



no comment®

UNIQUE

AVEC MVOLA, JOUEZ DANS



FAITES
VOS RETRAITS **MVOLA**
AUPRÈS DES DAB **BFV-SG** !

Service Client
MVola : 807
www.mvola.mg

1^{er} service de transfert d'argent

LA COUR DES GRANDS !



Service disponible

7J/7
24H/24

Composez le **#111#**

- Choisissez MVola / Retrait d'argent et suivez les instructions pour avoir votre **code temporaire**
- Choisissez le **bouton MVola** sur le DAB

par mobile à Madagascar

Coupon

Mois de la Femme

Nom

Prénom

Tél

Mail

Quartier


talia

Découpez et rapporter-nous ce coupon complété lors de nos animations en GMS du 6 au 22 Mars et recevez une surprise supplémentaire sur présentation de votre ticket de caisse. Offre non cumulable et dans la limite des stocks disponibles



ANIMATIONS

➤ 6, 7 et 8 mars

SHOP LIANTSOA

ANTANIMENA, ANALAMAHITSY ET ANDRAVOHANGY

➤ 11 au 22 mars*

JUMBO SCORE

ANKORONDRANO, DIGUE ET GALERIE SMART



*animations les mercredi, vendredi, samedi et dimanche



talia 

soutient
toutes
les femmes

atokisako...



Zone Galaxy Andraharo

ISUZU NPS 4x4

5 Tonnes

Le Roi de la Jungle

Tel : +261 34 03 002 33

ISUZU

SOMMAIRE

CULTURE

- 32 Isa Roa Telo : Deux pour rêver
- 34 Hazolahy : Thominet trad et moderne
- 36 Matsubara : La voix du karitaky
- 40 Bolo aka Biowell : «L'écriture, c'est ma came»
- 42 Mehdi Masalmeh : Coup de blues
- 44 Sens plastique : Ndrematoa, la satire au beurre noir
- 50 Lova Nantenaina : «Pas qu'Hollywood»
- 52 Lettres de Lémurie : *Reviens, Cortàzar*



NATURE

Baobab

Arbre à bisous

38

CULTURE

FOMBA AMAM-PANAO

56 8 mars et Femen... isation

TRADITIONS

58 Taombaovao malagasy : Au hasard du calendrier !

FANAHY GASY

61 Crocodile Dandy !

MÉDIAS

64 Gas' Cuiz : Que dit le chef ?

ÉCO

- 68 1 All Cook : 38 mains à la pâte
- 70 Philippe Murcia : «Madagascar à nouveau dans la course»

ASSOS

- 78 Aïna : Une vie après la grossesse
- 80 Gida : Des guides citoyens

DIASPORA

- 84 Stéfano : «Ni zamal, ni argent braguette»
- 86 Shaiman Itibar : Du rap au trap

NATURE

- 92 Tsimanapetsotse : Le cimetière sous les eaux

SORTIR

- 106 La Verrière : Côté jardin
- 108 Tend M : Tous les goûts sont permis

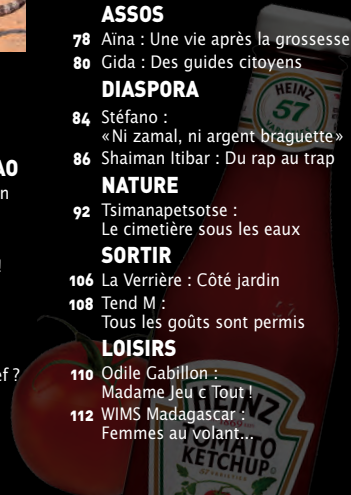
LOISIRS

- 110 Odile Gabillon : Madame Jeu c Tout !
- 112 WIMS Madagascar : Femmes au volant...



Bambs

Retour sans concession



ESSAIS DE STARS

114 Willycia tombée sur une BAIC

LA MODE !

116 Harim : Le chic italien

BEAUTÉ

136 Nathie : Quoi ma geule ?

FICTION

183 Ouioui en Malgachie

DOWNTOWN

206 En ville avec Berlioz Le Duc



CULTURE

82

Ma & Xhi

« Tout dans le détail »



Nous vous proposons de vous appuyer sur...
les meilleurs !

Pour nos clients, la valeur ajoutée de Technologies & Services démarre là où s'arrête celle du partenaire constructeur.



Technologies et Services
IT SOLUTIONS



Quel psychorigide êtes-vous ?

Les «il faut» et les «je dois» sont ses maîtres mots. En famille, entre amis, avec ses collègues, il impose ses choix et ne souffre aucune contestation. Pour savoir si vous aussi, vous êtes un peu trop inflexible à tendance paranoïaque, faites ce test... sans vous énerver.

1/ Un collègue de bureau vous fait remarquer une faute d'orthographe dans l'un de vos rapports...

- A. Accablé : C'est ma faute, ne jamais faire confiance aux logiciels de correction automatique.
- B. Consterné : vous vous promettez de mieux vous relire la prochaine fois.
- C. Irrité : vous ne faites jamais de fautes, votre collègue devrait le savoir. Quelqu'un a dû repasser derrière vous !

2/ Vous arrivez à une intersection en plein embouteillage...

- A. Vous attendez sagement qu'un automobiliste vous laisse passer.
- B. Vous appliquez la règle officielle du «un sur deux» des taxis : celui-là vous le laissez passer, après c'est votre tour.

- C. Venant de la droite, vous avez priorité : vous déboulez en klaxonnant pour traverser.

3/ Lors d'une balade en campagne avec des amis, vous vous perdez alors que vous dirigez le groupe...

- A. Impossible : vu votre sens de l'orientation, vous n'auriez jamais pris la responsabilité de faire le guide.
- B. Vous décidez de faire participer tout le groupe pour vous aider à retrouver le chemin.
- C. Inutile de prévenir vos amis, de quoi vous auriez l'air ? Vous retrouverez bien le chemin tout seul.

4/ Votre place dans une manif...

- A. Derrière, on n'est jamais trop prudent
- B. Au milieu, vous avez horreur des extrêmes.
- C. Devant, et qui m'aime me suive !



5/ Vos collègues vous invitent à essayer un nouveau restaurant coréen, alors que vous détestez la cuisine asiatique...

- A. Vous les suivez sans rechigner, c'est juste à côté et ce n'est pas si cher.
- B. Vous voulez bien faire un effort, mais pas plus d'une fois par an...
- C. Pas question, on ne vous fera jamais avaler du kimchi (chou fermenté, le camembert coréen) !

6/ Il vous arrive de parler avec des gens de tendances politiques opposées aux vôtres...

- A. Pourquoi pas ? Vous n'avez pas vous-même de tendance politique bien définie.
- B. Et alors ? Vous avez des amis de l'autre bord, avec lesquels vous aimez passer des soirées animées.
- C. Jamais ! Il vous est déjà arrivé d'en arriver aux mains et aux insultes.

7/ Votre ordi vient de vous lâcher...

- A. Vous laissez votre conjoint(e) bidouiller le disque dur : vous n'y connaissez rien !
- B. Vous demandez conseil au vendeur, puis vous décidez à deux.
- C. Vous réparez vous-même : c'est quand même pas sorcier !

8/ En vacances, vous craquez pour un superbe plat en corne de zébu, mais un peu cher...

- A. Vous l'achetez : on peut se permettre une folie de temps en temps !
- B. Vous marchandez pour la forme, mais vous l'achèterez quel que soit le résultat.
- C. Pas question de le payer à plus de 25 % du prix affiché : vous êtes prêt à marchander pendant des heures, s'il le faut.

9/ Chez vous, se tromper rime avec...

- A. Souvent.
- B. De temps en temps.
- C. Rarement.

POUR SAVOIR QUEL PSYCHORIGIDE VOUS ÊTES, TOURNEZ LA PAGE !

Le psychorigide pur et dur
Majorité de C
Cela ne fait aucun doute : vous êtes psychorigide. Vous ne souffrez aucune remarque et aucune critique, quelle que soit la personne qui la formule. Certes, vos opinions sont basées sur votre expérience et vous êtes quelqu'un de rigoureux. Mais il arrive à tout le monde de se tromper ou d'avoir tort. Essayez d'écouter un peu plus vos proches : ce n'est pas forcément contre vous lorsqu'ils ne sont pas d'accord. C'est au contact des autres que l'on apprend et que l'on s'améliore ! Essayez d'acquiescer rapidement une plus grande ouverture d'esprit, sous peine de vous retrouver vite complètement seul(e) ou entouré(e) d'ennemis...

Le psychorigide juste ce qu'il faut
Majorité de B
Bravo, vous avez vos opinions et vos idées mais vous n'êtes pas sectaire pour autant. Vous savez écouter les autres et vous aimez vous confronter à des avis divergents. Mieux, vous n'hésitez pas malgré tout à vous remettre en cause. Lorsque vous avez tort, vous savez le reconnaître. Heureusement, vous ne vous trompez que rarement ! Attention néanmoins à ne pas perdre cette ouverture d'esprit : car le glissement vers la psychorigidité est souvent progressif et passe inaperçu...

Le psycho-souple
Majorité de A
Une chose est sûre : vous n'êtes pas psychorigide pour deux sous ! Vous êtes prêt à écouter les autres et à les suivre. Vous êtes même un peu trop consentiel (le) ! Arrêtez de vous laisser marcher sur les pieds et prenez-vous en main ! Vous devez essayer de vous affirmer de temps en temps. Même si cela provoque quelques anticroches, vous verrez que cela en vaut la peine. Quant à vos opinions, ne répétez pas tout ce que disent vos amis ou les journaux. Essayez de multiplier les sources d'information, afin de vous forger votre propre avis.

Oui chef, bien chef !

Le goût du travail bien fait, le sens de la discipline, le perfectionnisme font-ils nécessairement de nous des psychorigides, des sergents-majors, des tatillons ? Non, bien sûr, à condition toutefois de ne pas en abuser, car ici comme en tout l'excès nuit. Alors, relax Max !

LUCAS JAOJOBY

Le leader du groupe Jao's Band, et non moins fils cadet du grand Jaojoby, a la réputation d'être un peu soupe au lait. *« Il est cool, souriant et sociable mais il monte vite si on le contrarie »*, estiment ses proches. Parmi lesquels ses frères Anderson et Jackson, et sa soeur Mbôty qui jouent avec lui au sein du groupe. *« Je ne suis pas vraiment rigide. Seulement, je ne tolère pas le manque de sérieux, surtout pendant le travail. Les retards, le non-respect des rendez-vous, tout cela me met hors de moi. Ce n'est pas parce qu'on est dans la musique qu'on doit se croire dispensé de rigueur et de discipline »*, confie-t-il. Ce professionnalisme à toute épreuve lui vient de son père, et ce n'est pas tout à fait par hasard s'il est le leader de Jao's Band tout en étant le plus jeune. Sans se décrire expressément comme psychorigide, il reconnaît qu'il est volontiers entêté et ne revient que rarement sur ses positions... surtout quand il sait qu'il a raison ! ■



**Mi-figue,
mi-raisin**

NY AINA RAZAFIMAMONJY

Caractère bien trempé, mais c'est le minimum requis quand vous avez à contrôler une trentaine de bons hommes accessoirement bâtis comme des armoires à glace. Car Ny Aina Razafimamonjy est arbitre. C'est même la première femme à officier comme arbitre central de rugby à Madagascar (depuis 2004) et aujourd'hui comme arbitre international. Forcément, elle a l'oeil sur tout et le coup de sifflet facile quand les règles du jeu sont enfreintes. Un vrai adjudant, la plaisantent les gars qui l'ont d'ailleurs surnommé Rasoharina, en référence à la reine du même nom, restée célèbre pour son intransigeance. *« Je ne suis pas spécialement dure. Je fais juste en sorte que le règlement soit respecté et je suis intraitable là-dessus »*, fait-elle valoir. Et pas question de la contrarier, car Madame a du répondant. Et pour cause, championne du 100 m et du 200 m plat, elle a aussi tâté du basket-ball et du handball à haut niveau, avant de se prendre de passion pour le rugby. Arbitrant une quarantaine de matchs par an, inutile de préciser que lorsqu'elle siffle, c'est pour une bonne raison ! Mais sortie du terrain, c'est une jeune femme - et une maman - plutôt drôle, voire facétieuse. Les gars qu'elle a copieusement sifflés dans la journée ont peine à croire que c'est la même personne. *« Je dégage une autorité naturelle, mais je ne suis pas plus rigide qu'une autre, je suis même une marrante »*, convient-elle. Quelqu'un osera-t-il la contredire ? ■



À couper le sifflet

RENAULT DUSTER



photo non contractuelle

J'

MA RENAULT

23 254 54
www.madauto.com
info@madauto.mg

facebook.com/madagascar.automobile



COUV' BY



**Plus parlant qu'un CV,
moins aride qu'une bio,
le portrait chinois s'invite
dans no comment®.
Midi Rajoabelina,
artiste plasticienne et
illustratrice de notre
couv', répond du tac
au tac.**

Si j'étais un animal...
Un oiseau. Il représente le voyage à mes yeux.
Si j'étais un végétal...
De la vigne pour produire de bons fruits, et pourquoi pas du bon vin ?
Si j'étais un plat...
Un plat de crevettes sautées à l'ail à l'huile d'olive et citron avec du riz safrané. Le mélange est simple, vite fait, bon et je trouve que les

Le portrait chinois de **Midi Rajoabelina**

goûts se marient bien.
Si j'étais une chanson...
Masoandro mody de SDF. Elle invite à la bonne humeur.
Si j'étais un personnage historique...
Cléopâtre, elle sait ce qu'elle veut !
Si j'étais un personnage de fiction...
Arthur Bach dans le film *Arthur* (interprété par Dudley Moore), une belle leçon de vie.
Si j'étais un film...
Le Cinquième Élément de Luc Besson parce que ... big badaboum, bada-big-boum !
Si j'étais une arme...

Une épée, très élégante.
Si j'étais un endroit...
Le cap Masoala. Mon coup de foudre à Mada !
Si j'étais une invention géniale...
La machine à faire du beau temps, pour voir plus de sourires.
Si j'étais un bruit...
La musique, bien sûr !
Si j'étais une planète...
La terre, c'est elle que je connais le mieux.
Si j'étais un vêtement...
Un short léger et coloré, sexy et synonyme de playa !
Si j'étais un pays imaginaire...
Le paradis, c'est intrigant... ■

Propos recueillis par Aina Zo Raberanto



WORLD RALLY CHAMPIONSHIP MEXICO - EN MARS

SUR

EUROSPORT HD

AVEC CANALSAT, PASSEZ A LA VITESSE SUPERIEURE

8 CHAINES SPORT POUR TOUTES LES PASSIONS



020 22 394 73

www.canalplus-madagascar.com

CANALSAT

C'est vous qui le dites

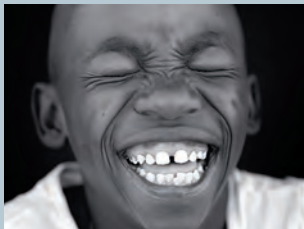
Coups de cœur, coups de gueule, envie d'envoyer un message à une personne qui vous est chère ou simplement de vous exprimer... cette rubrique vous est dédiée. Envoyez vos mails à courrier@nocomment.mg, nous les publierons.

Sauver Madagascar ?

Je suis citoyenne française, enfin plus citoyenne que française. J'ai mon idée sur tout mais je ne m'engage sur rien. C'est fatiguant l'engagement. Et puis j'aurai trop peur de finir gourou de la secte du grand n'importe quoi où rien n'est respecté ! Tout du moins, ce qu'on nous demande aujourd'hui de respecter : la hiérarchie mondiale, par exemple !

Du coup, je fais don de mes idées... En espérant qu'elles tomberont dans les mains de volontaires structurés qui les piqueront à bon escient. En ce moment, je m'intéresse au tissu économique de Madagascar. En fait, on a deux options : se concentrer sur les richesses et en tirer profit ou mettre à profit les richesses pour le peuple.

Parlons de développement économique à Madagascar, par exemple. Aujourd'hui, les Chinois avancent super vite, ils se la font discret. Et comme il n'y a pas de compétence à Madagascar (comme ils disent...), ils ramènent leurs petites mains à eux, c'est plus simple... Il y en a d'autres qui le font, mais je n'ai pas d'amis chinois, donc c'est plus simple pour leur



taper dessus. Nous, Français, avons toujours fait travailler les Malgaches. Pas toujours comme il le fallait mais on a progressé. Seulement voilà : comme disent les grands experts qui sont là « depuis, depuis » : « dès qu'on les forme, ils se barrent ». Perso, ça m'est égal... Si on est les formateurs, on est forcément les meilleurs !

C'est donc les formateurs qu'il faut savoir garder. Les experts. Et ceux là, ils coûtent cher... Et comme à Madagascar, il n'y a pas d'argent... Enfin, pas là où il faut... Bref, je

n'ai pas la solution pour sauver Madagascar, mais ceux qui vont succéder à la France dans le concert des intérêts, ne viennent pas « sauver les Malgaches » ni leur apprendre à se débrouiller seuls. Ils viennent les exploiter comme le fit la France en son temps... Faut pas être chauvin, il nous arrive encore quand même de le faire souvent... Par contre, si on voit les choses du côté du citoyen du monde, on peut réfléchir pour travailler ensemble et que chacun y trouve son compte... Mais ça, c'est une autre histoire... Et puis je n'aime pas travailler de toute façon.

C. B., Tana

Laser dermatologique

J'ai beaucoup apprécié votre article sur le laser dermatologique ou thermage (**no comment**® n° 61). L'idéal pour un relifting sans chirurgie ni Botox, dites-vous. Avant de m'y soumettre, j'aimerais savoir s'il existe des contre-indications.

Tantely, Andohalo

Le thermage consiste en une simulation par radiofréquence qui permet, par le biais de la production de collagène dans le derme, une remise en tension cutanée. Celle-ci s'apprécie au niveau du visage par une redéfinition du contour du visage, tandis que les ridules sont également bien atténuées. Il existe effectivement des contre indications qui sont d'ordre électrique, tout particulièrement la présence chez le patient d'un pace maker ou d'un défibrillateur. En ce qui concerne les effets secondaires, habituellement ils sont extrêmement simples avec une roseur du visage qui va durer une heure ou deux.

Erratum

Dans notre rubrique Beauté du mois de février dernier (**no comment**® n°61), il fallait lire Angel's Beauty comme salon de beauté. au lieu de Coiffure du monde. Nos excuses à tous les intéressés.

Sans décoder

Je suis ravie de l'existence d'initiatives telles que le Coder Dojo dont vous faites mention dans votre numéro de janvier (**no comment**® n° 61). Ayant moi-même tâté brièvement du code, dans un langage un peu plus ancien (HTML), sur les bancs de l'université il y a bien longtemps, je suis très emballée à l'idée que mon petit de tout juste 10 ans puisse apprendre ça aussi jeune ! Coder devrait vraiment être une base pour tous les enfants nés au XXI^e siècle ! J'aimerais m'engager dans ce mouvement, au moins pour l'éducation de mon enfant, seulement je suis loin de tout maîtriser et je me demande quel genre de contribution je pourrais apporter. Je dispose d'une connexion Internet et d'un ordinateur portable que je pourrais prêter à mon fils.

Lova, Mahamasina



Comme Harinjaka Ratozamanana, directeur de l'ONG Habaka, nous l'explique dans cet article sur le Coder Dojo (le mot signifie littéralement « dojo pour coder », en référence aux salles de méditation au Japon où l'on enseigne le arts martiaux), nul besoin d'avoir des connaissances pointues ou d'être un développeur pour participer au Coder Dojo. Toutes les contributions sont donc les bienvenues pour amener le codage dans les écoles. Si vous avez un local avec connexion Internet, vous pouvez déjà lancer votre propre dojo, à charge pour les enfants d'apporter leur ordinateur. Il en est de même pour les propriétaires de cybercafés qui seraient intéressés par ce projet. Par ailleurs, les tutoriels de Scratch, l'outil commun à tous les dojos, est justement conçu pour être abordable par tous. Voyez comme les choses sont bien faites ! ■



Andilana Beach

RESORT

NOSY BE - ÎLE DES PARFUMS



*Offre
spéciale*

*à partir de
295.000 Ar*

*Tout
compris*

www.andilanaresort.com - info@andilanaresort.com

Tel. 034 65 000 05 / 06 / 07 / 08 / 09





CLINS D'ŒIL



#1
Retrouvailles des membres et nouveaux membres pour la nouvelle année 2015 du fan club de la **Rli by no comment**® le samedi 21 février à l'IKM Antsahavola.

#2
La cave Vingt sur Vins du groupe Soredim lance sa marque **Dulzino** durant le mois de février avec une dégustation au Kudeta Urban Club, Jet Club et à l'In Square. A consommer avec modération.

#3
La traditionnelle cérémonie de remise de médailles et de présentations de vœux de la **BFV-SG**, le samedi 31 janvier à Malaza Andoharanofotsy.

#4
La Galerie Isoraka, salon de thé et galerie d'art a reçu un nouveau meuble le mercredi 11 février. Amateurs de meubles vintage, n'hésitez pas à venir y jeter un coup d'oeil.

#5
Concert de **Isa roa telo** en partenariat avec la **Rli by no comment**® le samedi 21 février au CGM Analakely.

#6
Célébration de la **Journée mondiale de la Radio** avec tous les journalistes radio d'Antananarivo ce vendredi 13 février à la RNM Anosy.

Imprimer vos photos avec votre smartphone !

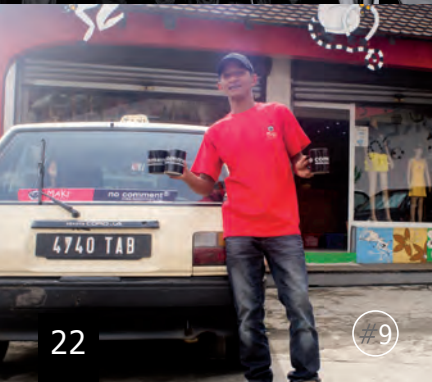


Imprimer à partir de FACEBOOK Télécharger l'application KIOSK CONNECT



DMT PHOTO

www.dmtphoto.net - Tél: 22 622 19



#7
Lancement des **Dîners solidaires**, un nouveau rendez-vous mensuel tous les derniers jeudis du mois autour de la solidarité et de la générosité au Café de la gare Antananarivo.

#8
Dégustation du buffet de la nouvelle carte du restaurant **Chez Lorenzo by Art'Home**, le vendredi 30 janvier à Androhibe.

#9
Randrianaivo Jean est l'heureux gagnant du jeu dédié aux taxis d'Antananarivo lancé par Maki Company et **no comment**®.

#10
Ouverture d'une nouvelle agence de la **BFV-SG** à Mahazo le lundi 16 février.

Des bureaux
parfaitement équipés
pour une meilleure
productivité.



Quel que soit le type d'espace de travail recherché, vous pouvez être sûr d'une chose : chez Regus, vous ne paierez que pour l'espace que vous utilisez.

Vous recherchez un bureau à temps plein ou à temps partiel ? Nous avons la solution qui correspond à vos besoins. Vous souhaitez utiliser un bureau à titre ponctuel ? Nous pouvons également vous aider. Vous désirez une flexibilité optimale ? Notre réseau mondial met à votre disposition des espaces de travail professionnels à tout moment, où que vous soyez, pour vous permettre de travailler en toute efficacité.

Le bureau dont vous avez besoin, quand vous en avez besoin.

020 22 512 12
regus.com.mg

Regus™

#11

Tous les mois, **no comment**® a décidé de faire un focus sur un des sujets de sa rubrique Clin d'œil. Ce mois-ci, sport en live pendant le **Mega Viva Zumba Love** de la télévision Viva en partenariat avec Jumbo score, Canal Plus, Formula et **no comment**®, le dimanche 15 février au stade annexe de Mahamasina.





REUNION SUR LE DEVELOPPEMENT DURABLE DU TRANSPORT AERIEN EN AFRIQUE

25
mars

au

27
mars

HOTEL CARLTON
Antananarivo
MADAGASCAR



*SOUS L'EGIDE DU MINISTRE DU TOURISME,
DES TRANSPORTS ET DE LA METEOROLOGIE ET
EN COOPERATION AVEC AVIATION CIVILE DE MADAGASCAR (ACM)
ET L'ORGANISATION DE L'AVIATION CIVILE INTERNATIONALE (OACI).*

Journées mondiales

Vous, je ne sais pas, mais moi j'adore les journées mondiales. Toutes ces célébrations internationales pour la bonne cause, ça me fait un bien fou. Comme une tachycardie de tendresse soudain envers le genre humain. Ça prouve que l'altruisme et les bons sentiments ne sont pas en perte de vitesse. Oh non, ce serait même le contraire ! Il n'y a qu'à regarder cette floraison de journées mondiales ces derniers temps. Pas moins d'une centaine pour 2015, rien que dix pour ce mois de mars. Et je ne parle pas des journées nationales, cantonales, départementales, ni des kermesses de quartier, sinon c'est la rupture d'anévrisme assurée !

Ces journées mondiales, ce sont un peu les nouveaux saints laïc du calendrier ONG-iste, ONU-iste, Droits-de-l'Homme-iste, peu importe comment l'appeler. Mais attention à l'inflation ! Pour le seul 21 mars je compte quatre célébrations : Journée mondiale de la trisomie 21 (respect), pour l'élimination de la discrimination raciale (rien à dire), de la poésie (sûr que le gars qui s'abstient de s'en prendre aux trisomiques et aux gens d'une autre couleur que la sienne a droit à un peu de poésie pour compenser) et enfin des forêts (mais là je comprends pas, à moins qu'en matière de bonnes causes, on soit autorisé à faire feu de tout bois ?)

Et celle-là pour terminer : la Journée de solidarité avec les fonctionnaires détenus ou portés disparus (25 mars). Attention, notez bien, seulement les fonctionnaires, pas les autres ! Bon, c'est vrai que c'est bourré de fonctionnaires à l'ONU et qu'il n'y pas de mal non plus à prêcher pour sa paroisse. Mais vous-même, pourquoi ne décréteriez-vous pas votre propre Journée mondiale ? Il n'y a pas de raison après tout. Bonne journée quoi qu'il en soit ! ■

ÉDITO

Du lundi 2 au lundi 30 mars 2015

AFT : Exposition : « Nouvelle génération d'écrivains francophones d'Afrique noire, des caraïbes, du maghreb, de l'océan indien », section adulte de la médiathèque

Mercredi 4 mars 2015

IFM (ex-CCAC) 10h : Cinéma : « Ma maman est en Amérique, elle a rencontré Buffalo Bill » de Marc Boréal (jeune public), 1h15

IFM (ex-CCAC) 15h : Jeunesse - Lectures et animations, dans le cadre du Printemps des poètes : « Affiche ton poème », Ed. Rue du monde, espace multimédia jeunesse, entrée libre pour les adhérents

IFM (ex-CCAC) 17h : Cinéma : « La cour de babel » de Julie Bertuccelli, 1h29

IFM (ex-CCAC) 19h : Cinéma : « Les amours imaginaires » de Xavier Dolan, 1h37

Jeudi 5 mars 2015

In Square : Billard et karaoké

Vendredi 6 mars 2015

Jao's Pub 20h : Cabaret avec Lyanah

In Square : Soirée « Cool Tempo Djing »

Samedi 7 mars 2015

IFM (ex-CCAC) 10h : Conférence-débat : « Pratiques traditionnelles et conflits identitaires : la question de l'excision », entrée libre

AFT 10h30 : Conférence : « Ny tontolon'ny valiha », hall

IFM (ex-CCAC) 15h : Littérature - Slam « Scène ouverte », terrasse de la médiathèque, entrée libre

IFM (ex-CCAC) 18h30 : Cinéma : « Rapt » de Lucas Belvaux, 1h37

Jao's Pub 20h : Cabaret avec Elydiot (Ajesa)

In Square : Karaoké et billard

GH ★ ★ ★
LE GRAND HOTEL
Diego - Suarez
Madagascar



*Evasion
Sans Frontière*

INBOUND & OUTBOUND TOUR OPERATOR
TRAVEL AGENCY



Le Grand Hôtel Diego vous propose 6 nuitées en BB hors taxes & vignettes incluant les transferts et un massage pour deux personnes

ESF propose les excursions suivantes en tout compris:

Montagne d'Ambre, Tsingy rouges, les 3 Baies et Mer d'Emeraude

2 783 000 Ar / Couple

Valable de mi - janvier à fin Mars 2015

Réservation au Grand Hôtel !

+ 261 20 82 230 63 / + 261 32 40 881 43
e-mail: grandhotel_diego@yahoo.fr
web: www.grand-hotel-diego.com

+ 261 32 11 003 96 / + 261 32 05 365 33
esf.diego@moov.mg
www.mada-evasion.com



Garantie 1 an



Venez découvrir l'expérience Apple



«Un cadeau offert
pour tout achat»



Enceinte Jumbo Score Ankorondrano

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 19h, dimanche de 9h à 13h

e-mail : contact@mystore-oi.com

Tél : 032 11 520 14 - 032 11 520 13 - 032 11 520 12 - 032 11 520 11

Dimanche 8 mars 2015

Jao's Pub 20h : Discothèque

Mardi 10 mars 2015

IFM (ex-CCAC) 18h30 : Lectures : « Passage(s) de lecture », entrée libre

Mercredi 11 mars 2015

IFM (ex-CCAC) 10h : Cinéma : « Le tableau » de Jean-François Laguionie (jeune public)

IFM (ex-CCAC) 11h : Culturethèque - Atelier numérique, médiathèque, entrée libre

AFT 14h : Printemps des poètes : « L'insurrection poétique », gratuit, hall

IFM (ex-CCAC) 15h : Forum littéraire - Naivoharisoa Patrick Ramamonjisoa, dit Naivo (journaliste malgache résidant au Canada), présente : « Madagascar entre poivre et vanille » avec la participation de Pierre Maury (journaliste et critique littéraire), entrée libre

AFT 15h30 : Club de lecture : « Des livres et des mots », cabanon.

Inscriptions à la section jeunesse de la médiathèque avant le 10 mars

IFM (ex-CCAC) 19h : Cinéma : « L'enfant » des frères Dardenne, 1h35

Jeudi 12 mars 2015

AFT : Ateliers : « Li Te Ve War » (elle voulait voir), cabanon et scène extérieure

Jao's Pub 20h : Cabaret avec Zik-Zik

In Square : Pub karaoké



Du vendredi 13 au dimanche 22 mars 2015

La Teinturerie @ Is'Art Ampasanimalo : Exposition : « Portraits - Portés » avec les élèves du Lycée Français d'Antananarivo et les artistes de Is'Art Galerie

Vendredi 13 mars 2015

AFT : Ateliers : « Li Te Ve War » (elle voulait voir), cabanon et scène extérieure

AFT 18h30 : Concert avec le groupe Azur, gratuit, hall

IFM (ex-CCAC) 19h : Danse : « Métamorphose » avec Judith Manantenaso. Tarifs : 4 000 Ar / 6 000 Ar

Jao's Pub 20h : Cabaret avec Tsiliva

In Square : Soirée « Live intimate evening »

Du samedi 14 au samedi 21 mars 2015

AFT : Semaine de langue française et journée de la francophonie : « Dis-moi dix mots que tu accueilles ». Voyagez avec les 10 mots de la francophonie : zénitude, kermess, inuit, kitsch, amalgame, cibler, bravo, sérendipité, grigri - entrée libre

Du samedi 14 au mardi 31 mars 2015

AFT : Exposition : « Dis-moi dix mots...que tu accueilles » : une invitation au voyage, hall

Samedi 14 mars 2015

IFM (ex-CCAC) 10h : Cinéma : « Aya de Yopougon » de Marguerite About (jeune public)

IFM (ex-CCAC) 10h30 : Rencontre avec un chercheur, dans le cadre de la semaine de la langue française : « Les langues et nous » avec Mme Velomihanta Ranaivo, médiathèque, entrée libre

IFM (ex-CCAC) 14h30 : Cinéma : « Mahaleo » de Raymond Rajaonarivelo, 1h40

IFM (ex-CCAC) 16h30 : Cinéma : « Yema » de Djamila Sahraoui, 1h30

Théâtre de verdure Antsahamanitra 17h : Spectacle musical : « Li Te Ve War à Madagascar »

IFM (ex-CCAC) 18h30 : Cinéma : « Aujourd'hui (tey) » d'Alain Gomis, 1h28

Salle à manger

3017

En exclusivité chez

MALGADECOR

révéléateur de personnalité.

Immeuble Bricoland - Rue du Docteur Raseta - Andraharo
Antananarivo 101 Tél : (261 20) 23 691 98 / 032 03 902 83
Email: malgadecor@edl.mg

Enceinte Galerie Zoom JUMBO SCORE - Ankorondrano
Antananarivo 101 Tél : (261 20) 22 691 97 / 032 03 902 84
Email: malgadecor.studio@edl.mg

39, Rue Amiral Billard - 501 Tamatave
Tél : (261) 53 999 71
Email: malgadecor.tms@edl.mg



www.facebook.com/Malgadecor

Jao's Pub 20h : Cabaret avec Groupe Lisy

In Square : Karaoké et billard

Dimanche 15 mars 2015

Jao's Pub 20h : Discothèque

Mardi 17 mars 2015

IFM (ex-CCAC) 9h30 à 17h : Table ronde : «L'éducation bi/plurilingue à Madagascar : enjeux et perspectives», entrée libre

Mercredi 18 mars 2015

IFM (ex-CCAC) 13h : Musique classique - Madagascar Mozarteum présente : «Mirana Randria et Agnès Joignez», entrée libre

IFM (ex-CCAC) 15h : Jeunesse - Lectures et animations, dans le cadre du Printemps des poètes : «La Princesse et le crapaud», conte de Grimm, espace multimédia jeunesse, entrée libre pour les adhérents

IFM (ex-CCAC) 15h : Cinéma : «Histoire du cinéma» présenté par Feno Ramaholison, 2h

AFT 15h30 : Club de lecture : «Des livres et des mots», cabanon. Inscriptions à la section jeunesse de la médiathèque avant le 10 mars

IFM (ex-CCAC) 17h : Cinéma : «Home» d'Ursula Meier, 2h

IFM (ex-CCAC) 19h : Cinéma : «Le profit et rien d'autre» de Raoul Peck, 1h40

Jeudi 19 mars 2015

Jao's Pub 20h : Cabaret avec Zik-Zik

In Square : Billard et karaoké

Vendredi 20 mars 2015

Jao's Pub 20h : Cabaret avec Eusébia

In Square : Funky spirit avec Bim & Tommy

Samedi 21 mars 2015

IFM (ex-CCAC) 14h : Rencontre avec un chercheur, semaine de la langue française / journée de la francophonie : «Dis-moi dix mots...que tu accueilles», entrée libre

Jao's Pub 20h : Cabaret avec Janga Ratah

In Square : Karaoké et billard

Dimanche 22 mars 2015

Jao's Pub 20h : Discothèque

Jeudi 26 mars 2015

Jao's Pub 20h : Cabaret avec Zik-Zik

In Square : Pub karaoké

Vendredi 27 mars 2015

Jao's Pub 20h : Cabaret avec Jerry Marcos

In Square : Funky à l'ancienne 80's - 90's

Samedi 28 mars 2015

IFM (ex-CCAC) 16h : Evènement : «Antigone la peste» par Jean François Peyret (metteur en scène)

Jao's Pub 20h : Cabaret avec Jaojoby

In Square : Karaoké et billard

Dimanche 29 mars 2015

Jao's Pub 20h : Discothèque

Mardi 31 mars 2015

IFM (ex-CCAC) 16h30 : Culture scientifique : Projection - débat, la science en images, les images de la science : «M. Albert a un problème», 18mn, 2014, entrée libre

Mois de Mars 2015

AFT : Journée de la francophonie et de la langue française, venez découvrir à la médiathèque adulte de l'AFT des documents sur le sujet : «La francophonie», «La francophonie dans le monde 2002-2003», «Atlas mondial de la francophonie : Du culture au politique», «Dictionnaire général de la francophonie»,...

AFT : Auteur du mois «Michèle Rakotoson» : écrivain et journaliste malgache. Venez découvrir à la section adulte de la médiathèque : sa biographie ainsi que la sélection de ses œuvres disponibles pour l'emprunt

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

À deux,
elles assurent
comme à trois.

Isa Roa Telo

Si elles ne sont plus que deux aujourd'hui, les voix de Isa Roa Telo n'en restent pas moins les plus maîtrisées du RnB malgache. A preuve ce DVD de onze titres bourré de feeling et de rythmes classieux. Un deux trois soleil !

Un rêve qui se réalise pour Liantsoa Emadisson et Safidy Nomena. Après des années de silence, Isa Roa Telo est enfin de retour avec ce DVD tout neuf, *Nofintsika* (Notre rêve), dans les bacs depuis le 21 février. Au menu, dix titres *live* et un clip en bonus, dans cette tonalité RnB saupoudrée de soul classieuse qui est la signature du groupe depuis déjà douze ans. Une belle aventure commencée en 2003 quand la chanteuse de jazz Fanja Andriamanantena les prend sous son aile et leur écrit *Ny fifaliako*, le tube qui les lance.

De trois chanteuses à leurs débuts (d'où le nom du groupe), elles sont deux aujourd'hui, depuis le départ d'Annie Andriamifidison il y a deux ans, sans que la performance vocale s'en ressente nécessairement. Il est vrai qu'elles sont soutenues par une formation en béton avec Joël Rabesolo à la guitare, Tabiha Mahatozo et Zo Tantely aux claviers, Josia Rakotondravohitra à la batterie et Hasina Rakotoarimalala à la basse. « *Isa Roa Telo est un groupe en soi, pas seulement réductible à ses chanteuses* », prévient Liantsoa.

Les filles aujourd'hui âgées de 23 et 25 ans ont gagné en maturité. Cela saute aux yeux quand elles reprennent *Ilay*

masoandro, un de leurs titres de 2007, joué ici avec un dosage on ne peut plus harmonieux de feeling et de techniques bien maîtrisées. À noter que Tantely Andriamanantena, la chanteuse de TGC (Tana Gospel Choir), apporte une jolie contribution à l'album, dont elle est un peu la troisième voix. Mais les filles ont toujours été ouvertes aux apports extérieurs : Fanja Andriamanantena, bien sûr, mais aussi Jiiary du groupe Moajia qui signe *Miteny tsy mihato* ou Rayo qui leur a apporté pas mal de titres au cours des dernières années, dont ce superbe *Nofintsika roa*. Sans parler des propres compositions de Liantsoa qui, de *Ampifaly anao* à *Tsiaro*, ne cesse de monter en puissance.

« *Après toutes ces années, on se sent capables d'exprimer un authentique RnB malgache qui n'est pas une simple imitation de ce qui se fait à l'extérieur. On privilégie la langue de notre pays, parce qu'on ne veut pas sonner comme des Américains. On veut être nous, tout simplement.* » Les fans seront heureux de trouver dans le DVD un livret avec les paroles des chansons et des posters. Un joli cadeau de début d'année qui devrait se poursuivre par toute une série de concerts dans les mois qui viennent, le prochain étant annoncé pour mars. ■

Aina Zo Raberanto

Contact sur www.nocomment.mg

DEUX POUR RÊVER



Les Coréens
ont salué le jeu
exceptionnel
de Thominot
Andrianjafy à la
mandoline basse.

Hazolahy

En marche vers la célébration de ses 20 ans d'existence - en 2019, il n'y a pas le feu - le groupe Hazolahy, figure emblématique du mangaliba, annonce un programme très chargé pour cette année. A son agenda, sa participation au Prix découverte RFI et la sortie d'un quatrième délibéré «tradi-moderne».

Le groupe Hazolahy a sorti son premier single *Torine* (diminutif de Victorine) en 1999. Un morceau qui a cartonné et est resté dans les hits-parades pendant douze bonnes semaines. C'était la première fois que l'authentique *mangaliba* du Grand Sud atteignait une audience nationale. Le groupe se démarque alors en n'utilisant que des instruments traditionnels fabriqués par leurs soins. Comme cette mandoline basse à quatre cordes en nylon, faite à partir de bois ramassés un peu partout. Jouée par Thominot Andrianjafy, le leader de groupe, elle éblouit le public et participe grandement au succès d'Hazolahy qui se retrouve même en 2003 au festival *Jeju Island* en Corée du Sud. Conquis et ne mâchant pas le compliment, la presse sud-coréenne surnommé le jeune homme alors âgé de 19 ans de «*surdoué*».

A Madagascar, Hazolahy est une véritable icône de la musique du Grand-Sud et de son rythme de prédilection, le *mangaliba*. «*En fait, c'est mon père, Solo Bibiango, un auteur-compositeur, qui a développé le mangaliba dans les années 60. C'est pour cela que les gens de notre village estiment que je suis le digne héritier de cette musique*», explique Thominot Andrianjafy. Sans

toutefois minimiser l'importance d'autres musiciens qui ont eux aussi contribué à la popularisation du mangaliba. A commencer par Dadah de Fort-Dauphin qui le modernise dans les années 2000, ou encore des groupes comme Sarandra Beloba ou Rabaza, issus de Hazolahy.

«*La musique est un partage. Quand un membre veut partir pour s'envoler de ses propres ailes, ce n'est pas un problème. Même moi, fondateur d'Hazolahy, je suis membre d'une autre formation*», commente-t-il. Claire allusion à Social Fusion où jouent des musiciens de la carrure de Fanaiky (bassiste), Séta Ramarason et Nicolas Vatomanga (saxophonistes), Jimmy Rakotoson (batterie) et du Malien Birakoyé Fainke dit B (percussions). Cette formation a ouvert Thominot à d'autres horizons musicaux, sans pour autant renier son identité première, le mangaliba ! Sous l'influence de Social Fusion, il annonce que son quatrième album sera un peu différent des précédents, le groupe évoluant vers le tradi-moderne. «*Il y aura des touches de funk, et un tout petit peu de jazz. Je voudrais élargir l'horizon d'Hazolahy sans pour autant lui faire perdre son identité.*» Il espère ainsi séduire les jurys lors de l'édition 2015 du Prix découverte RFI. «*Ce serait un honneur de devenir le lauréat 2015. Beaucoup de mes frères du Sud l'ont été, et la région n'a pas encore épuisé son répertoire*», estime-t-il. Alors 2015, année du mangaliba dans tout l'océan Indien ? ■

Solofo Ranaivo

Contact sur www.nocomment.mg

Thominot trad et moderne



LUXE



CROIX
DU SUD

CONFORT



BERENTY
RÉSERVE

NATURE



DÉCOUVREZ

NOS EXCURSIONS
dans LE SUD MALGACHE

+261 (0) 32 05 416 84 / +261 (0) 33 23 210 08
croixsud@madagascar-resorts.com
www.madagascar-resorts.com



La
voix
du karitaky

Matsubara


Baignant depuis l'enfance dans l'univers du karitaky, un rythme bara traditionnel, Matsubara colore son répertoire de sonorités plus modernes, apportant une touche world aux rythmes du Sud. Un artiste rare.

On pourrait le confondre avec le dessinateur japonais du même nom. Mais la ressemblance s'arrête là, car lui est musicien et né à Ihosy, dans la région d'Ihorombe. Il est encore peu connu du public malgache bien que cela fasse une bonne vingtaine d'années qu'il joue du karitaky, un rythme traditionnel bara qu'il fusionne au beko et au tsapiky. « On le sait tous, la musique à Mada ne fait pas vivre. » D'où son activité de consultant en anglais, son vrai métier.

D'avoir animé la première partie de Maya Kamaty (lauréate du Prix découverte RFI en 2014) à l'IFM Analakely en janvier dernier, lui a permis de présenter six de ses créations, dont *Hirabirako* (Ma chanson). « Je prends souvent le thème de l'amour, c'est universel, sauf que je le chante dans notre dialecte du sud. Chez nous, on ne dit pas « je t'aime » directement à une fille, on demande plutôt : « Qu'est-ce que tu penses de moi ? » ou « Akory anao aminahy » qui est le titre d'une de mes chansons. »

Son répertoire fait la part belle à la musique des *bals poussière* avec toutefois des sonorités plus contemporaines jaillissant des instruments traditionnels. De la world music, en somme. « J'ai grandi dans le tsapiky, mais j'adore aussi écouter des musiciens comme Tôty du groupe Tritra ou l'accordéoniste Régis Gizavo. C'est comme ça que j'en suis venu à la world. » Avec sa voix envoûtante, Matsubara chante à la perfection le beko, ce chant polyphonique du Sud. « Bizarrement, ce sont les prêtres catholiques qui m'ont poussé à faire de la musique et à chanter. A 14 ans, j'étais dans une chorale et ils ont remarqué ma voix singulière, proche de celle d'une femme. Aujourd'hui, j'ai gardé ce timbre, peut-être un peu plus mature. » Pour cette année, il espère concrétiser son projet d'album et continuer à faire de la scène. « J'ai reçu des propositions pour produire un album, malheureusement aucune n'a abouti. Je préfère me tourner vers l'autoproduction pour être sûr de proposer quelque chose qui me ressemble. » C'est tout le mal qu'on lui souhaite. ■

Aina Zo Raberanto
Contact sur www.nocomment.mg



Elle est l'une des pionnières du rap malgache féminin, même si depuis 2008 sa carrière avait plutôt pris le chemin des rédactions télé et radio. Une maturation plus qu'un arrêt. Une parenthèse nécessaire. De quoi lui permettre de revenir aujourd'hui avec des mots neufs et une vision affermie.

Bambos

Après avoir mis sa carrière de chanteuse entre parenthèses pour se consacrer au journalisme, Bambs - Tantely Rasoanaivo de son vrai nom - met les choses au clair : elle a encore beaucoup de choses à dire, humainement artistiquement parlant ! Et pour ceux qui la croyaient perdue à la cause des *Sista*, voici un titre pondu tout chaud de cette année qu'elle signe, et c'est la première fois de sa carrière, du seul nom de Bambs. Il s'agit d'*Andriambavilanitra*, un avant-goût de son prochain album en préparation. Une hymne à la femme malgache, à toutes les femmes en fait - celles qui en bavent de préférence - dans un monde où la dure loi des mecs se fait toujours sentir. Bambs serait-elle une de ces terroristes Femem ? *« J'ai envie de m'exprimer sans aucune concession. Dans les formations que j'ai traversées, on n'exprimait pas nos idées à 100 % car il fallait respecter l'esprit de groupe. Maintenant que je suis seule et que j'ai acquis suffisamment de maturité, je prends le risque de tout dire. »* Ce qui n'exclut pas non plus une certaine tendresse (mais c'est ça aussi la maturité), chose qui apparaissait moins à l'époque de Zazavavindrap, groupe « militant » 100 % femmes du début des années 2000 qui visait plus à *« décoincer l'étroitesse d'esprit ambiante par rapport aux femmes dans le rap »*.

Concernant cette longue vacance de près de six ans qu'elle a consacrée à faire de la télé et de la radio (aujourd'hui, aux commandes des émissions *Karibo* et *Assos* sur la RLI 106FM), elle reconnaît que ce fut une expérience profitable, même si la scène lui a souvent manqué. *« L'envie de fonctionner en groupe était toujours là, mais on était pris chacun par son boulot ou ses études. Ça faisait traîner les choses, et c'est pourquoi je privilégie aujourd'hui l'expérience en solo. »* Du journalisme, elle reconnaît

avoir hérité dans ses compositions d'un vocabulaire plus élaboré qu'avant : *« Parler simple, parler vrai pour être compris de tous, sans recourir aux artifices de l'anglais ou de l'argot des ghettos. »* Et dans un même élan : *« Je ne prétends pas faire un rap mature, cela sous-entendrait que ceux qui ne suivent pas ma démarche ne le sont pas. Je veux dire, c'est juste mon évolution. »* Et de fait, que de chemin parcouru depuis Rapadango, son premier groupe en 1999 aux côtés de Xtah et Tax (et plus tard : quasiment les débuts du rap malgache ! Viennent ensuite son engagement avec les « copines » Bugg et Nah au sein du collectif Zazavavindrap (2003), son duo tubesque avec Farah sur *Iray fitia* (2006) et ses interventions toujours pertinentes aux côtés des plus grand nom du hip hop local et régional (notamment avec la Réunionnaise Queen Favie). D'influence, Bambs n'en cite qu'une : *« Rah'Digga de Flipmode Squad, une femme qui a su imposer sa griffe dans une formation totalement masculine »*.

Quant à l'album à venir, Bambs assure qu'on sentira la journaliste à travers les mots : *« Je veux témoigner de ce que je vois. Cette crise sans fin que nous endurons. Tout ce qui me heurte comme femme et citoyenne. Dénoncer ? Oui, mais pas de la critique bête et méchante. Conseiller ? Non, ce serait me la péter. Plutôt partager mon vécu »*. Côté collaborateurs, elle est entourée de pointures du calibre de Safidy (Isa Roa Telo), Dina, Ony et Felana, sans oublier son vieux camarade de l'ère Rapadango, Mr Tongue Nat en personne ! ■

Joro Andrianasolo

Contact sur www.nocomment.mg

RETOUR SANS CONCESSION

Bolo

Parti
du reggae,
il évolue
aujourd'hui
vers
le *vazo*
miteny.



Connu en tant que Biowell au sein du groupe Red Matahari Sound, il choisit aujourd'hui de se produire en solo sous le nom de Bolo. Répertoire acoustique, textes directs et crus, avec lui le «vazo miteny» (chansons à textes) prend un sérieux coup de jeune.

La plupart des chanteurs à textes malgaches sont Lissus des années 70 et 80, pour ne citer que Mahaleo, *Lolo sy ny Tariny* ou Ifanihy. Mais la nouvelle génération s'en inspire toujours, comme Bolo, Randrianarisoa Mirindra de son vrai nom. À 25 ans, il possède déjà une identité musicale bien affirmée, mixant *vazo miteny* (chansons à textes) et *sound system* : oui, des paroles bien léchées sur des rythmes reggae, ragga dancehall ou carrément rap ! Sa musique est un «mix» de courants multiples, un métissage intense, bien dans l'air du temps. «*Tout petit, j'écoutais 18,3, un groupe phare du rap malgache. Puis je suis passé à Bob, la musique jamâïquaine. C'est pour ça qu'il y a toutes ces influences dans ma musique, comme le skank, ce rythme à contretemps si caractéristique du ska et du reggae.*» Tout ça combiné à un vrai talent d'écriture, un sens du mot bien torché, finalement assez rare dans le paysage actuel.

Précoce, il fonde à 15 ans son propre groupe Red Matahari Sound (Soleil rouge), une formation reggae roots de six musiciens : Biowell (lui-même),

Mot-Zara, Tim's, Pay, Nazir et Nosy. Les textes qu'il compose sont très engagés et axés principalement sur l'environnement, l'eau, la forêt, dans un esprit pas si éloigné que ça des valeurs du rastafarisme. Bien que le groupe soit en stand-by depuis quelques années, Bolo n'en continue pas moins à écrire : «*Ma came quotidienne*», confie-t-il. Tout naturellement, il choisit d'intégrer le collectif Basy Gasy, une structure très ouverte de slameurs et de rappers. Mais l'homme est avant tout un mordu de *vazo miteny*, et c'est ce qui l'amène à se produire aujourd'hui en solo sous le nom de Bolo aka Biowell.

Accompagné de Tsiry Kely aux percussions vocales (beatbox) et de Rabary à la guitare, il privilégie l'acoustique de façon à mieux faire passer les textes volontairement «*crus et directs*» qu'il propose à son auditoire. Un titre comme *Sipa Manidina* (Fille frivole) n'est effectivement pas à mettre dans toutes les oreilles, quoique sauvé par l'humour ! Un morceau que ne désavouerait pas un Ifanihy. «*Ceux qui l'ont écouté me demandent si je vais oser le sortir officiellement. Et pourquoi pas ? La plupart de mes textes sont comme ça, je ne mâche pas mes mots, c'est ma signature. Je reste fidèle à ce que je suis.*» ■

Aina Zo Raberanto

Contact sur www.nocomment.mg



“ L'écriture, c'est ma came ”

Le Franco-
Jordanien
fait montre
d'un talent
unique dans
l'improvisation.



COUP DE BLUES

Mehdi MASALMEH

Harmoniciste, guitariste et chanteur d'origine franco-jordanienne, Mehdi Masalmeh est de retour à Madagascar. Un pays qu'il pratique depuis longtemps et sur lequel il ne désespère pas de faire souffler un jour le pur esprit du blues.

Mehdi Masalmeh n'est pas un musicien ordinaire. Non seulement il est d'origine franco-jordanienne, métissage assez rare dans les milieux du blues, mais son mécanisme de création est tout à fait unique, reposant entièrement sur l'improvisation. À l'harmonica comme à la guitare, mais aussi bien au chant, tout est affaire chez lui de ressenti. *« Je ne prêche pas un idéal ou une cause précise dans ma musique comme dans mes paroles. Un phrasé peut me venir à n'importe quel moment, en fonction de ce que je vois, entends ou sens. »* Avec ce résultat assez étonnant que tout semble écrit tellement son jeu coule de source !

Ce n'est qu'à 19 ans que Mehdi Masalmeh, né en Italie, débute la guitare et le blues sous l'influence du grand Sonny Boy Williamson II (né Aleck Rice Miller), l'harmoniciste noir américain qui a profondément influencé le *british blues* des années soixante, des Animals aux Yardbirds. L'école du groove le plus authentique, donnant la priorité à l'émotion et à l'impro'. Après son Bac, il s'inscrit en musicologie, mais choisit de mettre les bouts après deux semaines, ses profs l'estiment trop doué pour suivre leurs cours !

De fil en aiguille, il se retrouve sous les feux des projecteurs, voire sur le devant de la scène à partir de 2009. En six ans, il a déjà donné plus de 400 concerts à travers l'Europe en se produisant dans différents groupes de blues et de jazz. Comme les Blues Corners aux côtés de Richard Blackmore, guitariste et chanteur d'origine jamaïcaine, et Roger Sambson, percussionniste malgache et spécialiste du kabôsy. À Madagascar, précisément, où il se produit chaque année avec des artistes du calibre de Joël Rabesolo (avec lequel il a déjà tourné en Europe), Liva Kamarady, Ndrinakely et Monika Njava.

« Je suis un bluesman perdu dans la mer de jazz », ironise-t-il, faisant allusion à la nette dominance du jazz chez nous. Sans désespérer de participer un jour au grand retour du blues. Pour le moment, il n'a pas de groupe au pays, mais multiplie les scènes ouvertes sur Tana dans l'espoir de détecter des instrumentistes qui soient dans ses cordes. Par exemple, *« un batteur qui ne frappe pas trop fort et des musicos qui ne se cachent pas derrière des clichés »*. De quoi créer un nouvel esprit blues à Madagascar, et pourquoi pas un jour un grand festival *Madabluescar* ? ■

Fanahimanana Mammie

Contact sur www.nocomment.mg



Sens plastique

par Sophie Bazin

Ndrematoa, la satire au beurre noir

Ici nous n'avons pas Charlie. Nous avons Ngah, Pov et Dwa, et Ndrematoa.

Le premier sort chaque jour avec un tirage impressionnant grâce à une équipe suractive qui ne lâche guère le crayon, du côté d'Antsirabe.

Le duo second nous concocte des trésors d'albums, *Coût d'état à Tamatave* étant leur dernier opus, avec une belle synergie indianocéanique entre Maurice où vit Pov, Madagascar où réside Dwa et La Réunion où est basé l'éditeur.

Le troisième vous accueille avec bonhomie si vous fréquentez l'IFM d'Analakely, mais ne vous y trompez pas : derrière ce sourire d'ange se dresse une plume ravageuse qui fait pleuvoir les coups et grincer les dents.

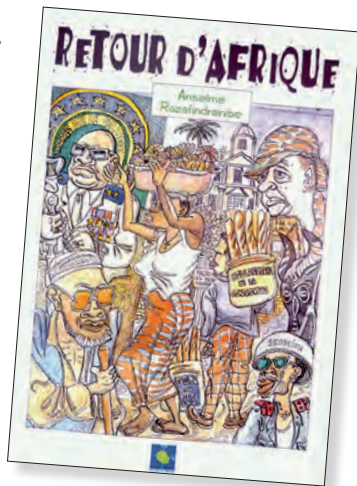
Faisant figure de pionnier dans la BD malgache, Ndrematoa dessine lui aussi sans relâche, le plus souvent pour des projets d'albums qu'il peaufine et reprend presque indéfiniment.

Lauréat du concours « Aventures dans l'océan Indien » organisé par le centre culturel français, il fut invité au Festival d'Angoulême dès 1986, et régulièrement remarqué par le petit monde de la BD, mais sa modestie le rend discret et son ambition reste immuable : dessiner, dessiner, dessiner.



Son dernier album de BD, *Tana Blues*, est une réédition chez L'Harmattan d'opus publiés en 2005 et 2008, *Vendetta* et *Citron*, qui n'étaient plus disponibles. Il nous renvoie une image d'Antananarivo qui ferait fuir les plus aventureux, et la violence de son trait déconcerte quand on connaît l'individu... comme si tout le ressentiment que nourrit l'artiste à l'encontre de son environnement s'évacuait au fil de sa plume, le laissant parfaitement serein et indemne. Ses personnages semblent parfois à l'étroit dans les cases de BD et l'on aimerait voir son dessin élaboré s'épanouir sur un format plus grand. C'est chose faite avec l'album tout carton *Polifika* qui sort aux éditions Dodo vole.

Réalisé à partir d'une exposition présentée lors du festival Gasy Bulles 2013, *Polifika* propose une interprétation en images de locutions malgaches qui qualifient le discours politique. Chaque expression est traduite en français au sens propre et au figuré, et l'album dresse ainsi un portrait cocasse de celui qui endort les sauterelles, comme de l'autre, qui nous gave de mouches. Ce livre d'art bilingue a bénéficié du soutien de l'IFM et sera offert cette année aux centres de documentation des collèges malgaches : une belle manière de jouer avec les langues et d'aiguiser le sens critique chez les jeunes.



rien de nouveau, et cet album publié en 1999 pourrait presque sembler d'actualité.

Pourtant ils nous ont quittés. Anselme et Wolinski se retrouvent désormais dans la même case. Il paraît qu'ils ont déjà dessiné des bites partout. ■

Ici nous n'avons pas Charlie, nous avons Anselme Razafindrainibe.

Qui mieux que lui pourrait incarner cette sorte d'impertinence qu'on retrouve chez Charlie ? Dans l'album *Retour d'Afrique*, publié par les éditions réunionnaises du Centre du monde dans la collection Mora Mora, il cite d'ailleurs Wolinski à plusieurs reprises.

On y retrouve sans aucun fard la caricature de l'amiral et celles des bailleurs internationaux, avec un réalisme tel que l'imprimeur initialement sollicité, un Mauricien, a refusé d'imprimer l'ouvrage par crainte des conséquences dans son équipe. Affaires de déforestation et famines récurrentes, comme le souligne « le camarade titre de cette bédé » : A l'ouest (de La Réunion)



“ Les
détails
font
la
différence ”

FIHIRAHORAZANA
(PRIÈRE À L'ORIGINE)

« C'est un tableau qu'on a réalisé en dix ans. Il prédit des choses qui auront lieu. Les trois personnes sont notre fille unique, M'aa et Xhi quand nous étions plus jeunes. Les zébus sont les Malgaches... »

M'aa & Xhi

Plus connus pour leur théorie selon laquelle Madagascar serait le pied d'appel du monde, M'aa et Xhi fonctionnent aussi comme un couple en peinture. En 2012, ils étaient invités à Paris pour parler de la peinture malgache aux Journées de Madagascar de l'Unesco. M'aa et Xhi aiment peindre des tableaux où ils figurent eux-mêmes



PELATOKANONO MANAPOLAK'OMBY (FEMME À UNE MAMELLE PLOYANT LE ZEBU)

«Jadis, la société malgache était composée de femmes guerrières, d'amazones, les Pelatokanono (femmes à une mamelle). Les villages étaient sans hommes. Et cette peinture représente une cérémonie de démonstration de force.»

Maestro

Maestro
SENSATIONS



Lait

Chocolat Extra Fin au Lait
Extra Fine Milk Chocolate

Maestro
SENSATIONS



Noir

Chocolat Noir Extra Fin
Extra Fine Dark Chocolate

Maestro
SENSATIONS



Noisettes

Chocolat Extra Fin au Lait et aux Noisettes
Extra Fine Milk Chocolate with Hazelnuts

Maestro
SENSATIONS



Noisettes

Chocolat Noir Extra Fin aux Noisettes
Extra Fine Dark Chocolate with Hazelnuts

Maestro
SENSATIONS



Amandes

Chocolat Extra Fin au Lait et aux Amandes
Extra Fine Milk Chocolate with Almonds



« Maestro quand je le vois,
Je craque pour toi! »




**TEREM-
PANAHY**
(OPPRESSÉS
PAR L'ESPRIT)

«L'art est avant tout une pression soumise par l'esprit.»



dans une mise en scène la plus fidèle du réel. «*Nous ne sommes pas là pour faire passer des illusions, mais pour transmettre notre histoire et faire perdurer le maha-gasy, les traits qui font que nous sommes Malgaches*», explique Xhi. Rien n'est laissé au hasard dans leur composition. Les couleurs, l'intensité de la lumière, les proportions, tout est minutieusement calculé, jusqu'à l'utilisation de la suite de Fibonacci et le nombre d'or. Comme Léonard de Vinci, M'aa et Xhi aiment glisser dans leurs œuvres des symboles cachés. Messages subliminaux ? «*Non, c'est juste que les choses qui attirent le moins l'attention sont souvent les plus importantes. Il faut toujours être attentif dans la vie, ce sont les détails qui font la différence*», estime Xhi. ■



Ady Gasy, sorti en 2014, est le premier long-métrage documentaire de Lova Nantenaina. Un hommage au savoir-faire malgache dans un environnement matériel souvent réduit à trois fois rien. Un film qui a profondément ému dans les festivals internationaux et pose les jalons d'un nouveau cinéma malgache.

Ady Gasy est en passe de devenir l'un des films malgaches les plus récompensés à l'extérieur... Il a été projeté dans pas mal de festivals, comme au Hot Docs de Toronto où il avait été sélectionné parmi 2000 participants. Il a été consacré meilleur film de la zone océan Indien à La Réunion et a reçu le Prix Éden du documentaire à Besançon. Il est encore sélectionné pour la 24^e édition du Fespaco, au

Lova Nantenaina

Burkina Faso, l'un des plus grands festivals africains de cinéma qui se tiendra du 28 février au 4 mars. Mais j'ai aussi à cœur de le restituer à son pays, à tous les Malgaches, d'où la projection que j'ai organisée le 8 février à Ankorondrano pour rendre hommage à tous les personnages, techniciens et artistes du film.

C'est si important cette identité malgache ?

Seules nos créations peuvent contrebalancer l'image miséabiliste sans nuances qui est renvoyée de notre pays à l'extérieur. Dans *Ady Gasy*, je parle de la débrouille des artisans d'ici liée à la pauvreté, comme ces gens qui fabriquent des chaussures avec des pneus, mais je montre aussi que ce peut être une alternative au tout manufacturé, au tout jetable de l'économie dominante. Notre voix singulière dans le concert mondialisé. Se voir à l'écran, c'est être face à une glace. Moi, je décris une réalité dure, mais je filme mes personnages à hauteur d'homme, les yeux face à la caméra, par respect pour eux. À travers le cinéma, c'est notre vision du monde que nous partageons. Nos contes, nos légendes, notre histoire, il faut les mettre en images, parce que personne ne le fera à notre place. *Ilo tsy very* de Solo Randrasana, *Tabataba* de Raymond Rajaonarivelo, voilà des oeuvres qui nous ont montré le chemin d'un cinéma malgache émancipé. Il faut donner à nos créations au moins la même place que celle que nous réservons au cinéma étranger.

C'est quand même une question de moyens...

Je ne prétends pas représenter le cinéma malgache, mais je

ne manque jamais de souligner qu'il y a un vivier de talents à Madagascar, que ce soit en animations, en fictions ou en documentaires. Bien sûr, peu de films aux normes internationales sont produits à Madagascar, car cela coûte terriblement cher, surtout une fiction. En Europe, il faut compter au moins un million d'euros. Ici, on peut s'en sortir avec 300 000 euros, en payant tout le monde : techniciens, acteurs, production, réalisateur, encore faut-il les trouver ! Haminiaina Ratovoarivony et son *Malagasy Mankany* me semble néanmoins prometteur, tout comme *Elo mainty* d'Andry Rarivonandrasana que j'adore. Certes, il y a encore chez nous des faiblesses techniques et scénaristiques, mais on a le niveau pour exporter notre cinéma, avec notre identité propre. On n'a pas à consommer exclusivement Hollywood, Bollywood ou Nollywood (le cinéma du Niger). Le cinéma est une industrie qui crée de l'emploi, mais aussi de l'imaginaire, et surtout de l'espoir. ■

**Propos recueillis
par Joro Andrianasolo**

Ady Gasy (À la malgache)

Durée : 84 minutes

Année de
production : 2014

Scénario : Lova
Nantenaina et
Eva Lova

Musique : Milano,
Mirana, Vahömbey,
Jao...

Montage et
réalisation : Lova
Nantenaina

“ Pas qu'Hollywood ”

Lettres de Lémurie

par Johary Ravaloson



Jean-Louis Robert, *Reviens, Cortàzar*

Collection Écritures, éditions
L'Harmattan, Paris, 211 p.

« *Ce roman est une modeste contribution à la lutte contre toutes sortes d'obésité* ». « *Tu comprendras pas tout au bout d'une seule lecture* », prévient l'auteur.

Il s'agit d'un authentique projet littéraire, un miroir égotiste dans lequel l'auteur se contemple et prépare son tombeau comme un ancien de la Lémurie. Il y entre de la pose, de l'artifice, de la culture, du mystère, du pastiche, du latin, du créole, du kitsch, du ridicule parfois, bref, tout un jeu narcissique et dangereux avec la mémoire, le style et l'histoire de la langue dans l'île (La Réunion). Atypique par sa forme, cet ouvrage tient à la fois du manifeste créole, du conte philosophique, de l'essai et de l'œuvre de fiction. Il se distingue des autres parcours en fragments d'autres auteurs par son questionnement similaire à celui de l'art contemporain : que peut-on écrire quand tout a déjà été écrit sauf ce que j'ai à écrire ? Plus exactement, comment ?

Jean-Louis Robert répond : en mélange. « *Je joue de la multiplicité (de mes langues), plus modestement de leur duplicité, je les greffe l'une sur l'autre, l'une tour à*

«... Il y a un autre monde dehors qui est à nous aussi»
Harlem, Eddy Harris.



tour greffons et porte-greffe, l'autre idem, je provigne des rejetons de vieux mots bibelots abolis d'inanité sonore, à l'instar de la Pléiade d'une autre époque.»

Éprouvante parce que sans séduction, la lecture s'avère fascinante par cette obsession du contemporain. Elle pourrait agacer à la fois par sa protéique forme et en même temps par la raideur de sa recherche du neuf.

Quoiqu'on en pense, il faut en reconnaître l'originalité à défaut de décider de sa valeur. Mais n'est-ce pas en cela qu'on reconnaît un auteur ? Celui qui marche, tâtonne dans les contrées inconnues et nous ramène un peu de lui-même comme une lumière.

David Jaomanoro est un de ceux-là. Cet homme de lettres de Lémurie s'en est allé bien vite.

Ses premiers écrits connus à cause de divers concours sont salués par la critique dès les années 80 - notamment *Quatr'am's j'aime ça*, un recueil de poésies encore inédit, mais dont le manuscrit a reçu le Grand Prix Jean-Joseph Rabearivelo en 1987, ou *Le dernier caïman*, une pièce de théâtre révélée par la compagnie Johary au Centre culturel Albert Camus en 1989 (rejouée par le Magasin d'Écriture Théâtrale, mise en espace de Jean-Claude Idée, à l'occasion du 6ème Festival des Francophonies de Limoges en 2006), ou encore la nouvelle *Les funérailles d'un cochon*, Grand Prix Les inédits RFI/ACCT en 1993, publié dans un recueil collectif chez Sépia en 1994.

Pierre Maury, dans son *Journal d'un lecteur*, tout en soulignant la maturité de son écriture, son âpreté se coltinant les blessures anciennes et les violences des rapports de force sociaux, regrette la minceur de la publication : ainsi une pièce publiée par Lansman en 1990, *La retraite*, et le recueil de nouvelles *Pirogue sur le vide* par les éditions de l'Aube en 2006.

David Jaomanoro est un aîné de la génération de l'indépendance.

Il a subi de plein fouet les travers de notre politique du livre qui a poussé plus d'un auteur à trouver une terre d'accueil ailleurs.

Né le 30 décembre 1956 à Anivorano-Avaratra, il décède à Mayotte le 8 décembre dernier après avoir donné à notre Lémurie littéraire : nouvelles, contes, et pièces de théâtre mais surtout une marque certaine de reconnaissance internationale (Prix de la francophonie, Bourse Beaumarchais, Bourse Sony Labou Tansi). Il a également participé à des ateliers de création et mis en place des événements culturels notamment le projet Franco Jeunes,

une manifestation qui offre aux jeunes de notre région de l'océan Indien d'échanger autour de l'écriture.

David Jaomanoro a suscité bien de vocations et ouvert des portes pour ces cadets. Ainsi Raharimanana parle de lui comme du parrain qui l'a introduit dans les cercles littéraires. Henri



Randrianierenana de la Compagnie Johary évoque la perte immense pour notre théâtre et se désole du silence ignorant et ingrat de nos politiques lors de son départ (encore un travers). Pour compenser, je ne peux que l'inviter à le rejouer et vous à le relire. Puis levez la tête, par temps clair, vous verrez une nouvelle étoile briller dans le nord-ouest du ciel des Lettres de Lémurie.

Veloma Razoky ! ■



Tana Water Front
Centre Commercial

Ouvert en semaine de 09h00 à 21h00
et le dimanche de 10h00 à 15h00

Infoline : 034 07 635 15

- Juicy Land • Fée Maison • Okeanos • Presto World Food • Tous les jours
- Master San • L'Oriental • Joe's • Zayn Food • Okalou

Le Film du mois



Mémoires d'une geisha

2004 - États-Unis - 140 mn - Film dramatique de Rob Marshall avec Zhang Ziyi (Chiyo/Sayuri), Gong Li (Hatsumomo), Michelle Yeoh (Mameha)

Quelques années avant la Seconde Guerre mondiale, la jeune Chiyo est vendue par sa modeste famille pour devenir servante dans une maison de geishas. En grandissant, la petite fille se soumet docilement à l'initiation difficile qui fera d'elle une vraie geisha. Placée sous la protection de Mameha, elle parvient à triompher des pièges que lui tend sa rivale, la fourbe Hatsumono. Belle et épanouie dans son art, et à force de travail, elle devient la légendaire Sayuri... Longtemps convoité par Steven Spielberg, Mémoires d'une geisha est finalement signé Rob Marshall. Le réalisateur de Chicago fait de cette adaptation un spectacle bourré d'effets visuels hollywoodiens. Inutile de s'en plaindre, son film couronné par trois Oscars en 2006 est une vision occidentale du Japon qui s'assume, une certaine idée du spectacle à la Broadway. Le film est une adaptation du roman à succès d'Arthur Golden. Quiconque cherchera la précision, la justesse, le réalisme ou une approche japonaise et fidèle de l'univers des geishas sera déçu. Mémoires d'une geisha est fantasmagique. Il est donc inutile de lui reprocher son casting pan-asiatique où des Chinois jouent des rôles de Japonaises (limite une hérésie mais bon !), ses approximations historiques, son manque de détails. ■

Diffusion sur CanalSat le jeudi 5 mars à 20 h 50, lundi 9 mars à 9 h 50 et jeudi 12 mars à 16 h 25

Le Livre du mois

L'aventure des Surfs, Souvenirs d'un groupe vocal malgache

par Rocky A. Harry Rabaraona

Paris, 12 décembre 1963. « Mesdames et messieurs, de Madagascar, voici les Surfs ! » C'est ainsi que la présentatrice annonce l'arrivée sur la scène mythique de l'Olympia de ce nouveau groupe vocal francophone formé de quatre frères et deux sœurs Rabaraona, originaires de Madagascar. Autrefois appelé Les Béryls, ce groupe vient de terminer une longue tournée de trente spectacles avec la nouvelle coqueluche des jeunes, Sheila, à travers la France. Ce spectacle de l'Olympia sera pour lui la consécration. Ce livre biographique est écrit par un des membres du groupe malgache des années soixante, Rocky Rabaraona. Premier ténor, il dévoile l'épopée du groupe jusqu'à sa séparation en 1971. « En septembre 1963, c'était le Salon international de la radio et de la télévision à la Porte de Versailles à Paris. Nous étions choisis par le gouvernement pour représenter le pays à cette grande manifestation culturelle. Ce fut encore le grand succès, et suite à cette performance, la petite famille signa son premier contrat professionnel avec une maison de disque de Paris, les disques Festival, qui nous donnera le nom de Les Surfs, en référence à la nouvelle danse du surf très en vogue dans le temps... Ce fut le début d'une longue et fructueuse aventure pour le groupe... » ■

L'aventure des Surfs, Souvenirs d'un groupe vocal malgache (en français), par Rocky A. Harry Rabaraona. Éditeur L'Harmattan, 286 pages.



8 mars et Femen... isation

par Mamy Nohatrarivo



Se proclamant athées et antireligieuses en vertu d'un obscur credo fondateur, les Femen se réclament de la «cuisse» (traduction de l'ukrainien Femen), mais refusent le droit de cuissage. Ces femmes-là sont le plus grave danger qui menace la femme.

8 mars. Journée internationale de la Femme. Que dire encore qui n'ait pas été dit ? Quand la politique entre dans la danse, les femmes sortent et le bal se termine. Voilà pourquoi on a besoin des femmes telles qu'elles

sont, créées pour être des fleurs dans un désert. On n'aurait pas idée de donner des bals sans les femmes, les vraies, non de ces hommages qui combattent pour le droit d'insulter les bonnes mœurs. Les fameuses Femen. On use du féminin avec circonspection, car on s'interroge sur leur vrai genre. Une femme, même de mauvais genre, se fait toujours pardonner au nom de sa féminité. Mais des femmes qui exhibent des seins nus pour un oui ou pour un non, pire pour des idées, dégoûtent de la meilleure espèce du genre humain. Même en cadeau, qui en voudrait ? Le cadeau vaut par l'emballage. Et si l'essentiel est montré à la face du monde, où est l'intérêt de la

Chose, en majuscule et sans guillemets ? Si en 1977, l'ONU - un « machin » tout plein d'hommes - décrète une journée dédiée à la femme, c'est peut-être qu'elle sentait venir la grosse cata incarnée par les Femen qui font irruption dans un monde où la femme c'est le BCBG incarné. Ces femmes-là sont le plus grave danger qui menace la femme. Car, l'outrance est du genre féminin, mais n'est pas féminin du tout. Elle pourrait même transformer la femme en espèce en voie de disparition.

Elle a toujours perdu comme perdre l'humanité. A tel point que l'on peut se poser la question : pourquoi n'a-t-on jamais pensé à une journée exclusivement dédiée à l'Homme ? Année après année, siècle après siècle, les femmes ont toujours prouvé que ce que *femme veut...* Le doux entêtement représente la force principale de la femme plus que les hurlements d'une bande de harpies. Sauf, et c'est là que rentre la politique, toujours aussi mauvaise conseillère, qui renvoie à une nouvelle division du monde humain qui devient de plus en plus criante.

Ainsi, il existerait encore des mondes où les femmes sont interdites de volant, de sorties sans autorisations masculines, de galipettes extraconjugales sous peine de lapidation, *et caetera et caetera.*

On comprend les Femen, mais ces femmes sont -elles vraiment des femmes ? Non, heureusement. Même le courant féministe les renie et se désolidarise de leur combat. Les femmes seront toujours des femmes. On peut céder sur tout, mais pas sur l'essentiel, le cachet de l'éternel féminin... ■

JACK Friday

AU BISTROT *By* JACK DANIEL'S

COCKTAIL JACK OFFERT À L'ENTRÉE
ANIMATION DJ
DIVERS LOTS JACK À GAGNER

VENDREDI
13 MARS 2015

JACK DANIEL'S

Old
No. 7
BRAND
Tennessee
SOUR MASH
WHISKEY

JACK DANIEL'S

Happy hour sur les conso
& cocktail JACK

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer de manière responsable

Infoline : 034 85 529 85
Antsahavola (en face ETP)



AU BISTROT by JACK DANIEL'S

AU
BISTROT

Restaurant - Bar - After Work

Taombaovao malagasy

AU HASARD DU CALENDRIER !



Henri Randrianjatovo,
astrologue et spécialiste
des questions de
calendrier traditionnel.

Chaque année, on assiste à au moins trois fêtes du «Taombaovao malagasy» (Nouvel An malgache). Et pour cause, les gardiens de la tradition n'arrivent pas à se mettre d'accord sur la date de sa célébration. Une chose est sûre, il ne tombe pas un 14 juillet comme ce fut un temps imposé par l'administration française...

Rélué aux oubliettes pendant toute la Colonisation et une bonne partie de l'Indépendance, le Nouvel An malgache se fête à nouveau et au grand jour depuis 2007. Calculé sur l'ancien calendrier lunaire, le *Taombaovao* tourne généralement autour du 21 mars, et c'est l'occasion de grandes fêtes et de manifestations. Le seul hic est que les gardiens de la tradition ne sont pas unanimes sur cette date et selon les courants auxquels ils appartiennent organisent les célébrations comme bon leur semble. Conséquence, nous avons jusqu'à trois Nouvel An dans l'année ! Pourquoi cette surabondance de *Taombaovao* ?

Il faut savoir qu'avant la Colonisation, chacune des ethnies malgaches avait son propre calendrier.



TRADITIONS

Ce n'est que sous le règne de Radama II (1861-1863) que les Malgaches ont commencé à avoir le même calendrier de référence, l'*alimanaka*, ce qui ne les empêche pas d'avoir des Nouvel An différents... « *En fait, la date changeait en fonction du monarque, surtout depuis les trois Ranaivalona qui ont fait coïncider le jour de l'an avec leur anniversaire. Du temps de Ranaivalona III (1883-1897), on célébrait donc le Taombaovao malagasy le 22 novembre. Ses descendants et fidèles perpétuent jusqu'à aujourd'hui cette tradition* », explique Henri Randrianjatovo, astrologue et ancien membre du Trano Kolotoraly Malagasy (Centre culturel malgache). Durant la colonisation, les Français vont même aller jusqu'à imposer le 14 juillet, fête nationale française, comme date du Nouvel An !

Mais c'est la signification et le sens donnés par les monarques au *Taombaovao* qui ont entraîné une évolution des pratiques, et, aujourd'hui, ce désaccord entre les spécialistes. Même la dénomination de la fête n'a cessé d'évoluer. Du roi Ralambo (1575-1610) à Andrianampoinimerina (1787-1810), on l'a appelé *Alahamadibe*, littéralement le Jour du roi. Ce jour était marqué par le *fandroana*, le bain royal pris selon des rites sacrés et lié au culte des morts. Mais avec l'arrivée du christianisme, ces rites considérés comme païens ont été abandonnés, et le nouvel an est devenu *Asaramanitra*, le Mois de la fragrance. Un véritable casse-tête pour les historiens et tous ceux qui ont à cœur de faire revivre cette tradition. « *On va essayer de trouver au plus la date la plus proche du raisonnable et acceptée par tout le monde* », promet Henri Randrianjatovo. Rendez-vous donc l'année prochaine pour un Nouvel An unanime ? ■

Solofo Ranaivo



NOUVEAU !

écoutez nous en direct et en ligne
24h/24h sur:

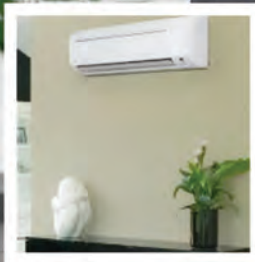
www.rli.mg



ABC

*L'expert en construction
et aménagement*

Tout pour se sentir bien chez soi



Magasin ANTANANARIVO
Enceinte La City Ivandry
Tél : +261 20 22 499 00

contact@abc.mg
www.abc.mg

Magasin TOAMASINA
Boulevard Augagneur
Tél : +261 20 53 316 40

Crocodile Dandy

par Panah Ranova

Le proverbe «Ny mita be tsy lanin ny mamba» (traverser ensemble évite d'être dévoré par le crocodile) est l'équivalent de l'adage fameux «l'union fait la force». Il rend hommage une fois de plus au sens de l'observation des Ntaolo (anciens).

Le message est clair : un homme seul qui traverse une rivière infestée de crocodiles a toutes les chances (si l'on peut dire) de finir en amuse-gueule avant d'avoir atteint l'autre rive. À moins bien sûr de s'appeler Crocodile Dundee et d'avoir un gros, un très gros calibre sur soi ! Cependant, quiconque a déjà longé une de ces rivières peut témoigner de la chose suivante : les crocodiles ont une peur instinctive des hommes, leurs principaux prédateurs

depuis des millénaires. Dès qu'ils entendent rappliquer, surtout en groupe, armés de lances, de sabres ou de fusils, ils se font tout petits au milieu des roseaux ou piquent du nez dans la vase. Seuls moyens d'éviter de finir en brochettes ou en sac à main Vuitton ! Regarder un croco dans les yeux suffit d'ailleurs à le mettre mal à l'aise ; soit il détourne le regard soit il fait mine de dormir, le lâche ! Mais il n'en

pense pas moins... Si vous lui tournez le dos ou si vous êtes en position de faiblesse, blessé ou épuisé, aussi sec il vous croque.

Naturellement, on ne peut comparer cette attitude avec celles des crocodiles captifs qui évoluent au parc de Tsimbazaza ou à Croc Farm : eux n'ont d'autres choix que de vivre sous le regard de ces drôles de bipèdes qui mettent leurs oeufs en couveuse et leur jettent même de la viande à intervalles réguliers.

Mais qu'en est-il de ces fameuses larmes de crocodile qui coulent de leurs yeux quand on les surprend à becqueter un héron ou une pintade... le remords ? Vous rigolez ! C'est tout simplement que leurs glandes lacrymales ont les mêmes circuits neuromoteurs que leurs glandes salivaires et gastriques ! Donc plus le croco s'empiffre, plus il aime ça et plus il pleure, c'est mécanique. Le miam-miam crocodilien si vous préférez. L'expression «larmes de crocodile» fait donc référence à ces fausses larmes que ces reptiles versent sur la mort de leurs proies.

Toutes ces remarques sur les crocodiles, les Ntaolo les connaissaient par coeur et conseillaient donc, par métaphore, de ne jamais être seul pour traverser une situation à risque. Une leçon à méditer, qui vaut également pour les crabes et les requins... ■



Bonus
clé 3G Offerte*

Passez à la vitesse supérieure !

4G Lte

1^{er} Réseau 4G Lte à Madagascar



(0203) 082 000

www.blueline.mg

* Voir conditions en magasins

Internet 4G Lte très haut débit

La solution idéale pour avoir accès à l'**internet Très Haut Débit chez vous**

- pas besoin d'installation
- pas de ligne téléphonique
- activation immédiate

alors ... **surfez !**

Choisissez le forfait qui vous convient

Option modem
mise à disposition

1 Mbps
illimité

129 000 Ar/mois

Frais de mise en service
~~149 000 Ar~~ **Offert***

2 Mbps
illimité

169 000 Ar/mois

Frais de mise en service
~~149 000 Ar~~ **Offert***


+ bonus clé 3G*

Option modem
en location

Frais de mise en service : **49 000 Ar**
+ Location du modem : **10 000 Ar /mois**

Pour les deux options :

- Engagement de 12 mois.
- Produits sous réserve d'éligibilité de couverture.
- Tarifs mentionnés TTC.



Aina Rakotonirina a réussi à installer Madagascar sur la carte gourmande régionale grâce à la télé par satellite.

Gas'Cuiz est la nouvelle émission de télé diffusée depuis novembre sur Kanal Austral et Piment TV (La Réunion). Une véritable vitrine de la cuisine malgache sur la région, comme l'explique Aina Rakotonirina, son concepteur et présentateur.

Gas'Cuiz

Bien qu'il ne gagne pas (encore) d'argent avec *Gas'Cuiz*, Aina Rakotonirina est fier d'avoir pu installer sur la région un format d'émission ne traitant que de la cuisine malgache. « *Je fais visiter les établissements de l'île, je montre ce qu'ils proposent à manger, leur savoir-faire en général, pas seulement traditionnel.* » Le but n'est pas d'apprendre au téléspectateur à cuisiner malgache, mais à mieux faire connaître les habitudes culinaires dans la Grande Île, « *au-delà des plats archi-préparés et surfaits* ». Bref, on peut s'attendre à quelques découvertes. Une formule qui a tout de suite trouvé son public : « *Rien qu'après le premier mois de diffusion, beaucoup de personnes m'ont sollicité, TV Créole notamment, mais je suis lié à Kanal Austral pour une année.* » Selon l'accord convenu, Aina Rakotonirina n'est pas payé en contrepartie de la diffusion régionale *Gas'Cuiz*, mais il a la liberté de trouver ses sponsors, hôtels et restaurants.

Lancé en novembre 2014, *Gas'Cuiz* est diffusé quatre fois par semaine (trois rediffusions) à raison de 15 minutes par émission. « *On n'a pas forcément un chef avec une grande cuvette et ses ingrédients qui raconte comment il prépare. Des fois on va à Zaimaika, on questionne un vendeur*

sur ce qu'il fait à manger et on teste. On va aussi dans les gargotes et les hotely gasy. On travaille plutôt en extérieur, on privilégie le reportage et la spontanéité. »

Enfant de la télé, Aina Rakotonirina a fait ses armes dans *Diako* (Mon parcours) sur la RTA, émission qui retrace la success-story de personnalités locales. On l'a également vu dans *Tendance New Look* sur Viva. Après le lancement de *Gas'Cuiz*, il se lance dans la production avec sa société Diall'O Communication. Originellement, il avait prévu de vendre *Gas'Cuiz* à des chaînes locales, mais il s'est vite retrouvé avec des problèmes insolubles (tarifs publicitaires élevés, faible taux de couverture, incompatibilité avec les attentes des sponsors) qui ont eu raison de sa volonté. « *Kanal Austral s'est alors proposé. Je n'allais pas refuser car c'est une opportunité en or en terme d'audience, mais j'espère bien me recentrer rapidement sur Madagascar.* » Canal+ serait déjà intéressé à devenir partenaire de l'émission. En attendant d'autres sponsors locaux. Mais ne dit-on pas que l'appétit vient en mangeant ? ■

Joro Andrianasolo

Contact sur www.nocomment.mg

QUE DIT LE CHEF ?

AU
BANC
D'ESSAI

L'ORDINATEUR
PORTABLE

HP
350 G1

En entrée de gamme professionnelle, le nouvel ordinateur portable de Hewlett-Packard se pose comme un outil petit mais costaud. Sa configuration peut paraître désuète, pourtant elle suffit à accomplir les tâches de bureau essentielles. Y compris sur le terrain, et ce n'est pas la moindre de ses qualités.



SOUS LE CAPOT

Système d'exploitation FreeDOS
 Processeur Intel Core i5
 Mémoire 4 Go DDR3
 Mémoire interne 500 Go
 Écran HD (1 366 x 768) antireflet à rétro-éclairage LED d'une diagonale de 39,6 cm (15,6 pouces)
 Carte graphique Intel HD 4400
 Ports et connecteurs : 2 ports USB 3.0 ; 1 port USB 2.0 ; 1 port VGA ; 1 port HDMI ; 1 prise combo casque/microphone ; 1 RJ-45 ; 1 prise secteur 14
 Périphérique d'entrée : Clavier de taille normale résistant à l'eau avec pavé numérique ; pavé tactile, 2 boutons de sélection avec fonctions clic gauche et droit ; entrée tactile multipoint prise en charge Webcam HD intégrée 10,11
 Sécurité : Logement verrou de sécurité (le verrou doit être acheté séparément) ; lecteur d'empreintes digitales
 Dimensions : 26,1 x 38,4 x 2,31 cm
 Poids : 2,3 kg

Sorti en juin 2014, le dernier notebook de Hewlett-Packard est disponible chez MC3 Madagascar (ex-IT Diffusion) depuis octobre, déjà une performance ! Statut de distributeur oblige, il n'est pas possible de fixer un tarif immuable : « *Il tourne dans les 2 100 000 à 2 200 000 ariary. Un poil plus cher que la concurrence, mais appuyé par la notoriété de la marque. Quand on parle ordinateur de marque, HP est toujours cité parmi les premiers* », considère Youri Ismael, Channel Manager chez MC3 Madagascar. Le HP 350 G1 apparaît bien en tout cas comme le parfait compromis entre style, coût et productivité. Son succès en témoigne : « *On a vendu quasiment la moitié du stock en trois mois, soit plus de 200 unités* », précise le responsable.

Sa grande qualité : il répond parfaitement aux besoins des professionnels en déplacement. Il est ainsi doté du HP System Guard qui détecte les mouvements brusques et protège le disque dur à la moindre secousse. Grâce à la fine couche de feuille de Mylar placée sous le clavier, les composants électroniques et les composants essentiels du PC sont également protégés des éclaboussures. Enfin, la technologie HP CoolSense ajuste automatiquement la température de l'appareil qui reste froid en toutes circonstances pour un meilleur confort d'utilisation. Et comme pour tous les produits HP de MC3 Madagascar, l'acheteur bénéficie d'une garantie extensible jusqu'à trois ou cinq ans. « *On propose même au besoin le retour en atelier* », confirme Youri Ismael.

Attention, le modèle vendu avec le système d'exploitation FreeDOS (libre et 100% compatible MS-DOS) est moins cher, mais dépourvu de logiciels. Il est uniquement doté des accessoires matériels tel que le câble d'alimentation et le sac HP. Il faudra donc aller à la pêche aux pilotes sur le site de support de HP, si nécessaire. Sinon faire installer Windows sur la machine, pour 400 000 Ar avec la licence de rigueur. « *Matériel professionnel oblige, les ministères, la Poste, les banques, les pétroliers, la plupart des grosses sociétés ont aujourd'hui des contrats officiels. Même les petites sociétés s'y mettent.* »

Sa puissance peut paraître faible, mais compte tenu de son appartenance à la quatrième génération d'Intel, une grande puissance est loin d'être indispensable pour son fonctionnement. « *C'est un simple dual core à 1.8 Ghz, mais il tourne aussi bien qu'un 2.4 Ghz. On pourrait le positionner un cran au-dessus du Dell Inspiron M 3521, prix proches, configurations quasi-égales...* » Son clavier est équipé d'un pavé numérique, ce qui tend à devenir le standard de tous les ordinateurs portables actuels. La carte graphique est assez basique (Intel HD 4400), autant dire que les *gamers* ne sont pas les clients prioritaires, mais on s'en serait un peu douté ! Enfin, le HP 350 G1 est assez léger, moins de trois kilos, ce qui confirme sa vocation de professionnel tout-terrain. ■

Joro Andrianasolo



Opérationnel depuis le 1er mars, T All Cook (Iray All Cook) entend devenir à Madagascar une référence dans le domaine de la restauration à emporter. À la fois association et société menée par Nomentsoa Herivelo, le projet est la résultante de ce que peut donner une promotion d'anciens étudiants en hôtellerie qui s'unissent pour mettre (littéralement) la main à la pâte.

1 ALL COOK

Pourquoi la livraison à domicile ?

À la base, nous étions cinq amis de la promotion 2008 *Hanitrana* de l'INTH (Institut national de tourisme et d'hôtellerie). Finalement les 38 étudiants de la promo nous ont rejoints. On cherchait un local pour un restaurant, mais c'était difficile en 2009 de trouver à louer. On s'est donc tourné vers une alternative, à savoir la livraison en barquettes. De par nos expériences respectives dans le milieu de la restauration, on est en mesure de corriger bien des dysfonctionnements qu'on a pu relever. On évite tout ce qui dénature la nourriture. On veut faire de la cuisine de création, raffinée au niveau de la cuisson et de la présentation. On rejette tout ce qui est additif alimentaire, comme les cubes de bouillon... La seule exception que nous tolérons : la levure chimique, indispensable à certaines préparations comme la pâte à beignet.

Comment vous est venue l'idée de tous vous associer ?

L'idée a germé dès notre deuxième année d'étude à l'INTH. On est tous restés bons amis et à chaque fois que l'un d'entre nous se marie, on s'occupe de la bouffe ! On a commencé à travailler ponctuellement ensemble, surtout pour s'entraider, puis comme on a vu que cela ne marchait pas mal, on a décidé de monter un business commun. Au début on faisait surtout de la rôtisserie (porc, zébu, canard, poulet). Maintenant on propose de la sandwicherie : paninis, hamburgers, pizzas,

mais on a aussi un menu à la carte. On a également un service traiteur pour les fêtes ou les mariages. On peut aussi fournir les barbecues. Nous prévoyons enfin d'ouvrir une cuisine centrale où l'on servira des plats malgaches dans des cantines scolaires et d'entreprise. Le paiement par *mobile banking* sera bientôt en place.

Les prix ?

On veut rester à la portée des budgets malgaches. Nos plats tournent en moyenne dans les 5 000 ariary, sauf les pizzas qui sont à 10 000 Ar. Livraison incluse, nous demandons juste un supplément s'il faut livrer au-delà de 15 km. Nous livrons dans les deux heures pour une commande d'une personne, même s'il s'agit de plats plus sophistiqués avec fruits de mers et langoustes. Par principe, nous acceptons toute commande du moment que nous avons les denrées pour la réaliser. Tout se fait ici à Itaosy. Nous avons notre cuisine, une salle de perfectionnement, une table de passe, un four professionnel qu'on utilise surtout pour les mariages. On veut vraiment apporter quelque chose de nouveau à la restauration à emporter. ■

Propos recueillis par Joro Andrianasolo

Contact sur www.nocomment.mg



Philippe MURCIA

Ancien directeur général du Port d'Ehoala à Tolagnaro, Philippe Murcia dirige aujourd'hui sa propre agence de conseil... une autre manière de tenir le gouvernail. Son regard est fixé sur la nouvelle distribution des flux internationaux dont Madagascar devrait profiter, estime-t-il.

Ocean Company Consulting est une suite logique ?
Certainement. Quand on a travaillé longtemps pour de grandes multinationales, à un moment donné on a envie de partager ce qu'on a appris au fil des décennies. On se dit qu'on serait peut-être plus utile à transmettre ses acquis à différentes sociétés. L'avantage du consulting est qu'on travaille en simultané pour plusieurs sociétés, publiques et privées. Je me sens ainsi comme un des maillons contribuant au développement du pays. Ocean Company Consulting a

“ **Madagascar**

dans son équipe des experts, consultants de haut niveau comme l'ancien vice-président développement de Rio Tinto pour l'Afrique sub-saharienne Guy Larin et l'ancienne représentante de la Banque africaine de développement Sylvie Anne Conde, entre autres. Nous conseillons les décideurs. Pour nous, c'est un privilège de pouvoir leur montrer la voie vers la réussite. Concernant le pays, en fait, en ce moment même, Madagascar peut déjà voir la lumière au bout du tunnel. Plusieurs signes précurseurs le montrent.

Madagascar revient dans la course ?

Madagascar avait perdu de son importance géostratégique à cause de l'ouverture du canal de Suez, en Egypte, en 1869. Les navires ont pu pendant plus d'un siècle aller d'Europe en Asie sans avoir à contourner

l'Afrique comme c'était le cas jusqu'alors. Mais depuis une quinzaine d'années, on assiste à un développement phénoménal des échanges entre les pays appelés les BRICS (Brésil, Russie, Inde, Chine et Afrique du Sud), lesquels ne passent plus par le canal de Suez mais directement par le cap de Bonne-Espérance, la pointe la plus au sud de l'Afrique.

“ Nous voyons déjà le bout du tunnel ”

Ainsi, idéalement, Madagascar se trouve de nouveau sur la carte des échanges internationaux maritimes. On est même au premier plan. Et mon intime conviction

est que le port de Toamasina va jouer un rôle très important dans les années à venir. D'abord parce qu'il y a la réhabilitation proposée par le gouvernement japonais : les infrastructures vont être mises aux normes internationales, notamment

Garder le cap

À 54 ans, Philippe Murcia a encore beaucoup à donner. Marseillais d'origine, il avoue avoir la « mer dans le sang ». Après avoir été directeur régional du troisième groupe mondial de transport maritime CMA CGM, basé à Tana pendant sept ans, puis directeur général du port d'Ehoala pour QMM-Rio Tinto à Tolagnaro durant six ans, il ouvre en 2014 sa propre société, *Ocean Company Consulting* dont il est aujourd'hui le directeur général. Cette société internationale de conseil travaille dans le secteur maritime, minier et du tourisme.

En dehors du travail, sa passion est la photographie. Une passion née de sa rencontre avec Pierrrot Men à qui il a fait visiter le port d'Ehoala. Depuis, il est engagé dans de nombreux projets culturels, comme la délocalisation à Tolagnaro, pendant quatre ans, du festival international *Madajazzcar*.

à nouveau dans la course ”

pour la profondeur, et le port va pouvoir accueillir des navires de grande capacité. Avec le potentiel que possède Madagascar, nous ne pouvons que profiter de cette redistribution des cartes. Mais la condition *sine qua non* est que tous les problèmes techniques soient résolus.

Quel diagnostic portez-vous sur le port d'Ehoala, dont vous avez été le premier directeur général ?

Il ne tourne toujours pas à plein régime, mais il a quand même réalisé des exploits depuis son ouverture. C'est une infrastructure ultramoderne qui a permis de booster l'économie locale. Un rapport de l'EDBM (Economic Development Board of Madagascar) établit que le port a créé 57 000 emplois dans cette partie du sud de Madagascar. L'ouverture du port a profité à l'exploitation de la langouste, du sisal, du mica et du ricin. Une société de Fort-Dauphin, productrice d'huile de ricin, a créé 6 000 emplois à elle toute seule : cela est aussi dans l'intérêt des paysans qui récoltent les graines de cette plante. À noter que l'activité de QIT Madagascar Minerals (QMM), filiale de Rio Tinto, ne représente que 10 % de l'activité totale du port. Les 90% sont des activités liées aux navires porte-conteneurs, aux bateaux de pêche ou de carburant qui font escale à Tolagnaro. La plus grosse activité démarrée à Ehoala reste cependant celle des navires de croisière. En trois ans, le port a dépassé les 10 000 passagers, c'est-à-dire autant de touristes pour la ville, un chiffre quand même énorme pour un nouveau port ! Le port d'Ehoala a même été qualifié de *success story* dans un rapport d'un panel indépendant remis à la Banque mondiale à Washington, et toutes ces avancées ont été réalisées dans un contexte de crise politico-économique.



Que faire pour rentabiliser Ehoala ?

Le port d'Ehoala a énormément de qualités. Il est ultramoderne, tout est aux normes internationales. Sachez que son ouverture officielle était attendue impatiemment par les armateurs. L'ouverture a eu lieu le 8 juillet 2009, et dès le lendemain un premier navire de la CMA CGM venant directement d'Asie accostait déjà. Mais le plus urgent, c'est la route. Il faut absolument que l'axe routier Fort-Dauphin-Ambovombe se fasse, cela fera enfin venir les investisseurs dans les 400 hectares d'Ehoala Park mis à leur disposition. Pas de routes signifie aussi pas de touristes à l'intérieur des terres, je pense à tous ces croisiéristes qui se limitent à Fort-Dauphin. Le partenariat public-privé (Rio Tinto PIC Banque mondiale) a investi beaucoup d'argent dans ce port par rapport à ce qu'il rapporte aujourd'hui, ce qui correspond à une mission de service public. Mais ce que nous avons fait à Ehoala, je trouve que ce serait formidable de le faire à Toamasina : ce grand port de la côte Est a beaucoup d'atouts par rapport aux autres ports de l'océan Indien, il lui manque la mise aux normes internationales de ses infrastructures. Ce qui est heureusement en bonne voie. ■

Propos recueillis par Solofo Ranaivo



Port Ehoala en chiffres

Ouverture port d'Ehoala : juillet 2009

Investissement QMM-Rio Tinto : 240 millions de dollars

Caractéristiques techniques : port en eaux profondes (15,75 mètres) avec un brise-lames de 625 mètres

Zone industrielle de Ehoala Park : 400 hectares

Nombre d'emplois créés : 27 000 (durant les trois premières années seulement)

Nombre de touristes : 10 000 de 2009 à 2012 ; environ 20 000 en 2013-2014.

Bilan des activités portuaires 2014 :

- 11 escales de navires minéraliers
- 30 escales de navires porte-conteneurs
- 17 escales de navires pétroliers
- 94 escales de navires de tous types
- 6 548 containers import/export
- 8 escales de navires de croisière avec 9 981 passagers

Ils font bouger les lignes

SOCOTA

Les fruits de l'AGOA

Le retour de Madagascar dans le concert des nations a facilité sa réintégration dans le marché de l'*African Growth and Opportunity Act* (AGOA). Cette loi a pour but de soutenir l'économie des pays africains en leur facilitant l'accès au marché américain, s'ils suivent les principes de l'économie libérale. Ce marché représente une mine d'opportunités pour les opérateurs de la Grande Ile. Un des acteurs du marché du textile, le président-directeur général du groupe Socota, Salim Ismail, explique que « *L'AGOA est un formidable marché pour les entreprises franches à Madagascar. La création massive d'emplois que cela génère est également un moyen pour lutter contre la pauvreté. Cependant, les quelques dizaines d'entreprises qui ont reçu l'agrément ne sont pas assez nombreuses, il faut que d'autres investissements directs étrangers ou nationaux renforcent le rang* ». Pour les trois années à venir, Salim Ismail estime que la capacité de production actuelle de Socota, soit près de 6 millions d'unités, pourrait doubler pour pouvoir répondre à la nouvelle demande.

Salim Ismail



BMOI

Caution immobilière

Alain Ripert, directeur général de la banque BMOI, annonce la création d'un nouveau produit qui facilite l'accès au crédit. Il s'agit de la caution immobilière, fruit d'une collaboration avec Solidis Garantie. Ce nouveau concept s'adresse à tous ceux qui souhaitent concrétiser leur projet immobilier que ce soit l'achat de terrain, la construction ou la rénovation. L'avantage de cette nouvelle offre, d'après Alain Ripert, est que le client n'a plus besoin d'hypothéquer son bien, puisque c'est Solidis Garantie qui se porte garant en apportant une caution. ■



Alain Ripert



Hagasata Rakotoson

SOLIDIS GARANTIE

À la conquête des PME

Solidis Garantie a réussi une vraie prouesse dans ses activités, notamment par rapport à ses engagements entre 2013 et 2014. Effectivement, en une année, l'entreprise est arrivée à multiplier par six le volume de ses engagements. Si en 2013, ceux-ci s'élevaient à 2,3 milliards d'ariary, en 2014, ils ont atteint près de 15 milliards d'ariary. Malgré ces résultats impressionnants, Solidis Garantie poursuit son développement et entend répondre favorablement à la demande des PME malgaches. *« Nous renforcerons notre fonds propre à mobiliser pour permettre la création de nouveaux outils financiers encore plus adaptés aux besoins des PME »*, fait savoir Hagasata Rakotoson, le directeur général.

TRÉSOR PUBLIC

« Fihary » pour tous

Le directeur général du Trésor Orlando Robimanana propose une nouvelle alternative d'épargne, le bon du Trésor *Fihary* dont le plancher est évalué à 1 million d'ariary. L'objectif de cette nouvelle épargne est d'impliquer le plus de monde possible dans le financement des projets d'investissement de l'État. D'après les explications d'Orlando Robimanana, *« le placement sur le bon du trésor Fihary est sans risque d'impayés car l'Etat a toujours remboursé ses créances. Le taux d'intérêt de chaque placement varie selon la maturité. Si la durée de placement est d'un an, alors le taux correspondant est de 9,11 % ; si le montant est placé pendant deux ans, alors le taux est de 9,94 % et pour un placement de trois 3 ans, il est de 10,7 % »*. ■



Orlando Robimanana



Ingahy Zà

Cultivateur de légumes, il est devenu charretier pour vendre ses produits au marché d'Antsirabe. Puis les clients se sont multipliés et il en fait sa principale source de revenus. Un métier où l'on est bien souvent charrette, concède-t-il.

Qu'il pleuve ou qu'il vente, il est toujours là, pieds nus, au stationnement des charrettes à bœufs d'Andranomandevy. Pourtant ça lui fait une

trotte pour venir tous les jours dans ce quartier d'Antsirabe : il habite à Andrangy, à 15 km de là. Avec sa chemise paysanne noircie par les poussières et son chapeau de paille troué, c'est surtout à sa cravache qu'on devine qu'Ingahy Zà (M. Jean), de son vrai nom Jean Joseph Ralavelo, est charretier. Son métier consiste à conduire des chargements de légumes (carottes, pommes de terre, choux) au marché d'Asabotsy, un peu plus loin en ville. Il en profite, au retour, pour charger des matériaux de constructions (briques ou gravillons) quand l'occasion se présente.

À 49 ans, Ingahy Zà se lève tous les jours à 2 heures du matin. « *Le temps de charger les marchandises dans la charrette, on part au plus tard à 3 h 15 pour arriver à 5 heures à Antsirabe.* » Le temps de livrer son client, il est généralement libre dès 6 heures, mais toujours à l'affût d'un nouveau chargement. Quand il n'a rien à faire, il bichonne et nourrit ses deux zébus castrés, ses deux « *compagnons de*

travail» comme il dit. « Ils sont ce que j'ai de plus précieux au monde, à part les miens, bien sûr. Ce sont eux qui se chargent du sale boulot et qui font que j'ai de quoi remplir la marmite le soir... »

Contrairement à l'idée reçue qu'un charretier jure constamment, Ingahy Zà use d'un parler plutôt châtié, voire précieux car il aime apprendre dans les livres et les magazines. « Je n'ai jamais envisagé de faire ce métier qui était déjà celui de mon père, mais pour aller vendre ses seules récoltes. À sa mort, il y a 20 ans, j'ai hérité de sa vieille charrette, et voilà... » Au début, c'étaient surtout les paysans de son village qui lui demandaient de transporter leurs marchandises jusqu'à Antsirabe. « Je l'ai d'abord fait pour rendre service, puis je me suis rendu compte que cela pouvait constituer

une assez bonne source de revenu. Aux yeux des paysans, posséder une charrette est un signe de richesse, mais pour moi, c'est un outil de travail. »

S'il monte en ville tous les jours, sa famille continue à travailler la terre, cultive les légumes et s'occupe des animaux de la basse-cour. « Il faut multiplier les sources de revenu, sinon on serait déjà morts en attendant la prochaine récolte », estime-t-il. Une activité qui lui permet quand même d'encaisser chaque semaine aux alentours de 50 000 à 80 000 ariary. Bref, ce n'est pas lui qu'on entendra dire : arrête ton char... ■

Solofo Ranaivo

Contact sur www.nocomment.mg

Clinique Vétérinaire VetCare



www.vetcare.mg

Horaires :

- o Lundi au samedi 8h30-18h00 et le dimanche 09h00-17h30
- o Lundi au jeudi (nuit) : garde téléphonique en cas d'urgence
- o Vendredi au dimanche (nuit): service de garde permanente



020 26 409 55
032 03 409 55
034 26 409 55
033 37 409 55

info@vetcare.mg

Ambatomitsangana à côté de station Total

Aïna



Elles ont à peine 18 ans et se retrouvent déjà avec un ou des enfants à charge. Délaissées par la famille, par le conjoint ou victimes de viols, ces filles-mères peuvent pourtant se tourner vers le Centre Aina dans le quartier d'Isotry pour espérer un avenir meilleur.

Selon les chiffres du Fonds des Nations Unies pour la population, une fille sur trois de moins de 18 ans à Madagascar connaît une grossesse en raison des mariages précoces encore élevés dans le pays et aussi d'une activité sexuelle avancée. Une situation qui n'est pas en faveur de ces jeunes filles qui

perdent leur statut d'adolescentes scolarisées pour se retrouver souvent dans une extrême pauvreté. C'est le cas des filles-mères recueillies au Centre Aïna situé dans le quartier d'Isotry. *«Elles ont entre 13 et 22 ans. Certaines viennent de la campagne pour chercher du travail mais se retrouvent enceintes. D'autres ont subi des viols ou sont abandonnées par leur compagnon et sont une charge pour la famille. C'est au cas par cas»*, souligne Hasina Ramarolahy, responsable de crèche au sein du centre.

Depuis l'ouverture du centre en 2011, une quarantaine de jeunes filles-mères et célibataires ont été reçues. Elles viennent de leur plein gré ou sont recommandées par le ministère de la Population. Actuellement, 18 mamans avec leurs enfants sont pris en charge. Un programme mère-enfant a été mis en place au niveau des crèches solidaires pour accueillir les enfants dans la journée de 7 h 30 à 17 h30. *«Nous leur offrons un endroit stable, un suivi médical, une scolarisation, sans oublier les activités sportives et artistiques. Quant aux mamans, elles suivent des cours de planning familial, de notion de parentalité, de développement affectif pour les enfants de 0 à 3 ans.»* L'objectif du Centre Aïna est d'assurer l'insertion professionnelle des filles-mères à travers une remise à niveau scolaire par l'alphabétisation, des

cours de français et d'économie familiale. *«Elles suivent également des formations en esthétique, couture, artisans, services à la personne... Nous travaillons en collaboration avec des entreprises à Tana pour permettre à ces jeunes filles d'intégrer plus facilement le monde professionnel. A part Isotry, une autre crèche a été ouverte dans le quartier rural de Laniera où les formations sont axées au niveau de l'agriculture et de l'artisanat.»*



Beaucoup d'entre elles ont déjà trouvé des stages ou du travail dans les entreprises comme Raholiniaina Natacha, 22 ans, mère d'une petite fille de 4 ans. Elle a suivi une formation en coiffure esthétique à l'Institut professionnel en art de la coiffure et travaille aujourd'hui dans un salon de coiffure. Elle prend désormais en main son avenir et celui de sa fille. *«Il est possible de parrainer des enfants, les mamans et leurs enfants, et aussi faire des dons pour l'Association. En ce moment, Laurent*

Voulzy et Davy Sicard sont nos parrains depuis l'inauguration du centre.» ■

Aina Zo Raberanto

Contact sur www.nocomment.mg

Une vie après la grossesse



Gida

ASSOCIATION
DES GUIDES
D'ANTALHA

L'association des guides d'Antalaha (Gida) présente cette exemplaire particularité de regrouper des jeunes qui s'engagent dans une multitude d'actions citoyennes. Suivez le guide.

Créée en novembre 2013, suite à une formation en guidage organisée par l'Office régional du tourisme de la Sava, l'association des guides d'Antalaha regroupe plus d'une vingtaine de jeunes, étudiants pour la plupart. Ces guides bien formés assurent les visites de la ville d'Antalaha (ateliers de vanille ou de lapidairerie, réserve botanique Macolline, chantier naval...), des circuit-balades en pirogue avec traversées d'authentiques villages de brousse et jusqu'à la découverte du Cap Est.

Ces guides s'impliquent assez naturellement dans des actions environnementales telles le nettoyage des plages du centre-ville ou la plantation de Moringa en divers sites où les villageois riverains sont sensibilisés aux enjeux du reboisement.

En partenariat avec l'association Ravinala qui aide les handicapés, ils œuvrent afin d'améliorer la condition de vie de ces populations vulnérables. Les jeunes guides se transforment ainsi régulièrement en maraîchers pour agrémenter l'ordinaire des pensionnaires du centre Orchidée. L'association des guides d'Antalaha était en première ligne pour l'organisation de la Journée mondiale des handicapés qui a rapporté quelques subsides.



Ces adolescents pensent également à leur avenir et se pressent nombreux aux cours de langues que des bénévoles leur dispensent. Bel exemple à encourager en faisant appel, de passage à Antalaha, à leurs services. ■

**Texte et photos
Richard Bohan**

Contact sur www.nocomment.mg

Des guides citoyens



Manana

Ramanajafy Ambinintsoa, dit Manana, 37 ans, est mécanicien. Natif de Tana, il grandit à Mahajanga et quitte définitivement Madagascar en 2002. Aujourd'hui, il vit à Marseille. Sans papiers en France pendant huit ans, demain, c'est aux Etats-Unis ou en Australie qu'il tentera sa veine.

Après ses études secondaires, Manana a l'insolence de ses 20 ans : il veut gagner sa vie et l'Europe. Il s'envole, avec un visa de trois mois, pour la Corse : « *Une première expérience.* » Après la crise politique de 2002, il atterrit à Paris. Il a 25 ans, cinquante euros en poche et, dans son baluchon, « *deux slips, deux tee-shirts, un pantalon et une chemise, au cas où* ». Les premiers temps, il est hébergé

“ On est

chez l'ami d'une amie, de celle qui deviendra bientôt sa femme. L'homme, un Malgache, est mécanicien dans un garage Porte des Lilas, à Paris, tenu par un Malgache. Manana ne connaît rien à la mécanique, mais le patron l'engage et l'héberge sur place dans une mezzanine : *« En France, sans spécialisation, c'est difficile de trouver du boulot. Pour s'en sortir, il faut un mental d'acier ! »*

Quand son visa expire, le tenancier tire profit de la situation : *« Il me payait quand il voulait ; moi j'étais comme un petit toutou. »* Manana ronge son frein. Six mois durant, il apprend les rudiments du métier avec un autre mécano, lui aussi en situation irrégulière, avant d'être rejoint par Tina, sa copine étudiante. Le couple emménage dans un petit logement étudiant, à Paris, dans le XIX^e, se marie et met au monde une petite fille. Les difficultés financières occasionnent de nombreuses tensions dans le ménage. Manana doit quitter le garage. Le soir, il se forme dans les livres et le matin, au volant de sa Peugeot 205 emplie d'outils, il va à la casse. De vidanges en changements de plaquettes, il travaille d'arrache-pied, se fait une clientèle et gagne jusqu'à *« 150 euros par jour »* : *« J'étais un charlatan mais c'était mieux que de rester au garage. »*

En 2006, le mariage bat de l'aile et, pendant six mois, Manana loge chez un ami. Il doit bientôt se résigner à sa 205. Pour *« dormir dans un lit et prendre une douche »*, Manana engueuse

« tout ce qui bouge » dans les boîtes de nuit non loin de Lille. Neuf mois avec une, deux ans avec une autre : *« Vivre avec une Française c'est compliqué ! Elles sont jalouses. Je n'avais plus aucune liberté. Je devais me taire ou retourner dormir dans ma bagnole. »*

Après huit ans de procédures et de procès, Manana est régularisé en 2010 : *« Quand j'ai eu mes papiers, je suis descendu à Marseille pour acheter une camionnette. J'ai dragué la propriétaire et je me suis installé chez elle. J'y suis encore mais c'est toujours la même chose... »* L'année prochaine, Manana demandera une carte de résident puis sa naturalisation : *« J'ai envie de devenir Blanc ! »* Et, dans deux ans, il tentera sa veine aux Etats-Unis ou en Australie : *« J'attends d'avoir la nationalité française. En cas de problème, je pourrai revenir en France, même si en France, c'est difficile de faire sa place. Ici, on est toujours un étranger. »* Pour autant, Manana le reconnaît volontiers, il doit *« beaucoup à la France »* ; elle a façonné sa *« manière de voir les choses »* : *« Aujourd'hui, je sais que la vie est belle mais courte, il ne faut pas perdre son temps. »* ■

Texte et photo : Christophe Gallaire

toujours un étranger ”



S téfano

Inscrit comme étudiant, Stéfano est installé depuis six mois à La Réunion. Il porte un regard neuf sur quelques-uns des préjugés véhiculés dans son lycée de Tana avant son départ.

Stéfano Ratsimbazafy fait partie du bon nombre d'anciens élèves du Lycée français de Tana qui ont fait le choix de poursuivre leurs études en France. « *Les deux tiers des élèves de ma classe ont opté pour la Métropole, je suis le seul à avoir choisi La Réunion.* » Trop proche pour le dépaysement ? L'Université de La Réunion n'a pas forcément une bonne réputation. Parmi les clichés répandus chez les lycéens de Tana, l'étudiant réunionnais est un fumeur de *zamal* (*rongony*), et « l'argent braguette » n'incite pas au travail. Stéfano, un peu inquiet à son arrivée, découvre un tout autre environnement. « *Ici, tout est tranquille, et La Réunion est très accueillante. Les voitures s'arrêtent pour laisser passer les piétons.* »

Il s'aperçoit aussi que les regroupements de jeunes faisant du raga dance hall dans la rue ne sont pas si fréquents que ça, que ce type de pratique festive se déroule naturellement

“ Ni zamal

dans les discothèques. Le *zamal* n'est pas non plus un stimulant pour les étudiants. Stéfano va surtout découvrir une autre forme de relaxation : la méditation collective, qu'il pratique par des cours ayant lieu sur la plage deux heures par semaine. Le réseau de solidarité malgache est quant à lui très efficace pour les nouveaux arrivants. L'Association des étudiants malgaches à La Réunion guette l'arrivée de tout compatriote sur *Facebook*, et propose son aide à l'installation. Stéfano ne connaissait quasiment personne, il a été contacté dès son arrivée sur son profil.

La Réunion est pour lui une bouffée d'oxygène. Un signe, il a diminué nettement son temps passé sur les réseaux sociaux et sur les jeux en ligne, et a appris à redécouvrir les gens dans la vie réelle. « *J'ai repris le contrôle sur ma vie en arrivant ici* », explique-t-il. Parmi les nouveautés pour lui, se balader à 3 heures du matin dans les rues de Saint-Pierre sans inquiétude, ou encore découvrir un nouveau sport et moyen de locomotion sur le front de mer, le longboard (ou longskate) qui était difficilement praticable sur les chemins pavés de Tana entre les voitures.

Le seul poids sur les épaules des Malgaches qui poursuivent leurs études est l'obligation de réussite. Pour la famille, mais aussi pour le renouvellement des visas pour les étudiants. Stéfano en a eu l'expérience. Orienté vers la Faculté de Droit, il s'aperçoit au bout de six mois que cette voie ne lui correspond pas du tout. Il s'oriente en cours d'année vers la Chambre de commerce et opte pour le management. Le personnel de la préfecture lui explique à demi-mot qu'il vient d'utiliser son premier joker pour le renouvellement des papiers... ■

Texte et photo Julien Catalan

ni argent **braguette** ”

En cas
d'urgence

...



A portrait of Shaiman Itibar, a young man with short dark hair, looking directly at the camera with a serious expression. He is wearing a black t-shirt with white geometric patterns and a black leather jacket over his right shoulder. He is also wearing a watch on his left wrist and a necklace with a pendant. His left hand is raised, making a peace sign gesture. The background is plain white.

Shaiman Itibar

Installé à Tana depuis 2009, Shaiman Itibar est considéré comme l'un des précurseurs du rap comorien. S'il a obliqué ensuite vers le RnB, il semble revenir à ses premières amours en insufflant du trap dans sa musique. Rythmes lourds faits pour la danse, comme on les aime aux Comores.

Artiste aux origines multiples, à la fois comoriennes, malgaches et arabes, Shaiman Itibar est né à Iconi, une ville située au centre de la Grande Comore. S'il est aujourd'hui, via Pazzapa, le plus connu des artistes comoriens évoluant à Madagascar, c'est qu'il se sent «autant Malgache que Comorien», même si sa

découverte de la Grande-Ile ne date que de 2009. Il a alors 17 ans et baccalauréat en poche, décide de tenter sa chance dans la capitale malgache. Son truc, c'est déjà le RnB qu'il incarne comme chanteur et musicien, mais aussi comme producteur au travers de sa société d'audio-visuel Soraya Music. En 2011, il sort sa première galette intitulée *Maktoub*. Fait remarquable, elle est composée en quatre langues avec des titres en français (*Trouve un autre*), en shikomori (*Mi tsi soubiwa*, littéralement Je suis possédé), en malgache (*Aza manadino*, Ne m'oublie pas) et en anglais (*I'm just not sure*). Toutefois, le français reste sa langue de prédilection à travers ses chansons.

A peine débarqué à Tana, Shaiman n'a qu'une idée en tête : se faire un nom dans le monde de la musique de son deuxième pays. C'est ainsi qu'il décide de se présenter à l'émission de télé-réalité *Pazzapa*. « *Mon intention n'était pas de sortir vainqueur du concours, mais de me familiariser avec le public malgache. Je n'ai pas non plus démerité, ma prestation a été appréciée.* » Il faut dire que Shaiman a déjà du métier. Aux Comores, il a fondé à 15 ans le groupe S-cort, un des fleurons du rap comorien. Son jeu de scène lui vaut alors le surnom de Show'man, c'est dire ! Mais très vite il oblique vers le RnB en collaborant avec son cousin Moumtaz Nyora et son ami Dadiposlim. Ce sont des précurseurs dans l'archipel, après Twabrane qui est le premier à avoir introduit ce genre aux Comores.

Aujourd'hui, Shaiman travaille d'arrache-pied à son deuxième album, qu'il prépare en collaboration avec des musiciens malgaches. Il entend lui donner une coloration plus Trap, avec boîte à rythme (type Roland 808), samples, voix hip-hop et autres effets spéciaux. Un style plus violent et plus lourd tout indiqué pour échauffer les corps sur la piste. « *Tu sais que dans la région on aime bien ce qui bouge...* » ■

Moussafiri Mourchidi

Contact sur www.nocomment.mg

DU RAP AU TRAP

... VOUS
appelez
qui ?



Baobab

Sur les neuf espèces de baobabs recensées dans le monde, six sont endémiques à la Grande Ile.



Maki, ravinala ou baobab ? À qui décerner le titre d'emblème de Madagascar ? Le choix est difficile car tous trois sont les fleurons de notre exceptionnelle biodiversité. Encore que le baobab, l'«arbre à palabre» comme on dit en Afrique, de par sa taille en impose quelque peu...

Dans certaines régions de l'île, le baobab (genre *Adansonia*) est un véritable totem qu'il est sacrilège de couper, tandis que de nombreux rites traditionnels s'accomplissent à son pied. Bref, il est un peu l'enfant du pays, même s'il pousse également en Afrique continentale et même en Australie (une espèce connue, *Adansonia gibbosa*). Mais il faut savoir que sur les neuf espèces recensées dans le monde, six sont endémiques à la Grande Ile, plus particulièrement à la partie occidentale. Celui qui trône au bord de la mer de Mahajanga est de l'espèce *Adansonia digitata*, appelé aussi le baobab africain car il a longtemps été l'unique représentant du continent noir jusqu'à la découverte d'*Adansonia kilima* en 2012. L'*Adansonia perrieri* est quant à lui le plus menacé de disparition à Madagascar.

Arbres parfois millénaires (jusqu'à 3 000 ans, dit-on), les baobabs présentent un aspect massif et très original avec leur tronc poli. Leurs tiges et leurs feuilles sont paradoxalement petites donnant l'aspect d'un arbre à l'envers qui prendrait racines dans le ciel. Leur tronc constitue une importante réserve d'eau qui leur permet de supporter les conditions climatiques les plus sévères, une forme d'adaptation qui a valu au baobab le nom d'«arbre bouteille». Les gros fruits (40 cm de long) de couleur marron peuvent contenir des dizaines de graines et sont parfaitement comestibles. Leur goût acidulé plaît aussi bien aux humains qu'aux singes, d'où leur appellation de «pain de singe».

Arbre à palabre, arbre à bisous

Géolocalisation

Immédiate



Assistance Médicalisée



Service de Sécurité





Le baobab rend ainsi de grands services aux Hommes. Au sud de l'île, il est même appelé *reniala* ou « mère de la forêt ». D'après des enquêtes effectuées par les botanistes de Missouri Botanical Garden, on a pu identifier quantité d'utilisations locales. Ainsi, les feuilles, plantules et racines se consomment comme légumes ; la pulpe aigre-douce du fruit, riche en vitamine C et B1, sert à préparer des boissons rafraîchissantes ; les graines noires fournissent une huile comestible et servent à faire du vernis et des produits cosmétiques. L'écorce est utilisée médicalement contre la fièvre, les feuilles contre la colique, la gomme de l'écorce désinfecte les plaies. L'écorce sert également à la fabrication de chapeaux, sacs et autres produits de vannerie.

Aussi connus des amoureux que le Pont des Arts à Paris, les baobabs de Morondava reçoivent régulièrement la visite des couples qui font vœu de fidélité à leur pied. Mais pas question de mettre des cadenas aux baobabs et encore moins de graver des cœurs sur les écorces ! Les visiteurs sont priés de laisser le site intact à leur départ. « *N'emportez que de bons souvenirs et ne laissez que les traces de vos pas* », comme on dit quand on pratique le tourisme responsable. De toute manière, il y a toujours des photographes ambulants pour immortaliser le bisou sous les baobabs. ■

Hans Rajaonera
(Missouri Botanical Garden)
 © Photos : Marc Gansuana



NOUVEAUTÉ

PACK D'INTERVENTION D'URGENCE

En adhérent au service, dans le cas d'un incident médical, vous et votre famille serez géolocalisés et mis directement en contact avec notre plateau d'assistance. Vous serez pris en charge dans des délais optimaux grâce à des technologies de pointe et une équipe d'expérience.


vivre sans souci
un seul clique - un seul numéro d'appel



assistance+

Pour en bénéficier :

www.assistanceplus.mg 032 07 846 69



Des crânes de
lémuriens disparus
il y a plus de
500 ans.

Au mois de janvier, des scientifiques américains annoncent la découverte dans le Sud-Ouest de trois grottes enfouies à 35 mètres sous les eaux, contenant les restes de nombreux lémuriens. Il pourrait s'agir de la plus grande collection de fossiles d'espèces de lémuriens éteints jamais découverte.

Digne d'un scénario à la *Jurassic Park*. Tout commence quand un plongeur, guide touristique de son état, décide de visiter trois grottes sous-marines jusque-là inexplorées. Nous sommes au cœur du parc national du Tsimanapetsotse, province de Toliara, un ensemble de 43 200 hectares ramassés autour du seul lac salé du pays. Ce qu'il découvre dans ces grottes appelées *Malazamanga*, *Mitoho* et *Aven Cave*, d'une longueur de trois kilomètres en moyenne, ne manque pas de l'intriguer : des ossements

fossilisés apparemment très anciens dont il remonte quelques échantillons. Parmi eux, ce qui a tout l'air d'être des crânes de lémurien. Il contacte aussitôt la prestigieuse revue américaine *National Geographic* (qui finance aujourd'hui les recherches), laquelle alerte à son tour des paléontologues de l'Université du Massachusetts et du Brooklyn Collège. Des scientifiques de l'Université d'Ankatso sont également contactés.

Cette découverte s'avère remarquable à plus d'un titre. De par le grand nombre de fossiles découverts mais aussi en raison de leur qualité de conservation. *« Ils sont très complets, c'est inhabituel en paléontologie, souvent vous découvrez des os cassés ou des parties de corps séparées les unes des autres. Ici, tout est en bon état »*, souligne Alfred Rosenberg, anthropologue au Brooklyn Collège, qui a pu étudier les premiers fossiles. Même enthousiasme du côté des scientifiques malgaches. *« On n'a jamais rien vu de pareil. On a pu mettre la main sur deux espèces éteintes de lémurien, dont le Megaladapis, une espèce disparue il y a 500 ans »*, fait valoir le Dr Armand Rasoamiamanana, un des paléontologues de la mission scientifique. Sans oublier les ossements d'autres espèces de vertébrés terrestres d'un intérêt scientifique exceptionnel. Comme le fossa géant (*Cryptoprocta spelea*),



Dr Armand Rasoamiamanana, un des paléontologues malgaches de la mission.

l'*aepyornis* ou « oiseau éléphant », ou encore l'hippopotame nain, le crocodile marin et plusieurs rongeurs d'espèces elles aussi éteintes. *« C'est un véritable trésor, et qui n'a pas fini de nous réserver bien des surprises »*, souligne le Dr Armand Rasoamiamanana. ■

Solofo Ranaivo

Contact sur www.nocomment.mg

Le cimetière sous les eaux



Nicolas

MILLIOT

du

Café de la Gare

Puriste assumé, Nicolas Milliot est à la tête des cuisines du Café de la Gare depuis fin novembre 2014. C'est sa deuxième expérience sur place, après une première invitation d'Etienne Kempf en août 2014.

Trente-quatre ans aux fourneaux, dont une bonne quinzaine d'années comme professeur de cuisine en Bretagne. Avec un groupe de cuisiniers, il remporte en 1990 le Championnat du monde de Torkay. D'autres concours prestigieux ornent son palmarès, comme le concours Escoffier à Nantes. Sans oublier qu'il est membre de l'Académie culinaire de France. Bref, Nicolas Milliot est un chef accompli. *«Je suis passé par La Réunion, Maurice puis Madagascar, ma première venue s'est faite en août dernier.»* À Madagascar, il est notamment intervenu pendant un mois et demi à l'école hôtelière La Rizière du collège Saint François-Xavier de Fianarantsoa.

Séduit par l'environnement du Café de la Gare, il reprend finalement les rênes des cuisines de l'établissement en novembre 2014.

Présentez-nous votre style...

Très traditionnel, je veux rester sur une cuisine très puriste que j'ai apprise de mes maîtres. J'aime les choses mijotées, qui ont du goût. Mais en même temps, je veux m'approprier le produit local et le revisiter à la façon européenne, tout en mettant une touche de Madagascar. Le *ravitoto*, par exemple.

Quels sont vos produits de prédilection ?

Les produits frais, le poisson notamment, parce qu'on est dans l'océan Indien. Tout ce qui est zébu aussi, une viande avec beaucoup de saveur qu'il faut quand même cuisiner avec certaines techniques pour éviter qu'elle ne soit trop dure.

Quels sont les ingrédients récurrents de vos plats ?

Les épices, le poivre vert, le poivre noir, la cannelle, la vanille. Ce sont les épices principales qui tournent autour de mes préparations, que ce soit pour les desserts ou les produits salés.

Le genre de cuisine que vous n'aimez pas ?

La cuisine qui n'a pas de goût, la cuisine industrielle, tout ce qui est cuisine d'assemblage. Ce n'est pas le fast-food qui me dérange, car dedans il y a des saveurs, plutôt le restaurant de collectivité ou de self-service. Là où la cuisine est faite en batterie.

Votre plat préféré ?

Le bourguignon de crocodile où je fais mariner mon crocodile pendant une journée et une nuit dans le vin avec sa garniture aromatique.

Votre boisson préférée ?

Les vins frais, ceux de Chinon par exemple. Les vins rouges de la Loire, le Saumur Champigny...

À quelle fréquence comptez-vous modifier votre carte ?

Nous avons une carte avec déjà des incontournables comme le club sandwich ou le cheeseburger. Ils ne bougeront pas, mais seront retravaillés avec de nouvelles saveurs. Le club sandwich au poulet va être revisité avec de l'esturgeon fumé ou d'autres saveurs de poissons fumés. Ce qui va changer en revanche, c'est l'ardoise : on aura cinq à six entrées, cinq à six plats et quatre à cinq desserts qui vont changer pratiquement toutes les semaines.

Comment vous y prenez-vous pour créer vos plats ?

C'est l'expérience et les années de métier qui font qu'un chef puise des recettes et des techniques de droite et de gauche, dans des pays et des régions différentes. Quand on voit un produit qu'on n'a pas encore réellement travaillé, on essaye de l'imaginer avec différentes saveurs. L'esturgeon, par exemple, peut être utilisé cru ou en tartare...

Quels sont vos chefs modèles ?

Émile Jung qui est à Strasbourg, il a un restaurant appelé Le

Crocodile. C'est la plus belle cave à vin d'Europe, je pense. Après il y a Alain Ducasse, lui, c'est un institut de la cuisine, il est passé partout. Et un chef que j'aime bien parce que c'est un jeune qui monte, Cyril Lignac.

Votre recette du moment ?

Il y en a trois qui sont incontournables : le carpaccio d'esturgeon, la souris d'agneau et le crocodile que je suis en train de décliner de différentes façons. Là je l'ai cuisiné en bourguignon, en blanquette à l'ancienne comme on fait en Europe.

Votre prochain dîner ?

J'aimerais bien faire un petit tour à La Varangue, on m'en parle beaucoup.

Votre actualité ?

Pour 2015, une nouvelle carte et une équipe très dynamique qui a envie de montrer ce qu'elle sait faire. Beaucoup d'événements aussi, des soirées à thème notamment autour de la paëlla. ■

**Propos recueillis
par Joro Andrianasolo**

Recette du mois : Perle de Truffe



Préparation

Préparer un bain-marie, dans un cul-de-poule mettre le chocolat et les premiers 100 g de crème et faire fondre doucement. Une fois fondu, sortir du bain marie et y ajouter le whisky. Laisser refroidir à température ambiante.

Pendant ce temps monter les 100 g de crème restants bien ferme.

Une fois le chocolat refroidi ajouter délicatement à l'aide d'une spatule la crème fouettée, étaler dans une plaque et mettre au frigo afin de rendre bien ferme le mélange.

Pâte à beignets : dans un saladier ou cul-de-poule mettre la farine et le sucre en fontaine, y ajouter l'œuf et avec un fouet commencer à mélanger tout en y ajoutant la bière jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Réalisation des perles : à l'aide d'une petite cuillère former des boules de ganache et les rouler dans le cacao en poudre, renouveler l'opération avec l'ensemble de la ganache. Remettre au frigo avant de les enrober de pâte à beignet.

Préchauffer de l'huile dans une casserole environ à 160 °C.

Enrober les perles dans la pâte à beignet et les plonger dans l'huile jusqu'à obtention d'une belle coloration blonde. Les égoutter sur un papier absorbant et les disposer dans une assiette et une boule glace de votre choix. Déguster chaud car au moment de les ouvrir, le chocolat coulera dans l'assiette et les parfums du whisky ou d'un autre alcool se dégageront. ■

Ingrédients

(pour 4 personnes)

- Chocolat noir 200 g
- Crème fraîche 100 g
- Whisky 2 cl
- Cacao noir extra-rouge 30 g.

Pour la pâte à beignet :

- Farine 100 g
- Œuf entier 1
- Bière 10 cl
- Sucre 30 g.

**PAR NICOLAS MILLIOT
DU CAFÉ DE LA GARE**



*Foie gras mi-cuit
aux fruits secs*



*Carpaccio
d'esturgeon*

*Souris d'agneau
à la crème d'ail*



*Bouillabaisse
de Madagascar*





Fabienne
RAMAROSON

Cette jeune œnologue malgache conseille les propriétaires des plus célèbres châteaux bordelais dans l'acquisition de leurs barriques. Ce précieux contenant qui participe à l'élaboration des plus grands crus.

Née à Bordeaux, Fabienne Ramaroson a hérité de la fibre scientifique de ses parents.

Des études en chimie, une spécialisation en œnologie (influencée par son beau-père, maître de chai depuis 30 ans du château Troplong Mondot à Saint-Emilion) puis une formation en commerce des vins et spiritueux lui ont permis d'accéder à un poste de technico-commercial pour la Tonnellerie Saint Martin de Buzet s/Baise. *« J'apprécie d'avoir pu m'insérer dans un milieu réputé fermé. Je suis une jeune femme mais les vigneron de la façade Atlantique que je visite semblent apprécier mes compétences. »*

Si Fabienne Ramaroson se sent pleinement française, elle éprouve pour Madagascar une attaché particulière. *« Difficile pour moi d'imaginer poursuivre actuellement ma carrière à Madagascar car la filière viticulture-œnologie y est encore trop peu développée. J'aimerais imaginer, cependant, que Madagascar puisse suffisamment prospérer pour offrir à mon compagnon et à moi-même des opportunités de transmettre nos connaissances. »*

Pour l'heure, Fabienne Ramaroson promet ses barriques en chêne « haut de gamme » avec un savoir-faire et un savoir-conseiller que tout le monde lui reconnaît. Dans l'attente d'un troisième voyage en son pays de cœur... ■

Texte et photo
Richard Bohan

Contact sur www.nocomment.org

Votre escale

Duty Free

Prochainement

Départs
internationaux

Aéroport **Ivato** Antananarivo
Aéroport **Arrchart** Antsiranana

www.mada-duty-free.com



Ce Vina Maipo millésimé 2012, Réserve Vitral monocépagé «Syrah», puise sa spécificité dans l'expression d'arômes vifs, dès sa jeunesse : fruits noirs, chocolat et même une touche vanillée brève mais franche, en fin de bouche. Un trait de caractère particulier par rapport à ses homologues Syrah du Nouveau Monde qui expriment d'abord leurs «floralités» dans leur jeunesse avant de se bonifier en arômes empyreumatiques à travers le temps.

Toutefois comme tout bon cru rouge chilien de la vallée de Maipo, il est capiteux tout en étant rond avec des tanins doux. Un petit clin d'œil concernant la dénomination «Réserve Vitral» et le millésime 2012 : il s'agit d'une gamme «phare» du producteur, membre du groupe viti-vinicole prestigieux Concha y Toro. Quant au millésime, 2012 s'avère être un des meilleurs du continent sud-américain de la dernière décennie, aussi bien en blanc qu'en rouge.

Un cru de moyenne garde certes, mais qui a su rafler quelques titres internationaux tout récemment, tels le bronze du Decanter World Wine Awards et le bronze de l'International Wine Challenge !■



Viña Maipo Vitral Syrah 2012

BEBY DU RESTAURANT 313 DU LOUVRE

La bouteille et le vin se ressemblent beaucoup, couleur beau violet foncé avec des arômes de mûres, prunes, mûres et un peu de fumée de bois. C'est un vin rouge très juteux dans la bouche avec un goût doux-amer qui s'accorde avec les viandes rouges et les mets épicés tels le cari d'agneau. ■

RAPPORT DE DÉGUSTATION

- Robe : Rubis foncé
- Nez : arômes vifs de fruits noirs, de chocolat. Note vanillée en fin de bouche
- Bouche : bonne texture en bouche, tanins doux
- Conclusion : Un vin rond, de bonne texture organoleptique.

PÉRIODE DE CONSOMMATION CONSEILLÉE :
Jusqu'en 2020.

ACCORDS METS/VINS : viandes rouges, volailles, petits gibiers, fromages.

Le
Wok
de

POULET
THAI
BY CANELA



L'INVITATION AU VOYAGE DE CANELA

Avec ses petits légumes croquants ou fondants, le Wok de poulet Thai est un véritable concentré de saveurs asiatiques invitant au voyage jusqu'aux plus profondes contrées de la Thaïlande.

Respectant le mode de cuisson traditionnelle au wok, le poulet tendre et ses nouilles sont

sublimés par un subtil mélange d'épices par les parfums de coriandre, gingembre, soja...

Véritable invitation au voyage, le Wok de poulet Thai saura séduire les amateurs de cuisine asiatique pour une escapade culinaire raffinée et légère.

CANELA RESTAURANT

ANTSHAVOLA - À CÔTÉ DE L'ANCIENNE AMBASSADE AMÉRICAINE - 020 22 622 02 - WWW.CANELA-MADAGASCAR.COM



Le Daiquiri Strawberry

de
La Ribaudière

102

LE COCKTAIL DU MOIS

Hé, ramène ta fraise, sinon la magie du Daiquiri Strawberry (en anglais dans le texte) ne va pas opérer ! C'est le genre de cocktail très légèrement psychédélique (6 cl de rhum blanc, ce n'est pas non plus la mer à boire) à ponctuer de « strawberry fields forever » de circonstance. À moins que l'acidité du citron vert ne vous envoie illico sur un registre plus « acid jazz ». Avec modération, bien sûr !

Ingrédients

- 6 cl rhum blanc
- 4 cl jus de fraise
- 2 cl sucre de canne
- 1 citron vert.

Préparation

Presser le citron vert. Dans un shaker, mettre 3 glaçons. Ajouter le rhum blanc, puis le jus de fraise et enfin le jus de citron. Agiter énergiquement le shaker. Remplir un verre à Martini avec de la glace pilée, verser le mélange sur la glace. Décorer avec une rondelle de citron, une fraise ou deux. ■

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

LES **i**MBATTABLES



**Meuble salle de bain
Disco**

1 750 000 Ar



Castel

3 years

One people, One drink*

**Nosy iray, zava-pisotro mampiray*



Panaché <1% alc.vol

www.brasseries-star.com



La Verrière

Depuis le 13 décembre, les habitués du Pavillon de l'Émyrne à Isoraka peuvent s'abriter à La Verrière, un restaurant tout en vitrage aménagé dans le jardin de l'hôtel. Un cadre très intime pour un service personnalisé n'excédant pas vingt couverts.

Le Pavillon de l'Émyrne à Isoraka est ce bâtiment, à la fois patrimoine et hôtel, qui occupe un ancien collège des années trente. Depuis décembre, il a à nouveau son propre restaurant, La Verrière, un espace intime installé au cœur du jardin. À nouveau, car Le Pavillon de l'Émyrne - qui existe depuis huit ans - a déjà eu restaurant qui a fermé en 2009. Mais ce dernier était réservé à la seule clientèle de l'hôtel, beaucoup d'hommes d'affaires, alors que La Verrière est ouvert à tous. « On a rouvert un restaurant à la demande des clients qui souhaitaient pouvoir manger ici au calme », explique Anne-Laure Vanier, la directrice.

Si le quartier d'Isoraka regorge d'établissements où le bien manger et le bien boire sont de règle, bien peu offrent un cadre aussi tranquille et aussi verdoyant que *La Verrière*. « *Je ne voulais surtout pas sacrifier le jardin, alors je n'en ai utilisé que les deux tiers pour le restaurant.* » Lequel est bien une verrière, avec parois et plafond vitrés. Avec sa capacité de 20 couverts seulement, les maîtres mots ici sont proximité et service personnalisé. « *On connaît bien nos clients, on prend le temps de discuter avec eux, contrairement aux grands restaurants où il y a toujours trop de monde.* »

La nourriture se veut « *simple mais bonne* », plus familiale que gastronomique. Un croisement de cuisines française, italienne et malgache, allant du snack (clubs sandwiches ou pizzas) aux grillades, salades, plats mijotés (superbe *romazava*), foie gras, poissons et crustacés. « *Le midi, nos clients ont moins d'une heure pour déjeuner. On se donne comme objectif de les servir en 10 à 15 minutes maximum, qu'ils aient le temps de bien profiter de la cuisine et du cadre.* »

L'endroit est ouvert du lundi au samedi et prend les commandes jusqu'à 21 heures, de sorte à pouvoir fermer à 22 h 30 en semaine. Il est

aussi possible de réserver La Verrière pour un dîner d'une vingtaine de personnes ou pour un cocktail dînatoire de 50 personnes. Comme pour l'hôtel, le restaurant entend construire sa réputation par le bouche à oreille, en misant sur la qualité du personnel. « *Comme au Pavillon de l'Émyrne, on chouchoute notre personnel qui chouchoute les clients* », confie Anne-Laure Vanier. L'inauguration de La Verrière n'a pas encore eu lieu, elle attendra la fin de la saison des pluies. Trois événements sont prévus à cet

effet : « *un pour la presse et notre clientèle tananarivienne, un pour les professionnels comme les agences et les tour-opérateurs, un pour les entreprises.* »

D'autres événements thématiques sont également au programme tout au long de cette année : « *L'un portera sur l'histoire de Madagascar avec des conférences. On compte aussi organiser des soirées musicales, autour du classique notamment, et on espère enfin accueillir Madajazzcar.* » Bref, un lieu de vie à nul autre pareil en plein cœur de la capitale. Désormais ça se passe au jardin. ■



Anne-Laure Vanier

Joro Andrianasolo

Contact sur www.nocomment.mg

CÔTÉ JARDIN

Rija et Lalaina
Ramarijaona,
d'abord des
passionnés.



Tend M

Niché dans un coin paisible du quartier d'Ampasanimalo, non loin de l'Université et des ONG, Tend M est le nouveau rendez-vous des amateurs de cuisines chinoise et italienne. Oui, les deux ont cours ici, avec chacune son chef attiré. Suffisait d'y penser !

Chinoise et italienne, ce sont les deux cuisines qui sont à l'honneur au restaurant Tend M d'Ampasanimalo. Un établissement tenu paradoxalement, depuis 2010, par un couple de Malgaches, Rija et Lalaina Ramarijaona. « On a commencé par faire de la cuisine chinoise, puis à la demande de nos habitués, on est passés deux ans après aux spécialités italiennes. Pizza ou ti pan, c'est toujours intéressant à cuisiner », estime Lalaina. Pour autant, le couple n'entend pas passer aux plats typiquement malgaches, question de crédibilité : « Il ne faut pas s'éparpiller, sinon on se perd. Maîtriser deux cuisines, c'est déjà bien ! »

Avec une capacité de 60 couverts, Tend M roule avec deux chefs qui opèrent en tandem dans la cuisine. Un chef par spécialité, vous avez tout compris (ainsi que le nom du restaurant !) L'un vient de gagner un concours international en France et l'autre a officié pour un cinq-étoiles. « A la base, nous sommes des passionnés, pas des professionnels », explique Rija Ramarijaona. Lui est conseiller juridique, tandis que

Lalaina a fait des études en commerce et marketing. « Nous n'avions que des notions en cuisine, c'est pour cela que nous nous sommes entourés de chefs hautement qualifiés en ouvrant le restaurant. » Une belle histoire d'amour également, puisque Tend M est inauguré en janvier 2010, juste un mois après le mariage de Rija et Lalaina.

Vue la situation du restaurant, la clientèle est

pour beaucoup constituée d'enseignants de l'Université d'Ankatso et de membres d'ONG installés dans le quartier. Ils viennent surtout à midi ou pour un afterwork décontracté. La maison est ouverte du lundi au samedi de 10 heures à 22 heures, avec une interruption l'après-midi de 15 heures à 17 heures. Le weekend, ce sont plutôt les familles qui viennent manger, ainsi que les jeunes. L'occasion d'un bon moment de détente en voyageant d'un bout du monde à l'autre, entre nouilles chinoises et lasagnes napolitaines. Au

fait, si bon appétit se dit sans surprise *buon appetito* en italien, en chinois il n'y a pas de formule consacrée équivalente : chacun se contente d'inciter l'autre à manger d'un geste de la main. On en apprend des choses ! ■

Solofo Ranaivo



Tous les goûts sont permis



O dile GABILLON

Passionnée de jeux de société, cette enseignante en économie et gestion a décidé de créer ses propres jeux sur Madagascar. En tout, trois coffrets « Jeu c Tout » sortis depuis 2012. Le dernier, un quiz sur la piraterie dans l'océan Indien, sortira en mars. Des questions ?

Pourquoi un « Jeu c Tout » sur la piraterie dans l'océan Indien ? En fait, c'est mon troisième jeu de société depuis 2012 : le premier portait sur l'île de Madagascar et le deuxième sur les épices. Celui-là est inspiré du jeu *Le long cours*, un classique du genre sorti en 1956, une espèce de bataille navale avec des navires corsaires dans la mer des Caraïbes. J'y ai joué pendant longtemps avec ma sœur. Comme l'océan Indien est un haut lieu de la piraterie des XVII^e et XVIII^e siècles, je me suis dit bingo... Pour le réaliser, je suis allée à Sainte-Marie, dans la Baie d'Antongil et à Diego. Là où la colonie de pirates de Libertalia a fait flotter son

pavillon noir à tête de mort ! J'ai également fait des recherches sur Internet et je me suis beaucoup servi des fonds locaux, même si la plupart sont très romancés.

Comment y joue-t-on ?

Le jeu est très dynamique. Il s'agit pour les participants d'avoir chacun son bateau et d'acquérir des marchandises, des pierres précieuses, des épices et même du rhum. Celui qui arrive à couler ses concurrents devient le bateau corsaire (identifiable à son cache-œil de pirate !), mais il doit continuer à se bagarrer pour conserver sa cargaison. Lorsque deux bateaux se croisent dans un port, ils se posent l'un à l'autre des questions : il y en a ainsi 50 sur la piraterie dans l'océan Indien. Certaines sont adaptées aux enfants. Si on répond correctement, on continue sa course, sinon on donne tout son argent.


Pourquoi Madagascar ?

L'idée m'est venue un Noël alors que je souhaitais ramener un jeu sur Madagascar pour ma famille,



en France. Malheureusement je n'en ai pas trouvé alors qu'il y a plein de choses passionnantes à connaître sur ce pays. À mon retour, j'ai donc décidé de créer le premier *Jeu c Tout* sur Madagascar. Ce premier jeu est composé de 210 questions pour adultes et 110 questions pour enfants, portant sur la faune, la flore, l'histoire, la géographie et les traditions malgaches. En 2013, j'ai souhaité réaliser un autre jeu qui porterait sur les senteurs de Madagascar. Il se présente sous la forme d'un coffret d'épices, avec des baies roses, du poivre sauvage de Madagascar, du poivre noir, de la noix de muscade et de la cannelle rangés dans des sachets de *soga*. Il y a 70 questions qui portent sur les épices, 10 recettes de cuisine et des ateliers à réaliser avec les enfants. Un jeu très olfactif en somme. ■

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



Sandy Solofonirina,
coordinatrice
du réseau WIMS
Afrique.

*«Femmes au volant,
mort au tournant»,
disent les grincheux,
des mecs à n'en point
douter ! Ce n'est
pas tout à fait la
vision de Women In
Motor Sport (WIMS)
Madagascar, une
association lancée
il y a quelques mois
pour promouvoir les
sports mécaniques
chez les femmes.
Vous avez dit drôles
de vroum ?*

WIMS

MADAGASCAR

« *On ne peut pas se le cacher, le sport auto est un milieu très marqué par sa masculinité, il y a beaucoup à faire* », lance avec un brin de provocation Sandy Solofonirina, une des initiatrices de Women In Motor Sport (WIMS) à Madagascar, également coordinatrice du réseau WIMS pour la région Afrique. C'est depuis 2014 la branche « féminine » à Madagascar de la puissante Fédération internationale de l'automobile (222 nations membres à travers le monde). Son but, regrouper la trentaine de femmes pilotes et copilotes à Madagascar et multiplier leur participation aux grandes courses automobiles, dans le cadre notamment du Championnat du monde de rallye. « *On est un peu la cinquième roue de la charrette. On n'a encore jamais participé à un rallye en commun, nous les femmes, pour montrer ce qu'on sait faire. Et je ne parle pas des motardes qui ne sont pas encore prises en compte par notre association.* »

Elle a commencé comme copilote, en 2004, aux côtés de son mari, le célèbre Davonjy. Depuis 2011, elle officie davantage comme directrice de course ou commissaire sportive, l'équivalent d'arbitre dans les rallyes. Elle peut même se flatter d'être la seule femme commissaire au sein d'un championnat d'Afrique ! Si la politique première de WIMS est de promouvoir les sports mécaniques chez les femmes, elle vise aussi à apporter des solutions originales pour le bien-être des usagers de la route. Cela concerne autant l'impact environnemental que la sécurité au volant, dans le droit fil de la grande campagne de sécurité routière, initiée en 2011 (et jusqu'en 2020) par la Fédération internationale de l'automobile. Objectif : réduire le taux de

mortalité dû aux accidents de la route par l'adoption de dix *Golden Rules* (règles d'or), comme le port de la ceinture, du casque pour les deux-roues, le respect des piétons, le siège auto si l'on transporte un bébé...

« *Les usagers de la route, ce sont aussi bien les piétons, les charretiers que les tireurs de pousse-pousse. Nous allons entreprendre des actions sociales dans leur direction* », explique Sandy Solofonirina. Au programme des visites sur le terrain à l'occasion de rallyes, avec distribution de sucreries et de vêtements pour les enfants, l'une des populations les plus menacées sur les routes. « *Regarder à droite et à gauche avant de traverser, garder les tout-petits du côté du trottoir quand on leur tient la main, voilà des règles de base qu'il faut inculquer d'urgence aux enfants si l'on veut revoir à la baisse le nombre des victimes chaque année sur les routes.* »

Le calendrier des compétitions commençant à la fin de la saison des pluies, WIMS prévoit d'ici là - le 8 mars exactement - un gymkhana, une épreuve automobile sur un parcours hérissé d'obstacles qui sera ouverte à tous. Son nom : Gym-Kanons. « *Si vous disposez d'un véhicule, vous êtes le bienvenu. Ce sera l'occasion de parler de la sécurité au volant.* » Mais le grand événement de l'année sera le rallye WIMS en septembre, lors du Championnat de Madagascar : un rallye organisé à 100 % par des femmes, mais avec la participation de licenciés hommes, il n'y a pas de raisons ! ■

Joro Andrianasolo

Contact sur www.nocomment.mg

FEMMES AU VOLANT...

Willycia

RAKOTOMALALA



Deux citadines qui se rencontrent, ça ne peut faire que des étincelles ! Willycia Rakotomalala, championne de rallye 2014, et la BAIC E150 ont fait un bout de route ensemble. La nouvelle chinoise de Continental Auto en a vraiment sous le capot, la preuve !

Tombée sur une **BAIC**

PUISSANTE MAIS PAS TROP

Assez proche de la Mercedes-Benz Classe B en matière de style, la BAIC E150, une automatique, est dotée d'un 1.4L avec quatre cylindres à injection multipoint et répond aux normes Euro IV. Elle est assez gourmande en développant 113 chevaux pour une consommation de 7/100 km en moyenne. *« Pour le plaisir, c'est une voiture intéressante. Elle permet de se balader tranquillement en*



ville ou de faire de longs trajets. Mais pour ceux qui aiment la vitesse, elle n'est pas spécialement recommandée», affirme Willycia. *« C'est vrai que je n'ai pas l'habitude des voitures automatiques. J'ai encore du mal avec la reprise. Pour démarrer ou dépasser les voitures, il faut attendre le passage de vitesse. »*

TENUE DE ROUTE FERME

Avec sa taille de 3,99 m de long et 1,62 m de large, la BAIC E150 assure sur les routes étant dotée de suspensions avant et arrière de type Mc Pherson. *« Elles sont rigides, ce qui permet à la voiture d'assurer sur les routes secondaires. La stabilité est correcte. Elle est assez haute pour rouler tranquillement vu l'état de nos routes, à condition de ne pas la malmener*», souligne la championne. *« Les personnes qui ont du mal avec le démarrage en côte pourront y trouver un allié idéal. »*

SÉCURITÉ FIABLE

« Les freins sont ni trop sensibles ni trop secs, juste ce qu'il faut. » La BAIC E150 possède un double airbag SRS et des freins ABS avec EDB. Elle est équipée de petits détails qui font la différence, notamment avec le radar de stationnement qui permet d'éviter les obstacles et de se garer en toute sécurité.

DES ÉQUIPEMENTS AU TOP



La BAIC E150 propose des équipements intéressants garantissant un confort agréable pour les passagers. Elle dispose d'une boîte à gants avec refroidissement et chauffage, de rétroviseurs électriques avec lampe tournant, de lecteur CD avec un écran de 6,5 pouces et navigation GPS. *« Au niveau du design, l'intérieur est trop lumineux pour moi surtout au niveau de la tapisserie et du tableau de bord. Mais, la voiture a du charme. »* ■

**Propos recueillis par
Aina zo Raberanto**

Harim

A woman with long dark hair, wearing a light blue button-down shirt and a yellow measuring tape around her neck, sits in a sewing workshop. She is looking towards the camera. The workshop is filled with sewing machines, spools of thread on a rack, and various pieces of fabric and clothing hanging in the background.

À 25 ans, Harim jongle entre haute couture pour ses défilés et prêt-à-porter pour sa boutique d'Antanimena récemment ouverte. Formée à l'école du stylisme italien, elle entend créer des vêtements accessibles à tous où le raffinement romain se retrouve jusque dans la couture et les finitions.



Passionnée par la couture et le dessin depuis son enfance, Harimboahangy Andriamanganirina s'envole pour Rome après le Bac et s'inscrit à la prestigieuse Accademia Creazioni-Moda di Maiani Maria. *«J'ai découvert une ville riche, que ce soit pour l'architecture, la qualité de vie, mais surtout la mode. Là-bas, le secteur est beaucoup moins saturé qu'en France, il s'y passe beaucoup de choses.»* À l'école de stylisme, elle suit des formations en haute couture et commence à maîtriser tout ce qu'il faut savoir pour lancer des *«vêtements de luxe répondant à des critères spécifiques*

au niveau de la créativité et du travail réalisé à la main.»

Ses études sont ponctuées par un premier défilé de mode en 2012 sur le thème *«Les vêtements de mariée en temps de crise.»* Eh oui, même chez les fashionistas, la crise est passée par là ! Seule Malgache à y participer, Harim décide de jouer la carte de la tradition en mettant à l'honneur le ravinala et le raphia. *«Je voulais faire découvrir au public italien notre richesse naturelle et notre créativité.»* D'où ces robes épurées à la fois nature et sophistiquées, désormais sa marque de fabrique. Désireuse d'apporter cette petite touche italienne à la mode malgache, elle

a récemment ouvert sa propre boutique à Antanimena, sous le nom Iray by Harim : *«Iray ou ensemble pour bien marquer l'identité malgache»*, souligne-t-elle.



Budgets obligent, sur le marché local elle doit se positionner davantage dans le prêt-à-porter. À partir de 18 000 Ar, elle propose donc un vaste choix de robes, jupes et chemisiers adaptés à toutes les morphologies. Cette saison, ce sont les imprimés qui sont très en vogue. *«Je mets un point d'honneur à mettre de la qualité et du raffinement dans la couture et les finitions.»* Les hommes ne sont pas en reste avec sa collection de t-shirts en coton, dessinée par elle-même. *«Être styliste, c'est exceller dans le dessin et la couture. Mais c'est surtout être à l'écoute des besoins de ses clients.»* Son inspiration, elle la puise aussi bien dans la nature que dans les événements qui marquent sa vie. Une artiste en somme. Pour cette année, elle prépare un défilé où elle mettra en valeur la haute-couture et les matières locales. ■

Aina Zo Raberanto

Contact sur www.nocomment.mg




MYRIAM·K
PARIS

PARFUM
MYRIAM·K PARIS
POUR CHEVEUX
—
HAIR MIST



Myriam•K Studio
Coiffure et esthétique
Galerie Zoom Ankorondrano

Le service commercial
034-07-257-19
034-07-257-20
commercial@mk-mada.com
www.myriam-kparis.com



Dedicated to Y.G.



Madame Arthur

Maki Company

Robe 49 000 Ar

Paréo 59 000 Ar

Photos : D'avid Bioux

Madame Arthur est une femme
Qui fit parler, parler, parler, parler d'elle longtemps,
Sans journaux, sans rien, sans réclame
Elle eut une foule d'amants,
Chacun voulait être aimé d'elle,
Chacun la courtisait, pourquoi ?
C'est que sans être vraiment belle,
Elle avait un je-ne-sais-quoi !

Strass

Sweet
à capuche
30 000 Ar

Jean
35 000 Ar

Brodequin
50 000 Ar

Les Roches Rouges ★★★

Hôtel - Restaurant - Piscine



Bienvenue chez vous!



Tél : 00 261 20 62 020 01

00 261 32 05 875 80

mail: roches-rouges@moov.mg

www.rochesrouges.mg



Jet7

Demi-bottes Jennicka
80 000 Ar

**Team collectors
by Tachou**

Sa taille était fort ordinaire,
Ses yeux petits mais sémillants,
Son nez retroussé, sa voix claire,
Ses pieds cambrés et frétilants
Bref, en regardant sa figure,
Rien ne vous mettait en émoi ;
Mais par derrière sa tournure
Promettait un je-ne-sais-quoi !



Team collectors
by Tachou



Presto

World Food

NOUVEAU Restaurant !!!
au Food-Court Tana Water Front

Ouvert du lundi au dimanche – rens. au 034 19 610 45

A black and white photograph of a woman with long dark hair, wearing a white jumpsuit and a reflective safety helmet. She is adjusting the helmet with both hands. The background is a workshop or garage with various tools and equipment, including a gas cylinder and a workbench. The lighting is dramatic, highlighting the woman against the darker background.

Arabesque

Chemise liseré
235 000 Ar

Pantalon mojito
195 000 Ar

Hôtel - Restaurant de Charme au coeur de la Capitale

à 500m de l'Avenue de l'Indépendance - Faravohitra

1900
Maison
Coloniale



WiFi
GRATUIT

Chambres à partir de 95000 Ar (30euros)

Location mesuelle en résidence hôtelière à partir
de 600 euros B&B

Journée d'étude, banquets, séminaires et cocktails

Service sécurité 24/24 Parking privé fermé



Restaurant "La Table d'Epicure"

**Nouveau grand parking gardé le soir,
juste en face de l'hôtel**

Tél: (261 20) 22 359 83 - (261 33) 05 520 20
infos@les-trois-metis.com - www.les-trois-metis.com

Ses amants
lui restaient
fidèles,
C'est elle qui
les renvoyait
Elle aimait
les ardeurs
nouvelles,
Un vieil amour
lui déplaisait
Et chacun, le
chagrin dans
l'âme,
De son cœur
n'ayant plus
l'emploi,
Disait : hélas !
une autre
femme
N'aura pas son
je-ne-sais-quoi !



Fosa

Tee-shirt
60 000 Ar



Strass

Débardeur 15 000 Ar

Jupe fleurie 25 000 Ar

Twenty One

Haut chauve-souris
65 000 Ar

Pantalon slim vert
75 000 Ar

GALERIE ISORAKA

Salon de thé et galerie d'art



E-Mail : isorakagalerie@gmail.com

Facebook : [isorakagalerie](https://www.facebook.com/isorakagalerie)

Adresse : lot IB 44 Isoraka

face Maison De La Réunion


101 Antananarivo-Madagascar



Shamrock

Tunique
105 000 Ar

Short dentelle
58 000 Ar



IKYWI by Jet7

Haut noir 50 000 Ar

Jupe longue 120 000 Ar

Il fallait la voir à la danse ;
Son entrain était sans égal
Par ses mouvements, sa prestance,
Elle était la Reine du bal
Au cavalier lui faisant face
Son pied touchait le nez, ma foi,
Chacun applaudissait sa grâce
Et surtout son je-ne-sais-quoi !

Nouvelle carte



Fatapera Restaurant

Espace
fumeurs

Antaninarenina,
en face de
la Pharmacie Pergola
+261 33 15 088 21

 Fatapera

ANTANINARENINA

Pharmacie
PERGOLA

SURET 001 →

AMBOHJATOVO

De quoi donc vivait cette dame ?
Montrant un grand train de maison,
Courant au vaudeville, au drame,
Rien qu'à l'avant-scène dit-on.
Elle voyait pour l'ordinaire
Venir son terme sans effroi,
Car alors son propriétaire
Admirait son je-ne-sais-quoi !



Prochainement
chez **Carambole**
Chemise Anakaos
Short Avana



Twenty One

Robe Little Fly Dragon
95 000 Ar



www.carambole.mg

 carambole

Gemey Maybelline

Clear Smooth All In One Powder 08 Nutmeg

Rouge à lèvres Color Drama 420 in with Coral

Colossal Kajal 12 h extra black



Remerciements : Jemima & Avosoa

Prise de vue : caserne des pompiers à Tsaralàna

Make-up : Aïnah Matisse avec les produits L'Oréal



Arabesque

Pull blanc Ekyog 265 000 Ar

Leggings by Julie 75 000 Ar

Fosa

Sac hippie
120 000 Ar

Jet7

Talons dentelles
240 000 Ar

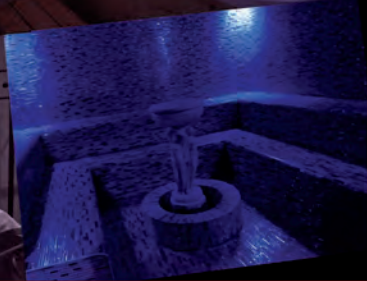
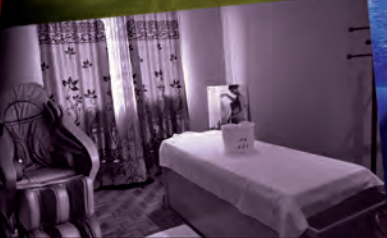
Oh ! femmes qui cherchez à faire
Des conquêtes matin et soir,
En vain vous passez pour vous plaire
Des heures à votre miroir,
Élégance, grâce mutine,
Regard, soupir de bon aloi,
Velours, parfums et crinoline,
Rien ne vaut un je-ne-sais-quoi !

Buffet à thème culinaire

tous les Dimanches

A&C
HÔTEL

Espaces bien-être




Lot 4K/057 Ter Ivato Aéroport

Tél. 020 22 449 17 (06) / 034 02 449 18 (06) / 020 22 484 01 (02)

e-mail : a.c_hotel@live.fr / web : www.hotel-ac.mg

Chambres et bungalows





Une tête de zombi, un visage tuméfié, des traces de balle, elle peut tout faire ! Il lui faut juste un peu de latex et beaucoup d'imagination. Car Nathie est maquilleuse d'effets spéciaux pour le cinéma, avec pas moins d'une quinzaine de films locaux à son palmarès. Pour faire la gueule, comptez sur elle...

Derrière sa timidité et son petit gabarit, Lovasoa Nathalie Randriantsalama dit Nathie cache une grande passionnée de films d'horreur et de maquillage gore en tous genres. Des domaines qu'elle maîtrise à la perfection car elle est de son état maquilleuse de cinéma. *« J'ai toujours été fan de cinéma fantastique,*



Nathie

avec une admiration particulière pour les transformations d'acteurs dans les films d'horreur, mais je n'imaginai pas que ce serait possible de faire ça chez nous. » Coiffeuse de formation, elle met le pied à l'étrier en 2011 en participant à un atelier cinéma animé par Laurenza Macarty, une maquilleuse spécialiste des effets spéciaux, originaire de La Réunion.

Fort de ce bagage, elle participe à trois kinos, des films très courts projetés au Café de la Gare à Soarano, qui lui permettent de se faire connaître des cinéastes locaux. Mais son truc reste plus que jamais le maquillage à effets spéciaux qui, évidemment, ne s'enseigne pas à Madagascar. *« J'ai suivi des tutoriaux sur le Net avec l'aide et les conseils avisés de professionnels comme Dounia Loud, Olivier Afonso ou Fred Blamir. Puis j'ai peu à peu développé mes propres méthodes de travail. »*

Analyser et décrypter les films est son travail quotidien. Ses références, le cinéma fantastique des années 80 et 90 comme *La sentinelle des maudits* d'Arnaud Desplechin, *La Possession* de Paul Twist, et surtout une séquence de *L'enfant miroir* de Philip Ridley. *« Je m'intéresse beaucoup aux raccords de maquillage. Visionner tous ces films permet de faire fonctionner son imagination et son sens artistique, car le but est toujours d'aller plus loin, pas seulement de copier. »*

La création d'un « personnage » - monstre, vampire ou grand blessé - débute évidemment par le scénario et la demande du réalisateur, mais l'apport esthétique du maquilleur est capital, car c'est lui qui va donner des traits à ce qui n'est encore qu'une fiction. Que serait E.T. ou Frankenstein ou Dracula sans le travail des maquilleurs qui leur ont littéralement donné leurs traits ? Dans *Elo Mainty* d'Andry Rarivonandrasana, par exemple,

Natie s'est retrouvée avec plein d'effets spéciaux à réaliser, comme des plaies, des blessures par balle et du sang partout. *« Il faut d'abord dessiner sur papier l'effet à créer, puis sculpter une maquette, mouler des prothèses avec du latex, les poser sur le visage ou le corps et passer enfin au maquillage. Les matériaux sont différents pour chaque personnage et chaque effet recherché. »*

Dans la réalisation d'un long ou court-métrage, elle se retrouve sur tous les fronts : coiffeuse, maquilleuse, costumière, scripte, il faut être polyvalente et toujours au service du personnage que l'on crée. *« Le métier de maquilleuse est encore mal considéré chez nous. Il m'est déjà arrivé de travailler avec des personnes qui ne comprenaient pas pourquoi une maquilleuse s'arrogeait le droit de demander une rémunération dans le cadre d'un film. Notre contribution en terme de créativité est trop souvent sous-évaluée, mais c'est en train d'évoluer, comme le cinéma malgache en général. » ■*

Aina Zo Raberanto

Contact sur www.nocomment.mg



Quoi ma gueule ?



MADAGASCAR

FUJITSU

PRODUITS **FUJITSU** DISPONIBLES



Shopping tomorrow with you



MC3 MADAGASCAR



020 23 360 67



mc3madagascar@mc3.fr



MC3 Madagascar, Zone TANA WATER FRONT
derrière CAMUSAT, 101 Antananarivo

Passe-moi le ké-tsiap !

C'est la petite sauce incontournable pour faire la fête au hamburger. Inséparable du fast-food à l'américaine, le Ketchup Heinz est pourtant né en Asie il y a plus de 500 ans sous le nom de ké-tsiap. À défaut de tomates, on y mettait des anchois...

Petit problème de sémantique, faut-il dire : passe-moi le ketchup ou le ké-tsiap ? Eh bien, les deux sont possibles ! *Ké-tsiap* (littéralement, « saumure de poisson ») est le mot chinois qui désigne une sauce piquante aux anchois que les marins auraient ramenée d'une expédition sur le fleuve Mékong, il y a 500 ans : c'est ni plus ni moins que le bon vieux *nuoc-mâm*, toujours servi au Vietnam ! Rapportée par les marins hollandais, on la retrouve en Europe au XVII^e siècle, mais déjà très adoucie par l'ajout de champignons : à partir de 1750, le mot *ketchup* désigne toute sauce sombre à base de champignons. Ce n'est que vers 1850, sans doute en Grande-Bretagne, qu'on commence à faire entrer la tomate dans la préparation.



C'est à cette époque également qu'apparaît aux Etats-Unis un personnage du nom de Henry John Heinz, né en 1844 à Pittsburgh, d'une famille d'émigrés allemands. Après s'être lancé dans la production de condiments sous verre (sauce au raifort, cornichons, moutarde), il inaugure en 1875 un nouveau produit : le Ketchup Heinz, conditionné dès le début dans des bouteilles de verre transparentes, de manière à prouver sa pureté. Le design des bouteilles actuelles date de 1948, à peine bousculé par l'arrivée du plastique en 1983. Heinz est surtout la première société à fabriquer du ketchup sans colorants ni conservateurs artificiels, juste de la tomate mûre à point, du vinaigre et des épices, ce qui contribue d'emblée à son succès. Aujourd'hui, il se vend 650 millions de bouteilles de Ketchup Heinz chaque année dans plus de 140 pays, soit 21 bouteilles vendues chaque seconde... ■



Andoniaina Bernard

Nouvel établissement de Restauration,
espace Bar rempli d'émotions,
terrasse de détente avec son coin Pizza et Plancha.

Venez découvrir :

- Nos points forts, les plats 50/50 et nos viandes.
- Nos spécialités Belgo-Malgache.
- Notre Happy Hour et Tsakitsaky Maison.



Nous vous convions à un voyage culinaire
rempli d'émotions et de séduction,
une découverte de curiosités gustatives
qui vous émerveillera...



Van der Veken Ronald & Fleur
BP : 8018 - 101 Antananarivo - Madagascar
gemaro.ronald@gmail.com - kintana.fleuronald@gmail.com
+261-322753752 - +261-340512123

KINTANA FLEURON sarl

Fermé le lundi sauf Groupe et sur réservation.
Ouvert du Mardi au Samedi de 11h30 à 22h00.
Dimanche de 11h30 à 16h00.
Petit déjeuner du Mardi au Samedi de 7h30 à 10h00.

Le client est roi. C'est à la lumière de cette saine maxime que Ranto le réceptionniste consacre depuis deux ans et demi ses journées à satisfaire les clients du Palm Hotel, à Antsahavola. Un métier qui lui laisse pas mal de temps libres pour se consacrer à sa grande passion, la peinture.

Depuis quand êtes-vous réceptionniste ?

Le Palm Hotel a ouvert en 2007 mais j'y travaille depuis deux ans. J'y suis arrivé un peu par chance... une connaissance m'a proposé d'y venir, j'ai postulé et j'ai été pris. On est trois réceptionnistes à se relayer, puisque le Palm Hotel est ouvert 24 heures sur 24, sept jours sur sept. Je suis au boulot de 8 heures du matin à 8 heures le lendemain matin, après, j'ai droit à 48 heures de repos.

En quoi consiste votre travail ?

Mon job est de «recevoir les

clients comme des rois», comme le veut la formule consacrée. Je suis à l'écoute de leurs désirs et je cherche la solution si un problème se pose à eux. En pratique, cela se résume à attendre derrière mon comptoir qu'un client me sollicite ou à prendre les réservations par téléphone ou par e-mail. Dans la clientèle il y a de tout, des personnes sympathiques, parfois moins. Dans tous les cas, je les accueille avec courtoisie, ça fait partie de mon boulot.

C'est une vocation ?

Pas vraiment, mais le rythme de travail me convient, ça me laisse pas mal de temps libre pour d'autres activités. Je suis également artiste peintre à mes heures perdues. J'ai déjà exposé à Roses & Baobabs sous le pseudonyme de Rabe. ■

**Propos recueillis
par Joro Andrianasolo**



“ Artiste et réceptionniste ”



MALAGA

ANTANANARIVO

SMPI propose à Ankorondrano un projet de développement résidentiel moderne composé d'immeubles d'appartements sur un site exceptionnel pied dans l'eau offrant sécurité, loisirs ainsi qu'une proximité avec les grands axes routiers.

**DECouvrez
À ANKORONDRANO
LE PROJET IMMOBILIER
LE PLUS PRESTIGIEUX
DE MADAGASCAR**



Standard : 020 22 222 31

Service Commercial : 032 03 06 031

Direction de Projet : 032 03 06 030



CAHIERS DE NUIT



THB
au Jet Club, Paprika,
Le Club, Kudéta







FINALE AIRTEL TRACE MUSIC STAR SOLOMONENJANAHARY BÉATRICE NATACHA LAURÉATE NATIONALE



Natacha lors de sa prestation

La finale locale d'Airtel TRACE MUSIC STAR, événement co-organisé par Airtel Madagascar et TRACE MUSIC, a livré son verdict ce lundi 16 février 2015 au dôme RTA Ankorondrano. Au terme d'une finale âprement disputée, la victoire a été remportée par Solonomenjanahary Béatrice Natacha, originaire de Diego Suarez. Face à ses concurrents en lice, notre lauréate a su s'arracher les faveurs du public et du jury.

En guise de récompense, un chèque d'un montant de 20.000.000 Ar a été remis par Maixent Bekangba, Directeur Général d'Airtel Madagascar, à la gagnante, ainsi que le passeport de voyage devant lui permettre de rallier Nairobi, la capitale kenyane où se déroulera la finale au niveau africain.

Les avis du jury composé d'un parterre de poids lourds de la musique malgache à savoir Y-zit, Stéphanie, et Silo, ont d'ailleurs été déterminants pour la désignation de notre lauréate nationale.

Cette dernière devra porter haut les couleurs de la Grande Ile au milieu des 13 pays engagés dans la compétition lors de la grande finale Panafricaine qui aura lieu le 28 Mars 2015 au Kenya.



De gauche à droite : Jimmy Muteba l'initiateur du projet et Cielo Nzokiza Directeur Marketing Airtel



Remise du chèque par le DG d'airtel Maixent Bekangba



Les finalistes lors de la proclamation du résultat



3000 ALLUMAGES



Briquet **BIC** MAXI

5 ans de
no comment®
au Café de la gare



vingt sur vins
SOREDIM



SOREDIM
Centre de 11 générations et de 11 générations de...
L'association des...
L'association des...



⊕ de photos sur www.nocomment.mg

Dégustation de vin



Dulzino



Dulzino



We



 **PRINCESSE DU LAGON**
Ancienne Hotel & Spa - IFFY Mahanahadi

Hôtel de charme de 7 chambres à Ifaty.
Situé en bord de mer avec vue sur lagon.
Piscine, fitness, Spa

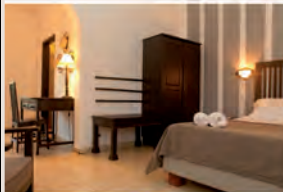
034 98 88 749
info@princesseudulagon.com
www.princesseudulagon.com

La Ribaudière

RESTAURANT & HOTEL

Hôtel de charme de 17chambres
et de 7 appart hôtel à Antananarivo

032 02 411 51
laribaudiere@moov.mg
www.hotel-laribaudiere.com



LE VICTORIA

HOTEL & SPA

19 chambres, entièrement renové en 2014
dans un style colonial

020 82 225 44
www.hotelvictoriadiago.com

la villa

isoraka

Restaurant - Bar - Maison d'hôtes



Ouvert 7J/7 de 7H30 à 23H
Chambres tout confort

📍 Lot IB 78 Isoraka ✉ FredericRust@hotmail.fr

☎ + 261 32 49 163 01 🏠 La villa Guest House



Villa
Isoraka



⊕ de photos sur www.nocomment.mg

Le
Tsara Be
Vaovao
Diego



Le
Tsara Be
Vaovao

Restaurant ouvert tous les jours sauf le dimanche midi
Cuisine réalisée avec des produits frais et locaux
36 rue Colbert - Diego Suarez - Madagascar
(00 261) 32 04 940 97 - penverner@gmail.com

R E S T A U R A N T

Discothèque **Le Six**
Antaninarenina * infoline : 034.42.666.66



Le Six



⊕ de photos sur www.nocomment.mg

Dago
Tropictana
by Kass'dall



LE KASS'DALL



Plats du jour
Sandwichs
Salades
Snack
...



Ouvert tous les jours
à partir de 9h
sauf le dimanche



Analakely

En haut de la Potinière

kassdall.madagascar@gmail.com

034 09 434 79



CAFÉ DE LA GARE

• BY CHEFS AVENUE •

Get your
Irish Spirit
au
Café de la Gare

Le **ST PATRICK**
s'arrose à la bière

Vendredi
17 Mars à 20h

Ouvert 7 jours sur 7 de 8H30 à 23H00
sauf le dimanche 22H

T. +261 (0)20 22 611 12 - M. +261 (0)32 07 090 50
info@cafetana.com | www.cafetana.com



Café
de la Gare



Angé de la nuit by
no comment
www.nocomment.mg



⊕ de photos sur www.nocomment.mg

Hôtel de
l'Avenue



Suivez deux matchs Choc
En direct au SPORTS BAR



11/03: Chelsea vs PSG
18/03: Man City vs FC Barça

à
22h45

Diffusion sur double écran géant

020.22.228.18 / 032.28.514.18 Facebook/hdahotel

HAPPY HOUR

jusqu'à la fin du match

HOTEL DE L'AVENUE
26, Av. de l'Indépendance
(En face Hôtel de Ville)

wish you were here



A N T A N I M E N A

LE CLUB

DISCOTHEQUE | BAR | PIZZA

INFOLINE 032 04 792 45 - 020 22 691 00



Le Club



Le Club



LA BOUSSOLE ART CAFÉ

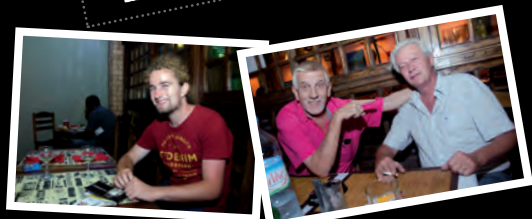
La Boussole

Isoraka

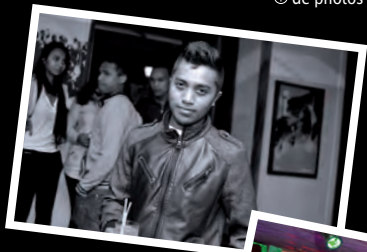
Bar lounge - Restaurant - Traiteur Ouvert 7/7 Midi et Soir

032 07 605 03 / 22 358 10 / 034 20 343 44

La Boussole



⊕ de photos sur www.nocomment.mg



Kudeta



UEFA
CHAMPIONS
LEAGUE

Les meilleurs
Matches
sur
Ecran Géant

+261 20 22 677 85

+261 32 07 281 55

info@kudeta.mg

fb.me/kudetamadagascar





⊕ de photos sur www.nocomment.mg

Ladie's Dream Party

Every Friday in March



Dreams



*Immeuble Grand Ciel (à côté Galerie la City)
Ivondry - Antananarivo - Madagascar*

032 40 088 97 [facebook.com/dreamstana](https://www.facebook.com/dreamstana)

Le Carré



le carré

RESTAURANT

BAR LOUNGE



R è s (+261) 32 60 498 00

SERVICE TRAITEUR
séminaires - mariages - anniversaires



Le B

RESTAURANT

📞 032 04 630 32
020 22 316 86

72 Avenue Grand Didier Isoraka
Tananarive, Madagascar

lebresto@gmail.com

Le B'

⊕ de photos sur www.nocomment.mg

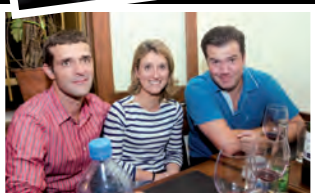
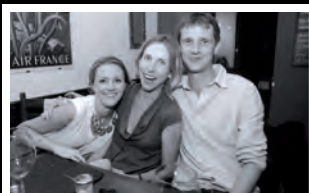


PIZZERIA

LA TRATTORIA
d'Isoraka



Le
Pourquoi
Pas



Sur place & à emporter
Ouvert de 18h à 3h du matin
Du Lundi au Samedi

032 40 379 42

Au rez-de-chaussée du MANSON

⊕ de photos sur www.nocomment.mg

Le
Taxi Be
Diego



LE TAXI BE



Bar concert
scénario indien

**L'ESPRIT DE LA FÊTE
DANS L'ENFER DE LA NUIT**

**LE TAXI BE
BAR BRANCHÉ
DIEGO SUAREZ
ET NOSY BE**

OUVERT TOUT LES JOURS

LE CARNIVORE

Le Bar Lounge

Tous les soirs dès 18h :
- Happy hour sur les bières : lundi, mardi, mercredi et dimanche
- Happy hour sur les cocktails : mojitos, caipi, dawa, daiquiri, ... : jeudi, vendredi et samedi
- Happy hour sur les shooters : vendredi, samedi

Viandes à volonté

Tous les soirs à partir de 18h 30



Le Carnivore



Contact et réservation :
22 241 98 - 034 07 241 98 - 034 05 125 04 - 032 29 292 01
Fb : LE Carnivore BAR- Lounge Restaurant
E-mail : lecarnivore@yahoo.fr
Web : www.le-carnivore.com (réservation en ligne)

⊕ de photos sur www.nocomment.mg

Walking Jazz au Buffet du Jardin

DIVINO



orange

RLI
FM 106



LA
DIM



RLI
FM 106
vous présente

Concert le vendredi 13 mars 2015
à 19h au Carré Antsahavola



orange

iponsor officiel :

DIVINO

le carré

un événement

no comment
www.nocomment.mg

ENTRÉE GRATUITE - CONSO OBLIGATOIRE - L'ÉTABLISSEMENT SE RÉSERVE LE DROIT D'ENTRÉE

Tous les Jendis

20h

Tropical

Latino

LA SUITE
101

LA SUITE
101

Ecole de danse m2z avec Michel et Saraha: Salsa, Bachata, Merengue, Kizomba



lasuite101 tel : 032 11 101 31 email : lasuite101@gmail.com www.lasuite101.com

La Suite 101



Hôtel Glacier

Restaurant - Bar - Cabaret - Hôtel



Antananarivo - Analakely
+ 261 22 202 60
www.hotel-glacier.com

Le Glacier

⊕ de photos sur www.nocomment.mg





Le Louvre



Suggestion du Chef **Buffet**

Tous Les **Mercredis**
Tous Les **Lundis, & Vendredis**
Mardis midis
& **Jeduis** midis

à partir de 18 500 Ar à 24 500 Ar

Entrée, plat & dessert



Le Louvre

HÔTEL & SPA - ANTANANARIVO

+ 261 20 22 390 00
reservation@hotel-du-louvre.com

 Hôtel Le Louvre à Tananarive

DIVINO

«Le goût du divin»

CHÂTEAU

de digne



«product of Spain»



**harel
mallac**  **distribution**

Zone FILATEX Ankadimbahoaka Tanjombato Bâtiment D9

Tél: 020 22 543 20 - 033 12 250 99 - 032 05 250 99

Mail : admincom@hmmadagascar.com

Walking Jazz avec Divino



LA TUILE BETON REDLAND

La meilleure toiture pour votre maison

Étanchéité garantie
30 ans

Solide • économique
élégante •

Présent au salon
HABITAT 2012

à partir de:

18.500^{HT} Ar/m²

www.tuiles-redland.com

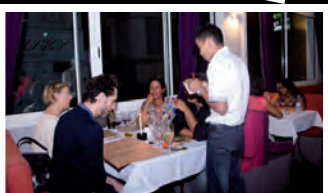
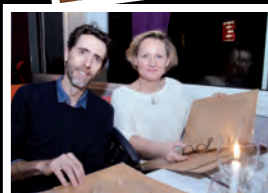
C. BAT ZONE FORELLO - Module 19

Tanjombato - Tél: 22 466 92 - GSM: 033 11 807 60

⊕ de photos sur www.nocomment.mg



Le
Rossini



LA LUMIÈRE VOUS RÉVÈLE



Photo non contractuelle

CREATIVE TECHNOLOGIE

DS 3 NOUVELLE SIGNATURE XENON FULL LED



SUDOKU DÉTENTE

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

SUDOKU EXPERT

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



- Historiquement, quel style de jazz apparaît en premier ?
 - Ragtime
 - Dixieland
 - Swing
- Elle enregistre « Saint Louis Blues » en 1925 avec un débutant du nom de Louis Armstrong...
 - Bessie Smith
 - Billie Holiday
 - Sarah Vaughan
- Parmi ces musiciens de jazz, un n'est pas un pianiste...
 - Jelly Roll Morton
 - Gene Krupa
 - Thelonious Monk
- La pianiste Lil Hardin, qui fut l'épouse de Louis Armstrong, était aussi chanteuse...
 - Vrai
 - Faux
- Quel film fait connaître la musique de Miles Davis en 1958 ?
 - What Ever Happened to Baby Jane ?
 - Des femmes disparaissent
 - Ascenseur pour l'échafaud
- À quel style de jazz est associé le saxophoniste Charlie Parker ?
 - Acid Jazz
 - Latin jazz
 - Bebop

7. Un de ces couples n'a jamais existé...
- Billie Holiday et Lester Young
 - Juliette Gréco et Miles Davis
 - Marylin Monroe et Frank Sinatra
8. Keith Jarrett a enregistré «Le Clavier bien tempéré» de Jean-Sébastien Bach...
- Vrai
 - Faux
9. Un seul de ces bassistes a fait partie de la formation de jazz-rock fusion Weather Report...
- Marcus Miller
 - Jaco Pastorius
 - Stanley Clarke
10. Un label de jazz mythique...
- Blue Note
 - Tamla Motown
 - Virgin

ÉNIGME LOGIQUE

Le loup, la chèvre et le chou

Pour rentrer à sa ferme, un fermier accompagné de sa chèvre, de son loup et d'un chou, doit traverser une rivière. Cependant, il ne possède qu'une minuscule barque lui permettant de ne transporter qu'un seul de ses compagnons à la fois. Comment va-t-il alors s'y prendre pour les faire traverser tous, sans qu'aucun ne se fasse manger par son prédateur pendant qu'ils ne seront pas surveillés ? (Le loup mange la chèvre et la chèvre mange le chou).

ÉNIGME - NOMBRES

Votre âge

Multipliez par 2 le numéro du mois de votre naissance, ajoutez 7, multipliez ensuite par 50, ajoutez votre âge et retranchez le tout de 350. Je connais alors votre mois et année de naissance ! Les deux derniers chiffres du résultat indiquent votre âge, le ou les premiers chiffres le numéro du mois de naissance... Comment est-ce possible?

ÉNIGME - POÉSIE

Qu'est ce que l'on retrouve une fois par minute, deux fois par moment, et jamais en un siècle ?

RÉPONSES PAGE 205



Budget Madagascar, Louez en toute confiance

Les offres de Budget Madagascar :

- Un large choix de véhicules récents
- Des formules de location et des services adaptés à votre besoin
- La possibilité de livraison et restitution dans les principales villes grâce au réseau Budget Madagascar
- Un grand choix de destinations pour vos locations internationales

Réservez dès maintenant :

+261 34 05 811 13

www.budget.mg

 facebook.com/budget.madagascar

 **Budget**[®]

LE POUVOIR DE 6 HUILES EXTRAORDINAIRES
UNE VRAIE RENAISSANCE POUR LES CHEVEUX SECS



ELSEVE
HUILE EXTRAORDINAIRE

"Les cheveux très secs ne peuvent plus s'en passer!"

Liya Kebede



Parce que vous le valez bien.

L'ORÉAL
PARIS

Grand Theft Auto V

Après un retour fracassant il y a plus d'un an et demi, la référence du jeu «bac à sable» se paie une refonte sur consoles de nouvelle génération, et bientôt sur PC. Ce *Grand Theft Auto V* (GTA V) n'est pas loin d'être un nouveau jeu, bien différent des portages paresseux dont on a l'habitude.

On revient à Los Santos, dans le comté fictif de Blaine County. Collines verdoyantes, plages, déserts, canyons, forêts... devant nous une variété d'environnements incomparables que l'on peut parcourir à sa guise : en voiture, moto, quad, hélico, avion, sous-marin... Nous sommes ici en plein «bac à sable» (*sandbox*), nom donné à tous ces jeux sans objectifs imposés par les concepteurs, dont *Grand Theft Auto* (GTA) est un peu le modèle. En clair, on fait ce qu'on veut.

La nouveauté de cet épisode est que l'on contrôle trois personnages différents dont les vies se recoupent : Michael, le braqueur retraité, Franklin, un jeune du ghetto qui tente de s'en sortir, et le fascinant Trevor, un ancien pilote militaire devenu toxicomane et psychopathe. Au menu : courses poursuites, fusillades, séquences d'action spectaculaires. Point culminant : les braquages qui exigent une planification minutieuse via de nombreuses missions en amont



et réuniront les trois héros. Ce numéro V est l'occasion de tourner notre société en dérision : excès et dérives des réseaux sociaux, télé-réalité, gangsters, *hipsters*, bouseux de l'Amérique profonde... sans omettre des sujets plus pointus comme la crise économique et la mondialisation.

Spécificité des versions Playstation 4 et Xbox One : on peut jouer en voyant à travers les yeux du personnage. Les reflets du décor sur les voitures, les effets de lumières, tout ça plus vrai que nature. Et grosse gâterie : de nouveaux véhicules, des missions supplémentaires, des courses de stock-car. Peut-être pas indispensable à ceux qui ont fini le jeu sur Playstation 3 et Xbox 360, mais incontournable pour les possesseurs de machine de nouvelle génération qui découvrent GTA. La version PC à paraître fin mars annonce déjà un éditeur de vidéos et supportera l'affichage en 4K ! ■

Joro Andrianasolo et Jean Mikael Randrianarahina

Rockstar Games/Rockstar North – bac à sable – disponible sur Playstation 3, Xbox 360, Playstation 4, Xbox One, PC

Note : 8/10

ROULE MA POULE !

Manangy tsara / Baby doll / Jolie poupée



Voambolana

/ Vocabulaire / Vocabulary

Vehivavy : femme / woman

Phonétique : vevàv

Bika : allure / allure

Phonétique : bik

Tsara tarehy : jolie / pretty

Phonétique : tssàrà taré

Sipakely : demoiselle / young lady

Phonétique : sipàkél

Expressions

1- Ny vehivavy hono fanaka malemy

Phonétique : ni vevàv oun fànàk malémi

À ce qu'il paraît les femmes sont des meubles fragiles. / *It seems as women are like fragile furniture.*

Explication : Les femmes se sont battu pour avoir les même droit que les hommes, mais on le sait tous qu'on n'aura jamais la même force physique. On veut tout avoir, y compris les avantages.

2- Tsy misy mahery nohon'ny vehivavy mitondra biby an-kibo.

Phonétique : tssi miss mahér nouhouni vevàv mitondjà bibi ankib.

La femme est forte puisqu'elle a porté un être dans son ventre. / *Women are strong because she carried someone inside her body.*

Explication : Respect pour les femmes qui nous ont fait naître puisqu'elles ont enduré la douleur pour qu'on soit tous là. En gros sans nos mères nous ne serions pas là). D'où l'expression, derrière un grand homme, il y a toujours une femme.

3- Ny sipakely tsy maintsy mi-roule fa ny kibo no tsy asiana olona.

Phonétique : ni sipakél tssi mainntss mroule fà ni kibou nou tssi assina oul.

Les filles doivent rouler mais le ventre ne peut pas être plein. / *Girls have to run but their belly has not right to be full. They can't be pregnant.*

Explication : C'est une expression courante chez les adolescentes qui veulent profiter de la vie sans le désavantage d'accoucher contre leur gré.

4- Aza miady vintana amin'ny vehivavy, ny fotoana no hamaly azy.

Phonétique : àzà miàd vintànàm vevav, ni foutôna mou hamali az.

Ne te venge pas d'une femme, le temps s'en chargera. / *Don't take your revenge for a women, time will take care of it.*

Explication : On dit que toutes les femmes sont difficiles à vivre. Ne cherche pas à comprendre une femme, tu fatigueras avant elle ! Il vaut mieux laisser le temps agir afin qu'elle assume elle-même les conséquences de ses actes. ■

Natacha

MIKE TYSON COLLECTION



ORIGINAL PREMIUM
★ **BLACK**
ENERGY



Chaque dernier samedi du mois à 19 h 55

Retrouvez l'émission

Happy Hour

by **no comment**[®]
www.nocomment.mg

sur

VIVA

Présenté par Aina Zo Raberanto
et Joro Andrianasolo

Interview
Making of shooting mode
Humour

Fety gasy

La musique est un courant d'air

Au village, ce soir, dormir sur place veut dire dormir sur la place. Après trois bonnes heures de musique et de danse au milieu des étoiles, la majorité de l'assemblée reste autour du cercle de feu. Les braises continuent d'envoyer les odeurs résistantes des brochettes de zébu. Hommes, femmes et enfants bavardent et rigolent d'anciennes histoires, des nouvelles des familles, des contes s'enchaînent entrecoupés de quelques morceaux traditionnels chantés *a cappella*.

Jean-Noël, le maître d'école retourne me voir très souvent pour me rappeler le nom du maire de Marseille (en n° 13 des départements) il disparaît puis revient avec deux verres de *toaka gasy*,

sans omettre de me parler des aventures de Laurent Blanc et de Zinédine Zidane. L'instituteur est assis sur les paillasses en *falafa* où nous allons dormir, il contrôle inlassablement auprès de moi la justesse de ses cours d'histoire de France en vérifiant l'exactitude du prénom de la femme du Premier ministre sous François Mitterrand ainsi que la date de naissance de Joe Dassin.

L'alcool aidant, je continue de dire oui à tout afin de valider ses dires.

À la fin des braises tout le monde ronfle sous la cloche céleste à fromage. Malgré les vibrations des dormeurs, le silence reprend le dessus et s'en donne à cœur joie. Un silence qui ronfle, c'est quand même un silence.

Au petit matin c'est ce parfum subliminal de café grillé qui me réveille. Tout le monde est affairé à ranger et nettoyer, beaucoup sont partis à la messe, les autres préparent déjà la salle de classe. Les bancs et les tables qui ont



Journée de la Femme



*Le Samedi 07 Mars 2015,
célébrez cet événement avec nous!*

- des cadeaux,*
- des animations,*
- de grands tirages*

Et plein d'autres surprises...

Contacts : 020 22 208 11 / 032 05 340 51

Email : rec.cascolb@moov.mg

servi au repas de la veille sont alignés, prêts à accueillir les nouveaux élèves. Jean-Noël, frais comme un gardon est en train de mettre une deuxième couche de peinture au tableau noir. Les Mpamangas nomades regrouperent leurs matériels de musique, le café fume, je ne suis pas place de la Concorde à Paris et c'est tant mieux. En voyant les uns et les autres s'entraider, mes pensées se dirigent vers ma petite famille en Métropole. Avec l'aide des Indiens de l'océan j'envoie des signaux de fumée pour dire que tout va bien. Je souffle dans leur direction sur le café brûlant pour qu'ils en perçoivent l'odeur.

Nous sommes dimanche quelque part en Malgachie. Grand-père doit être à la piscine avec le docteur Courcelles. Mon petit frère Gus à la maison à nettoyer ses outils de mécanicien. Cocotte la poule doit vraisemblablement continuer à piquer le sol à la recherche de vers de terre. Quant à Zidane et Laurent Blanc, ils font sûrement un jogging à Marseille, quelque part dans le treizième département de France.

Pour découvrir le rangement d'une fête locale en trente minutes, il suffit d'admirer la ronde.

Chaque personne porte quelque chose. La foule s'agite dans le décor donnant ainsi la vision d'une file indienne de 80 personnes. Une cordée dans la brousse, une expédition en hautes rizières longeant les sentiers étroits jusqu'à la plaine. En contrebas, Max et son taxi-brousse attendent les passagers et leurs chargements pour Antsirabe. Après quelques accolades sans convenance, je laisse à Jean-Noël l'instituteur ce qu'il me reste dans les poches pour contribuer à cette nouvelle école.

Nous démarrons. Quand je me retourne sur la vitre arrière du taxi-brousse j'aperçois 160 petites mains s'agiter

comme des petits drapeaux blancs sur fond noir, je me sens d'humeur café au lait. Quinze passagers de la fête et les Mpmamngas sont là, silencieux. Les musiciens tiennent leurs instruments serrés contre eux comme s'ils câlinaient leurs nouveaux nés. Mamy à l'avant du véhicule près de Max le chauffeur regarde la campagne défiler. Toutes les vitres sont ouvertes, cela sent les fruits mûrs et la papaye verte. Sur notre route, à chaque village des processions de paysans fringants qui sortent de l'église pour rentrer chez eux. Les Malgaches sont élégants dans leurs beaux habits du dimanche. Dieu a le chic de styler ses fidèles au moins une fois par semaine. Je crois que Dieu semble faire la même chose dans mon pays. Comme les sept nains de la semaine, un seul est vraiment coquet comme un dimanche.

Le trajet en taxi-brousse paraît beaucoup plus rapide sans les arrêts. Max nous dépose au centre-ville d'Antsirabe près de la mosquée dans le local de répétition des Mpmamngas. Fatigué et repu, je repars à pied jusqu'à mon petit hôtel faire comme les écoliers du dimanche, se coucher tôt avant la rentrée du lundi. La musique rebondit encore dans mon cerveau par à-coups, disparaît dans un tournant cérébral pour réapparaître en petites bribes comme un résumé de ce week-end fou. Je m'endors sans bouger tout habillé sur le lit à ressort.

Quelque temps plus tard, une heure ou deux, je ne sais pas, je n'ai toujours pas de montre, je me réveille à nouveau, non à cause de ma mauvaise posture ou du bruit dans les rues, c'est le cerveau qui a des choses à me dire. C'est le bonheur qui sort de mon rêve.

De ce fait, il est si bon de se parler à soi-même la nuit. ■

(À SUIVRE)

PÂTISSERIE COLBERT

PÂTISSIER - CHOCOLATIER - GLACIER

«L'excellence de la Pâtisserie chocolaterie Française
au coeur d'Antananarivo»






Galerie EDEN.(enceinte hôtel IBIS) Ankorondrano
Ouvert du Lundi au samedi de 08h30 à 19h /Dimanche de 08h30 à 14h

Tél: 034 22 219 52

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

- A** AERO IVATO : 032 82 092 25  AERO PIZZA : 020 22 482 91  AINA HOTEL : 020 22 630 51 • AKOA : 020 22 437 11  ANJARA HOTEL : 020 22 053 79 • ANJARY HOTEL : 020 22 279 58 • ARIRANG : 020 24 271 33 • ARLEQUIN : 034 05 929 40  (L')ART BLANC : 020 22 422 20  ATLANTIS : 020 24 642 71  AUBERGE DU CHEVAL BLANC : 020 22 446 46 • AU BOIS VERT : 020 22 447 25
- AU JARDIN D'ANTANIMENA : 020 22 663 91 • AU TRIPOTEUR : 020 22 414 49 • AU N'IMPORTE QUOI : 034 01 341 21 • AU STADE : 034 97 461 43  B (Le) B' : 020 22 316 86
- BASTIDE BLANCHE : 020 22 421 11  BATOU BEACH : 034 09 500 03  BESOA I : 020 22 210 63  BESOA II : 020 22 248 07  BISTROT 21 : 032 45 816
- 89  BOOPLY FRONTIERE : 020 22 205 17  (La) BOUSSOLE : 020 22 358 10
-  (Le) BRAJAS HOTEL : 020 22 263 35  BUREAU : 033 41 590 60  CAFE DE LA GARE : 020 22 611 12  (CARLTON) : 020 22 517 31  CAFE DE LA GARE : 020 22 611 12  CALIFORNIA : 032 50 269 68  CANELA : 020 22 622 02  (LE) CARLTON HOTEL : 020 22 260 60  CASINO COLBERT : 020 22 208 11  (Le) CELLIER (HOTEL COLBERT) : 020 22 202 02  CH'LUIGUY : 033 37 051 41  CHALET DES ROSES : 020 22 642 33  CHANTACO : 020 22 346 45 • (La) CHAUMIERE : 020 22 442 30 • CHEZ AINA GUEST HOUSE : 033 14 565 54 • CHEZ ARNAUD : 020 22 221 78  CHEZ LORENZO : 020 22 427 76  CHILLOUT CAFÉ : 034 06 003 78  22 454 49  CITY GRILL : 020 23 096 75  CITY PIZZA : 020 24 165 85  COFFEE BAR : 020 22 279 09  COFFEE TIMES : 034 25 991 42  (LE) COLBERT HOTEL : 020 22 202 02  (Le) COMBAVA : 020 23 584 94

Un grand merci à nos partenaires et diffuseurs :

- COTÉ SAVEUR : 034 05 018 10  CREPERIE LE PHARE : 020 26 323 28  CROUSTIPAIN : 034 75 118 30  DAGO TROPICANA BY KASS'DALL : 034 09 434 79 • DIVINA : 034 43 241 22  DREAMS KARAOKE : 034 81 350 55  ELABOLA AEROPORT IVATO : 033 37 251 09  EMMA PLANQUE : 034 07 185 70
-  EPICURÉ : 034 07 185 49  F AT BOYS : 034 49 993 44  FLEUVE ROUGE : 033 04 069 86  (Les) FLOTS BLEUS : 020 24 614 17 • FOOD COURT : 034 07 635 15 • (La) FOUGERE (HOTEL COLBERT) : 020 22 202 02  FRING'ALL : 020 22 229 13  GASTRO PIZZA : 033 14 025 54  (LE) GRAND MELLIS HOTEL : 020 22 234 25
- GLACIER HOTEL : 020 22 340 99  (Le) GRILL DU ROVA : 020 22 627 24  GRILL DU SAINT LAURENT : 020 22 354 77 • GUEST HOUSE MANGA : 020 24 606 78
-  H HAPPY DAYS : 033 86 200 42  HAUTES TERRES : 020 22 255 53
- HAVANNA CAFÉ : 034 14 954 69 • HEDIARD : 020 22 283 70  HOTEL BRETON : 020 24 194 77  HOTEL CRISTAL : 020 22 670 58 • HOTEL DE FRANCE : 020 22 213 04
-  HOTEL DE L'AVENUE : 020 22 228 18  HOTEL LE RIAD : 034 11 134 33
-  IBIS HOTEL : 020 23 555 55  INDIA PALACE (Tsiatzotafy) : 033 12 563 73
- PALACE (Antananarivina) : 020 26 408 16  IN SQUARE : 034 07 066 40  ISLAND CONTINENT HOTEL : 020 22 489 61  IVOVTEL : 020 22 227 16  JAO'S PUB : 034 41 213 33  (Le) JARD'IN : 032 40 098 64  JARDIN DU RAPHIA : 020 22 253 13  JASMIN HOTEL : 032 07 539 04 • (Le) JEAN LABORE : 020 22 330 45 • JET CLUB : 034 93 622 39  KARIBOTEL : 033 15 629 33  KINTANAFLEURON : 034 05 121 23 • KUDETA LAPASOA : 034 74 645 52  KUDETA LOUNGE BAR : 020 22 611 40  KUDETA URBAN CLUB : 020 22 677 85  LA CASBAH : 034 05 134 33  LA PLANTATION : 020 22 335 01  LA SUITE 101 : 032 11 101 31  LA TABLE D'EPIPURE (LES 3 METIS) : 033 05 520 20  LA TRATTORIA :



Ces établissements acceptent



Ces établissements acceptent



Ces établissements acceptent





LA GAMME KYMCO

LA SOLUTION EN VILLE

GARANTIE
2
ANS



Xciting 400



K-XCT 300



Agility 200



Super 8 125

CT MOTORS: concessionnaire auto, moto, scooter, quad et SSV pour les particuliers et professionnels

Auto : Great Wall KENBD NAVECO VPS MG MAXUS

Moto : **Kawasaki** **GASGAS** **ROYALENFIELD** Scooters : **KYMCO** Quad et SSV : **POLARIS**

ANDRAHARO
(+261) 20 23 320 52
www.ctmotors.mg

www.facebook.com/ctmotors.mg



OSEZ LA DIFFERENCE PRENEZ DE LA HAUTEUR



Alarobia - Ivandry

Appartements type T2



Appartements type T4



Téléchargez gratuitement
notre application mobile !



Disponible sur :



020 22 422 90-034 07 190 49/61
assist.immobilier@assistgroup.mg

 **Assist Immobilier**

www.littlemanhattantana.com

• 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 **Change Money** **B** BIJOUTERIE AMRATLAL : 020 22 263 03 **MiVoila** **Change Money**
B BIJOUTERIE MANOU Analakely : 020 22 612 25 **MiVoila** **Change Money** **B** BIJOUTERIE MANOU
 Antanarimena : 020 22 256 64 **MiVoila** **Change Money** **B** BIJOUX OREA : 020 22 678 15 • BIJOUTERIE
 PALA : 020 22 225 01 **Change Money** **B** BLACKWEAR : 032 04 558 89 **MiVoila** • La BOUTIQUE DE V : 032 07 001 32
 • BRICO DECO : 020 22 308 35 **MiVoila** **Change Money** • BYZANCE : 032 05 233 30 **C** CAFE COTON : 020
 22 302 09 **MiVoila** **Change Money** • CARAMBOLE : 020 22 207 40 • CARAMIEL : 033 11 364 09 • CARPETURC :
 034 03 521 09 • CLEA BOUTIQUE : 032 07 604 48 **MiVoila** **Change Money** • CLEMENCY : 020 22 364 90
MiVoila • CMH : 020 23 322 26 • COUP DE CŒUR : 032 89 461 45 **MiVoila** • COURTS Ankorondrano : 020
 22 550 25 **MiVoila** **Change Money** • COURTS CADEAUX : 020 22 365 42 **MiVoila** **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 • DERNIER CAPRICE : 034 21 160
 93 • 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** (L)'EMPIRE
 DU MARIAGE : 033 02 688 88 • ESPACE BIJOUX : 020 22 311 85 **MiVoila** **Change Money** • ETHNIK Shop : 020 22
 611 40 • ETINCELLE : 034 08 430 72 **MiVoila** • EVASION DECO : 033 18 607 97 **MiVoila** **Change Money** **F** FANCY
 BOUTIQUE : 020 22 308 89 **MiVoila** • FEMININE : 034 60 647 38 **MiVoila** **Change Money** • FIFTH AVENUE : 034 05
 031 15 **Change Money** • FINAL TOUCH : 033 02 402 82 **MiVoila** **Change Money** • FOSA SHOP Tana Water Front : 020 26 377
 85 • FOSA SHOP Isoraka : 020 26 243 91 • FUN MOBILE : 032 05 079 79 • FUSION RAY : 020 22 636
 28 **MiVoila** **G** G.I. (Gentleman Individuel) : 034 02 783 60 **MiVoila** **Change Money** **H** HAZOMANGA : 032
 02 527 43 **MiVoila** **Change Money** **I** IMAGE : 034 08 884 90 **MiVoila** **Change Money** • ISARO GALERIE : 033
 25 148 71 • IVAHONA (Boutique) : 032 05 090 02 • IVAHONA (Maison) : 032 05 090 06 **J** JAVA : 032
 59 987 82 **MiVoila** **Change Money** • JET 7 : 020 22 537 89 **Change Money** • JINA CHAUSSURES : 020 22 380 24 **MiVoila**
Change Money **K** KAPRICE ET MAGNEVA : 020 22 303 87 • KIF DAGO : 033 78 151 99 • KIVANRICO : 032 05 874 35
 75 • KIDORO (Lingerie) : 020 23 628 84 • KIF DAGO : 033 03 015 06 • KIOSK à BIJOUX : 033 15 830 43 **Change Money** • KOKOLOKO
 Isoraka : 033 08 443 19 • KRISTEL BOUTIQUE : 032 40 457 15 **MiVoila** • KRYS OPTIQUE Gare Soarano :
 020 22 211 02 **MiVoila** • KRYS OPTIQUE Score Digue : 020 24 229 97 **MiVoila** • KRYS OPTIQUE Zoom
 Ankorondrano : 020 22 318 38 **MiVoila** • KUDETA BOUTIQUE : 034 74 645 52 **MiVoila** **L** L'ADRESSE : 034
 03 004 55 **MiVoila** • LA BRADERIE DES GRANDES MARQUES : 034 67 677 55 **MiVoila** **Change Money** • LA CAVERNE :
 034 01 109 82 **MiVoila** **Change Money** • LA CITADINE : 032 05 509 48 **MiVoila** • LA COUR CARREE : 032 05 090 06
MiVoila • LA ROMANCE : 033 15 536 85 • LA TOURISTA : 034 87 003 87 **MiVoila** • LE 7EME CIEL : 034 84 642 56
MiVoila • LE MONDE DE BEBE : 034 07 219 84 • LE SHOWROOM : 032 03 060 04 • LFL MADAGASCAR :
 020 24 265 74 • LIFESTYLE : 034 14 061 68 • LUMIN'ART : 020 22 431 34 **Change Money** • MADESIGN : 020 22 245 50
MiVoila • MAFIOZZO : 034 02 645 93 **MiVoila** **Change Money** • MAKI COMPANY : 020 22 207 44 **Change Money** • MALGADECOR :
 020 23 691 98 • MAMA BENZ : 032 05 777 74 • MAXI
 TUNING : 032 11 00 345 **MiVoila** **Change Money** • MEGASTORE by
 CLEMENCY : 020 22 204 26 **MiVoila** • MISS SIXTY : 033
 11 479 82 • MM7 : 020 22 250 36 • MOISELLE : 034
 11 187 60 **MiVoila** **Change Money** • MOTOSTORE : 034 07 179 57
MiVoila • MY SPACE : 020 26 381 83 • MY WORLD FASHION
 DESIGN : 034 11 605 54 **N** NEW BALANCE : 034 31
 693 10 **MiVoila** • NEW MAN : 032 11 00 278 • NEW
 STYLE : 034 18 247 32 **MiVoila** • NIL MEUBLE : 020 22
 451 15 **MiVoila** **Change Money** **O** OCEAN TEXTILE : 020
 26 388 26 **MiVoila** • OH PAS CHER : 034 93 219 42 **MiVoila**
 • ON ABI : 020 22 558 59 **MiVoila** • OUTSIZE : 020 24
 532 33 **MiVoila** **P** PAGE 2 : 034 16 751 84 • PAGE 2
 SMART : 034 16 751 12 • PAPAARZZI : 020 22 567 71
MiVoila **Change Money** **PHILAE DECO** : 020 22 427 21
MiVoila **Change Money** • POINT MARIAGE : 020 24 537 66 **MiVoila** • PRECIOUS :
 034 01 170 39 • PRETTY WOMEN : 032 03 209 03
 • PRO PNEU : 020 22 265 16 **Q** QUE DU BONHEUR :
 034 84 049 46 • QUINCAILLERIE 2000 : 020 22 333
 82 **MiVoila** **R** REBARBA MADAGASCAR : 033 42 866
 48 • SHOES : 020 24 773 52 • RIVES GAUCHES : 033 02
 275 81 • ROSES ET BAOBAB : 032 40 615 60 • ROUGE

Le meilleur Économique de l'Édition Indienne
Memento
 Le meilleur Économique de l'Édition Indienne
 Spécial Madagascar
2015
 En cours d'édition
 + de 200.000 lecteurs
 memento@moov.mg



www.makaty.net



Revendeur Agréé

Centre de Services Agréé

100% Apple
since 1989

Il vous accompagne tout le temps



Il vous encombre si peu



Il vous faut le meilleur !

Garantie locale
& internationale de 1 an.

034 04 102 87 033 01 160 21 22 257 39

immeuble Flamboyant à Ambatonakanga
du lundi au vendredi 8h30-13h / 14h-18h

showroom@makaty.net

Vente
Conseils
Réparation
SAV

Expédition gratuite dans toute l'île **DHL**

33 **C** GRAINS de BEAUTÉ : 020 22 445 26 **H** HARMONY BEAUTY : 032 47 361 03 **MiVoila** **actifs**
I INTERLUDE : 033 18 529 31 **M** MAJOREL : 020 22 253 29 • MYRIAM K STUDIO : 034 07
 257 19 **P** PASSION BEAUTÉ : 020 22 252 39 • PELE MECHE COIFFURE : 034 17 268 59 **MiVoila**
 • PROGDIS : 020 23 256 10 **R** RAINBOW BEAUTY : 020 22 310 95 **MiVoila** • REGINA'S BEAUTY :
 020 26 289 24 **MiVoila** **S** SERENITÉ : 032 04 838 81 **MiVoila** **actifs** **Orange**
 • SILHOUETTE : 020 22
 544 14 • SOFITRANS : 020 22 223 30 **T** TARA'S COIFFURE : 032 05 438 51 **MiVoila** **Y** YVES ROCHER :
 020 22 475 20 **MiVoila**

SANTÉ

A ASSISTANCE PLUS : 020 22 487 47 **C** CTB : 032 78 488 42 **MiVoila** **actifs** **Orange**
 020 22 450 61 **MiVoila** **actifs** **O** OPHAM : 034 74 644 23 **MiVoila** **P** PHARMACIE DE LA DIGUE : 020
 22 627 49 **MiVoila** **Orange** **Pharmacy** • PHARMACIE HASIMBOLA : 020 22 259 50 **MiVoila** **actifs** **Orange**
 METROPLE : 020 22 200 25 **MiVoila** **actifs** **Orange** **Pharmacy** • PHARMACIE • PHARMACIE
 • VET CLINIC : 020 22 415 45 **MiVoila**

ENTREPRISES, INSTITUTIONS

A ABC : 020 22 499 00 **MiVoila** **actifs** **Orange** **Pharmacy** • AGRA (Association des Guides Randonneurs) : 034
 04 809 07 • ALLIANZ : 020 22 579 00 **Orange** **Pharmacy** • ASSIST Aviation : 034 07 185 98 **MiVoila** • ASSIST
 DST : 020 22 426 88 **MiVoila** • ASSOCIATION ITALIENNE A M/CAR : 020 26 228 00 • ATW : 020 22 610 42
A AURLAC : 033 37 043 36 **actifs** **B** BHL MADAGASCAR : 020 22 208 07 **MiVoila** • BRASSERIE STAR : 020
 22 277 11 **MiVoila** • BRUGASSUR : 020 22 228 62 **C** CALDWELL BUSINESS : 020 22 432 56 • CRAAM :
 034 19 508 61 **D** DHL : 020 22 428 39 **MiVoila** **actifs** • DIRICKX : 020 22 446 60 **MiVoila** **E** EXOFRUMAD :
 020 22 457 96 **MiVoila** **F** FILATEX : 020 22 222 31 • FRANCE VOLONTAIRE : 020 22 219 45 **G** GROUPE
 SMTPT : 020 22 442 20 **MiVoila** **H** HAREL MALLAC : 020 22 543 20 • HELVETAS MADAGASCAR : 020 22
 612 05 • HENRI FRAISE FILS & CIE : 020 22 227 21 **MiVoila** • HESNAULT MADTRANS : 020 22 618 33
I ID MULTIMEDIA : 020 23 297 64 • IFM (ex-CCAC) : 020 22 213 75 • IN CONCEPT : 020 24 388 56
 • ISCAM : 020 22 224 88 **MiVoila** • IT DIF : 020 23 360 67 • IVOKOLO Centre culturel d'Ivandy : 032
 63 291 06 **J** JOCKER MARKETING : 020 22 685 48 **MiVoila** **actifs** **L** LABOMECA : 020 22 441 54 • LFL
 FOOD MADAGASCAR : 020 24 265 75 • LYCEE FRANCAIS (TANA) : 032 21 416 90 **MiVoila** **M** MICROCRED
 (Ambodivona) : 020 22 316 35 **MiVoila** **actifs** • MICROCRED (Tsaratiana) : 020 22 264 70 **MiVoila** **actifs**
 • MICROCRED (Ambohibao) : 020 22 446 56 **MiVoila** **actifs** • MICROMANIA : 020 22 558 60 **S** SARL
 REGENCY (Passeport VIP) : 034 64 937 00 **MiVoila** • SOCIETE FANIRY SARL : 020 22 554 09 • SOFIA
 SARL : 033 37 000 07 • SOREDIM : 020 22 239 27 **T** TAG IP : 020 22 524 54 **MiVoila** • TECHNIBAT : 032
 07 223 76 **U** UCODIS : 020 22 210 13 • UNICEF : 020 22 674 97 • UNIVERSITE ACEEM : 020 26 098 61
MiVoila **V** VET CLINIC : 020 22 415 45 **MiVoila** • VIMA : 020 22 330 93 **MiVoila** • VISY GASY : 020 22 432
 25 **X** X CHANGE : 020 30 889 99 **MiVoila** **actifs**

CONCESSIONNAIRES

C CONTINENTAL AUTO : 020 22 644 42 **MiVoila** • CT MOTORS : 020 23 320 52 **actifs** **I** INFINITY : 034
 14 000 19 **MiVoila** **Orange** **Pharmacy** **M** MADAUTO : 020 23 254 54 **MiVoila** • MATERAUTO : 020 22 233 39 **actifs**
 • MOTOSTORE : 020 22 600 00 **O** OCEAN TRADE : 020 23 303 03 **MiVoila** **S** SICAM : 020 22 229 61
 • SODIREX : 020 22 274 29

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

A ASSIST IMMOBILIER : 020 22 422 90 **MiVoila** **F** FIRST IMMO : 020 22 368 68 **MiVoila** **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 **MiVoila** **actifs**

PAYSAGISTE

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

7^{ème} SALON DU
Mariage
ET DE LA
Réception

Salon du
Bébé

et de la
Petite Enfance



MARS 2015
PALAIS DES SPORTS

CANAL 7
EVENTS

Tél. 034 02 407 77 - 033 79 357 57 034 11 085 81 - 034 11 085 78



MATÉRIELS INFORMATIQUES

M MAKATY : 034 04 102 87 *MVola* **P** POLY-GONE : 020 22 306 20 *MVola*
aites • PREMIUM INFORMATIQUE : 032 05 115 00 **S** SHARP STORE : 020
 22 422 94 *aites* **T** TECHNOLOGIES ET SERVICES : 020 23 258 12 *MVola*

ANTSIRABE

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

A AU RENDEZ-VOUS DES PECHEURS : 020 42 492 04 • AUBERGE JENNY :
 020 44 990 22 **B** BAR L'INSOLITE : 032 02 158 14 • BOULANGERIE
 MIRANA : 020 44 481 20 **C** CHEZ DUM : 033 11 954 29 • CHEZ SEN : 034
 64 603 39 • COULEUR CAFE : 032 02 200 65 • COYOTE CAFE : 020 44 484 54
 • CRISTAL HOTEL : 034 44 916 09 *MVola* *aites* **F** FLOWER PALACE HOTEL :
 034 14 870 01 *aites* **H** HOTEL CHAMBRE DES VOYAGEURS : 020 44 979 38
 • HOTEL DES THERMES : 020 44 487 61 • HOTEL HI : 020 44 490 77 *aites*
 • HOTEL HASINA : 020 44 485 56 *aites* **K** HOTEL IMPERIAL : 020
 44 483 33 *MVola* • HOTEL LE TRIANON : 020 44 051 40 *aites* *Orange Money*
 RESTAURANT DIAMANT : 020 44 488 40 *aites* • HOTEL RETRAIT : 020
 44 050 29 • HOTEL VATOLAHY : 020 44 937 77 *MVola* • HOTEL VOLAVITA :
 020 44 488 64 *aites* **L** L'ARCHE : 032 02 479 25 • LA VILLA HR : 033 13
 801 47 • LE CAFE DE L'ALLIANCE : 034 43 222 26 • LE CENT DIX : 034 98
 906 00 *aites* • LE COLVERT : 034 11 937 77 • LE ROYALE PALACE : 020 44
 490 40 *aites* • LE VENISE : 020 44 938 70 *aites* **R** RESIDENCE CAMELIA :
 020 44 488 44 *aites* • RESTAURANT POUSSÉ POUSSÉ : 032 07 191 97
 • RESTAURANT RAFAFIMAMONJY : 020 44 483 53 *aites* *Orange Money*
 ZANDINA : 020 44 480 66 *MVola* *aites* *aites* • RESTAURANT

BOUITQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

B BOUTIQUE KOKOA CREATION : 032 07 742 53 **G** GALERIE FULGENCE :

SPORTS, LOISIRS

C CANALSAT : 032 05 276 46 *MVola* *aites* *aites* **D** DREAM'IN : 034 11 086 00 **G** GOLF CLUB
 D'ANTSIRABE (Club House) : 020 44 943 87

ENTREPRISES, INSTITUTIONS

M MICROCRED : 032 05 367 01 *MVola* *aites* • ORTVA : 034 60 135 40

ANTALAHA

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

C CHEZ JOICE : 032 07 765 14

MAHAJANGA (MAJUNGA)

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

A ANTSANITIA RESORT : 020 62 911 00 **B** BAR BACCHUS : 020 62 237 85 • BOLO PASTA ET GLACIER :
 020 62 923 55 **C** CAPRICE : 020 62 244 48 • CHEZ PAPA RALEUR : 032 07 939 15 • COCO LODGE : 020 62
 230 23 *MVola* • COTTON CLUB BAR JAZZ : 020 62 241 30 *aites* **E** ECO LODGE ANKARAFANTSIKA : 034 52
 743 63 • EDENA KELY HOTEL : 034 36 577 39 *MVola* **F** FISHING HOTEL : 032 04 682 20 *MVola* • FISHING
 RESTAURANT : 032 21 131 22 *MVola* **H** HOTEL RAVINALA : 020 62 240 76 *MVola* • HOTEL RESTAURANT
 DE LA PLAGE : 020 62 226 94 **K** KARIBU LODGE : 033 11 497 51 *MVola* *aites* **L** LA CORNICHE :
 034 38 162 54 *aites* • LA ROTONDE : 032 45 305 95 *aites* • LAKANA MANGA : 034 93 634 13 • LATINO
 CAFE : 033 07 746 11 • LE GUEST : 032 86 961 61 *MVola* *aites* • LE PALMERAIS : 032 63 432 02 • LOOK
 NEISS : 032 71 391 58 *MVola* *aites* • LES ROCHES ROUGES : 020 62 020 01 *MVola* *aites* *aites* **M** MARCO
 PIZZA : 032 11 110 32 **P** PARAD'ICE : 032 54 431 52 • PICCOLA CORTE : 020 62 021 94 • (LA) PISCINE



Coloration
Permanente
0% Ammoniaque
100% Couverture
Anti-dessèchement

Oléo Color

Disponible chez

UNIQUEMENT VOUS

(Tana Water Front
Ambodivona)

Shoprite - Shop Liantsoa
Goldenrama

Shiva (Tsaralalana)

Shayna (Ambodifilao)

Tana Trade (Tsaralalana)

Eden Shop (67ha)

Le GN Tsiazotafo

6/7 Cosmetique (67 ha)

EUGÈNE PERMA

— P A R I S —

Sodim

Andraharo

Mail : mozma@sodim.mg

Tél. : 23 301 63

le ZAZA Club

Disco Club - Cabaret - Toliara

HOTEL : 020 62 241 72 **Q** QUAI OUEST : 020 62 233 00 **S** SAN ANTONIO : 032 05 244 03 • SHAKIRA : 033 71 365 39 • SUNNY HOTEL : 020 62 918 13
T TOBANY : 032 61 753 32 • TROPICANA : 032 58 416 77 **V** VILLA MENA HOTEL : 032 40 127 58 **Z** ZAHAMOTEL : 020 62 919 28 **MVola**

BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCÔ

C CLEMENCY : 020 62 243 04 **L** LA SOUCOUBE : 032 02 102 55 **M** MAKI BEACH : 034 50 101 00

SPORTS, LOISIRS

C CANALSAT : 032 02 417 47 **MVola** **D** DREAM'IN : 034 11 086 02 **airtel**

AGENCES DE VOYAGE, TOURISME :

L LA RUCHE DES AVENTURIERS : 020 62 247 79 • SKY SERVICES MADAGASCAR : 032 05 217 40 **MVola** **Orange Money**

ENTREPRISES, INSTITUTIONS

A ALLIANCE FRANCAISE : 020 62 225 52 **O** ORTB : 020 62 931 88 **MVola** **airtel**

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 **Orange Money**
 • AU LIT D'OR : 034 06 899 11 • AUX COPAINS D'ABORD : 032 63 472 32
 57 912 18 **C** CAPTAIN CORNERS : 034 11 544 56 • CHEZ LUIGI : 020 53 345 80 • CULINA : 020 53 327 88
D DARAFIFY : 034 60 468 82 **MVola** **F** FICUS NITIDA : 020 53 323 08 **H** HOTEL BAR CONCORDIA : 020 53 377 42 **Orange Money**
H HOTEL CALYPSO : 034 07 131 32 • HOTEL FLEURI : 032 25 498 72 **MVola** **airtel**
H HOTEL HI : 033 28 358 33 **MVola** **Orange Money** **I** JAVA HOTEL : 020 53 316 26 **K** KARAOKE BAR RANARY : 033 14 488 50 **L** L'AFFICHE : 020 53 315 45 • LA BRASSERIE DE LA GARE : 034 05 420 66
 • LA PIROGUE : 033 05 917 17 • LE DOMAINE DES BOUGAINVILLIERS (Mahambo) : 032 04 011 96 • LE LILAS : 033 07 462 63 • LE TI'WAI : 034 02 123 10 **MVola** **N** (Le) NEPTUNE : 020 53 322 26 **Orange Money** • NEW YORK **M** MIRAY HOTEL : 034 10 500 60 **MVola** **N** (Le) OCEAN 501 : 034 19 344 09 **MVola** **P** PALM RESORT : 020 53 314 33
 • PANDORA : 032 46 087 36 • PIMENT BANANE : 034 08 043 09 **MVola** **Q** QUEEN'S : 033 18 376 42 **airtel**
R (La) RECREA : 032 04 610 71 **MVola** **S** SNACK-COULEUR CAFÉ : 032 56 298 36 • SUNNY HOTEL : 020 53 336 11 **MVola** **T** (La) TERRASSE : 034 45 016 03 **V** VICTORIA BEACH HOTEL : 033 02 424 56 • (Le) VERSEAU : 032 05 612 62 • (Le) VIP : 034 85 794 04 **MVola** **airtel** **X** XL BAR : 034 07 043 09

BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCÔ

A ANTIDOTE : 032 11 692 27 **C** CES PETITS RIEN : 032 05 238 28 • CHARME : 032 04 900 42 • CLEA BOUTIQUE : 032 07 604 46 **MVola** **M** MADA DUTY FREE : 020 53 311 51 • MEGASTORE : 020 53 309 90
N NULLE PART AILLEURS : 020 53 325 06 **airtel** **P** PAPAARAZI : 034 87 765 63 **T** TNT : 034 39 025 54 **MVola** **V** VATOMAMY BOUTIQUE : 034 06 952 69

SPORTS, LOISIRS

C CANALSAT : 032 05 276 02 **MVola** **airtel** **Orange Money** • CLUB NAUTIQUE : 033 18 635 42 **D** DREAM'IN : 034 11 086 01 **E** EAST ACADEMY : 034 02 335 86

SALONS DE BEAUTÉ, PARFUMERIES

E ELLE & LUI : 034 15 422 42 **L** LA PARFUMERIE : 032 05 252 33 **V** VITA BEAUTÉ : 034 87 439 59 **Orange Money**

IVAHONA



www.ivahona.com

Boutiques : Antananarivo : Gare Soarano 032 05 090 02
Toamasina : « Ces Petits Riens » 034 67 396 99
Sainte Marie : Princesse Bora Lodge and Spa



ENTREPRISES, INSTITUTIONS

S STI : 032 07 788 51

LIBRAIRIES

L LIBRAIRIE FAKRA : 020 53 321 30

INTERNET

I INTERACTIVE CYBER : 034 47 226 20

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 67 392 58 **C** 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 **MVola** **F** **FAMATA LODGE** : 032 05 937 83 **H** **HOTEL DE LA PLAGE** (Ambolimalaika) : 032 04 362 76 • **HOTEL LES PALETUVIERS** : 020 94 440 39 **MVola** **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 • **HOTEL SOLIDAIRE** : 034 02 666 60 • **HYPOCAMPO HOTEL** : 020 94 410 21 **MVola** **I** **IFATY BEACH** : 020 94 914 27 • **ISALO ROCK LODGE** : 020 22 328 60 **MVola** **J** **JARDIN DU ROY / RELAIS DE LA REINE** : 020 22 351 65 • (LE) **JARDIN** : 020 94 428 18 **MVola** **L** **LA BERNIQUE** : 020 94 449 87 • **LALANDAKA HOTEL** : 020 94 914 35 • **LA ROSE D'OR** : 032 54 355 29 • **LE JARDIN DE BERAVY** : 032 40 397 19 **M** **MANGILY HOTEL** : 032 02 554 28 **N** (LE) **NAUTILUS** : 020 94 418 74 **P** (LE) **PARADISIEN HOTEL** : 032 07 660 09 • **PLAZZA HOTEL** : 020 94 903 02 **R** (LE) **RECIF** : 020 94 446 88 **MVola** • **RELAIS D'AMBOLA** : 032 45 326 21 • (LA) **RESIDENCE ANKILY** : 020 94 445 50 **S** **SAÏFE HOTEL** : 032 05 552 03 **MVola** • **LE SAX'APHONE RESTO** : 032 75 340 41 • **SERENA HOTEL** : 020 94 441 73 **TAM TAM CAFE** : 032 02 524 48 • (LA) **TERRASSE CHEZ JEFF** : 032 02 650 60 **V** **VICTORY HOTEL** : 020 94 440 64 **MVola** • (LE) **VOVOTELO HOTEL** : 034 29 377 36 **Z** **ZOMATEL MORINGA** : 020 94 441 55 **MVola**

BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

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

SPORTS, LOISIRS

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

AGENCES DE VOYAGE, TOURISME

M MAD SUD VOYAGE : 020 94 423 20

ANTSIRANANA (DIEGO SUAREZ)

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

A ALLAMANDA HOTEL : 020 82 2 10 33 **C** COCO PIZZA : 032 45 678 21 **D** DIEGO SUN CITY : 032 62 492 71 • (LE) **DOMAINE DES FONTENAY** : 020 82 927 67 • **DOUX DELICES** : 032 60 631 55 **G** (LE) **GRAND HOTEL** : 020 82 230 63 **M** **HOTEL DE LA POSTE** : 020 82 220 14 • **HOTEL FIRDOSS** : 020 82 244 22 **MVola** • **HOTEL KARTIFFA** : 032 55 978 44 • **HOTEL KIKOO** : 032 37 954 89 • **HOTEL MANGUIER** : 032 55 978 44 • **PLAZA** : 032 04 052 40 **MVola** • **HOTEL RESTAURANT LES ARCADES** : 020 82 231 04 • **HOTEL RESTAURANT DE LA BAIE** : 032 64 457 82 • **HOTEL VICTORIA** : 020 82 225 44 • **HOTEL VILLA PALM BEACH** (Ramena) : 032 02 409 04 **I** IMPERIAL HOTEL : 020 82 233 29



Immobilier Conseil
PROMOTION

Le Domaine d'Ivandry

**48 appartements à vendre
à Ivandry du P2 au P4.**



+261 (0) 20 22 320 75 - www.immoconseilmada.com

J JARDIN EXOTIQUE : 020 82 219 33 **L** LA BELLE AVENTURE HOTEL : 032 44 153 83 • LA BODEGA : 032 04 734 43 • LA CASE EN FALAFY : 032 02 674 33 • LA NOTE BLEUE : 032 07 125 48 • LA TERRASSE DU VOYAGEUR : 020 82 240 63 • LA VAHINEE : 032 46 272 17 • LE 5 TROP PRES : 032 49 162 64 • LE VILLAGE : 032 02 306 78 **MiVoila** • L'ETINCILLE : 032 45 431 50 • LE SUAREZ : 032 07 416 17 • LE TSARA BE VAOVOA : 032 04 940 97 • LIBERTALIA : 032 04 619 87 **M** MEVA PLAGE : 032 43 817 70 • MEXI COCO : 020 82 218 51 **P** PIZZERIA DOLCERIA : 032 27 427 93 **R** RESTAURANT LA JONQUE : 032 07 076 54 • RESTAURANT LE PALMIER : 032 85 002 70 **Orange Money** • RESTAURANT LE TSARA BE : 032 04 940 97 **T** TONGA SOA : 032 02 288 20 **V** VOKY BE : 032 04 012 01

BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

B BOUTIQUE BLEUE NUIT : 033 09 552 63 **C** CARAMBOLE BOUTIQUE : 032 25 341 92 • CHEZ BADROUDINE : 020 82 223 00 • CLEA BOUTIQUE : 032 07 604 48 **MiVoila** • CLEMENTY : 020 82 239 98 **L** LA MAISON DE L'ARTISANAT : 020 82 293 85 **MiVoila** • LENTEMENT MAIS SUREMENT : 032 07 075 29 **M** MADA DUTY FREE : 034 07 189 55 • MAKI BOUTIQUE : 032 82 917 76

SPORTS, LOISIRS

C CANALSAT : 032 04 122 96 **MiVoila** **Orange Money**

AGENCES DE VOYAGE, TOURISME

E EVASION SANS FRONTIERE : 032 11 003 96

SALONS DE BEAUTÉ, PARFUMERIES

D DIEGO ESTHETIQUE : 032 40 485 42

ENTREPRISES, INSTITUTIONS

M MICROCRED : 032 05 366 92 **MiVoila** **Orange Money** **X** X-CHANGE : 020 82 889 99 **MiVoila**

CONCESSIONNAIRES

S SICAM : 032 07 033 64

PHOTOS

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

FARADOFAY (FORT-DAUPHIN)

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

A AZURA HOTEL & SPA : 020 92 211 17 **MiVoila** **Orange Money** **C** CHEZ BERNARD : 034 04 409 25 **MiVoila** • CHEZ GEORGES : 032 48 097 38 • CHEZ MARCELINE : 032 28 326 70 **Orange Money** • CROIX DU SUD : 032 05 416 84 **MiVoila** **Orange Money** **F** FLORIDA : 034 84 200 11 **G** GINA VILLAGE : 034 11 00 188 **MiVoila** **Orange Money** **L** LA HOTEL LAVASOA : 033 12 517 09 **K** KALETA HOTEL : 020 92 212 97 **MiVoila** **Orange Money** **L** LA MARINA : 034 81 881 65 • LE DAUPHIN : 032 05 416 83 **Orange Money** • LE FILAO : 032 43 288 59 **MiVoila** • LE PORT HOTEL : 034 11 00 188 **MiVoila** **Orange Money** **P** PIZZA EXPRESS : 033 07 043 55 **R** RESERVE DE NAHAMPOANA : 034 11 212 34 **MiVoila** **Orange Money** • RESTAURANT LE CHASSEUR : 034 20 123 17 **S** SAFARI LAKA : 033 24 453 26 **MiVoila** **T** TALINJOO HOTEL : 032 05 212 35 **MiVoila** **Orange Money** • TOURNESOL : 033 29 265 26 **V** VILLAGE PETIT BONHEUR : 032 69 761 60

BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

A AEROPORT : 032 84 309 78 **M** MAHAMANINA : 034 16 862 76 **P** PRIX UNIQUE : 034 17 634 80

SPORTS, LOISIRS

C CANALSAT : 032 07 220 24 **MiVoila** **Orange Money**

AGENCES DE VOYAGE, TOURISME

A AIR FORT SERVICES : 034 46 122 80 **MiVoila** **Orange Money** **O** OFFICE DE TOURISME : 033 80 872 62 • ANDRANARA PARK : 034 11 00 188 **MiVoila** **Orange Money**

www.newsmada.com



Disponible sur
 App Store

DISPONIBLE SUR
 Google play

Toute l'Actualité de Madagascar

FIANARANTSOA

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

E ECOLOGE CAMP CATTIA : 020 75 923 58 ▪ **E** SPACE MIREGNIINA : 034 43 715 86 **H** HOTEL COTSUYANNIS : 020 75 514 72 ▪ **H** HOTEL SORATEL : 020 75 516 66 **Mivola** **L** L'ANCRE D'OR : 034 12 459 21 ▪ **L**AC HOTEL : 020 75 959 06 ▪ **LA** SOFIA : 034 05 838 88 ▪ **LES** BOUGAINVILLIERS (HOTEL D'AMBALAVAO) : 034 18 469 21 **Mivola** ▪ **LE** TROPIK HOTEL (HOTEL D'AMBALAVAO) : 033 02 012 91 **Mivola** ▪ **LE** PANDA : 034 05 788 77 ▪ **LE** ZOMATEL : 020 75 507 97 **M** MADAGASCAR HOTEL : 033 13 677 14 **R** RESTAURANT CHEZ DOM : 034 01 975 78 **T** TSARA GUEST HOUSE : 020 75 502 06 **Mivola** 

SPORTS, LOISIRS

C CANALSAT : 032 07 220 21 **Mivola**  

ENTREPRISES, INSTITUTIONS

A ALLIANCE FRANCAISE : 020 75 515 71

HELL-VILLE (NOSY BE)

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

B BAOBAB CAFÉ : 032 04 676 63 ▪ **BELLE** VUE : 020 86 613 84 **Mivola** **C** CAFE DEL MAR : 034 46 752 22 **Mivola** ▪ **CHEZ** BENJAMIN : 032 02 586 66 ▪ **CHEZ** BIBI : 032 56 411 42 ▪ **CHEZ** GERARD & FRANCINE : 032 07 127 03 ▪ **CHEZ** LOULOU : 032 69 783 91 ▪ **CHEZ** SITY : 032 07 925 21 ▪ **CHEZ** THERESA : 032 04 664 75 **D** CLUB GDM : 032 40 331 25 ▪ **CRATERE** : 032 22 266 26 **D** DIAMANT 10 : 032 07 739 14 ▪ **DISCOTHEQUE** LE DJEMBE : 032 04 944 48 **E** EDEN LODGE : 032 55 044 68 **H** HEURE BLEUE : 032 02 203 61 **Mivola** ▪ **HOTEL** ARC EN CIEL : 032 02 265 30 ▪ **HOTEL** RESTAURANT YLANG : 032 78 490 46 **I** INDIA PALACE : 034 21 354 60 **L** L'ESPADON : 032 44 769 85 **Mivola**  ▪ **LA** PLANTATION : 032 07 934 45 ▪ **LE** BILLARD : 032 66 586 12 ▪ **LE** GOLF : 032 28 754 39 ▪ **LE** MANAVA : 032 43 405 60 ▪ **LE** PLANCHA : 032 67 435 07 ▪ **LE** ZAIR HOTEL : 032 05 938 80 **Mivola** ▪ **LIBERTALIA** : 032 69 783 91 **N** NANDIPO : 032 04 482 32 **Mivola** ▪ **NATURE** SAUVAGE : 032 04 802 80 ▪ **NUMBER** ONE : 032 69 074 14 **Mivola** **O** OASIS : 034 75 119 95  **R** RESTAURANT DE LA MER : 032 69 074 14 **Mivola**  ▪ **ROYAL** BEACH HOTEL : 032 05 322 44 **Mivola** **S** SAFARI BAR RESTAU : 032 80 354 49 ▪ **SARIMANOK** : 032 05 909 09  ▪ **SAWADEE** BAR : 032 24 645 21 ▪ **SENGA** : 032 40 378 01 **T** TATIE CHRIS : 032 40 527 45 **Mivola** ▪ **TAXI** BE : 032 59 187 86 **V** VANILLA HOTEL & SPA : 032 02 203 60 **Mivola**  **Z** ZEBURGER : 032 64 970 12

BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

G GALERIE COMMERCIAL ANKOAY : 032 02 388 79 **Mivola** **L** LE TAMARIN : 032 04 944 20 **M** MADA DUTY FREE : 034 07 189 55 ▪ **MAKI** : 032 04 014 76

SPORTS, LOISIRS

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

AGENCES DE VOYAGE, TOURISME

O ORTNB : 032 04 163 78 **Mivola**

SANTÉ

C CABINET D'OSTEOPATHE : 032 04 313 98

MANANJARY

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

H HOTEL VAHINY LODGE : 032 02 468 22

concours photo

du **1^{er} mars 2015**
au **10 mars 2015**



jouez avec **Maki** et **no comment**[®]
gagnez 500 000 Ar en postant votre **Photo**
devant **une enseigne** ou avec **un produit** Maki company
via notre page FB  www.nocomment.mg
et cliquez l'onglet **Maki NoComment**

no comment[®]
www.nocomment.mg



MENTIONS LÉGALES

Directeur de la publication : Michaël Landriu / mic@nocomment.mg

Directrice adjointe : Natacha Rakotoarivelo - Rédacteur en chef : Alain Eid / redaction@nocomment.mg - Assistante de direction : Ny Holy Nandrianina - Journalistes permanents : Aina Zo Raberanto, Joro Andrianasolo, Solofo Ranaivo

Ont participé à ce numéro : Mamy Nohatrarivo, Richard Bohan, Julien Catalan, Rakoto A, Philippe Bonaldi, Mourchidi Moussafiri, Christophe Gallaire, Johary Ravaloson, Sophie Bazin, Panah Ranova, Fanahimanana Mamie, Hans Rajaonera

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

Directrice commerciale : Valencia Raharinaivo - Marketing : Toky Rama - Régie publicitaire : **034 05 242 42 / 034 07 141 41** / pub3@nocomment.mg - Photos cahiers de nuit : Anja Andriantiana, Léonce Rakotoarisoa, Kin', Eric - Photos jour : Andriamparany Ranaivozanany, Andry Randrianary - Coordination rubrique mode : Ainah Matisse - Conception graphique : Stève Ramiaramanantsoa

Responsable diffusion : Rabemanotrona laingotiana, Rosa Ravoniarivelo (Mahajanga), Rose (Toliara), Meddy Men (Fianarantsoa), Sylvie Fanoeliarison (Toamasina), Flora Marivin (Nosy Be), Claire Foulon (Fort-Dauphin), Jacky Gabelleau (Diego), Rakoto (Antsirabe), Pierre Wennert (Morondava), Makboul (Sainte Marie) - Back-office : Mirah - Responsable régions : Valencia Raharinaivo - Diffusion : Gary, Njaka, Arthur, Sitraka

Imprimé par MYE. Retrouvez-nous sur **facebook**


Prochain numéro : Avril 2015 - DLI n° 2015/02/023 - ISSN en cours -

Tirage : **28 000 exemplaires** distribué gratuitement par l'éditeur. **no comment®** est un concept et une marque déposés auprès de l'**OMAPI** depuis le 9 août 2010 sous le n° 111 32. **no comment®** est recyclé par Papmad

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

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

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 TRECICOQUE : 020 95 924 25 **L** LA CAPANINA : 032 04 670 90 • **LE GRAND HOTEL DU TSIINGY DE BEMARAHA** : 034 99 389 99 • **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

SAINTE MARIE

HOTELS...RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

A ANALATSARA : 032 02 127 70 **B** BABOO VILLAGE : 020 57 905 63 • **(Le) BORAHA VILLAGE** : 020

57 912 18 **C** CHOCO PAIN : 020 57 909 09 • CIA : 032 82 058 11 **H** HOTEL LA CRIQUE : 034 03 117 25
 • HOTEL LE RAVORAHA : 032 40 513 90 • HOTEL SAMARIA : 034 20 515 15 **I** IDYLLE BEACH : 032 48 684 81
J JARDINS D'EDEN : 034 09 265 76 **L** LAKANA HOTEL : 032 07 090 22 • LA ROBINSOONADE : 032 40 445 99 • LIBERTALIA : 032 85 184 05 • L'AIR BLEU : 032 71 386 55 **M** MANINGORY : 032 07 090 050
 05 • MASOANDRO LODGE : 020 57 910 43 • MIRANA PLAGE : 032 51 896 66 **P** PARADISE : 032 82 223 58 • PIERROT : 034 01 060 91 • PRINCESSE BORA : 032 07 090 48 **S** SOANAMBO HOTEL : 032 43 150 58 **V** VANIVOLA HOTEL : 020 57 357 67 • VOHILAVA et LA VARANGUE : 020 57 900 16

AGENCES DE VOYAGE, TOURISME

O OFFICE NATIONAL DU TOURISME : 034 03 804 55

ENTREPRISES, INSTITUTIONS

A ADEMA : 032 48 840 00 • ALLIANCE FRANÇAISE : 032 05 119 66 **M** MAK ENGINES : 020 57 913 71

ALLIANCE FRANÇAISE

Antananarivo : 020 22 211 07 **Orange Money** • Antsirabe 020 44 482 49 • Antsirana : 020 82 210 31
 • **Ambanja** : 032 77 464 30 • **Ambilobe** : 032 50 438 75 • **Ambovombe** : 032 73 441 13 • **Andapa** :
 032 02 729 03 • **Antsalova** : 020 65 620 11 • **Antsohihy** : 032 04 872 10 • **Ambositra** : 020 47
 713 52 • **Ambatondrazaka** : 020 54 814 83 • **Antalaha** : 032 76 547 84 • **Fandriana** : 032 45 911
 58 • **Farafangana** : 032 40 984 12 • **Fianarantsoa** : 020 75 515 71 • **Fort-Dauphin** : 032 05 119 64
 • **Manakara** : 020 72 216 62 • **Moramanga** : 020 56 908 65 • **Maintirano** : 034 12 218 68 • **Mananjary** :
 034 38 257 85 • **Morombe** : 032 40 151 98 • **Nosy Be** : 020 86 613 45 **Orange Money** • **Sambava** : 032 05 119
 16 • **Sainte-Marie** : 032 05 119 66 • **Tsiroanomandidy** : 03314 702 89 • **Tolagnaro** : 020 92 902 99
 • **Toamasina** : 020 53 334 94 • **Tuléar** : 020 94 413 92

SOLUTIONS DES JEUX de la page 177

Sudoku facile

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

Sudoku expert

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

ALL THAT JAZZ !

1a - 2a - 3b - 4a - 5c - 6c - 7c - 8a -
9b - 10 a

ENIGME LOGIQUE

Le loup, la chèvre et le chou

La technique est simple, on sait que seul le chou n'est pas mangé par le loup. Il faudra donc forcément laisser le chou et le loup ensemble et faire passer la chèvre de l'autre côté. L'opération est donc de faire passer la chèvre d'abord en laissant le loup et le chou de l'autre côté, puis de revenir prendre le chou et l'amener sur l'autre rive. On ne peut pas laisser le chou seul avec la chèvre, donc on ramène la chèvre que l'on dépose sur le bord, puis on fait passer le loup pour enfin rechercher la chèvre qui est seule. Les trois compères sont alors sur la même rive sans qu'aucun n'ait été mangé CQFD !

ENIGME NOMBRES

Votre âge

Rien que de très logique ! $7 \times 50 = 350...$ à retirer de 350, donc ne pas en tenir compte ! On ne fait finalement que multiplier son mois de naissance par 10 (2×50), en y ajoutant son âge...

ENIGME POÉSIE

La lettre m.

**En
ville
avec**

Gérant du magasin Coulisses à Antanimena et véritable noctambule, Berlioz Le Duc adore les nuits tananariviennes. Histoire de faire la tournée des grands-ducs, bien sûr ! Il nous dévoile ses bons plans sorties dans la capitale et ailleurs.

Ton resto préféré...

Sans hésiter, Le Rossini. On y mange super bien et l'accueil est sympa. En plus, les proprios sont des amis. J'adore les petits plats concoctés, surtout leur foie gras poêlé au pok pok, un vrai délice !

Un endroit pour vider un verre...

Un grand buveur comme moi vadrouille un peu partout. Avec les amis, on aime faire le tour de Tana. On passe au Mojo à Isoraka pour commencer, on continue à la Rhumerie l'Excuse juste à côté, et pourquoi pas au Café de la Gare à Soarano, le cadre est magnifique !

Un club pour terminer la soirée...

C'est le feeling qui nous guide. Avec les amis, on passe au Kudéta Urban Club à Anosy ou à La Suite 101 à

Antaninarenina. On termine au Club Antanimena de 6 heures jusqu'à midi ! Ce sont toujours les after qui sont les plus intenses !

Un endroit pour s'évader...

Le week-end, j'adore aller à Mantasoa. L'air frais et le calme, ça apaise. Histoire d'éliminer le rythme stressant de la boutique !

Côté shopping...

Je fonctionne aux coups de cœur ! Je peux trouver des choses intéressantes à Analakely ou à Mahamasina. J'achète beaucoup sur les sites en ligne également.

L'événement culturel qui t'a le plus marqué ?

Cette année, pas grand-chose ! Je repense au Cabaret du Bus avec la Troupe du Bus, il y a quelques années. Un très bon spectacle, je regrette qu'il y ait peu de représentations de ce genre à Madagascar.

Ton actu ?

À Coulisses, nous continuons à satisfaire la clientèle avec des vêtements, chaussures et accessoires hommes et femmes à des prix abordables et toujours à la pointe de la tendance. ■

LE DUC

**Propos recueillis
par Aina Zo Raberanto**

CONTRAT D'ENTRETIEN FLOTTE

VOUS GÉREZ
UNE FLOTTE DE VÉHICULES ?

OPTEZ POUR UN ENTRETIEN **CONSTRUCTEUR**

■ **ÉCONOMIQUE**

vosre budget entretien/réparation maîtrisé

■ **EFFICACE**

un interlocuteur unique et un traitement prioritaire

■ **FLEXIBLE**

des solutions sur mesure adaptées à vos besoins



NOUVEAU

Gestion en ligne des RDV Atelier 24h/24h
www.hyundai.mg / www.mitsubishi-motors.mg

ESTIMATION
GRATUITE ET PERSONNALISÉE

RENSEIGNEMENT
AU 020 22 325 24 / 020 22 288 22

RÉVISEZ VOTRE IDÉE DU SERVICE



SICAM
cfaagroup.com

Groupe SICAM

Deux sites à Antananarivo

Espace automobile Anosizato

tel : 020 22 325 24

Enceinte socimex Ankorondrano

020 22 288 22 / + 261 32 07 809 95



Drive@earth



Innovation
that excites

ET SI_
LE TEMPS NE CHANGEAIT
RIEN AUX LÉGENDES



NISSAN PATROL
NISSAN PICK UP HARDBODY

Madauto

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



facebook.com/madagascar.automobile info@madauto.mg - www.madauto.com

apipa