



no comment®

#

LET'S PLAY

Telma ONE TAB 7.1



QUIZ, TÉLÉCHARGEZ, DÉSARCEZ, ÉCOUTEZ, DÉCOUVREZ, CHANTEZ,
AFFICHEZ, DÉCOREZ, DÉCORATEZ, DÉCORATEURS,
ARTS ET MUSIQUE ET BIEN D'AUTRE CHoses!

Le TOUT pour
299.000 Arary 100

1 AN D'INTERNET
OFFERT*

chez Lorenzo

Bistro - Ristorante - Italiano - Pizzeria

Androphone +261 20 22 427 76
lorenzo@meo.mg

VOUS OFFRE

-10%
pour tout paiement via
MVola

10% de remise* sur toute les commandes à la carte pour les
paiements avec MVola.

WIFI GRATUIT
Chambre double 25+
Prix moyen nuitée

VOUS OFFRE

-10%
pour tout paiement via
MVola

le coffee

10% de remise sur présentation de ce ticket
et règlement avec MVOLA. Offre valable jusqu'à fin Juillet 2013.

LET'S PLAY

Telma ONE TAB 7.1



QUIZ, TÉLÉCHARGEZ, DÉSARCEZ, ÉCOUTEZ, DÉCOUVREZ, CHANTEZ,
AFFICHEZ, DÉCOREZ, DÉCORATEZ, DÉCORATEURS,
ARTS ET MUSIQUE ET BIEN D'AUTRE CHoses!

Le TOUT pour
299.000 Arary 100

1 AN D'INTERNET
OFFERT*

chez Lorenzo

Bistro - Ristorante - Italiano - Pizzeria

Androphone +261 20 22 427 76
lorenzo@meo.mg

VOUS OFFRE

-10%
pour tout paiement via
MVola

10% de remise* sur toute les commandes à la carte pour les
paiements avec MVola.

WIFI GRATUIT
Chambre double 25+
Prix moyen nuitée

VOUS OFFRE

-10%
pour tout paiement via
MVola

le coffee

10% de remise sur présentation de ce ticket
et règlement avec MVOLA. Offre valable jusqu'à fin Juillet 2013.

GROUPE ÉLECTROGÈNE ÉQUIPÉ DE TOUTES LES MARQUES



EQUIPES MOTEURS



CONDUIRE EN VILLE DEVIENT UN PLAISIR



CITROËN C3



Tel: (+261) 20 22 274 29/30 | Mob: (+261) 10 22 274 29 | e-mail: comptoirs@sodirer.ma

NOUVEAU SHOW-ROOM CITROËN SODIRER à côté de la Tour ZITAL Antananarivo

TEL: (+261) 34 02 029 77 - (+261) 34 02 073 00 - citroen@sodirer.ma

**Voila pourquoi MERCEDES
a choisi BYD pour construire
les véhicules de demain !**



ROUTE DES HYDROCARBURES ANKORONDRAO - Tel : 020 22 644 42 - 034 03 001 61
bonjour@continental-auto.biz - www.continental-auto.biz



SOMMAIRE

ACTUEL

10 Saint-Valentin : Quand notre cœur fait boum

SONDAGE

12 Un peu, beaucoup, passionnément

CULTURE

34 Rakoto Frah Junior : Au nom du père

36 Rado Rakotorahaly : Ombre et lumière

38 Paul Bloas : Fragiles géants

CULTURE

32

Farah
la
rappeuse
de
diamant !



119

VINTAGE

Chapeau
le **panama** !

42 Esther Randriamamonjy :
Un demi-siècle bien rempli

44 Rabearivelo entre les lignes

46 Le film du mois : *Oliver Twist*

46 Le livre du mois :
Baobabs de Madagascar

PORTFOLIO

48 Lofo Rabekoriana :
Concret abstrait

FOMBA AMAM-PANA0

50 La Saint-Valentin des cadeaux inutiles

TRADITIONS

52 Contes du Sud :
Pourquoi on ne mange pas la tortue

56 Fihadiana fotora :
Le premier coup de pioche

119

MÉDIAS

58 Sitraka & Ianja : Les mariés de la télé

60 Eric Andriamanantsara :
« Mada autrement »

ÉCO

63 Heriniaina Ramboatiana :
Quand qualité rime avec équité

64 Heiko Schlittke :
« Evolution plutôt que révolution »

MÉTIERS

68 Odile la brocante :
Du vieux contre du neuf

ASSOS

70 Projet Ako :
Il était une fois un lémurien

NATURE

72 Graine de vie :
L'arbre qui refait la forêt

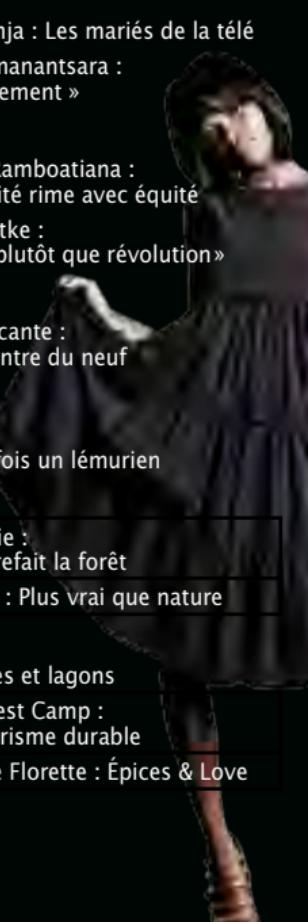
76 Eden Lodge : Plus vrai que nature

ESCALE

78 Entre brumes et lagons

82 Lemurs Forest Camp :
Pour un tourisme durable

84 Domaine de Florette : Épices & Love



BY NIGHT

162 Mélanie : Rien ne va plus !

FICTION

168 *Debout debout*

DOWNTOWN

190 En ville avec Miora Gennari

402

LOISIRS

Skate extrême

Les fous de la glisse



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

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

519 000 FRS

A3 COPIEUR

PRINTER

SCAN COULEUR

xerox

Tél : 20 23 258 12



Saint-Valentin

Les histoires d'amour finissent-elles mal, en général ? C'est ce que dit la chanson. En voici deux en tout cas qui risquent fort de contrarier les pessimistes en cette période de Saint-Valentin. Un ange passe...

PRINCIO & AMÉLIE



“ Savoir être patient ”

Ui est le chanteur beau gosse bien connu, elle une danseuse très classique, avec ballerines, tutu et entrelacs. Leur point commun ? Ils s'aiment et pour la Saint-Valentin, ils ont décidé de revenir là où ils se sont rencontrés : à Paris, ville lumière et incidemment des coups de foudre. « *C'était un après-midi de février. Je marchais dans la rue et voilà que je me retourne sur une superbe créature...* » C'était Amélie retour d'un cours de danse, et voilà notre Princio dans tous ses états, pareil - et c'est peu dire - au loup de Tex Avery... Touché en plein cœur par le petit ange joufflu, il va tout faire pour la conquérir, mais la belle est farouche et il lui faudra attendre deux ans pour que retentissent sous la voûte étoilée leurs bisous passionnés. « *J'ai mis du temps à lui dire que j'étais amoureux. J'ai commencé par lui parler de Madagascar pour lui donner envie de visiter mon île, et c'est ainsi que tout s'est enchaîné. Le coup de foudre ne suffit pas, c'est la connaissance de l'autre qui fait naître l'amour* », conclut Princio. En dépit de sa réputation de chanteur rentre-dedans, il est du genre calme, voire timide dans la vie. Les déclarations d'amour ne sont pas son fort, tout le contraire d'Amélie qui est terriblement fleur bleue. Marié depuis exactement six ans, le couple a aujourd'hui une petite fille de quatre ans. ■

HERITIANA & GINA

ACTUEL

Mariés depuis 23 ans et parents de deux enfants, Heritiana, membre du groupe Rebika, et Gina Vidot, propriétaire de l'institut de beauté Coyote Girl, se sont rencontrés la toute première fois à Antsirabe. « *C'était en 1990 pendant les vacances. Un vrai coup de foudre* », se souvient Heritiana. « *J'étais déjà avec Rebika, mais à cause des tournées nous nous sommes perdus de vue, chacun a fait sa vie*. » Trois ans plus tard, le couple se retrouve, toujours à Antsirabe et toujours pour les vacances. « *La il ne m'a plus lâchée, tellement il avait peur que ça fasse comme la première fois* », se rappelle Gina. A leur retour à Tana, ils décident de vivre ensemble. « *Comme c'est un artiste, j'avais quelques doutes sur son mode de vie, mais au final j'ai vu qu'il était beaucoup plus responsable qu'à l'époque de notre première rencontre* », souligne Gina. Au niveau du caractère, elle et Heritiana sont à l'opposé. Elle est plutôt directe et franche, lui réservé. « *Ce que j'aime en elle, c'est son franc-parler. Il peut parfois déranger, mais je sais c'est une personne sincère et une super maman*. » Leur secret pour que l'amour dure ? « *On essaye le plus possible d'être ensemble, tous les deux ou avec les enfants. On sort, on se fait des petits voyages en amoureux pour casser la routine* ». En plus, ils travaillent ensemble : elle est sa manageuse, lui est le gérant de Coyote Girl. Deux moitiés qui se complètent ! ■



“ L'art de se compléter ”



Un peu, beaucoup, passionnément

Qui a inventé la fête des amoureux : les fleuristes, les chocolatiers ou les bijoutiers ? On ne le saura jamais, mais une chose est sûre, en ce qui concerne la gaudriole les Malgaches sont exemplaires ! C'est ce qui ressort de notre sondage où 93 % des interrogés disent ne jamais draguer sur Internet... L'exception culturelle malgache ?



Trouvez-vous qu'il est facile de faire des rencontres hors de votre cercle d'amis ?

Non	58 %
Oui	42 %

Est-ce qu'il vous arrive de draguer sur internet ?

Oui	7 %
Non	93 %

Où draguez-vous ?

Je ne drague pas	61 %
Dans la rue	30 %
Dans les mariages, bars, discothèques...	9 %

Pour vous, une rencontre sur internet c'est ...

A éviter absolument	38 %
Risqué	26 %
Dangereux	16 %
Sans conséquence	5 %
Sans opinion	15 %

Vous draguez sur internet...

Par curiosité	4 %
Parce que c'est plus simple	1 %
Pour trouver l'âme soeur	1 %
Par timidité	1 %

Pour vous, l'âme soeur, c'est ...

Beaucoup de choses à partager	93 %
Le bon statut social et plus si affinités	6 %
Autres réponses	1 %

Et vous, l'avez-vous trouvé ?

Oui	70 %
Je la cherche toujours	26 %

Non	93 %
Je n'y crois pas	4 %

SONDAGE



Avoir une relation au travail...

A éviter	72 %
Pourquoi pas, si l'occasion se présente ?	26 %
Premier objectif en entrant dans une société	2 %

Quel serait le moment idéal pour faire une belle rencontre ?

A tout moment	76 %
Juste après une rupture	9 %
Maintenant	5 %
A la Saint-Valentin	3 %
Autres réponses	7 %



PALA
DEPUIS 1922

L'Antiquaire de Tana

Meubles anciens

Creation de mobilier design

Meubles d'hier et d'aujourd'hui

Patricia GAUSSE - Sari Rdi
Behoriraka - 50 rue Dr Zamenhof en Iaoz CITIC
Ambodivona - Tana Water Front
Tel: +261 32 07 174 50 / +261 32 07 174 51
Email: p.rdi@modov.mg



COUV' BY

Le portrait chinois de
Joastin Fampionona

Si j'étais une chanson...
Gorisagorisa, facile à retenir.
Si j'étais un personnage de fiction...
Superman, pour mettre mes pouvoirs au service de l'humanité.
Si j'étais un film...
Les Dieux sont tombés sur la tête : la vie et l'humour !
Si j'étais une arme...
La fronde de David, sous-estimée mais efficace.
Si j'étais un endroit...
Le sommet d'une montagne pour voir l'horizon à 360°.
Si j'étais un élément...
Une puce électronique, la petitesse permet de grandes choses !
Si j'étais un véhicule...
Une charrette, malgré les millénaires je suis toujours là.
Si j'étais un bruit...
Une simple claque : l'origine de tous les sons existants ? ■

Recueillis par
Joro Andrianasolo

ADORABLE MAIS AUSSI INSUPPORTABLE

Sur la piste du MARSUPILAMI

DECODEUR +
INSTALLATION & KIT

www.canalplus-madagascar.com

CANAL+
020 22 394 73
relationsclient.madagascar@canalplus.mg

C'est vous qui le dites

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



Judo ou aïkido ?

Votre article sur l'aïkido (**no comment**® n° 36) m'a donné envie de mieux connaître cette discipline que pas mal de mes amis pratiquent déjà. Ayant quelques années de judo à mon actif (même si je ne suis jamais allé jusqu'au bout, malheureusement), je me demande si ces deux « budo » (arts martiaux japonais) sont compatibles ?

Dimby, Analamahitsy

Ils sont tout à fait compatibles, de même que le karaté, le kendo ou le kenjutsu (l'art du sabre japonais). La différence essentielle, et la philosophie même de l'aïkido, est l'absence de compétition. Ici, nulle visée offensive. Il s'agit uniquement de neutraliser des attaquants qui peuvent être armés de sabres ou de bâtons, après quoi le combat est terminé : sans vainqueur ni vaincu, au nom de l'harmonie retrouvée (« voie de l'harmonie » est la traduction d'aïkido). On le voit, c'est de la pure autodéfense toujours utile à maîtriser en milieu urbain. La couleur des ceintures fait également la différence avec le judo : dans l'aïkido il n'y en a que deux, la blanche et la noire. Enfin, l'aïkidoka (pratiquant) expérimenté ne porte pas le kimono, mais l'hakama, le pantalon noir flottant.

Hybernatus

Bonjour et bonne année à toute l'Equipe de **no comment**®. Sûrement, **no comment**® n'a pas besoin d'un avocat pour défendre ses idées et d'ailleurs, il a montré sa sagesse en répondant tout simplement « No Comment ! », sans polémiquer sur les propos du Monsieur dont le courrier est titré « Scandaleux » (**no comment**® n° 36), mais j'ai envie de dire à ce Monsieur d'une autre époque sans doute (Hybernatus) qu'il faut se réveiller. Des nombreuses jeunes filles ont encore des grossesses non désirées et cela pourrait être évité si la distribution de préservatif s'élargissait dans tous le pays. Que **no comment** ait contribué à cette action est à applaudir. Et il faut remarquer que les viols, incestes, violences en tous genres sont très fréquents dans les milieux qui se disent pieux et pudiques (...) mais comme ce sont des milieux très hypocrites, tout est tu et caché. Faites votre petite enquête, vous serez surpris, surtout en milieu rural à Mada où pourtant les minijupes et autres tenues provocantes sont inexistantes. Monsieur R.A., continuez à lire **no comment**®, c'est un magazine d'« ouverture », qui parle de tout sans complexe et surtout sans mauvaise intention. Longue vie à **no comment** !

Ramamonjisoa Thierry

HUILE PRÉCIEUSE SOIN EXCEPTIONNEL MATIÈRE SUBLIMÉE

NOUVEAU

USAGE UNIVERSEL

■ HYDROSHAMPOON ■ MASCARUE PRE-RELAXING OUTRIGHT

- MATIÈRE NOUVEAU ET PRÉSERVÉE
- ELSEVE LANCE HYDROSHAMPOON
- ELSEVE HYDROSHAMPOON

ELSEVE

HUILE EXTRAORDINAIRE

L'ORÉAL PARIS

Parce que vivre le vrai !

DÉFINISSEZ VOS PRIORITÉS.
DEVENEZ MOTARD.

TR650 Strada et Terra :
Monocylindre 650cc 58ch. 6v, ou moteur AEG.
Bielâtre 100% tracteur 2 ans pièces et main d'œuvre.
Disponible chez Motocentre MG - Tel : 23 600 00

Husqvarna

Rock Fianar

La page 54 de votre édition du mois de décembre (**no comment**® 35) contient un nombre d'erreurs pour le moins surprenantes qui compromettent honteusement les personnes concernées. Premièrement, les rares femmes venues assister au festival Rock Fianar n'étaient pas de «sombres pétasses». Juste des femmes désireuses de passer un moment sympa. Alors pourquoi les insulter? Pourquoi laisser penser à vos milliers de lecteurs que ces femmes vivent de leurs pétards?

Deuxièmement, la «maman enceinte jusqu'aux yeux qui surveille d'un œil Kintana, six ans», n'était pas là. La seule femme enceinte jusqu'aux yeux de Fianarantsoa, et déjà maman d'un petit Kintana, était restée à la maison. Alors pourquoi laisser croire à vos lecteurs que cette femme, reconnaissable par tous vos lecteurs Fianarais, se trouvaient «non loin de quelques jeunes qui fument et jouent aux cartes autour de bouteilles de bières»? C'est une contre-vérité déshonorante, gratuite, blessante et dont on se demande qui elle sert.

La soirée était belle, simple et décontractée. L'ambiance était joyeuse. Le récit que votre journaliste en a fait est en grande partie fictif et insultant. Ou même, je le crains, fictif pour être insultant. L'intention était peut-être de faire du journalisme gonzo. Personnellement, je suis client de cet exercice journalistique. Mais comme tout exercice journalistique, il a ses règles : on n'intègre pas des personnes réelles dans un récit fictif, en l'occurrence, les femmes qui étaient venues à ce spectacle, et la maman de Kintana qui n'était pas là (il n'y avait aucune femme enceinte ce soir-là). Beaucoup de personnes (notamment des femmes et leurs maris) se sont senties blessées. Elles attendent une réaction de **no comment**®.

Axel Leclercq

L'article Rock Fianar du **no comment**® n°35 de décembre 2012 a suscité de vives réactions. Des personnes ont été choquées, voire blessées par certaines expressions. Je tenais d'abord à préciser que j'ai toujours montré dans mes textes mon respect pour ce pays et ses habitants. En ce qui concerne l'article, certains passages ont été réécrits par la rédaction, pour accentuer le côté «hard rock» de l'ambiance : l'article original parlait de «petites minettes». La réécriture par la rédaction, qui a pu paraître déplacée, se voulait une référence aux années punk du rock et non un jugement de valeur sur les personnes présentes au concert. Je suis désolée que certaines personnes aient pu se sentir humiliées par des mots que je n'ai pas écrits.

Bénédicte Berthon-Dumurgier

Sans ajouter à la polémique, nous souhaiterions préciser pourquoi «petites minettes» proposé par Bénédicte Berthon-Dumurgier est devenu «sombres pétasses». Pour la raison que «minette» n'est plus adapté au vocabulaire de la rue d'aujourd'hui, encore moins dans un contexte «rock» (on parlait de «chanteurs à minettes» dans les années 70). Le terme a largement été remplacé par «pétasse» qui signifie littéralement «femme qui se la pète» (du verbe péter avec le suffixe péjoratif-as (cf. Wiktionary). Voir par exemple le sketch des Inconnus sur les «pétasses de discothèque». «Sombre» évoque bien évidemment la couleur noire des vêtements adoptés par tous les amateurs de hard rock. ■

no comment® recherche

Pour étoffer son équipe rédactionnelle, **no comment**® recherche des correspondants sur Antsirabe, Fianarantsoa, Toamasina, Toliara et Nosy Be. Excellent français exigé. Une formation en information-communication est un plus. Envoyer CV et lettre de motivation à courrier@nocomment.mg



#1



#3

M^OREBELL^I

#



#4



#6

CLINS D'ŒIL

#1
Le ...



www.dmtphoto.net - dmt@dmt.org

TOURNOI LIVERPOOL



#



22

A close-up photograph of a woman's face, focusing on her ear and eye area. The lighting is dramatic, highlighting her skin texture. The Matis logo is visible at the bottom left of the image. A small circular number "#7" is in the top left corner.

MATIS
PARIS
BEAUTY EXPERT

DISPONIBLE AUPRÈS DES INSTITUTS AGRÉÉS MATIS
Distributeur Exclusif - Immeuble Le Flamboyant Ambatonakanga
tel : 020 22 253 29 - 032 07 251 26

NOUVEAU !
RÉPONSE TEINT

BB Cream

- Hydrate • Unifie
- Corrige • Illumine
- Aide à lutter contre les signes de l'âge
- Protection UVA/UVB FPS 15





R EGARD
PLURIEL

#9



#10

B ISTROT

#7
Ou...

#



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, Solofo Ranaivo

Ont participé à ce numéro : Bénédicte Berthon-Dumurgier, Mamy Nohatariovo,

Richard Bohan, Julien Catalan, Isaak Azaly,

Aurore de la Brosse, Stéphane Huët, Nino Rakotoarimony

Directeur d'édition : Alexis Villain / edition@nocomment.mg - Directrice

commerciale : Valencia Raharinaivo - Marketing : Manou Andry - Régie

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

- Photos cahiers de nuit : Anja Andriantiana - Photos jour : Andriamparany

Ranaivozanany, Mahery Ranaivosoa - Coordination rubrique mode : Anny,

Natacha - Make up : Sariaka - Photos mode : Krees Raharison

- Conception graphique : Stève Ramiaranantsoa

- Crée pub : Stève Ramiaranantsoa/Vizecho Media

Responsable diffusion : Ranaivoarison Tsiferana, Rosa Ravoniavelo

(Mahajanga), Rose (Toliara), Bénédicte et Alexandre Berthon-Dumurgier

(Fianarantsoa), Enzo Mac Kenzi (Toamasina), Zigzag (Nosy Be), Talinjoo Hôtel

(Fort-Dauphin), Jacky Cabilleau (Diego), Rakoto (Antsirabe), Pierre Wennert

(Morondava) - Back office : Mbola Tantely - Responsable régions : Valencia

Raharinaivo - Diffusion : Traces

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

Prochain numéro : mars 2013 - Dépôt légal à parution - ISSN en cours - Tirage :

24 000 exemplaires distribué gratuitement par l'éditeur. **no comment®**

est un concept et une marque déposés auprès de l'**OMAPI** depuis

le 9/08/2010 sous le n° 111 32. **no comment®** est recyclé par Papmad.

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

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

Vendredi 01 février 2013

AGENDA

Restaurant 313 - Le Louvre

19h : cabaret avec Jeannot Rabeson Trio

Jao's Pub 20h : Cabaret avec Dhalia Saramba

ChillOut Cafe 21h : cabaret avec Kelly Rajerison (rock-ballade-blues)

Du samedi 02 février au mercredi 13 février 2013

Aft : « **Parlez moi d'amour** » : un événement de la médiathèque

Samedi 02 février 2013

ChillOut Cafe : animation « Foot CAN 2013 » avec Orange Madagascar

Jao's Pub 20h : Cabaret avec Judicael Tamatave

Dimanche 03 février 2013

Café de la gare 19h : ciné-dimanche : « Taken 2 », entrée libre

Du lundi 04 février au vendredi 22 février 2013

Aft : Exposition de peinture « La belle et la plage » de Farahaingo

Mercredi 06 février 2013

CEMDELAC 15h : séance de contes pour les enfants : « Ny niandohan'ny Lanitra / Mandrora Mitsilany (fikajiana ny fahadiovana) » avec Arikaomisa Randria, entrée gratuite



Makaty

T.....

Ce n'est pas sans frisson que nous voyons s'inscrire le numéro 36 à la couv' de ce mois. Trois fois douze mois..... ■

EDITO

Jeudi 07 février 2013

Café de la gare 19h : soirée « jeudi du café » : concert, dj ou happy hour, ça bouge tous les jeudis au café, entrée libre
Jao's Pub 20h : Cabaret avec Jaomahery

Vendredi 08 février 2013

Jao's Pub 20h : Cabaret avec Jean Rigo
ChillOut Cafe 21h : soirée ElektroSax avec D.U.N Dj Producteur feat FlyB au saxophone

Samedi 09 février 2013

Jao's Pub 20h : soirée « Reggae roots » avec Charlie Rasata

Dimanche 10 février 2013

Café de la gare 19h : soirée CAN 2013 avec écran géant, quizz et cadeaux, entrée libre

Mercredi 13 février 2013

Aft 14h : ciné junior : « Le livre de la jungle - film », d'après l'œuvre de Rudyard Kipling, 1998, 1h41min

CEMDELAC 15h : exposition artistique et photo, entrée gratuite

Aft 15h41 : ciné junior : « Le roi et l'oiseau », de Paul Grimault, 1980, 121min

Jeudi 14 février 2013

Café de la gare 19h : soirée très romantique avec concert

www.ratatouille.mg



ABONNEZ-VOUS AU
23 261 61

0 FRAN
A PAYER
INSTALLATION
OFFERTE

Parabole
Madagascar

la télé comme je l'aime

de musique classique et cadeaux offerts aux dames (sur réservation)

Kudeta Urban Club : concert de jazz avec Rado Ramanantsoa

Jao's Pub 20h : soirée spécial st Valentin avec Pa'Hery

Vendredi 15 février 2013

CEMDELAC 15h : théâtre : « Dandin » de Molière interprété par le groupe Landy Volafotsy, entrée gratuite

Jao's Pub 20h : Cabaret avec Din Rotsaka

ChillOut Cafe 21h : soirée « Slamour » avec Roy Slam

Samedi 16 février 2013

Jao's Pub 20h : Cabaret avec Hazolahy

Dimanche 17 février 2013

Café de la gare 19h : ciné-dimanche : « Skyfall, » le dernier James Bond, entrée libre

Jeudi 21 février 2013

Restaurant 313 - Le Louvre 19h : soirée « Walking jazz RLI » avec Dina

Café de la gare 19h : très beau concert live de Seheno Rama, artiste Jazz, soul pour l'after work

Jao's Pub 20h : Cabaret avec Jao's band

Vendredi 22 février 2013

Jao's Pub 20h : Cabaret avec Jaojoby

BACKSTAGE LOCATION

SONORISATION • ECLAIRAGE SCENIQUE • ESTRADE

CONTACT : 033.11.222.15 / 032.07.152.40

MAIL : VUEDELOIN@HOTMAIL.FR

ChillOut Cafe 21h : cabaret avec Sarandra Beloba, musique traditionnelle Mangaliba de Fort-Dauphin

Samedi 23 février 2013

Aft 15h à 17h : ARUP et clôture 65ans de l'AFT : après-midi officiel

Aft 19h à 23h : ARUP et clôture 65ans de l'AFT : soirée urbaine : Shyn et Deenyz/Lightning crew

Jao's Pub 20h : Cabaret avec Dadi Love

Dimanche 24 février 2013

Café de la gare 19h : ciné-dimanche : « en cloque mode d'emploi », entrée libre

Mercredi 27 février 2013

Aft 14h : ciné junior : « Le livre de la jungle - film », d'après l'œuvre de Rudyard Kipling, 1998, 1h41min

Aft 15h41 : ciné junior : « Le roi et l'oiseau », de Paul Grimault, 1980, 121min

Jeudi 28 février 2013

Café de la gare 19h : soirée « jeudi du café » : concert, dj ou happy hour, ça bouge tous les jeudis au café, entrée libre

Kudeta Urban Club : anniversaire Watsa

Tous les samedis du mois de février au Café de la Gare

15h à 17h : « le samedi des petits » : animations et jeux pour les petits (4/8ans) dans le jardin, entrée gratuite

Tous les samedis du mois de février à Chillout 20h : soirée « Karaoke live dancing »

Tous les dimanches au Jao's Pub : soirée discothèque, entrée gratuite

Tout le mois de février à Is'art galerie : exposition collective

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



DISPENSNAIRE-Talatamaty :

Lundi à Sam : 8h30-18h30 et Dim : 8h30-15h

les mercredis et samedis : Service Vétérinaire

en cas d'urgence ou pour un transport : 20-22-415-45

NOUVEAU : Toilettage complet I transport gratuit

de vos animaux du Dispensaire à VetClinic - sur RV



24H / 7J

Médecine, Chirurgie, Dentisterie

Radiographie, Echographie, Laboratoire

Formalités import/export, Boutique

Alimentation, Toilettage

020 22 415 45

VETCLINIC - www.vetclinic-24h-mada.com - vetclinic@sssm.mg



La rappeuse de diamant

La rappeuse de diamant (école Diam's) fait son grand retour avec un second opus qu'elle annonce résolument «new style», entre pop et «dance». «Juste l'envie de brasser plus large», plaide la belle qui va jusqu'à mettre du «kalon'ny fahiny» (chansons de papa) dans son hip hop.

Àu placard le look «rescapées du ghetto» avec les cheveux gras, les sweats à capuche et les baskets asexués. Aujourd'hui les «sistas» sont féminines jusqu'au bout des ongles. Voire de vraies bombes ! Prenez Farah, Andriambelona Maminaina Faratiana de son vrai nom, figure bien connue du hip hop local depuis les années 2000. Ses fringues, son rimmel impeccable, ses talons hauts perchés indiquent clairement que pour elle *beat addiction* rime aussi avec séduction. «*On peut aimer le rap sans avoir envie de ressembler à un sac*», ironise-t-elle. Pas une déclaration de guerre au streetwear, juste l'envie d'essayer autre chose ! «*Le label musique urbaine ne doit pas nous enfermer dans un carcan, sinon on ne fait plus que se caricaturer. Moi j'ai envie d'évoluer et d'essayer d'autres styles compatibles avec le rap.*»

Tel est l'enjeu de son second album annoncé pour cette année. Une galette dans le droit fil de *Taratasy ho an'i* (Lettre à...) sorti en 2010, mais «*avec du new style, du dub (remixages) et des featurings (invités) inédits*», précise-t-elle. Autant dire que ceux qui en sont restés à sa reprise de *Soa Ihany Ah Fa* (Heureusement

que) des Da Hopp, alors qu'elle était encore en classe de cinquième, vont avoir quelques surprises ! Y compris ceux qui ne jurent que par son duo fameux avec Bams. «*Ce nouvel album est un cocktail de toutes mes influences, de Jay-Z à Diam's en passant par la soul et le kalon'ny fabiny (chansons d'antan).*» Un éclectisme de bon aloi auquel elle nous avait déjà habitués en chantant avec la rockeuse Iary sur le titre *Mila anao* (Besoin de toi), avec Bodo sur *Ho an'i Mama* (Pour Maman) et avec Anyah sur *Mitovy ihany* (Tous pareil). La participation de ses sœurs d'armes, Bams et Nah, n'est pas exclue sur ce nouvel album.

À 25 ans, Farah sait exactement ce qu'elle veut : des textes ancrés dans la réalité sociale, parlant aussi bien de politique, des droits des enfants que des femmes battues, sans pour autant se prendre pour une artiste engagée. «*J'ai des choses à dire mais je veux le faire de façon positive. Pour moi, le rap est d'abord porteur d'espoir.*» Pour son second album, Farah sera entourée de la nouvelle génération des *beatmakers* réunis sous le label Mafianar

Entertainment. Et bien entendu de ses inconditionnels : Radijy, son frère, et Doodalah Donovan, son mari depuis deux ans. Sa voix grave, son *flow* (façon de rythmer son rap), son énergie comme toujours feront le reste. ■

“ T... ”

Aina Zo Raberanto

Contact sur www.nocomment.mg

Rakoto Frah Junior



Douze ans après la mort de Rakoto Frah, ses descendants n'en finissent pas de relayer la mémoire de celui qui reste plus grand musicien malgache du XXe siècle. L'homme qui a fait entrer la «sodina», la flûte de bambou des Hautes Terres, dans les musiques du monde. Rien que ça !

Vaillent que vaillent les années, Dadakoto est toujours là. C'est le surnom affectueux que lui donnaient ses petits-enfants qu'on retrouve aujourd'hui dans Rakoto Frah Junior. Une formation qui se donne pour mission de transmettre l'immense héritage de celui qui fut et reste le plus grand flûtiste et compositeur malgache de tous les temps : plus de 500 chansons originales, pas loin de 800 si l'on compte les adaptations !

C'est ainsi. Douze ans après sa disparition, Rakoto Frah, de son vrai nom Philibert Rabezoza Rakoto (1923-2001), reste une légende. Le seul artiste malgache à avoir figuré sur des billets de banque (de 100 ariary) dans les années 80 ! Le premier aussi à s'être produit à l'étranger où il impose l'art de la *sodina*, la flûte de bambou traditionnelle qui depuis des siècles rythme le *vakodrazana*, la musique populaire des Hautes Terres. Un talent unanimement salué, aussi bien par le saxophoniste Ornette Coleman, à une époque où le jazz découvrait les musiques du monde (John Coltrane, Pharaoh Sanders), que par Ian Anderson, le flûtiste et leader du groupe de rock Jethro Tull, qui le cite comme sa référence majeure. Sans parler de ses prestations aux côtés de Paul Simon et de Manu Dibango ! Pas mal pour un petit campagnard qui n'a jamais mis les pieds à l'école, jamais lu une partition, tout appris à l'oreille en jouant dans les *famadihana* et les circoncisions depuis l'âge de 10 ans !

«Dadakoto était conscient de la place qu'il occupait dans la

*musique malgache. Il nous a formés, nous ses petits-fils, pour qu'on prenne sa relève, et c'est comme ça que Rakoto Frah Junior s'est naturellement constitué le lendemain de sa mort», commente Patrice, lui-même flûtiste et chef de la troupe. «Parfois il s'énervait, il nous frappait avec sa *sodina* quand il voyait qu'on n'apprenait pas assez vite. On lui en sait gré, aujourd'hui même les étrangers s'intéressent à notre *vakodrazana*.» La musique de Rakoto Frah fait toujours recette. Elle signe quasiment le pays.*

C'est pourquoi le guitariste Erick Manana, à l'époque de Feo Gasy, n'hésitera pas à faire appel au vieux maître pour accoucher de ce pur chef d'œuvre qu'est l'album *Tsofy Rano* (1996).

Pour autant, Rakoto Frah Junior ne se contente pas de refaire à l'identique du Rakoto Frah. À la *sodina* et aux *aponga* (tambours) traditionnels s'ajoutent des instruments plus modernes comme la basse acoustique. Sans parler de l'introduction sur scène de danseuses traditionnelles (*dihy gasy*).

«Toute chose qui aurait sans doute scandalisé Dadakoto mais que nous assumons, car il faut savoir évoluer tout en préservant l'esprit», estime Patrice. Depuis 12 ans, le groupe tourne essentiellement en Europe afin d'honorer les contrats souscrits par Rakoto Frah. «Quand on hérite des biens d'une personne, on hérite aussi de ses engagements», soupire Patrice. Ce sont autant d'occasions manquées pour le public malgache qui n'aura droit cette année qu'à deux ou trois concerts de Rakoto Frah Junior. Raison de plus de ne pas les rater. ■



Rakoto Frah



Rado RAKOTORAHALAHY

OMBRE ET LUMIÈRE

Accompagnateur des plus grands noms du jazz local, on en oublierait presque qu'il est l'un des auteurs-compositeurs les plus accomplis de sa génération. Un maître patient qui attend d'accoucher de l'album solo qui le révèlera enfin à la lumière.

S'il joue pratiquement de tous les instruments, cela fait des années qu'il ne lâche plus les baguettes et les fûts. Depuis l'âge de 15 ans exactement. Si sa vocation est de mettre en valeur le talent des autres, il sait qu'aujourd'hui, plus que jamais, il est temps de se faire un nom. Sortir enfin de l'ombre. Mais pas si simple que ça quand on a passé le plus gros de sa carrière à composer, jouer ou écrire pour les plus grands noms de la scène locale (Fanja Andriamanantena, Nanie, le groupe Johary, Datita Rabeson, Solo Andrianasolo, Anyah) et que par nature on n'est pas du genre à se mettre en avant. «*Pas envie de jouer les vedettes, de me mettre sous les feux des projecteurs*», proteste Rado Rakotorahalahy.

L'homme est d'abord un sacré perfectionniste, un insatisfait chronique qui n'acceptera de sortir son premier album solo que s'il est irréprochable. C'est ainsi que depuis 2010, il planche sur cette galette idéale dont il tarde de mois en mois la sortie. «*Des créations qui me plaisaient il y a des années me convainquent beaucoup moins aujourd'hui*», se désespère-t-il. Un opus qu'il annonce aussi varié que ses influences, de Beethoven à John Coltrane en passant par Creedence Clearwater Revival, James Taylor ou Boyz II Men ! Etiqueté batteur de jazz dans les milieux autorisés, Rado n'en revendique pas moins le plus grand éclectisme. «*Ecouter tous ces styles différents me permet de donner plus de relief à mes propres compositions. De toute façon, on peut difficilement se spécialiser à Madagascar. Si on veut vivre de ce métier, il faut accepter de toucher à tout.*» Ce qui l'amène

à arranger en studio, au hasard des enregistrements, aussi bien du tsapiky que du saleyg.

Mais une chose est sûre, il ne jouera jamais de heavy metal : «*Ce qui incite à la rébellion, ce qui exprime des sentiments négatifs, je l'évite par conviction personnelle*». Il est vrai que ses compositions débordent d'optimisme, une rythmique bourrée de vibrations qui donne aussitôt envie de claquer des doigts. Sans angélisme particulier, uniquement parce que c'est dans sa nature. Et toujours cette touche jazzy qui fait mouche, comme sur l'album *Isaky Ny* (2008) de Nanie dont il a quasiment écrit tous les titres, entre funk torride et rythmes latinos !

Elève de Samy Andriamanoro - «*celui qui m'a le plus appris en terme de jazz*» -, Rado bénéficie aussi d'une voix exceptionnelle à la George Benson, chanteur dont il s'est amusé reprendre les standards lors d'un concert mémorable au *Piment Café* en 2011. Ajoutez à cela un vrai talent à la guitare et au piano et vous avez sans doute le croque-notes le plus doué de sa génération. Un musicien tombé dedans tout petit, puisque ses parents Bruno Rakotorahalahy et Joeline Rasoarimanana ont fait partie du groupe Vahiné. «*De ma mère j'ai hérité d'un vrai goût pour la création et de mon père bassiste d'une facilité naturelle pour la musique.*» L'homme s'impose enfin comme un pédagogue né, un authentique dénicheur de talents à travers ses ateliers de chanson à l'Alliance française qui lui ont permis de révéler quelques valeurs de demain comme Anaa Quatuor ou D-Lain. Existerait-il une école Rado Rakotorahalahy ? ■

Joro Andrianasolo

Contact sur www.nocomment.mg

Paul Bloas

FRAGILES GÉANTS



On le connaît à travers ses géants de papier installés un peu partout dans le monde depuis 25 ans. Europe, Moyen-Orient... et Madagascar pour lequel il nourrit un attachement particulier : « J'ai vécu à Diego Suarez mes neuf premières années, ça ne s'oublie pas ». Vous avez dit zanatany ?

« *Une relation à la terre, c'est ce que j'ai avec Madagascar* », confie Paul Bloas dont le passage sur la Grande Ile en novembre et décembre derniers avait quasiment valeur de retour aux sources. L'artiste, né à Quimper (Bretagne) en 1961, a en effet passé les neuf premières années de sa vie dans le Nord, à Diego Suarez qu'il a eu plaisir à retrouver le temps d'une performance peinture-musique le 11 décembre à l'Institut français avec le guitariste Serge Teyssot-Gay (ex-Noir Désir). Autant dire un enfant du pays, un zanatany, même s'il regrette de n'en pas parler la langue. « *C'est plutôt au niveau du ressenti que ça se passe* », relève-t-il. A l'image de ce documentaire de 42 minutes *Mada, debout, de terre et d'eau* qui retrace son travail sur Madagascar depuis une dizaine d'années.

Mais avant Diego, il y a eu Tana où le peintre a exposé *Portraits d'enfants des rues de Tananarive* à l'Institut français de Madagascar, accompagné de clichés du photographe Rijasolo. Il a profité de cette halte dans la capitale pour fixer sur toiles géantes (1,60 m x 3,20 m) certains métiers de la capitale : fabricants de briques aux mains pleines de glaise, porteurs du marché d'Analakely. « *Les fruits se déversant au sol quand le sac est crevé donnent des notes chromatiques très intéressantes. Avec les feuilles de bananes enveloppant les sacs, on retrouve le vert et le rouge latérite, les couleurs du pays.* » Un rouge qui se retrouve aussi dans ses personnages. « *La couleur des nobles* », précise-t-il, une façon pour lui de « *sacraliser les petites gens* ».

Tel est le sens de sa démarche picturale qui, depuis 25 ans, consiste à essaimer aux quatre coins du monde ces géants de papier, sorte de « damnés de la terre » interrogatifs qu'il colle dans les décors les plus inattendus (prison de Brest, bains turcs de Budapest, base sous-marine de Bordeaux...) Témoins silencieux d'un monde voué à la dissolution, à l'entropie ? « *En les surdimensionnant, en les déformant, je les sacrifie, mais eux aussi sont condamnés : le soleil, le vent, la pluie aura tôt fait de les faire disparaître* ». Pas de paysages dans ses créations, pas de décors, pas d'éléments féminins non plus. Uniquement ces géants singuliers qui nous rappellent que l'œuvre d'art n'est jamais qu'une « *trace en sursis* »...

Ses influences sont à chercher chez Goya, Monet ou, plus contemporain, chez Cy Towsley. « *Lui est purement abstrait, mais quand j'ai commencé à peindre au début des années 80, je me contentais de simples silhouettes faites de contours blancs.* » Depuis une dizaine d'années, Paul Bloas utilise Diego-Suarez comme champ d'application privilégié à ses étranges théories. Plus spécialement l'ancien camp de la légion étrangère, « *une ruine fréquentée seulement par les zébus et les chèvres* » où il a déjà collé aux murs une centaine de géants. « *Tous ont aujourd'hui disparu car le climat tropical lié à l'air marin est sans pitié. A mon retour après quatre à cinq mois ils n'existaient plus et il fallait en installer d'autres... Un combat incessant contre le temps, à l'image de la création.* » ■

Joro Andrianasolo

Contact sur www.nocomment.mg



PAUL BLOAS

“En les
surdimensionnant,
je les sacralise...”

LA SAISON DU LITCHI

«C'est Michel que l'on voit en peinture. Comme je fais beaucoup de repérage aidé de mon iPad, j'ai été au marché, je voyais ces femmes portant de gros sacs remplis de litchis. Je me suis dit que ce serait intéressant de les voir explosés, pulvérisés à travers l'espace, les voir regagner le sol, redevenir terre ... une espèce de cycle en fin de compte.»



LES NOUVEAUX SAINEURS

«Ce qu'il tient en main est une machine à briques. Je cherchais à travailler sur l'ocre et le rouge. L'ocre s'obtient quand le rouge devient sec. Les mains du personnage sont volontairement difformes, à cause de la boue, elles sont très engluées si bien qu'elles n'ont plus tout à fait l'apparence de mains.»

LE SONGE DU PORTEUR

«Le porteur semble endormi bien qu'il ait eu les yeux bien ouverts quand il marchait. Il porte un sac ressemblant plus à un nuage qu'autre chose.

Ca m'a permis de travailler beaucoup plus le clair-obscur. Je lui ai volontairement donné cet air assoupi, c'est comme s'il avait un ciel orageux au dessus de lui.»





Poète, romancière, dramaturge, elle est l'auteure d'une magistrale traduction en trois volumes des « Misérables » de Victor Hugo. Et comme son modèle, une « géante inspirée » survolant plus d'un demi-siècle de littérature malgache.

Un sondage de l'Association des éditeurs de Madagascar (AEDIM) l'a consacrée en 2012 « auteur le plus lu par

Un demi-siècle bien rempli

les enfants en bibliothèque ». Une vraie satisfaction pour Esther Rasoloarimalala Randriamamonjy dont cette année marque les 55 ans au service des Lettres malgaches. Une œuvre monumentale d'une soixantaine de titres qui se décline en romans, pièces de théâtre, contes, poèmes, essais, traductions, essentiellement écrits en malgache. Certains de ses romans comme *Ho avy ny maraina* (Le matin viendra) ou *Trano rava* (La maison en ruines) ont été traduits en Russie avec des tirages avoisinant le million d'exemplaires, chose impensable ici ! Il faut dire que c'est un pays qu'elle connaît bien, ayant vécu onze ans à Moscou avec son mari ambassadeur, à l'époque de l'URSS. Elle en ramènera une importante *Anthologie de la poésie classique russe* en version bilingue russe et malgache.

Comme la comtesse de Ségur (autre personnalité ayant beaucoup à voir avec l'âme slave, puisque née Rostopchine), cette grand-mère « modèle », aïeule de neuf petits-enfants, adore aussi écrire des histoires pour la jeunesse. *Sodin'i Solofo* est un

grand classique du genre, de même que ses adaptations des contes traditionnels de *Ny Tantan'ny Andriana*. Il lui arrive aussi d'aller voir dans les domaines étrangers. Ainsi des contes d'Adolphe Daudet qu'elle a traduits directement en malgache, « *histoire de prouver que notre langue est capable de rendre toutes les nuances d'une prose aussi chantante que celle de La chèvre de M. Seguin* ».

Son œuvre de traduction la plus impressionnante n'en reste pas

moins *Ireo fadiranovana (Les Misérables)* en trois volumes ! Un véritable tour de force, à l'image de ce « monstre sacré » qu'a été Victor Hugo pour lequel elle professe la plus totale admiration. « *Il déborde de son siècle : on ne voit que lui en littérature, en politique, avec des idées toujours actuelles* », estime-t-elle. Sa passion pour Hugo - elle-même parle de « grand amour » - commence quand elle tombe toute petite sur *Les Misérables* trouvés en ouvrant un placard. « *Après quelques pages seulement, j'étais conquise. Plus d'un demi-siècle après, c'est un livre que j'ouvre toujours avec émotion.* » Et ce n'est pas faute de l'avoir lu et relu des dizaines de fois, alors qu'elle en faisait la traduction ! « *La nuit, je n'en dormais pas, c'est comme si Hugo me hantait* », se souvient-elle. On sait que l'exilé de Guernesey avait l'âme spirite... Esther poussera la « dévotion » jusqu'à visiter sa maison natale à Besançon. « *J'aurais aimé m'incliner sur sa tombe au Panthéon, Malheureusement je n'en ai pas eu l'occasion* », confie-t-elle. Ce qui s'appelle être fan !

Du père Hugo, elle a en tout cas la même boulimie pour les mots et le même sens de l'effusion lyrique. « *La littérature est un don. Quand on l'a dans le sang, elle ne peut que couler à flots* », estime-t-elle, se rappelant les nombreux concours nationaux de poésies auxquels elle a participé quand elle était enfant, et souvent remportés. Son père qui enseignait l'anglais dans une école confessionnelle lui a donné le goût pour un autre géant des lettres : Shakespeare. Mais cela est une autre histoire. ■

Solofo Ranaivo

Contact sur www.nocomment.mg



Rabearivelo

Rabearivelo en format poche pour les collégiens et les lycéens ? C'est le pari des Editions Honoré Champion qui inaugurent la collection «Entre les Lignes» avec l'auteur de «Presque-Songes». Tout ce qu'il faut savoir en 168 pages sur l'une des œuvres capitales de la littérature francophone du Sud.

Jean-Joseph Rabearivelo (1901-1937) n'en finit pas de faire parler de lui. Après les *Oeuvres complètes* dont le second tome est paru en 2012, il devient l'un des quatre écrivains vedettes qui accompagnent le lancement en France de la collection «Entre les Lignes» aux Editions Honoré Champion, avec Aimé Césaire (*Une tempête*), Frantz Fanon (*Peau noire, Masques blancs*) et Ahmadou Kourouma (*Les soleils des indépendances*). C'est dire la place éminente dévolue à l'auteur de *Presque-Songes*, reconnu comme l'un des chefs de file de la littérature francophone du Sud.

«Destinée aux élèves du secondaire, *Entre les Lignes* apporte toutes les clés nécessaires à la compréhension d'œuvres qui, pour avoir aujourd'hui le statut de classiques, n'en restent pas moins actuelles», explique Charles-Edouard Saint-Guilhem. Enseignant en lettres au Lycée français René Cassin de Fianarantsoa, c'est lui qui s'est attelé à l'explication de texte du chef-d'œuvre de Rabearivelo. Pour chaque ouvrage, le découpage est à peu près le même. Après une première partie consacrée à la biographie de l'auteur, on passe au résumé de l'œuvre puis à l'analyse des personnages (s'il s'agit d'un roman) et des thèmes abordés.

«Les poèmes ne sont pas présentés dans leur intégralité, ce sont des fragments destinés à donner envie de se reporter aux originaux. Ce n'est pas un travail d'érudition mais une manière de faire apprécier des textes parfois énigmatiques à un jeune lecteur amoureux des mots», prévient Charles-Edouard Saint-Guilhem. Accompagnement utile, car sans avoir jamais quitté Madagascar, Rabearivelo était un fin connaisseur de la littérature de son temps, y compris des surréalistes, ses contemporains, dont l'abord n'est pas toujours aisé.

Le commentateur a également tenté de départager ce qui est «importé» de ce qui est purement malgache dans les écrits de Rabearivelo. Tâche délicate, car le poète se sentait au croisement des deux cultures françaises et malgaches. Ce qui l'amènera à traduire en malgache des auteurs français et en français de la poésie malgache traditionnelle. «Il s'interroge sur son bilinguisme lié à sa

quête d'identité. Il craint de n'être presque qu'un songe entre deux langues. Au final il est un face-à-face des deux. Son œuvre le reflète et il finit tragiquement, la réponse qu'il apporte est donc dramatique», relève Charles-Edouard Saint-Guilhem, se référant au suicide du poète en 1937.

La découverte de Rabearivelo est assez récente et le fruit du hasard : «A mon arrivée à Madagascar il y a un an et demi, je cherchais des ouvrages sur la Corée du Nord et des contes traditionnels, on m'a proposé les œuvres bilingues de Rabearivelo éditées dans les années 60». C'est encore le hasard qui fera que les directeurs de la collection Jean-Baptiste Dufour et Christiane Chaulet Achour vont le solliciter pour le volume Rabearivelo. «Entre les Lignes vient remplir un vide au niveau des pays francophones, car bien peu d'auteurs locaux bénéficient d'un matériel pédagogique de cette sorte. Cela devrait susciter des engouements et j'espère des vocations», fait valoir Charles-Edouard Saint-Guilhem. ■



Charles-Edouard Saint-Guilhem

Joro Andrianasolo
Contact sur www.nocomment.mg

entre les lignes

Le Film du mois



Oliver Twist

2004 - République Tchèque, France, Royaume-Uni, Italie - 125 mn - Film dramatique
De Roman Polanski avec Ben Kingsley (Fagin),
Barney Clark (Oliver Twist), Jamie Foreman
(Bill Sykes)

Dans un orphelinat de l'Angleterre victorienne, Oliver Twist survit au milieu de ses compagnons d'infortune. Mal nourri, exploité, il est placé dans une entreprise de pompes funèbres. Un jour, le jeune garçon s'enfuit vers Londres. Épuisé, affamé, il est recueilli par une bande de jeunes voleurs qui travaillent pour le vieux Fagin. Entre Dodger, Bill, Nancy et les autres, Oliver découvre un monde cruel où seules la ruse et la force comptent. Après le triomphe du *Pianiste*, couronné de la Palme d'or au festival de Cannes 2002 et lauréat de trois Oscars en 2003, Roman Polanski adapte le plus célèbre des romans de Charles Dickens, *Oliver Twist*. Au premier abord, le film apparaît moins personnel que les précédentes œuvres du cinéaste ; à y regarder de plus près, il semble évident que Roman Polanski a puisé dans ses souvenirs d'enfant perdu de la Seconde Guerre mondiale pour conférer au personnage d'Oliver son intensité. Sorte de double fictionnel du cinéaste, le héros n'est qu'un jouet du destin qui, comme Wladyslaw Szpilman dans *Le Pianiste* ou J.J. Gittes dans *Chinatown*, ne peut s'en libérer qu'au prix d'un sacrifice. ■

Diffusion sur CanalSat les mardi 5 février à 20 h 50, mercredi 6 février à 13 h 15 et dimanche 10 février à 9 h 35

Le Livre du mois

Au-delà des rizières

Par Naivo

Fara la petite villageoise et Tsito son esclave traversent les tumultes de la société malgache du XIXe siècle. Entre luttes de pouvoirs, traditions et nouveau contexte politique et social, ils tenteront de survivre aussi bien près de leurs rizières qu'aux abords du palais d'Antananarivo, observant leurs contemporains avec effroi et curiosité. Suspens, amour et terreur emportent les personnages tandis que se profilent en arrière-plan les silhouettes des souverains Radama Ier et Ranavalona, des missionnaires anglais et des devins maléfiques. Dans une langue française irriguée de poésie malgache, cette fresque passionnante emporte le lecteur dans un monde bouleversé et bouleversant. Naivo harisoa Patrick Ramamonjisoa, qui signe Naivo, a grandi, comme enfant de diplomate, dans divers pays du monde avant de suivre ses études à Madagascar, Paris et au Canada où il vit aujourd'hui avec sa famille. Un temps journaliste et enseignant, il écrit depuis longtemps en français. Alors qu'une de ses nouvelles avait été primée en 1996 au Concours RFI/ACCT, *Au-delà des rizières*, roman historique où se mêlent la grande et la petite histoire de l'Imerina, est son premier texte publié. ■



Format 13,5 x 21,5 cm, 352 pages. Dans les bonnes librairies ou à commander aux éditions Sépia.

CULTURE

Tél : +261 20 30 68 999

Site web : www.xchange-madagascar.com



ANTANANARIVO

ROY DE HELLYVILLE

ISIBRO BUANÉ

Lofo Rabekoriana

SUITE
D'ARCADE
«En attendant
quelqu'un à
Ampefiloha en
fin d'après midi,
j'ai voulu mettre
en relief l'arcade
de l'immeuble.»

CATHÉDRALE
« J'ai assisté à une
fête à la cathédrale
DEGS à Ankafotsy,
j'ai été attiré par
la structure et
la lumière. J'ai
utilisé le fish-eye
pour amplifier la
forme ronde de la
structure. »



Passionné de photos depuis son enfance, Lofo Rabekoriana acquiert son premier réflexe numérique en 2008. «*Je me suis rendu compte que ça nécessitait des connaissances techniques et en 2011 j'ai pris des cours de photographie.*» Mais comme la technique seule ne suffit pas, il développe sa vision artistique en participant à divers stages de photographie, notamment ceux dispensés par Pascal Grimaud en 2011 et par Jean-Christian Bourcart en 2012. «*Plus j'avance dans le monde de la photographie, plus je constate qu'il faut toujours approfondir.*» Cas assez rare à Madagascar, ses travaux tournent essentiellement autour de l'architecture, du graphisme (Point tiret) et de l'Abstrait. Et comme la photo nécessite beaucoup d'investissement en temps et matériel, il lui arrive de travailler dans l'événementiel comme les mariages, où là il est plongé dans l'humain...



POLYGONE
« Cette photo fait
partie de ma série sur
les structures et le
graphisme. Comme
toute la série, elle
affiche une dualité
concret-abstrait. »

Propos recueillis par Aina Zo Raberanto
Contact sur www.nocomment.mg

CONCRET ABSTRAIT

La Saint-Valentin des cadeaux inutiles

Par Mamy Nohatrarivo



On peut vivre d'amour et d'eau fraîche, saint Valentin pourvoira au reste. Bonne Saint-Valentin ! À tous les amoureux, à tous les couples, à tout le monde en somme. Même ceux qui haïssent le genre humain doivent leur particularité à un amour déçu.

À un moment ou un autre de leur existence, les misanthropes ont été des amoureux transis. Entre l'amour et la haine, c'est entre la coupe et les lèvres, un espace infinitésimal. C'est bonnet blanc et blanc

bonnet. On le sait, les scènes de dispute finissent toujours par des scènes d'une torride réconciliation.

Depuis quelque temps, la jeunesse de nos villes a intégré la Saint-Valentin dans ses mœurs. Le 12 février commence à devenir une date repère, mais il lui reste encore bien des années à courir ou des chemins à parcourir pour atteindre les dimensions de la Saint-Sylvestre ou de la Saint-Jésus, Noël en version courte.

C'est comme le Mardi gras, pour certains enfants de bonne famille, ou le Halloween, pour les férus d'Amérique. La fête annonçant le carême sert à créditer certaines écoles privées d'une bonne image de marque. C'est dire que l'imitation ou le désir de se cultiver une culture contribue beaucoup dans l'implantation d'un phénomène social.

La tradition de la Saint-Valentin aurait-elle pu naître en Corée du Nord, en Chine communiste ou dans les

régimes de type stalinien purs et durs ? Difficile de l'imaginer. Quand l'amour devient une affaire d'État et que ce dernier va jusqu'à intervenir dans les lits conjugaux pour limiter le résultat des ébats à un enfant unique, la Saint-Valentin est un concept incongru.

Mais ailleurs, le commerce appuie le mouvement. La Saint-Valentin change agréablement des fêtes de fin d'année. Sympathique et pas chère, elle ne nécessite pas un gros carnet de chèques. Les cadeaux du jour sont à la portée de la principale clientèle, la jeunesse. En théorie, ils sont à la mesure d'une déclaration d'amour, pour laquelle il n'est besoin d'un timbre-poste. Elle pèse lourd mais, comme pour une femme volage, l'amour est gratuit quoique à la tête du client.

Le milliardaire offre une rivière de diamant, mais il sera toujours supplplanté par le gigolo désargenté avec qui sa femme le trompe. La leçon est simple. Un petit poème, une carte gentillette, des fleurs, peu importe, suffisent pour une éternité de souvenirs.

La plus belle histoire à la Saint-Valentin ? Il était une fois une jeune couple qui n'était riche que d'amour. Le mari vendit sa montre de gousset, héritage de son vieux père et le seul objet de valeur de leur jeune foyer. Il alla acheter le fastueux peigne en écaille après lequel sa jeune femme soupirait. Elle avait une magnifique chevelure. Le jour J, ils s'effondrèrent tous les deux. Il n'y avait plus de chevelure. Elle l'avait coupée pour lui offrir une chaîne de montre. Ses yeux s'embrumèrent. Il n'avait plus de montre. Il ne restait plus que l'amour.

À la Saint-Valentin, les cadeaux sont inutiles. Rien ne vaudra jamais un baiser, quand on aime. ■

**TECHNIBAT****Habitat - Entrepôt - Usine - Bureaux****+261 32 07 223 76****technibat@blueline.mg**

Pourquoi on ne mange pas la tortue

Par Sylvia Mara

À l'origine, la tortue était un animal normal, quatre pattes, un tronc, une tête, mais de la taille d'un dinosaure. Elle était un devin de grande renommée. Ses rêves prémonitoires lui montrèrent un jour des boules enflammées qui tombaient du ciel et des torrents démentiels qui inondaient la terre. Alors qu'elle ressassait ces visions pour les comprendre, le cataclysme arriva : un déluge de feu et d'eau. L'ingéniosité décuplée par la panique, elle attrapa un tronc d'arbre charrié par les torrents, fabriqua un bouclier qu'elle attacha sur son dos et une planche qu'elle accrocha sous son ventre pour flotter. C'est ainsi que seule la tortue échappa au premier déluge dont elle reste l'unique témoin vivant.

Quand le ciel et la terre s'apaisèrent, retenant les feux et retirant les eaux, la tortue se retrouva sur une île. Le bouclier et la planche restèrent à jamais collés à son corps et, en séchant, le bois se rétrécit, la réduisant petit à petit à la taille d'une tortue naine. Elle eut tout de même le temps d'enfanter cinq grands animaux qui s'implantèrent chacun sur un continent : le lion en Afrique, le taureau en Amérique, l'éléphant en Asie, la gazelle en Europe et le crocodile en Australie. Mais, des siècles plus tard, ils furent prévenus par mère tortue qu'un second déluge arrivait et tous les cinq furent redéposés par l'Arche de

l'Ancien en Afrique, où ils restèrent.

Ce fut le souvenir de ces deux déluges traumatisants, auquel s'ajouta le poids des millénaires, qui alourdit la tortue et lui donnèrent ce dos rond et voûté. Pour avoir vu les siens et tous les êtres mourir lors du premier déluge, l'ancêtre était devenue d'une tristesse grande et inconsolable, et avait acquis une philosophie de la vie très spéciale : « rien ne sert de courir, on mourra de toute manière ». Elle cacha ses terribles souvenirs sous sa carapace, se contentant de pousser des « chuuu » quand sa mémoire lui faisait revoir les catastrophes du passé. Un jour, elle se retira dans l'extrême Sud de l'île, région redoutée par les autres animaux car envahie d'épineux.

Et vint un jour où le Za ahare, le créateur, voulut récompenser la plus sage de ses créatures.

– Ce titre devrait revenir à la tortue, déclarèrent les cinq grands animaux d'Afrique.

– Non, fit le lémurien en s'interposant. Un esprit intelligent et sage ne peut pas loger dans un reptilien au corps voûté et à la démarche gourde, et qui rétracte la tête et les pattes sous sa carapace à la moindre alerte.

Le Créateur décida donc de mettre tous les animaux à l'épreuve et les réunit pour leur faire entendre son discours. « ... Allez, rentrez chez vous maintenant, et

ramenez-moi chacun quelque chose qui me prouve votre sagesse, conclut-il. Rendez-vous pour tous ici dans sept jours pour le jugement. »

La tortue, la dernière à pouvoir quitter les lieux, remit d'abord de l'ordre sur les lieux saccagés par ses concurrents inconscients, pressés de rentrer chez eux pour récupérer l'objet de sagesse. Elle trouva alors, sous un talus retourné qu'elle essayait de redresser, un petit caillou de la couleur de la terre. Elle le ramassa et le rangea sous sa carapace. Avant de partir, elle se tourna vers l'est, d'où s'élevait le soleil, et dans un geste de vénération, se redressant tant qu'elle put sur ses courtes pattes, elle adressa une prière de remerciement et d'adieu au Créateur. L'émotion créa une boule dans sa gorge. Elle toussa, se racla la gorge et recracha la boule : un petit caillou de la couleur des feuilles. Elle le ramassa et le rangea sous sa carapace. Sur le chemin du retour, elle vit un humain maltraiter un serpent qui n'avait ni mains pour griffer, ni pieds pour donner des coups. Elle poussa alors un « chhh » de colère terrible, amplifié par le vent, qui fit fuir l'enfant.

« Merci, fit le serpent dans un sifflement de soulagement. Tiens, prends la pierre précieuse accrochée à la pointe de ma queue, je n'ai rien d'autre à t'offrir en signe de reconnaissance. »

La tortue prit la pierre couleur de feu et la rangea sous sa carapace. Quelques heures après, elle tomba sur un garçon qui tentait de faire tomber craintivement une ruche.

« Laisse-moi faire et va te mettre à l'abri », lui proposa-t-elle.

La tortue attrapa une branche basse avec sa gueule, tira, secoua. La ruche finit par tomber et les abeilles se jetèrent sur le cueilleur. Les dards plurent sur sa carapace. La tortue se rangea, attendant que l'orage passât sur son dos. Ravi d'avoir trouvé à manger, le garçon lui donna en souvenir l'un des petits cailloux de son lance-pierre, couleur de cendre. Elle continua son bonhomme de chemin, et découvrit un ruisseau en train de pleurer : il ne pouvait franchir un obstacle pour poursuivre son cours. Elle sauta alors dans le petit lit, faisant ainsi déborder le ruisseau qui put passer par-dessus le bloc. En revenant sur la rive, la tortue tomba sur un caillou transparent comme de l'eau, qu'elle s'empressa de ramasser pour le ranger sous sa carapace. Elle continua à avancer et rencontra un oiseau et son oisillon, dans un nid tombé d'un arbre.

– Cela n'a pas l'air d'aller ? s'enquit-elle en voyant la mine éploquée de la mère.

– Mon enfant s'étouffe, il a avalé quelque chose de dur et je ne sais que faire.

La tortue saisit l'oisillon et lui donna une tape sur le dos. Le corps étranger fusa de sa gorge : un caillou couleur sang de zébu. La tortue le ramassa et le rangea sous sa carapace. Et elle reprit sa route. Un veau égaré vint à sa rencontre en meuglant de faim et de soif. Véritable sorcière, la tortue huma l'air, écouta les vibrations de la terre et fit signe au veau de la suivre.

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



Bientôt, ils atteignirent un petit lac qui fit le bonheur de l'assoiffé et de son sauveur. L'animal la remercia en lui offrant la pierre appelée «dent de veau» qui avait la couleur du ciel. Elle la prit et la rangea sous sa carapace.

La tortue allait reprendre sa marche quand elle se rendit compte qu'elle était à trois jours de la date donnée par le Créateur pour la cérémonie de remise de grâces au plus sage des animaux. La mort dans l'âme, honteuse de n'avoir rien à rapporter pour le concours, elle rebroussa chemin, curieuse de savoir qui serait le gagnant. Elle arriva juste à temps : le Créateur était en train de recevoir des mains des animaux divers objets fabriqués par eux : sculptures, peintures, vanneries, encens, orfèvrerie... Se présentant en dernier, la tortue, un bout de truffe pointant de sous sa carapace, craintive et déférente, se dandina un moment sur ses pattes courtes et chuchota : «O créateur de nos mains et de nos pieds, je n'ai rien à vous remettre, mais acceptez en signe d'offrande, je vous prie, ces petites pierres que j'ai récoltées sur mon chemin.»

Elle sort les sept cailloux que le séjour sous sa carapace avait polis et rendus brillants. Ravi et honoré, ayant lu dans les pierres les actes de sagesse de la tortue, le Créateur la bénit en ces termes :

«Sage tortue, tu seras la mémoire de la terre, le coffre qui contiendra le trésor des traditions. Ta descendance survivra à toute destruction. Les sept pierres que tu m'as rapportées serviront à soigner diverses maladies et sortilèges, et tu continueras à les porter, en ordre, sous ta carapace. L'homme qui cherche ma bénédiction ne mangera pas ta chair et toi, par ta présence à ses côtés, tu seras pour lui à la fois une protection et une purification. Va, que la terre te soit plane, et le ciel léger.»

C'est depuis ce jour que des petites bosses se dessinent sous la carapace de la tortue.

Un conte est un conte, je recueille l'eau à la source, et vous vous désalterez. ■





Fihadiana fototra

A Madagascar, le creusement des fondations est de toute première importance quand on construit sa maison. Pour cela, on fait appel à l'astrologue qui n'hésitera pas à modifier vos plans selon les indications reçues de la terre et des étoiles.

56

LE PREMIER COUP DE PIOCHE

Dès 5 heures du matin, tous les invités (parents et amis proches) sont déjà là, tandis que les maçons, arrivés une heure plus tôt, finissent de délimiter le quadrilatère de la future fondation. Aujourd'hui est un grand jour pour Raharimanitra qui s'apprête à débuter les travaux de sa future maison à Amboditsiry. Cette cérémonie du *fihadiana fototra* (littéralement creuser une fondation) est un évènement très important dans la vie des Malgaches, à ne surtout pas négliger. Pour s'y conformer, Raharimanitra a fait appel au *mpanandro* (astrologue) attitré de sa famille, un géomancien réputé pour sa «science du ciel et de la terre».

Depuis trois générations rien ne se construit sans lui. C'est lui qui arrête la date du début des travaux en fonction de l'alignement des astres. «*Ne pas s'y plier exposerait la maison au mauvais sort*», explique Raharimanitra. Il arrive souvent que l'astrologue apporte des modifications au plan initial ou change carrément l'orientation de la maison ! Pour le *fihadiana fototra*, tout est calculé dans les moindres détails : le premier coup de pioche aura lieu à 11 heures au plus tard et les travaux devront cesser avant 17 heures. «*Tout ce qui est*

bénéfique à la vie doit être fait à la lumière du soleil, le soir c'est pour la mort», souligne Henri Randrianjatovo, président du Trano Kolotoraly Malagasy, l'association des astrologues malgaches.

Le coup d'envoi est donné à l'issue d'une petite prière collective. Le rituel veut que ce soit un jeune homme de 20 ans au plus et n'ayant aucun lien de parenté avec le propriétaire qui creuse en premier à l'endroit exact prescrit par l'astrologue. Tous les invités s'y mettent à leur tour en veillant bien à piocher dans le sens des aiguilles d'une montre. «*Le sens inverse évoque la mort et entraîne le malheur*», commente Henri Randrianjatovo. La terre récupérée est déposée dans l'enceinte de la future maison, et surtout pas à l'extérieur : «*La terre signifie la richesse et doit faire corps avec la maison*», convient l'astrologue.

À midi et demi, tout le monde pose les outils pour manger un morceau. Au menu, riz aux tripes de zébu et haricots sec. Les assiettes sont généreuses, quasiment un festin «*J'ai prévu 15 kg de viande et six kilos de haricots*», précise Raharimanitra. «*C'est beaucoup plus qu'il n'en faut, mais il est bon qu'il y ait des restes, promesse de prospérité pour la famille*. La pose de première pierre aura lieu dans les

72 heures, et forcément un jour impair, réputé bénéfique.

Chez les jeunes générations, notamment en milieu urbain, toutes ces prescriptions ont tendance à tomber en désuétude. Pour Henri Randrianjatovo, c'est une vraie source d'inquiétude. «*Ils n'ont pas reçu la bénédiction. C'est pour cela que les familles sont de moins en moins prospères et que les maisons tombent plus rapidement en ruine qu'avant*», assure-t-il. ■

TRADITIONS



Solofo Ranaivo
Contact sur www.nocomment.mg

**LA TUILE BETÔN
REDLAND**
La meilleure tuile pour votre maison

Etanchéité garantie
30 ans.

Solide • économique
élégante •

à partir de:
17.000 Ar/m²

www.tuiles-redland.com
0 262 22 66 66 00 - 0 262 86 66 92 - 0 50 9 93 2 1 1 80 7 80



Sitraka & Ianja

Pour sa première émission de téléréalité, Dream'in TV a choisi le thème du mariage. Pendant un mois et demi, dix couples candidats à la vie commune se sont affrontés jusqu'à ce que l'un d'eux, Sitraka et Ianja, remporte le gros lot avec une lune de miel à Nosy Be.

Alors que les émissions de téléréalité sur les couples et le mariage font un tabac en Europe, comme le programme britannique *Ne dites rien à la mariée* ou l'émission de TF1 *Quatre mariages et une lune de miel*, les télés malgaches se lancent à leur tour dans la production d'émissions conçues pour le public local. Ainsi *d'Izy Roa* proposé par la jeune chaîne Dream'in TV. « *C'est une émission que nous avons créée et non copiée à partir d'émissions existant à l'étranger. Le thème du mariage s'est imposé car il fallait sortir des émissions de chant qu'on voit un peu partout sur les écrans* », fait valoir Rija Tahina, directeur de production.

Le concept est simple : dix couples doivent s'affronter pendant un mois et demi à l'occasion de diverses épreuves permettant de gagner des points. « *Nous avons préféré ce système de points au vote du jury ou du public qui a un air de déjà vu* », explique le producteur de l'émission. Près de 120 participants de la capitale se sont inscrits pour tenter de gagner le mariage de leur rêve et finalement, ce sont Sitraka et Ianja, ensemble depuis quatre ans, qui ont décroché la timbale. « *Le plus drôle c'est que nous étions toujours les derniers, et à chaque fois on voulait abandonner. Mais comme on gagnait de justesse à chaque dernière épreuve, ça nous a motivé à continuer* », se souvient Ianja.

Ce sont des défis simples mais pas toujours évidents que les couples ont dû braver : l'écriture et la lecture d'une lettre d'amour, l'organisation d'une surprise, la rencontre avec les

parents ou encore l'épreuve de la séparation. « *C'a été pour nous une façon d'apprendre à mieux nous connaître et de casser un peu la routine du couple* », estime Sitraka. En tout cas une grande première dans l'histoire du mariage à Madagascar, car les gagnants n'ont strictement rien eu à débourser ! « *Des préparatifs au mariage proprement dit, tout a été organisé et financé par Dream'in et nos partenaires. L'ensemble du projet a coûté environ 50 millions d'ariary, un budget assez conséquent pour une téléréalité locale. Mais le résultat est là* », s'enorgueillit Rija Tahina.

Sitraka et Ianja ont ainsi pu convoler en juste noce le samedi 17 novembre 2012, avec à la clé petit tour en avion et lune de miel à Nosy Be. « *On avait prévu de se marier pour cette année, mais quand on a vu l'annonce de l'émission, on a décidé de s'y inscrire. Qui ne tente rien n'a rien, et il se trouve qu'on a décroché le gros lot !* », commentent les tourtereaux. Une expérience à renouveler, car au niveau de l'audience ce fut aussi une belle histoire d'amour... ■

MÉDIAS



Rija Tahina

Aina Zo Raberanto
Contact sur www.nocomment.mg

Les mariés de la télé

Eric ANDRIAMANANTSARA



Fondateur de la revue trimestrielle Madagascar Magazine, Éric Andriamanantsara se veut être un trait d'union entre son pays et tous les amoureux de la Grande Île qui vivent à l'extérieur. Son objectif : corriger les poncifs encore trop souvent véhiculés sur Madagascar.

Pourquoi Madagascar Magazine ?

La revue a été créée en France où je vis il y a tout juste 17 ans. Tout est parti du constat que les médias étrangers ne parlaient de Madagascar qu'en termes négatifs, soit pour évoquer les crises politiques, des catastrophes naturelles ou la pauvreté. Ce sont certes des réalités, mais Madagascar a des atouts autrement plus positifs à faire valoir. C'est l'objectif que nous nous sommes donné : faire la promotion de la Grande Île à l'extérieur et favoriser les échanges économiques, commerciaux, culturels et touristiques. Nous évitons tout sujet polémique et nous nous efforçons de favoriser les relations franco-malgaches : le magazine est ainsi exclusivement en français. J'ai créé la société de presse Les Éditions Mada en France spécifiquement pour *Madagascar Magazine*, même si elle œuvre aussi dans le domaine de la communication (conception, réalisation et édition).

Quel lectorat ciblez-vous ?

Tous ceux qui depuis l'étranger s'intéressent à Madagascar : soit pour y avoir séjourné, soit parce qu'ils y ont des proches, mais aussi les touristes potentiels, les curieux. On pense à tort que la diaspora malgache constitue notre seul lectorat,

en fait la grande majorité est constituée d'étrangers. On trouve d'anciens coopérants et touristes, des couples mixtes qui veulent faire connaître l'île à leur famille, des investisseurs qui veulent en apprendre plus sur la situation locale, des associations, des ONG...

Comment le distribuez-vous ?

En France, tout se fait par abonnement. À Madagascar, il est vendu dans les grandes surfaces, les kiosques et les librairies. Il est aussi disponible dans certains points de vente spécialisés en France, à Madagascar et dans l'océan Indien : l'Harmattan à Paris, le Bazar Be du Kremlin-Bicêtre. On peut également le trouver à la bibliothèque François Mitterrand, à la bibliothèque de la Francophonie à Paris et à celle de l'ONU à New York. Il est enfin disponible sur les vols d'Air Madagascar entre Paris et Tana. **Après presque deux décennies d'activité, quel bilan tirez-vous de cette expérience ?**

Au vu des crises qui se sont succédé dans le pays, il apparaît clair que lui consacrer un magazine est une entreprise difficile. Il faut affronter tous les préjugés touchant à ce qui est malgache. Mais nous avons continué et continuons toujours à y croire. La passion et la volonté nous poussent continuellement à avancer. Bien sûr, rien n'est acquis, il faut toujours continuer à se battre. À ce titre, j'ai été décoré Chevalier de l'Ordre national du mérite en 2006 par l'ancien ministre Alain Lambert, en présence de Jean Faure, président à l'époque du groupe Amitié France Madagascar. ■

Joro Andrianasolo

Contact sur www.nocomment.mg



Radamès (Roberto Alagna)

**Madagascar
Mozarteum**

Madagascar
Mozarteum

« AÏDA »

de Giuseppe Verdi par le Metropolitan Opéra de New York LIVE (en différée) sur grand écran, HD, Stéréo.

L'intrigue amoureuse entre une esclave éthiopienne (Aida) et un officier égyptien (Radamès), contrariée par le conflit armé opposant leurs deux peuples.

Le Samedi 2 Mars 2013 à 16:00

à l'Institut Français de Madagascar (IFM) Analakely

Places réservées, billets en vente à partir du lundi 25 Février 2013 à 10h dans le hall de l'IFM.

Informations: 22 327 40/32071751/320214181.
madagascar.mozarteum@gmail.com

Sponsors officiels :



Partenaires :

SABLE BLANC, MER TURQUOISE... 30°

Laissez-vous tenter maintenant... laissez-vous tenter à 2

Royal Beach ★★★ HOTEL

Champagne et spa offerts aux couples

BP 58 Madirokely - Nosy Be - Madagascar
+261.32.05.322.44 - +261.32.05.323.44
reservation@royalbeach-nosybe.com

ÉCO

C'est sous l'entité dénommée Phael Flor Export créée par son père qu'Heriniaina Ramboatiana exporte des huiles essentielles et des épices. Des produits certifiés «équitables, solidaires et responsables» par Ecocert.

Diplômé de l'Isipca (Institut supérieur international de la parfumerie, de la cosmétique et des arômes alimentaires) à Versailles, Heriniaina Ramboatiana n'avait qu'une idée en tête «rentrer au pays afin d'apporter une plus value à nos produits traditionnels de rente». Sur deux propriétés à Mahanoro et à Moramanga, cet entrepreneur produit ravintsara, géranium, gingembre, curcuma, cannelle, verveine, girofle... mais c'est surtout en paysannat qu'il se fournit des matières premières qui seront transformées dans un atelier à Antananarivo. «*Notre grande fierté est d'œuvrer en toute équité. Nous sommes certifiés ESR (Equitable, Solidaire et Responsable) par Ecocert et avons su ainsi garder la fidélité de nos partenaires paysans depuis de longues années.*»

En juin prochain, un nouveau bâtiment permettra à la production d'être certifiée aux normes HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point). Phael Flor cherche à améliorer sans cesse ses process et un logiciel est en préparation qui permettra de relier les différents sites de production. «*Nous avons obtenu récemment le prix de l'innovation du trophée CAP Export organisé par la Chambre de commerce et d'industrie France-Madagascar (CCIFM).*» Heriniaina confie que c'est grâce à la CCIFM qu'il a pu participer à des salons internationaux où ont été identifiés la plupart de ses clients. ■

Richard Bohan

Contact sur www.nocomment.mg

Heriniaina RAMBOATIANA

QUAND QUALITÉ RIME AVEC ÉQUITÉ



eiko Schlittke

DIRECTEUR GÉNÉRAL D'AIRTEL MADAGASCAR

Alors qu'une partie de l'Afrique commence à accéder au statut d'économie émergente, Madagascar reste largement en queue de peloton. Une situation qui transparaît nettement dans le cadre de la télécommunication mobile, comme nous l'explique le responsable d'Airtel.

Airtel s'annonce comme premier opérateur de télécommunication mobile à Madagascar. Sur quelles bases vous appuyez-vous ?

On se fie classiquement au nombre d'abonnés : 2,5 millions en ce qui nous concerne. Faute d'un organisme de calcul commun à tous les opérateurs, il faut savoir que chaque marque a sa définition de l'abonné. Chez Airtel, par exemple, c'est tout usager dont l'activité téléphonique génère un revenu dans les 90 jours, pour d'autres ce sera 200 jours, pour d'autres 215 jours... Quoi qu'il en soit de la méthode, on se positionne bien aujourd'hui comme leader, même si ça joue dans un mouchoir de poche et que rien en ce domaine n'est jamais acquis. En 2010, lorsque la marque est lancée, on était deuxième...

Diriez-vous que c'est le résultat du savoir-faire « indien » de Bharti ?

Sans aucun doute. Le groupe Bharti Airtel, dont nous sommes l'une des 17 filiales africaines, a pour lui son expérience de premier opérateur de téléphonie mobile en Inde et de quatrième mondial

en termes d'abonnés. Venant d'un pays émergent, sa stratégie a toujours été de fournir des services de télécommunication adaptée aux pays émergents ou en voie de développement. Par exemple avec le *mobile banking* que nous sommes en fait les seuls à proposer à Madagascar depuis 2012. Car Airtel Money est bien autre chose qu'un service de transfert d'argent : c'est un véritable guichet virtuel qui permet, en partenariat avec la BOA (Bank of Africa), d'effectuer toutes sortes de transactions bancaires et commerciales depuis son mobile. Exactement comme si on possédait un compte classique. On pourra même, à partir de cette année, faire du transfert bancaire international de compte à compte. C'est une formidable opportunité de développement dans un pays où, jusque-là, moins de 3 % de la population utilisaient des services bancaires. Arrivés bien après les autres sur ce créneau (je veux dire en tant qu'Airtel, car Zain avait déjà son service de transfert d'argent que nous avons suspendu en 2010 en rachetant la marque), on est devenu en quelques mois le premier réseau de l'île avec plus de 2 000 points de distribution et plus de 3 000 commerçants qui acceptent le paiement par Airtel Money.

Faut-il mettre cette stratégie « pays en voie de développement » au crédit de la forte expansion de Bharti Airtel en Afrique ?

Il y a tout lieu de le penser. Le groupe a dépassé fin 2012 la barre des 60 millions de clients sur le continent. On est à couteaux tirés avec MTN (Afrique du Sud), mais on espère bien devenir à terme le numéro un. Ça bouge beaucoup en Afrique. Des pays comme le Nigéria, le Ghana, le Gabon, et même la République démocratique du Congo malgré ses problèmes récents, sont clairement devenus des marchés émergents. Il ne faut pas oublier qu'il y a encore cinq ou six ans l'Afrique n'était pas connectée au câble sous-marin, tout fonctionnait par satellite, ce qui rendait les télécommunications hors de prix. Cela n'a plus rien à voir

avec la situation actuelle où le haut débit mobile est partout. Bharti Airtel peut se flatter d'avoir contribué à cette révolution en ayant développé le plus grand réseau 3G à travers le continent africain.

Quelle est la place de Madagascar dans la stratégie d'Airtel ?

La Grande Ile, comme les Seychelles, faisait partie du « package » lorsque Bharti a racheté en avril 2010 les filiales africaines du Koweïtien Zain. Par lui-même, le groupe n'avait pas vocation à opérer dans cette partie de l'océan Indien. Depuis, on gère une situation qui est plutôt marquée par la stagnation. A Madagascar je ne parlerais pas de révolution des communications, tout au mieux d'évolution... En fait, la part globale des abonnés n'augmente pas, malgré l'extension du réseau vers les zones rurales. La raison en est que la crise économique

“ On gère une situation marquée par la stagnation ”



Deutsche Qualität

A tout juste 50 ans, cet Allemand diplômé en économie de la prestigieuse Johann Wolfgang Goethe Universität de Francfort, a passé presque vingt ans de sa vie professionnelle à développer la téléphonie mobile aux quatre coins de l'Afrique. Pas exactement une vocation, car l'homme est d'abord un passionné de musique, accessoirement producteur, ayant fait ses armes chez Buena Vista Music (Walt Disney) à la fin des années 90. Changement de décor. En 2004, on le retrouve au Burkina Faso comme directeur financier chez Celtel, puis en République démocratique du Congo (2006) et en Tanzanie (2007). Après le rachat de Celtel par le consortium koweïtien Zain, il se spécialise dans le lancement de start-up au Ghana (Greenfield) et en Sierra Leone. En 2010, Zain tombant à son tour dans l'escarcelle du groupe indien Bharti Airtel, il est nommé en juillet directeur général de la filiale malgache. Partageant sa vie avec une Irlandaise, papa d'une fillette de 9 ans, il avoue se sentir «de moins en moins typiquement allemand et de plus en plus citoyen du monde». Sauf dans les affaires où la qualité allemande peut encore faire la différence...

de ces dernières années a constraint pas mal de gens à se désabonner... Aujourd'hui, c'est à peine si 35 ou 40 % de la population est couverte, soit le taux de pénétration le plus faible d'Afrique. Les contraintes de relief ainsi que les conditions cycloniques qui nécessitent de lourds investissements supplémentaires pour renforcer les pylônes font que tout coûte plus cher à Madagascar, donc le profit est moindre pour les opérateurs. La solution passe par la mise en commun de la structure passive, c'est-à-dire le pylône où l'on fixe l'antenne et le groupe électrogène qui fait fonctionner l'ensemble. Airtel et Telma placent sur cette solution, certains de nos sites sont déjà partagés depuis deux ans. Les coûts d'installation baissant, on pourra alors baisser le prix de la connexion et les abonnés suivront. Tout passe par ce genre d'initiatives si l'on veut que Madagascar soit ce marché d'avenir que nous appelons de nos vœux. Mais c'est encore une vue à long terme.

Le contexte social et politique ne vous a surpris quand vous arrivez à Madagascar en 2010 ?

Pas tellement. J'ai quinze ans d'expériences africaines derrière moi. J'ai notamment travaillé comme directeur financier pour Celtel au Congo Kinshasa, où là je peux dire que c'était chaud... Ici c'est tendu, sans plus. Mais c'est évidemment un frein au développement et c'est regrettable car ce pays a d'indéniables atouts par rapport à ses voisins africains : le niveau d'expertise est par exemple bien supérieur à celui qu'on trouve en Afrique centrale. A côté de cela, il y a tous ces mauvais signaux, comme le taux de pénétration du smartphone qui est d'à peine 2 % alors qu'il approche les 50 % dans certains pays émergents d'Afrique. Bien trop cher (entre 80 et 100 dollars) pour les budgets malgaches.

La technologie mobile 3.75 G, introduite par Airtel en juillet dernier, va-t-elle changer la donne ?

Nous l'espérons, car c'est un outil de communication de pointe destiné aussi bien à l'usage domestique qu'aux professionnels. Avec sa bande passante de 21 Mégas (vingt fois plus que le 3 G), c'est l'une des plateformes les plus rapides au monde, permettant de tirer le meilleur parti de l'Internet à haut débit et du téléphone portable : par exemple pour regarder la télévision ou faire de la visioconférence. Avec une seule clé USB on peut connecter jusqu'à 20 ordinateurs ensemble ! Certains parlent déjà de



“**Nous sommes les seuls à proposer du mobile banking**”

la déferlante du 4 G (100 Mégas de bande passante) qui touchera l'Afrique d'ici deux ou trois ans, mais ce n'est pas pour demain à Madagascar, car il va d'abord falloir libérer la fréquence.

On est surpris d'entendre les Nations Unies reprendre à leur compte un slogan d'Airtel...

Il y a quelques années, Bharti communiquait en Inde sur le thème : « *La communication un droit, pas un privilège* ». C'est exactement la formulation des Nations unies quand elles considèrent que l'accès à Internet est un droit de l'Homme et la communication un besoin légitime. Pour nous c'est une grande fierté et le signe que nous partageons les valeurs de l'époque. Tout comme il est inscrit dans la philosophie de d'avoir un impact positif partout où Airtel opère. En terme d'environnement, cela se concrétise par notre détermination à réduire notre empreinte carbone en remplaçant le diesel de nos groupes électrogènes par des batteries hybrides fonctionnant au solaire. Au plan social, c'est l'attention la plus grande portée à l'éducation à travers le financement de 45 écoles à travers l'Afrique, dont trois à Madagascar. On est également à l'origine du tournoi Airtel Jeunes Talents, une compétition de football international visant à dénicher les talents africains de demain. L'année dernière, pour la deuxième édition, Madagascar a perdu contre le Ghana, mais ce n'est que partie remise. Son jour viendra, ne pas baisser les bras. Cela vaut pour l'ensemble du pays. ■

Propos recueillis par Alain Eid

Airtel Madagascar en chiffres

Création : avril 2010 (achat de Zain par Bharti)

2,5 millions d'abonnés
Couverture réseau :
410 pylônes
1^{er} opérateur mobile à Madagascar

Airtel Afrique

17 filiales (Burkina Faso, Tchad, République du Congo, République Démocratique du Congo, Gabon, Kenya, Rwanda, Malawi, Niger, Nigeria, Sierra Leone, Tanzanie, Ouganda, Zambie, Ghana, Madagascar, Seychelles)
60 millions d'abonnés (2012)

Airtel Money

2 000 points de distribution
3 000 commerçants

O dile LA BROCANTE

A Madagascar, un objet de deuxième main a parfois plus de valeur que son équivalent neuf. C'est tout le pari d'Odile qui a trouvé un moyen original de vous débarrasser de vos vieilleries : elle vous les échange contre du « Made in China » tout droit sorti du conteneur !

Décidément, rien ne se perd de nos jours. Les vieux objets que vous n'utilisez plus, les vêtements que vous ne portez plus trouvent toujours preneurs. Il suffit d'attendre qu'Odile passe par chez vous et vous débarrasse de vos « vieilles choses » : vaisselle ébréchée, vêtements, chaussures, lecteurs DVD, jouets... « *Même cassé un objet a toujours un prix* », considère cette brocanteuse d'une trentaine d'années installée dans le quartier d'Ampefiloha. Pour vous décider à vider vos placards, Odile a trouvé l'astuce suprême : elle vous offre en échange des ustensiles de cuisine neufs, sortis directement du conteneur en provenance de la Thaïlande ou de la Chine. « *Des objets que l'on trouve dans les boutiques de Tsaralalanà à des prix relativement élevés* », fait-elle remarquer.

Pour ses tournées à travers la ville, elle a toujours avec elle son gros sac bourré de tasses à café, de verres, de poêles à frire, de cocottes minutes... A Ivandry, son cri est familier des riverains : « *Entana tonta atakalo ô !* » (vieux objets à échanger ?) On accourt vers elle pour voir ce qu'elle a dans son sac, et réserver le cas échéant l'ustensile convoité en le troquant contre de vieilles hardes. « *Odile nous donne l'opportunité de nous équiper en instruments de cuisine sans avoir à débourser le moindre sou* », se réjouit



Fetra, une jeune mère de famille tenant déjà une poêle à frire dans la main gauche et un saladier dans l'autre. Pour les obtenir, elle a juste sorti de l'armoire cinq blue-jeans un peu élimés, un blouson de cuir, quelques pull-overs et chemises, ainsi que deux paires de chaussure. Ce qui s'appelle une bonne affaire !

Bien entendu, Odile n'est pas une philanthrope. Encore moins le père Noël, n'en déplaise à la grosse hotte qu'elle traîne toujours avec elle. Si elle propose cette transaction, c'est qu'elle y trouve son intérêt. « *Un objet retapé retrouve facilement sa valeur marchande* », explique-t-elle. Même ceux qui apparemment ont fait leur temps, puisqu'il suffit de les proposer au marché à la brocante de *La Réunion Kely* à Ampefiloha, près du canal d'Andriantany. Là-bas, la fripe la plus improbable trouve toujours preneur. Ainsi du blouson de cuir récupéré chez Fetra qu'Odile

revendra 5 000 Ar à débattre ou ces jeans qui partiront pour 1 000 Ar pièce. Pour les appareils électroniques irréparables, il y a toujours des pièces à récupérer qui parfois valent très cher sur le marché de la revente. Bref, les ustensiles *Made in China* sont largement rentabilisés quand Odile fait la recette de sa journée. Sans pour autant rouler sur l'or, car ce travail est juste un pis-aller pour elle. « *Ca me permet juste de faire bouillir la marmite, mais j'ai la sensation de me rendre utile. Avec moi, même les plus pauvres peuvent s'équiper* », plaide-t-elle. Une sorte de commerce équitable. ■

Solofo Ranaivo

Contact sur www.nocomment.mg



Projet Ako

Initié en 2006, le projet Ako rassemble six livrets pédagogiques racontant l'histoire de lémuriens dans leur milieu naturel. Le Dr Hantanirina Rasamimanana, spécialiste de la zoologie des vertébrés

70

Il était une fois un lémurien

et co-auteure du livre, nous en dit plus sur cette collection qui unit rigueur scientifique et plaisir de conter.

Pourquoi les lémuriens ?

Nous avons constaté que les jeunes Malgaches connaissent peu de choses sur les animaux des forêts, les lémuriens en particulier, en dépit de nombreuses publications scientifiques en français ou en anglais qui peuvent exister. Concrètement, tout a commencé en 1983 quand j'ai accompagné l'éminente primatologue Alison Jolly dans la forêt de la réserve privée de Berenty pour y étudier la démographie des makis. Cela fait un demi-siècle qu'elle s'intéresse à cette espèce, que pour ma part j'étudie du point de vue des comportements alimentaire et social. Les makis sont passionnantes à observer, les femelles sont largement dominantes par rapport aux mâles : au moment de s'accoupler, ce sont elles qui choisissent le partenaire. De ce jour, l'idée d'un ouvrage commun a germé, mais il a fallu attendre 25 ans pour que le projet prenne corps.

Comment vous êtes-vous partagé la tâche ?

Alison Jolly, qui est un écrivain reconnu, a écrit les textes en anglais et je les ai retranscrits en malgache, sans chercher à les traduire littéralement. Une aquarelliste américaine tout à fait remarquable, Deborah Ross, a illustré les histoires et Mélanie

s'est occupée de la mise en page. En 2006, un premier livre *Ako le Aye Aye (Ny Ayay Ako)* est sorti, puis les cinq autres ont suivi au rythme d'un par an. Chacun des six textes raconte l'aventure d'un petit lémurien. Ako le Aye Aye veut jouer, mais il fait peur aux autres ; Bitika le microcèbe se sent trop petit ; Tsiminira le *babakoto* chanter ; Tsambiky le *sifaka* tombe dans un trou aux *tsingy* ; les jumeaux de *varika* rouges sont menacées d'être mis dans la marmite, tandis que le maki, un adolescent, se trouve confronté entre le dilemme de l'amour et son appartenance sociale. Tous les livrets ont été édités par l'Unicef, mais en nombre insuffisant pour les écoliers malgaches : enfin, c'est mieux que rien...



Il s'agit d'abord d'un matériel pédagogique...

Avec des étudiants de l'Ecole normale supérieure d'Antananarivo, nous avons formé des enseignants du primaire venus de circonscriptions scolaires rurales où existent des aires protégées : Morondava, Moramanga, Arivonimamo, Ambohitrimanjaka, Ambalabé, Vatomandry, Foulpointe, Ambatondrazaka, Brickaville. L'objectif était qu'ils soient en mesure d'utiliser ce matériel pour leurs cours, non seulement en sciences de la vie, mais aussi en *malagasy*, en mathématiques, en géographie, en histoire, en éducation civique. Chaque livret est accompagné de posters où la richesse des différents écosystèmes de Madagascar est mise en avant. Nous avons aussi organisé en 2012 une courte formation de peinture à l'aquarelle d'après nature pour le public dans le parc de Tsimbazaza. Notre voeu est que d'autres chercheurs malgaches développent des livrets de ce type sur d'autres animaux ou plantes. ■

ASSOS

Aina Zo Rabertanto
Contact sur www.nocomment.mg

PALM HOTEL
Au cœur du quartier des affaires

A côté de l'ambassade de France
Antsahavola Antananarivo
(+261) 20 22 253 73
(+261) 32 05 596 80
(+261) 33 11 023 06
palmhotel@moov.mg
www.hotelantananarivo.com



Graine de vie

72

L'ARBRE QUI REFAIT

En trois ans d'existence, l'association belge Graine de vie vient de planter son millionième arbre à Madagascar. Un important programme de reforestation visant à combattre le réchauffement climatique à l'échelle de la planète. Explications de son président fondateur.

À coup de déforestation massive en Amazonie comme ailleurs, la planète risque vite de devenir irrespirable. Au sens propre du terme, puisque les forêts réparties sur le globe produisent l'essentiel de l'oxygène nécessaire à la vie. « Un seul arbre fournit en moyenne de l'oxygène pour quatre personnes », rappelle Frédéric Debouche, président fondateur de l'ONG belge Graine de vie. De véritables poumons naturels grâce auxquels il est aussi possible de compenser les émissions de dioxyde de carbone dues à l'activité humaine, responsables comme chacun sait

du réchauffement climatique. Mais pour combien de temps ?

Au rythme des déboisements actuels, sous le coup des pelleteuses et des brûlis (*tavy*), les forêts s'amenuisent comme une peau de chagrin et ne seront bientôt plus en mesure de jouer ce rôle de « puits de carbone ». Madagascar a ainsi perdu 85 % de sa forêt en quelques décennies... « *Notre belle planète ne pourra bientôt plus subvenir à nos besoins en oxygène, il est urgent d'agir par solidarité envers les générations futures* », souligne Frédéric Debouche. Ce constat alarmiste est à l'origine du vaste projet de replantation d'arbres initié depuis trois ans par Graine de vie à Madagascar. L'association a ainsi replanté son millionième arbre en 2012. Soit 1 000 hectares répartis sur 14 sites de reboisement : six dans la province d'Antsiranana, six au nord de Sambava et deux autour de la capitale (dont un à Akamasoa, l'association du père Pedro). « *Ce million d'arbres est capable d'absorber 5 000 tonnes de carbone par an, contrebalançant ainsi l'empreinte écologique exagérée des pays industriels. Ce sont eux qui sont à l'origine de cette situation à l'échelle de la planète et il est normal de leur demander de financer la reforestation* », explique Frédéric Debouche.

Pour cela, Graine de vie joue la carte de la solidarité, en demandant à des sociétés ou à des particuliers en Belgique de mettre la main



LA FORêt

NATURE

Frédéric Debouche



73



AIR ASSISTANCE

vous propose des vols privées à travers tout l'océan Indien

Exclusivité

Disponibilité

Discretion

Rapidité

Confort

Efficacité



Adhésion : +261 32 07 846 69
commercial@assistanceplus.mg



à la poche. Avec un budget de 100 000 euros pour 2012-2013, elle est ainsi capable d'initier d'importants programmes de développement durable. Ses 14 pépinières font aujourd'hui travailler 235 personnes, essentiellement des femmes, sous la supervision de six permanents chargés également de former des pépiniéristes locaux. «*En collaboration étroite avec les autorités locales, nous sensibilisons les villages à la protection de leur environnement, en plaident notamment pour la diminution des cultures sur brûlis*», précise Frédéric Mathot, trésorier et membre fondateur de l'association. Jusqu'aux élèves des collèges (plus d'un millier et demi) qui assurent bénévolement l'entretien des jeunes arbres, afin de leur éviter d'être étouffés par d'autres végétaux.

En ne plantant que des arbres endémiques, le projet est clairement de reconstituer la forêt primaire aujourd'hui ravagée. S'y ajoutent toutefois environ 5 % d'arbres fruitiers (cacaotiers et manguiers) afin de favoriser de nouvelles productions locales, sources de profits à venir. Prochain objectif : l'opération *Nosy Be Île Verte* visant à reboiser le mont Passot, en collaboration avec l'association Avotra et le district de Nosy Be. «*Lorsque des millions et des millions d'arbres seront plantés un peu partout dans le monde, notre Planète respirera mieux et sera mieux à même de se protéger contre le réchauffement climatique*», fait valoir Frédéric Debouche. Quand l'utopie passe à l'acte... ■

Joro Andrianasolo

Contact sur www.nocomment.mg

Powered by TELMA



TAG-IP

N°1 de la géolocalisation à MADAGASCAR

Localisation temps réel

Contrôles des trajets

Comportement conduite

Economie de carburant

Powered by TELMA



Eden Lodge

PLUS VRAI QUE NATURE

Annoncé à sa création comme le premier hôtel 100 % solaire au monde, l'Eden Lodge n'en finit d'engranger les distinctions internationales. Un modèle d'hôtellerie qui replace Madagascar sur la carte du tourisme responsable.

Dès son ouverture en 2008, l'Eden Lodge annonce la couleur. Verte évidemment. Il est ni plus ni moins que le premier hôtel 100 % solaire au monde. Un argument qui en jette en ces périodes de réchauffement climatique et de traumatisme post-Fukushima. Depuis, les distinctions ne cessent de pleuvoir sur cet établissement situé sur la baie d'Ampasindava, à Nosy Be.

Entre autres : premier hôtel certifié *Green Globe* à Madagascar, sélectionné dans le palmarès des *Logdes du monde*, vainqueur des *Green Africa Awards*, et tout dernièrement élu en Grande-Bretagne «Meilleur hôtel durable de Madagascar» par les *International Hotel Awards*.

L'idée est née d'une rencontre entre les propriétaires, Yves Benouaich et la styliste Frédérique Glainereau, et un représentant de l'Ademe (Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie) en mission à Madagascar. «*On voulait démontrer qu'une autonomie énergétique totale grâce à une énergie 100 % renouvelable, silencieuse et non polluante était possible dans un hôtel haut de gamme et avoir valeur d'exemple*», précise Yves Benouaich. Bref, une alternative écologique aux groupes électrogènes qui marchent au fioul. Une démarche durable qu'ils vont concrétiser avec l'installation de 32 panneaux solaires photovoltaïques permettant d'alimenter tout l'hôtel en électricité.

Grâce à des chauffe-eaux solaires fonctionnant 300 jours par an, tous les lodges disposent de l'eau chaude. Trois puits subviennent également aux besoins en eau douce, les eaux usées étant filtrées et réutilisées pour arroser le jardin botanique, tandis que les déchets alimentaires sont transformés en compost ou transportés à la déchetterie de Nosy Be. «*Les engagements de l'Eden Lodge sont matérialisés*

par notre certification Green Globe qui implique respect de l'environnement, des ressources naturelles et des cultures locales.» Un engagement durable et solidaire puisque l'Eden Lodge approvisionne également le village d'Anjanano en eau potable et finance des projets d'éducation. Il est enfin le promoteur principal d'une nouvelle aire protégée (NAP) de 11 000 ha autour de la forêt classée d'Anjanano, «*une aire réservée au tourisme écologique et aux recherches scientifiques et interdite définitivement aux explorations pétrolières et minières*».



Le décor est à l'avenant avec cette superbe plage de Baobab Beach qui borde un domaine de huit hectares où huit lodges attendent les visiteurs. Construits à la façon traditionnelle à partir des matériaux locaux (pierres plates d'Anjanano, troncs d'arbres, coco, feuilles de ravinala), ils exaltent un pur esprit éco-design avec leur mobilier ethnique en sohify et palissandre. «*Le vrai luxe c'est de pouvoir contempler sur un même site des baobabs multiséculaires, des lémuriens en toute liberté, des tortues marines et des oiseaux rarissimes. Notre implication va bien au-delà d'une simple activité hôtelière*», fait valoir Yves Benouaich. ■

Entre brumes et lagons



Quelques contrées présentent cette particularité à Madagascar, de pouvoir passer en très peu de temps d'un décor montagneux embrumé à celui de rivages ensoleillés. Rarement, cependant, les contrastes sont aussi marqués qu'aux alentours de la baie de Diego Suarez.

Encapuchonnés dans vos imperméables, vous admirez une gigantesque cascade qui dévale au cœur d'une exubérante forêt tropicale. Vous séjournez dans le massif de la montagne d'Ambre qui culmine à 1 475 m et recueille 3 500 mm de pluie par an. Le réservoir d'eau de la ville de Diego Suarez est composé de lacs de cratères noyés dans une végétation dense où abondent lémuriens, oiseaux et caméléons. En quittant ce parc national géré par Madagascar National Parks et après avoir traversé la petite bourgade de Joffreville, récemment rénovée et qui dispose de nombreuses belles cases créoles et maisons coloniales, près de la baie de Diego Suarez, vous pourrez, dans moins d'une heure, bronzer sur l'immense plage de Ramena : ambiance estivale garantie grâce aux quelques bars et restaurants qui jalonnent la plage.

Là réside un des atouts de cette région la plus septentrionale de la Grande Ile : la baie de Diego Suarez, la deuxième plus grande baie au monde après celle de Rio de Janeiro, offre en ses alentours immédiats des sites aux charmes changeants. Si la mer d'Emeraude, les baies (des Sakalava, des dunes et des pigeons...) et la montagne d'Ambre attirent déjà bon nombre de visiteurs, l'archipel de Nosy Hara à l'ouest demeure méconnu, à l'exception des adeptes de... l'escalade qui trouvent ici les conditions idéales pour exercer leur passion.





Ces petites îles qui s'égrènent sur des hauts fonds à quelques encablures de la plage d'Ampasindava sont de véritables joyaux. Il s'agit, en effet, de petits massifs de *Tsingy*, ourlés de plages de sable blanc. Les sombres rochers volcaniques érodés depuis la nuit des temps par les pluies et les vents, présentent une succession de pointes acérées qui contrastent avec les eaux turquoise translucides qui baignent cet archipel offrant un spectacle étonnant. Pour ceux qui rêvent de dépaysement total, il est même possible de dormir dans des chambres troglodytes avec vue imprenable sur le lagon.

Revenons aux alentours de la baie de Diego Suarez, dominée par le massif de la montagne des Français. Dans quelques recoins perdus de cet immense dédale de monts et vallées, il est, ici, possible de bivouaquer au sommet de manguiers centenaires en de confortables bungalows !

La baie de Diego Suarez ne cesse de surprendre et de ravir aussi bien les amoureux d'une nature préservée que les sportifs. Rappelons qu'outre la plongée ou la pêche au gros, grâce au *varatraza* (alizé) qui souffle six à huit mois par an, Diego Suarez est considéré comme un « spot » mondial pour l'exercice du windsurf et kitesurf. Quelques sauts sur la crête des vagues avant de retrouver les sentiers escarpés sillonnant une toute proche forêt tropicale humide. ■

Textes et photos : Richard Bohan



Votre Amour est unique
Votre saphir aussi

Création et sur-mesure
or et argent rhodié, pierres
précieuses et pierres fines
de Madagascar



Immeuble Assist - Ivandry

Show room et atelier ouverts
du lundi au vendredi de 8h30 à 17h30

034 07 189 57 - dst@assistgroup.mg

Dream
STONES
joaillerie



Lemurs Forest Camp

Les 2 500 ha de la réserve forestière de Ialatsara, un des derniers résidus de la forêt primaire des Hauts Plateaux, abritent de nombreux lémuriens, caméléons et autres espèces endémiques. Et le Lemurs Forest Camp, un campement plein de charme.

POUR UN TOURISME

Le chemin est sinuex, labimé par les ravinements réguliers. De part et d'autre, un sous-bois touffu et humide, dominé par des arbres gigantesques qui lancent leur tronc vers le ciel. C'est la forêt de Ialatsara, au Nord de Fianarantsoa, qui fait partie des dernières forêts dites primaires d'altitude, fragmentée entre Ambositra au nord et Vondrozo au sud-est, en passant par Ranomafana et l'Andringitra : un biotope unique, où fleurissent de nombreux

végétaux et animaux endémiques, dont sept espèces de caméléons et six de lémuriens. Une forte densité, qui s'explique par le caractère résiduel de la réserve. « *la forêt disparaît progressivement tout autour, et les animaux se réfugient dans cet îlot* », explique Daniel, gérant de la réserve.

Après 15 ans en France, ce vétérinaire de formation revient dans son pays natal avec sa femme et ses enfants. Toute la famille se passionne alors pour la conservation de la forêt et sa biodiversité. En 2002, il reçoit 2 500 hectares de forêt en concession gérance. En échange d'un loyer, il doit surveiller la réserve et peut y accueillir des visiteurs, touristes ou chercheurs. « *Au début, on voulait installer des campements mobiles pour visiter la réserve sans l'abîmer. Progressivement, on s'est un peu installé, mais l'ambiance campement demeure* ». ■

Des toiles de tente sur des murs de bois, cramponnés au sommet de pentes escarpées, les onze bungalows surplombent légèrement la forêt. De leur terrasse tout en bois, on respire les odeurs, les couleurs et la grande diversité des bruissements. Un peu à l'écart du campement, une ferme permet de nourrir en partie la famille, les employés et les visiteurs. On y croise des centaines de lapins, des chèvres, poulets, cochons ainsi qu'un vaste potager. Tous les produits frais sont cuisinés avec un

Fianarantsoa  **ESCALE**
vrai savoir-faire : confiture à la rhubarbe, lapin à la moutarde, tarte aux fraises. C'est simple, c'est excellent et c'est reposant. Mais devant la simplicité apparente se cache un combat



quotidien pour protéger un espace unique convoité pour ses richesses naturelles. « *La forêt ne doit être ni exploitée, ni entravée par l'homme qui n'y est qu'un simple visiteur. C'est notre ligne de conduite, mais tout le monde ne peut pas la partager.* » Depuis des années, la forêt brûle, les lémuriens disparaissent et le Lemurs camp se trouve pris dans un conflit d'intérêts qui le dépasse, entre l'homme et la nature. ■

DURABLE

Bénédicte Berthon-Dumurgier
Contact sur www.nocomment.mg



Domaine de Florette

On néglige souvent les richesses de l'intérieur de Nosy Be. Pourtant, sa faune et sa flore terrestres n'ont rien à envier à son littoral. Le Domaine de Florette en est une parfaite représentation. Troquons les palmes pour des chaussures de marche et découvrons le centre de l'île.

Il y a le ciel, le soleil et la mer. Mais il y a aussi les trésors de la terre. À Andrafiamena (là où pousse le raphia rouge), le Domaine de Florette est niché au milieu 30 hectares d'une immense variété de plantes, entouré des lacs sacrés de

Nosy Be. Impressionnant par son endémicité, mais surtout pour l'énorme travail des propriétaires.

Quand Yves et Florence Bourdais ont découvert cet endroit, beaucoup de zones étaient endommagées par le feu. Ils les ont reboisés avec des plantes endémiques qui ne poussaient plus dans la région. C'est ainsi qu'ils ont découvert un carreau de palissandres – probablement les derniers sur l'île. Cinq lémuriens y ont été introduits et une petite famille s'est recréée aux côtés de plusieurs espèces d'oiseaux.

La plupart des terres brûlées sont redevenues fertiles pour le plaisir des yeux et des narines. L'île aux Parfums pourrait bien avoir hérité de ce surnom grâce au Domaine de Florette. « *On a voulu recréer une ambiance épice et senteurs sur le terrain* », explique Yves Bourdais. Le Domaine de Florette est, en effet, une agréable expérience olfactive.

Durant la balade, on peut justement voir les séchoirs et les dames qui font les épices qui seront ensuite conditionnées pour l'exportation. À côté, un alambic à briques réfractaires distille de

l'essence d'ylang-ylang.

La visite se termine dans un espace d'exposition avec des photos de Nosy Be datant des années 1800 à nos jours. Au milieu, une petite case arbore différents objets que l'on peut trouver dans une construction traditionnelle de Madagascar.

Ce sont les guides agréés qui accompagnent les visiteurs dans le Domaine de Florette. « *C'est mieux car ils sont d'ici, ils connaissent tellement de choses ! Ils peuvent répondre à toutes les questions.* » Selon le nombre, le circuit du



domaine peut durer entre une et trois heures.

Ce qui, au départ, devait être résidence secondaire est devenu un des lieux qu'il faut avoir vu lors d'un passage à Nosy Be. Un endroit reposant, accueillant et aussi charmant que le couple qui le gère. ■

Stéphane Huët
Contact sur www.nocomment.mg

ÉPICES & LOVE

Lumin'Art
LUMINAIRES - MEUBLES - DECORATIONS

La vraie vie commence
à l'intérieur

Lot 1111 En face visite technique Morsario Alarobit
Lumin'art / Tel./Fax: 029 22 431 34
Site: www.luminartmg.com / E-mail: luminartmada@gmail.com

Après la zumba et la kizomba, la rueda de bachata est la dernière venue des danses de groupe à cartonner à La Réunion. A l'origine de son introduction, une jeune Malgache passionnée de piano et de rythmes latinos...

Hanitra Rayeroux Randriamananjara découvre la musique à l'âge de six ans et demi. Un étrange objet est installé dans la maison que son père adoptif loue à Tana : un harmonium à pédales. La petite fille, intriguée et curieuse, commence à pianoter... Devant l'intérêt qu'elle porte à cet instrument, son père lui trouve un professeur de piano qui va lui apprendre les bases de ce qui deviendra son métier. Musique classique, bossa, variété malgache, elle s'imprègne de différents styles musicaux.

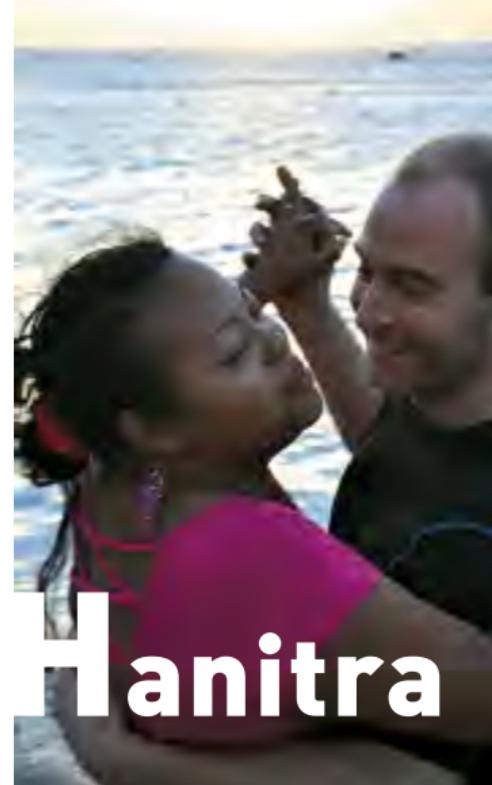
C'est au début des années 2000 qu'elle s'installe à La Réunion et intègre le conservatoire pendant six années en parallèle à ses études. A l'âge de 20 ans, Hanitra devient chef de sa petite entreprise. Naïve, elle rachète la clientèle d'un autre professeur de piano qui profite de son inexpérience. Les 40 élèves attendus ne sont en fait que 28, et les parents des notables qui rêvent de transformer leurs chérubins en Mozart des bacs à sable sont des mauvais payeurs. Cruelle désillusion, mais la jeune femme rebondit et s'installe au Tampon, dans le sud de l'île. Sous statut d'auto-entrepreneur, elle se refait peu à peu une nouvelle clientèle et donne également quelques cours dans l'école de musique du grand Rolland Raëlison.

Mais pour Hanitra, les cours de piano sont essentiellement un moyen de subvenir à ses besoins. Ce qui l'anime, c'est de développer à La Réunion sa deuxième passion, la danse. Hanitra est ici la première à mettre en avant la rueda de bachata, danse romantique et sensuelle de La République Dominicaine, qu'elle qualifie de «*danse de pause de la salsa quand on est fatigué*». Comme son nom l'indique, elle allie la sensualité et le déhanchement de la bachata à l'énergie de la rueda (roue en espagnol). Alors que la zumba et la kizomba explosent dans toute l'île, le public répond tout de même présent. Si Hanitra continue à utiliser son piano, ses projets se tournent de plus en plus vers les pas de danse du tango. ■

Julien Catalan
Contact sur www.nocomment.mg

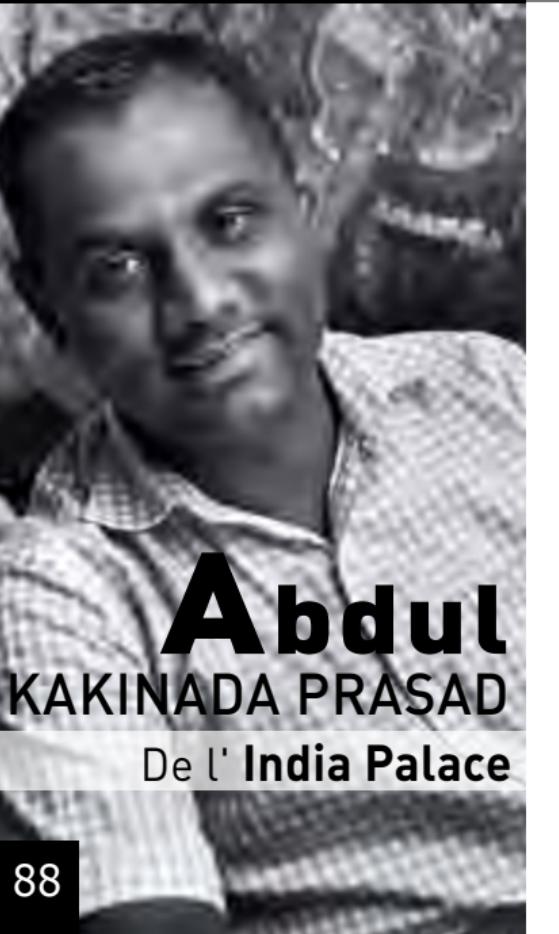
La Réunion

COUSINS/COUSINES



Hanitra

Malgache et latina !



**Abdul
KAKINADA PRASAD**
De l' **India Palace**

Depuis septembre, le quartier d' Antaninarenina possède son restaurant indien, l'India Palace : deuxième du nom dans la capitale, alors qu'un troisième vient tout juste de s'ouvrir à Nosy Be. Aux commandes Abdul Kakinada Prasad, un chef épris de tradition.

Installé à Madagascar depuis 2000, Abdul Kakinada Prasad peut se targuer de plus d'une décennie d'expérience dans la restauration. C'est à lui que l'on doit l'India Palace, ou plutôt les India Palace, puisqu'il existe trois établissements de ce nom, le premier ayant vu le jour à Tsiazoafo, le second à Antaninarenina (ouvert depuis septembre 2012) et le dernier en date à Nosy Be.

Au programme, ambiance et spécialités purement indiennes : musiques bollywoodiennes à souhait, poulet *tikka masala*, naan au fromage et cuisine halal. Aidé de quatre chefs expérimentés, dont trois Malgaches, il restitue l'atmosphère la plus délicieusement indienne qui soit.

Exemple, pour vous faire patienter en attendant les plats, on vous sert en apéritif des *papadum*, de délicieuses galettes de farines de lentilles frites... Une attention digne du Taj de Mumbai !

Votre style en quelques mots...
Cuisine 100 % indienne, végétarienne et non végétarienne.

Quels sont vos produits de préférence ?
Le girofle et tous les produits locaux.

Quels sont les ingrédients récurrents de vos plats ?
Les épices indiennes que j'importe directement du sous-continent, comme le *garam masala*, ainsi que le riz basmati...

Le genre de cuisine que vous n'appréciez pas ?

Je suis curieux de tout, donc aucune en particulier.

Votre plat préféré ?

Le *biryani* (biriani) au poulet, un plat traditionnel apporté en Inde par les marchands musulmans.

Votre boisson préférée ?
Un célèbre soda qui fait des bulles !

Comment vous y prenez-vous pour créer vos plats ?

Ce sont toutes des recettes typiquement indiennes. Aucun élément n'est copié de l'occident ou adapté au goût occidental.

Quels sont vos chefs modèles ?
Sanjeev Kapoor, un chef très renommé en Inde.

Votre recette du moment ?
Il y en a plusieurs. Je dirais le *Kami Kabab*, le *Lollipop* et pour les plats végétariens le *Dal Tarka* ou le *Naan* au fromage ou nature.

Votre prochain dîner ?
Probablement au *Colbert* ou au *Tana Plaza* pour faire honneur à la cuisine européenne.

À quelle fréquence modifiez-vous votre carte ?

Une fois par an. Il faut toujours surprendre sa clientèle.

Votre actualité ?
L'ouverture d'un *India Palace* à Antaninarenina en septembre 2012. Il n'y avait jusque-là aucun restaurant dédié à la cuisine indienne dans le quartier. Et bien sûr celui de Nosy Be, le tout dernier en date. ■

Propos recueillis par Joro Andrianasolo

Recette du mois : Chicken Seekh Kababs à la bière



Ingrediénts

- 250 g de poulet haché
- 1 petit oignon
- 1 cuillerée à café de pâte d'ail
- 1 cuillerée à café de pâte de gingembre
- Chapelure ou une cuillerée à café de farine de maïs
- ½ Cuillerée à café de poudre de piment rouge
- 1 cuillerée à café de cumin en poudre
- 1 cuillerée à café de coriandre en poudre
- ½ cuillerée à café de poudre de garam masala, une pincée de tandoori, sel

Préparation

Laver la viande hachée. Ajouter les ingrédients indiqués ci-dessus et écraser le tout. Si vous avez un poulet haché fin, vous pouvez le pétrir à la main, sinon utiliser un robot. Prendre une partie du mélange sur votre paume et le lier autour d'une brochette ou une baguette. Mouiller votre main et continuez d'appuyer sur le kebab pour lui donner une texture lisse. Faites-le glisser sur une plaque à pâtisserie graissée (vous pouvez appliquer un peu d'huile sur la brochette/baguette avant de commencer à faire le kebab de sorte qu'il glisse facilement). Si vous travaillez directement sur un barbecue, vous pouvez laisser les kebabs sur les brochettes. Faites-les cuire dans un four préchauffé, en retournant une fois jusqu'à cuisson complète (compter environ 15 à 20 minutes). ■

PAR ABDUL KAKINADA PRASAD DE L'INDIA PALACE

GASTRONOMIE

*Kalmi Kabab poulet
et lassi nature*



PROPOSITIONS GOURMANDES PAR

*Butter chicken
et naan au fromage*



ABDUL KAKINADA PRASAD DE L'INDIA PALACE

*Thali
végétarien
et chapati*



*Kulfi
et thé indien*



*Samedi 8h20,
La Ribaudière,
une belle journée commence par un bon café*



LE VIN DU MOIS

L'AVIS DE L'ŒNOLOGUE

«En 2012, je vous ai fait découvrir quelques vins de la gamme chilienne Vina Maipo ; pourquoi ne pas continuer en ce début de 2013 ? Je vous ai choisi un Chardonnay «Réserve» issu d'un terroir spécifique de la vallée chilienne de Casablanca et d'une attention particulière de vinification : un vignoble dénommé «Vitral» protégé miraculeusement par la tradition viticole hispanique et un vin fermenté puis vieilli en foudre de chêne méditerranéen. Millésimé 2011, ce cru sec est d'une robe jaune dorée et dégage au nez des arômes agréables de fruits tropicaux, tel l'ananas ; en bouche, il est d'une rondeur élégante tout en harmonie avec sa croustillante acidité. «Réserve» étant le haut de gamme de Vina Maipo, ce Chardonnay mérite bien sa grande classe : bonne attaque, excellent équilibre, parfaite rétro-olfaction. A vos verres, en toute modération !» ■

Isabelle Rakotozafy

Maipo Reserva Chardonnay

HOLY

DU MONTPARNASSE

Ce cépage d'origine bourguignonne a ses lettres de noblesse dans le Chablis et même dans le Champagne. Le boire à une température avoisinant les 10° en apéritif permet de mieux l'apprécier nature, mais une goutte de liqueur de cassis ne gâchera certainement pas sa saveur subtile. Il sera mis en valeur en le servant avec des crustacés, poissons et viandes blanches... ■



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





OnAbi

Antennement de l'agence COFARMA

Tél. +261 558 59 / 032 40 120 69

LE COCKTAIL DU MOIS

Bob le Rasta

du Old n°7 Bar

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

Remue-toi (stir it up) ! La pulsation intense du reggae rend l'atmosphère encore plus extatique. Pour un peu, vous vous croiriez dans un de ces vieux hôtels peinturlurés de Kingston, avec le ventilo qui grince au plafond et les champs de canne à perte de vue. Vous vous réveillez... vous êtes juste en train de siroter le cocktail le plus «Get up Stand up» du Old n°7 Bar. Avec modération bien sûr !

Ingrédients

- 4 cl de rhum blanc
- 3 cl de Malibu
- 3 cl de Jet 27
- 4 cl de jus d'orange
- 4 cl de jus d'ananas
- 2 cl de sirop de grenadine

Préparation

Verser le rhum et le Malibu, shaker avec des glaçons et servir dans un verre à Martini. Ajouter tout doucement le de sirop de grenade et déposer un glaçon dans le verre. Verser sur le glaçon le Jet 27 et diluer dans l'eau. C'est prêt ! ■

OFFRE SPÉCIALE Résident



Un havre de paix dans un océan de nature

Antsanitia

resort

Hôtel • Restaurant aux portes de Mahambo

www.antsanitia.com

Tél. + 261 20 62 023 34
Tél. + 261 20 62 911 00
email: contact@antsanitia.com





ao tsara...





Kaly Gasy

Ouvert il y a quelques mois, le restaurant Kaly Gasy s'est très vite imposé en proposant à sa clientèle ses spécialités «à la malagasy» servies 24 heures sur 24 ! De quoi ravir les amateurs de viandes accommodées aux brèdes et aux pois de Bambara et ceux qui ne demandent qu'à les découvrir.

Si vous passez du côté d'Andrefan'Ambohijanahary, vous ne pouvez pas rater le restaurant Kaly Gasy et ses

proposer tous les légumes et les brèdes qui poussent dans le pays», précise le gérant. La viande boeuf n'est pas en reste avec le fameux *henomby-ritra* (viande de bœuf sautée) ou le *lelan'omby* (langue de bœuf), ainsi que les poissons d'eau douce comme la carpe, le *tilapia* et bien sûr les fruits de mer. Une véritable cuisine du terroir !

Mais le Kaly Gasy n'est pas chauvin. En témoignent ces plats mexicains, indiens et européens qui sont proposés à la carte. Des

enseignes rouges, juste en face du Toby Ratsimandrava. Ouvert depuis 2012, il est devenu une référence en matière de cuisine. Les amateurs de bonne chair, de viandes de porc ou tout simplement de légumes sont sûrs d'y trouver leur plaisir. Attenant à l'Espace Mon Gouter qui accueille les cabarets en tout genre, le Kaly Gasy se distingue par sa carte mettant nettement en valeur les produits du pays. «Madagascar possède une excellente cuisine traditionnelle à redécouvrir d'urgence, car elle a tendance à se perdre», souligne M. Benoît, le gérant.

Le Kaly Gasy propose ainsi toutes les façons de cuisiner la viande de porc à déguster avec ses accompagnements : brèdes, petits pois, *ravitoto* (feuilles de manioc), *voanjobory* (pois de Bambara).

«Nous mettons un point d'honneur à

plats spécialement concoctés par le chef Naina, un cuisinier hors pair qui a déjà fait ses preuves au service des plus grandes tables de la capitale, comme *Le Palissandre*, l'hôtel *Colbert* et *L'Hermitage*.

Du lundi jusqu'au samedi, les cent tables du restaurant ne désemplissent pas, d'autant qu'il est ouvert 24 heures sur 24 !



Aina Zo Raberanto

Contact sur www.nocomment.mg

PAS D'HEURES POUR SE RÉGALER !



Le Belvédère

Nouveau venu dans le quartier d'Isoraka, Le Belvédère offre une vue imprenable sur la capitale avec ses quatre terrasses hautes perchées où se faire servir de bons petits plats par le maître des lieux. Au menu, spécialités malgaches et italiennes.

Ouvert en octobre 2012, Le Belvédère affichait déjà complet le mois suivant. Comme son nom l'indique, sa vue panoramique sur la capitale a tout pour faire de cet hôtel de charme de 27 chambres en plein cœur d'Isoraka une halte obligée dans la capitale. Mais surtout, cet établissement propose une cuisine exceptionnelle... par sa simplicité. Une cuisine où les sauces prennent le temps de mijoter, les épices de marinier, où l'on n'a pas peur de mettre les mains dans la farine. « *La cuisine de ma grand-mère, et sans doute de la vôtre* », plaisante Marco Bernardini, le propriétaire de l'établissement. Familial et rustique à l'image de la décoration très « root » avec ses murs évoquant la latérite des Hauts Plateaux. Ici, on sert le *ravitoto*, le *akoho rony*, le *hen'omby ritra* préparés dans les règles de l'art, mais également les raviolis et les pâtes en sauce eu égard aux origines italiennes du maître des lieux !

« *Les touristes restent un jour ou deux en moyenne. Pendant ce court séjour, il faut leur offrir un maximum de sensations, en plus des commodités qu'apporte le centre-ville* ». Pour le coup d'œil, Le Belvédère en met plein la vue avec ses quatre terrasses où l'on peut flâner, papoter et manger un bon plat en toute tranquillité. Une ambiance comme à la maison et presque provinciale, car en plus des touristes,

l'hôtel vise toute une clientèle de visiteurs venus des régions. « *On veut que ce soit tranquille, intimiste. Dès 21 heures, on n'accepte plus les clients et à 22 heures la cuisine ferme.* » Le Belvédère ne néglige pas pour autant le bien-être de ses clients puisqu'un spa et un service massage sont à disposition dans la journée.

Sans prétendre à la haute gastronomie, Le Belvédère propose une cuisine à la mesure de ses deux-étoiles. Des plats goûteux, généreux et pas chers : entre 8 000 et 12 000 ariary selon la spécialité. Et vu la quantité servie, on ne se fait vraiment pas avoir ! « *On n'ira jamais proposer des assiettes minuscules pour espérer gagner 500 ariary de plus. Ici, un seul plat remplit largement l'estomac.* » Du côté des spécialités italiennes, les raviolis aux épinards sont les plus demandés : « *De la pâte farcie avec du fromage, des épinards évidemment, une petite sauce, des champignons et un peu de crème fraîche, je ne vous dis que ça* », commente Marco Bernardini. Le très galvaudé ravioli, surtout quand il est en boîte, est un véritable délice quand il est fait maison comme au Belvédère. Comme les pâtes, il serait d'origine chinoise (*ji ozi* en chinois) ayant été rapporté vers le XIe siècle par les commerçants italiens, voire par Marco Polo en personne ! Ses pâtes à la carbonara sont également de toute splendeur. « *Pas de sauce carbonara avec des tagliatelles, sinon ça devient un bloc, il faut plutôt utiliser des pâtes courtes comme les pennes.* » Sourire en coin : « *Je ne me considère pas comme une référence, certains italiens seront sûrement horrifiés par ce que je dis, mais c'est ma façon à moi de cuisiner...* » ■

Joro Andrianasolo
Contact sur www.nocomment.mg

SORTIR

TEE-SHIRTS
PRÉT A PORTER
PAREOS
TONGS

ME
TU
ZAA
MOI
AUSSI!

carambole

carambole.com@mooy.mg • www.carambole.mg

Les amateurs de glisse en ville sont aux anges. En plus du spot du Marais Masay, ils disposeront bientôt de l'un de l'un des plus grands skateparks de l'océan Indien. Pas mal pour un sport extrême apparu dans le paysage urbain il y a un peu moins de quinze ans...

Sport de glisse venu tout droit des plages californiennes des années 50, le skateboard débarque sur le bitume tananarivien à la fin des années 90. En une décennie, il s'impose comme un véritable art de vivre auprès des ados urbains pour qui faire des loopings avec sa planche, sauter un trottoir, dévaler un escalier (ou pourquoi pas une rampe) reste le minimum du skateur qui en jette. Sans parler de la mode vestimentaire qui va avec : le style t-shirts longs et pantalons baggy qualifié parfois de «big pants, small wheels» (grands pantalons, petites

roues) dans les milieux du skate.

Rançon du succès, la capitale sera bientôt doté de l'un des plus grands skateparks de l'océan Indien : 1 000 m² exactement au cœur du futur centre de loisir

Skate



Maitso Ririnina, à Ankaditapaka. Un lieu destiné à mettre en valeur les cultures urbaines, expliquent à l'époque les concepteurs du projet. « Ce sera l'endroit idéal pour s'entraîner », convient Tinady, un habitué des concours Teenix Mada, Urban Show ou Big Drop. Il skate depuis huit ans, autant dire un des pionniers à Madagascar !

Plutôt marqué *old school*, il se réclame des grands maîtres

Aménager - Bâtir - Construire

- de choix
- d'avantages
- de cadeaux

avec la nouvelle carte de fidélité
chez ABC Construction



des années 80 comme Natas Kaupas, inventeur d'innombrables figures à l'origine du skate moderne, ou Mark Gonzales, l'initiateur du skate *outdoor*, ou comment utiliser au maximum la configuration de la ville pour s'envoyer en l'air. « *Un bon skateur est jugé non seulement sur la technique et la performance, mais aussi sur la créativité et le style* », explique-t-il. Mine de rien, maîtriser une figure de skate (*trick*), demande des heures et des heures d'entraînement. La plus basique est le *ollie* (inventé par Alan Ollie Gefland) : il s'agit d'envoyer sa planche dans les airs en faisant décoller successivement la partie avant de la planche (*nose*) et la partie arrière (*tail*). « *A partir du moment que tu maîtrises le ollie, toutes les figures sont possibles que ce soit sur une rampe pour skate ou dans la rue* », estime Tinady. Lancé sur la rampe, le skater peut aussi pratiquer le *air*, c'est-à-dire monter très haut en faisant des rotations de 180°. Les *Flips* (ollie en tournant) et les *Grabs* (sauts) sont déjà destinés à des *riders* plus expérimentés. Le skateboard est généralement considéré comme un sport extrême, proche de ses voisins de « glisse » comme le BMX, le surf, le windsurf, le kitesurf ou le skimboard, la trottinette freestyle... Pour autant, le *fun* reste la priorité du pratiquant quel que soit le spot (lieu de glisse) qu'il priviliege, du simple escalier de rue au skatepark hautement équipé.

Aina Zo Raberanto
Contact sur www.nocomment.mg






Roger RANDRIANAMBININA

Le duathlon Roger Randrianambinina ne cesse de faire parler de lui depuis un an. Et pour cause, le petit tireur de pousse-pousse d'Antsirabe est devenu champion. Avec un coup de pouce du destin et l'appui d'un sponsor, il peut aujourd'hui viser le titre mondial.

LE COUP DE

Roger Randrianambinina, Petit Roger comme l'appellent affectueusement ses amis, est devenu une gloire internationale lorsqu'en janvier 2012 il a remporté le titre de champion de l'océan Indien en duathlon (vélo et course à pied). Une gloire à laquelle ne s'attendait certainement pas le petit tireur de pousse-pousse de la ville d'Antsirabe ! C'est Paul Four, son actuel entraîneur (troisième mondial en pentathlon dans les années 90), qui le premier a repéré les qualités d'endurance exceptionnelles de Roger. Et ce, lors d'une course en pousse-pousse en 2011, après avoir son véhicule. Le hasard fait bien les choses ! *« J'ai tout de suite vu qu'il avait la carrure d'un champion olympique. C'est vrai, il nage moyen, mais ce sont toujours les meilleurs coureurs qui l'emportent en duathlon et en triathlon, pas les nageurs »,* fait valoir Paul Four. Un pronostic qui s'est largement vérifié.

Paul Fort l'embauche en lui versant, de sa poche, ce qu'il touchait mensuellement comme tireur de pousse-pousse. Peut-être pas le Pérou, mais Petit Roger a tout à apprendre en course, cyclisme et natation. Un investissement en temps et en argent que l'entraîneur espère vite rentabiliser, car il est convaincu du potentiel de son poulain. Aujourd'hui, l'athlète bénéficie également de la bourse octroyée par la fédération d'athlétisme pour le soutenir dans sa préparation physique, notamment au niveau des compléments alimentaires. A charge pour lui de ramener des titres. Et Roger est un pugnace. Un gars qui en veut. Trop heureux de trouver dans la compétition une alternative à son dur métier de tireur de pousse-pousse. *« Malheureusement, il n'est pas toujours facile à gérer. C'est un gars*

qui s'est fait tout seul, la discipline n'est pas son truc », soupire son entraîneur. Il lui arrive parfois de disparaître des semaines sans donner le moindre signe de vie. Téléphone portable éteint. *« Pour les fêtes de Noël, il avait fait une fugue de 15 jours. Personne ne savait où il était, mais cela ne l'a pas empêché de terminer premier en janvier 2012 »,* explique Paul Fort. Son temps de 55'21"85 en duathlon (5 km course à pied, 20 km de vélo et 2,5 km de course à pied) le propulse alors au tout premier rang dans l'océan Indien !

Endurci par les années passées à tirer son pousse-pousse, Roger a manifestement le potentiel d'un champion international, pouvant même viser un titre mondial, d'après les spécialistes. Et pourtant, sa carrière risque de s'arrêter en plein vol cette année, s'il ne se trouve pas un sponsor ! Agé de 25 ans, il est passé de la catégorie Espoir à la catégorie Elite (plus de 24 ans), nécessitant l'appui de sponsors entraînement et compétitions. *« Son problème est qu'ayant commencé tard, il n'a jusqu'à présent qu'un titre international à faire valoir. »* Mais quel titre ! Impossible pour le prodige d'Antsirabe de ne pas trouver le sponsor qui misera sur son incroyable foulée. ■

Solofo Ranaivo
Contact sur www.nocomment.mg

POUSSE-POUSSE DU DESTIN



Nuisette noire Aubade
de chez **Coup de coeur**

C',
est
l'amour

*Dedicated to
L. N. & V.*

Chemise
de chez **Benetton**
90 000 Ar

Qu'est-ce qui bouge le cul des
Andalouses ?
C'est l'amour
Qu'est-ce qu'on trouve en cherchant sous
ta blouse ?
C'est l'amour



Veste en velours
de chez
Shamrock Homme
185 000 Ar

Arabesque

Pull tunique chauve souris
70 000 Ar

Bracelet cuir marron
25 000 Ar

Bracelet élastique tête de mort
15 000 Ar

Sac toile tête de mort
de chez
Shamrock femme
115 000 Ar

Benetton
Veste noir
150 000 Ar
Pantalon noir
160 000 Ar

Je prends l'entrée et puis le plat du jour
C'est l'amour
Toi et moi dans le même bermuda
C'est l'amour

C'est l'amour...
C'est l'amour- mour- mour- mour !



SSSM

Tel: 261 20 22 415 45
261 33 11 658 77
Fax: 261 20 22 490 76

security@sssm.mg
SIEGE ANALAMAHITSY

Vet Clinic
We Care

**ANIMAL
S.O.S**
MADAGASCAR
Rosa Fundu



AGENTS DE SECURITE - MAITRES CHIENS
PATROUILLES JOUR ET NUIT
INTERVENTIONS RAPIDES
SYSTEMES D'ALARME
BOUTONS DE PANIQUE - GYROPHARES
CAMERAS DE SURVEILLANCE

www.security-services-mada.com

Sur ta peau, y'a rien et c'est fait pour
C'est l'amour
Qu'est-ce qui monte, qui rime avec toujours ?
C'est la mer... euh...
C'est l'amour
C'est l'amour... C'est l'amour-mour- mour- mour !

Top bleu de chez
Shamrock femme
38 000 Ar

Jupe blanc taille haute
Camaieu de chez **Jet7**
85 000 Ar

Chaussures fuchsia
Aldo de chez **Jet7**
275 000 Ar

Beret Desigual de
chez **Gaïa**
58 000 Ar

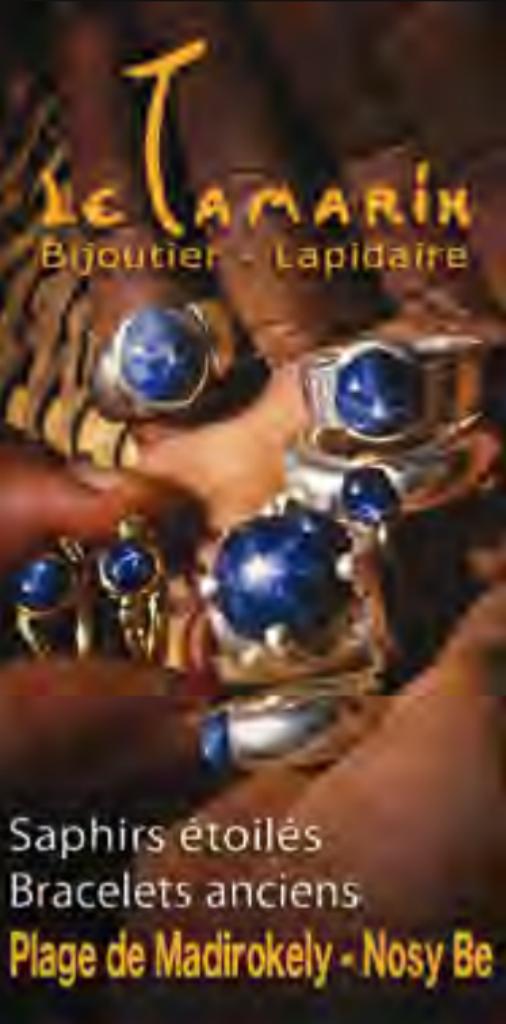


Pull rouge
de chez **Ocean**
25 000 Ar

Sautoir et bracelet
Coralie de Seynes
de chez **L'Adresse**

Top gris
de chez **On Abi**
45 000 Ar
Slim gris strech
de chez **On Abi**
35 000 Ar





Tunique Dereck Hear
de chez **Ocean**
20 000 Ar

Short noir de chez
Shamrock femme
20 000 Ar

Compensé violet Aldo
de chez **Jet7**
245 000 Ar

Elle revient,
l'hirondelle des
faubourgs
C'est l'amour
Dites, par où
c'est la sortie de
secours ?
C'est l'amour

Qu'est-ce qui
joue, ce soir,
contre Toulouse ?
C'est l'amour
Même Germaine
va planter sa
petite graine
C'est l'amour



Short jean
de chez **New Collection**
20 000 Ar
Tee-shirt Dool
de chez **Benetton**
120 000 Ar
Chapeau blanc Aldo
de chez **Jet7**
60 000 Ar
Bottes de chez **Gaïa**
95 000 Ar
Sac Desigual
de chez **Gaïa**
55 000 Ar





Robe de chez
Kristel boutique
200 000 Ar

Paracollier
de chez **Arabesque**
45 000 Ar



Slim gris strech
de chez **On Abi**
35 000 Ar

Chaussures noires
New Look
de chez **Jet7**
150 000 Ar

Robe bustier de chez **On Abi**
130 000 Ar

Elle revient, l'hirondelle des
faubourgs
C'est l'amour
Sur la plage, un nouvel arrivage
C'est l'amour.

Qu'est-ce qui pousse dans les
champs de pamplemousse ?
C'est l'amour
Qu'est-ce troue le gazon des
pelouses ?
C'est l'amour...



Fournisseur Officiel du Capidam

SOBEK
MARCHANDERIE

Contact : info@capidam.com Tél. 020 24 100 41

- Hôtel CANTON - Hôtel du LOUVRE - Duty Free - Aéroport International IVATO -
- le GRAND HOTEL Diego Suarez - Rova ANDILANA Navy Bay -

Rejoignez-nous sur Facebook

Color Sensation Gloss

Colorama Nail 110 Urban Coral

Fond de teint Dream Mat Mousse



Remerciements : Sandra & Nancia
Prise de vue : Pavillon de l'Emyrne
Make up : Aïnah Matisse



Vive ma tante
Vive la Nouvelle-Zélande
Vive l'amour !

C'est l'amour...
C'est l'amour...
C'est l'amour- mour- mour !

Nuisette noire
Aubade
de chez
Coup de cœur

Chemise
de chez **Benetton**
90 000 Ar

Sauver un seul chien ne sauvera pas le monde ...
Mais ça changera sûrement le monde ...
de ce chien

Vos dons de livres d'occasion
nous aident à en sauver plus d'un !



Donations: Skrill (Moneybookers) Account: Animal SOS Madagascar Email: animalsos@sssm.mg



animalsos@sssm.mg - www.animalsos-mada.com

VINTAGE Chapeau le panama

Remis au goût du jour par les people, le panama redevient très tendance. Jusqu'à l'Unesco qui a décidé en décembre dernier de l'inscrire au patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Chapeau !

Contrairement à ce que son nom laisse penser, le panama. C'est originaire de l'Équateur. Il est tissé par les Amérindiens depuis au moins 6 000 ans avec une fibre végétale très résistante, la *paja toquilla* (paille toquilla), traditionnellement tirée d'une feuille de palmier. Mais sous sa forme moderne, ce sont bien les ouvriers du canal de Panama (1880-1914) qui le popularisent en l'utilisant pour se protéger du soleil.

Dès les années 1900, il est déjà le summum de l'élégance virile. De Churchill à



VINTAGE



Roosevelt, il devient le galurin des politiques à forte tête, mais aussi des voyous façon Al Capone qui le portent à très larges bords dans le style borsalino. Évidemment, Hollywood s'en empare via Humphrey Bogart (*Le Faucon maltais*), magnifié plus tard par Marlon Brando (*Le Parrain*). Et aujourd'hui, de Johnny Depp à Madonna, c'est à qui aura son superpanama qui en jette ! Un *Montecristi extrafino* de préférence, le modèle haut de gamme entièrement tissé à la main et pour lequel des semaines de travail sont nécessaires : comptez pas moins de 1 000 euros pour cette petite merveille ! Méfiez-vous des modèles de moins de 40 euros au tissage parfaitement régulier, ils ont été faits à la machine. Enfin, sachez que le vrai panama est toujours blanc ou ivoire, serti d'un ruban noir ou marron. Tous les autres sont d'indignes copies, et pas toujours équatoriennes... ■

Andoniaina
Bernard



Julien DX

L'ancien accompagnateur de Mily Clément a gardé de sa carrière de musicien ces étonnantes dreadlocks qu'il promène avec nonchalance. Ce n'en est pas moins l'un des peintres les plus en vue de Mahajanga, un magicien de la couleur.

L'homme aux dreadlocks, Rakotomalala Julien pour l'état civil, est reconnaissable en ville au premier coup d'œil. Une nonchalance toute naturelle, doublée d'un

vrai sens du partage quand il lui arrive de parler couleurs avec des inconnus de passage. Âgé de 36 ans, père de deux enfants, installé à Mahajanga depuis 2010, Julien DX vit d'abord pour sa peinture.

Son curieux surnom de DX est inspiré d'une célèbre marque de synthétiseur, écho d'une époque où notre homme ambitionnait de percer comme musicien. «*J'ai joué du salegy dans le groupe de Mily Clément, puis aux côtés de Jaguar, chanteur bien connu de musique mafana.*» C'est encore la musique qui le conduit à Mahajanga, mais c'est la peinture qui finit par avoir le dessus. Un art qu'il a découvert en parfait autodidacte en dessinant «*de simples paysages sur des toiles à Nosy Be*». Son talent brut de brut explose littéralement lors de l'exécution d'une fresque pour une église de Nosy Be. «*Grâce à ce travail de commande, j'ai pu bénéficier d'une formation en peinture de neuf mois sous l'autorité d'un formateur venu du Vatican.*» Julien DX est lancé.

Un art consommé de l'aquarelle et de la fresque, servi par une étonnante palette de couleurs. Paysages marins, scènes de la vie quotidienne, portraits des gens rencontrés, tout est bon pour nourrir son inspiration. En toute humilité, il se présente comme un



«*artisan au service de la peinture et du peuple*», ce qui le démarque d'emblée de la peinture académique.

Peindre à Madagascar n'est pas toujours une partie de plaisir. Souvent les tubes de couleurs et les pigments lui font défaut. La plupart du temps il doit se rabattre sur de la peinture industrielle qu'il a appris peu à peu à doser et à mélanger pour obtenir ces couleurs si particulières. Grâce au bouche à oreille, sa réputation déborde de beaucoup aujourd'hui le cadre de Mahajanga, voire de Madagascar, avec notamment des commandes venues de Mayotte. Parmi ses clients, de grandes sociétés (d'aviation civile ou de bateaux par exemple), de grands hôtels et restaurants, des boutiques. Julien s'essaie également à la sculpture, à la sérigraphie, à la

création de motifs sur T. shirt... au gré de son inépuisable envie de création. ■

Rosa Ravoniarivelo
Contact sur www.nocomment.mg

DU SALEGY AU CHEVALET



Rakoto

La marmite en aluminium fait partie de l'équipement indispensable de toute famille malgache. Visite chez Rakoto, un artisan débrouillard qui fabrique ses cocottes à partir d'aluminium recyclé.

Dans une cour de terre battue, envahie d'objets métalliques, Rakoto, pieds nus et torse noir de charbon, retire du feu la casserole fumante à l'aide d'une longue pince. Il se retourne vivement, pénètre dans une étroite et sombre cabane. A l'intérieur, il fait couler le liquide rouge vif et visqueux de l'aluminium en fusion dans un tube large comme un doigt. Le métal grésille et une odeur acre envahit la pièce. Quelques minutes plus tard, il défait le cadre en bois rempli de terre qui sert de moule, et ressort un marmite éclatante couleur argent. Dix minutes de tension et de précision, et la cocotte, après un coup de lime, est prête pour la vente.

Rakoto et ses trois employés produisent ainsi en moyenne une cinquantaine de marmites par jour. Le protocole est toujours le même : le plus vieux des ouvriers détruit à grands coups de marteau les matériaux récupérés. Puis chaque pièce est passée dans un four spécial : « *Sous l'effet de la chaleur, l'aluminium se sépare de toutes*

les impuretés », explique doctement Rakoto. Le métal est ensuite chauffé à plus de 600°C et coulé dans les gabarits en sable, reproduits pour chaque nouvelle marmite.

« *Ce qui est le plus difficile, c'est de trouver la matière première* », continue l'artisan. Quand on lui parle de recyclage, il répond récupération et ingéniosité : « *On prend tout ce qui est en alu : ancienne casserole, jante de voiture, fil électrique, cardan de Mobylette. Comme il n'y a pas d'aluminium brut à Madagascar, on fait avec ce qu'on trouve.* » Son atelier consomme plusieurs centaines de kilo d'aluminium par mois (en moyenne 20 kg pour dix casseroles) et tout autant de charbon.

Si Rakoto reconnaît volontiers que la terre de prédilection des cocottes en alu est Ambatolampy, il défend qu'il n'a rien à leur envier : « *A Ambatolampy, c'est là qu'on trouve la terre pour les moules, un sable humide très riche en argile. On y cherche aussi des outils. Mais nos cocottes sont moins chères et tout aussi solides.* »

Rakoto vend ses marmites à Fianarantsoa, au marché ou chez lui, dans le Sud jusqu'à Ihosy et même jusqu'à Ambositra au Nord, traditionnellement approvisionné par Ambatolampy. Une reconnaissance dont il tire une certaine fierté : « *J'ai appris un an avec un artisan, puis je me suis lancé tout seul à mon compte, depuis presque dix ans. Je ne suis pas riche et mon travail est dur, mais j'ai une maison, des enfants à l'école, et je mange à ma fin tous les jours.* » Dans de belles marmites. ■

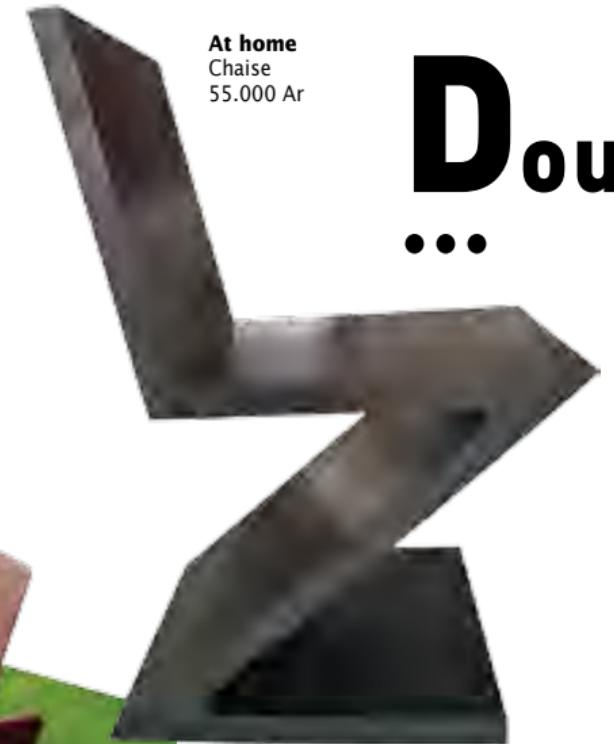
Bénédicte Berthon-Dumurgier
Contact sur www.nocomment.mg



Amrattal
HORLOGERIE
BIJOUTERIE

Galerie Zoom
Antananarivo
amrattal@hotmail.fr

La Romance
Tableau trois coeur gris
80x25
106.000 Ar



At home
Chaise
55.000 Ar

Double page



Gallery Pacom
Bougie gourmand senteur fraise
7.000 ar



L'antiquaire
Meridienne
1.200.000 ar



Rose et baobab
Couple danseurs mixte
bois de katrafay
195.000 ar



Luminart
Tableau femme rouge
1.250.000 Ar



Chrystel
Cadeau zoom
chandellier 5 branches
499.000 Ar



VOS PAVILLONS RÉSIDENTIELS ALHAMBRA

TYPE A

Surface habitable : 240 m²



Système de sécurité

Alarme - visiophone - vidéosurveillance aux entrées

Portail automatisé

CONVIVIALITÉ - CONFORT - SÉCURITÉ

Suite parentale avec dressing

Cuisine aménagée et équipée en électroménager

haut de gamme

Climatisation réversible

TV pré-câblée

Accès Internet par fibre optique

Surface habitable : 228 m²

TYPE B

Surface habitable : 294 m²



TYPE C



FINITIONS
sur mesure
européennes

Tél : +261 (0) 20 22 222 31 - Fax : +261 (0) 20 22 556 45

e-mail : contact@filatex.mg - www.groupe-filatex.com

 **FILATEX**

CAHIERS DE NUIT

Soirée....

⊕ de photos sur www.nocomment.mg



128



129

Discothèque



Le SIX

034 42 666 66 • 033 15 666 66



Retrouvez nous sur

Groupes privés Le SIX



Time to play...

L'HORLOGE

Salle de
l'Horloge



⊕ de photos sur www.nocomment.mg

Old n°7 Bar



Old
N° 7

Bar jack daniel's

Cocktails, Tapas

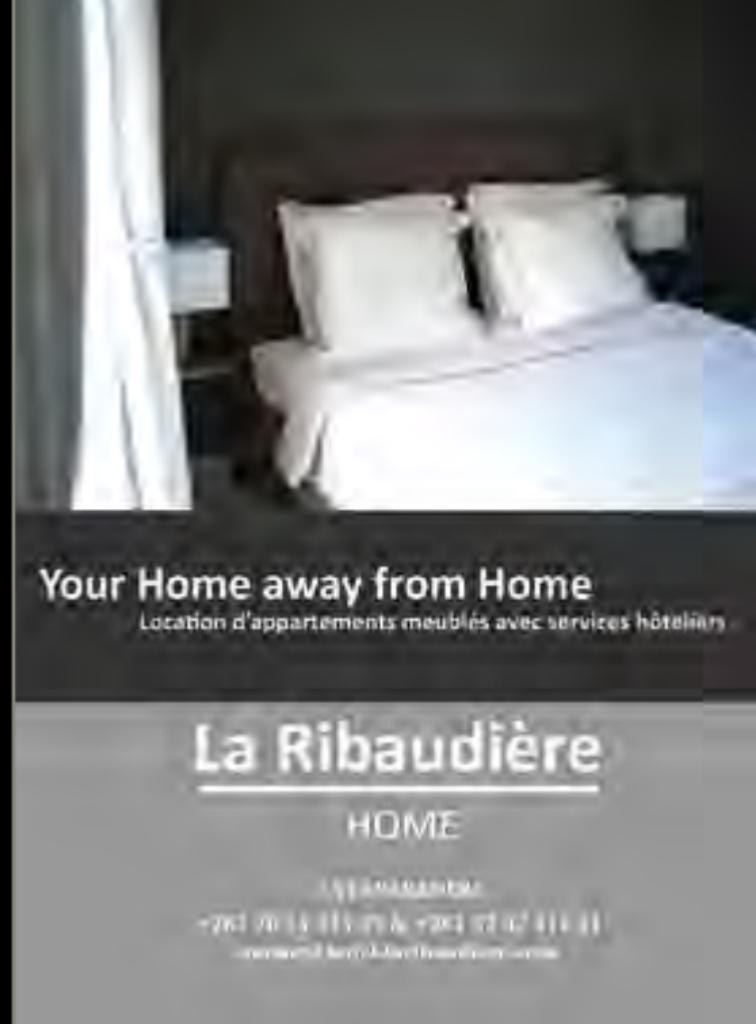
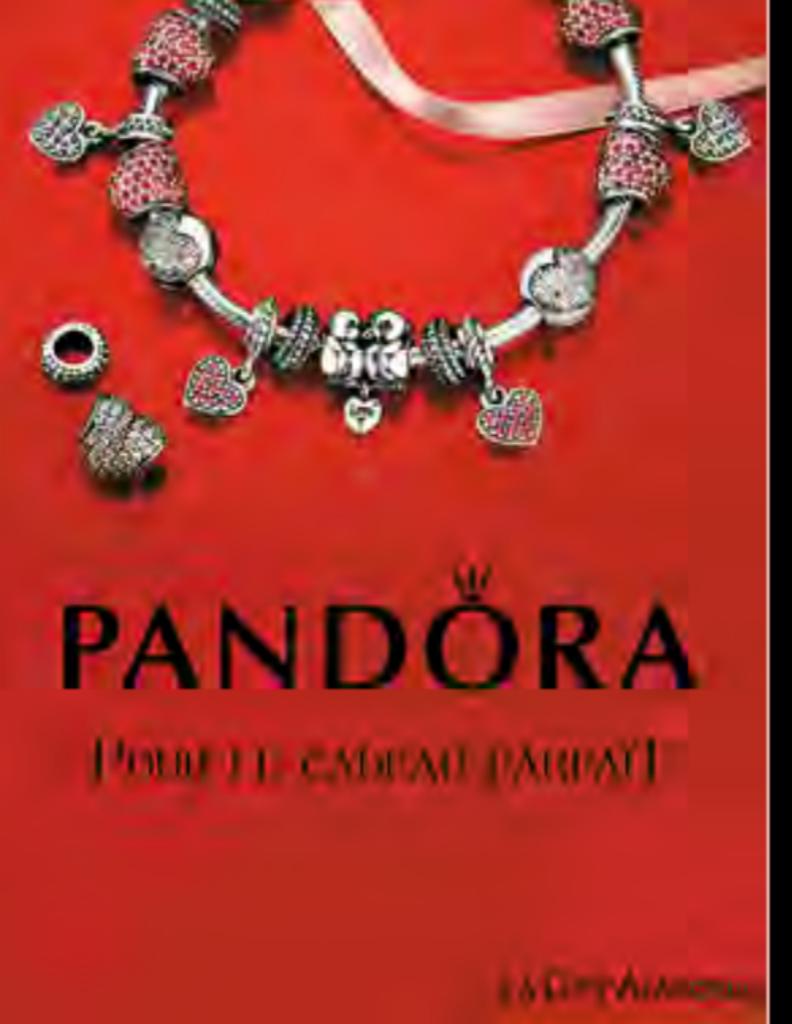
Ouvert 7/7 à partir de 18h00

Jack Daniel.

email: old7bar@gmail.com

Contact: david illy

+261 (0) 32 72 200 07





CAFE DE LA GARE

LA SALLE DE L'HORLOGE

modernes et traditionnelles

Une salle d'exception pour vos :



Contact : +261 32 07 060 80 | info@cafetania.com

⊕ de photos sur www.nocomment.mg

Café de
la Gare





© de photos sur www.nocomment.mg



Le Carré



© de photos sur www.nocomment.mg



Le Club



Cuisine traditionnelles des indes



INDIA PALACE ANTANINARENA
A COTE DE TANA HOTEL
Tél.: 020 26 408 16

INDIA PALACE NOSY BE INDIA PALACE TSIAZOTAOFO
AVIAVY HOTEL LE GN HOTEL
Tél.: 034 21 345 60 Tél.: 033 12 563 73

Email : india_palace11@yahoo.fr



⊕ de photos sur www.nocomment.mg

KUDETA

DO YOU SALS

Tous les mercredis à partir de 20h

22 577 85
032 07 261 85

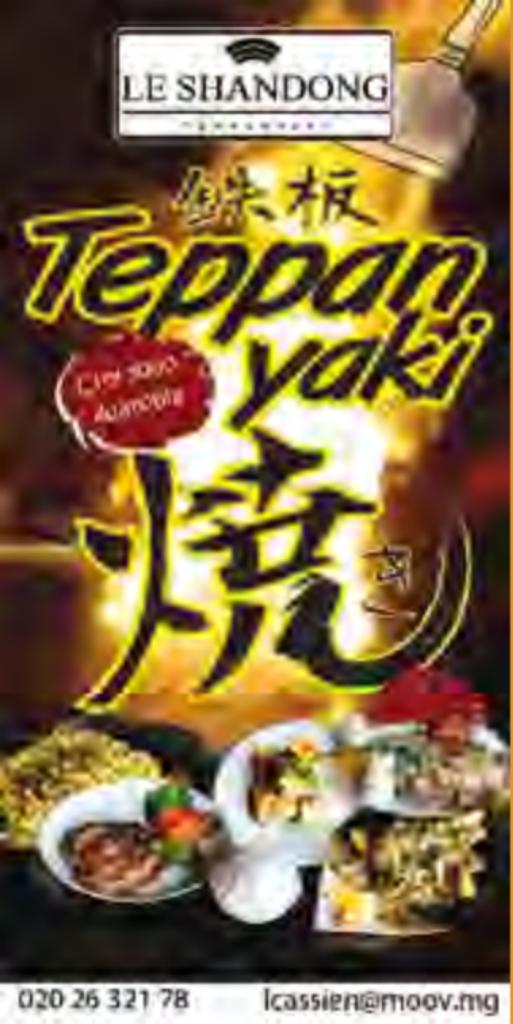
INFO@KUDETA.MG
WWW.KUDETA.MG
kudetamadagascar



⊕ de photos sur www.nocomment.mg







Le
Shandong

⊕ de photos sur www.nocomment.mg





DISCOTHEQUE
TAMATAVE

LE V.I.P

Jusqu'au bout de la nuit

Tél : 032 29 599 78

⊕ de photos sur www.nocomment.mg





⊕ de photos sur www.nocomment.mg



La Boussole ART CAFÉ

Restaurant - Service Traiteur

Ouvert 7/7 Midi et Soir

WiFi
Gratuit



LA BOUSSOLE
Art Lounge - Restaurant - Traiteur

0 032 07 605 03 / 22 358 10

Email : laboussole@moov.mg



© de photos sur www.nocomment.mg



034 64 134 35
033 07 134 35

lamedinatana@yahoo.fr

enfin !

SÉCURITÉ
CONFORT
PONCTUALITÉ

TANA > TOAMASINA

VOYAGEZ EN BUS PREMIUM

Départs

Tana - lundi, vendredi
Toamasina - mardi, samedi

Retournes

Antananarivo -
034 00 340 00

Toamasina -
034 00 340 00

76 000 ar

comptoir
TLM



travelinmadagascar.com

⊕ de photos sur www.nocomment.mg



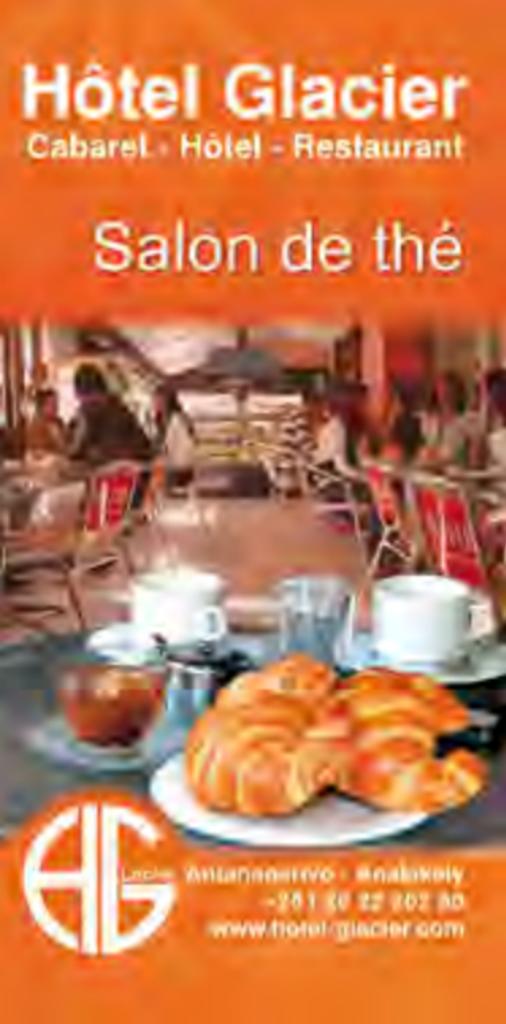
LE CARNIVORE

CHURRASCARIA
BAR - LOUNGE - RESTAURANT

Carnivore vous propose aussi les plats à emporter à déguster sur place, à emporter à livrer à domicile. service livraison 22-241-98 - 0322489025 - 0340512504

La maison de la viande

66 Rue Ratsimilaho Ambatonakanga Tananarive 101
facebook: LE Carnivore BAR- Lounge Restaurant





Mélanie RIEN NE VA PLUS !

Superviseuse de machines à sous à l'hôtel Le Glacier depuis cinq ans, Mélanie jongle avec les bons joueurs et les mauvais perdants. Un métier qui demande une grande souplesse et beaucoup d'énergie.

Comment êtes-vous arrivée à ce poste ?

Au départ, j'étais dans le service d'hébergement et en comptabilité. Mais c'est le patron qui m'a désigné pour occuper ce poste. Je gère l'équipe qui travaille dans la salle de jeux, je répartis leur emploi du temps. C'est également moi qui entre en relation directe avec la clientèle et règle les problèmes liés à

l'utilisation des machines à sous.

Comment y joue-t-on ?

Le client passe d'abord à la caisse pour acheter des jetons de 100 Ar. Il choisit ensuite la machine sur laquelle il veut jouer. Si c'est la première fois qu'il joue, on peut lui apprendre les règles du jeu. Le principe est simple : on insère le jeton, à raison de trois jetons à neuf jetons maximum selon les machines.

Il existe aussi des machines de jeux de cartes, de type poker. Pour la machine à roulette, le joueur doit appuyer sur différentes touches et les points qu'il gagne dépendent des images qui sortent.

Le jackpot est à combien ?

Au Glacier, le jackpot maximum est à 2 millions ariary et le plus petit à 450 000 ariary. La plupart du temps, les gens pensent que quand ils entrent dans une

salle de jeux, ils vont automatiquement gagner. Ca peut arriver, mais la chance joue beaucoup. Dernièrement, on a eu un client qui a gagné 500 000 Ar en n'achetant que 5 000 Ar de jetons. Il y a aussi les mauvais perdants qui râlent un peu, mais c'est le jeu !

Vous êtes une joueuse ?

On ne peut pas jouer dans le Casino du Glacier mais on peut le faire ailleurs. Personnellement, je n'aime pas jouer aux machines à sous ni aux jeux de hasard en général. ■

Recueillis par Aina Zo Raberanto

BY NIGHT



Nous organisons pour vous :

Anniversaire ; enterrement de vie de garçon...et jeune fille

Team building et comité d'entreprise

**Restauration et collation sur place
UN SEUL NUMÉRO :**

032 28 798 24

RÉPONSES AUX JEUX DU NO COMMENT N°36
MOTS CROISÉS — LITTÉRATURE FRANÇAISE



SOLUTION DE L'ÉNIGME N°36

L'un des termes de ce produit sera $(x - x)$ qui égale 0. Le produit de tous les termes sera donc égal à 0.

ÉNIGME N°37

Comment est-il possible que le Robert se tienne derrière Georges et que Georges se tienne derrière Robert en même temps.

— LES FLEUVES —

JEUX

HORIZONTALEMENT

I. Fleuve du Nord de la France qui donne son nom à un département de la Picardie
- Fleuve péruvien qui arrose Lima **II.** Terminaison verbale - Fleuve de 2 800 km qui traverse la Turquie, la Syrie et l'Irak et qui se jette dans le Golfe persique **III.** Fleuve du Pakistan de 3 200 km, il a donné son nom à un pays - Terminaison verbale **IV.** Arrivées parmi nous - Fleuve d'Europe, il arrose Kiev **V.** Fleuve de Sibérie de 4 400 km - Assassiné **VI.** Deshabillé - Personnel - Radian abrégé **VII.** Il traverse la Turquie, la Syrie et l'Irak avant de se jeter dans le Golfe persique - Fleuve côtier français **VIII.** Petite île - Proche **IX.** Fleuve d'Afrique de l'Ouest, il se jette dans le golfe de Guinée **X.** Fleuve d'Afrique du Sud qui se jette dans l'Océan atlantique - Plomb du chimiste **XI.** Il arrose Hambourg - Fleuve anglais qui arrose la capitale.

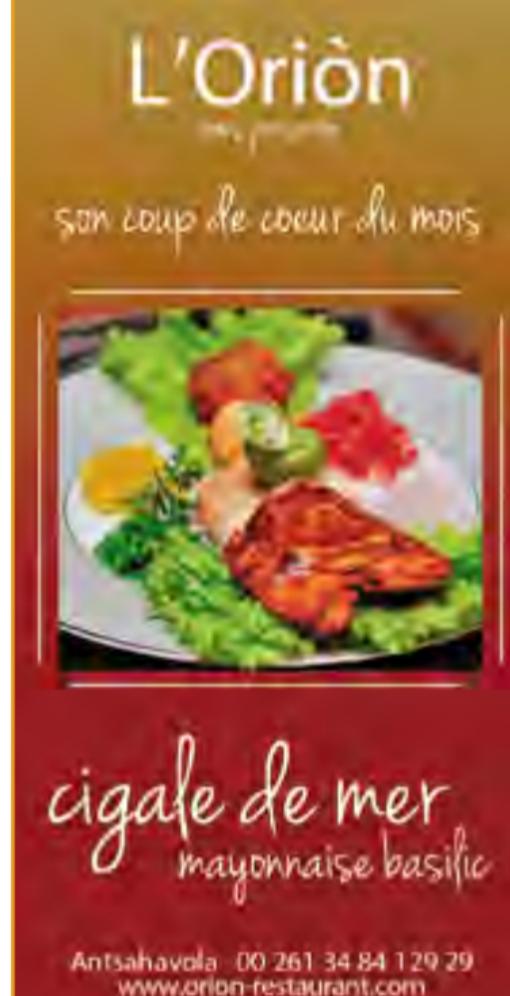
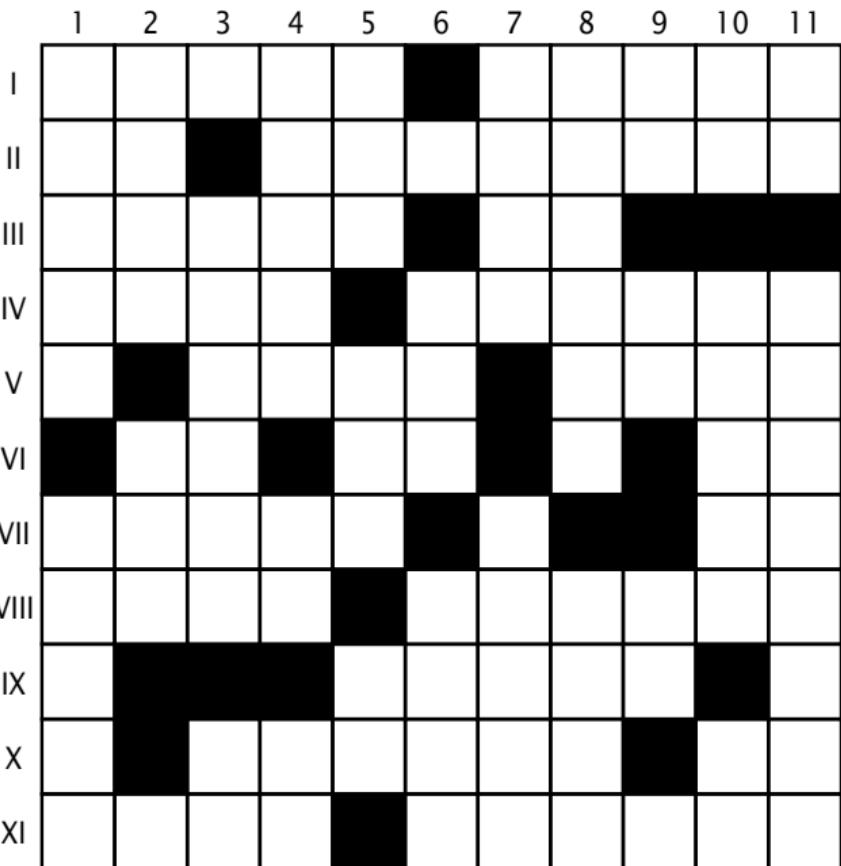
VERTICALEMENT

1. Fleuve traversant Paris - Fleuve italien arrosant Rome **2.** Fleuve du Nord-Ouest de la France arrosant Caen - Le plus long fleuve du monde (6 900 km) **3.** C'est de lui que Dieu sauva Noé - Fleuve russe de 5 400 km **4.** Ce fleuve traverse la France, la Belgique et les Pays-Bas - Deux de rat - Dans la gamme **5.** Obtenus - Arrivée parmi nous - Se rend **6.** Degré au judo - Convient **7.** Fleuve d'Europe traversant Suisse, Autriche, Allemagne, il se jette en mer du Nord - Le plus long fleuve d'Europe (3 700 km), il est présent à Vienne et Budapest **8.** Enerva - Question de test **9.** Possessif - Obtenu - La sienne **10.** Début d'Atlas - Ornai - Pour un oubli **11.** Démonstratif - Deuxième fleuve d'Europe (3 000 km), il traverse l'Allemagne, l'Autriche, la Roumanie... avant de se jeter dans la Mer Noire.

LA MINUTE NATURALISTE

Des.....

Ixi..... ■





Voambolana / vocabulaire / glossary

Malala / Chéri(e) / Sweetheart
Phonétique : málàla

Sipa, vadibe / Petit(e) ami(e) / Boy/Girlfriend
Phonétique : sípa , vadbé

Fofombady / Fiancé(e) / Fiancé
Phonétique : foufoumbàd

Vady / Femme ou mari / Wife or husband
Phonétique : vàd

Verona be manadala (voir la chanson de Samoela : une

sacrée oiselle qui rend fou) / Femme fatale, allumeuse / *Femme fatale*

Phonétique : vourounabé manàdàla

Sipa manidina be / Fille légère / *an easy girl*
Phonétique : sìpàmàndinàbè

Verombe mafana elatra (oie aux ailes chaudes) / Fille volage / *An unfaithful girl*

Phonétique : vouroumbé mánànlatch

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.

/ On a renard !
/ We have a date!

Oha-pitenenana / expressions / expressions

1- Ndao hampiara
Phonétique : ndaoù àmpìàrak
Allons faire une sortie d'amoureux / *Let's go out on a date*

2- Manja be ianao
Phonétique : màndzàbè énaow
Tu es très séduisante / *You're very attractive*

3- Mahafatifaty ahy hianao
Phonétique : màfàtfati àhénàow
J'ai le béguin pour toi / *I have a crush on you*

4- Tiako hianao
Phonétique : tiko énaow
Je t'aime / *I love you*

5- Tara be aminao aho
Phonétique : tàràbè amnaow àow
Je suis fou de vous / *I'm crazy about you*

6- Entan'izany ! (sens propre : quelle marchandise !)
Phonétique : éntànzani
Quel chassis ! / *What a body!*

7- Tsy afaka aho, fa amin'ny manaraka angamba. (Refus poli de la belle.)
Phonétique : tsiafákao fà àm mánàrakàngàmb
Je ne peux pas, mais une autre fois peut-être / *I can't, maybe some other time*

8- Tsy te-ho sambatra angaha ?
(au sens propre : Tu ne voudrais pas être heureuse ?) Paroles désabusées de l'amoureux éconduit.
Phonétique : tsitéhou sàmbatchàngà
Tu rates le bonheur / *You don't know what you're missing.*

9- Aza antsoina amy ny telefoniko intsony aho. Izaho no miantso anao. Parole de l'amant(e) décidé(e) à rompre.
Phonétique : ázantsouinàm télénakò tsouni aow. Zà nou miantso anao
Ne m'appelle plus sur mon téléphone, je t'expliquerai / *Don't call me anymore, I'll tell you why later.*

ABIDI



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

Debout debout

par Johary Ravaloson

—Maninona eto Bodo ?

—Tsy maninona fa mijorojoro.

Que fais-tu donc là, Bodo ? Rien du tout, juste debout debout. Cela sonne comme nos vieux *hain-teny*, ces vers des temps anciens devenus proverbiaux, sauf que là, il ne conte pas fleurette. Andry sort de son travail, tard dans la soirée. Serveur au C., il est le dernier sorti à cause d'une table difficile. Il prend des raccourcis, des rues inhabituelles, et surprend une cousine en train de faire le trottoir.

Rien du tout, juste debout debout.

Et Andry d'accepter entièrement cette fiction. Ma cousine Bodo, après la pluie des 19-22 heures, en bas d'Ampasamadinika, pas très loin de la belle rue des palmiers, restait debout debout, pour rien. Comme ça. Comme si l'idée d'un lit à cette heure tardive n'avait pas naturellement raison d'être. Debout debout dans la rue, à près de minuit. Tu n'as rien d'autre à faire ? Regarder la télé ? Tu avais acheté une télé neuve l'année dernière ? Elle ne marche plus, au premier coup de tonnerre de novembre, elle a sauté avec l'électricité, depuis on n'a toujours pas de lumière à la maison. Écouter la radio ? Puisque je te dis qu'on n'a plus l'électricité. Et les piles, ça marche à piles aussi les radios ! Mon modèle ne marche que branché à la Jirama, puis je n'aime pas écouter la radio le soir. Mais tu pourrais dormir ? Je n'ai pas sommeil. Lire ? Lire quoi ? La bible ? Les journaux ? J'en ai lu une fois, je lis les titres dans les rues, ils disent tout le temps la même chose. Mais tu peux tout simplement rester à la maison ! Puisque je te dis que j'avais envie de sortir, marcher un peu. Ok, viens, je te ramène. Non, je vais par là. Ok, je t'accompagne. Ben en fait, je préfère debout debout, là.



Debout debout, là, à cette heure-ci, c'est n'importe quoi ! Allez, je te raccompagne chez toi. Andry, je reste là ! Alors, je reste avec toi. Je ne joue pas, là, Andry ! Je dois rester là. Toi, tu dois partir...

Et oublier, ajoute-t-elle dans un souffle.

Il se souvient. Il se souvient que, petit, il levait la tête vers l'étage au-dessus quand il l'entendait crier, lorsque sa mère, sa tante, l'épouillait ou tout simplement démêlait ses longs cheveux. Maintenant, c'est sa fille qui le réveille le dimanche alors qu'il essaye de faire la grasse matinée.

Va-t'en, Andry. D'ailleurs, je m'en vais. Pourquoi tu suis ce Monsieur ? Laisse-moi Andry, tu ne vois pas que tu gênes ? Combien il te paie ce Monsieur ? Bodo, tu ne le connais même pas. Combien il te paie, hein ? 100 000 le passage. 100 000 ? Tiens, je te les donne, les 100 000. Qu'est-ce que tu veux que je fasse de tes 100 000, Andry, je peux rien te donner en échange. Va-t'en, Andry. C'est pas facile déjà ! Tu peux me donner ton temps, c'est ce que tu vends, non ? Ok, Andry, c'est ce que tu veux ? Je prends tes 100 000 et tu t'en vas dans un quart d'heure. Un quart d'heure ? 100 000 ? Oui, c'est 300 000 la nuit. 300 000 ? Je viens de toucher ma paye de la semaine. 300 000. Mais il faut que je laisse 50 000 pour Maman et... Allez, 250, c'est d'accord ? C'est 300 sinon tu me laisses, tu m'as assez embêtée comme ça. Allez 250 000 et je te ramène. Non, lâche-moi, Andry, 250 000 aujourd'hui, et demain, tu n'as plus rien et moi non plus, ça ne changera rien, lâche-moi, Andry, je t'en prie, va-t'en !

Eh Marylin, il t'embête ce passager ? Il veut pas payer le tarif ? Ça va, c'est mon frère. C'est pas un endroit pour causer avec un frère ici. Fous le camp, le mariole ! Tu casses le marché.

Andry, tu me les laisserais vraiment ces 250 000 ? Et demain ? Après-demain, tu viendras ici me taper parce que je reste debout debout ? Line hier s'est fait taper par son oncle soi-disant pour l'honneur de la famille, il lui a piqué son argent avant de se barrer. Tu me trouveras peut-être un travail dans ton restaurant ? Tu vas rouvrir la zone franche ? C'est toi qui vas payer l'écolage de la petite ? Mettre du riz dans les assiettes ? Va-t'en et fais comme tout le monde, fais semblant de ne pas me connaître, de ne pas savoir ce que je fais ici.

Rien du tout, juste debout debout.

FICTION





Andry baisse la tête, prend la direction de chez lui, il marche tout doucement, ne voit pas les filles qui le narguent, se demande pourquoi il est passé de ce côté, ce soir-là. L'attitude de la pute avec son *vazaha* à la table 9 ? Le hasard ? Ça fait longtemps que Bodo n'est pas descendue lui demander des sous. Il l'entend dans la journée, mais elle semble l'éviter depuis un moment. Il pensait que c'était pour ne pas lui rendre son fric. En y réfléchissant, même son frère ne lui a rien emprunté ces dernières semaines. Il l'évite aussi. Pour d'autres raisons bien sûr. Sa tante évoquait pour sa cousine un vague travail dans un magasin où on ne la traitait pas mal. Comme on traite les gens. Parce qu'il y en a, mon fils, qui font comme s'ils vous avaient acheté, vous êtes leur chose. Paraît que c'est pareil partout. L'argent fait le Monsieur. Maman, c'est pas avec 300 000 que j'irai loin. 300 000 juste pour la nuit. 9 millions pour une femme à temps complet. Ça m'étonnerait que Bodo fasse le dixième de ça. La pute de la 9, oui.

Andry accélère. La haine lui revient. D'abord, ils sont arrivés dix minutes avant la fin du service, puis ils ont traîné. Elle a tout fait pour le faire craquer. Elle voulait une viande violette. Pour la couleur. Bleue d'un côté et saignante de l'autre. Les yeux de son mec. Puis elle n'a pas aimé le vin. Je ne sais comment dire, chéri, y'a un je-ne-sais-quoi qui me choque le palais, non, je ne boirai pas de ce vin. Bien évidemment les pâtes étaient trop cuites. Le temps de colorer une autre entrecôte ! Des pâtes molles, autant rien manger, de toute façon, je suis venue pour le fondant au chocolat ! Désolé, il n'en reste plus, Madame. Passe encore les hésitations, je veux ci, non, cela ! Elle a dépassé les bornes quand elle a insinué que le billet de 10 000 qui manquait

dans le règlement était peut-être avec lui. Il a tout de suite vidé ses poches. Même pas 2 500 de pourboire. Le chef de salle a dû venir. Le patron alerté lui a jeté un regard sombre. L'autre n'avait plus le même ton : soumission devant le *vazaha*. Le patron s'est fendu d'un geste commercial. Cette fois-ci, Andry n'en a pas fait les frais. Mais il a vu dans les yeux de son patron : si on doit faire partir quelqu'un prochainement, ce sera lui. Il ne sait pas amadouer les clients. Il faut qu'il apprenne à faire semblant.

C'est sûr, celle-là, elle sait y faire, et les 9 millions, elle les fait. Comment elle avait salué le client de la 7, seul à sa table ! Comme si elle l'accueillait chez elle alors que c'était elle qui arrivait avec un autre. Un vieil ami, avait-elle dit en le présentant, sans honte. Ils étaient obligés de se dire bonsoir comme des collègues ! Ouais, deux personnes qui l'ont en partage.

Andry arrive dans son quartier. Il marche moins vite. Il fait semblant que ça ne pue pas en passant devant la poubelle. Il fait semblant de ne pas voir le couple qui se chamailler dedans. Il fait semblant de ne pas entendre l'enfant qui pleure à côté. Il fait semblant que les chiens du parking, cette fois, l'ont reconnu et ne l'embêtent pas. Il fait semblant de ne pas entendre les obscénités que débite le poivrot du coin de la rue. Il remarque que l'unique lampadaire, éteint depuis des mois, est cette nuit allumé. Une silhouette juchée sur des talons fait les cent pas entre la lumière et l'ombre. Arrivé près de l'entrée de leur ruelle, Andry s'aperçoit que c'est son frère cadet. Il lui demande machinalement :

– *Maninona eto Dadou* ?
– *Tsy maninona fa mijorojoro*. ■



ANTANANARIVO

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

A AERO PIZZA : 020 22 482 91  airtel • AINA HOTEL : 020 22 630 51 • AKOA : 020 22 437 11  airtel • 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  airtel • 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  airtel • (Le) BASMATI : 020 22 452 97 • (La) BASTIDE BLANCHE : 020 22 421 11 • BATOU BEACH : 034 09 500 03 • BESOA I : 020 22 210 63  airtel • BESOA II : 020 22 248 07  airtel • BISTROT 21 : 032 45 816 89 • BLACK PEARL : 034 20 888 21 • BOOLY FRONTIERE : 020 22 205 17  airtel • (La) BOUSSOLE : 020 22 358 10 • (Le) BRAJAS HOTEL : 020 22 263 35 • (La) BRASSERIE (HOTEL DE FRANCE) : 020 22 213 04 • (Le) BUFFET DU JARDIN : 020 22 632 02  airtel • (Le) BUREAU : 033 41 590 60 **C** CAFE CHARLY RESTAURANT (CARLTON) : 020 22 517 31  airtel • CAFE DE LA GARE : 020 22 611 12 • CALIFORNIA : 032 50 269 68  airtel • (Le) CARLTON HOTEL : 020 22 260 60  airtel • (Le) CELLIER (HOTEL COLBERT) : 020 22 202 02 • CH'LUIGGY : 033 07 051 41  airtel • 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  airtel • CHEZ MAXIME : 020 22 431 51 • CHEZ SUCETT'S : 020 22 261 00 • CITY GRILL : 020 23 096 75 • CITY PIZZA : 020 24 165 85 • COFFEE BAR : 020 22 279 09 • COFFEE TIMES : 020 24 106 70  airtel • (Le) COLBERT HOTEL : 020 22 202 02  airtel • (Le) COMBAVA : 020 23 584 94 • COOKIE SHOP : 032 07 142 99 **D** DIVINA : 034 43 241 22  airtel



Ces établissements acceptent



Ces établissements acceptent



IVAHONA



ACCESOIRES, MODE & DÉCORATION



■ Mivola • LE PHOENIX : 034 45 960 50 • LES HERONS : 033 06 194 65 ■ Mivola • LGM : 032 95 408 04 ■ Mivola • (Le) LOGIS HOTEL : 020 26 244 43 ■ Mivola • LOKANGA HOTEL : 034 14 555 02 ■ Mivola • L'ORION : 034 84 129 29 • (Le) LOUVRE HOTEL : 020 22 390 00 • L-SENS : 032 07 609 18 ■ Mivola M MAD'DELICES : 020 22 266 41 ■ Mivola • MADA HOTEL : 033 23 717 07 ■ airtel • MAKAAKOO (Fast Food) : 034 20 501 27 ■ Mivola ■ airtel • (Le) MANSON : 032 05 050 32 ■ Mivola • (La) MEDINA : 034 04 134 33 • MENHIR : 020 22 243 54 ■ Mivola • MERCURY HOTEL : 020 22 300 29 • MOJO BAR : 020 22 254 59 ■ Mivola • MONTPARNASSE (Bar Restaurant) : 020 22 217 16 ■ Mivola • (La) MURAILLE DE CHINE : 020 22 230 13 ■ Mivola ■ airtel 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 ■ Mivola ■ airtel • ORCHID HOTEL : 020 22 442 03/05 • ORIENT'HALLES : 032 05 105 10 • OUTCOOL : 033 12 12 624 • OZONE : 020 24 749 73 ■ P (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 ■ Mivola • PANORAMA HOTEL : 020 22 412 44 • PAPRIKA : 032 04 781 57 ■ airtel • (Le) PAVILLON de L'EMYRNE : 020 22 259 45 • (Le) PETIT VERDOT : 020 22 392 34 • PILI PILI DOCK : 020 26 299 42 ■ Mivola • PIMENT CAFÉ : 020 24 509 38 ■ Mivola • PLANETE : 020 22 353 82 ■ Mivola ■ airtel • POURQUOI PAS (Restaurant) : 032 02 548 04 • (Les) POUSSES POUSSES DU RAPHIA : 020 24 782 79 • PRESTO PIZZA (Antsahabe, Tana Water Front, Analamahitsy) : 034 19 610 49 ■ R RADAMA HOTEL : 020 22 319 27 ■ Mivola ■ airtel • 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 ■ Mivola ■ airtel • (Le) RELAIS DES PLATEAUX : 020 22 441 22 ■ Mivola • (Le) RELAIS DU ROVA : 020 22 017 17 • (La) RESIDENCE : 020 22 417 36 ■ Mivola • RESIDENCE DU ROVA : 020 22 341 46 • RESIDENCE LA PINEDA : 032 07 235 58 • RESIDENCE RAPHIA : 020 22 452 97 ■ Mivola • (La) RIBAUDIERE : 020 24 215 25 ■ Mivola • RIVIERA GARDEN : 020 24 792 70 ■ Mivola • (Le) ROSSINI : 020 22 342 44 ■ Mivola • ROTISSERIE-GRILL : 032 11 222 07 • ROVA Hotel : 020 22 292 77 ■ (Le) SAINT ANTOINE HOTEL : 033 21 597 19 ■ Mivola • (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 ■ airtel • 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 ■ (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 **MVola** • TOKO TELO : 020 24 657 47 **MVola**
 • (Le) TRAM : 020 26 388 28 • TRANO BONGO HOTEL : 034 20 365 34
 • TRANOVOLA : 020 22 334 71 **U** URBAN CAFE : 033 11 258 66 **airtel**
V VAHINY HOTEL : 020 22 217 16 **MVola** • 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 **MVola** • VILLA VANILLE : 020 22 205 15 **Z** ZEBU ORIGINAL BISTROT : 020 22 299 97
 • ZENITH HOTEL : 020 22 290 05 **MVola**

BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

A ADAN : 034 26 381 83 • ALL SPORT Tana Water Front : 020 22 644 09 • ALLURE FASHION : 033 25 780 84 • AMBIANCE ET STYLE : 034 05 101 72 • AMPALIS : 034 19 227 85 • ARABESQUE : 032 02 303 42 **MVola** • 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** BEBE A BORD : 034 07 281 72 • BIJOUTERIE AMRATLAL : 020 22 364 79 • BIJOUTERIE MANOU Analakely : 020 22 612 25 **MVola** **airtel** • BIJOUTERIE MANOU Antaninarenina : 020 22 256 64 **MVola** • BIJOUX OREA : 020 22 678 15
C BIJOUTERIE PALA : 020 22 225 01 • BLACKWEAR : 032 04 558 89 **MVola** • 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 **MVola** • COUP DE CŒUR : 032 89 461 45 **MVola** • COURTS Ankorondrano : 020 22 550 25 **MVola** **airtel** • COURTS Tanjombato : 020 22 576 76 **MVola** • COURTS 67 HA : 020 22 336 64 **MVola** • CRISTAL CADEAUX : 020 22 365 42 **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 **MVola** **airtel** • ETHNIK Shop : 020 22 611 40 • ETINCELLE : 034 08 430 72 • EVASION DECO : 033 18 607 97 **F** FANCY BOUTIQUE : 020 22 308 89 • FEMININE : 034 60 647 38 **MVola** **airtel** • FIFTH AVENUE : 034 05 031 15 • FINAL TOUCH : 033 02 402 82 **MVola** **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 • FUSION RAY : 020 22 636 28 **MVola** **G** G.I. (Gentleman Individuel) : 034 02 783 60 **MVola** **H** HAZOMANGA : 032 02 527 43 • IMAGE : 034 08 884 90 **I** IS'ART GALERIE : 033 25 148 71 • IVAHONA (Boutique) : 032 05 090 02 • IVAHONA (Maison) : 032 05 090 06 **J** JAVA : 032 59 987 82 **MVola** • JINA CHAUSSURES SMART : 034 02 395 70 **MVola** **airtel** **K** KAPRICE Tana Water Front : 034 08 031 75 • KIDORO (Literie) : 020 23 628 84 • KIF DAGO : 033 78 151 99 • KIVAH&CO : 032 05 874 35 • KLUNG MALAGASY Mode Junior : 034 03 015 06 • KIOSK à BIJOUX : 033 15 830 43 • KOKOLOKO Isoraka : 033 08 443 19 • KRISTEL BOUTIQUE : 032 40 457 15 • KRY'S OPTIQUE Gare Soarano : 020 22 211 02 • KRY'S OPTIQUE Score Digue : 020 24 229 97 • KUDETA BOUTIQUE : 034 74 645 52 **MVola** • KRY'S OPTIQUE Zoom Ankorondrano : 020 22 318 38 **L** L'ADRESSE : 034 03 004 55 • LA COUR CARREE : 032 05 090 06 LA ROMANCE : 033 15 536 85 • LA TOURISTA : 034 87 003 87 • LE 7EME CIEL : 034 84 642 56 **MVola** • LE MONDE DE BEBE : 034 07 219 84 • LOLITA BOUTIQUE : 020 24 375 53 • LUMIN'ART : 020 22 431 34 **M** MADESIGN : 020 22 245 50 • MAFIOZZO : 034 02 645 93 **MVola** • MAKATTY (Magasin Mac) : 034 04 102 87 **MVola** • MAKI COMPANY : 020 22 207 44 • MALGADECOR : 020 23 691 98 • MAMA BENZ :

Levée de fonds

VENDREDI 22 FÉVRIER 2013

Salle RAVINALA
au Carlton Andry

JERRY MARCOSS
DAVID JULY DJ MARC
SHOW BAR

PAF: 20 000Ar
cocktail de bienvenue

Sponsors

rdj infini no comment

032 05 777 74 • MAXI TUNING : 032 11 00 345 • MEGASTORE by CLEMENTY : 020 22 204 26 • MISS SIXTY : 033 11 479 82 • MOISELLE : 034 11 187 60 **MVola** • MOTOSTORE : 034 07 179 57 • MY SPACE : 020 26 381 83 • MY WORLD FASHION DESIGN : 034 11 605 54 **N** NEW BALANCE : 034 31 693 10 **MVola** • NEW MAN : 032 11 00 278 • NEW STYLE : 034 18 247 32 **MVola** • NIL MEUBLE : 020 22 451 15 **O** OCEAN TEXTILE : 020 26 388 26 • ON ABI : 020 22 558 59 **MVola** **P** PAGE 2 : 034 16 751 84 • PAGE 2 SMART : 034 16 751 12 • PAPARAZZI : 020 22 567 71 **MVola** • PHILAE DECO : 020 22 427 21 • POINT MARIAGE : 020 24 537 66 • PRECIOUS : 034 01 170 39 • PRETTY WOMEN : 032 03 209 03 • QUE DU BONHEUR : 034 84 049 46 **Q** QUINCAILLERIE 2000 : 020 22 333 82 **MVola** **R** REGAL SHOES : 020 24 773 52 • RIVES GAUCHE : 033 02 275 81 • ROSES ET BAOBAB : 032 40 615 60 • ROUGE DESIR : 033 25 780 84 **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 • SHOP STYLE : 034 04 915 01 • SOBEK : 020 24 166 41 • SOPHIA BOUTIQUE : 034 12 869 95 • STOP MARKET : 034 36 818 00 **T** TANT POUR ELLE : 034 96 723 00 **MVola** • TATTI WATTI : 034 02 016 64 **MVola** • (La) TEESHIRTERIE : 020 22 207 40 • TIME PALACE : 020 22 370 31 • TISHANAKA : 032 02 200 00 **MVola** • TRACCE (Boutique) : 034 02 675 77 **MVola** • TRENDY : 020 22 364 88 • SUCCES FOU : 032 44 054 35 **V** VEL'DUTY FREE : 020 22 626 14 • VIVA DESIGN Ankorondrano : 020 22 364 88 **W** WHITE PALACE : 020 22 669 98 **MVola** **Y** YOU SACS & CHAUSSURES : 034 02 016 64 **Z** ZAZAKELY : 034 04 245 82 **MVola**

SPORTS, LOISIRS

A ACADEMIE DE DANSE : 020 24 740 93 **B** BLUELINE : 020 23 320 10 **MVola** **C** CANALSAT : 020 22 394 73 **airtel** • (Le) CARLTON FITNESS CLUB : 020 22 260 60 poste 1503 **MVola** **airtel** **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'Ivandry : 032 63 291 06 **L** LE CHAT'O : 034 23 033 33 **MVola** • LE C.O.T. : 032 05 085 40 • LECTURES ET LOISIRS : 020 22 325 83 **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 FAFACTO : 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 **airtel** • AK...TV : 020 22 385 41 **M** MACADAM : 020 22 640 68 **MVola** **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 **MVola** • AIR MADAGASCAR : 020 22 222 22 **airtel** • 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 **MVola** **O** OFFICE NATIONAL DU TOURISME : 020 22 660 85 **MVola** **S** STA Aviation : 032 73 369 81

SALONS DE BEAUTÉ, PARFUMERIES

A APHRODITE : 020 22 540 48 • AMAZONE CITY : 032 05 252 36 • AMAZONE SMART : 020 22 462 12 • AQUA VILLA : 032 07 648 42 **MVola** • ARIA BEAUTÉ : 020 22 642 69 **MVola** • ASMARA MASSAGE : 033 24 324 10 • ATELIER DE HAUTE COIFFURE : 032 04 259 82 **B** BELLISSIMA (Esthétique & Coiffure) : 034 17 404 41 **C** COCOONING : 034 36 327 27 • COLOMBE MASSAGE : 020 24 763 11 • COYOTE GIRL : 033 14 657 20 **E** ESTETIKA : 020 22 201 27 **MVola** **airtel** **F** FELINE Ankadivato : 020 22 288 20 • FELINE BEAUTÉ Zoom : 020 22 364 94 **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 **airtel** **I** INTERLUDE : 033 18 529 31 **M** MAJOREL : 020 22 253 29 **P** PASSION BEAUTÉ : 020 22 252 39 • PELE MECHE COIFFURE : 034 17 268 59 **MVola** • 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 **Y** YVES ROCHER : 020 22 475 20

Solutions intégrées de gestion de point de vente pour tous les besoins et toutes les tailles



c/o Carlton Hotel Rue Pierre Stibbe Anosy BP 959 Antananarivo 101 Madagascar
Mobile : +261 33 23 957 68 Office : +261 32 03 957 68 sales.madagascar@micros.com

SANTÉ

A ASSISTANCE PLUS : 020 22 487 47 **C** CTB : 032 78 488 42 **MVola**
CTB AMBOHIMARINA : 020 22 450 61 **O** OPHAM : 034 74 644
23 **MVola** **P** PHARMACIE DE LA DIGUE : 020 22 627 49 • PHARMACIE
HASIMBOLA : 020 22 259 50 **MVola** • PHARMACIE METROPOLE : 020 22
200 25 **airtel** • VETCARE : 032 05 749 22

ENTREPRISES, INSTITUTIONS

A ABC CONSTRUCTION : 020 22 423 49 • ALLIANZ : 020 22 579 00
• ASSIST Aviation : 034 07 185 98 **MVola** • ASSIST DST : 020 22 426
88 **B** BHL MADAGASCAR : 020 22 208 07 **MVola** • BRASSERIE STAR :
020 22 277 11 **D** DIRICKX : 020 22 446 60 **MVola** **E** EXOFRUIMAD :
020 22 457 96 **MVola** **F** FILATEX : 020 22 222 31 **G** GROUPE
SMTP : 020 22 442 20 **H** HENRI FRAISE FILS & CIE : 020 22 227 21
MVola • 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
MVola • 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 **MVola** **V** VIMA : 020 22 330 93
X X-CHANGE : 020 30 889 99 **MVola**

CONCESSIONNAIRES

C CONTINENTAL AUTO : 020 22 644 42 **MVola** • CT MOTORS : 020
23 320 52 **airtel** **I** INFINITY : 034 14 000 19 **MVola** **M** MADAUTO :
020 23 254 54 • MATERAUTO : 020 22 233 39 **airtel** • MOTOSTORE :
020 22 600 00 **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
Antanarenina : 020 22 622 19 • DMT PHOTO Analakely :
020 22 611 00 • DMT PHOTO Ankorondrano : 032 62 796 36

■ KODAK : 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

A APPLE STORE : 034 14 311 91 **P** POLYGONE : 020 22 306 20 **airtel**
• PREMIUM INFORMATIQUE : 032 05 115 00 **S** SHARP STORE : 020 22
422 94 **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 **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 : 034 07 937 77 • HOTEL VOLAVITA : 020 44 488
64 **L** LA TARENTELLA : 032 65 446 66 • LE CAFE DE L'ALLIANCE :
034 43 222 26 • LE CENT DIX : 034 98 906 00 • LE FLOWER PALACE :
034 49 040 40 • LE RELAIS DES SAVEURS : 020 44 491 00 • LE ROYALE
PALACE : 020 44 490 40 **R** RESIDENCE CAMELIA : 020 44 488 44
• RESTAURANT POUSSÉ POUSSÉ : 032 07 191 97 • RESTAURANT
RAZAFIMAMONJY : 020 44 483 53 • RESTAURANT ZANDINA : 020
44 480 66 **S** SARABANDA RISTORANTE : 034 11 900 27



Garderie avec transport Aller-Retour gratuit à partir de Ivandry ou Vetclinic



www.vetclinic-24h-mada.com - vetclinic@sssm.mg



SSSM
CHENIL

261 20 22 415 45
261 33 11 658 77

security@sssm.mg
ANIMAL
S.O.S
MADAGASCAR
Vet Clinic



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 TROPIK 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 PLAGE** : 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 • **LATINO CAFE** : 033 07 746 11 • **LE GUEST** : 032 79 894 71 • **LES ROCHES ROUGES** : 020 62 020 01 • **LOOCK NESS** : 032 71 391 58 • **M MARCO PIZZA** : 032 11 110 32 **P PAPY RALEUR** : 032 07 939 15 • **PICCOLA CORTE** : 020 62 021 94 • **(LA) PISCINE HOTEL** : 020 62 241 72 **Q QUAI OUEST** : 020 62 233 00 **R RESTAURANT LA TAVERNE** : 032 64 642 78 **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 **B (Le) BATEAU IVRE** : 020 53 302 94 • **BLUE MOON** : 032 52 199 74 • **(Le) BORAH VILLAGE (Sainte Marie)** : 020 57 912 18 **C CHEZ LUIGI** : 020 53 345 80 • **CHEZ RASOA** : 032 85 177 20 • **COM CHEZ SOIS** : 020 53 345 80 **D DARAFIFY** : 034 60 468 82 **H HOTEL CALYPSO** : 034 07 131 32 • **HOTEL FLEURI** : 032 25 498 72 • **HOTEL H1** : 033 28 358 33 **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 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 **T (La) TERRASSE** : 034 45 016 03 **V (Le) VIP** : 034 85 794 04 • **(Le) VERSEAU** : 032 05 612 62 **X XL BAR** : 034 07 043 09

BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

A ANTIDOTE : 032 11 692 27 **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 **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

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 82 614 68 **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 **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 **I** 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 • HYPPOCAMPO HOTEL : 020 94 410 21

I IFATY BEACH : 020 94 914 27 • ISALO ROCK LODGE : 020 22 328 60 **J** JARDIN DU ROY/RELAIS DE LA REINE : 020 22 351 65 • (LE) JARDIN : 020 94 428 18 **K** KINTANA GUEST HOUSE : 020 94 930 80 **L** • LA BERNIQUE : 020 94 449 87 • 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) PARADISIER 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 **airtel** • SALARY BAY : 020 75 514 86 • LE SAX'PHONE 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 **MVola** **airtel** • (LE) VOVOTELO HOTEL : 034 29 377 36

BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

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

SPORTS, LOISIRS

C CANALSAT : 032 07 220 46

AGENCES DE VOYAGE, TOURISME

M MAD SUD VOYAGE : 020 94 423 20



le ZAZA Club
Disco Club - Cabaret - Toliara



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 • HOTEL RESTAURANT LES ARCADES : 020 82 231 04 **I** IMPERIAL HOTEL : 020 82 233 29 **L** LA BODEGA : 032 04 734 43 • LA CASE EN FALAFY : 032 02 674 33 • LA COTE BAR : 032 02 306 97 • LA GOURMANDISE : 032 41 644 42 • LA NOTE BLEUE : 032 07 125 48 • LA ROSTICCERIA : 020 82 236 22 • LA TAVERNE : 032 07 767 99 • LA VAHINEE : 032 46 272 17 • LE 5 TROP PRES : 032 49 162 64 • LE VILLAGE : 032 02 306 78 • L'ETINCELLE : 032 45 431 50 • LE SUAREZ : 032 07 416 17 • LIBERTALIA : 032 71 894 54 **M** MEVA PLAGE : 032 43 817 70 • MEXI COCO : 020 82 218 51 **R** RESTAURANT LA JONQUE : 032 07 076 54 • RESTAURANT LE PALMIER : 032 85 008 70 • RESTAURANT LE TSARA BE : 032 04 940 97 **T** TONGA SOA : 032 02 288 20 **V** VARATRAZA : 032 87 041 82 • VOKY BE : 032 04 012 01

BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

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

SPORTS, LOISIRS

C CANALSAT : 032 04 122 96

ENTREPRISES, INSTITUTIONS

M MICROCRED : 032 05 366 92

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 **M** Vola **L** LE FILAO : 032 43 288 58 **M** MAXI PIZZA : 032 55 671 49 **R** RESERVE DE NAHAMPOANA : 034 11 212 34 **M** Vola **S** SAFARI LAKA : 033 24 453 26 • SOAVY HOTEL : 032 40 657 46 **T** TALINJOO HOTEL : 032 05 212 35 **M** Vola

SPORTS, LOISIRS

C CANALSAT : 032 07 220 24

AGENCES DE VOYAGE, TOURISME

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

CONCESSIONNAIRES

S SICAM : 032 05 221 59

FIANARANTSOA

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

C CLAIR DE LUNE : 034 05 707 08 **E** ECOLODGE CAMP CATTA : 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 TROPiK HOTEL (HOTEL D'AMBALAVAO) : 033 02 012 91 • 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

Jet by Rajo 7
my fashion
clothing and accessories
Offre spéciale pour la Saint Valentin
jet7 ambonakanga 66 rue Ratsimafaha - jet7 bld3 la city Alarobia

ZARA
Etam
MANGO
ALDO
H&M
new look
MORGAN
MORGAN DE TOI
promod
BENSIMON[®] COLLECTION
NAFNAF

Vola

032 05 125 04

HELL VILLE (NOSY BE)

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

A AT HOME : 032 53 930 09 **B** BELLE VUE : 020 86 613 84 **C** CAFE DEL MAR : 034 46 753 22 • **CHEZ LOULOU** : 032 69 783 91 • **CHEZ SITY** : 032 07 925 21 • **CHEZ TATIE CHRIS** : 032 04 212 36 • **CHEZ THERESA** : 032 04 664 75 **D** DIAMANT 10 : 032 07 739 14 • **DISCOTHEQUE LE DJEMBE** : 032 04 944 48 **I** INDIA PALACE : 034 21 354 60 **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 PTIT 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



www.airmauritius.com



Envolez-vous pour Shanghai



En ville avec **Miora Gennari**

190

On la connaît comme propriétaire gérante du Tana Arts Café d'Ampasamadinika. Ce que l'on connaît moins en revanche, c'est son statut de chanteuse ! Toujours de bon conseil sur les lieux incontournables à voir, Miora Gennari nous parle de ses bons plans à Tana et ailleurs.

Ta table préférée ?

Le B' pour son accueil incomparable, ça donne vraiment envie d'y revenir et puis ce sont des amis. J'aime beaucoup la cuisine asiatique aussi, La Jonquille notamment, c'est un petit endroit, très convivial, une valeur sûre, je n'y ai jamais été déçue. Mention spéciale pour l'Océan 501 à Tamatave, je l'ai découvert il y a un an. On y mange très bien, le service est super, le poisson toujours frais vu que c'est en bord de mer. Le carpaccio de thon rouge est une splendeur.

Un endroit où vider un verre ?

Un endroit tranquille comme le Cellier, le bar à vin du B ou dans les bars qui ouvrent assez tard, le Old N°7 dont le responsable est un ami. Quand je vais boire un verre, je préfère être chez des amis.

Un club pour aller danser ?

Je ne suis pas très club, j'apprécie davantage l'ambiance bar. Du moment que je suis avec mes amis, je n'ai pas de préférence.

Un endroit où t'évader ?

La colline d'Ambohimanga, là bas je ne ressens jamais le stress. J'en suis originaire. J'y ai pratiquement grandi. Quand j'y passais mes vacances dans mon enfance, je me sentais bien, c'est calme.

Ton loisir le plus constant ?

Je fais partie du groupe Melting Potes, j'en suis la chanteuse, c'est plus un hobby qu'un travail. Pour l'instant on interprète des morceaux de rock, pop, funk un peu de reggae et de la soul. Rolf est notre bassiste. Dernièrement on a joué à Tamatave.

L'événement artistique qui t'as le plus marquée ces derniers temps ?

L'exposition de Pierrot Men à l'hôtel du Louvre. Egalemement le vernissage du collectif Personal Desires intitulé « Tu passes prendre un dernier verre chez moi ? » à l'Institut français de Madagascar (IFM).

Ton actualité ?

Nous lancerons en février un concept d'apéros à thème suivant un créneau horaire précis. Nous ouvrirons aussi bientôt une seconde salle à l'étage. La nouvelle salle aura une orientation lounge, plus intimiste, la première aura surtout une ambiance bar/cafè. ■

Recueillis par Joro Andrianasolo

DOWNTOWN



A NEW WORLD

• www.automotivedreams.com
T. 033 33 32 96
e-mail: info@automotivedreams.com



OF PERFORMANCE

 inigma

 SOCIMEX

RENAULT NOUVELLE COLLECTION 2013



Tél. : + 261 20 23 254 54

CHANGEONS DE VIE
CHANGEONS L'AUTOMOBILE

