle. Car Revato s'était toujours moqué de lui, l'appelant Le Comorien, comme s'ils n'étaient pas de la même famille.

Le jour où Velonjara mourut, tout le village fut frappé de stupeur. C'était un homme encore jeune et il laissait une nombreuse descendance dont certains étaient encore des enfants. Les funérailles devaient durer plusieurs jours, afin que reviennent vers le village ceux qui demeuraient au loin.

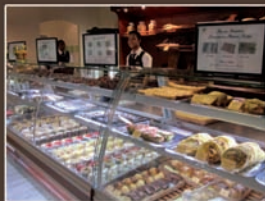
Ce fut sa mère qui le lui dit.

– Nous devons apporter notre part. Tu mèneras Lova dès demain, pour qu'il soit sacrifié avec les zébus de tes frères.

Alors, ce jour-là, Saïd devint vraiment un homme, avec son poids de chagrin. ■

# Pâtisserie Colbert

PÂTISSIER - CHOCOLATIER - GLACIER



*Nouvel espace de vente  
à la Galerie Eden  
dans l'enceinte de  
l'Hôtel Ibis Ankorondrano*

Ouverture :

Lundi au Samedi: de 08h30 à 19h

Dimanche: de 08h30 à 14h

Commandes & livraisons au: 034 22 219 52

## ANTANANARIVO

## HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

**A** AERO PIZZA : 020 22 482 91  **A** AINA HOTEL : 020 22 630 51 ▪ AKOA : 020 22 437 11  **A** ANJARA HOTEL : 020 22 053 79 ▪ ANJARY HOTEL : 020 22 279 58 ▪ ARIRANG : 020 24 271 33 ▪ (L')ART BLANC : 020 22 422 20 ▪ ATLANTIS : 020 24 642 71  **A** AUBERGE DU CHEVAL BLANC : 020 22 446 46 ▪ AU BOIS VERT : 020 22 447 25 ▪ AU JARDIN D'ANTANIMENA : 020 22 663 91 ▪ AU TRIPORTEUR : 020 22 414 49

▪ AU N'IMPORTE QUOI : 034 01 341 21 ▪ (L')AVENUE (HOTEL TANA PLAZZA) : 020 22 218 65 **B** (Le) B' : 020 22 316 86  **B** (Le) BASMATI : 020 22 452 97 ▪ (La) BASTIDE BLANCHE : 020 22 421 11

▪ BESOA I : 020 22 210 63  **B** BESOA II : 020 22 248 07  **B** BLACK PEARL : 034 20 888 21 ▪ BOOLY FRONTIERE : 020 22 205 17  **B** (La) BOUSSOLE : 020 22 358 10  **B** (Le) BRAJAS HOTEL : 020 22 263 35 ▪ (La) BRASSERIE (HOTEL DE FRANCE) : 020 22 213 04 ▪ (Le) BUFFET DU JARDIN : 020 22 632 02  **B** (Le) BUREAU : 033 41 590 60 **C** CAFE CHARLY RESTAURANT (CARLTON) : 020 22 517 31  **C** CAFE DE LA GARE : 020 22 611 12 ▪ CALIFORNIA : 032 50 269 68  **C** (Le) CARLTON HOTEL : 020 22 260 60  ▪ (Le) CELLIER (HOTEL COLBERT) : 020 22 202

Un grand merci à nos partenaires et diffuseurs :

02 ▪ CH'LUIGGY : 033 02 012 40  ▪ CHALET DES ROSES : 020 22 642 33 ▪ (La) CHAUMIERE : 020 22 442 30 ▪ CHILLOUT CAFÉ : 034 06 003 78 ▪ CHEZ ARNAUD : 020 22 221 78 ▪ CHEZ FRANCIS : 020 22 613 35 ▪ CHEZ JEANNE : 020 22 454 49 ▪ CHEZ LORENZO : 020 22 427 76  ▪ CHEZ MAXIME : 020 22 431 51 ▪ CHEZ SUCETT'S : 020 22 261 00 ▪ CITY PIZZA : 020 24 165 85 ▪ COFFEE BAR : 020 22 279 09 ▪ COFFEE TIMES : 020 24 106 70  ▪ (Le) COLBERT HOTEL : 020 22 202 02  ▪ (Le) COMBAVA : 020 23 584 94 ▪ COOKIE SHOP : 032 07 142 99 **D** DIVINA : 034 43 241 22  **E** ELABOLA AEROPORT IVATO : 033 37 251 09  **E** EPICURE : 034 07 185 49 **F** FIRST FASHION CAFÉ : 032 84 628 99  ▪ FLEUVE ROUGE : 033 04 069 86

▪ (Les) FLOTS BLEUS : 020 24 614 17 ▪ (La) FOUGERE (HOTEL COLBERT) : 020 22 202 02 ▪ FRING'ALL : 020 22 229 13 **G** GASTRO PIZZA : 033 14 025 54   ▪ (Le) GLACIER HOTEL : 020 22 340 99   ▪ (Le) GRAND MELLIS HOTEL : 020 22 234 25 ▪ (Le) GRAND ORIENT : 020 22 202 88 ▪ (Le) GRILL DU ROVA : 020 22 627 24 ▪ (Le) GRILL DU SAINT LAURENT : 020 22 354 77 ▪ GUEST HOUSE MANGA : 020 24 606 78 **H** (Les) HAUTES TERRES : 020 22 255 53 ▪ HAVANNA CAFÉ : 034 14 954 69 ▪ HEDIARD : 020 22 283 70 ▪ HOTEL BRETON : 020 24 194 77  ▪ HOTEL DE FRANCE : 020 22 213 04  ▪ HOTEL DE L'AVENUE : 020 22 228 18 **I** IBIS HOTEL : 020 23 555 55 ▪ (L')ILE



Ces établissements acceptent Orange Money



Ces établissements acceptent



Ces établissements acceptent



**VINGT SUR VINS**  
**SOREDIM**



du 03 au 31 Octobre  
**JOUEZ ET GAGNEZ**

Un coffret de

VIÑA  MAIPO


























































sur

**[www.nocomment.mg](http://www.nocomment.mg)**



\*voir conditions du jeux sur [www.nocomment.mg](http://www.nocomment.mg)

**ROUGE** : 032 45 507 34 ■ **INDIA PALACE** : 020 26 408 16 ■ **INFINITHÉ** : 032 03 888 88  ■ **IN SQUARE** : 034 07 066 40  ■ **ISLAND CONTINENT HOTEL** : 020 22 489 63  ■ **IVATO HOTEL** : 020 22 445 10 ■ **IVOTEL** : 020 22 227 16  ■ **J JAO'S PUB** : 034 41 213 33  ■ **(Le) JARD'IN** : 032 40 098 64  ■ **(Le) JARDIN DU RAPHIA** : 020 22 253 13 ■ **(Le) JEAN LABORDE** : 020 22 330 45 ■ **JED ONE** : 032 02 142 34  ■ **KARIBOTEL** : 033 15 629 33 ■ **KUDETA LOUNGE BAR** : 020 22 611 40  ■ **KUDETA URBAN CLUB** : 020 22 677 85  ■ **L LANTANA RESORT** : 020 22 225 54  ■ **LAPASOA** : 020 22 611 40  ■ **LA PLANQUE (Restaurant)** : 034 81 226 35 ■ **LA TABLE D'EPICURE** : 020 22 359 83 ■ **LA TABLE DE NIKA** : 032 21 933 19  ■ **LAVAZZA** : 032 05 045 72  ■ **(Le) LAC HOTEL** : 020 22 447 67 ■ **LE BED** : 034 98 888 71 ■ **LE CARNIVORE (Restaurant)** : 032 05 125 04  ■ **LE CARRÉ** : 032 60 498 00  ■ **LE CLUB** : 020 22 691 00 ■ **LE KASS'DALL** : 034 15 110 47  ■ **LE PHARE** : 020 26 323 28  ■ **LE PHOENIX** : 034 45 960 50 ■ **LES HERONS** : 033 06 194 65  ■ **LGM** : 032 95 408 04  ■ **(Le) LOGIS HOTEL** : 020 26 244 43  ■ **LOKANGA HOTEL** : 034 14 555 02  ■ **L'ORION** : 034 84 129 29 ■ **(Le) LOUVRE HOTEL** : 020 22 390 00  ■ **L-SENS** : 032 07 609 18  ■ **M MAD'DELICES** : 020 22 266 41  ■ **MADA HOTEL** : 033 23 717 07 ■ **MAKA AKOO (Fast Food)** : 034 20 501 27  ■  ■ **(Le) MANSON** : 032 05 050 32  ■ **(La) MEDINA** : 034 04 134 33 ■ **MENHIR** : 020 22 243 54  ■ **MERCURY HOTEL** : 020 22 300 29 ■ **MOJO BAR** : 020 22 254 59  ■ **MONTPARNASSE (Bar Restaurant)** : 020 22 217 16  ■ **(La)**

**MURAILLE DE CHINE** : 020 22 230 13   ■ **N NERONE** : 020 22 231 18 ■ **NIAOULY** : 020 22 627 65 ■ **NOSY SABA (Hotel)** : 020 22 434 00  ■ **O! POIVRE VERT** : 020 22 213 04  ■ **(L') OASIS (HOTEL CARLTON)** : 020 22 260 60  ■ **ORCHID HOTEL** : 020 22 442 03/05 ■ **ORIENT'HALLES** : 032 05 105 10 ■ **OUTCOOL** : 033 12 12 624 ■ **OZONE** : 020 24 749 73  ■ **(Le) PALANQUIN** : 020 22 485 84 ■ **(Le) PALLADIOS** : 020 22 539 49  ■ **(Le) PALLISSANDRE HOTEL** : 020 22 605 60 ■ **PALM HOTEL** : 020 22 253 73  ■ **PANORAMA HOTEL** : 020 22 412 44 ■ **PAPRIKA** : 032 04 781 57 ■ **(Le) PAVILLON de L'EMRYNE** : 020 22 259 45 ■ **(Le) PETIT VERDOT** : 020 22 392 34 ■ **PILI PILI DOCK** : 020 26 299 42  ■ **PIMENT CAFÉ** : 020 24 509 38  ■ **PLANETE** : 020 22 353 82  ■ **POURQUOI PAS (Restaurant)** : 032 02 548 04 ■ **(Les) POUSES POUSES DU RAPHIA** : 020 24 782 79 ■ **PRESTO PIZZA (Antsahabe, Tana Water Front, Analamahitsy)** : 034 19 610 49  ■  ■ **RADAMA HOTEL** : 020 22 319 27   ■ **RAPHIA HOTEL Ambatonakanga** : 020 22 253 13 ■ **RAPHIA HOTEL Isoraka** : 020 22 339 31 ■ **RATATOUILLE (Artisan Boulanger)** : 034 41 731 32 ■ **(Le) REFUGE** : 020 22 448 52 ■ **(Le) RELAIS DE LA HAUTE VILLE** : 020 22 604 58  ■ **(Le) RELAIS DES PLATEAUX** : 020 22 441 22  ■ **(Le) RELAIS DU ROVA** : 020 22 017 17 ■ **(La) RESIDENCE** : 020 22 417 36  ■ **RESIDENCE DU ROVA** : 020 22 341 46 ■ **RESIDENCE LA PINEDE** : 032 07 235 58 ■ **RESIDENCE RAPHIA** : 020 22 452 97  ■ **(La) RIBAUDIERE** : 020 24 215 25  ■  ■ **RIVIERA GARDEN** : 020 24 792 70  ■ **(Le) ROSSINI** : 020 22 342 44  ■ **ROVA Hotel** : 020 22 292 77  ■ **(Le) SAINT ANTOINE HOTEL** : 033 21 597 19  ■ **(Le)**

**SAINT GERMAIN HOTEL** : 033 25 882 61 ▪ **(Le) SAINT LAURENT** : 020 22 354 77 ▪ **SAKAMANGA HOTEL** : 020 22 358 09 ▪ **(Le) SALOON** : 033 19 139 10 ✈️ ▪ **SAVANNA CAFE** : 032 07 557 45 Mivola ▪ **SHALIMAR Antsahavola** : 020 22 260 70 ▪ **SHALIMAR HOTEL** : 020 22 606 00 ▪ **(Le) SHANDONG** : 020 22 319 81 ✈️ Mivola airtel ▪ **(Le) SIX** : 033 15 666 66 ▪ **SPUMA GLACE** : 034 07 179 63 ▪ **SUCETT'S** : 020 22 261 00 ▪ **SUNNY GARDEN** : 020 22 323 85 ▪ **SUNNY HOTEL Amparibe** : 020 22 263 04 ▪ **SUNNY HOTEL Ankorondrano** : 020 22 368 29 T **(La) TABLE DES HAUTES TERRES** : 020 22 605 60 ▪ **TAJ HOTEL** : 020 22 624 10 ▪ **TAMBOHO** : 020 22 693 00 ▪ **TANA ARTS CAFE** : 034 15 610 56 Mivola ▪ **TANA HOTEL** : 020 22 313 20 ▪ **TANA PLAZZA HOTEL** : 020 22 218 65 ✈️ ▪ **(La) TAVERNE (HOTEL COLBERT)** : 020 22 202 02 ▪ **TERRASSE EXOTIQUE** : 020 22 244 09 ▪ **(La) TERRASSE DE TYDOUCE** : 020 24 522 51 ▪ **(La) TERRASSE DU GLACIER** : 020 22 202 60 Mivola ▪ **TIMGAD** : 020 22 327 42 Mivola ▪ **TOKO TELO** : 020 24 657 47 Mivola ▪ **(Le) TRAM** : 020 26 388 28 ▪ **TRANOVOLA** : 020 22 334 71 U **URBAN CAFE** : 033 11 258 66 airtel V **VAHINY HOTEL** : 020 22 217 16 Mivola ▪ **VANGA GUEST HOUSE** : 020 22 442 33 ▪ **(Le) VANILLA (ORCHID HOTEL)** : 020 22 442 03/05 ▪ **(La) VARANGUE** : 020 22 273 97 ▪ **(La) VILLA** : 020 26 254 73 ▪ **VILLA IARIVO** : 020 22 568 18 ▪ **VILLA ISORAKA** : 020 24 220 52 Mivola ▪ **VILLA VANILLE** : 020 22 205 15 Z **ZEBU ORIGINAL BISTROT** : 020 22 299 97 ▪ **ZENITH HOTEL** : 020 22 290 05 Mivola

## BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

A **ADAN** : 034 26 381 83 ▪ **ALL SPORT Tana Water Front** : 020 22 644 09 ▪ **AMBIANCE ET STYLE** : 034 05 101 72 ▪ **AMPALIS** : 034 19 227 85 ▪ **ARABESQUE** : 032 02 303 42 Mivola ▪ **ARTS ET MATIERES** : 020 24 522 51 ▪ **AT HOME** : 020 22 446 38 ▪ **AUDACE LINGERIE** : 032 70 710 44 ▪ **ANTIQUAIRES DE TANA (Tana Water Front et Behoririka)** : 032 07 174 50 B **BIJOUTERIE MANOU Analakely** : 020 22 612 25 Mivola airtel ▪ **BIJOUTERIE MANOU Antaninarenina** : 020 22 256 64 Mivola ▪ **BIJOUX OREA** : 020 22 678 15 ▪ **BIJOUTERIE PALA** : 020 22 225 01

# Les Roches Rouges \*\*\*

## Hôtel - Restaurant - Piscine



M  
A  
J  
U  
N  
G  
A

### Chambres et Suite

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



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

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

**BLACKWEAR** : 032 04 558 89 **MiVola** ■ **La BOUTIQUE DE V** : 032 07 001 32 ■ **BYZANCE** : 032 05 233 30 **C** **CAFE COTON** : 020 22 302 09 ■ **CARAMBOLE** : 020 22 207 40 ■ **CARAMIEL** : 033 11 364 09 ■ **CLEA BOUTIQUE** : 032 07 604 48 ■ **CLEMENTY** : 020 22 364 90 **MiVola** ■ **COUP DE CŒUR** : 032 89 461 45 **MiVola** ■ **COURTS Ankorondrano** : 020 22 550 25 **MiVola** ■ **COURTS Tanjombato** : 020 22 576 76 **MiVola** ■ **COURTS 67 HA** : 020 22 336 64 **MiVola** **D** **DECI-DELA Ankorondrano** : 032 05 00 274 ■ **DECI-DELA Ivato** : 032 11 00 277 ■ **DECI-DELA Route Circulaire** : 032 05 00 272 ■ **DECI DELA Tana Water Front** : 032 11 00 278 ■ **DECO FRANCE** : 020 22 293 72 ■ **DREAM STONES TRADING** : 034 07 185 83 ■ **DRESS CODE** : 034 20 555 99 ■ **DUTY FREE** : 034 07 189 30 ■ **DUW 1203 - Dago Urban Wear** : 034 01 083 67 ■ **ELEKTRA** : 034 45 520 75 **E** **ELLE'M** : 034 26 381 83 ■ **(L')EMPIRE DU MARIAGE** : 033 02 688 88 ■ **ESPACE BIJOUX** : 020 22 311 85 **MiVola** **airtel** ■ **ETHNIK Shop** : 020 22 611 40 **F** **FANCY BOUTIQUE** : 020 22 308 89 **airtel** ■ **FEMININE** : 034 60 647 38 **MiVola** **airtel** ■ **FINAL TOUCH** : 033 02 402 82 **MiVola** **airtel** ■ **FOSA SHOP Tana Water Front** : 020 26 377 85 ■ **FOSA SHOP Isoraka** : 020 26 243 91 ■ **FRAGILE (Ankorondrano et Smart Tanjombato)** : 034 02 110 72 ■ **FUN MOBILE** : 032 05 079 79 **airtel** ■ **FUSION RAY** : 020 22 636 28 **MiVola** **G** **G.I. (Gentleman Individuel)** : 034 02 783 60 **MiVola** **H** **HAZOMANGA** : 032 02 527 43 **airtel** **I** **IS'ART GALERIE** : 033 25 148 71 ■ **IVAHONA (Boutique)** : 032 69 554 78 ■ **JAVA** : 032 59 987 82 **MiVola** ■ **JINA CHAUSSURES** : 020 22 380 24 **MiVola** **K** **KAPRICE Tana Water Front** : 034 08 031 75 ■ **KIDORO (Literie)** : 020 23 628 84 ■ **KIF DAGO** : 033 78 151 99 ■ **KLUNG MALAGASY Mode Junior** : 034 03 015 06


**KIOSK à BIJOUX** : 033 15 830 43 ■ **KOKOLOKO Isoraka** : 033 08 443 19 ■ **KRISTEL BOUTIQUE** : 032 40 457 15 ■ **KRYS OPTIQUE Gare Soarano** : 020 22 211 02 ■ **KRYS OPTIQUE Score Digue** : 020 24 229 97 ■ **KRYS OPTIQUE Zoom Ankorondrano** : 020 22 318 38 **L** **LA ROMANCE** : 033 15 536 85 ■ **LA TOURISTA** : 034 87 003 87 ■ **LOLITA BOUTIQUE** : 020 24 375 53 ■ **LUMIN'ART** : 020 22 431 34 **M** **MADESIGN** : 020 22 245 50 ■ **MAFIOZZO** : 034 02 645 93 **MiVola** ■ **MAKATY (Magasin Mac)** : 034 04 102 87 **MiVola** ■ **MAKI COMPANY** : 020 22 207 44 ■ **MALGADECOR** : 020 23 691 98 ■ **MAXI TUNING** : 032 11 00 345 ■ **MISS SIXTY** : 033 11 479 82 ■ **MOISELLE** : 034 11 187 60 **MiVola** ■ **MY SPACE** : 020 26 381 83 **N** **NEW BALANCE** : 034 31 693 10 **MiVola** ■ **NEW MAN** : 032 11 00 278 ■ **NEW STYLE** : 034 18 247 32 **MiVola** ■ **NIL MEUBLE** : 020 22 451 15 **O** **ON ABI** : 020 22 558 59 **MiVola** **P** **PAGE 2** : 034 16 751 84 ■ **PAPARAZZI** : 020 22 567 71 **MiVola** ■ **PHILAE DECO** : 020 22 427 21 ■ **POINT MARIAGE** : 020 24 537 66 ■ **PRECIOUS** : 034 01 170 39 **Q** **QUINCAILLERIE 2000** : 020 22 333 82 **MiVola** **R** **REGAL SHOES** : 020 24 773 52 ■ **ROSES ET BAOBAB** : 032 40 615 60 **S** **SAMSUNG (Analakely)** : 020 22 295 53 ■ **SAROBIDY MADAGASC'ART** : 033 11 642 64 ■ **SAV TECHNO** : 034 70 613 44 ■ **SEPT PRIX MEUBLE** : 020 22 664 79 ■ **SERENITY PALACE** : 033 05 374 20 ■ **SHAMROCK** : 020 22 549 82 ■ **SOBEK** : 020 24 166 41 ■ **STOP MARKET** : 034 36 818 00 **T** **TATTI WATTI** : 034 02 016 64 **MiVola** ■ **(La) TEESHIRTERIE** : 020 22 207 40 ■ **TIME PALACE** : 020 22 370 31 ■ **TISHANAKA** : 032 02 200 00 **MiVola** ■ **TRACCE (Boutique)** : 034 02 675 77 **MiVola** **V** **VEL'DUTY FREE** : 020 22 626 14 ■ **VIVA DESIGN Ankorondrano** : 020 22 364 88 **W** **WHITE**

**PALACE** : 020 22 669 98  **Y YOU SACS & CHAUSSURES** : 034 02 016 64 **Z ZAZAKELY** : 034 04 245 82  

## SPORTS, LOISIRS

**A ACADEMIE DE DANSE** : 020 24 740 93 **B BLUELINE** : 020 23 320 10  
**C CANALSAT** : 020 22 394 73   **(Le) CARLTON FITNESS CLUB** :  
020 22 260 60 poste 1503  **F FITNESS CLUB** : 034 05 360 51 **FORM**  
+ : 020 26 394 98 **G GASY QUAD** : 032 12 600 00 **I INGA** : 032 02  
260 42 **IVOKOLO Centre culturel d'Ivondry** : 032 63 291 06 **L LE**  
**CHAT'O** : 034 23 033 33  **LE C.O.T.** : 032 05 085 40 **O OXYGEN**  
**FITNESS & SPA** : 034 14 240 22 **P PARABOLE MADAGASCAR** : 020  
23 261 61 **S SALLE DE SPORT (Immeuble Aro Ampefiloha)** : 020  
26 296 27 **STUDIO 101** : 032 57 984 04 **T TANA PAINT BALL** : 032 28  
798 24 **T-TOON** : 034 40 612 50

## COMMUNICATIONS, AGENCES

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

## AGENCES DE VOYAGE, TOURISME

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



[www.talinjoo.com](http://www.talinjoo.com)



Fort-Dauphin MADAGASCAR

## SALONS DE BEAUTÉ, PARFUMERIES

**A** APHRODITE : 020 22 540 48 ■ **AQUA VILLA** : 032 07 648 42 *MiVola* ■ **ARIA BEAUTÉ** : 020 22 642 69 *MiVola*  
■ **ASMARA MASSAGE**: 033 2432410 ■ **ATELIER DE HAUTE COIFFURE** : 032 04 259 82 ■ **B** **BELLISSIMA (Esthétique & Coiffure)** : 034 17 404 41 ■ **C** **COCOONING** : 034 36 327 27 ■ **COLOMBE MASSAGE** : 020 24 763 11 ■ **COYOTE GIRL** : 033 14 657 20 ■ **E** **ESTETIKA** : 020 22 201 27 *MiVola* ■ **F** **FELINE Ankadivato** : 020 22 288 20 *MiVola* ■ **FELINE BEAUTÉ Zoom** : 020 22 364 94 *MiVola*  
*airtel* ■ **FLEURS de BEAUTÉ (Salon de beauté)** : 020 24 354 97 ■ **FLORIBIS** : 032 05 819 33 ■ **G** **GRAINS de BEAUTÉ** : 020 22 445 26 ■ **H** **HARMONY BEAUTY** : 032 47 361 03 ■ **I** **INTERLUDE** : 033 18 529 31  
■ **M** **MAJOREL** : 020 22 252 29 ■ **P** **PASSION BEAUTÉ** : 020 22 252 39 ■ **PROGDIS** : 020 23 256 10 ■ **R** **RAINBOW BEAUTY** : 020 22 310 95 ■ **REGINA'S BEAUTY** : 020 26 289 24 ■ **S** **SOFITRANS** : 020 22 223 30 ■ **T** **TARA'S COIFFURE** : 032 05 438 51

## SANTÉ

**A** **ASSISTANCE PLUS** : 020 22 487 47 ■ **C** **CTB** : 032 78 488 42 *MiVola* ■ **O** **OPHAM** : 020 22 206 73  
■ **P** **PHARMACIE DE LA DIGUE** : 020 22 627 49 ■ **PHARMACIE HASIMBOLA** : 020 22 259 50 *MiVola* ■ **PHARMACIE METROPOLE** : 020 22 200 25

## ENTREPRISES, INSTITUTIONS

**A** **ABC CONSTRUCTION** : 020 22 423 49 ■ **ASSIST Aviation** : 034 07 185 98 *MiVola* ■ **ASSIST DST** : 020 22 426 88 ■ **B** **BHL MADAGASCAR** : 020 22 208 07 *MiVola* ■ **BRASSERIE STAR** : 020 22 277 11 ■ **D** **DIRICKX** : 020 22 446 60 *MiVola* ■ **E** **EXOFRUIMAD** : 020 22 457 96 *MiVola* ■ **F** **FILATEX** : 020 22 222 31 ■ **G** **GROUPE SMTP** : 020 22 442 20 ■ **H** **HENRI FRAISE FILS & CIE** : 020 22 227 21 ■ **HESNAULT MADTRANS** : 020 22 618 33 ■ **I** **ID MULTIMEDIA** : 020 23 297 64 ■ **IN CONCEPT** : 020 24 388 56 ■ **IFM (ex-CCAC)** : 020 22 213 75 ■ **J** **JOCKER MARKETING** : 020 22 685 48 ■ **M** **MICROCRED (Ambodivona)** : 020 22 316 35  
■ **MICROCRED (Tsaralalana)** : 020 22 264 70  
■ **MICROCRED (Ambohibao)** : 020 22 446 56 ■ **MICROMANIA** : 020 22 558 60  
■ **S** **SARL REGENCY (Passeport VIP)** : 034 64 937 00 *MiVola* ■ **SOCIETE FANIRY SARL** : 020 22 554 09 ■ **SOREDIM** : 020 22 239 27 ■ **T** **TECHNIBAT** : 032 07 223 76 ■ **U** **UNICEF** : 020 22 674 97  
■ **UNIVERSITE ACEEM** : 020 26 098 61 *MiVola* ■ **V** **VIMA** : 020 22 330 93

## CONCESSIONNAIRES

**C** **CONTINENTAL AUTO** : 020 22 644 42 *MiVola* ■ **CT MOTORS** : 020 23 320 52 ■ **I** **INFINITY** : 034 14 000 19 *MiVola* ■ **M** **MADAUTO** : 020 23 254 54 ■ **MATERAUTO** : 020 22 233 39 ■ **MOTOSTORE** : 020 22 600 00



**MALAKY** courses  
express  
☎ 22 280 67 - 032 45 383 32  
✉ malaky@moov.mg  
Sur **TANA & GRAND TANA**  
**LIVRAISON GARANTIE dans l'HEURE**

**S SICAM** : 020 22 229 61 ■ **SODIREX** : 020 22 274  
29 **T TRACES (Motos)** : 020 23 350 35 *MVola*

## PHOTOS

**D DMT PHOTO Score Digue** : 032 02 046 32  
■ **DMT PHOTO Antaninarenina** : 020 22 622 19  
■ **DMT PHOTO Analakely** : 020 22 611 00 ■ **DMT PHOTO Ankorondrano** : 032 62 796 36

## IMMOBILIERS

**F FIRST IMMO** : 020 22 368 68 *MVola* **G GUY HOQUET** : 032 07 173 17 **I IMMO CONSEIL** : 020 22 622 22 **P PROMO-TANA** : 020 22 617 50  
**R ROKA IMMO** : 032 07 848 02

## SERVICE RAPIDE

**M MALAKY** : 032 45 383 32 *MVola*

## PAYSAGISTE

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

## MATÉRIELS INFORMATIQUES

**P POLYGONE** : 020 22 306 20 *airtel* ■ **PREMIUM INFORMATIQUE** : 032 05 115 00 **T TECHNOLOGIES ET SERVICES** : 020 23 258 12

## ANTSIRABE

## HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

**A A LA TABLE DE JAMES** : 034 13 704 97 ■ **AU RENDEZ-VOUS DES PECHEURS** : 020 42 492 04

**Studio 101**

Danse:  
danse africaine enfants,  
hip hop, hip step, éveil à la danse,  
modern jazz enfants et ados,  
danse sportive ados, breakdance enfants et ados,  
afro tonic, CAF, expression scénique  
Zumba

Nouvelles disciplines!!!

Nouveaux tarifs en baisse!!!

**ZUMBA**

Inscriptions et réinscriptions toujours ouvertes  
sur place au Studio 101

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

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

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

### SPORTS, LOISIRS

---

**C** CANALSAT : 032 05 276 46 **G** GOLF CLUB D'ANTSIRABE (Club House) : 020 44 943 87

### ENTREPRISES, INSTITUTIONS

---

**M** MICROCRED : 032 05 367 01

## MAHAJANGA (MAJUNGA)

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

---

**A** (L')ALAMBIC : 032 41 439 27 ■ AMBIANCE TROPIC ET GOURMANDE : 033 11 735 73 ■ ANTSANITIA RESORT : 020 62 911 00 **B** BADAMIER : 020 62 240 65 ■ BLUES' ROCK CAFE : 032 04 680 89 ■ BOLO PASTA ET GLACIER : 020 62 923 55

**C** CAPRICE : 020 62 244 48 ■ COCO LODGE : 020 62 230 23 **E** (L')EXOTIC : 032 63 588 50 ■ EXPRESSO : 034 45 980 39 **F** FISHING HOTEL : 032 04 682 20 🏠 ■ FISHING RESTAURANT : 032 05 160 93 🏠 **H** HOTEL RESTAURANT DE LA PLAGES : 020 62 226 94 **K** KARIBU LODGE : 033 11 497 51 **L** LA CORNICHE RESTAURANT : 034 38 162 54 🏠 ■ LA PASSERELLE : 032 40 053 70 ■ LA PETITE COUR : 020 62 021 94 ■ LATINO CAFE : 033 07 746 11 ■ LE GUEST : 032 79 894 71 ■ LES ROCHES ROUGES : 020 62 020 01 🏠 *MiVola* ■ LOOCK NESS : 032 71 391 58 **M** MARCO PIZZA : 032 11 110 32 **P** POPY RALEUR : 032 07 939 15 ■ (LA) PISCINE HOTEL : 020 62 241 72 **Q** QUAI OUEST : 020 62 233 00 **R** RESTAURANT LA TAVERNE : 032 64 642 78 ■ RESTAURANT PETITE COUR : 020 62 021 94 **S** SAN ANTONIO : 032 05 244 03 ■ SHAKIRA : 033 71 365 39 ■ (LE) SUD : 032 40 656 26 ■ SUNNY HOTEL : 020 62 918 13 🏠 **T** TOBANY : 032 61 753 32 ■ TROPICANA : 020 62 220 69 **V** VIEUX BAOBAB : 020 62 220 35

### BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

---

**C** CLEMENTY : 020 62 243 04

### SPORTS, LOISIRS

---

**C** CANALSAT : 032 02 417 47 🏠

### AGENCES DE VOYAGE, TOURISME :

---

**L** LA RUCHE DES AVENTURIERS : 020 62 247 79 ■ SKY SERVICES MADAGASCAR : 032 05 217 40

### ENTREPRISES, INSTITUTIONS

---

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

## PHOTOS

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

### TOAMASINA (TAMATAVE)

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

**A** ADAM & EVE : 020 53 334 56 ■ **ANJARA HOTEL** : 020 53 303 61 ■ **ANTIDOTE** : 032 11 692 27 **AK**  
**B** (Le) BATEAU IVRE : 020 53 302 94 **AK** ■ **BLUE MOON** : 032 52 199 74 ■ (Le) BORAHA VILLAGE (Sainte Marie) : 020 57 912 18 **C** CHEZ LUIGI : 020 53 345 80 ■ **CHEZ RASOA** : 032 85 177 20 ■ **COM CHEZ SOIS** : 020 53 345 80 **D** DARAFIFY : 034 60 468 82 **F** FLEURI : 032 40 542 41 **H** HOTEL CALYPSO : 034 07 131 32 ■ **HOTEL H1** : 033 28 358 33 **I** IBIZA : 034 08 292 03 **J** JAVA HOTEL : 020 53 316 26 **L** LA PIROGUE : 033 05 917 17 ■ **LE DOMAINE DES BOUGAINVILLIERS (Mahambo)** : 032 04 011 96 ■ **LE METIS** : 032 86 379 55 ■ **LE PALAIS DES ISLES** : 020 53 314 33 ■ **LE TII'WAI** : 034 02 123 10 ■ **LONGO HOTEL** : 020 53 335 54 **N** (Le) NEPTUNE : 020 53 322 26 **O** (L') OCEAN 501 : 032 64 147 43 **P** PANDORA : 032 46 087 36 ■ (Le) PILE OU FACE : 020 53 306 53 ■ **PIMENT BANANE** : 034 08 043 09 ■ **PRINCESSE BORA (Sainte Marie)** : 020 57 004 03 **Q** QUEEN'S : 032 61 486 20 **R** (La) RECREA : 032 04 610 71 **S** SNACK-COULEUR CAFÉ : 032 56 298 36 ■ **SOUTH EAST** : 032 50 261 86 ■ **SUNNY HOTEL** : 020 53 336 11 **AK** **T** (La) TERRASSE : 034 45 016 03 **V** (Le) VERSEAU : 032 05 612 62 **X** XL BAR : 034 07 043 09



KRISTEL  
boutique by  
Miarivola  
création

PRET à PORTER  
et sur MESURE

Antsakaviro en face Amazone Beauté  
Et Galerie Zoom Ankorondrano

032 40 457 15 - 034 06 089 82

## BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

**C** CLEA BOUTIQUE : 032 07 604 46 **C** CLEMENTY : 020 53 309 90 **M** MY EPICERIE : 034 79 282 54 **N** NULLE PART AILLEURS : 020 53 325 06 **T** TNT : 034 39 025 54

## SPORTS, LOISIRS

**C** CANALSAT : 032 05 276 02 **KL** **C** EAST ACADEMY : 034 02 335 86

## SALONS DE BEAUTÉ, PARFUMERIES

**E** ESPACE BEAUTÉ : 033 05 252 33 **L** LA PARFUMERIE : 032 05 252 33 **S** SWEETIE'S BEAUTY : 032 04 900 42 **V** VITA BEAUTÉ : 034 87 439 59

## LIBRAIRIES

**L** LIBRAIRIE FAKRA : 020 53 321 30

## TOLIARY (TULEAR)

## HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

# le ZAZA Club

Disco Club - Cabaret - Toliara

**A** ANAKAO OCEAN LODGE & SPA : 020 22 328 60  
▪ ATLANTIS : 020 94 700 42 **B** (Le) B52 : 034 05 540 48  
▪ BAMBOO CLUB : 020 94 902 13 ▪ BELLE VUE HOTEL (Ambolimalaika) : 032 04 647 22 ▪ (LE) BO BEACH RESTO PETER : 032 04 009 13 ▪ (LE) BŒUF : 032 63 251 99 **C** CALIENTE BEACH : 020 94 924 18 ▪ CHEZ ALAIN : 020 94 415 27 ▪ (Le) CORTO MALTESE : 032 02 643 23 **D** DUNES IFATY : 020 94 914 80 **E** (L')ESCAPADE : 020 94 411 82 ▪ (L')ETOILE DE MER : 020 94 428 07 **KL** **H** HOTEL DE LA PLAGE (Ambolimalaika) : 032 04 362 76 ▪ HOTEL LA MANGROVE (Ankilibe) : 020 94 936 26 ▪ HOTEL LES PALETUVIERS : 020 94 440 39 **KL** ▪ HOTEL MASSILIA : 032 57 604 78 ▪ HOTEL RESTAURANT LE PRESTIGE : 032 02 062 61 ▪ HOTEL RESTAURANT LA MIRA (Madio Rano) : 032 02 621 44 ▪ HOTEL SAFARI VEZO (Anakao) : 020 94 919 30 ▪ HYPOCAMPO HOTEL : 020 94 410 21 **KL** **I** IFATY BEACH : 020 94 914 27 ▪ ISALO ROCK LODGE : 020 22 328 60 **J** JARDIN DU ROY/RELAIS DE LA REINE : 020 22 351 65 ▪ (LE) JARDIN : 020 94 428 18 **K** KINTANA GUEST HOUSE : 020 94 930 80 **L** LALANDAKA HOTEL : 020 94 914 35 ▪ LA ROSE D'OR : 032 54 355 29 ▪ LA MAISON : 032 07 727 47 ▪ LE JARDIN DE BERAVY : 032 40 397 19 **M** MAGILY HOTEL : 032 02 554 28 **N** (LE) NAUTILUS : 020 94 418 74 **P** (LE) PARADISIEN HOTEL : 032 07 660 09 ▪ PLAZZA HOTEL : 020 94 903 02 **R** (LE) RECIF : 020 94 446 88 ▪ RELAIS D'AMBOLA : 032 45 326 21 ▪ (LA) RESIDENCE ANKILY : 020 94 445 50 **S** SAÏFEE HOTEL : 032 05 552 03 ▪ SALARY BAY : 020 75 514 86 ▪ LE SAX'APHONE RESTO : 032 75 340 41 ▪ SERENA

**HOTEL** : 020 94 441 73 ▪ **(LE) SOLEIL COUCHANT** : 032 47 360 15 **T** **TAM TAM CAFE** : 032 02 524 48 ▪ **(LA) TERRASSE CHEZ JEFF** : 032 02 650 60 **V** **VICTORY HOTEL** : 020 94 440 64 ▪ **(LE) VOVOTELO HOTEL** : 034 29 377 36

### BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

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

### SPORTS, LOISIRS

**C** **CANALSAT** : 032 07 220 46

### AGENCES DE VOYAGE, TOURISME

**M** **MAD SUD VOYAGE** : 020 94 423 20

## ANTSIRANANA (DIEGO SUAREZ)

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

**A** **ALLAMANDA HOTEL** : 020 82 210 33 **C** **COCO PIZZA** : 032 45 678 21 **D** **DIEGO SUN CITY** : 032 53 288 22 ▪ **(LE) DOMAINE DES FONTENAY** : 020 82 927 67 ▪ **DOUX DELICES** : 032 81 746 27 **G** **(LE) GRAND HOTEL** : 020 82 230 63 **H** **HOTEL DE LA POSTE** : 020 82 220 14 ▪ **HOTEL EMERAUDE** : 020 82 225 44 ▪ **HOTEL FIRDOSS** : 020 82 240 22 ▪ **HOTEL KARTIFFA** : 032 55 978 44 ▪ **HOTEL KIKOO** : 032 07 597 75 ▪ **HOTEL MANGUIER** : 032 55 978 44 ▪ **PLAZA** : 032 04 052 40 **H** **HOTEL RESTAURANT LES ARCADES** : 020 82 231 04 **I** **IMPERIAL HOTEL** : 020 82 233 29 **L** **LA BODEGA** : 032 04 734 43 ▪ **LA CASE EN FALAFY** :

032 02 674 33 ▪ **LA COTE BAR** : 032 02 306 97 ▪ **LA GOURMANDISE** : 032 41 644 42 ▪ **LA NOTE BLEUE** : 032 07 125 48 ▪ **LA ROSTICCERIA** : 020 82 236 22 ▪ **LA TAVERNE** : 032 07 767 99 ▪ **LA VAHINEE** : 032 46 272 17 ▪ **LE 5 TROP PRES** : 032 49 162 64 ▪ **LE VILLAGE** : 032 02 306 78 ▪ **L'ETINCELLE** : 032 45 431 50 ▪ **LE SUAREZ** : 032 07 416 17 ▪ **LIBERTALIA** : 032 71 894 54 **M** **MEVA PLAGES** : 032 43 817 70 ▪ **MEXI COCO** : 020 82 218 51 **R** **RESTAURANT LA JONQUE** : 032 07 076 54 ▪ **RESTAURANT LE PALMIER** : 032 85 008 70 ▪ **RESTAURANT LE TSARA BE** : 032 04 940 97 **T** **TONGA SOA** : 032 02 288 20 **V** **VARATRAZA** : 032 87 041 82 ▪ **VOKY BE** : 032 04 012 01


### BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

**B** **BLACK WEAR** : 032 04 558 89 ▪ **BOUTIQUE BLEUE NUIT** : 033 09 552 63 ▪ **BOUTIQUE INO VAOVAO** : 032 02 288 80 **C** **CARAMBOLE BOUTIQUE** : 032 25 341 92 ▪ **CHEZ BADROUDINE** : 020 82 223 00 ▪ **CLEA BOUTIQUE** : 032 07 604 48 ▪ **CLEMENCY** : 020 82 239 98 **L** **LA MAISON DE L'ARTISANAT** : 020 82 293 85



## SPORTS, LOISIRS

---

**C** CANALSAT : 032 04 122 96 

## ENTREPRISES, INSTITUTIONS

---

**M** MICROCRED : 032 05 366 92

## CONCESSIONNAIRES

---

**S** SICAM : 032 07 421 21

## PHOTOS

---

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

## FARADOFAY (FORT-DAUPHIN)

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

---

**A** AZURA HOTEL & SPA : 020 92 211 17 **C** CHEZ BERNARD : 034 04 409 25 ■ **CROIX DU SUD** : 020 92 910 56

**G** GINA VILLAGE : 033 21 326 21 **K** KALETA HOTEL : 020 92 212 87 **L** LE FILAO : 032 43 288 58 **M** MAXI PIZZA : 032 55 671 49 **R** RESERVE DE NAHAMPOANA : 034 11 212 34 **S** SAFARI LAKA : 033 24 453 26 ■ **SOAVY HOTEL** :



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

032 40 657 46 **T** TALINJOO HOTEL : 032 05 212 35

## SPORTS, LOISIRS

---

**C** CANALSAT : 032 07 220 24

## AGENCES DE VOYAGE, TOURISME

---

**A** AIR FORT SERVICES : 034 46 122 80

## CONCESSIONNAIRES

---

**S** SICAM : 032 05 221 59

## FIANARANTSOA

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

---

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

## SPORTS, LOISIRS

---

**C** CANALSAT : 032 07 220 21

## HELL VILLE (NOSY BE)

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

---

**A** AT HOME : 032 53 930 09 **B** BELLE VUE : 020

86 613 84 **AK** **C** CAFE DEL MAR : 034 46 753 22  
▪ CHEZ LOULOU : 032 69 783 91 ▪ CHEZ SITY : 032  
07 925 21 ▪ CHEZ TATIE CHRIS : 032 04 212 36 ▪ CHEZ  
THERESA : 032 04 664 75 **D** DIAMANT 10 : 032  
07 739 14 ▪ DISCOTHEQUE LE DJEMBE : 032 04 944 48  
**L** L'ESPADON : 032 44 769 85 ▪ LA PLANTATION : 032  
07 934 45 ▪ LE MANAVA : 032 43 405 60 **N** NANDIPO :  
032 04 482 32 ▪ NUMBER ONE : 032 69 074 14  
**O** OASIS : 032 07 137 76 ▪ O P'TIT BONHEUR : 032  
49 163 01 **R** RESTAURANT DE LA MER : 032 69 074  
14 ▪ ROYAL BEACH HOTEL : 032 05 322 44 **S** SAFARI  
BAR RESTAU : 032 80 354 49 ▪ SARIMANOK : 032 05  
909 09 **T** TAXI BE : 032 59 187 86 **V** VANILA HOTEL  
& SPA : 032 02 203 60

#### BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

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

#### SPORTS, LOISIRS

**C** CANALSAT : 032 07 220 33 ▪ ULYSSE EXPLORER :  
032 04 802 80

#### AGENCES DE VOYAGE, TOURISME

**O** ORTNB : 032 04 163 78

### MANANJARY

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

**H** HOTEL VAHINY LODGE : 032 02 468 22

#### SPORTS, LOISIRS

**C** CANALSAT : 032 05 276 14

### MORONDAVA

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

**B** BAOBAB CAFÉ : 020 95 520 12 **C** CHEZ MAGGIE :  
020 95 523 47 ▪ COULEUR CAFÉ : 032 43 666 54  
**H** HOTEL TRECICOGNE : 020 95 924 25 **L** LA  
CAPANINA : 032 04 670 90 ▪ LE PALISSANDRE COTE  
OUEST : 020 95 520 22 ▪ LE RENALA SABLE D'OR : 032  
04 976 88 **M** MADA BAR : 032 04 703 99

#### AGENCES DE VOYAGE, TOURISME

**O** OFFICE NATIONAL DU TOURISME : 032 40 766 82

#### ENTREPRISES, INSTITUTIONS

**A** ALLIANCE FRANCAISE : 032 05 119 72



En  
ville  
avec

**Ando  
RIBIÈRE**

**Quand elle ne prête pas son visage à la publicité du Café de la Gare, Ando Ribière est propriétaire de la boutique d'épices et d'arômes Pili Pili Dock à Imerinafovoany. Ses bons plans à Tana, autour de la capitale et plus loin encore...**

**Une table à recommander ?**

J'ai l'habitude d'aller au *B*, je m'y sens comme chez moi. Jean-Marc et compagnie sont mes amis. L'ambiance y est conviviale.

**Le plat qui te rend coucou ?**

Carpaccio de saumon ! Je raffole de ce plat qui est difficile à trouver à Madagascar, c'est presque comme le paon d'or. Alors si l'occasion se présente, je saute dessus.

**Un endroit pour sortir la nuit ?**

*Le Six* à Antaninarenina, sinon le *Chillo Café*. C'est juste une habitude car mon époux et mes amis ont l'habitude d'y aller. Je ne fréquente pas trop les autres endroits.

**Pour le week-end ?**

*Le Rendez-Vous des Pêcheurs* à Ambatolampy... pour manger de l'escargot et de la cuisse de nymphe ! Tu respirez l'air pur, tu oublies le rythme stressant de la capitale...

**Pour les vacances ?**

Sainte-Marie, sans hésiter. En plus de sa belle plage, tout y est ressourçant, on atteint presque le Nirvana. Quand j'y suis, je n'ai plus envie de rentrer.

**Ton actualité ?**

Une nouvelle boutique Pili Pili Dock est ouverte dans l'enceinte du Tana Water Front depuis le mois de septembre.

**Ton épice préférée ?**

Le *voantsiperifery* (poivre sauvage) endémique de Madagascar. C'est une épice passe-partout qui peut être cuisinée aussi bien avec du sucré que du salé. Un régal. ■

**Propos recueillis par Njato Georges**

# SAV\*

## TOTAL PACKAGE

» La qualité est notre métier,  
la tranquillité votre souhait,  
confiez-nous votre véhicule.

Service  
Rapide et  
Garantie

Personnel  
et matériels  
hautement  
qualifiés

Réseau  
de vente  
nationale

\* Service après vente

Espace Automobile Anosizato

Tél. : 22 394 71 — 22 325 41

accueilsav@sicam.mg — www.sicam.mg



**SICAM**

cfagroup.com



**WINGLE 5**

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

*distribué par*

**Madauto**

Rue Dr Raseta Andraharo Antananarivo

Tél : 23 254 54 - Fax : 23 333 26

[www.madauto.com](http://www.madauto.com)



**Great Wall**