

no comment®



Fibre'in

49 000 Ar TTC

***Equipement & installation
maimaimpoana***

Tongava haingana eny @ Yas Store

www.yas.mg



BUT

Touch



Fer à repasser à sec
Réf - 221481

36 000
AR TTC



Machine à café 0.6L
Réf - 221470

48 000
AR TTC



Bouilloire en verre
Réf - 221477

59 000
AR TTC



Plaque à gaz
Réf - 222768

60 000
AR TTC

L'électroménager qualité à petit prix



La City Ivandry, derrière ABC by Bricorama



+ 261 34 05 022 05



CHAUFFE-EAU Haier.



DISTRIBUTEUR
D'ÉQUIPEMENTS
EN RESTAURATION ET HÔTELLERIE



SOLAIRE PRESSURISÉ

- À TUBES
- À PLAQUES

ÉLECTRIQUE

- VERTICAL



MATELAS - SOMMIERS - OREILLERS
SUR-MATELAS - COUETTES
PROTÈGE-MATELAS

12 MOIS
GARANTIE



MAGASIN ANTANANARIVO

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

MAGASIN TOAMASINA

Boulevard Augagneur
Tél : +261 34 02 028 29

+261 34 71 442 40

Immeuble TRADE TOWER Ivandry
Antananarivo - MADAGASCAR

DIRICKX

INTERVENTIONS ILLIMITÉES

REVOLUTIONNAIRE

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

**INTERVENTIONS ILLIMITÉES
CHEZ VOUS
JOURS ET NUITS**



**PACK
URGENCE**

**50.000 Ar
par mois**

OFFERTE

**SITE SECURISE
par**

DIRICKX GUARD

www.dirickx.mg

URGENCES 032 11 302 11
Commercial 032 11 545 84

1 boîtier bouton panique
Installation
Télésurveillance
Maintenance

contact : 032 11 545 84

GUARD

PACK URGENCE PLUS

85.000 Ar
par mois

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

PACK ALARMES

149.000 Ar
par mois

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

PACK CONFORT

200.000 Ar
par mois

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

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

www.dirickx.mg

📍 Route Circulaire Ankorahotra Antananarivo

Cinepax

COMMUNIQUEZ

AUTREMENT

**Faites passer
votre message
avec plus d'impact**

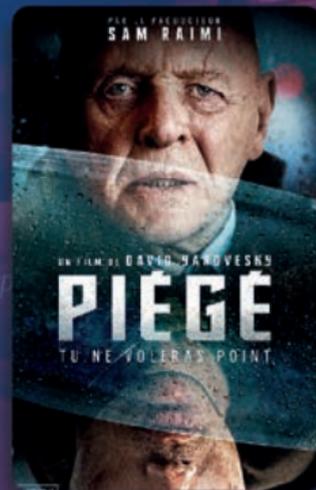


+261 34 05 735 01
+261 32 05 735 01

+261 34 05 735 08

contact@cinepax.mg

EN AVRIL CHEZ CINEPAX MADAGASCAR



La suite du programme sur www.cinepax.mg

SOMMAIRE

ACTUEL

- 20 Casanier ou fêtard ?
26 **QUE SONT-ILS DEVENUS ?**

MOSE NJO
Écrivain, etc.

CULTURE

- 28 EKA A :
Ainsi naissent les étoiles

32 COUV'BY

Andy RASOLOHARIVONY

- 36 BOOKSTAGRAM
e-salon littéraires

- 38 Fab's Brownz
Fabulous dans le rap



ADRIENNE

40 FESTIVAL INTERNATIONAL DU FILM D'ANIMATION DE MADAGASCAR

En avril, le dessin prend vie !

42 NJARA MARCEL

« Je veux que mes chansons
continuent à vivre »

44 ADRIENNE

Miss « Flashy and Fripe »

46 LES CRITIQUES D'ELIE RAMANANKAVANA

La Biennale de Nahampoana,
une expérience entre
orgasme esthétique,
politique et patrimoine

50 ÉCO

ARTIZAHO

« On donne aux artisans
les moyens de grandir
professionnellement et
personnellement »

54 IN & OUT

Rivonala RAZAFISON

Primé par sa passion pour la
planète

56 MÉTIER

Dagosaur

« Devenir un T-Rex, c'était mon
rêve »

58 BEAUTÉ

HANITRINIAINA HERIMAHEFASOA

Des tresses inspirées de ses
racines



10

32

COUV'BY

62 ASSOS

Fertilo Mada

Briser le silence autour de l'infertilité à Madagascar

64 INTERVIEW GOURMANDE

Chef Tahiana

RANDRIAVANONA

(Café du Musée Tanà)

74 SORTIR

Foodzania by Ariela

Des plats d'un mètre

78 MODE

Lolokely by Steph

Pour un oui à sa taille

80 DÉCO

82 SHOOTING MODE

Fashion sur les Hauts Plateaux

129 DOWNTOWN

En ville à Fort-Dauphin avec Raïssa



LOCATION DE BATEAUX

PORT DU CRATÈRE

NOSY BE

NOS SERVICES



GARDIENNAGE



RÉPARATIONS



MANUTENTIONS



+261(0)32 12 767 14
+261(0)32 81 337 86

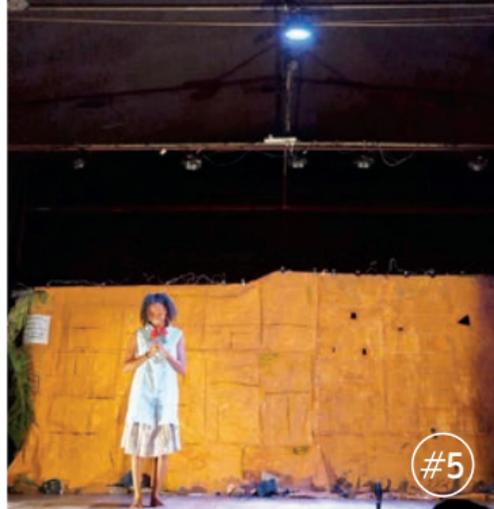


locamarine.nosybe@techmarine.mg



WWW.LOCAMARINE.MG





#5

1
Salon des études internationales
au Novotel Convention les 5 et 6
mars 2025

2
Représentation de la pièce
Mitovy fa tsy sahala par la troupe
Lisian'Iarivo, le 9 mars 2025 à l'IFM
Analakely – Photo : IFM

3
Soirée poétique du Relais de la
Flamme Poétique le 7 mars 2025 à
la Cité des Cultures Antananarenina
– Photo : Anjarasoa Fhanio



#6

4
Vernissage de l'exposition «
Femmes, Audace, Héritage :
Portraits » le 12 mars 2025 au
Musée de la Photographie

5
Spectacle de la compagnie Miangaly
intitulé #ZaKoa, le 8 mars 2025 à
l'Alliance Française d'Antsirabe

6
Ouverture du Village des droits des
femmes au Jardin Antananarenina,
le vendredi 14 mars 2025

L'artisanat, un patrimoine à préserver

Madagascar
brille
sur la scène
internationale par
sa biodiversité
exceptionnelle
et son potentiel
touristique. Mais au-delà
de ses paysages et de sa

ÉDITO

faune unique, c'est aussi une terre de traditions, où se mêlent influences africaines, asiatiques et océaniques. L'artisanat en est l'un des plus beaux témoignages. Héritage précieux transmis de génération en génération, il incarne à la fois l'identité culturelle et le savoir-faire d'un peuple.

Travaillant le bois, le raphia, la soie sauvage ou encore la corne de zébu, les artisans malgaches façonnent des pièces d'une finesse et d'une originalité remarquables. Chaque objet raconte une histoire, chaque création porte l'empreinte d'un savoir-faire ancestral. Pourtant, à l'ère de la mondialisation et du numérique, ces métiers d'art sont en péril. La transmission se fragilise, les techniques se perdent, et avec elles, des familles entières voient disparaître leur principal moyen de subsistance.

Face à ces défis, quelles solutions pour préserver et valoriser l'artisanat malgache? Quels défis doivent relever les artisans pour pérenniser leur activité face aux évolutions du marché et à la concurrence industrielle? Décryptage à la page 50 dans notre rubrique ÉCO.

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 ...

Qui suis-je vraiment ?

Suis-je l'écho d'un nom murmuré à ma naissance,
Un visage sculpté par l'argile de mon enfance,
Un reflet façonné par des mains invisibles,
Celles de mes ancêtres, celles de mes proches,
Celles qui m'ont appris à marcher droit
Sur des chemins qu'ils avaient tracés avant moi ?
Ou suis-je l'ombre mouvante du monde,
Un fragment d'étoile balloté par les vents,
Le fils du hasard et des rencontres,
Une mosaïque de regards croisés,
Une terre modelée par les tempêtes

Et les soleils
qui brûlent
ma peau ?
Ou peut-être
suis-je l'appel
d'un avenir,
Un pas inscrit

avant même d'être posé,
Le murmure d'une destinée qui m'échappe,
Mais qui me guide malgré moi,
Un livre dont les pages se tournent
Sans que je n'aie choisi les premiers mots ?
Alors, qui suis-je vraiment ?
L'héritage que je porte,
L'instant que je vis,
Ou l'horizon qui m'attend ?
Peut-être les trois,
Ou peut-être rien de tout cela.

C.J

L'âme de l'alizé

Il vient de loin.
D'un temps où les astres murmuraient aux eaux,
Où la mer, encore jeune, rêvait de voyages.
Il naît du frisson du large,
Du soupir des cieux,
Et danse, libre, sur l'échine du monde.
Là où le jour hésite entre l'or et l'azur,
Il se lève, insaisissable,
Glisse entre les vagues, caresse les marées,
Telle une main invisible guidant les âmes perdues.
Les marins l'attendent, le redoutent,



Le prie, le chantent,
 Car il est la promesse des départs
 Et l'ombre des retours incertains.
 Il souffle sur les voiles tendues,
 Les pousse vers l'inconnu,
 Les emporte loin des rivages sûrs,
 Vers ces lignes d'horizon
 Où le ciel épouse l'océan
 Dans un secret que seuls les dieux connaissent.
 Sous la lune, il est un chant.
 Une voix ancienne, faite d'échos et d'embruns,
 Un soupir d'ancêtres qui veillent,
 Un murmure qui enlace les coques fatiguées,
 Une mélodie qui danse entre les cordages,
 Résonnant dans les cœurs affamés d'horizons.
 Dans le creux des îles, il se fait caresse,
 Léger comme la mémoire d'un amour oublié.

Il s'attarde sur
 les manguiers,
 Secoue
 doucement les
 palétuviers,
 Effleure la peau
 brûlée des
 rizières
 Et dépose, sur

les terres endormies,
 Le goût salé des océans
 lointains.
 Les pêcheurs le connaissent bien.
 Ils le sentent avant qu'il ne vienne,
 Dans l'odeur de l'aube, dans la danse des flots,
 Ils savent quand il sera doux,
 Et quand il viendra rugir comme un fauve affamé.
 Les vieilles âmes l'ont entendu,
 Les sages l'ont deviné,
 Les errants l'ont suivi.
 Car il porte en lui le secret des départs,
 Et la nostalgie des rivages oubliés.
 Il est celui qui veille sur les âmes perdues,
 Celui qui murmure aux cœurs fatigués,
 Celui qui efface les traces sur le sable
 Mais grave les souvenirs dans le vent.
 Est-il un souffle d'ancêtres ? Un soupir de dieux ?
 Une promesse des cieux ou l'ombre du temps ?
 Peu importe.
 Il est.
 L'appel des horizons.
 Le murmure du monde.
 L'empreinte invisible du temps qui passe.
 Et nous ne sommes que ses passagers.





Première édition réussie des Tropic'Awards, événement soulignant l'importance de la reconnaissance et de la valorisation du tourisme à Madagascar, le samedi 1er Mars 2025 au Canal Olympia Andohatapenaka.

Promotion Pâques

LITERIE | CANAPÉS | ARTICLES SUR-MESURE
MOBILIERS D'INTÉRIEUR & D'EXTÉRIEUR

DU 11 AU 19 AVRIL 2025

DANS TOUS NOS SHOWROOMS

5%
DE REMISE

sur tous les produits*



*sauf flocons de mousse et éponges ménagères.

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

☎ 034 07 043 48 / 033 37 043 48

🌐 vitafoam.boutik@vitafoammadagascar.com



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

REMISE*

5%

PRÉSENTEZ
CE BON DE RÉDUCTION
À VOTRE
SHOWROOM
LE PLUS PROCHE

Avril 2025

Plutôt casanier ou fêtard ?

Alors que l'on passe la majorité de notre temps à travailler, il nous reste le week-end et les jours fériés pour nous reposer. Chacun profite de ces moments à sa façon. Et vous, vous êtes plus casanier ou fêtard ?

1 Votre samedi idéal ?

- A. Karaoké avec les potes jusqu'à tard dans la nuit
- B. Pyjama, Netflix et pizza

2 On vous invite à un anniversaire

- A. Vous préparez un discours et dansez toute la nuit
- B. Vous envoyez un cadeau... en restant chez vous

3. Votre réaction face à un *salegy* (musique entraînante malgache) ?

- A. Je danse même sans musique
- B. Je baisse le volume et lis un livre

4. Votre plat réconfort ?

- A. Un burger après une super soirée
- B. Un bon ravitoto maison

5. Votre réseau social préféré ?

- A. Instagram, pour partager mes soirées
- B. Youtube, pour regarder des vidéos en solo

6. Face à une panne d'électricité à Tana (Antananarivo)...

- A. Je sors voir les amis pour tuer le temps
- B. J'allume une bougie et profite du calme

7. Votre tenue du dimanche matin ?

- A. T-shirt, jean et baskets pour sortir
- B. Robe de chambre et chaussettes en laine

8. Un ami propose un road-trip vers l'Isalo...



- A. « Je prépare la playlist et les snacks ! »
 B. « On peut regarder un docu sur les canyons ? »

9. Votre relation avec Isoraka (rue animée de Tana) ?

- A. Je connais tous les bars et vendeurs de brochettes
 B. Je l'évite... trop de bruit et de monde

10. Votre définition du bonheur ?

- A. « Des rires, de la musique, et des souvenirs fous »
 B. « Un thé chaud, un bon livre, et zéro notification »

11. Si on vous offre un week-end à Diego-Suarez...

- A. Je pars en explorateur : plongée, rando, rencontres
 B. Je reste à l'hôtel : piscine, sieste, room service

12. Votre devise ?

- A. « La vie est courte, dansez *moramora* (doucement)... mais dansez ! »
 B. « Rien ne vaut le confort de sa maison



**POUR VOIR VOS RÉSULTATS,
 TOURNEZ LA PAGE !**

Vous jonglez entre sorties et moments solo comme un pro. Un apéro sur la plage ? Oui, mais suivi d'un dimanche en pyjama. Le secret : savoir savourer les deux et trouver l'équilibre !

- ÉQUILIBRE A/B : ÉQUILIBRE PARFAIT :

Votre philosophie ? « Slow life » et cocooning. Vous préférez les soirées (tranquilles) aux ambiances électriques jusqu'à pas d'heure. Le must ? Un bon livre et une tisane, loin du bruit.

- MAJORITÉ DE B : CASANIER ZEN :

Vous carburez aux rencontres et à l'adrénaline ! Entre les nuits de Tana et les road-trips, vous êtes l'âme de la fête... Mais attention à ne pas épuiser votre batterie !

- MAJORITÉ DE A : FÉTARD INVÉTÉRÉ :

COMPTEZ VOS A (FÉTARD) ET B (CASANIER) :

Andraina Rajaobelina

Personal trainer - comprenez coach personnel - dans la vie professionnelle, Andraina est quelqu'un de posé qui suit un agenda cadré au millimètre près. Comme sa profession l'exige, il pratique presque quotidiennement des séances de sport afin de garder la forme. Et lorsqu'il n'est pas en train d'accompagner un client dans la poursuite de son « body goal », le coach aime passer du temps chez lui, que ce soit en week-end, durant les jours fériés ou en soirée. *« Je profite pour me reposer dès que j'en ai l'occasion »,* dit-il d'un air fatigué mais professionnel. En effet, les clients défilent et les moments de répit sont parfois si rares qu'ils se dégustent comme un bon vin. *« Quand tu travailles dans des professions assez éprouvantes physiquement, il est important de se préserver et de prendre le temps de se reposer, sinon tu risques d'accumuler la fatigue ».* Néanmoins, le repos ne reste pas la seule raison qui pousse Andraina à rester chez lui. Il ne sort presque jamais en soirée (pour ne pas dire jamais) afin de préserver ses performances. *« Lors du sommeil, le corps se reconstruit après une bonne séance. Le manque de sommeil empêche la récupération, ce qui entraîne des courbatures, de la fatigue et peut accroître les risques de blessures ».* Les rares fois où vous le verrez en soirée, ce sera sans un verre d'alcool à la main. *« Je ne bois pas d'alcool parce que je n'aime pas cela. Ses effets sont mauvais pour les sportifs, en plus de baisser la testostérone et favoriser la prise de poids si l'on en abuse ».* De plus, il rentre le plus tôt possible, afin de pouvoir dormir et récupérer. Les soirées qui finissent à 6h du mat ou les afters ? Très peu pour lui ! Mais alors, ne sort-il jamais ? Négatif. Il apprécie les sorties au restaurant de temps en temps. *« De par mon métier et par envie personnelle, je m'efforce d'avoir une alimentation saine et équilibrée. J'évite la junk food, les sodas et les sucreries. Néanmoins, je m'autorise à en manger de temps en temps, parce qu'il faut aussi savoir se faire plaisir ».* Lors de ces sorties resto, il s'autorise donc quelques écarts sur sa diète, et surtout, il s'autorise à sortir ! Et la suite du programme ? À la maison bien entendu ! Malgré tout, ce mordu du sport s'efforce de faire la part des choses. *« Bien que j'apprécie rester chez moi, je m'efforce d'être là lors des anniversaires, des fêtes de famille ou encore les sorties entre amis. C'est important de garder la sociabilité, je ne veux pas que mon mode de vie soit un frein à mes relations ».* Un esprit sain dans un corps sain en somme.

Propos recueillis par Emerick Andriamamonjy

S'il fallait un adjectif pour définir DJette Mimie, fêtarde serait la description parfaite. Car oui, DJette Mimie — et non pas DJ, elle insiste là-dessus — a la fête qui coule dans ses veines. *«J'ai toujours aimé sortir et faire la fête. J'adore la communion qui règne lors des soirées, ces moments où l'on chante et l'on danse tous, sans se soucier du qu'en-dira-t-on»*. Sa passion pour la fête et la musique l'a d'ailleurs poussé à en faire son métier. *«J'ai toujours été celle qui mettait de l'ambiance lors des soirées entre amis ou des réunions de famille. C'est tout naturellement que j'ai fait du Djing mon choix de carrière»*. Avec ce métier et sa passion pour la fête, elle passe presque tout son temps derrière les platines. *«En semaine je m'occupe de notre business avec mon mari. Sinon, les week-ends et les jours fériés, je suis très souvent bookée pour animer des événements»*. Mariage, anniversaire, baptême, voire des événements corporatifs, l'agenda de Mimie est plus que chargé. Son week-end classique ? Souvent à animer des soirées jusqu'à pas d'heure en tant que guest dans les night-clubs les plus branchés de la ville. Et même lorsqu'il lui arrive de ne pas avoir de contrat, elle décide tout de même de sortir chercher une soirée, qu'elle soit d'ordre privé ou en boîte de nuit. *«Lorsque je ne m'occupe pas d'une soirée, je sors tout de même. Je n'aime pas rester à la maison *rires*. Généralement, on commence par chiller dans un lounge bar. Après, on sort en boîte. On a l'habitude de bouger de club en club, afin de vivre diverses ambiances et écouter différents styles de musique, propre à chaque établissement»*. Car oui, c'est surtout la musique qui fait vibrer DJette Mimie ! Ses meilleurs souvenirs ? Avoir animé de grands événements comptabilisant plusieurs dizaines de milliers de public. *«On me demande souvent si je ne suis pas fatiguée de ce rythme de vie à cent à l'heure. Ce n'est pas le cas. Pour moi, c'est une passion, un choix de vie que j'assume totalement»*. *«Choisis un travail que tu aimes, et tu n'auras pas à travailler un seul jour de ta vie»* finit-elle, sur cette citation empruntée à Confucius. Amen !



Propos recueillis par Emerick Andriamamonjy

LA FÊTARDE

ATeA

En dix ans d'activité, ATeA (Advanced Technology Application) a su garder la confiance des grands opérateurs GSM et d'autres grandes entreprises dans le domaine énergétique et de la télécommunication. La société présente l'avantage d'offrir ces deux services en un seul pack, grâce à une équipe continuellement formée et polyvalente, à l'affût de l'évolution exponentielle de la technologie. Comment maintenir un service de qualité tout en évoluant avec les collaborateurs?

Entretien avec Liva Rajerison, Ingénieur de formation, Directeur Gérant d'ATeA.



UN MOT SUR LES DIX ANS D'ATEA ?

Cela fait dix ans que nous opérons dans toute l'Île, avec des chantiers en cours, de la région SAVA à Fort-Dauphin, en passant par Maorantsetra, Ambositra, Fianarantsoa et Tuléar. Chaque année, nous marquons cet anniversaire par une sorte d'inauguration en interne. Mais pour le 31 mars 2025, nous souhaitons marquer le coup et célébrer avec nos clients et nos partenaires. Nous pouvons citer comme partenaires de référence la société SAGEMCOM Madagascar pour les énergies renouvelables, ASP Ericsson dans le domaine des télécommunications et Dynatec pour les maintenances préventives, déploiements et curatives dans le domaine networking. Pendant ce jour de célébration du dixième anniversaire de la société ATeA, il y aura une remise de gratification (attestations, certifications et médailles) à nos collaborateurs.

COMMENT ABORDEZ-VOUS LES ÉNERGIES RENOUVELABLES DEPUIS VOS DÉBUTS JUSQU'À MAINTENANT ?

Nous avons commencé avec une cinquantaine d'installations solaires dans des sites GSM à l'époque où nous n'étions qu'une dizaine de collaborateurs, en partenariat avec la société SAGEMCOM Madagascar. Aujourd'hui, forts d'expériences et de savoir-faire dans les installations solaires industrielles, nous avons une notoriété probante dans ces domaines. Dans les zones enclavées, nos équipes multidisciplinaires assurent l'acheminement des équipements par tous les moyens : camions, pirogues, et même à dos d'homme, ce qui crée des emplois pour les communautés locales. Nous sommes convaincus que l'énergie solaire, ressource inépuisable à Madagascar, est



©Photo : ATeA

l'avenir, et nous nous engageons pleinement dans son développement.

COMMENT RELEVEZ-VOUS LES DÉFIS TECHNIQUES ET LOGISTIQUES PENDANT LES INSTALLATIONS ?

Comme nos chantiers sont souvent situés dans des zones reculées — comme à plus de 200 km de routes secondaires d'Antsohihy —, une fois aux pieds de la montagne il nous faut parfois démonter certains équipements comme le groupe électrogène de 20 à 22 KVA, puis les transporter pièce par pièce à dos d'homme avec les autres matériels solaires et les remonter une fois arrivé au shelter (le site GSM d'installation). Une installation solaire dans des sites GSM dure une semaine, mais l'acheminement peut prendre deux semaines. Nos interventions incluent également le suivi après installation, avec un



©Photo : ATeA

service de maintenance préventif et curatif. Grâce aux évolutions technologiques, nos clients peuvent détecter les anomalies à distance via une carte modem, et nous intervenons rapidement.

QUELLES SONT VOS MISSIONS POUR TOUT CE QUI EST TÉLÉCOMMUNICATION ?

C'est notre spécialité! Nous avons commencé à l'époque de la technologie 2G, s'en est suivi la 3G, la 4G et la 5G à l'heure actuelle. Nous nous sommes également formés à la 6G : la future technologie GSM. Nous installons en outre des faisceaux hertziens, des VSAT, des radios RBS, des BBS et des réseaux d'entreprises. Nos équipes certifiées et expérimentées mettent en place l'alimentation énergétique (pur solaire ou hybride) et assurent par la suite les travaux aériens (sur pylônes) et de connexion (fibre optique).

VOUS VALORISEZ PARTICULIÈREMENT LES RESSOURCES HUMAINES, DE QUELLES FAÇONS ?

Nous sommes en partenariat avec de grandes écoles telles que l'ESPA Vontovorona et l'IESAV Antsirabe et nous embauchons des étudiants stagiaires en quatrièmes années de différentes spécialités techniques, en leur proposant des stages d'imprégnations techniques et des sujets de mémoire de fin d'études en ingénierat. Cela nous permet de former nous-mêmes nos talents, car les ingénieurs expérimentés sont rares sur le marché. Nous nous engageons également à former les nouveaux sortants méritants, meilleurs de leurs écoles.



Aujourd'hui, nous comptons 53 employés en CDI, dont des ingénieurs, des gestionnaires, des techniciens et des responsables en HSE de toutes spécialités confondues. Nos équipes sont polyvalentes et chaque chantier en « pack » mobilise au moins six personnes qualifiées soit trois en télécommunications et trois en énergies renouvelables, avec un suivi et un contrôle strict de notre politique en HSE

Notre philosophie d'entreprise établit un parallèle entre notre travail dans le solaire et notre approche des ressources humaines. Tout comme le Soleil représente une ressource inépuisable à Madagascar avec son taux d'ensoleillement élevé, nous considérons que le potentiel humain est

également une ressource précieuse à développer continuellement.

VOUS RESPECTEZ AUSSI LES NORMES EN TERMES DE TRAVAIL ET DE SÉCURITÉ...

Nos activités impliquent des travaux en hauteur et des installations électriques à risque. C'est pourquoi nous suivons strictement les normes HSE (Health, Security and Environment) et possédons des certifications spécifiques délivrées par des sociétés homologuées. Chaque intervention nécessite des équipements de sécurité complets (EPI) suivant les normes exigées et une formation rigoureuse de nos équipes, nous sommes toujours à jour concernant les formations. D'ailleurs, nous privilégions les valeurs de l'implication, la compétence et le professionnalisme.

VOUS PRÉPAREZ ACTUELLEMENT L'OBTENTION DE L'ISO 9001, QUE SIGNIFIE CETTE DÉMARCHÉ POUR VOUS ET VOS COLLABORATEURS ?

L'ISO 9001 est une norme de management de la qualité, et nous avons entamé un processus en 20 étapes sur deux ans pour l'obtenir. Nous avons toujours mis en place un suivi rigoureux sur nos chantiers, en assurant la traçabilité des opérations. Cette certification renforcera encore plus notre engagement envers la qualité et la satisfaction de nos clients.

Propos recueillis par Mpihary Razafindrabezandrina

A portrait of Mose Njo, a man with dark curly hair and glasses, wearing a blue patterned shirt and dark shorts. He is sitting on a black chair in a room with a large window in the background. The window shows an outdoor scene with trees and a building. The lighting is warm and natural, coming from the window. The text 'MOSE NJO' is written in large, bold, white letters on a black background at the top right. Below it, 'Écrivain, etc.' is written in a smaller, bold, white font. The number '26' is in the bottom left corner.

MOSE NJO
Écrivain, etc.

Après la réédition de son roman sci-fi malgache *Lisy Mianjoria* par Karné en décembre 2023, Mose Njo a donné plusieurs vies à l'héroïne : un jeu vidéo à son nom, un blog avec ses couleurs, des ateliers et des échanges avec le public, en ligne et hors ligne. Deux de ses histoires ont été sélectionnées pour le Lunar Codex cette année, elles partiront pour un archivage culturel sur la lune. Depuis sa dernière parution dans *no comment*®, l'écrivain expérimente plusieurs terrains. Son approche éclectique se veut à contrecourant d'un milieu littéraire qu'il trouve « ennuyeux ».

« Les extensions du roman servent surtout la curiosité de la lectrice ou du lecteur ». Les lecteurs et les lectrices sont relativement nombreux : des réactions publiées sur les réseaux sociaux, des retours émotionnels dans la messagerie de l'auteur, un public engagé pendant les conférences. Une lectrice a pleuré après sa lecture, un lecteur a dit qu'il y avait de tout dans le roman. Outre le contenu lui-même qui avait pour vocation d'être bien écrit et d'être divertissant pour Mose Njo, il attribue aussi ce succès au dynamisme et à la vitalité des éditions Karné en termes de promotion. Alors, une communauté s'est formée autour du roman. « Je recherche des gens qui sont à peu près sur la même longueur d'onde que moi. Je m'exprime pour voir si je suis seul, et je me rends compte que je ne suis pas si seul que ça. Cela répond à un désir d'interaction et de partage, et aussi un besoin d'expérimenter ».

Ce partage se fait d'abord sur Le Blog de Mose Njo, un site où on peut lire et écouter des articles, des contes, des histoires pour se coucher, en malgache et en français. Il y a aussi une page Facebook. Le blog surprend par la diversité de son contenu : des épisodes d'Ikotofetsy et Imahakà y côtoient un article sur Jean-Joseph Rabearivelo et une traduction des paroles de Serge Gainsbourg. Mose Njo l'explique par une plus grande liberté offerte par le blog. « Je peux me permettre d'y écrire des pensées

spontanées, des émotions à chaud, je publie tout de suite après le premier jet. Je prévois aussi d'y publier mes écrits non publiés pour une raison ou une autre. C'est plus libre et plus brouillon ». Le jeu vidéo *Lisy's Dream* lui permet aussi d'interagir, toujours en partant du roman, mais avec une autre dynamique. Pour Mose Njo, l'interactivité qu'offre le roman se passe surtout dans la tête et dans le cœur, et l'écriture est très solitaire, tandis qu'un jeu vidéo est plutôt un travail d'équipe. « Développer, coder, c'est aussi écrire. On dit que c'est une langue ou une forme de poésie. L'écriture reste au cœur de ce que je fais ».

Aujourd'hui, même s'il se présente en tant qu'écrivain « car c'est plus pratique », son champ d'expérimentation s'élargit encore. « Le Lunar Codex représente un honneur planétaire. C'est une grande surprise d'être dans cet archivage. Comme *Lisy Mianjoria* parle aussi de la lune et de la NASA, et que Samuel Peralta, l'initiateur du projet est un scientifique et un écrivain, de fil en aiguille ça s'est rejoint ». Sur la planète Terre, Mose Njo continue à partager, avec l'écriture au centre. « L'image de l'écrivain qui écrit seul dans son coin n'est pas obsolète et ne le sera jamais, car il a besoin d'avoir toute son attention. Mais pour les ateliers d'écriture et les conférences que j'anime, c'est par amour du partage, de la transmission et de l'enseignement, c'est différent des vernissages par exemple. Pour la suite, je veux me fonder complètement dans l'univers de *Lisy* avec d'autres extensions, des livres, des jeux vidéo. Pour l'écriture, j'aimerais m'aventurer vers quelque chose d'un peu plus dark, plus osée, plus perturbante, d'un peu plus dans ma nature. »

EKAA

Ainsi naissent
les étoiles

Dans un local à Antananarivo, Franco Clerc et Joey Aresoa forment, depuis 2022, des acteurs qui sortent du lot. En fondant l'École Agence Artistique (EKAA), ils ont entraîné une vingtaine de jeunes vers les métiers du cinéma, particulièrement le domaine de l'art dramatique. Aujourd'hui, les fondateurs voient les talents de l'association s'épanouir et aller vers des sélections internationales dont Onisata Andria au 33^e Festival International de film de Beijing pour sa performance dans le film Followers d'Anton Khan et Synthia Saga — qui nous livre ses impressions dans cette interview — sélectionnée parmi 280 acteurs en Afrique pour bénéficier d'une formation de cinq mois au Dakar.

Une école et une agence d'art dramatique à Madagascar ?

J : Nous avons constaté, dans nos carrières respectives, que les jeunes avaient envie de commencer le métier d'acteur par l'apprentissage, mais ils ne savaient pas où aller et ce qu'il fallait faire. Nous avons eu l'occasion de les rencontrer, en août 2021, à Antsirabe lors d'ateliers de découverte et d'initiation au cinéma, en collaboration avec une chaîne locale. Il y a eu une cinquantaine de participants. La même année, nous avons eu l'occasion de travailler avec des non-acteurs pour incarner des monarques au palais du Rovani Madagasikara. À partir de là, nous avons établi un contenu de formation pour aller vers ces non-comédiens. Nous sommes aujourd'hui à notre troisième promotion de talents.

F : On forme des acteurs et des metteurs en scène. Ils peuvent faire du cinéma ou du théâtre, on leur ouvre suffisamment les possibilités. Comme c'est une École Agence Artistique, il y a la partie formation et après, si les talents souhaitent évoluer dans leur carrière, soit nous les laissons, soit c'est le deuxième dispositif — l'agence artistique — qui prend le relais. Nous les accompagnons dans les castings et la gestion d'image, nous vérifions les contrats,

etc. Cela est renouvelable après un an.

Comment se déroulent les séances ?

J : EKAA, c'est une année de formation divisée en deux niveaux. Dans le premier, ils apprennent à se connaître, à découvrir leur corps et leurs émotions, puisque c'est fondamental pour incarner quelqu'un d'autre. Ce niveau dure six mois, puis on valide leurs acquis avec un film d'école. Après, il y a le niveau deux — la création de personnages — pendant six mois aussi, où ils font un deuxième film de fin d'année qu'on soumet par la suite à des festivals. Il y a ce côté « développement personnel » parce que généralement, on a des difficultés à utiliser et comprendre notre personne, nos réactions et notre voix. Il faut aussi travailler sur le fait d'avoir moins peur du regard de l'autre.

F : Notre vraie force a été de mettre ensemble nos expériences : mes 15 ans d'expérience dans le milieu du cinéma et les 20 ans de scène de Joey Aresoa, avec les conseils de feu Vahombey. On a appelé la méthode d'EKAA le « Character Building Synthesis » : c'est une synthèse de tout ce qui existe, adaptée à la situation et au contexte local, avec une approche psychologique que Vahombey a introduite. Tout cela est combiné dans des exercices pratiques et ludiques. De mes échanges à l'étranger, j'ai remarqué qu'il y a des méthodes qui sont un peu plus difficiles à appliquer ici pour diverses raisons comme le manque d'accès à la culture ou notre culture elle-même. Le défi a été d'adapter ces connaissances-là au contexte malgache pour qu'elles soient plus efficaces.

Qu'est-ce qui manque dans l'art dramatique à Madagascar ?

F : Il y a plusieurs facteurs. Le manque de formation en est un. Notre modèle économique aussi joue énormément : les



Une émission produite par **Orange Madagascar** mettant en lumière les personnes qui vivent nos engagements chaque jour.

Zah Paré



Tous les mercredis
à 20h45



Rediffusion
Tous les dimanches
à 13h30

Sur TV Plus



Tous les jours
à 12h45



Rediffusion
Tous les samedis
à 20h00

Sur Aceem Radio



orange™

eo anifanao



films locaux sont faits avec les moyens du bord et on appelle les proches. Le casting ne favorise pas ceux qui connaissent vraiment le rôle. La vraie faiblesse des films locaux ne se trouve pas dans l'aspect technique, cela ne fait que renforcer les réelles lacunes : l'écriture, la mise en scène et le jeu d'acteur. Cette année 2024 - 2025, on a installé le dispositif « story room » pour accompagner ceux qui ont une histoire et revenir aux bases de l'écriture pendant un an dans un module différent. On est rentrés dans une dynamique de lancer une industrie du cinéma en partant d'une logique de complémentarité. À notre échelle, nous prenons ce qui correspond à nos connaissances, donc l'art dramatique et la représentation.

J : Dans notre culture, nous avons un bon bagage, mais il est axé sur la conception radiophonique et théâtrale. Notre relation avec la lecture est aussi restée au niveau scolaire. Ces deux facteurs

combinés ne rendent pas les choses évidentes pour l'acteur ou l'actrice. Il n'y a rien de mal à faire appel à ceux qui ont envie de jouer, mais c'est à eux d'apprendre, à leur tour, à parler et à lire. Dans le long terme, on espère compléter ce qui manque dans l'acting. Mais ce n'est pas le seul maillon du cinéma et j'espère que tous les autres acteurs du milieu pourront se rendre compte de la nécessité de la formation pour qu'on puisse travailler ensemble pour améliorer ce grand secteur.

Synthia Saga, de l'ECAA à l'École Internationale d'Acteurs et Actrices de Dakar. Quels ont été les grands défis ?

S : J'ai toujours rêvé de me former à l'étranger. L'ECAA m'a aidé dans les démarches, et quand j'ai été présélectionnée, le comité de Dakar m'a demandé de faire une vidéo avec l'extrait d'une histoire qui n'a pas été facile du tout. Je devais incarner le rôle d'une femme en Afrique qui aimait chanter — moi-même, je ne sais pas chanter. Heureusement, j'ai eu la chance d'être coachée par l'équipe. En parallèle à la formation, j'espère jouer dans des séries sénégalaises, d'autant que cela a toujours été un de mes plus grands rêves.

Comment a été l'expérience ECAA ?

S : Il y a deux niveaux. J'ai particulièrement apprécié le premier parce que j'ai été étonnée de voir comment je suis réellement quand je pleure ou quand je ressens. C'est avec l'équipe que j'ai pu travailler sur mes complexes quand les « gros plans » gâchaient mon jeu. Personnellement, je me suis beaucoup limitée parce que je ne me sentais pas capable de certaines choses. C'est en me formant à l'art dramatique que j'ai réalisé que ce métier n'était pas facile du tout : dès le premier niveau, la formation m'a touchée au fond de mes tripes.

Andy

RASOLOHARIVONY



La photo en couverture de ce no comment® est sans-titre et inédite. Pour cause, elle fait partie d'une série qui est encore en développement : «Tropisme». Bien que non prémédité, ce projet qui s'est imposé à Andy Rasoloharivony en parallèle de son voyage vers le village des Mikea porte déjà une intention : faire une analogie entre ces plantes et les humains. Ce fait illustre l'approche du jeune photographe : des photos et des vidéos instinctives, ancrées dans le vécu, mais dont la spontanéité est transcendée en idée(s) par un regard d'artiste.

Quelle est la ligne directrice dans votre travail ?

En réfléchissant sur tout ce que j'ai fait depuis cinq ou six ans, je me rends compte qu'un fil conducteur ressort et revient souvent. J'aime montrer ce qui se passe à Madagascar, de manière frontale. Je parle souvent de la nature humaine, où je remets en question nos valeurs, nos acquis, etc. J'essaie de déconstruire un peu ce qui est déjà établi. Je parle des faits de société. Par exemple, le lien entre les expositions «L'urgence de la foi» et «Et ils gravèrent le sable», c'est qu'elles remettent en question les conséquences de ce que nous, humains, avons fait à la Terre, sur un système déjà établi. J'ai l'impression qu'on ne regarde pas là où on devait regarder, et qu'on fait mine de ne pas voir les choses autour de nous.

Comment naît l'idée de prendre une photo ou une vidéo ?



La statue dorée



Cage humaine

Le mode d'emploi c'est de prendre son appareil photo et de le garder sur soi. Et quand il y a quelque chose qui m'intéresse, je n'hésite pas, je prends des photos ou des vidéos. C'est totalement intuitif, je suis presque arrivé à cette conclusion. Dans le sens où j'arrive sur un territoire, j'explore, je regarde, j'observe, je discute, j'interagis avec des choses qui m'intéressent plus ou moins, c'est seulement après que je me rends compte que ce que j'ai pris est intéressant. Je pense que tout réside dans l'intensité de ce que je vis. Si je trouve qu'un nouveau lieu est intéressant, je pense à faire des photos ou des vidéos, tout part du ressenti. C'est pour ça que je parle d'explorer les choses de manière empirique, c'est de cette façon que j'affectionne un lieu.

Comment l'idée se voit-elle sur l'œuvre ?

Jusqu'à maintenant, je ne sais pas si j'ai une esthétique qui m'est propre. J'expérimente beaucoup en amont pour savoir si une photo ressort mieux en couleur ou en noir et blanc. C'est intuitif quand j'édite une photo, je fais confiance à mon ressenti, je la regarde, j'édite, je me dis que c'est terminé, je reviens dessus, j'expérimente d'une autre manière pour savoir si ça sort mieux avec telle ou telle couleur. Néanmoins, à un moment donné il faut s'arrêter, car c'est un jeu interminable. Par exemple, pendant la préparation de « Et ils gravèrent le sable », il y a eu beaucoup de photos de feu. En jouant sur le noir et blanc et la couleur, on voit que certaines lignes ou marques du visage ressortent mieux. La chaleur disparaît en noir et blanc, mais ça fait ressortir un côté

dramatique. Il y a certains jeux où la chaleur réchauffe alors que l'expression du visage est totalement contradictoire, je trouve la contradiction intéressante.

Donc, qu'est-ce qu'une photo réussie ?

J'aime bien les choses dramatiques, qui font ressortir une certaine mélancolie. Je n'aime pas trop mettre des spectres sur les émotions, mais c'est dans ce voisinage-là. Il y a beaucoup d'étonnement aussi, j'aime bien la surprise. Pour moi, la surprise se trouve dans les choses réelles qui sont très bien ajustées dans son élément, que ce soit dans la composition, le montage, les détails, l'editing ou dans la façon dont on raconte une chose : mettre les choses réelles là où elles devraient être, de manière très précise. Ce sont des choses qu'on ne voit pas en fait, et c'est à moi de montrer ces choses-là dans un appareil photo, de manière précise pour interpeller les gens.

Les projets à venir ?

En ce moment je travaille beaucoup la vidéo, car je prépare deux courts métrages — voire plus —, et un moyen métrage. J'étais surtout réalisateur et photographe, et maintenant je suis plus artiste. Donc, ça va être complètement différent, avec un film plus poétique.

Propos recueillis par Mpihary Razafindrabezandrina



**INSCRIPTIONS
OUVERTES**
**ANNEE SCOLAIRE
2025 - 2026**

Informations disponibles
sur le site internet

 www.ecole-bird.mg

DATES DES TESTS :
9, 10 et 11 Avril



bird@moov.mg



034 25 001 55

BOOKSTAGRAM ET BOOKTOK

e-salons littéraires

Le hashtag #malagasybookstagram cumule presque mille publications sur les réseaux sociaux : de nombreux créateurs de contenu/fans de lecture avec chacun leur univers. Leur mission commune ? Offrir un espace d'échanges avec d'autres passionnés. Au-delà de la mise en scène des livres pour l'esthétique, leurs retours de lecture et leur curation affûtée créent un nouveau à l'objet livre et à la littérature.

Le hashtag #malagasybookstagram cumule presque mille publications sur les réseaux sociaux : de nombreux créateurs de contenu/fans de lecture avec chacun leur univers. Leur mission commune ? Offrir un espace d'échanges avec d'autres passionnés. Au-delà de la mise en scène des livres pour l'esthétique, leurs retours de lecture et leur curation affûtée créent un nouveau à l'objet livre et à la littérature.

©photo : Book Diary

À la différence des salons littéraires traditionnels, où l'on discute surtout des livres pour leur contenu, dans les communautés Bookstagram et BookTok, on les apprécie avant tout pour leurs couvertures, à défaut de les juger. Il suffit de parcourir des comptes comme LiaBrary, bookiverse ou Book Diary pour voir avec quel soin les livres sont présentés. C'est toute une scénographie : bibliothèques aux palettes de couleurs soigneusement agencées, couvertures chatoyantes entourées de fleurs, objets de décoration ou même pâtisseries assorties. À un moment où le format digital séduit les pragmatiques, les bookstagrammeurs mettent l'accent sur la beauté du livre en tant qu'objet.

Hors des cercles littéraires officiels, les bookstagrammeurs profitent d'une plus grande liberté, tant dans le choix des livres qu'ils (et majoritairement elles) abordent que dans leur façon de les commenter. Représentant cette approche, le compte Bookstagram of Karen a récemment mis en avant le roman #ZaKoa de Hary Rabary, finaliste du Prix Orange du Livre en Afrique et présélectionné pour le Prix Senghor du premier roman 2024. En parallèle de ces œuvres littéraires, la bookstagrammeuse partage aussi des livres de loisir, preuve de la diversité et de la liberté de cette communauté dans son contenu. D'ailleurs, ceux qui partagent le même univers se rassemblent souvent dans des book clubs. C'est le cas de Mots et Merveilles, un club cofondé par des bookstagrammeuses, illustrant l'essor de ces plateformes dédiées aux passionnés de lecture. Phénomène à suivre de près.

Mpihary Razafindrabezandrina

Gigatravel
MADAGASCAR

* Notre plaisir est de vous servir *

f i w

POUR PÂQUES

VISA
30 JOURS

TARIF PAR PERSONNE
595 000 ARIARY

+261 34 07 858 76
+261 32 78 858 76

VICTORIA PLAZA ANTANINENA
4^{ème} ÉTAGE

Autorisation n°071/MS/2007/SAIT/3AT-EGM/17



Fab's Brownz

Fabulous
dans le rap

GROWTH WITH AURA
GROWTH WITH AURA

Animé de mots, Fabiano Ranoelison baigne dans le rap depuis 2017. Aujourd'hui, à 25 ans, cet originaire de Mahajanga délivre des histoires à travers ses morceaux et son prochain album «Bronze Is The New Gold». Un projet qu'il écrit, toujours en restant fidèle à ce qu'il aime et à ce qu'il est. Parano ou pas, sa route est longue et parsemée de succès comme sa nomination aux RDJ Mozika 2024.

Qui est Fab's Brownz ?

Fab's est un acronyme pour Fabulous et Brownz vient du bronze en métallurgie. J'écrivais déjà à l'âge de 15 ans, mais ce n'est qu'en 2017 que j'ai commencé à prendre le rap au sérieux, où j'ai été appelé pour participer au Trap Gasy Show. J'ai moi-même été bercé dans le jazz de par mon père et dans le gospel de par ma mère. C'est pour cela que mes morceaux ont ce côté un peu mélodique. Malgré mes paroles qui ont un caractère assez cru, direct, parfois agressif, auquel j'ajoute de la nonchalance, je n'oublie pas le côté textuel parce que de base, j'aime écrire tout ce que je vois et tout ce que je ressens. Mon rap est inspiré des US, mais toujours avec une petite touche malgache. Je fais de la «Plug music» : un sous-genre du rap un peu modernisé et planant. Je me définis par cela comme avant-gardiste. À côté, je suis également le directeur artistique du collectif VoayGang et un «music producer».

Du storytelling à travers la musique ?

Je raconte des histoires. Par exemple, dans le clip du morceau Lejoma, je parle d'un bandit à Mahajanga. J'aime faire du «name-dropping», j'aime lire des livres et des journaux et Lejoma est une histoire vraie. Mais comme c'est du rap et donc du divertissement, j'y ai mis un peu de ma sauce. Le visuel correspond est à notre ère et contient des messages que je laisse au public le plaisir d'apprécier. Vu que j'ai ce côté musical et

que j'aime fusionner, j'y ai ajouté un peu de gospel. Dans mes morceaux, je m'inspire aussi de la mythologie malgache : Darafify, le tire avec Ratsilahy, par exemple, se réfère à cela, mais aussi à un géant du Morengy, un art martial malgache. Sinon, j'aime la musique malgache comme le Antsan'ny Tromba et c'est pour cela que j'essaie de l'incorporer dans mes sons. J'apprécie particulièrement la musique de Maman'i Tsólóló — que j'ai découvert l'année dernière — et avec qui j'espère collaborer. Même si nos genres sont différents, je trouverai bien un moyen de nous réunir.

Un nouvel album à venir ?

Mon album «Bronze Is The New Gold» est prévu pour ce mois d'avril. C'est inspiré de la série Orange is the New Black. Il trace ma carrière musicale, mais il y a aussi un peu d'humilité dans l'idée du cuivre comme nouvel or. Il y a 16 titres dans l'album, dont des collaborations avec Basta Lion, avec sept gars du VoayGang et plus. J'ai essayé de garder mon style et mes idées en allégeant et en mettant en avant ce que je voulais raconter. Cette année, je prévois de faire le maximum de live de visuels possibles. J'ai aussi pour objectif de faire un jour un live acoustique dans un style de cabaret sauvage. Mais chaque chose en son temps! Pour moi, tout est parti d'un rêve, et c'est pour cela que je dis autour de moi qu'il faut oser rêver, mais les rêves ne se réalisent qu'avec de l'action et beaucoup de travail derrière. Je me souviens qu'avant, j'allais à des cérémonies RDJ Mozika et je me mettais à la place du public en me disant qu'un jour, je serai parmi les faiseurs de musique. Pour certains, c'est peut-être une petite étape, mais pour moi et mon équipe, c'est un grand trophée.



Festival International du Film d'Animation de Madagascar

En avril, le dessin prend vie !

Événement inédit sur la Grande Île ! La capitale accueille ce 11 au 19 avril, la toute première édition du Festival International du Film d'Animation de Madagascar (FIFAM). Des activités à ne pas en finir, des rencontres inédites plongées dans l'Univers pas si petit du film d'animation. Une programmation proposée par Yuna Sauvaget, instigatrice, pour une mise en avant de tous les créateurs de l'imaginaire.

Il était une fois... Dans un lieu pas si secret à Analakely, des animatrices et animateurs se sont réunis pour fêter le talent. Menés par Yuna Sauvaget, chargée de mission audiovisuelle à l'Institut français de Madagascar, ils se préparent pour huit jours de projections, d'ateliers pour les petits et les grands, de rencontres, avec en grande finale... Un concert illustré à la fill était une fois... Dans un lieu pas si secret à Analakely, des animatrices et animateurs se sont réunis pour fêter le talent. Menés par Yuna Sauvaget, chargée de mission audiovisuelle à l'Institut français de Madagascar, ils se préparent pour huit jours de projections,

d'ateliers pour les petits et les grands, de rencontres, avec en grande finale... Un concert illustré à la fin! Attention, c'est une histoire vraie! L'idée est de «mettre en lumière des créations qui sont d'habitude trop peu visibles.» Le festival d'animation, par son essor, tombe au meilleur moment pour Madagascar. «Deux écoles — le Projet ONY et la Maison du Cinéma



Toutes les infos et le programme complet en scannant le QR Code suivant et sur la page Facebook FIFAM - Festival International du Film d'Animation de Madagascar

Malagasy — proposent un cursus entièrement dédié à l'animation. À côté, il y a une reconnaissance grandissante des talents malgaches à l'international, dont Dina Nomena Andriarimanjaka et Ashiko Ratovo avec La Fabrique des filles à Annecy en 2023». Zazavavindrano — un mythe, une sirène — elle sera le fil rouge de l'événement pour offrir un clin d'œil aux animatrices, surtout celles des régions de l'Océan Indien et de l'Afrique australe.

«Le premier enjeu est de réunir et de fédérer la diversité des acteurs du milieu autour d'un événement phare ». Des invités d'envergure internationale seront de la partie. Le FIFAM est aussi leur rencontre avec cinq porteurs de projet par la MIFA Campus Talents pour une préparation au festival d'Annecy du 8 au 14 juin. «Ils participeront à une session de pitch auprès des partenaires. Ça leur donnera une visibilité et ils auront l'accréditation du marché international du film d'animation du Festival d'Annecy, qui est l'un des plus gros marchés du film d'animation du monde ». Une extension prévue dans

l'espoir de surmonter le manque de représentation du milieu et de ses acteurs. Pour l'instigatrice, le FIFAM est un pas en plus pour répondre aux besoins urgents du milieu : «la création d'un écosystème cohérent, intégré et capable de soutenir les talents locaux, la formation en tant qu'artiste et la "formation" dès le plus jeune âge pour développer une culture cinématographique, et la visibilité des réalisateurs et réalisatrices de Madagascar pour exprimer leur vision artistique emprunte d'un imaginaire unique ». Par les créations et par ses spécificités, Madagascar a ce potentiel que le FIFAM délée en faisant face aux défis.

Annie «Mun» Andriantsivelany, sélectionnée au MIFA Campus Talents, confie : «Le problème, à la source, c'est qu'il n'y a pas de représentation de base, donc c'est très dur de se projeter dans le métier et de se dire qu'on peut évoluer dedans. J'ai toujours aimé dessiner. En grandissant, je n'ai jamais vu de dessin animé malgache ». Cette fois, le FIFAM donne la voix aux talents locaux à travers la compétition nationale. Patrick Bosdure, directeur de l'Institut français de Madagascar inscrit l'événement dans un tout en faveur de la mise en avant des industries créatives et culturelles : «C'est un pays où la création culturelle gagne du terrain. Notre objectif est de permettre aux gens de s'investir dans ce qu'ils souhaitent, dans les sujets qui requièrent de l'investissement personnel et beaucoup de passion. Il faut accompagner cette jeunesse malgache qui a beaucoup de choses à faire et à dire, mais qui n'en a pas forcément la possibilité à cause des contraintes qui pèsent sur elle, et peut-être aussi, des structures qui manquent ». Cette année encore, l'Institut français de Madagascar ne s'arrête pas à cette première fois dans l'animation. D'autres événements sont prévus, un coup de boost pour les passionnés de tous les recoins.

Rova Andriantsileferintsoa

A photograph of Njara Marcel, a man with a beard and glasses, wearing a colorful patterned shirt. He is holding a black acoustic guitar and smiling. The background features a dark wall with a white grid pattern and a red wall.

NJARA Marcel

**« Je veux que mes
chansons continuent
à vivre »**

Njara Marcel a remporté la catégorie pop ballade avec le titre « Aza Ampijaliana » aux RDJ Mozika Awards. Une victoire qui annonce une année 2025 déjà bien chargée : une tournée dans plusieurs villes, un nouvel EP en préparation... Entre deux sessions en studio, il nous reçoit pour parler de son parcours, de sa musique organique et de son rapport sincère à l'écriture, faits rares dans une industrie musicale saturée par la musique instantanée.

Ta plongée dans la musique ?

J'ai commencé à faire de la musique quand j'étudiais à Antsirabe. Je passais des heures en studio avec des potes, on testait, on s'amusait... Puis, en 2016, mes amis m'ont inscrit à un concours de sosies. J'ai imité Olombelo Ricky. Il m'a donné des conseils, toujours en mode très imagé, avec des métaphores sur la nage, comme quoi je devais prendre le large, le message était clair : trouve ta propre voie. C'est en 2018 que j'ai commencé à chanter des titres de Dina Rakotoarivelo avec Ry Kala Vazo. Les gens aimaient, mais je sentais que je n'avais pas encore trouvé ma signature. J'avais des influences fortes, du folk à la Ed Sheeran, Richard Bona, Stevie Wonder... Mais je devais aller plus loin. J'ai commencé à écrire mes propres textes, à jouer mes propres accords, simples mais efficaces, et c'est là que tout a changé.

Comment sont nés tes plus grands tubes ?

J'écris sur ce qui parle aux gens. J'ai commencé avec des chansons d'amour comme « Lasanao Iny » et « Ho Mandrakizay », puis j'ai voulu aborder des sujets de société. La révélation a été « Mamiratra Ianao fa Tsy Tsara » que j'ai coécrite avec Jacques Randria en 2020. On était assis dans mon studio, on parlait de nos vies, et on s'est dit pourquoi ne pas en faire une chanson. On ne pensait pas du tout qu'elle deviendrait aussi populaire ! Elle a touché les gens parce qu'elle était honnête et spontanée. Les auditeurs s'y sont retrouvés, et c'est ça qui me motive. C'est devenu un phénomène de société. Puis nous avons continué tous les deux avec « Azafady ». On s'est dit que comme on a beaucoup critiqué les femmes avec le premier duo, pourquoi ne pas être plus positif cette fois. La chanson a aussi connu un grand succès. Nous nous sommes rendu compte que les Malgaches sont très sentimentaux, donc nous abordons des sujets de société sans détour.

Comment définirais-tu ton style actuel ?

Dès que vous m'écoutez, vous vous attendez directement à

de la guitare. Cependant j'utilise également le piano pour varier un peu pour les auditeurs, mais en gros Njara Marcel c'est du folk, du folk progressif, un peu de pop, des mélanges de ce j'écoute et mes inspirations passées. À travers « Ihafiako » et « Aza ampijaliana » - chanson pour laquelle j'ai eu un trophée aux RDJ Mozika Awards -, j'ai réalisé des morceaux pour un public féminin. À l'avenir il y aura des morceaux pour mon public masculin. Plus tard je pourrais peut-être également expérimenter d'autres genres, sans pour autant m'écarter totalement de ce que je suis.

Quel est le secret pour qu'une chanson dure dans le temps ?

L'émotion. Jusqu'à ce jour, on me demande toujours de chanter « Ho Mandrakizay » aux mariages, et elle date de 2020 ! Pourquoi ? Parce que les paroles touchent les gens. J'admire les artistes qui ont su créer des chansons intemporelles. Prenons Mahaleo : même si le groupe ne joue plus, leurs chansons restent dans le cœur des Malgaches. Ou Samoëla, toujours là, toujours pertinent. Pour moi, une chanson doit vivre au-delà de son époque, et c'est ce que j'essaie de faire avec mes morceaux joués en live, sans programmation artificielle.

Et les réseaux sociaux dans tout ça ?

C'est incontournable. J'ai commencé en publiant des covers sur Facebook, c'est là que mes premiers fans m'ont trouvé. Aujourd'hui, TikTok joue un rôle énorme : « Aza Ampijaliana » et « Ihafiako » sont devenues virales grâce aux refrains repris par les utilisateurs. Certains artistes rechignent à aller sur les réseaux, mais c'est une erreur. C'est un outil puissant et accessible. Pour moi, c'est un moyen de rester connecté avec mon public, de tester de nouvelles idées et de continuer à faire vivre ma musique.

Propos recueillis par Mpihary Razafindrabezandrina

Adrienne

Miss « Flashy and Fripe »

De son style à sa musique, la couleur est partout. Sophie Rakotomalala, de son nom de scène Adrienne – comme son prénom – écrit et compose en ode à la vie et au Brésil, son pays de cœur. Artiste depuis une quinzaine d'années, elle émerge, à l'aube de ses quarante ans, avec une nouvelle carrière solo et un EP en vue. Basée en France, elle inspire les femmes et s'inspire de sa vie et de ses expériences pour créer sa propre musique.

La musique et vous, l'histoire d'une vie ?

J'ai commencé à apprendre le piano à l'âge de six ans, puis je suis allée à un conservatoire jusqu'à mes 15 ans. J'ai continué le chant à la chorale malgache de Montpellier et j'ai fait un peu de gospel. Plus tard, je suis allée à Paris où j'ai essayé pleins de choses : une école de mode, du droit, mais la musique restait ma passion. J'ai décidé de devenir chanteuse vers l'âge de 24 ans en commençant dans des jams de jazz. Puis, je me suis inscrite dans une école qui s'appelle le CIM (Centre d'Informations Musicales), et plus tard, l'École des musiques actuelles (EDIM) où j'ai passé mon diplôme d'étude musicale en jazz. J'ai eu mon diplôme d'État de professeur de jazz et de musique improvisée en chant. Parallèlement à mes études, j'ai commencé à jouer pour divers groupes dont un duo dans lequel j'ai eu l'occasion de travailler en portugais. Ce fut un coup de foudre. J'ai commencé à rentrer plus de morceaux brésiliens dans mon répertoire, jusqu'à en avoir un exclusivement en brésilien. Plus tard, Zabumba, un groupe de musique brésilienne m'a proposé d'être leur chanteuse. Je chante également dans un orchestre, l'Itiberê Orquestra Família da França.

Des inspirations du Brésil ?

Dans la musique que je fais en tant qu'Adrienne – car on me connaît ailleurs sous le nom de Sophie Rakotomalala – c'est la rencontre de tout ce que je fais. Vu que je pratique de la musique brésilienne, il est vrai que mon influence principale est le Brésil. Il y a aussi des influences de jazz dans les lignes mélodiques et harmoniques, parce que j'ai fait cela durant tout mon parcours, mais il y a aussi beaucoup de pop. Mon premier EP « Flashy and Fripe » qui est en cours, est une rencontre de tous ces styles-là. Pour mes chansons, je me laisse un peu porter par l'actualité, par

ce que je traverse dans mon petit cocon et par toutes les histoires qui m'entourent. Le titre « Probablement rien du tout », par exemple, s'inspire directement de ce qui me faisait souffrir à ce moment-là : l'impression de ne rien faire de ma vie en regardant les réseaux sociaux, mais tout le monde vivait cela. Ça m'a donné envie d'écrire, d'alerter et de dire : qu'est-ce qui arriverait de si grave si on arrêtait de fréquenter les réseaux sociaux ? Probablement rien du tout !

« Flashy and Fripe » ?

Il y a sept titres dans l'EP, dont quelques extraits en live session visibles sur Instagram. Il y a « Le robot de l'amour », où je me mets à la place de celle qui parle à sa copine. « Quand je dors » parle d'un chagrin d'amour, mais on peut le vivre dans toutes les situations de deuil : ça parle d'une personne qui essaye de ne pas dormir pour éviter ce moment où on doit subir ce coup de poignard et se souvenir de son départ. « Saudade de Rio », bien que tout le monde pense qu'il s'agit d'une histoire d'amour, est en fait une déclaration pour Rio. « Pour parler d'amour, je pense à toi assise à ma table » est une référence à la Roda de samba à Rio, où le groupe s'assoit à une table pour chanter. Il y a également « Assaillie par le doute et mes envies de picole », dont les mots « assaillie » et « picole » ont une signification en français et en portugais. J'ai mis dans la chanson ces quelques mots à double sens. « Flashy and Fripe » a été le coup de cœur de Guillaume Farley, mon arrangeur. Au fur et à mesure, cette chanson a pris une signification profonde. En ce moment, j'ai l'intention de travailler sur davantage de compositions et j'envisage également d'y mettre un peu de sonorité malgache.

Propos recueillis par Rova Andriantsileferintsoa



Les critiques d'Elie Ramanankavana

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

LA BIENNALE DE NAHAMPOANA, UNE EXPÉRIENCE ENTRE ORGASME ESTHÉTIQUE, POLITIQUE ET PATRIMOINE

La biennale de Nahampoana s'est déroulée au cœur de la réserve de Nahampoana, à quelques kilomètres de la ville de Fort Dauphin, du 22 au 23

février, sous l'impulsion de Noely Ratsimiebo, architecte, artiste et promotrice du tourisme dans la région Anosy. Pour les visiteurs qui étaient du rendez-vous, cela a été une expérience unique entre des œuvres d'une force phénoménale et des positions écologiques et patrimoniales sincères.

DE L'ART CONTEMPORAIN À L'APPROPRIATION DE LA NATURE

Imaginez vous promener au beau milieu d'une forêt, un matin pluvieux. Partout, cris d'oiseaux et lémuriens, froissement de feuilles, arbres immenses, du vert à n'en plus finir, et puis soudain une explosion de couleurs





et de formes inouïes. Vous découvrez alors, dans cette masse presque étouffante de tropicalité, l'œuvre en rouge corail de Noely Ratsimiebo. Un entrelacs de branches aux allures de milliers de connexions neurologiques. Et quand on s'assoit en dessous, sur la chaise en bois d'on ne sait quel rafiot peinte de la même couleur, les plumes se balançant au bout de ce Nuage, comme Noely Ratsimiebo l'a intitulé, on est emporté. Les enchevêtrements, le vent entre les fils qui dansent, nous entraînent dans un voyage qui pour l'artiste est un appel à la reconnexion, à s'appropriier le lieu, la réserve, un patrimoine hors norme. Car il faut rappeler que la réserve de Nahampoana est dès le XVIIe siècle un lieu de rencontre des espèces végétales locales et étrangères.

Un endroit historique qui met en lumière l'importance de Fort Dauphin pour le royaume de France d'alors qui envisageait d'en faire un grenier pour nourrir tout le territoire français.

UNE BIENNALE POLITIQUE

Pour Noely Ratsimiebo, l'acte est dès lors politique. Car «L'art c'est politique», déclare-t-elle dès l'abord, dans un interview privé. En cela que cette biennale invite à s'émouvoir d'un patrimoine, c'est-à-dire d'un bien commun, et «dès que l'on parle de bien commun, c'est toujours politique, poursuit-elle». En effet, selon l'artiste, le discours sur le territoire et son appropriation est trop pauvre à Madagascar. «Sorti des airs protégés, il y a quoi? Sorti des œuvres d'art, il y a quoi? S'interroge-t-elle». N'étant pas de ceux qui se tournent les pouces le ventre rongé d'angoisse, Noely Ratsimiebo a réuni autour d'elle des architectes et artistes comme Shama Boudhabhay et Sandrine Raveloson, dont l'engagement dans cette vision d'ensemble a porté le projet jusqu'à son terme.

Au final, c'est une biennale à la dimension des monuments d'art contemporain qu'elle expose, touchante, avec un message qui passe par l'esprit, fait frissonner la peau, et habite à jamais les cœurs.

FÊTEZ PÂQUES AVEC

NAZA
E L E C T R O N I C

Offre valable du
5 au 19
AVRIL

Payez à votre rythme

6 à 36
Mois

Skyworth 43" 4k SMART

~~1.175.000 Ar~~

995.000 Ar



Skyworth 55" 4k SMART

~~2.195.000 Ar~~

1.975.000 Ar



Skyworth 50" 4k SMART

~~2.165.000 Ar~~

1.875.000 Ar



Bouilloire Solstar 1,7L

~~135.000 Ar~~

105.000 Ar



Subwoofer Pioneer

~~300.000 Ar~~

255.000 Ar



Rice cooker Fly 1L

~~105.000 Ar~~

79.000 Ar



Autoradio Pioneer

~~430.000 Ar~~

300.000 Ar

Fer à repasser Fly

~~95.000 Ar~~

55.000 Ar



☎ 038 16 231 42

☎ 038 90 022 16

📍 NAZA ELECTRONIC

📱 nazelectronic



admin@naza-electronic.com



28-30 Rue Refotaka Tsaralàna Antananarivo 101
35 Avenue de l'Indépendance Analakely

PAR CINEPAX MINECRAFT, le film

Genre : Aventure/Comédie

Sortie : 4 Avril 2025

À partir du 4 avril 2025, Cinepax vous embarque dans une aventure épique avec "Minecraft, le film", l'adaptation tant attendue du jeu vidéo culte qui a marqué des générations !

Un casting explosif qui fait rêver :

Jack Black en Steve, l'expert en crafting prêt à tout pour sauver le monde. Un Jason Momoa, plus badass que jamais. En touche féminine, Danielle Brooks et Emma Myers, prêtes à relever tous les défis qui s'opposent à elles !

Une aventure unique

Un groupe d'amis est propulsé dans l'univers pixelisé de Minecraft, où chaque bloc peut être un allié... ou un danger ! Pour retrouver leur monde, ils devront affronter des créatures redoutables, maîtriser l'art du crafting et surtout, rester soudés. Mais quand l'Overworld est menacé, il leur faudra bien plus qu'un simple plan pour survivre...

Pourquoi ne pas rater ça ?

Parce qu'il n'y a rien de mieux que de voir l'univers de Minecraft prendre vie sur écran géant, avec des effets spéciaux époustoufflants et des scènes d'action à couper le souffle !

SAVE THE DATE : dès le 4 avril chez Cinepax





ARTIZAHO

« On donne aux artisans les moyens de grandir professionnellement et personnellement »

À travers des séries d'ateliers ouverts au public, Artizaho met en contact les artisans avec un public. En quoi cette méthode de promotion favorise-t-elle le secteur de l'artisanat? Réponse avec Miora Rajaonary (née Ratsimanohatra), Fondatrice & Business Developer.

À partir de quel constat avez-vous créé Artizaho ?

Artizaho a été créé face à un constat alarmant : l'isolement et le manque d'opportunités pour les artisans malgaches. Gardiens de savoir-faire ancestraux, créateurs de pièces uniques, ils luttent pour vivre de leur art, pris au piège de défis multiples. L'éloignement, le manque de ressources, la concurrence des importations et l'absence de plateformes modernes les relèguent à la précarité. Environ 75 % de la population vit sous le seuil de pauvreté, dont de nombreux artisans et agriculteurs. Seuls 20 % vendent au-delà de leur région, et le secteur informel, où ils évoluent, représente 80 % de l'emploi, souvent dans la précarité. Face à cette urgence, Artizaho se veut une solution, une passerelle pour donner visibilité, formation et soutien personnalisé, afin que leur talent trouve enfin sa juste valeur.

Quels sont les blocages qui empêchent les artisans malgaches de rencontrer une clientèle plus large ?

Malgré la richesse de l'artisanat malgache, plusieurs freins limitent son développement. Il y a un manque de visibilité et de promotion : beaucoup d'artisans n'ont pas les outils, connaissances et ressources pour faire connaître leur travail et restent cantonnés à un marché restreint. Il y a des défis liés à la qualité et aux standards internationaux : l'authenticité est une force, mais elle doit s'accompagner d'un travail sur la finition, le packaging et la capacité à répondre aux attentes d'une clientèle élargie. Concernant la créativité, les artisans, isolés, ont peu d'opportunités d'échanges et peinent à renouveler leurs inspirations, ce qui conduit souvent à une reproduction des mêmes modèles. Il y a aussi un facteur culturel : beaucoup restent dans leur zone de confort par timidité, traditions ancrées ou barrière de la langue, ce qui les limite.

Vos initiatives ont créé 13 emplois directs et indirects en 2024, de quelle façon une initiative comme Artizaho participe à créer de l'emploi ?

Artizaho s'engage activement dans la création d'emplois et le soutien des artisans malgaches avec une approche intégrée et durable. Nous leur offrons une visibilité en ligne, élargissant leurs débouchés, augmentant leurs revenus et favorisant leur développement. Cette démarche lutte contre la pauvreté et stimule l'économie, en aidant les artisans à vivre dignement de leur travail. En soutenant leurs ateliers, nous contribuons directement à la création d'emplois durables, incluant assistants, fournisseurs et animateurs d'ateliers. Ainsi, Artizaho crée une dynamique stable, favorisant des



emplois et un avenir prospère pour les artisans et leurs communautés. L'impact d'Artizaho se mesure aux réussites de chaque artisan. Parmi nos fiertés : un artisan en papier antemoro qui a pu achever la construction de sa maison, une céramiste qui a élargi la vision de sa marque, et un peintre qui, grâce à une meilleure visibilité, vend davantage et reçoit des commandes personnalisées. Ces parcours illustrent la valeur d'un accompagnement humain et la mise en avant du patrimoine malgache.

Quel est le potentiel du marché de l'exportation des produits artisanaux malgaches ?

Le marché de l'exportation des produits artisanaux de Madagascar regorge de potentiel. L'artisanat malgache, riche de traditions ancestrales, propose des produits uniques et authentiques qui séduisent de plus en plus les marchés internationaux. Par ailleurs, la demande croissante pour des produits éthiques et durables, respectueux de l'environnement et des savoir-faire locaux, représente une grande opportunité pour nos artisans. Cependant, pour exploiter pleinement ce potentiel, plusieurs défis doivent être relevés, mais en investissant dans la formation, l'accompagnement et la promotion de l'artisanat malgache, ce secteur peut devenir un véritable moteur de développement économique et social pour Madagascar.

Quels sont les défis à relever pour débloquer ce potentiel ?

Pour que l'artisanat occupe une place centrale dans l'économie malgache, plusieurs actions doivent être mises en place. Il faut des formations régulières pour renforcer la qualité et la gestion des activités artisanales. La



©photo : Artizaho

création de labels de qualité et de certifications pour rassurer les acheteurs et structurer l'offre. L'accès facilité au financement afin que les artisans puissent investir dans des équipements de meilleure qualité et élargir leur production. Et enfin, éduquer et sensibiliser le public local à la véritable valeur des produits artisanaux. Il est important de cesser de marchander constamment, car ces métiers demandent du temps, de la patience, une grande créativité, du travail méticuleux et de la passion. Nous encourageons chacun à venir découvrir ce travail de près, lors de nos ateliers. Beaucoup de participants ne prennent conscience de l'engagement nécessaire que lorsqu'ils se mettent à la place de l'artisan, même pour quelques heures.

Le gouvernement ambitionne de faire de l'artisanat le premier pourvoyeur d'emplois à Madagascar d'ici 10 ans. Quels sont l'importance et le rôle d'une structure comme Artizaho pour atteindre cet objectif?

Pour atteindre cet objectif, il faut des structures capables d'accompagner les artisans dans leur montée en compétences et leur mise en réseau. Artizaho joue un rôle clé en offrant une vitrine aux artisans à travers nos ateliers et nos collaborations. En créant une communauté qui encourage l'échange, l'apprentissage et la transmission des savoirs. En développant des opportunités économiques qui rendent l'artisanat plus attractif et rentable. Nous contribuons ainsi à transformer l'artisanat en un véritable levier d'emploi et de développement durable.

Propos recueillis par Mpihary Razafindrabezandrina



Du **11** au **19** avril

IFM Analakely

Alliance française d'Antananarivo



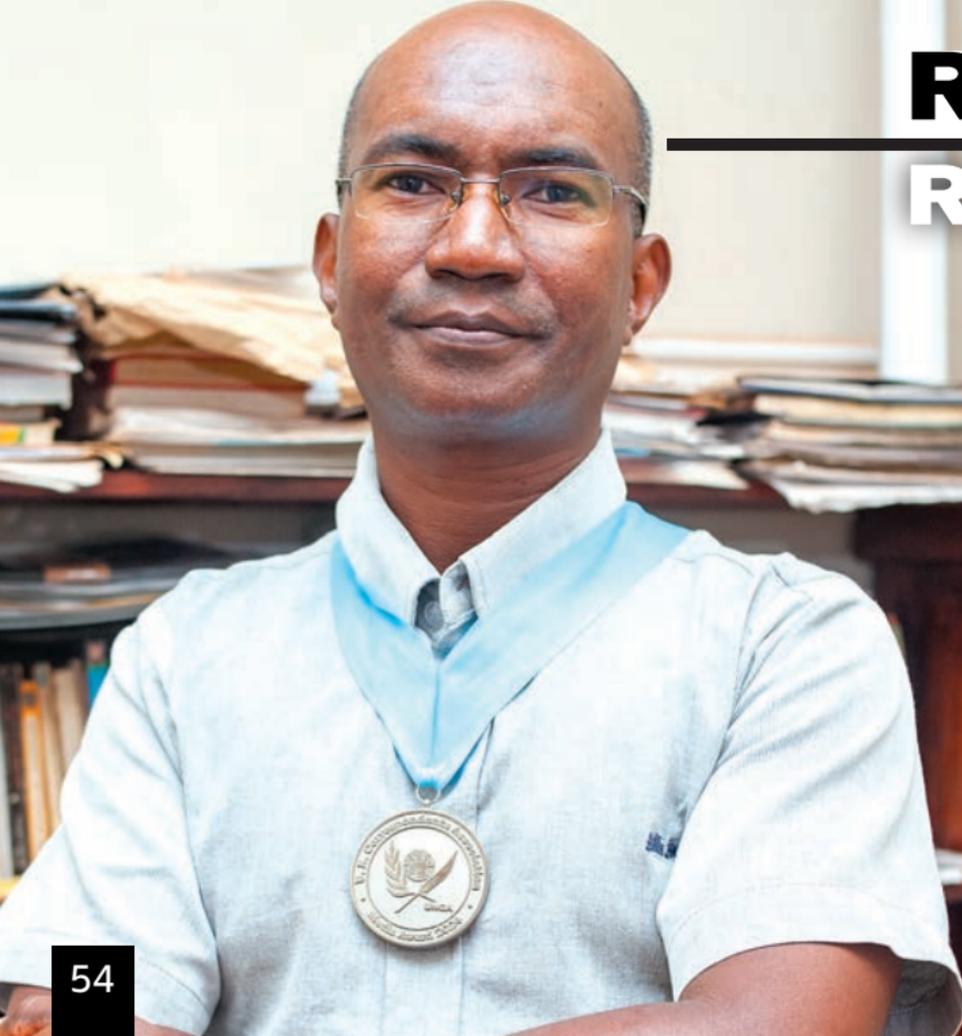
Programme détaillé disponible
en scannant ce QR code



festival
INTERNATIONAL DU FILM
d'animation
DE MADAGASCAR



 FIFAM - Festival International du Film
d'Animation de Madagascar



Rivonala Razafison

Primé par sa passion pour la planète

Reconnu pour son travail sur le thème de l'environnement et du changement climatique, le journaliste Rivonala Razafison a reçu la médaille d'argent du prix « Prince Albert II de Monaco ». Un mérite qu'il porte individuellement à côté de l'équipe de Bloomberg News des États-Unis, porteur de l'or. Depuis 2008, le prix met en lumière les personnalités marquantes de la préservation de la planète. En décembre 2024, Rivonala Razafison reçoit un message électronique l'invitant à la remise

des prix à New York, alors que le journaliste n'y a pas postulé, une personne anonyme l'a recommandé. Déjà contributeur dans plusieurs médias comme The Guardian à Londres, il écrit aujourd'hui pour d'autres plateformes et magazines dont Mongabay, depuis 2020. Trois de ses articles lui ont valu cette reconnaissance de l'United Nations Correspondents Association. Ses textes parlent de l'exploitation de drones pour la préservation de la biodiversité, de l'urgence de la sauvegarde des récifs coralliens et du danger que rencontrent les défenseurs de la nature au pays. *« Généralement, pour traiter les thèmes de l'environnement et du changement climatique, les sources ne sont pas visibles au début, il faut creuser. Et il est vrai que l'accès à l'information est encore un grand défi du métier. »* Animé d'une passion particulière, le journaliste a choisi le changement climatique pour des raisons spécifiques. *« Je suis un natif des régions d'Alaotra Mangoro. Issu d'une famille de paysans, je me demandais pourquoi nous souffrions de problèmes de pluviométrie tous les ans. Plus tard, j'ai compris que c'était un effet du changement climatique. J'ai décidé de m'orienter vers le journalisme environnemental après une formation en journalisme scientifique de 2006 à 2008 ».* Lauréat de prix locaux, Rivonala Razafison est également enseignant à l'université et en préparation de sa thèse sur le thème des pratiques culturelles liées à la préservation de l'environnement.

Rova Andriantsileferintsoa





Dagosaur

« Devenir un T-Rex, c'était mon rêve »

Il a commencé par une passion et parfois, un peu de tristesse et beaucoup d'espoir en regardant Jurassic Park. Pour Lova Nandrianina Andriamihaja, les dinosaures - et particulièrement le T-Rex -, sont ses créatures préférées. À 24 ans, il décide d'en devenir un et s'en inspire pour en faire son métier. Il crée une page sur Facebook en décembre 2024 et commence à proposer des services d'animation personnalisée. Dagosaur et Lova Nandrianina Andriamihaja sont deux personnages différents, mais ils sont aussi les mêmes.

Ceux qui le voient ne peuvent s'empêcher de sourire. Parce qu'une mascotte peut-être bien des personnages de dessins animés comme Mickey, mais pas souvent un dinosaure, du moins à Madagascar. C'est l'idée qui a poussé Lova Nandrianina Andriamihaja à se transformer en Dagosaur. Dagosaur, c'est surtout un début passionné et sans prise de tête. « Petit déjà, j'adorais les dinosaures. J'avais une petite collection, et chaque fois que j'en trouvais, même en friperie, je demandais à mes parents de l'acheter. Cela a continué en grandissant, même à 20 ans, et ils ne m'ont pas critiqué parce qu'ils savaient que j'aimais cela ». Un jour, il tombe sur une vidéo sur TikTok, puis une autre, et là, il décide de commander son propre costume, un cadeau qu'il s'offre à lui-même pour Noël. « De base, je ne l'ai fait que pour moi. Quand on me demandait, par exemple, quel animal je voulais être quand j'étais plus jeune, je répondais par un dinosaure. Devenir un T-Rex, c'était mon rêve. Une fois que je l'ai réalisé, je me suis dit que je pouvais le rentabiliser ». Un début en tant que mascotte pour animer les rencontres entre les petits et entre les grands, pour les anniversaires comme pour les fêtes d'entreprise.

Lova Nandrianina Andriamihaja a décidé de devenir le T-Rex de Madagascar. Avec ses études et sa vie de jeune professionnel, le passionné sait jongler entre les rôles. *« Je suis un tout autre personnage quand je suis un Dagosaur. Je ne peux pas beaucoup parler quand je suis dans le costume, du coup, je travaille l'image du T-Rex pour qu'il soit un peu comique, pas trop sérieux »*. Pour l'instant, Lova Nandrianina Andriamihaja s'occupe lui-même de l'entretien du costume et de ses équipements. Encore à ses débuts, le tarif est encore en pleine période de réflexion. Mais sa première prestation, en début mars, l'a marqué : *« C'était pour le carnaval d'une école. J'ai été stressé, je me demandais si les élèves et leurs parents allaient aimer. Une fois que l'animation a commencé, j'ai directement été intégré. Généralement, je ne fais pas de grandes préparations, mais arrivé là, à ce moment-là, j'ai su ce que je faisais. Je dansais sur un chant d'enfants, et c'était génial parce que c'était quelque chose que je n'avais jamais fait »*. Habituellement réservé, Lova Nandrianina Andriamihaja sait qu'il doit mettre davantage d'efforts pour animer. Mais quand il est Dagosaur, plus rien ne l'arrête.

Des rêves de grandeur, Lova Nandrianina Andriamihaja en a. *« Avec le temps, si je vois que ça marche, j'aimerais grandir et peut-être trouver de nouvelles personnes et de nouvelles mascottes parce qu'il y a d'autres modèles et couleurs. J'aimerais, un jour, avoir ma propre entreprise de mascottes peu communes et m'étendre vers tout ce qui est animation d'événement »*. De ses passions à ses études d'informatique, il espère trouver un terrain pour combiner tout ce qu'il aime : le cinéma, mannequinat, sa mascotte et la création musicale. Dagosaur a encore un long chemin à tracer dans son pays : *« J'ai l'intention de vraiment créer Dagosaur, pour qu'il ne soit pas qu'une mascotte, mais un personnage vivant à Madagascar. Je pense montrer, par exemple, comment un T-Rex fait quand il va au marché, quand il vit ici... »* Des idées à en déborder pour l'amour de la créature, Dagosaur est une belle extension que le passionné propose par la mémoire de l'être vivant. Plus besoin de chercher ailleurs, un coup de fil suffit pour faire apparaître le T-Rex.

Rova Andriantsileferintsoa



SWIPEZ MATCHEZ VIBREZ !

- ♥ Des célibataires à portée de clic
- 🔒 Échangez en toute sécurité
- ⚡ Créez des connexions réelles en un clic

Téléchargez l'application maintenant



www.madadating.com

Suivez-nous



C'est celle qui, selon les jurés, a « utilisé une technique classique et l'a parfaitement réussie ». Nommée vice-championne du Style & Colour Trophy à Paris en décembre 2024, Hanitriniaina Herimahefasoa se fait une place parmi les meilleurs coiffeurs du monde avec une création faite de tresses, sa spécialité. Dans cette édition au thème « Utopia », elle a été jugée parmi les compétiteurs de cinq autres pays pour sa créativité et son exécution. Aujourd'hui, elle revient dans sa ville, Moramanga, où elle tient son salon Clinic Beauté et d'où elle ambitionne de porter au plus haut son art.

Hanitriniaina Herimahefasoa

Des tresses inspirées de ses racines

Entre la compétition nationale et internationale, quels ont été les défis ?

Tout a commencé par un concours local organisé par L'Oréal. J'ai fait partie des huit finalistes retenus pour participer au The Haistylist Contest Madagascar. J'y ai remporté la première place, me permettant de devenir leur ambassadrice. Après, il y a eu une sélection nationale dont le résultat m'a permis de participer à la compétition internationale. Le thème durant les deux compétitions, ici et à Paris, était «Futuriste», donc quelque chose qui n'a jamais été vu ou fait. J'ai choisi de faire des tresses — en apportant une touche d'innovation — parce que c'est ce que je maîtrise le mieux, en plus de mettre en valeur mon côté malgache. Au niveau local, il n'y a pas eu de grandes préparations : c'était une création qui m'a demandé du temps et de l'imagination. La coiffure a changé plus de vingt fois avant d'arriver à sa forme finale. Par contre, pour le Style & Colour Trophy à Paris, ils m'ont demandé une photo de ce que je comptais faire. Dans un court délai, j'en ai envoyé. Le défi a été de réaliser ce qui avait été dessiné.

Les tresses... Un art ?

C'est une passion. J'ai aimé tresser depuis mon enfance. À l'âge

de 12 ans, je savais déjà en faire, d'autant que je vivais dans la côte où tout le monde en faisait.

Là-bas, j'ai déjà été inspirée, spécialement par ceux qui font des nattes tressées — du «rary tsihy». Je me disais qu'on pouvait également le réaliser sur les cheveux. Ce n'était qu'une idée, un rêve, et c'est plus tard que j'ai réalisé que c'est devenu un talent. Ce sont le The Haistylist Contest et le Style & Colour Trophy qui m'ont poussé à le développer. C'est en y participant que j'ai compris que cette technique était ma signature. Comme c'est un talent, je n'ai pas fait de formation en particulier et parfois, je m'étonne de ce que j'ai réussi à rendre. Mais je sais par la même occasion que c'est une création et que je ne pourrai pas reproduire exactement à l'identique.

Quels sont tes projets ?

Si avant je n'exploitais pas cela à 100 %, je comprends désormais que c'est un talent que je n'ai pas envie de laisser mourir. Mon projet est de me concentrer sur cet art en particulier parce que je tiens là quelque chose de différent. J'espère que le public appréciera, d'autant plus qu'il s'agit d'une coiffure qui permet de se démarquer et de mettre en valeur la culture malgache. Je pense développer les tresses comme un art plutôt que comme une coiffure. Je sais que ce ne sera pas le genre de coiffe qu'on mettrait pour aller dans des cérémonies, mais je pense travailler en collaboration avec des artistes ou d'autres stylistes pour les défilés de mode. J'ai également l'intention de partager ce que je sais. Je conseille toujours aux coiffeurs et aux coiffeuses de continuer à se renforcer et à apprendre. J'espère qu'ils n'hésiteront pas à participer aux concours de ce genre, parce que ce genre d'opportunité peut ouvrir un chemin sans qu'on s'y attende.

Propos recueillis par Rova Andriantsileferintsoa



©photo : Hanitriniaina H.

Kiady Ratovoson

Pour un design
intemporel et
universel

Du 7 au 21 juin 2025, Kiady Ratovoson sera l'un des designers exposés au Malagasy Design Gaze, la toute première Design Fair de Madagascar, sous le commissariat d'Ihoby Rabarijohn. Un événement qui s'inscrit dans la continuité de sa participation à la Milan Design Week, du 7 au 13 avril, où on explorera le thème «Mondi Connessi» : un design au croisement des nouvelles technologies et du dialogue entre savoirs. Avec «Objects with soul», sa première exposition personnelle à la Flow Gallery, également curatée par Ihoby Rabarijohn, il propose une série de pièces uniques, pensées pour traverser le temps avec leur utilisateur, et s'opposer à l'approche de surproduction permise par la technologie. Un équilibre subtil entre l'inspiration mid-century modern et l'artisanat malgache.



Comment donnez-vous une âme aux objets ?

« Objects With Soul » incarne une vision du design qui dépasse l'esthétique et la fonctionnalité. Un objet ne doit pas être figé : son histoire continue à s'écrire au fil du temps, portée à la fois par celui qui l'a conçu et par celui qui l'utilise. Ce qui m'intéresse, c'est le lien qui se tisse entre eux, cette cocréation. L'objet prend vie à travers cette interaction. J'accorde aussi une importance particulière à la durabilité et à l'universalité du design. Plutôt que de suivre les tendances, je cherche à concevoir des objets intemporels, capables de dialoguer avec plusieurs générations d'utilisateurs. J'ai donc imaginé des pièces simples et élégantes, dont l'esthétique et la fonction trouvent naturellement leur place dans des contextes variés.

Quelles sont vos inspirations ?

Le courant mid-century modern m'inspire particulièrement, car il équilibre esthétique, fonctionnel et durabilité. Aujourd'hui, le design est souvent tourné vers la nouveauté à tout prix, sans se soucier de ce qui va réellement durer. Moi, c'est cette question qui me fascine : comment concevoir des objets capables de traverser les époques ?

Et l'influence de l'artisanat malgache ?

L'artisanat malgache m'inspire avant tout par le talent exceptionnel de ses artisans. Je collabore avec des artisans très doués qui ont su donner vie à chaque concept de mes pièces. Cela se traduit par des lignes épurées, des formes organiques et géométriques, et parfois des références culturelles subtiles. Ce que je trouve fascinant, c'est le contraste entre l'artisanat et la technologie moderne. Grâce aux avancées technologiques, il est devenu très facile de créer des prototypes et d'expérimenter rapidement. Mais cette rapidité a aussi ses limites : trop souvent,

elle prend le pas sur la profondeur et le storytelling des objets. La vraie question est : comment concevoir une pièce qui traverse le temps ? Pour moi, un objet doit être aussi agréable à regarder aujourd'hui que dans dix ans.

Comment cela se traduit-il dans vos créations ?

La chaise qui voulait devenir une lampe est un bon exemple. C'est la première pièce que j'ai créée pour « Objects With Soul », et elle a servi de point de départ pour toute la collection. En travaillant sur ce tabouret, j'ai exploré son potentiel au-delà de sa fonction initiale, jusqu'à le transformer en lampe. Le résultat est un objet hybride, à la fois chaise, table et lampe. Cette pièce incarne pleinement ma démarche : concevoir des objets qui évoluent, qui s'adaptent et qui racontent une histoire à travers leur transformation. Mon approche du design est aussi le reflet de mon parcours. J'ai étudié à Milan et à Shanghai, et cette expérience m'a permis de fusionner mon héritage malgache avec une vision internationale.

Que représente la Milan Design Week pour vous ?

C'est une très belle opportunité. Être invité au plus grand événement de design au monde, c'est important pour moi. C'est l'occasion de présenter mon travail à un public international, d'échanger avec d'autres designers et d'explorer de nouvelles idées. Pour Milan, je vais présenter une table qui semble flotter sur deux pieds. Ce que je trouve fascinant dans le design, c'est le contraste entre le bois, qui est une matière rigide, et les mouvements qu'on peut lui donner.

Propos recueillis par Mpihary Razafindrabezandrina



Fertilo Mada

Briser le silence autour de l'infertilité à Madagascar

À Madagascar, l'infertilité reste un sujet tabou, souvent entouré de silence et d'incompréhension. Face à cette réalité, trois femmes engagées ont décidé de créer Fertilo Mada, la première association dédiée à la sensibilisation et au soutien des personnes confrontées à l'infertilité sur l'île. Rencontre avec Gaele, Axelle et Ikoriantsoa, les fondatrices de cette initiative qui ambitionne de changer les mentalités.

Pouvez-vous présenter l'association ?

Fertilo Mada est la première association dédiée à la sensibilisation sur l'infertilité à Madagascar. Créée par nous trois — Gaele, Axelle et Ikoriantsoa —, elle vise à offrir un espace de soutien et de partage aux personnes confrontées à l'infertilité. En parallèle, nous collaborons étroitement avec Endo-Mada, une association qui lutte contre l'endométriase, une maladie souvent liée à l'infertilité.

Pourquoi avoir créé cette association ?

Notre initiative est née de nos propres expériences face à l'infertilité et du besoin de créer un espace bienveillant où chacun peut partager son vécu sans crainte du jugement. L'infertilité est encore un sujet tabou à Madagascar, et beaucoup de personnes se sentent isolées. Fertilo Mada a pour vocation de briser ce silence et d'apporter un soutien moral et informatif à celles et ceux qui traversent ce parcours.

Quel est votre but ?

Nous voulons faire entendre cette cause à l'échelle nationale en brisant les tabous et en facilitant l'accès aux solutions existantes. Notre mission est d'offrir un accompagnement global, tant sur le plan émotionnel que pratique, tout en œuvrant pour une meilleure sensibilisation et une évolution des mentalités.

Quels types d'aides apportez-vous à vos membres ?

Nous proposons un accompagnement non médical axé sur plusieurs aspects. Premièrement, nous apportons un soutien émotionnel et moral à travers des espaces de discussion bienveillants. Ensuite, nous leur mettons à disposition des ressources informatives sur l'infertilité et ses causes. Enfin, nous organisons des réunions régulièrement afin de permettre aux membres d'échanger sur leurs expériences et de mieux comprendre les traitements disponibles.

En quoi vos actions ont-elles un impact concret ?

Nos actions permettent aux personnes concernées de rompre l'isolement et d'échanger avec d'autres vivant des situations similaires. Nos réunions et nos campagnes d'information contribuent à réduire la stigmatisation et à sensibiliser la société à cette réalité souvent méconnue. Nous œuvrons pour une reconnaissance accrue de l'infertilité en tant que problème de santé publique, afin qu'elle soit mieux prise en compte sur les plans médical, psychologique et social.

Quels sont vos projets ?

Nous avons plusieurs initiatives en cours. Nous prévoyons d'organiser des réunions mensuelles sur l'infertilité et la vie de couple. Nous souhaitons également étendre nos actions en dehors de la capitale pour toucher un plus grand nombre de personnes. Nous comptons aussi participer à des événements publics pour sensibiliser la population et briser les tabous. Bien évidemment, nous envisageons de travailler avec le corps médical pour améliorer l'accès aux traitements et encourager les avancées en matière de Procréation Médicalement Assistée (PMA). Enfin, nous organiserons à l'avenir des levers des fonds afin d'aider financièrement les couples ayant besoin de traitements coûteux pour concevoir un enfant.

Un mot pour la fin ?

Avec détermination, Fertilo Mada œuvre pour une meilleure reconnaissance de l'infertilité et un accompagnement adapté aux réalités malgaches. Il est temps de briser le silence et d'apporter une véritable aide à celles et ceux qui en ont besoin.



**Chef TAHIANA
RANDRIAVANONA**

INTERVIEW GOURMANDE

Un cadre, une convivialité, et surtout de bons plats. Huit ans que le Café du Musée existe. Niché à Anjohy, c'est un endroit incontournable pour les amateurs du bon goût. Fondé par le Chef Johary Rakotoson, celui-ci laisse, aujourd'hui, le Chef Tahiana Randriavanona tout orchestrer. Des fourneaux à l'accueil, c'est grâce à lui que les souvenirs au café ne peuvent qu'être uniques.

Il est ce qu'on dirait « celui que la cuisine a choisi ». Chef Tahiana Randriavanona, après plusieurs reconversions, a atterri à l'Institut national du tourisme et de l'hôtellerie. Il rencontre le chef Johary Rakotoson dès sa première année d'étude. Il l'aide alors en salle, au Café du musée, puis en cuisine. Chef Tahiana n'a jamais cessé d'apprendre, et c'est en secondant le chef Johary qu'il fait ses pas en sept ans, pour devenir, au début de l'année 2025, chef au Café du Musée. « On essaye de séduire le maximum de clients, pour que ceux-ci aient un souvenir. Chaque plat doit provoquer quelque chose chez celui ou celle qui le goûte ». Une philosophie de vie que Chef Tahiana partage sous la quiétude qu'inspire le café.

Comment décrivez-vous votre style ?

Je prends des inspirations du Chef Johary, mais j'ai aussi ma personnalité : je suis plutôt influencé par le côté asiatique.

Comment créez-vous un plat ?

Vu que la plupart des clients ont un palais européen, nous nous basons sur cela. C'est après que je prends quelques déclinaisons pour l'Asie. Le goût européen doit toujours être présent, mais c'est à moi de trouver l'équilibre entre ce que la clientèle recherche et ce que j'aime.

Avez-vous un ingrédient de prédilection ?

Le chocolat, que ce soit en entrée, en plat ou en dessert ! C'est un aliment que j'ai toujours apprécié et

pour lequel je me suis passionné en accompagnant le chef Johary. C'est un des ingrédients les plus complets : on y trouve le goût amer, sucré, acidulé, salé, et c'est épicé et parfumé. Sinon, j'aime aussi le gingembre et les épices que l'on ne retrouve qu'à Madagascar : la vanille, le poivre sauvage, la brède mafana...

Un ingrédient que vous n'aimez pas du tout ?

Le Moringa. C'est une feuille qui a beaucoup de vertus et que l'on retrouve beaucoup à Madagascar. Je n'aime pas vraiment la poudre de Moringa parce que c'est très amer.

Quel est votre péché mignon ?

Les fruits exotiques : le mangoustan, le fruit du dragon... et un fruit à l'Est de l'île pour lequel je pourrais me déplacer durant la saison, juste pour en avoir.

Quel est votre plat préféré ?

La cuisse de canard ! J'adore ça.

À quelle fréquence changez-vous votre carte ?

Tous les trois à quatre mois. Elle change complètement selon les saisons. Les plats proposés en période de pluie sont différents de ceux proposés quand il fait frais.

Votre cuisine en trois mots :

Partage, passion et respect. Respect envers les produits et l'hygiène, mais aussi mutuel, entre les collègues, la clientèle et l'équipe, pour garder la chaleur des lieux.

Votre actualité ?

On va bientôt sortir une nouvelle carte ! La fameuse côte de bœuf de 600 grammes sera aussi de retour.

Propos recueillis par Rova Andriantsileferintsoa

RECETTE DU MOIS

Ingrédients :

- 450 g de chocolat 70 % de chez Robert
- 8 œufs + 2 blancs
- 100 g beurre
- 150 g sucre

Mousse au chocolat

Mode de préparation :

Faire fondre le chocolat avec le beurre au bain-marie. Clarifier les œufs. Mélanger les jaunes avec le sucre. Monter les blancs en neige. Faire tiédir le chocolat et mélanger le tout en faisant attention à ne pas casser le blanc en neige. Réserver au réfrigérateur au moins six heures.

CHEF TAHIANA RANDRIAVANONA

DU CAFÉ DU MUSÉE
(TANÀ)



SOLARMAD

SPÉCIALISTE DU SOLAIRE
INDUSTRIEL ET
PROFESSIONNEL

DEPUIS
2006

CONTACTEZ - NOUS
www.solarmad-nrj.com



SOLARMAD

DU SOLAIRE INDUSTRIEL
À L'ÉLECTRICITÉ INDUSTRIELLE

un partenaire unique

MAJUNGA
032 41 673 31

TANANARIVE
032 12 043 48

NOSY BE
032 11 053 48



Poêlé de foie gras au chocolat



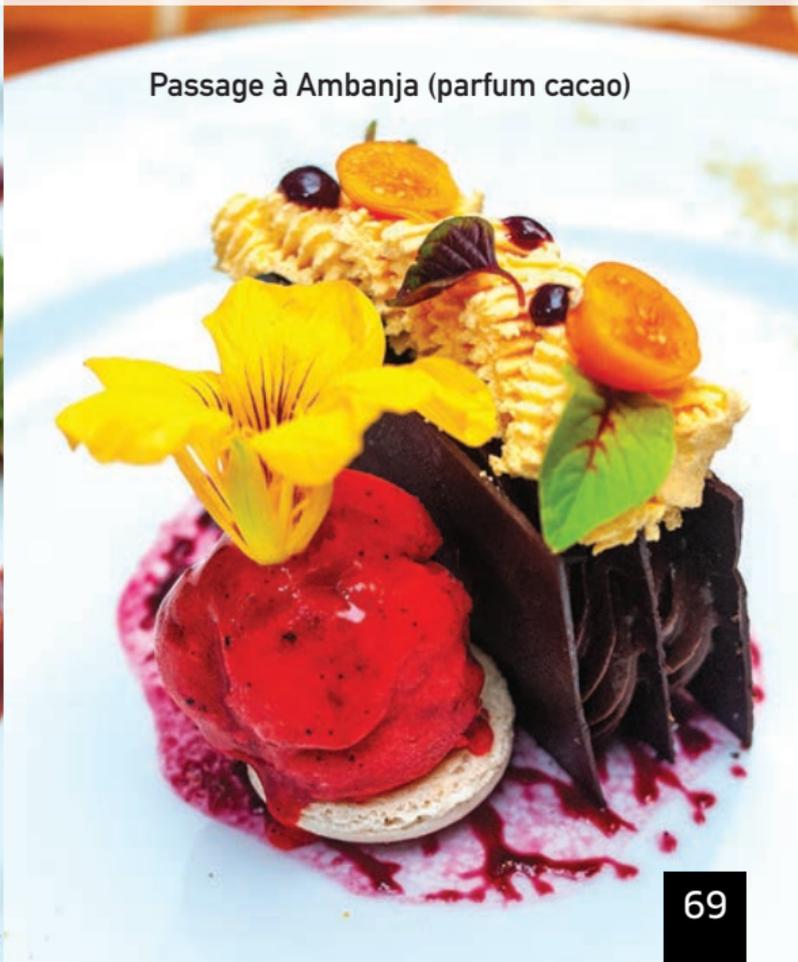
Gambas piquées à la vanille, sauce chocolat

CHEF TAHIANA RANDRIAVANONA DU CAFÉ DU MUSÉE (TANÀ)

Fondant de bœuf 4 h aux pleurotes, sauce
Marchand de vin au Cacao



Passage à Ambanja (parfum cacao)





des photos pour vos murs

*nous imprimons sur tout support
– vos photos ou celles choisies sur notre site –*



034 61 891 02

033 02 668 82

goprint@moov.mg

sssolo@me.com



Mojito Colbert

LE COCKTAIL DU MOIS

Ingédients :

- 2 citrons verts
- 10 feuilles de menthe
- 7 cl de rhum blanc
- 3 cl de sirop de canne
- 8 cl d'eau gazeuse
- Fruits de saison
- Glaçons pilés

Mode de préparation :

Mettez dans le verre les citrons verts en quartiers, les feuilles de menthe et le sirop de canne et les écraser ensemble. Versez le rhum blanc et les fruits, remuez légèrement. Ajoutez les glaçons et l'eau gazeuse. Décorez et dégustez !

LA FOUGÈRE (HÔTEL COLBERT)

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

Sakay Fody Lahy Mena

C'est bon, ça
pique !!

Du goût et du piquant, les produits de Sakay Fody Lahy Mena sont inspirés d'une recette familiale de Ranaivo Norbert Zakarivelo. Son atelier est une pièce de sa maison à Ambohimarina Itaosy, un repère dans lequel il garde tout le matériel pour faire quatre sortes de produits basés sur le piment oiseau. Du piment rouge qu'il fait découvrir un peu partout dans les restaurants et ses revendeurs en ville depuis 2022.

Le piment et vous, une histoire de toujours ?

Je suis un grand consommateur de piment, c'est de famille. Nous avons notre propre recette et nous n'arrivions jamais à être satisfaits de ce que nous mangions à l'extérieur.

Sakay Fody Lahy Mena est l'issue d'un verre entre amis : j'apporte toujours du piment avec moi et ils m'ont dit de commencer à les commercialiser.

Même si ce n'était pas sérieux au début, j'ai commencé à en vendre en 2022. Le nom vient du passereau « fody », qui est aussi endémique, et une référence au mâle qui devient rouge, comme à la transformation du piment. C'est de là que vient « Fody Lahy Mena ». Nos produits sont à base de piment oiseau : la poudre pour les plats, le piment de table classique et celui au goût citronné et enfin l'huile de piment pour accompagner les pizzas ou les raviolis. Sur les conseils d'un ami, nous avons essayé de suivre les normes de l'Union européenne pour le packaging pour pouvoir vendre à un public plus étendu. Nos cibles sont surtout les épicuriens gastronomiques, les gens qui aiment manger des plats délicieux et de qualité.

Comment créez-vous vos piments ?

Nous sommes là tous les week-ends : nous en faisons environ 200 de chaque sorte.



Nous commençons par le triage et l'étiquetage des piments. Puis, on fait un lavage à plusieurs reprises parce que, sans qu'on s'y attende, les piments qu'on voit au marché sont pleins de boue. Ils passent

au déshydrateur à 90 degrés pendant dix heures et celui-ci va éliminer les bactéries et les microbes, une étape assez délicate à cause des dérèglements de l'électricité.

C'est dans le broyeur que tout se passe, on y met les ingrédients, puis on les passe au mélangeur. De la poudre de piment à l'huile, chacun a un processus spécifique. Nous essayons d'utiliser des ingrédients locaux, avec une bonne précision. Tous nos produits sont généralement travaillés pendant un long moment : nous faisons des essais avec un panel de goûteurs. Quand on a récolté leurs avis, nous laissons un échantillon aux épiceries, sans mettre la marque, et là encore, nous notons les retours. Quand les clients, en général, sont satisfaits, c'est là que commencent les démarches de mise en vente. La recette ne change pas, mais avec toutes les nourritures qui émergent en ce moment et les nouveaux goûts, nous avons essayé de l'adapter aux changements du palais.

S'agrandir bientôt ?

J'ai commencé à travailler une parcelle de terre pour produire mes propres piments. Évidemment, en fonction du marché, j'aimerais un jour multiplier et innover le matériel, tout en offrant du travail au voisinage. Jusque-là, ils ne sont encore que cinq à travailler avec moi, mais l'objectif est que tout le monde puisse en bénéficier. Le vrai défi est de trouver le bon fournisseur, c'est pour cela que je travaille la terre. Peut-être, bientôt, on pourra rajouter un nouvel ingrédient. Les produits sont disponibles dans la capitale, à Sambava, à Antsirabe et dans tous les Leaders Price de l'île et nous travaillons également avec des restaurants partenaires. Généralement, nous faisons le tour des restaurants pour essayer les plats phares et voir ce qu'on peut proposer, mais en vérité, la recette des piments varie selon celui qui le fait. Il nous arrive aussi de goûter à celles des autres. En piment, c'est chacun son goût !

Foodzania by Ariela

Des plats d'un mètre ? C'est la spécialité chez Foodzania ! Ouvert sept jours sur sept, ce restaurant convivial présent à Soanierana, Analamahitsy, Talatamaty et Tamatave propose des portions XXL, idéales à partager entre amis, en famille ou entre collègues. Rencontre avec Fandresena Raharinjatovo, le gérant, qui nous dévoile l'histoire et les coulisses de ce concept aussi original que généreux.

Pourquoi Foodzania ?

L'aventure Foodzania a commencé après le confinement, à Soanierana. C'est là que nous avons eu cette idée un peu folle : proposer des plats d'un mètre de long ! Le concept vient de l'étranger, mais nous l'avons adapté à notre façon. Aujourd'hui, nous sommes présents à Soanierana, Analamahitsy, Talatamaty et à Tamatave, avec une carte identique dans chaque établissement. Le nom Foodzania vient du vietnamien "zania", qui signifie "à gogo". Et c'est exactement l'esprit de notre cuisine : des plats généreux, pensés pour être partagés entre amis, en famille ou entre collègues. C'est aussi pour cette raison que nous ne servons pas d'alcool : nous voulons un lieu accueillant pour tous, familial et convivial. Et pour les amoureux, on propose même des plats spéciaux pour la Saint-Valentin !

Quels sont ces fameux plats d'un mètre ?

Tout a commencé avec les mines sao d'un mètre, notre première grande création. Ensuite, nous avons décliné le concept avec les plats "carnivores" (différentes viandes grillées et marinées), les assortiments de fruits de mer et bien sûr, les paellas



©photo : Foodzania

texture vraiment spéciale. Les amateurs de viande raffolent également de nos plateaux carnivores. Nos spécialités restent les snacks et les grillades, mais nous pouvons aussi préparer des plats d'inspiration chinoise sur demande. Chez Foodzania, on aime surprendre et régaler, toujours dans un esprit de partage et de convivialité !

pour les amateurs de riz. Nous avons aussi deux variétés de pizzas d'un mètre : avec ou sans porc, pour satisfaire tous les goûts. Et ce n'est pas tout ! Nous proposons aussi des snacks XXL : frites, crudités et autres gourmandises en version giga-format. Le tout est servi sur de longues assiettes en bois, un clin d'œil à l'artisanat malgache. On réfléchit même à de nouvelles créations encore plus impressionnantes...

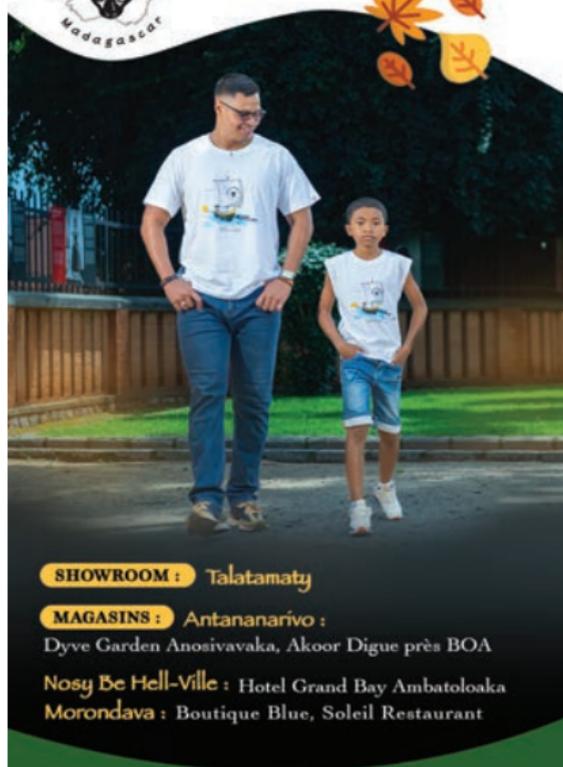
Qu'en pensent les clients ?

La première réaction ? "C'est énorme !" Beaucoup n'arrivent pas à tout finir, mais c'est justement le but : nos plats sont faits pour être partagés. Et quand il en reste, hop, direction la maison dans une barquette ! En termes de quantité, les mines sao et les paellas sont parfaites pour huit à dix personnes, tandis que les plats de viande et les pizzas conviennent à quatre à six personnes. Les incontournables ? Les mines sao et les pizzas, nos best-sellers ! D'ailleurs, nos pizzas ont une touche unique : elles sont légèrement feuilletées, ce qui leur donne une

Propos recueillis par Mpihary Razafindrabezandrina



AKOMBA GARMENT MG



SHOWROOM : Talatamaty

MAGASINS : Antananarivo :

Dyve Garden Anosivavaka, Akoor Digue près BOA

Nosy Be Hell-Ville : Hotel Grand Bay Ambatoloaka

Morondava : Boutique Blue, Soleil Restaurant

+261 38 74 315 93

f Akomba Garment MG

+261 32 30 381 01

✉ akombagarment@gmail.com



RICHARD RAKOTONDRAMANANA

IL SURVEILLE VOS DEUX ROUES

Sur la route d'Ampandrana, aux environs de Bel'Air, il y a cet homme très accueillant et toujours dynamique. Il attend, arrange et surveille les motos. Il est là depuis trois ans et demi, du lundi au samedi, du matin jusqu'à tard le soir. Son nom est Richard Rakotondramana et c'est comme cela qu'il gagne sa vie.

« Je surveille le parking, les motos et j'assure leur sécurité. En échange, on me paye 500 Ariary, parfois 1000 Ariary si l'attente est assez longue. » Du lundi au samedi, c'est Richard Rakotondramana qui s'occupe de la place des motos à Bel'Air. Réputé sur les lieux, l'homme est accompagné de cinq autres gardiens de parking. Ils s'entraident et se coordonnent. « Avant, je faisais de la maçonnerie. Quand j'ai vu que ça ne marchait pas vraiment, j'ai cherché un travail pour nourrir ma famille. Je

me suis dit que j'allais venir ici pour aider des amis de longue date. Ils attendent les voitures et moi, je m'occupe des motos. » Pour son travail, Richard Rakondramanana s'arme d'une convivialité envers ses clients, bien qu'il ne gagne pas souvent beaucoup. « Les gens donnent ce qu'ils peuvent donner, parfois 300 Ariary, parfois pas du tout. Après une journée, je rentre généralement avec 15.000 Ariary, ou quand j'ai de la chance, 20.000 Ariary. » Un salaire qui permet à l'homme et à sa famille de vivre un jour à la fois.

C'est la motivation de Richard Rakotondramanana : « Tant qu'il y a assez, cela me va. Il faut se concentrer sur le présent, et demain, on verra comment faire. » De temps en temps, il se permet de laisser le gardiennage – avec l'aide de ses amis – pour répondre à ceux qui l'appellent pour faire de la maçonnerie. Dans sa routine, Richard Rakotondramanana arrive sur les lieux vers six heures et demie, pour partir vers vingt-deux heures, quand il n'y a plus de motos à surveiller. Le grand homme rappelle que chaque métier a son défi. « Il faut y mettre de la volonté. Les clients ont des personnalités différentes. Malgré cela, je dois faire attention à ce que rien ne se perde, parce que dans le cas où ça arriverait, ça retomberait sur moi. » Rester vigilant est une habitude qu'il a acquise en ses quelques années sur les lieux. « Je me dis toujours qu'il vaut mieux faire ce travail parce qu'en trouver un est vraiment difficile en ce moment. » Inratable, avec sa bonne volonté et son enthousiasme, Richard Rakotondramanana est l'allié de confiance pour les deux roues du Bel'Air.

Rova Andriantsileferintsoa

RAITRA
KidZ



6^{ème}
5^{ème}
4^{ème}

OUVERTURE DU COLLÈGE

PRÉPARER VOS ENFANTS À RÉUSSIR PARTOUT DANS LE MONDE

Un enseignement d'excellence vers un avenir sans frontières!

LE DIPLOME NATIONAL DU BRÉVET (DNB) RECONNU À L'INTERNATIONAL

Inscriptions ouvertes dès maintenant !

Villa Menja, BY-PASS Alasora

034 62 510 83

Lolokely by Steph

Pour un
« **oui** »
à sa taille

Une robe spéciale pour un jour spécial. Lolokely est le nom inspiré du « petit papillon » que Stéphanie Ah-Tim a donné à sa marque, celle où les robes de mariée trouvent ce petit plus. Depuis son atelier à Mahazo, elle a habillé plus d'une centaine de jeunes femmes. Cinq ans, cinq collections, et toute une vie que notre passionnée a engagés pour la confection de la robe spéciale pour de grands jours à la hauteur des plus beaux rêves.

Une spécialisation en robes de mariée ?

J'ai commencé à apprendre la couture en 2018, tout en réalisant des tenues pour mes proches et mes amis. Mais c'est en 2020 que j'ai commencé à créer la page, c'était un 24 avril, le jour de mon anniversaire. J'ai commencé à partager des photos des commandes de mes proches et la communauté a été très réceptive. C'est après que j'ai commencé à recevoir des commandes extérieures. Jusqu'en 2021, je confectionnais des robes de cérémonie, des costumes, puis est arrivé le jour où quelqu'un a osé commander une robe de mariée. Je m'y suis plu. Mon ouverture au monde du stylisme a commencé lors de ma première participation au Modus Mode en 2022. C'était une collection entièrement faite de robes de mariée, que mon équipe et moi avons créée. Mon nom « Lolokely » s'inspire du papillon, mon animal fétiche. C'est aussi une métaphore retraçant mes débuts, où, semblable à une chenille, je ne connaissais pas ma vocation. Plus tard, j'ai fini avec quelque chose que j'ai toujours recherché et j'ai réalisé que c'est grâce à cela qu'on brille dans ce qu'on fait. En fin de compte, je suis entrée dans le milieu du stylisme et de la confection de robes de mariée un peu tard, alors que je savais depuis petite que je voulais en faire mon métier.

Comment créez-vous ?

J'ai lu quelque part que toute création commence par une copie. Personnellement, j'apprends les techniques et une fois que j'ai réussi, je refais la robe à ma sauce. Comme nous fonctionnons surtout en commandes, ce sont les clients qui apportent leurs modèles, mais je

peux donner quelques conseils tout en gardant la vision de la mariée. Je n'ai pas de formation spécialisée en robes de mariée, j'ai seulement appris les bases de la couture pendant trois mois, et c'était à moi d'explorer. Pour mes créations, je commence par l'achat du tissu, mais je ne dessine pas. C'est en allant au marché local que je vois des tissus qui m'attirent : la plupart sont des coupons, et donc des matériaux qu'on ne trouve qu'une fois. Parfois, ce sont les contraintes comme le manque de longueur qui me poussent à la création : j'essaye de voir comment faire pour que la robe soit réussie malgré des obstacles comme cela. J'aime utiliser le voile, je trouve que c'est un intemporel avec lequel je peux rajouter une découpe. En 2023, nous avons créé une trentaine de modèles disponibles dans nos locaux. « Lolokely », pour mes créations, est aussi mon affection pour la transformation et surtout la surprise. J'aime entendre que le public a été surpris après nos défilés, c'est devenu ma motivation pour créer.

Cinq ans d'existence ?

Quand j'ai commencé, mon atelier était dans une chambre puis dans une grande pièce où tout se mélangeait, de la couture à l'accueil. À l'occasion de nos cinq ans, moi et mon équipe avons l'intention de créer un espace aux normes avec un showroom et un accueil pour les invités et l'atelier dans une autre pièce. Je l'ai fait dans l'objectif de recevoir nos clientes d'une manière privilégiée, avec un décor à l'instar des salons étrangers. Pour l'inauguration, ce 24 avril, nous avons prévu de faire notre premier défilé solo. Auparavant, nous avons déjà eu l'occasion de défiler, allant même à l'extérieur, mais en tant qu'invités. Maintenant, avec mon équipe, on se concentre sur ce grand jour et sur la collection qui sera présentée. Après, j'ai l'intention de proposer davantage de modèles prêts-à-porter, pour que les créations puissent se mettre au même niveau que les boutiques de robes importées, avec des coûts un peu plus réduits.



BUT
GAZINIÈRE 4 FEUX 55x55
TOUCH : 790.000 AR

NAZA ELECTRONIC
Haut-parleur JBL PARTYBOX
ULTIMATE BASS BOOST : 7.850.000 Ar



VITAFOAM
OREILLER EPEDA 70X50 :150.000 AR



VITAFOAM
COLLECTION ALLAMANDA
CANAPE GM : 1.527.600 AR



NAZA ELECTRONIC
Piano numérique YAMAHA
YDPS54WH : 5.945.000 Ar



NAZA ELECTRONIC

SONY 65" LED TV KD-65X85L : 7.895 000 AR

**BUT**

CANAPE RAY FDV : 2.900.000 AR

**BUT**Bouilloire En Verre 2l Touch :
59.000 AR**VITAFOAM**FAUTEUIL TETE ANIMAUX :
232.800 AR

AKOMBA GARMENT MG

Ensemble bleu roi (short + tee-shirt) :
à partir de 90 000 Ar

VIA MILANO

Sandales blanches à motif bleu
Vivian : 350 000 Ar



*fashion sur les
Hauts Plateaux*

AKOMBA GARMENT MG
Tee-shirt homme : 65 000 Ar



AKOMBA GARMENT MG
Débardeur enfant :
à partir de 35 000 Ar





AKOMBA GARMENT MG

Ensemble débardeur enfant :
à partir de 55 000 Ar

VIA MILANO

Tennis enfant Indifferent noir :
200 000 Ar

AKOMBA GARMENT MG

Ensemble enfant : à partir de
55 000 Ar

VIA MILANO

Tennis enfant Indifferent blanc :
200 000 Ar

AKOMBA GARMENT MG

Ensemble homme (tee-shirt +
short) : 110 000 Ar

VIA MILANO

Tennis homme Andrea Nobile
noir : 500 000 Ar



TANOSI

Tee-shirt adulte manches courtes : 49 000 Ar

Robe femme : 59 000 Ar

Robe enfant : 45 000 Ar



HAYA MADAGASCAR

Étui à lunettes en cuir de veau local : 240 000 Ar

Porte-passeport en cuir de veau local : 150 000 Ar



HAYA MADAGASCAR

Porte-carte de visite simple en cuir de veau local : 150 000 Ar

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





AKOMBA GARMENT MG

Ensemble rouille (short + tee-shirt) :
à partir de 90 000 Ar

VIA MILANO

Tennis en paillette Liu.Jo : 350 000 Ar



AKOMBA GARMENT MG

Robe femme : à partir de 60 000 Ar

VIA MILANO

Tennis 2 tons Guardiani : 350 000 Ar



AKOMBA GARMENT MG

Ensemble débardeur enfant (tee-shirt + short) : à partir de 55 000 Ar

AKOMBA GARMENT MG

Robe femme : à partir de 60 000 Ar

VIA MILANO

Tennis noir compensé
1ere classe : 350 000 Ar

AKOMBA GARMENT MG

Polo homme : 70 000 Ar

HAYA MADAGASCAR

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

Porte-passeport en cuir de veau local : 150 000 Ar

Porte-carte de visite simple
en cuir de veau local : 150 000 Ar

Étui à lunettes en cuir de veau local : 240 000 Ar

Bac à papiers en cuir de veau local : 280 000 Ar

HAYA MADAGASCAR

Porte stylo en cuir de veau local : 90 000 Ar

Vide poche en cuir de veau local : 240 000 Ar

Trieur de courrier en cuir de veau local : 200 000 Ar

Boîte à mouchoirs en cuir de veau local : 200 000 Ar

Porte-papillon en cuir de veau local : 90 000 Ar

Sous-main en cuir de veau local : 280 000 Ar

Tapis souris en cuir de veau local : 120 000 Ar





TANOSSI

Tee-shirt enfant manches courtes : 45 000 Ar

Bob : 40 000 Ar

Casquette : 34 000 Ar

Sac Talio écru : 25 000 Ar





TANOSSI

Robe femme : 59 000 Ar

Sac Talio é cru : 25 000 Ar

Débardeur homme : 45 000 Ar

Robe enfant : 45 000 Ar

Sac Talio é cru : 25 000 Ar



TANOSI

Tee-shirt enfant manches
courtes : 45 000 Ar
Short enfant : 39 000 Ar

Débardeur femme : 48 000 Ar

Bob : 40 000 Ar
Polo : 79 000 Ar



AKOMBA MADAGASCAR
Tote bag en coton : à partir de 38 000 Ar

An advertisement for Hotel Tripolitsa. The top half shows a modern, multi-story hotel building with a curved facade and balconies, set against a cityscape. The bottom half features a white background with gold geometric patterns. The text 'le luxe que vous méritez' is written in a gold script font. Below it is the hotel's logo, which consists of three vertical bars of increasing height, followed by the text 'Hotel tripolitsa' and three stars. At the bottom, the contact information is listed: '+261 32 03 227 27', '+261 32 12 227 27', 'Analakely Antananarivo Madagascar', and 'Hoteltripolitsa@gmail.com'.

le luxe que vous méritez

Hotel tripolitsa

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



AKOMBA GARMENT MG
Robe polo grenat : 80 000Ar

VIA MILANO
Tennis blanc avec motif rose Love
Moschino : 350 000 Ar

AKOMBA GARMENT MG
Ensemble bleu vert : à partir de 90 000 Ar

VIA MILANO
Tennis 2 tons blanc et gris Twinset :
400 000 Ar

REMERCIEMENTS

MODÈLES

Heavenly, Nolan,
Tendry, Sarobidy, Erica,
Santien, Mampionona,
Mitia

MAKE UP

Réalisé par Samchia

PRISE DE VUE

Café du Musée,
Andohalo

PHOTOS

Andriamparany
Ranaivozanany

POINTS DE VENTE HAYA MADAGASCAR

- Laser&sens, Siège du Groupe filatex, Ankadimbahoaka
- SHOWROOM NOUVEAUTES, DYVE GARDEN, Anosivavaka
- Hôtel Colbert, Antaninarenina
- Grand Hôtel Urban, Ambatonakanga
- Boutique MAKATY, Ankorondrano
- Boutique CROC FARM, Ivato
- Nulle Part Ailleurs, Toamasina

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



AKOMBA GARMENT MG
Tote bag en coton : à partir de 38 000 Ar

Le zébu

Le Zébu à Madagascar : Un Symbole Mystique et Spirituel

À Madagascar, le zébu occupe une place centrale dans la vie de la population. Cet animal, avec ses longues cornes et son allure majestueuse, incarne bien plus qu'un simple bétail. Il est un symbole de richesse, de statut social et de lien avec la terre. Mais au-delà de ces dimensions matérielles et utilitaires, le zébu possède une forte charge spirituelle et mystique. Dans la culture malgache, cet animal est bien plus qu'un simple compagnon de travail ou un moyen d'échange économique ; il est au cœur des pratiques rituelles et spirituelles, un médiateur entre les humains et le monde des esprits.

Le Zébu dans sa Globalité : Riche et Précieux

À Madagascar, le zébu joue un rôle crucial dans la vie quotidienne. Sur le plan économique, il est un pilier de l'agriculture et de l'élevage. Cet animal robuste, capable de transporter des charges lourdes, de labourer les champs et de fournir du lait, est un bien précieux pour les familles rurales. Le zébu est également utilisé comme

moyen d'échange : il est souvent offert lors des mariages, des cérémonies et des négociations, représentant la richesse et le statut social de celui qui le possède. Dans les sociétés malgaches, l'échange de zébus est essentiel pour renforcer les liens communautaires et familiaux.

Le zébu est aussi un bien qui se transmet de génération en génération, une valeur qui résiste aux épreuves du temps. Au-delà de son utilité pratique, le zébu est perçu comme un trésor de famille, une garantie de stabilité matérielle. Cependant, sa valeur ne réside pas seulement dans l'économie ou le commerce, mais aussi dans les rituels religieux et spirituels, où il joue un rôle prépondérant.

Le Zébu et la Dimension Spirituelle : Un Pont entre les Vivants et les Morts

À Madagascar, la spiritualité est une composante fondamentale de la vie quotidienne, et le zébu occupe une place centrale dans les pratiques religieuses. L'animal est souvent considéré comme un messager entre les vivants et les morts, un lien direct avec le monde des ancêtres. Dans les rituels spirituels malgaches, le zébu est un intermédiaire précieux qui permet de communiquer avec



les esprits. Lors des cérémonies telles que le famadihana, ou «retournement des morts», cet animal est sacrifié en l'honneur des ancêtres. Le sacrifice d'un zébu, bien plus qu'un acte de simple offrande, devient une véritable prière vivante, une manière de solliciter les bénédictions des ancêtres et de renforcer le lien spirituel entre les générations passées et les vivants.

Ce rituel, particulièrement significatif dans les régions rurales de Madagascar, consiste à exhumer les corps des défunts, à les envelopper dans de nouveaux tissus, et à offrir un zébu pour célébrer la mémoire des ancêtres. Cette cérémonie est l'occasion de partager des repas avec la communauté, mais aussi de renouer avec l'esprit des ancêtres, en demandant leur protection et leur aide pour la prospérité de la famille. Le sacrifice du zébu devient ainsi une forme de gratitude et de respect, un acte de reconnaissance envers les ancêtres, mais aussi un moyen d'attirer leur bienveillance et d'assurer l'harmonie spirituelle de la famille.

Le Zébu comme Offrande Mystique : L'Animal Protecteur

Dans la culture malgache, le zébu joue également un rôle protecteur dans les croyances populaires. De nombreux rituels mystiques ont pour but d'éloigner les mauvais esprits, d'apaiser les forces malveillantes ou de favoriser la fertilité des terres. L'animal est souvent sacrifié

pour garantir la prospérité des récoltes ou pour repousser les fléaux naturels. Dans certaines communautés, il est également utilisé pour des pratiques de guérison spirituelle, comme moyen de repousser les maladies ou de chasser les mauvais esprits. Ces rituels, marqués par le sacrifice du zébu, témoignent de la conviction profonde des Malgaches que cet animal possède une force mystique capable d'influencer l'équilibre entre le monde matériel et spirituel.

Le zébu devient ainsi un protecteur spirituel, un gardien de l'harmonie entre les forces visibles et invisibles. Dans ce cadre, le sacrifice de l'animal sert à rétablir l'équilibre, à restaurer la paix et à protéger les membres de la communauté contre toute forme de malédiction. Il est également courant de voir des offrandes de zébus déposées sur des tombes ou dans des lieux considérés comme sacrés, comme des montagnes ou des forêts. Ces endroits, considérés comme des refuges pour les esprits, deviennent des lieux de résonance mystique, où l'animal est offert en gage de respect et de demande de protection divine.

À SUIVRE...

ABSOLUTE

Je reste sur le dernier banc, près du bénitier, pendant que le prêtre prononce tes éloges funèbres; tout comme je suis resté en retrait tout au long de tes funérailles. Non, je n'ai pas besoin de faire la queue comme ces gens qui passent près de ton cercueil une dernière fois. D'aussi loin, près de la porte de la paroisse, je suis plus près de toi qu'ils ne l'ont jamais



été. M'introduire dans la cérémonie a été simple, c'est facile de se fondre parmi tes amis et ta famille élargie, monsieur populaire; de toute façon, l'univers m'a fait don d'invisibilité. Et pourtant, aucun d'eux ne t'a jamais vraiment connu,

autrement, ils n'auraient pas habillé ton corps avec cet ensemble noir que tu détestais, le costume de la chorale à laquelle tu appartenais. Je me souviens, tu es venu chez moi le jour où tu l'as récupéré chez la couturière, c'est en l'enlevant que je t'ai vu nu pour la première fois.

Si cette foule te connaissait un minimum, ils n'auraient pas choisi ce prêtre pour célébrer ta dernière messe, tu sortais souvent au milieu de ses sermons qui puaien l'homophobie; et, quand ta femme et tes deux filles demandaient pourquoi, tu leur répondais juste que tu ne supportais pas la chaleur. Et même ces chansons pendant la veillée funèbre, mon Dieu, tu aurais détesté, tu as toujours préféré nos weekends silencieux en pleine nature, tu racontais au monde que tu partais en mission. D'ailleurs, quand ils ont rangé tes affaires, ils ont été surpris de voir toutes ces bouteilles d'alcool. Tu avais besoin de te saouler avant de pouvoir faire l'amour à ta femme sans regretter de compromettre ce que tu es réellement pour te fondre dans la masse.

Tout, absolument tout dans tes funérailles montre à quel point ton entourage t'était étranger, tu aurais détesté cette mascarade, ton âme est sûrement en train de crier, que tu reposes en paix. S'ils te connaissaient un minimum, ils sauraient pourquoi, un après-midi pluvieux de dimanche, pendant qu'ils étaient partis à la troisième messe, tu as décidé de te foutre une balle dans la tête, sous ces cheveux que j'aimais caresser. J'ai photographié la mare de sang que tu as laissé sur le tapis du salon.

Game Movie Story - Je t'aime (vraiment)

Les jeux vidéo et le cinéma, ce n'est pas la plus grande histoire d'amour de l'humanité. Souvent motivé par l'appât du gain plus que par amour du matériau de base, des chefs-d'œuvre de ces deux arts ont encaissé pas mal de coups. Mais les sacrifices subis par certains n'ont pas été vains, puisque d'autres ont pu bénéficier de ces échecs pour que l'amour du média finisse finalement par l'emporter.

SUPER MARIO BROS. MOVIE (2023)

Y a-t-il vraiment besoin de présenter cette licence ? Pour le coup, ils ont fait de la magie. Ce n'est pas la première fois que Mario tente une aventure au cinéma (désolé pour ceux qui voulaient oublier cette histoire). D'un live action totalement raté, nous sommes passés à un film d'animation. Et quelle animation ! Un univers haut en couleur, des références qui parlent autant aux nostalgiques qu'aux nouvelles générations, et un respect total de l'univers de Nintendo. Résultat : plus de 1,3 milliard de dollars au box-office, faisant du film l'adaptation de jeu vidéo la plus rentable de l'histoire. Rien que ça.

ALIEN: ISOLATION (2014)

Est-ce qu'on peut citer une saga de science-fiction horrifique plus culte d'Alien ? On pensera ce qu'on veut des films les plus récents, mais les fans seront unanimes sur cette adaptation. Un respect absolu de l'ambiance du Alien de 1979, avec un gameplay basé sur la furtivité et la tension. L'IA du jeu est une sacrée innovation. Tout comme dans le film, le xénomorphe évolue. C'est une créature qui s'adapte aux actions du joueur. Le





passager indésirable agit en parfait prédateur pour savourer sa proie. Il y a un sentiment de frisson indescriptible à essayer de lui échapper, et le jeu retranscrit à merveille notre première expérience du film.

DETECTIVE PIKACHU (2019)

Un énorme parti pris, c'est que le film n'a (presque) rien à voir avec le jeu vidéo. Nous avons eu droit à une histoire originale, loin de la quête pour être le meilleur dresseur et se battre sans répit. Un univers inédit, qui souffle un vent de fraîcheur sur une licence souvent critiquée pour son manque de renouvellement scénaristique, et qui permet de découvrir Pokémon sous un nouvel angle plus que bienvenu. Et étonnamment, la modélisation des créatures de poche en CGI est très

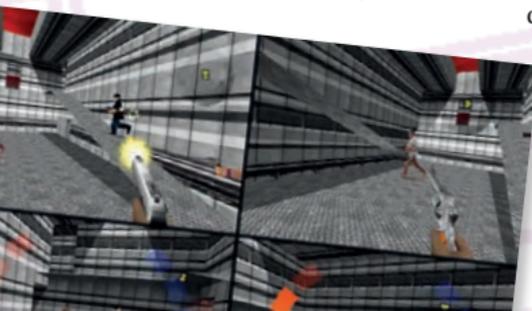
réussie, inscrivant ce film dans la liste des plus grandes réussites de la franchise. Accessoirement la souris électrique est doublée par Ryan Reynolds dans la version originale, ce qui est déjà une réussite en soi.

GOLDENEYE 007 (1997)

Adaptation du film éponyme, il présente un gameplay révolutionnaire pour l'époque, notamment en multijoueur. Nombre des éléments de jeu qu'on pense acquis aujourd'hui ne l'étaient pas nécessairement à l'époque. Et c'est GoldenEye qui a posé les bases de ce à quoi un FPS moderne doit ressembler. Son mode 4 joueurs en écran partagé est devenu légendaire, et on râle encore quand des studios

décident de ne pas l'inclure dans les productions d'aujourd'hui. Il y a eu un avant et après GoldenEye, et peu de jeux peuvent se vanter de dire pareil.

Eymeric Radilofe



JEU D'ECHECS

TRAIT AUX BLANCS : Mat en 4 coups !
 - Les Blancs pourraient jouer 1. Txf5 avec un avantage minime, mais il y a mieux à faire.....

(RS)



SUDOKU DÉTENTE

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

no media

MAGAZINE EN LIGNE

FORMAT DE FICHER

A4

2480 X 3508
pixels

www.nocomment.mg
034 20 141 41 / contact@nocomment.mg

no media

by no comment

GASTRO

**Cheffe
Samira**

*Valoriser la cuisine
Africaine*

25

CULTURE

**Christian
Andriambelo**

*Du lifting pour
oeuvres d'art*

12

LOISIR

**Daniela
Andriamihaja
Raharinavalona**

Fixe des tables

28

20

GRAND ANGLE

Mpaneritery

*Tradipraticiens
Guérisseurs*

20
LE
riery
Guérisseurs

KRED
BANKI NY MADAGASCAR

Hafa maitso!

De l'énergie autonome pour vos travaux de constructions

Prêt pour les professionnels
du bâtiment

 **Iolotra Maitso**



Prêt compatible avec votre activité



Support technique gratuit



Remboursement jusqu'à **84 mois**

atolotr'i

 **BNI MADAGASCAR**
J'avance avec ma banque

 **699**

 www.kred.mg

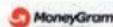
   **KRED MADAGASCAR**

 **VISA**



 **M'Vola**

 **Western Union**

 **MoneyGram**

GRAND HÔTEL URBAN

Tana

CAHIERS DE NUIT



Red Night Club Tana



Irish Pub Tana



KEEP CALM
&
DRINK BEER



Bar, Restaurant, Sport,
Games and Fun



Irish Pub Tana

034 11 400 46

032 72 800 44

WiFi



La Taverne
des Pirates
Sainte Marie



LA TAVERNE  DES PIRATES

SAI^NTE-MARIE



www.latavernedespirates.mg +261 32 11 110 95

⊕ de photos sur www.nocomment.mg

Le Point d'Exclamation

Lounge Bar Tana



FASHION NIGHT

31ÈME ÉDITION

COLLECTION BY



23
AVRIL
2025

À PARTIR DE
20h00

DÉFILÉ
21h

ACCOMPAGNÉ PAR
TONNY TOUFA
LOUX
AU TAMBOUR

MIX BY
DJ GUÔH

LE POINT D'EXCLAMATION

LOUNGE - BAR
HOTEL DE L'AVENUE
ANALAKELY

RÉSERVEZ DÈS MAINTENANT
034 20 228 18 / 034 11 514 18

VOGE **900**
DSX

L'ULTRA TRAIL
DE VOGÉ



GARANTIE 3 ANS OU 30.000 KM

Bicylindre DOHC 895 CC *Suspensions KYB réglables* 06 Vitesses 95 CV Ecran TFT 7 pouces Réservoir 17 L

BEMOTO

Pôle Moto du groupe **MATERAUTO**

Enceinte Materauto | Ankorondrano, Antananarivo 101

033 50 102 02 | bemoto@materauto.com |  Voge Madagascar

Bamboo Lodge Comedy Club Tana



ATELIER ÉCRITURE

et JEU DE SCÈNE

TOUS les 04^{ème}

MERCREDIS

à 14h

SCÈNE OUVERTE

TOUS

les VENDREDIS

à 14h

SPECTACLE DE STAND-UP

TOUS

les SAMEDIS à

18h

☎ 034 88 346 47

✉ bamboolodgeandspa@gmail.com

📍 ANTAHAVOLA EN FACE DU HUBLOT

RESTAURANT QUANTUM

RESTAURANT - BAR - LOUNGE

Ouvert

7317

La bonne adresse pour manger du couscous à Tana

+261 38 03 888 03 / +261 38 03 888 04
contact@quantum-isoraka.com
Isoraka - Antananarivo 101

Quantum
Tana





Kudeta Tana

KU
DETA

CLUBBING NIGHT

VENDREDI - SAMEDI



JO K'MIKAZ

DJ MANU

DJ MATI

KUDETA URBAN CLUB

Salsa Night Party
MÉRCREDI



HAPPY HOURS : 18H00 - 20H00

DELI BBQ

Tana



⊕ de photos sur www.nocomment.mg

O₂ Lounge Bar Tana



O₂XYGEN
Restaurant-Bar-Shisha Lounge



LADIES night

TOUS LES MERCREDIS
À PARTIR DE 18H JUSQU'À 22H

1 COCKTAIL
ACHETÉ = 1 COCKTAIL
OFFERT

03 ème ETAGE IMMEUBLE **ALOE**

CENTELL HOTEL | ANTANANARIVO
ANTANIMENA | MADAGASCAR

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

 O2loungebar.simplesite.com
 O2oxygene@outlook.com

DISCOTHÈQUE



ENTREE LIBRE
CONSOMMATION OBLIGATOIRE

En centre ville
à **ANTANINARENINA**
KARAOKE-BAR-SNACK-PIZZERIA-CABARET

LES BY DJEMBE

2 Salles = 2 Ambiances



DJEMBE DISCOTHÈQUE TANA



Infoline : + 261 32 87 164 83



Café du Musée Tana



CAFÉ
DU
MUSÉE

HORAIRES
D'OUVERTURE

Mardi
au Samedi

10h à 22h

Dimanche

10h à 16h

Fermé le Lundi

INFOS & RÉSERVATIONS

+261 32 03 090 66 / +261 37 03 090 62

Café du Musée

operations@cafetana.mg

cafedumusee@cafetana.mg

cafetana.mg

Musée de la Photographie Andohalo,
Anjohy, Antananarivo, Madagascar

EVOLUEZ DANS UN ENVIRONNEMENT DYNAMIQUE



PROXIMITE
IMMEDIATE AVEC
LE CENTRE-VILLE



BÂTIMENT AVEC
ASCENSEUR



449 M²
D'ESPACES
VERTS



PARKING POUR
PLUSIEURS
VEHICULES

filatex
immobilier

Contact : +261 32 05 060 40

Café Mary Tana



HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

A AERO PIZZA: 034 03 185 00 • AIRE DU BYPASS: 038 43 151 10 • AKOA: 020 22 437 11 • GRAND HOTEL URBAN: 020 22 209 80 • ANJARA HOTEL: 020 22 053 79 • ANJARY HOTEL: 020 22 279 58 • ARLEQUIN: 038 21 232 77 • ART BLANC: 020 22 422 20 • ATLANTIS: 020 24 642 71 • AVIARY HOTEL: 038 11 112 07 • A LA PARILLA Tanjombato: 038 12 864 32 **B** BAVANA SPLIT: 020 22 481 21 • BAR A KA: 032 89 743 81 • BIRDY SMOKE HOUSE: 032 05 678 56 • BOUDDHA BAR: 034 43 143 33 • BRAJAS HOTEL: 020 22 263 35 • BLUE NIGHT CLUB: 034 53 999 71 • BY J FEELING: 034 58 629 69 **C** CAFÉ DU MUSÉE: 032 03 090 66 • CARLTON HOTEL: 020 22 260 60 • CASA NOU: 034 36 343 18 • CENTRAL HOTEL: 020 22 224 44 • CENTELL HOTEL & SPA: 020 22 640 04 • CHARCUTERIE LEWIS: 020 24 222 38 • CHARLOTTE: 020 22 218 55 • CHICK'N ART: 034 80 108 82 • CHALET DES ROSES: 020 22 642 33 • CHANTACO: 034 12 654 48 • CHEZ ARNAUD: 034 97 461 43 • CHEZ LORENZO: 020 22 427 76 • CHEZ JO: 034 09 381 63 • CHEZ SUCCETT'S: 032 03 327 30 • CHEF OCEAN: 034 07 275 44 • CHICKOZ RESTO: 034 20 287 72 • CHILLOUT CAFÉ: 034 06 003 78 • CITIZEN: 034 05 720 60 • COLBERT HOTEL: 020 22 202 02 **D** DRINK: 033 32 233 33 • DZAMA COCKTAIL CAFÉ: 034 47 48 540 • DUO: 033 12 592 92 **E** ESCALERA HÔTEL: 034 96 494 61 • ESCALE COFFEE SHOP: 034 96 264 81 **F** FLEUR DE SEL: 034 45 530 00 • FLEUVE ROUGE: 033 04 069 86 • FOOD COURT: 034 07 635 15 **G** GASTRO PIZZA: 033 14 025 54 • GASTRO PIZZA (GALERIE PACOM): 034 37 797 53 • GASYTRONOMIA: 034 59 740 30 **H** HAVANA HOTEL: 034 05 889 10 • HAYA MADAGASCAR: 032 03 061 24 • HOTEL CRISTAL: 020 22 670 58 • HOTEL DE L'AVENUE: 020 22 228 18 • HOTEL LA VILLETTE: 020 22 261 79 • HOTEL LE LOUVRE & SPA: 032 05 390 00 • HOTEL LE POUSSÉ: 032 42 052 72 • HOTEL PALISSANDRE: 020 22 605 60 • HOTEL PRESIDENT: 034 50 829 00 • HOTEL RESTAURANT DES ARTISTES: 034 64 879 31 **I** IBIS HOTEL: 020 97 333 33 • IRISH PUB: 034 11 400 46 • IKOPA HOTEL: 034 68 868 88 • IN SQUARE: 034 07 066 40 • **J** JAO'S PUB: 034 41 213

Un grand merci à nos partenaires et diffuseurs :

33 • **K** KAMI LOUNGE: 034 30 739 50 • KARIBOTEL: 020 22 629 31 • KAZAMA RESTO BAR: 038 86 557 41 • KOKO KAFE: 034 70 007 50 • KUDÉTA URBAN CLUB: 032 07 281 55 **L** LAKECITY: 032 12 752 12 • LAPASOA: 034 74 645 52 • LA POTINNIERE: 020 22 233 54 • LA RESIDENCE: 034 01 807 70 • LA RIBAUDIERE: 032 02 411 51 • L'ARRIVAGE: 032 05 728 23 • LA TABLE D'EPICURE (LES 3 METIS): 033 05 520 20 • LA TAVERNE (HOTEL COLBERT): 020 22 202 02 • LA TERRASSE DU CNUIT: 034 44 564 52 • LA TERRASSE DU GLACIER: 020 22 202 60 • LA TABLE AU PLAFOND: 032 79 994 13 • LA VARANGUE: 020 22 273 97 • LE BOISÉ: 034 14 631 70 • LE BELVEDERE HOTEL: 034 16 950 79 • LE BUFFET DU JARDIN: 020 22 338 87 • LE CARNIVORE (Restaurant): 032 05 125 04 • LE COIN DU FOIE GRAS: 034 07 924 83 • LE COIN DU FOIE GRAS (Tanjombato): 033 11 033 26 • LE COMBAVA: 020 23 584 94 • LE DJEMBE (Discothèque): 032 87 164 83 • LE GLACIER HOTEL: 020 22 340 99 • LE GRAND MELLIS: 020 22 234 25 • LE JARDIN DU RAPHA: 020 22 253 13 • LE ROMAZAVA: 032 05 070 00 • LES FLOTS BLEUS: 020 24 614 17 • LES POUSSÉS DU RAPHA: 020 24 782 79 • LOTUS GLACIER: 034 66 905 73 • LOUNGE 44: 032 07 060 44 **M** MAISON LOVASOA: 038 11 807 71 • MANDIR ROUGE: 032 73 981 52 • MILLE FEUILLES: 020 22 231 93 • MIRADOR: 034 95 710 50 **N** NERONE: 020 22 231 18 • NIAOULY: 020 22 627 65 • **O** OLD N°7: 034 46 459 59 • ORIENTAL: 033 87 111 11 • OUTCOOL: 033 12 12 624 • **OZ** LOUNGE BAR: 033 11 000 00 **P** PANORAMA HOTEL: 020 22 412 44 • PHO RESTO AMPASAMADINIKA: 034 99 910 99 • PHO RESTO IVATO: 034 45 910 99 • PHOENIX LOUNGE: 038 19 106 89 • PIMENT CAFÉ: 020 24 509 38 • PINOU TERRE-MER: 034 14 741 95 • PIZZERIA KANDIS: 032 07 776 28 • PLANETE: 020 22 353 82 • PRESTO PIZZA (Antsahabe, Tana Water Front, Analamahitsy): 034 19 610 49 **Q** QUANTUM ISORAKA: 038 03 888 03 • **QG**: 034 04 002 61 **R** RELAIS DE PLATEAU: 020 22 441 18 • RELAIS DE LA HAUTE VILLE: 020 22 604 58 • RED NIGHT TANA: 038 06 226 96 • RESTAURANT TATAO: 020 22 319 27 • **S** SABAKELY: 034 94 894 50 • SAKAMANGA: 020 76 358 09 • SAMSARA HOTEL: 032 11 855

25 • **SAN CRISTOBAL**: 020 22 538 24 • **SAVANNA CAFE**: 032 04 760 29 • **SHALIMAR** Antsahavola: 020 22 260 70 • **SHALIMAR HOTEL**: 020 22 606 00 • **SILVER RESTAURANT**: 034 52 770 43 • **SUNNY HOTEL** Amparibe: 020 22 263 04 • **SUNNY HOTEL** Ankorondrano: 020 22 323 85 • **SUPERETTE**: 034 06 748
56 ■ **TAMBOHO**: 020 22 693 00 • **TAMBOHO SUITES**: 020 22 694 00 • **TANA HOTEL**: 020 22 313 20 • **TEND'M**: 033 02 567 14 • **THE MACASS**: 038 25 084 84 • **TOKO TELO**: 034 36 020 07 • **TRIPOLITSA**: 032 03 227 27 ■ **VILLA MIRIETTE**: 020 22 261 47 • **Y YUMMY**: 034 13 471 40

BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO, MOBILIERS

A **AGRISHOP**: 32 11 383 60 • **AKOMBA GARMENT MG**: 038 74 315 93 • **ALL SPORT** Tana Water Front: 020 22 644 09 • **ALLIANCE ETERNELLE**: 034 17 822 42 • **AVENUE FASHION**: 020 22 688 30 ■ **BALLOU**: 034 21 340 02 • **BIJOUTERIE AMRATLAL**: 020 22 263 03 • **BOUBA & FRISQUETTE**: 032 11 737 86 • **BRICODIS**: 034 11 623 29 ■ **CAFÉ COTON**: 020 22 302 09 • **CANAL+**: 020 22 39 473 • **CHEZ NOUS COMPANY**: 034 46 188 81 • **CLASS ONE**: 034 47 515 53 • **CMH**: 020 23 322 26 • **COMPUTEK**: 034 08 406 64 • **COSMOS**: 020 22 620 20 • **D** **DECI-DELA ANKORONDRAÑO**: 032 05 00 274 • **DECI-DELA IVATO**: 032 11 00 277 • **DECI-DELA ROUTE CIRCULAIRE**: 032 05 00 272 • **DECI-DELA** Tana Water Front: 032 11 00 278 • **DOGS AND CO**: 034 84 767 08 ■ **ESPACE LOISIR**: 034 20 812 66 ■ **FASHIONS BAZAAR** (Ankazomanga): 037 27 323 93 • **FASHIONS BAZAAR** (Alarobia): 033 50 751 60 • **FASHION HOUSE**: 038 56 139 15 • **F&A FASHION**: 034 54 174 22 • **FOLLIE FOLLIE**: 034 03 945 10 ■ **G** **GEOX**: 038 67 791 08 • **GIFI**: 034 07 950 25 • **G.I.** (Gentleman Individuel): 034 02 783 60 ■ **HABITAT**: 020 23 301 91 • **HOMESTORE BY UNIK**: 034 29 334 74 ■ **IMAGE** (Akoor Digue): 034 97 113 13 • **INTEMPORELLES**: 034 91 204 66 • **IVAHONA** (Boutique): 032 05 090 02 ■ **JINA CHAUSSURES**: 034 07 033 84 ■ **KPAKO SADAKALY**: 034 53 382 76 • **KAPRICE ET MAGNEVA**: 020 22 303 87 • **KIBO**: 020 22 530 98 • **KLUNG MALAGASY MODE JUNIOR**: 034 03 015 06 • **KSK MADA**: 038 63 787 02 ■ **L'ATELIER DECO**: 034 90 100 75 • **LA TEESHIRTIERIE**: 020 22 207 40 • **LE 7EME CIEL**: 034 84 642 56 • **LE GOURMET** Ambatobe: 037 05 602 77 • **LE GOURMET** Ankorondrano: 037 05 606 11 • **LE GOURMET** Ivato: 037 05 602 79 • **LE SHOWROOM**: 032 03 060 04 • **LUMIN'ART**: 020 22 431 34 ■ **MAKI COMPANY**: 020 22 207 44 • **MALGADECOR**: 020 23 691 98 • **MALGADECOR** (Akoor Digue): 032 03 902 90 • **MILLE FEUILLES**: 020 22 267 76 • **MOISELLE**: 034 11 187 60 • **MUSEE DE LA PHOTO**: 032 88 871 81 ■ **ORCA MADAGASCAR**: 038 30 089 89 • **OROTIME**: 034 48 929 35 ■ **P** **PAGE 2 SMART**: 034 16 751 12 • **PAPARAZZI**: 020 22 567 71 • **PRETTY WOMEN**: 034 93 204 66 • **QUINCAILLERIE 2000**: 020 22 333 82 ■ **REMAX STORE**: 034 10 191 50 • **ROSES ET BAOBAB**: 032 04 615 60 ■ **SAM-RENE BIJOUX**: 032 83 449 78 • **SAMSUNG** (Analakeky): 020 22 295 53 • **SARAFI**: 020 22 311 39 • **SHAMROCK**: 020 22 549 82 • **SEVEN DAYS**: 033 81 772 50 • **SO TRENDY**: 032 03 209 09 • **STYLEM MARIAGE**: 034 90 909 61 • **SUPERMARCHÉ MG**: 034 53 726 41 ■ **TANOSSII**: 034 05 416 61 • **TOUT POUR BEBE**: 034 66 919 56 • **TWENTY ONE MODE**: 034 36 146 19 ■ **V** **VAPE STORE**: 038 56 904 06 • **VIA MILANO**: 032 12 227 27 • **VIVA DESIGN** Ankorondrano: 020 22 364 88 ■ **XL GRANDE TAILLE**: 034 19 379 74 ■ **Z** **ZOOM OPTIQUE** Ankorondrano: 020 22 318 38 • **ZOOM OPTIQUE** Gare Soarano: 020 22 211 02 • **ZOOM OPTIQUE SCORE DIGUE**: 020 24 229 97

CENTRES COMMERCIAUX

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

SPORTS, LOISIRS

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

COMMUNICATIONS, AGENCES

A ADM VALUE: 020 23 333 34 • AGENCY FACTO: 020 23 297 64 • AGENCY FRANCAISE DE DEVELOPPEMENT (AFD): 020 22 200 46 • AGENCY GRAND ANGLE: 020 22 549 95 • AIRTEL MADAGASCAR: 033 11 001 00 **B** BLUELINE: 020 23 320 10 **T** TELMA: 020 25 427 05

AGENCES DE VOYAGE, TOURISME, TRANSPORTS

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

SALONS DE BEAUTÉ, PARFUMERIES, BIEN-ÊTRE

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

SANTÉ

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

ENTREPRISES, SOCIÉTÉS, INSTITUTIONS

A ABC: 020 22 499 00 • ALLIANZ: 020 22 579 00 • AQUAMAD: 020 22 533 53 • SG-MADA (Antaninarena): 020 22 276 77 • SG-MADA (Assist Ivandry): 020 22 432 22 • **B** BAOBAB BANQUE: 034 30 81 650 • BAOBAB PLUS: 034 11 373 39 • BMOI: 020 22 517 64 • BNI MADAGASCAR: 020 22 228 00 • BNI (Agence Zenith): 020 22 436 52 • BRASSERIE STAR: 020 22 277 11 **C** CANDY MADAGASCAR: 020 23 615 82 • CONNECTED: 034 10 110 10 • CRAAM: 034 08 265 24 • CUV: 034 19 485 80 **D** DIRICKX: 020 22 446 60 **E** EDUQUE: 038 569 777 68 • EUROP ALU: 033 29 111 21 **F** FILATEX: 020 22 222 31 • FONDATION H: 020 22 368 68 **G** GALANA: 020 22 468 03 **H** HAREL MALLAC: 020 22 543 20 • HITA: 034 49 110 10 **I** INERGY: 034 22 447 27 **I**EP ALTITUDE GROUPE: 034 07 400 51 • IFM (ex-CCAC): 020 22 213 75 • IN CONCEPT: 020 24 388 56 **J** JB: 020 22 400 71 • JOVENA: 020 23 694 70 • JOVENA IMAINTSOANALA (Ambobijatofovo): 032 03 399 45 **M** MIROGOODS: 034 34 125 06 **N** NAZA ELECTRONIC: 038 16 231 42 • NEWREST: 020 23 295 10 • NEXTA: 034 49 058 11 **L** LABOMECA: 020 22 441 54 • LAGEOTEC: 034 05 174 71 • LOOWATT: 034 46 665 64 • LYCÉE FRANCAIS (Tana): 032 21 416 90 **O** ODITY: 020 23 361 07 **Q** QUICKLANE: 033 37 061 62 **R** REDZONE: 032 71 555 42 • ROYAL SPIRITS & CIE: 020 22 246 52 • ROUNHENG: 034 84 209 29 **S** SAMIFER: 020 22 530 81 • SOGEDIPROMA: 475 01 • SODEAM: 020 22 690 82 • SODIREX: 020 22 274 29 • SODIM: 020 23 301 63 • SOGEDIPROMA: 033 11 405 27 • SOLARMAD: 032 12 043 48 • SOREDIM: 020 22 239 27 • SPORT WEAR: 034 76 733 90 **T** TAF: 020 22 394 40 • TETRAFOR: 032 05 174 65 **U** UCODIS: 020 22 210 13 • UNIVERSITE ACEEM: 020 26 098 61 **V** VATEL: 034 67 014 27 • VIMA: 020 22 330 93 • (VITAFOAM): 032 05 043 49 • VISO GASY: 020 22 432 25 • VITOGAZ: 032 07 218 96

CONCESSIONNAIRES

C CT MOTORS : 020 23 320 52 **M** MADAUTO : 020 23 254 54 • MATERAUTO : 020 22 233 39 **O** OCEAN TRADE : 034 11 303 05 **P** PROPNEU : 020 26 265 16 **S** SODIREX : 020 22 274 29 • SPIC MOTORS : 032 05 800 60

PHOTOS

K KODAK : 032 62 796 36

IMMOBILIERS

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

SERVICES

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

PAYSAGISTE

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

MATÉRIELS INFORMATIQUES, ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES

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

ANTSIRABE

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

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

BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

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

TOAMASINA (TAMATAVE)

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

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

FLEURIE: 034 95 390 33 • **LA VILLA**: 034 07 099 07 • **LE LILAS**: 033 07 462 63 • **LE TIWAI**: 034 02 123 10 • **LE VERSEAU**: 032 05 612 62 • **LONGO HOTEL**: 020 53 339 54 • **M MELVILLE**: 020 53 331 80
 -- **MIAMI SUITES**: 038 23 623 00 • **MIRAY HOTEL**: 034 10 500 60 • **N NEPTUNE**: 034 35 59745 • **NEW YORK NEW YORK**: 034 92 543 29 • **O OCEAN HOTEL**: 034 52 504 35 • **OCEAN 501**: 032 64 147 43 • **P PALM RESORT**: 020 53 314 33 • **PAPYRUS**: 034 13 927 89 • **PARADISE**: 034 85 794 04 • **QUEEN'S**: 033 18 376 42 • **S SHARON HOTEL**: 020 53 304 20 • **STREAMLINER HOTEL**: 034 17 363 42 • **SUNNY GOLF**: 020 53 336 11 • **T TEA ROOM**: 032 67 692 5 • **U ULYSSE**: 038 05 508 65 • **V VIP BAZAR BE**: 034 85 794 04

BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

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

SPORTS, LOISIRS

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

SALONS DE BEAUTÉ, PARFUMERIES, BIEN-ÊTRE

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

AGENCES DE VOYAGE, TOURISME, TRANSPORTS

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

ENTREPRISES, SOCIÉTÉS, INSTITUTIONS

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

CONCESSIONAIRES

R RENT 501: 032 07 030 60

LIBRAIRIES

L LIBRAIRIE FAKRA: 020 53 321 30

INTERNET

I INTERACTIVE CYBER: 034 47 226 20

CONCESSIONNAIRES

P PETERS GROUP: 034 01 029 688

SAINTE MARIE

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

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

MAHAJANGA

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

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

BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

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

ENTREPRISES, SOCIÉTÉS, INSTITUTIONS

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

IMMOBILIERS

A AGENCE IMMOBILIERE AIM : 032 97 156 68

AGENCES DE VOYAGE, TOURISME, TRANSPORTS

O OFFICE REGIONALE DU TOURISME BOENY : 020 62 931 88

ANTSIRANANA (DIEGO SUAREZ)

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

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

BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

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

MATÉRIELS INFORMATIQUES, EQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES

D DIEGO POWER POINT : 032 85 230 28

COMMUNICATIONS, AGENCES

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

AGENCES DE VOYAGE, TOURISME, TRANSPORTS

E EVASION SANS FRONTIERE : 020 82 230 61

SALONS DE BEAUTÉ, PARFUMERIES, BIEN-ÊTRE

D DIEGO ESTHETIQUE : 032 40 485 42

ENTREPRISES, SOCIÉTÉS, INSTITUTIONS

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

CONCESSIONNAIRES

S SICAM : 020 82 224 98

PHOTOS

D DMT PHOTO : 032 32 032 25

HELL-VILLE (NOSY BE)

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

A ADRIANA RESORT & SPA : 033 03 622 22 • ANDILANA BEACH : 034 65000 05 **B** BAR DIEGO KEY : 032 40 022 94 • BOULANGERIE CHEZ LOUISETTE : 032 88 835 98 **C** CASA MOFO : 032 66 204 13 • CHEZ LOULOU : 034 25 939 93 • CHEZ SITY HALLAH : 032 07 925 21 **D** DIAMANT 10 : 020 86 614 48 • DISCOTHEQUE LE DJEMBE : 032 90 889 76 **G** GARGOTE CHEZ TANTINE : 032 25 092 66 • GLACIER AMBATOLOAKA : 032 59 832 86 **H** HEURE BLEUE : 032 02 203 61 • HOTEL ARC EN CIEL : 032 02 049 39 • HOTEL BELLE-VUE : 020 86 613 84 • HOTEL CLAIR DE LUNE : 032 75 083 09 • HOTEL DE LA MER : 032 56 966 12 • HOTEL YLANG : 032 78 490 46 **L** LIBERTALIA : 032 69 783 91 **M** MADA VOILE MARINA : 032 22 266 26 **N** NOSY LODGE : 032 40 452 04 **R** RESTAURANT KARIBO : 032 53 678 73 **S** SABLE BLANC : 032 11 105 52 • SAFARI : 034 02 354 49 • SARIMANOKA : 032 05 909 09 • SOLARMAD : 032 43 373 04 21 • SENGA : 032 40 378 01 **V** VANILA : 032 02 203 60 **Z** ZEBURGER : 032 64 970 12

BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

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

ENTREPRISES, SOCIÉTÉS, INSTITUTIONS

B B-LOSSOM CENTER : 032 13 916 41 **G** GREEN'N KOOL : 034 55 002 14 **L** LOCAMARINE : 032 12 767 14

TULÉAR

BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

Q QUINCAILLERIE NAJMY : 034 05 416 86

ALLIANCE FRANÇAISE

ANTANANARIVO : 020 22 211 07 • ANTSIRABE 020 44 482 49 • ANTSIRANANA : 020 82 210 31 • AMBANJA : 032 77 464 30 • AMBILOBE : 032 50 438 75 • AMBOVOMBE : 032 73 441 13 • ANDAPA : 032 02 729 03 • ANTSALOVA : 020 65 620 11 • ANTSOHIHY : 032 04 872 10 • AMBOSITRA : 020 47 713 52 • AMBATONDRAZAKA : 020 54 814 83 • 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 • MORONDAVA : 032 03 139 81 • NOSY BE : 032 05 119 67 • SAMBAVA : 032 05 119 16 • SAINTE-MARIE : 032 05 119 66 • TSIROANOMANDIY : 033 14 702 89 • TOLAGNARO : 020 92 902 99 • TOAMASINA : 020 53 334 94 • TULÉAR : 020 94 413 92 • MAJUNGA : 020 62 225 52

En ville à Fort-Dauphin

Responsable de la médiathèque et de la ludothèque à l'Alliance Française de Fort-Dauphin, Raïssa informe le public sur les ateliers, les cours et les certifications. Elle les guide aussi vers le bon livre. Mais ses explorations ne se limitent pas aux rayons de la bibliothèque : elle est aussi dans les rues de Fort-Dauphin, une ville dont elle nous partage les coins qui lui tiennent à cœur.

L'endroit où le quartier préféré de votre ville ?

Sanfily à Tuléar, sans hésiter. C'est là que j'ai grandi avec ma grand-mère. Et quand je prends le taxi-brousse, c'est simple de rentrer, c'est juste en face. C'est mon quartier, avec mes souvenirs, mes cousins, tout ce qui fait que je m'y sens chez moi.

Votre plat préféré ?

Kabaro en purée avec du hen'omby ritra. Rien de mieux. À Tana, ils ne le font pas en purée, ça m'a surpris au début. Mais j'ai trouvé quelques restos qui s'en rapprochent, comme le Maharaja à Akoor Digue. Une bouchée et je suis de retour à Tuléar.

Où faire du shopping ?

Ma grand-mère s'occupe souvent du shopping pour moi quand elle voyage, parfois elle vise juste, parfois non. À Tuléar, on va du côté d'Andolombazaha et Sakama, dans le quartier d'Ankilifaly. Friperies et marché, c'est là que ça se passe.

Où commencer et terminer la soirée ?

Je ne sors pas beaucoup, mais en décembre dernier, j'ai d'abord passé la soirée en famille avant d'aller en boîte. On est sorti chez Tam Tam, qui a changé de nom et de propriétaire depuis, mais ça reste un endroit où tout le monde va.

Un endroit pour s'évader le weekend ?

Les dunes d'Andaboy, à quinze minutes de la ville. C'est l'endroit parfait pour admirer un coucher de soleil. Sinon, un peu plus loin, il y a la grotte de Sarodrano, un spot incroyable à une demi-heure de route.

Les bons plans pour les vacances ?

Salary Bay, au nord de Tuléar. C'est un autre monde. Moins de monde, pas de pollution. Il y a un hôtel qui fait un peu penser à Santorini en Grèce. Ankasy, aussi, c'est un incontournable.

L'événement culturel qui vous a marqué ?

Le Vez'tival, même si je n'y ai pas encore assisté. Il y a des concerts, des courses de cyclo-pousse, des courses de pirogues. À Tuléar, il

avec
Raïssa



MENTIONS LÉGALES

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

Rédacteur en chef : Emerick Andriamamonjy / redaction@nomedia.mg

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

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

Commerciaux : Andry, Johanne

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

Photographes : Andriamparany Ranaivozanany - Andry Randrianarisoa

Conception graphique : Rakatsaina

Responsable diffusion : Sébastien

Diffusion : Gary, Tina, Arthur

Diffusion en provinces : Dirickx Madagascar

Imprimé par MYE. Retrouvez-nous sur facebook

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

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

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

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

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

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

y a aussi un spot en bord de mer où se passent des concerts traditionnels incroyables, pas forcément connus du grand public, mais avec des artistes qui envoient. Il y a même des performances de théâtre.

Votre actualité ?

Je continue à développer du contenu sur les villes du Sud. Il y en a encore beaucoup que je n'ai pas eu la chance de découvrir, comme Morondava.

Propos recueillis par Mpihary Razafindrabezandrina

SOLUTION SUDOKU PAGE 104

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

SOLUTION JEU D'ECHECS PAGE 104

1.Td8+! (Dévie la Dame noire de la défense de e6)
1 ...Dxd8 (1...Rh7 2.Txh6! gxh6 3.De7+ Rg6 4.h5#)
2.De6+ Rh7 3.Txh6+! gxh6 4.Df7# *

Photo non contractuelle

LIVE
MORE
Vespa®



Zone ZITAL Ankorondrano – 037 05 602 42 – contact@sodirex.mg

Vanille bourbon &
Epices d'exception



Suggestion de présentation



+261 32 05 819 35



contact@floribis.com

Boutique à 3mn de l'aéroport d'Ivato



Cherche **collègue** **génial(e)** pour rejoindre notre équipe !

Description du job : On a du thé-cao,
des défis passionnants et une super équipe qui
n'attend que toi !

Pourquoi nous ?

- Un boss sympa (vraiment !)
- Des collègues géniaux
- Une belle opportunité
d'évolution

SCAN ME



recrutement@setex.mg



038 58 475 01



TSIMBAZAZA près de
galana

Madauto

REPRÉSENTANT **OFFICIEL** DE LA MARQUE



FAW TRUCKS



Antananarivo Toamasina Mahajanga
Antsiranana Tolagnaro Nosy Be



020 23 254 54



www.madauto.mg

Madauto