



#52

no comment®

de Minuit à 6h



100 Mo
OFFERT/JOUR*

TokanaHappy
surf gratuit

de 21h
à Minuit



Pour paramétrer l'Internet sur votre mobile Telma, envoyez gratuitement «internet» par SMS au 777 (ou APN : internet)

Fixe Mobile Internet MVoila
Service Client : 800 / www.telma.mg

Toujours plus pour Vous



*Voir conditions de l'offre en Telma Shop



N°1

DE L'INTERNET À MADAGASCAR

taf
Madagascar



TAF ET SODEAM VOUS DONNENT RENDEZ-VOUS



Recevez
un goodies
sur
présentation
de ce coupon

PENDANT LA

FIM

FOIRE INTERNATIONALE DE MADAGASCAR

AU STAND



167A

LES 15-16-17-18 MAI 2014 ZONE FORELLO TANJOMBATO

*NON CUMULABLE ET DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES



CONTINENTAL
AUTO

Route des Hydrocarbures Ankorondrano
Tel: +261 20 22 644 42 / +261 34 03 001 61
bonjour@continental-auto.mg

Le plaisir d'un SUV
au prix d'un Crossover

A partir de

39 600 000 Ar
HTVA



CHERY

Tiggo

Galerie Smart Tanjombato
Tel: +261 34 03 002 32
www.continental-auto.mg



CHERY

SOMMAIRE

SONDAGE EFFECTUÉ PAR



12 Quel fêtard êtes-vous ?

IN&OUT

18 Ils font bouger les lignes

CULTURE

34 Hanitrarivo Rasoanaivo :
« Musique pour lémuriens »

36 Mar'na sy Berto :
Produits du terroir

38 Justin Kabosa :
Entrez dans la transe



Croisières sur les Pangalanes

40 Ibrahim Mdahoma :
« Battle comorienne »

42 Sophie Bazin :
Migratrice comme les oiseaux

44 Pascal Grimaud :
« Les lieux m'importent peu »

46 Lova Nantenaina :
Système D... système M



MÉDIAS

Major
« Le look qui tue »

ESCALES

82

48 Denis Bisson : « Le public veut plus d'authenticité »

FOMBA AMAM-PANAO

54 Maman, ça va être ta fête !

TRADITIONS

57 Du miel et des hommes

MÉDIAS

60 B-Louh : Pas la grosse tête

ÉCO

64 Alain Rasamimanana : « Le moins cher n'est pas le plus sûr »

66 Rindra Rakotoarisoa :
Le nouveau visage du tourisme

ASSOS

68 Irène Rasolofomanana :
Une place au soleil

GRAND ANGLE

70 Behoririka : Les enfants des arbres

NATURE

78 Écolos en colère :
La carte qui dit tout

ESCALES

84 Nosy Be : Le mythe perdue

GASTRONOMIE

88 Crottin de Tolagnaro :
Vachement bon !



- 90 Interview gourmande :
Frédéric Rust de la Villa Isoraka

VINTAGE

- 101 Caramba... Carambar !

LOISIRS

- 102 Golf : Bienvenue au club !

- 104 Nosy Be Trail :
Une première très courue

LA MODE !

- 106 Vice local : La main au pagne

BIEN-ÊTRE

- 124 Soins au chocolat : Belle à croquer !

- 126 Gladys Andrianonenana :
Rubis sur l'ongle

DOWNTOWN

- 186 En ville avec Gothlieb



76

Les **Dracula**
parmi nous !



Réduire les coûts liés
aux documents jusqu'à 30%.
En toute simplicité par Xerox.



Technologies et Services
IT SOLUTIONS

Tél : 0202325812



La vie est une fête !



Incontournables sur les dancefloors, rois ou reines des nuits tananariviennes, on les voit souvent à la rubrique potins mondains des magazines. Mais «fêtard» n'est pas une occupation aussi insouciante qu'elle en a l'air, c'est même un véritable travail...

MAHEFA RASAMUEL

Peintre et responsable événementiel au restaurant *La Boussole* à Isoraka (et auparavant au *Bus*), Mahefa Rasamuel fait partie de ces personnes pour qui la vie est comme une fête sans fin. *« Je suis issu d'une famille qui aime la fête. Je me rappelle des 40 ans de ma mère, en 1982. Elle avait organisé une grande soirée et elle nous a réveillés pour rejoindre les invités. Je n'avais que 14 ans à l'époque, on dansait sur Mickaël Jackson et j'ai fait mon show. Je pense que c'est là que j'ai vraiment su ce que je voulais faire plus tard. »* Depuis son retour à Madagascar en 1995, il ne cesse d'organiser des soirées à thème pour les anniversaires de ses amis ou tout simplement pour s'éclater. *« Ma meilleure soirée a été celle de 2002 sur le thème du Moulin rouge. La veille, Tana avait été décrété zone rouge avec des barrages partout. Les invités sont venus à pieds dans leurs costumes, on était bien une centaine ! »* Aujourd'hui, bien qu'il n'organise plus de soirées, Mahefa sort beaucoup et croise souvent les gens qu'il a connus avant. *« J'aime bien sortir le mardi, il n'y a pas beaucoup de monde. J'aime les endroits avec de la bonne musique, où on peut discuter comme le Mojo à Isoraka ou Outcool à Ampasamadinika. En revanche, les vendredis, je fais le tour des boîtes comme le Manson et je termine au Club à Antanimena, où je vois le jour se lever... »* ■

“ J'ai fait mon show... ”

RÉGINA CAELI NESA

On la voit parfois dans les soirées, avec des amis ou des connaissances. Normal : ancien mannequin, elle ne passe pas inaperçue sur les dancefloors. *« Ce n'est pas que j'aime absolument m'amuser et m'éclater quand je sors. C'est devenu une obligation pour moi parce que cela fait partie de mon travail »*, confie-t-elle. En fait, l'ancienne en gérante du bar-lounge *Le Carnivore* à Ambatonakanga et du magasin de mode *Jet 7* à Ivandry ne manque jamais d'accepter les invitations de ses clients ou ami : *« Il sort toujours quelque chose de bon d'une soirée. Une opportunité intéressante, un rencontre qui peut donner un coup de pouce à son travail... On peut s'amuser avec sérieux ! »*

Depuis le collège, elle aime danser et « sortir en boîte ». *« J'ai eu une enfance hyper-protégée. Je ne devais pas rentrer plus tard que 18 h 30, même quand c'était l'anniversaire d'une copine. C'était terriblement frustrant, et forcément il y a eu une période où j'ai eu envie de rattraper le temps perdu. »* Paradoxe sentimental, l'homme qui partage sa vie est plutôt du genre casanier, raison pour laquelle on les voit peu ensemble dans les soirées. *« Je sors plutôt avec les vieux amis ou les personnes de mon milieu professionnel »*, explique l'ancien mannequin qui vient aussi de se lancer depuis peu de temps dans le stylisme. Ce qu'on appelle joindre l'utile à l'agréable... ■



“ L'utile et l'agréable ”

Quel fêtard êtes-vous ?

Le soleil se couche, les lumières de la ville prennent le relais. Ça y est, la nuit vous appartient ! Mais qu'en faites-vous ? Êtes-vous plutôt du style à danser toute la nuit ou préférez-vous les sorties plus culturelles ? C'est ce que nous vous avons demandé...

TOTAL 100% **Après le travail, vos collègues sont partants pour une virée...**

Vous vous sentez subitement très fatigué(e). Votre priorité : rentrer chez vous au plus vite ! 55%

Vous êtes un peu las(se), surtout en semaine. Vous les accompagnez, mais ne rentrez pas tard 33%

Vous retrouvez instantanément votre énergie. Ce soir-là, vous serez le/la dernier(e) rentré(e) 12%

Votre sortie favorite en semaine ?

Resto en couple ou soirée tranquille à la maison 64%

Expos, théâtre, concerts... de la culture avant tout 16%

Vernissages, inaugurations, lancements et avant-premières 14%

Afterworks dès que possible 5%

Aucun de cela 1%

Les week-ends, vous vous réveillez...

Aux aurores. L'avenir appartient à ceux qui se lèvent tôt 76%

Avant midi. Vous voulez profiter au mieux de votre après-midi 21%

Mince alors, vous émergez à peine et il fait déjà nuit ! 3%

Lors de vos soirées, vous privilégiez le duo...

Télé et plateau repas 81%

Resto et spectacle 9%

Bar et boîte de nuit 8%

Aucun de cela 2%

Si vous deviez associer votre type de nuit à une boisson, ce serait...

Tisane et nuit calme 52%

Soft drink et nuit étoilée 36%

Punch et nuit blanche 12%

Votre dernière grosse soirée, c'était...

Hier, vous vous en remettez à peine 1%

Le week-end dernier 15%

Celle du Nouvel An ? Vous avez courageusement veillé jusqu'à 1 heure du matin 83%

Aucun de cela 1%

Sur le dancefloor, vous vous laissez volontiers entraîner par...

Les sonorités expérimentales et remix ingénieux 18%

Jazz, house, électro, R'n'B... du moment que le rythme est là 36%

Un slow pas trop dur à danser 45%

Aucun de cela 1%

Choisissez une chanson pour faire la fête...

Le dernier tube de David Guetta 33%

Allumez et swinguez de Monica Label 18%

Au bal masqué de la Compagnie Créole 34%

Aucun de cela 15%

Des vacances idylliques à la mer, ce serait à...

Ibiza, pour ses fêtes nocturnes 13%

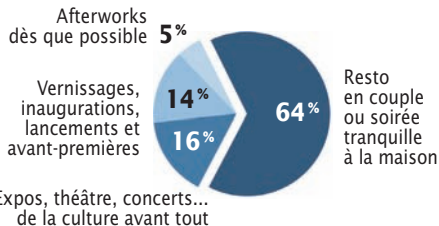
Nosy Be, pour le festival de Donia 26%

Foulpointe, pour son vent propice à la pratique du cerf-volant 57%

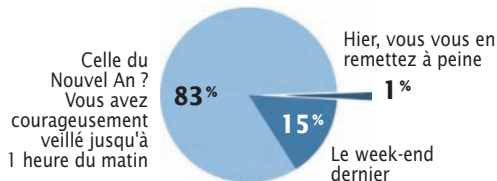
Aucun de cela 4%

SONDAGE

Votre sortie favorite en semaine ...



Votre dernière grosse soirée, c'était ...



Enquête menée en face à face à domicile sur 400 individus du Grand Tana et représentative des 15 ans et + selon les quotas d'âge et de profession du chef de foyer après stratification géographique, à l'exception des étudiants et des inactifs. Marge d'erreur d'environ 5%.



SSSM CHENIL

PENSION - DRESSAGE - AQUAGYM
SOCIALISATION - GARDERIE

+261 20 22 415 45
+261 33 11 658 77
✉ security@sssm.mg

En partenariat avec:



Etam

absorba
lèche les surfaces depuis 1991

okaïdi obaïbi

Darjeeling

rougegorge
LINGERIE

PRINCESSE tom-tom PARIS

Jacadi
PARIS



Contact: 034 08 889 63
Zone Galaxy Andraharo

COUV' BY



Le portrait chinois de **Fulgence**

Roméo ou Juliette, ou les deux ensemble.

Si j'étais un film...

Zardoz, de la science-fiction complètement bluffante.

Si j'étais un personnage historique...

Gandhi, sans hésiter.

Si j'étais une arme...

L'arc et la flèche, en souvenir de mon enfance.

Si j'étais un endroit...

La plage du Libanona à Fort-Dauphin. Elle m'évoque le bout du monde.

Si j'étais un bruit...

Une cloche au loin, surtout le matin au réveil.

Si j'étais un astre...

Une supernova à la lumière intense, une de ces étoiles en train d'exploser... très profond vers Dieu.

Si j'étais une pièce d'habitation...

Mon atelier, mon temple...

Si j'étais un lieu imaginaire...

Ambondrombe, le paradis des âmes malgaches. ■

Plus parlant qu'un CV, moins aride qu'une bio, le portrait chinois s'installe dans un comment°. Le peintre Fulgence, l'un des grands maîtres de l'école antsirabéenne et illustrateur de notre couv', répond du tac au tac.

Si j'étais un animal...

Le coq pour ses couleurs.

Si j'étais une couleur...

Le rouge, primaire et chaud.

Si j'étais un végétal...

Un nénuphar en référence au tableau de Monet.

Si j'étais une chanson...

Imagine de John Lennon, ça t'emmène tout de suite très loin.

Si j'étais un roman...

Un bon vieux Jules Verne.

Si j'étais un personnage de fiction...

Recueillis par Henintsoa Mampionona

UN PERSONNAGE PLEIN DE SURPRISES



LE GATSBY
MAGNIFIQUE

Le 15 MAI 2014 sur CANAL +

www.canalplus-madagascar.com

Découvrez Leonardo DiCaprio dans un rôle mythique

020 22 394 73

Coût d'un appel local à partir d'un poste fixe 3,3 Ar ttc/s

CANAL+

C'est vous qui le dites

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



Dada Ndriana

J'ai fait la connaissance de Dada Ndriana lors de l'une de mes escapades en campagne. Dada Ndriana parcourt les villages voisins du sien pour vendre son lait à 5 000 FMG le litre. Ce jour-là, sa bouteille contenait moins d'un litre. En ville, un vendeur n'hésiterait pas à remplir le reste avec de l'eau, mais pas Dada Ndriana qui ne me demande que 4 000 FMG parce qu'il n'y en a pas assez.

Dada Ndriana a 75 ans. Son épouse en a 70. Ils ont 11 enfants et 57 petits-enfants. On a discuté de tout et de rien, et évidemment on a fini par parler politique. Tu as beau vivre dans le coin le plus reculé de Madagascar, parler politique est inévitable dans un pays ravagé par les politiciens. Il me demande alors combien touche un président de la République malgache. Je lui dis aux environs de 5 millions FMG. J'imagine que c'est un minimum, car je

ne sais pas combien gagne un président de la République malgache - entre ce qu'il doit toucher en salaire et les avantages divers, il y a sans doute un monde.

Dada Ndriana n'en revient pas. Il me demande : « *Tous les mois ?* » Il se demande ce qu'on peut bien faire avec autant d'argent. Et je me suis dit qu'il a quand même de la chance de ne pas connaître tout ça, de penser que 5 millions FMG est une somme astronomique. Il vit bien avec ses quelques litres de lait de vache à vendre par semaine. Et il laboure encore. Quand je lui demande s'il prend encore sa bêche pour travailler sa terre, il me regarde avec des yeux ronds, en disant : « *Iza no hamelona ahy eo ry kalakely ty a ? (qui va subvenir à mes besoins sinon?)* »

Il vit en toute simplicité, sans superflu, sans chichi. Sans rien savoir des magouilles des politiciens. Il est en bonne santé. Je sais reconnaître une personne heureuse et lui, il est heureux. Matériellement, il est pauvre. Il n'y a rien à redire là-dessus. Mais quand on le regarde, on se rappelle que *l'argent ne fait pas le bonheur*. Vous me direz, en quoi est-ce une chance de vivre sans rien savoir de ce que font les dirigeants ? En quoi est-ce chanceux de vivre loin de la modernité, sans hôpital digne de ce nom si on tombe malade, sans école avant des kilomètres ? Je ne saurais donner la réponse à ces questions. Mais je sais que ça a du bon de ne pas courir après le temps, l'argent et les politiciens.

Le temps de sa petite pause est déjà écoulé. Dada Ndriana se lève et dit au revoir. Une petite silhouette recourbée s'éloigne. Il s'en va avec son bâton sur les épaules, au bout duquel il a accroché son panier. Il a repris sa bouteille vide (pas question de la laisser, il en aura besoin pour livrer du lait ailleurs, pour des mois et des mois encore). Il s'en va avec sa simplicité et toute mon admiration.

Soahary

Maquette me coûte ?

Passionné de maquettes de voitures, j'aimerais passer au modélisme radiocommandé, un loisir dont vous avez parlé dans votre numéro d'avril (**no comment**® n° 51). Mais avant de franchir le pas, j'aimerais savoir ce qu'il m'en coûtera, en particulier pour l'adhésion à l'association MMM.COM (Maquette et modélisme radiocommandé océan Indien Madagascar), et à quels avantages je puis m'attendre en m'y inscrivant....

Hariniaina, Mahajanga

Comme nous l'expliquions dans l'article, la plus grosse difficulté du modélisme radiocommandé à Madagascar est de se fournir en pièces détachées sur le marché local. Il faut souvent les importer, des bougies pour modèles réduits coûtant par exemple dans les 22 000 ariary la pièce. Sans oublier le moteur qu'il faut pratiquement faire venir d'un bloc. Il vaut donc mieux être à la base un très bon bricoleur. L'un des gros avantages de MMM.COM est de mettre les adhérents en relation pour toutes sortes d'échanges de pièces, de conseils ou pour des réparations. L'association est en effet en

contact avec des magasins spécialisés hors de Madagascar. Actuellement, l'adhésion à l'association s'élève à 50 000 ariary, avec une cotisation annuelle de 150 000 ariary à partir de l'année qui suit l'adhésion. Cela vous permet de participer à des compétitions, des concours, de faire des sorties entre modélistes ou du tuning. L'association est ouverte à toutes les branches du modélisme, pas seulement l'automodélisme. Elle prévoit bientôt de faire de la location de matériel, avec tarifs préférentiels réservés aux membres ou à raison de 30 000 ariary l'heure pour les non-membres, le carburant en plus.

Salut Sainte-Luce !

Lors d'une mission que j'ai faite à Sainte-Luce, près de Tolagnaro (Fort-Dauphin), quelle ne fut pas ma surprise de voir Hanitra, une jeune collégienne, avec un numéro de **no comment**® dans les mains. D'après ses dires, ce n° 50 lui vient de son oncle qui vit à Tana. **no comment**®, même aux fonds fins de la brousse, est décidément très apprécié...

Hans Rajaonera

Communication & Outreach Officer
Missouri Botanical Garden



Merci pour la photo, Hans. Croyez bien que c'est notre grande fierté de ne pas être seulement un magazine pour les citadins branchés, mais bien un véritable instrument de lecture et de culture sur l'ensemble du territoire. Une opportunité de culture que nous proposons gratuitement chaque mois à nos lecteurs : ce n'est pas si courant par les temps qui courent. ■

Ils font bouger les lignes

LE TOP

Ampasy à l'honneur

Ampasy-Nahampoana, un modèle pour l'Afrique ? Cette commune de 12 000 habitants, à une dizaine de kilomètres de Fort-Dauphin, avait déjà reçu en décembre 2012, au nom de sa maire Sylviane Andriamahasolo Rondromalala (photo), le prix Artur Canana de la gouvernance participative. L'événement se passait à Dakar lors du VI^e sommet *Africités* où Ampasy avait fait la différence parmi 240 autres collectivités locales africaines pour « *l'excellence de son budget participatif et l'association des habitants à la gestion communale* ». Autrement dit, à Ampasy, chaque sou qui tombe dans la caisse est dédié en toute transparence à des travaux d'intérêt public, commandités en fonction des demandes de la population interrogée en moyenne tous les six mois. C'est ainsi que depuis 2008, la maire a pu créer une pépinière, une provenderie, un lycée technique agricole, cinq crèches, 31 postes de maître d'école, un centre de santé avec médecin, deux bus communaux, six ponts et quantité



de bourse scolaires... En décembre dernier, elle était encore invitée à Tunis dans le cadre d'un concours sur la participation citoyenne : le gagnant se verra inviter en juin 2014 au Brésil, bastion avancé de la gouvernance participative (Porto Alegre, Belém, Santo André). ■

ÉNERGIE

FreeSolar débarque

Leader dans la sous-région de l'océan Indien (La Réunion, Maurice, Mayotte, Seychelles), FreeSolar, entreprise spécialisée dans l'autoconsommation et l'autonomie énergétique, décide aujourd'hui de s'implanter à Madagascar. « *Il y a ici un vrai potentiel qui mérite d'être exploité* », explique son président, Bruno Cohen (photo), tout en reconnaissant la « singularité du marché local ». « *Pour y faire face, nous envisageons d'ici six mois d'ouvrir notre centre de production dans la Grande Ile.* » En proposant des installations de 600 à 3 000 Watts à des compris entre 2 et 3 millions d'ariary, FreeSolar entend bien faciliter l'accès de cette micro énergie au plus grand nombre. ■

CONSEILS

FTHM fête ses 20 ans

FTHM Conseils fête cette année ses vingt ans d'existence. À cheval sur trois activités - les conseils en organisation et stratégie; le recrutement des cadres et l'externalisation de la gestion des ressources humaines; enfin l'expertise comptable et la tenue de la comptabilité pour les tiers -, le cabinet a reçu la certification ISO 9001 pour chacun de ces services. D'après son *Business Development Manager*, Sandrine Rakotovao (photo), «*l'ISO 9001 a permis non seulement de nous ouvrir les portes du marché international, mais aussi d'augmenter de 50 % notre chiffre d'affaires. L'année dernière, ce dernier était de 3,7 milliards, dont plus de la moitié réalisée à l'export*». Aujourd'hui, le cabinet entend bien soutenir le secteur privé malgache dans le processus de relance économique. ■



TEXTILE



Pamela file un mauvais coton

La société Pamela, spécialisée depuis 20 ans dans la vente de produits textiles destinés à l'exportation, est aujourd'hui en difficulté. «*Les charges sont devenues trop lourdes, l'Ostie, la Cnaps, mais surtout l'électricité qui ne cesse de prendre l'ascenseur, tandis que les prix de vente ne bougent pas par crainte de perdre nos clients. Du coup, notre marge bénéficiaire s'amenuise comme une peau de chagrin*», confie Marie-José Ratrimoarivony (photo), sa responsable. Aujourd'hui, elle avoue ne tabler que sur les aides venant des institutions

financières ou de l'Etat pour pouvoir s'en sortir. Produisant deux collections par an (hiver et été), soit 20 000 pièces par saison, Pamela dispose pourtant de solides atouts. «*Les produits textiles de la Grande Ile ont une bonne réputation à l'extérieur, et nous disposons d'une main d'œuvre locale à la fois bon marché et compétente*», fait valoir Marie José Ratrimoarivony. ■

Pages réalisées par Tsinjo





#5



#6

#1
Pour vos séjours, pensez au
nouvel **hôtel H1** à Antsirabe qui
s'est ouvert le 1^{er} mars.

#2
Ooga Chaka en live au Kudeta
Urban Club le jeudi 17 avril à
Anosy.

#3
Vernissage le 3 avril de
Fragments de vie, un nouveau
titre édité par **no comment®**
signé Pierrot Men. Un grand
merci au parc du Futuroscope
qui présente pendant un an ces
photos géantes dans son hall
central.

#4
Maki Company et
no comment® ont lancé un
nouveau jeu destiné aux taxis
d'Antananarivo. Tous les mois,
100 autocollants seront posés
par nos équipes sur 100 taxis.
Après tirage au sort, la remise
des lots (3 mugs **no comment®**
et un tee-shirt Maki au choix)
s'est déroulée le lundi 14 avril
au siège de Maki Company de
Tsiazotofo. L'heureux gagnant
du mois d'avril est Ratsimbazafy
Tsisalovanina Fidelis !

#5
Couleur café à Antsirabe a
exposé « Les terres cuites »
d'Anny Lefèvre, Ethève et Martin
du 21 au 23 mars.

#6
Le peintre **Olivier Vignaud**
avec des **no comment®** au Cap
Malheureux, à l'île Maurice.

Nouveau!
Imprimez

vos **photos** à partir de
Réseaux Sociaux



Kodak

**Produits et
Services numériques**

22 622 19

**DMT
PHOTO**

www.dmtphoto.net - dmt@dmf.mg



#7
Vente aux enchères des œuvres de Temandrot, Tahina Rakotoarivony et Isaac Azaly, le 12 avril à l'Akoa Ivandry. Les bénéfices sont destinés d'une part à l'association humanitaire et sportive **Éducasport**, et d'autres part à financer leur voyage pour participer à la Biennale off de Dak'Art, au Sénégal.

#8
Exposition du peintre **Marcel Lamarche "Ebexélé"** du 24 mars au 25 avril à l'Alliance française à Sainte-Marie.

#9
no comment® à Kiev su Maïdan en avril dernier, au cœur de l'événement. Vous aussi n'hésitez pas à nous envoyer vos photos de voyages avec votre magazine.



#10
ONG Bel Avenir, des centaines de jeunes rejoignent une journée sportive et musicale en faveur de l'égalité des genres à Toliara, le 31 mars.

DECOUVREZ NOS OFFRES SPECIAL FIM « PACK SERENITE MAISON »



Assistance d'une équipe d'intervention
en cas d'urgence

Maintenance
et entretien de vos matériels

Télésurveillance disponible
24h/24 et 7j/7

Système d'alarme
en location ou Vente

VIGIE
High Tech Security

DIRICKX MADAGASCAR
VOTRE PARTENAIRE SÛRETÉ

TAG·IP

+261 32 11 545 89

www.dirickx.mg

Only rock'n roll (but I like it)

En ce mois de mai dédié à tous les travailleurs (et travailleuses), **no comment**® n'a certes pas chômé. Sortent ces jours-ci le clip et le premier album d'un groupe de rock garage de la capitale, The Dizzy Brains, dont vous allez entendre beaucoup parler. Clip et CD réalisés par **no comment**® dont c'est le premier essai dans le domaine de la production musicale. Essai réussi ? C'est à vous d'en juger, mais ce CD dix titres intitulé *Môla Kely* (Petite Coquine) est à coup sûr ce qui s'est fait de plus outrageusement rock à Madagascar ces dernières années. Du rock'n roll saturé de guitares fuzz qui « larsen » à tout va dans les tympans façon *Satisfaction (I can get no)*. Comme un hommage rendu aux lointaines *Sixties* proto-punks qu'ils n'ont pas connues, les petits biquets (moyenne d'âge : 20 ans !) À noter la reprise en malgache de deux morceaux d'un groupe mythique de la scène garage américaine des années 65 : The Sonics (*Louie Louie (Hiala aho zao)* et *Have Love Will Travel*) et de *Les Cactus (Ity tany ty)* de Dutronc, vrai père peinard du garage français ! Le CD sera disponible à partir du 15 mai dans nos locaux d'Antsahavola et dans tous les lieux où l'on passe de la bonne musique, disquaires y compris ! Ne ratez pas enfin le concert de lancement le 15 mai au Kudéta Urban Club à Anosy à 21h 30. Venez nombreux ! *It's only rock'n roll (but I like it) ! ■*

ÉDITO

Du mercredi 16 avril au samedi 31 mai 2014

Café de l'Alliance Antsirabe : Exposition peinture, artistes peintres d'Antsirabe : Tolojanahary, Rolinah, Delice, Dzery, Tsiory, Princy. Vernissage le mercredi 16 avril 2014 à 18h

Jeudi 1^{er} mai 2014

In Square 19h : « Pub lounge bar »

Mojo by no comment® 22h : Concert de Andry'n Blues

Vendredi 02 mai 2014

IFM (ex-CCAC) 10h : Arts de la scène - Danse contemporaine/ Work in progress : « Plateau 321 » (1^{ère} édition), salle de spectacle, entrée libre

IFM (ex-CCAC) 14h : Arts de la scène - Danse contemporaine/ Work in progress : « Plateau 321 » (1^{ère} édition), salle de spectacle, entrée libre

In Square 20h : « Soirée cool tempo »

Jao's Pub 20h : Cabaret avec Pah'Hery

Chillout café 21h : Angorodao avec petit accordéon - musique traditionnelle

Samedi 03 mai 2014

IFM (ex-CCAC) 10h : Cinéma - Séance jeune public : « La reine soleil » de Philippe Leclerc, France, 2005, 1h17 - à partir de 6 ans

AFT : Festival Arondihy. Spectacle de danse avec : Ry Miantsa (Fianarantsoa), Soameva (Diego), Big Break (Moderne)

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

IFM (ex-CCAC) 16h : Musique - Opéra du MET live en HD, Madagascar Mozarteum présente : « Rusalka » - opéra en 3 actes d'Antonin Dvorak, salle de spectacle. Tarifs : 10 000 ar et 20 000 ar/enfants : 5 000 ar - places réservées. Vente des billets à partir du lundi 28 avril dans le hall de l'IFM, de 9h à 15h/ réservations téléphoniques au 032 02 010 94

NOUVEAU !

Tee Shirt série limitée



no comment[®]
www.nocomment.mg

**en vente exclusive dans les
boutiques Maki**

In Square 19h : «Sing like star karaoké»
Jao's Pub 20h : Cabaret avec Tsienimparihy

Dimanche 04 mai 2014

Jao's Pub 20h : Discothèque

Du lundi 05 au samedi 24 mai 2014

AFT : Exposition avec l'Unesco - Expo photo «Diversité culturelle»
IFM (ex-CCAC) : Exposition : Dans le cadre des 9^{èmes} Rencontres du film court - Exposition collective/Synopsis : «Syno quoi ? SYNOPSIS...», hall d'exposition, entrée libre

Du mercredi 07 au vendredi 16 mai 2014

Local CRAAM (Centre de Ressources des Arts Actuels de Madagascar) - Université d'Ankatso : Exposition : «Histoire du cinéma malagasy»

Mercredi 07 mai 2014

IFM (ex-CCAC) 15h : Lecture et activités autour d'un livre : «Les fées» de Charles Perrault, espace multimédia jeunesse, entrée libre pour les adhérents

IFM (ex-CCAC) 15h : Médiathèque/culturethèque - Ateliers numériques, salle d'étude/espace multimédia, ouvert à tous, dans la limite des places disponibles

Jeudi 08 mai 2014

In Square 19h : «Karaoké soft»

Mojo by no comment® 22h : Concert de Anay

Du vendredi 09 au samedi 17 mai 2014

IFM (ex-CCAC) : Cinéma - Festival «Les 9^{èmes} Rencontres du film court de Madagascar»

Vendredi 09 mai 2014

Parvis de l'hôtel de ville 18h : Cinéma - Festival «Les 9^{èmes} Rencontres du film court de Madagascar» : Soirée d'ouverture

In Square 20h : «Soirée 100% RNB - Latina»

Jao's Pub 20h : Cabaret avec Tsiliva

Chillout café 21h : Itall tunes sound system music

Samedi 10 mai 2014

IFM (ex-CCAC) 10h30 : Culture scientifique - Conférence : Rencontre avec un chercheur : «De la plante au médicament : un long chemin de la connaissance empirique à l'industrie», espace presse médiathèque, entrée libre

IFM (ex-CCAC) 14h : Cinéma - Festival «Les 9^{èmes} Rencontres du film court de Madagascar» : ciné-concert

IFM (ex-CCAC) 16h : Cinéma - Festival «Les 9^{èmes} Rencontres du film court de Madagascar» : carte blanche à Serasary

AFT 18h30 : Café de l'art : Jazz Quart (lauréat Tremplin Madajazzcar 2013), Iz'3'Lah et Ragasy (afro jazz), Gasy funk (jazz fusion)

IFM (ex-CCAC) 19h : Cinéma - Festival «Les 9^{èmes} Rencontres du film court de Madagascar» : soirée VJING avec DJ OOF

IFM (ex-CCAC) 19h : Musique & vidéo - Dans le cadre des 9^{èmes} Rencontres du film court : «Cinémix», soirée VJING avec Jais Frédéric Elalouf alias DVJ OOF, salle de spectacle, entrée libre

In Square 20h : «Intimate evening soul music live»

Jao's Pub 20h : Cabaret avec Bilo

Chillout café 21h : Saranga pour hommage à Bob Marley

Dimanche 11 mai 2014

Jao's Pub 20h : Discothèque

Mercredi 14 mai 2014

AFT 15h30 : Club de lecture (pour les 7-14 ans)

IFM (ex-CCAC) 18h30 : Cinéma - Festival «Les 9^{èmes} Rencontres du film court de Madagascar» : compétition officielle (sur invitation)

Jeudi 15 mai 2014

IFM (ex-CCAC) 18h30 : Cinéma - Festival «Les 9^{èmes} Rencontres du film court de Madagascar» : compétition officielle (tout public)

In Square 19h : «Billard clubbing et karaoké»

SOYEZ AU
RENDEZ-VOUS



ABONNEZ-VOUS AU: 23 261 61



Parabole
Madagascar

la télé comme je l'aime

*Offre soumise à conditions



Tana Water Front, Ambodivona

020 26 377 85

fosashopmada@gmail.com

Mojo by no comment® 22h : Concert de Rolf et Imiangaly
Vendredi 16 mai 2014

Parvis de l'hôtel de ville 18h30 : Cinéma - Festival « Les 9^{èmes} Rencontres du film court de Madagascar » : projection des films du Ti'kino Gasy #6

In Square 20h : « Soirée old and new school »

Jao's Pub 20h : Cabaret avec Black Nadia

Chillout café 21h : Mpanjaka ben'tany - fusion traditionnelle

Samedi 17 mai 2014

IFM (ex-CCAC) 14h : Cinéma - Festival « Les 9^{èmes} Rencontres du film court de Madagascar » : cérémonie de clôture des RFC 9

In Square 19h : « Sing like star karaoké »

Jao's Pub 20h : Cabaret avec la famille Jaojoby

Dimanche 18 mai 2014

Jao's Pub 20h : Discothèque

Mardi 20 mai 2014

IFM (ex-CCAC) 18h30 : Culture scientifique & musique : Conférence-projection - La science en images, les images de la science : « Le tsapiky de Tuléar » par Julien Mallet, salle de spectacle, entrée libre

IFM (ex-CCAC) 20h : Culture scientifique & musique : Concert/musique du monde : « Voandala » par le groupe Damily, salle de spectacle, entrée libre

Du mercredi 21 mai au mercredi 11 juin 2014

Local CRAAM (Centre de Ressources des Arts Actuels de Madagascar) - Université d'Ankatso : Exposition : « Soa » - collection 2014 par Sousou (10 ans de création)

Mercredi 21 mai 2014

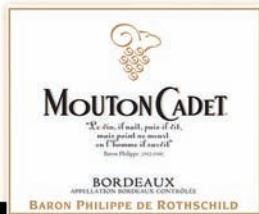
AFT : Exposition avec l'Unesco - expo photo « Diversité culturelle » : « Conférence sur la diversité culturelle », médiathèque adulte



En exclusivité chez Mada Duty Free
ÉDITION LIMITÉE



FESTIVAL DE CANNES
Fournisseur Officiel



ANTANANARIVO | TAMATAVE | DIÉGO | NOSY BÉ

IVANDRY : 034 07 188 99 | 034 07 189 49 | 034 07 189 56 | 034 07 187 26

A/RENINA: 034 07 188 59 ACHAT SUR PRÉSENTATION DE LA CARTE DIPLOMATIQUE OU BILLET D'AVION ALLER/RETOUR AVEC PASSEPORT.

www.mada-duty-free.com



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

Oeuvres d'Art Uniques



PM

ASSOCIATION ROSES et Baobab Madagascar

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

IFM (ex-CCAC) 14h : Cinéma - Séance jeune public : «Le grand voyage» d'Ismaël Ferroukhi, France/Maroc, 2004, 1h50

IFM (ex-CCAC) 15h : Lecture et activités autour d'un livre : «Ma maman et moi» de Miyamoto Tadao, espace multimédia jeunesse, entrée libre pour les adhérents

IFM (ex-CCAC) 15h : Médiathèque/culturethèque - Ateliers numériques, salle d'étude/espace multimédia, ouvert à tous, dans la limite des places disponibles

IFM (ex-CCAC) 18h30 : Conférence - théâtre : «Prométhée était vraiment une tragédie» par Jean-François Peyret (Directeur artistique de la compagnie tf2), salle de spectacle, entrée libre

Jedi 22 mai 2014

In Square 19h : «Karoké soft»

Vendredi 23 mai 2014

Jao's Pub 20h : Cabaret avec Francis Turbo & Jaojoby

In Square 21h : «Funky spirit avec Bim & Tommy»

Chillout café 21h : La boum 2014 nos années funk, disco

Samedi 24 mai 2014

IFM (ex-CCAC) 16h : Musique - Opéra du MET live en HD, Madagascar Mozarteum présente : «Prince Igor» - opéra en 4 actes d'Alexandre Borodine, salle de spectacle. Tarifs : 10 000 ar et 20 000 ar - places réservées. Vente de billets à partir du lundi 19 mai dans le hall de l'IFM de 9h à 15h. Réservations téléphoniques au 032 02 010 94

In Square 20h : «Billard clubbing et karaoké»

Jao's Pub 20h : Cabaret avec la famille Jaojoby

Dimanche 25 mai 2014

Jao's Pub 20h : Discothèque

Lundi 26 mai 2014

AFT 9h à 12h : Festival de guitare - Atelier sur le thème «La guitare à Madagascar», le rythme Bâ Gasy, la guitare classique

Mercredi 28 mai 2014

AFT : Festival de guitare - Concert des participants niveaux moyens

*Nous avons répondu présent à vos demandes ...
... à très bientôt dans votre nouvel espace à Tana Water Front*

UNIQUEMENT POUR VOUS !



Arabesque



mode & déco

pulls en cachemire, soie, coton bio...
pour homme, femme et enfant

Alarobia/Ankorondrano - en face de Telma
Antananarivo - 032 02 303 42

IFM (ex-CCAC) 13h : Musique - Concert classique de midi, Madagascar Mozarteum présente : «L'opéra : empreinte de la société», salle de spectacle, entrée libre

AFT 14h30 : Heure du conte - Séance exceptionnelle «Hommage à Marthe Rasoanantenaina»

AFT 15h30 : Club de lecture (pour les 7-14 ans)

IFM (ex-CCAC) 18h30 : Cinéma - Séance jeune public : «Exils» de Tony Gatlif, France, 2003, 1h43

Jeudi 29 mai 2014

In Square 19h : «Billard clubbing et karaoké»

Mojo by no comment® 22h : Concert de Why not ? (Anna Razafimbahiny)

Vendredi 30 mai 2014

Jao's Pub 20h : Cabaret avec Dama & Jaojoby

In Square 21h : «Soirée Funky à l'ancienne 70's-80's-90's»

Samedi 31 mai 2014

IFM (ex-CCAC) 16h : Musique - Musique urbaine/rap : «Smarty (Burkina Faso)» - Lauréat du Prix Découvertes RFI 2013, salle de spectacle. Tarifs adhérents : 4 000 ar/non adhérents : 6 000 ar

In Square 20h : «Sing like star karaoké»

Jao's Pub 20h : Cabaret avec Rajery

Mois de mai 2014

AFT : Lancement du concours national de la chanson en français - lancement des inscriptions

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



infos@canela-madagascar.com

www.canela-madagascar.com

13 Rue J.J Rabearivelo

Antsahavola - Antananarivo

261 (0) 32 03 060 05

www.facebook.com/canela.madagascar

NOTRE MISSION

Vous permettre de vivre votre événement en toute sérénité et vous aider à le rendre exceptionnel.



MILLE FAÇONS DE RECEVOIR

Mariage, buffet à domicile, cocktail dînatoire, journée séminaire, plateau repas, repas d'affaires, pause déjeuner...

Autant de délicieuses occasions pour découvrir les recettes Canela, une cuisine professionnelle à l'image du savoir faire Français.



N'hésitez pas à nous faire part de vos envies, même les plus folles...

Nous mettrons tout en œuvre pour les réaliser.

A portrait of Hanitrarivo Rasoanaivo, a woman with short dark hair, looking directly at the camera. She is wearing a dark brown vest over a white ruffled blouse and a blue patterned choker. Her arms are crossed. The background is dark with some red and white striped fabric visible behind her.

Le hasard l'a
fait rencontrer
le réalisateur
américain Drew
Fellman lors
d'un passage
à Ranomafana
où il était en
repérage.

Hanitrarivo

RASOANAIVO

Le documentaire animalier «*Island of Lemurs: Madagascar*», raconté par Morgan Freeman, est diffusé dans les salles américaines depuis le 31 mars. Hanitrarivo Rasoanaivo du groupe Tarika, qui signe la bande-son, se devait d'être invitée à Hollywood pour la sortie officielle du film. Une grande première.

Tes impressions de Hollywood ?

Fouler le tapis rouge a été une grande fierté pour moi, d'abord parce que je représentais mon pays et que c'est la première fois qu'une Malgache était invitée là-bas. Une expérience inoubliable, même si j'ai déjà contribué à l'écriture de musiques de films comme *The Nanny Diary* de Shari Springer Berman ou encore le documentaire *Red Island*. J'ai également pu rencontrer Morgan Freeman qui prête sa voix au documentaire et qui est très concerné par tout ce qui touche à l'environnement. *Island of Lemurs: Madagascar* est surtout une opportunité pour nous de mieux nous faire connaître à travers le monde. Dans le sillage du film, plein de produits malgaches dérivés sont mis en avant comme la vanille, le chocolat et même une bière appelée Lémuria !

Comment t'es-tu retrouvée dans l'aventure ?

On va dire que c'est le fruit du hasard. En 2011, j'ai créé une plateforme appelée Arts et Environnement regroupant des artistes malgaches de toutes disciplines. Nous avons campé à Ranomafana et c'est là que nous avons rencontré Drew Fellman, l'un des réalisateurs du film avec David Douglas, ainsi que la primatologue américaine Patricia Wrights qui figure dans le docu. Ils étaient en repérage. Ils nous ont montré le film qu'ils ont réalisé au Kenya sur les éléphants et celui sur les orangs-

outans en Indonésie. J'étais étonnée parce qu'il n'y avait de musique pour représenter ces pays. Drew Fellman m'a répondu que la musique n'a rien à voir dans un documentaire animalier, mais je lui ai quand même donné un album de Tarika Bé à écouter. Par la suite, de retour de Toliara, il m'a appelé pour me dire combien ma musique correspondait aux paysages du Sud. Et c'est comme ça que nous avons commencé à collaborer.

Combien de tes chansons retrouve-t-on dans le documentaire ?

Il y a cinq morceaux issus des albums *Soul Makassar* et *Live in Lugano*. Plus une chanson de Gloria Gaynor : *I Will Survive*, que j'interprète à ma façon. Pour Drew Fellman, cette musique correspond tout à fait à la situation des lémuriens à Madagascar. Pour écrire les textes, je me suis mise à la place du sifaka, le propitèques de Verreaux, une espèce menacée d'extinction comme tous les lémuriens de la Grande Ile, en grande partie à cause du braconnage.

Tu milites beaucoup pour la protection de la biodiversité...

J'estime qu'en tant qu'artistes, nous pouvons faire des choses pour sensibiliser la population sur les problèmes environnementaux. C'est bien pour cela que j'ai créé Arts et Environnement. J'ai également ouvert une bibliothèque verte à Ant'show Androntra pour montrer aux enfants comment vivent les animaux dans leurs milieux naturels, quand l'Homme ne les menace pas. ■

Propos recueillis par Aina Zo Raberanto

Contact sur www.nocomment.mg

“ Musique pour lémuriens ”

Mar'na vient de Mahajanga
et Bertho de Tolagnaro...
le choc du Nord et du Sud.

Mar'na sy Berto

14-15
sept
2010
paléo
festival nyon

Duo superbement enraciné dans les traditions locales, Mar'na sy Berto joue une musique très épurée où les dialectes s'entrecroisent du nord au sud et où les instruments sont obligatoirement faits maison. Du folk comme à la campagne qu'ils ont déjà eu l'occasion de balader aux quatre coins de l'Europe.

Quand la musique de Fort-Dauphin fusionne avec celle de Mahajanga, cela donne le duo folk *Mar'na* (chant et ukuléle) et *Berto* (mandoline, guitare). Une formation rare, née en France en 2012 et qui a plutôt l'habitude d'évoluer sur les scènes européennes, au rythme d'un concert par mois en moyenne. C'était donc un événement à ne pas rater que ce concert *unplugged* qu'ils ont donné en mars dernier au *Buffet du Jardin* d'Antaninarenina devant une cinquantaine de spectateurs. Audience confidentielle pour une heure et demie de musique intense, recueillie, épurée, portée par la guitare acoustique de Berto. Leur deux voix conjuguées ont alterné ballades rustiques et complaintes campagnardes, et plus d'un frisson a traversé l'assistance. «*à Madagascar, nous ne sommes connus que d'un petit nombres de passionnés de musique folk. Et comme il très difficile de rivaliser ici avec la musique de danse, les salles où se produire sont assez rares*», fait valoir Mar'na, Marina Razanasoa pour l'état civil. «*En Europe, le public est plus attentif aux sonorités des mots et aux mélodies. C'est plus facile là-bas d'endosser l'étiquette folk*», concède Berto, Gilberto Maravelo de son vrai nom.

Mar'na & Berto se sont rencontrés en 2007 en France et ont collaboré sur plusieurs projets avant de choisir de se produire

en duo. Ils ont notamment travaillé ensemble pour la production du premier album solo de Mar'na intitulé *Marovoay*, référence à la commune où elle a grandi, dans la province de Mahajanga. Un album chargé d'instruments du terroir comme la mandoline, la *valiha* (cithare malgache), le *marovoany* (cithare sur caisse), le *lokanga* (cordophone). La jeune femme, qui habite Mayotte, avait fondé en 2004, avec le guitariste Namavao, un premier duo fonctionnant déjà sur le schéma guitare-voix. S'ensuivent deux albums d'inspiration très *roots*, *Ty Ndaty* et *Valovotaka*, avec la collaboration du regretté Médicis, à l'accordéon, sur le second.

En 2008, le duo se sépare et Mar'na rejoint Bebohaka, groupe polyphonique féminin d'inspiration antandroy. C'est dire que la musique du Grand Sud lui est familière et que sa collaboration avec Berto, originaire de Tolagnaro (Fort-Dauphin), répond à une forte cohérence. Multi-instrumentiste, dont la mandoline qu'il pratique en véritable maître, ce dernier avait déjà fondé le groupe Seva avant de rejoindre, pour une centaine de concerts à travers l'Europe, la formation Ny Malagasy Orkestra. «

Même si nos références musicales sont différentes, elle le Nord, moi le mangaliba du Sud, on parvient à une véritable osmose et cela nous permet de jouer des choses totalement inédites», confie Berto. Le maître mot est authenticité, jusqu'aux instruments qui sont faits maison, comme le *katsà*, sorte de maracas fabriquées avec une boîte de conserve contenant des grains, ou la *kabôsy*, guitare rustique à quatre cordes en nylon. ■

Solofo Ranaivo

Produits du terroir



Justin Kabosa

de 10» et Mister *kabosy*, il est tantôt mécanicien et tantôt fabriquant d'instruments. Egalement un auteur-compositeur connu sous le nom de Justin Kabosa.

Ce défenseur de la tradition mène sa révolution à coups de riffs acérés et de paroles engagées. Plus de 50 titres à son actif, dont 18 déjà enregistrés et un album en circulation. Ses clips sont visibles sur le net : on le voit vêtu du *sobahia*, l'habit traditionnel des *panjaka* (roi ancestraux), avec sa *kabosy* électrique à sept cordes, véritable bijou de fabrication artisanale réalisé par ses soins dans un style mêlant futurisme, tradition et symbolisme ésotérique. Sa *kabosy* est sa fierté, elle le suit partout dans ses concerts, frappée de l'inscription *Kasabo* (pour *Kabosy*, Sakalava, Boeny), en témoignage de l'amour qu'il porte à sa terre d'adoption.

Entre deux voitures à retaper, Justin Kabosa trouve toujours le temps de troquer sa vieille blouse contre l'habit d'apparat sakalava. Et sa bonne vieille clé de 10 contre une kabosy électrique, multipliant les riffs jusqu'à la transe.

À Mahajanga, sur la route d'Amborovy, quelques carcasses de voitures entourent un petit garage automobile. Au milieu du bruit des meuleuses et des coups de marteau, on peut y entendre des bribes de chants traditionnels sakalava quand, entre deux réparations (méthode système D), Justin quitte la blouse et le cambouis pour s'adonner à sa passion. Ce garagiste de 34 ans, originaire de Vangaindrano, mène en effet une double vie : Docteur «clef

C'est dans cette musique aux accents typiques que Justin puise son inspiration, abordant de sa voix douce et implorante des domaines aussi variés que l'environnement, les coutumes ancestrales, voire des interrogations très personnelles sur le statut de l'artiste. *Omeorano* (*Donnez de l'eau*) est une chanson emblématique de son répertoire : des voix féminines répètent cette invocation jusqu'à la transe, suppliant les ancêtres



d'apporter bénédiction et aide aux vivants. L'eau comme métaphore d'un avenir fertile pour la Grande Ile.

Dans les bars de Mahajanga où il se produit, ses compositions prennent souvent des allures de musique d'ambiance, mais dans une atmosphère désabusée. En attendant de trouver son public - un public à la hauteur de son talent -, c'est dans l'humilité et la patience qu'il navigue en direction d'un avenir meilleur. Là où les voiles du talent peuvent se hisser. Là où il y aura de l'eau... ■

Pierre Pauze

Contact sur www.nocomment.mg

TRANSE

VIENT de PARAÎTRE !

édition 2014 - 2015



600 pages de bons plans - 45 000 Ar
En vente chez les libraires partenaires

Diffuseur exclusif

no comment® éditions



"Un lagon de rêve"



Le paradis à seulement 3h de Tuléar



Offres spéciales avec Madablue,
partenaire exclusif

contact@madablue.com
www.ankasy-lodge-spa.com



Gambussi des
Comores, un groupe
d'étudiants au service
du toirab traditionnel
de l'archipel.
Ci-contre le chef
d'orchestre
Ibrahim Mdahoma.



brahim
MDAHOMA

Gambussi des Comores est une formation animée par des étudiants de l'archipel résidant à Tana. Comme dans les «battles» de hip hop, son «toirab» traditionnel oppose chanteurs et musiciens dans une longue joute musicale et festive. Décodage par Ibrahim Mdahoma, dit Mariné, son chef d'orchestre.

Un groupe comorien basé à Madagascar ?

Gambussi des Comores, du nom d'un instrument traditionnel de l'archipel, a été fondé il y a dix ans par des étudiants comoriens inscrits à l'Université de Tana. Nous nous produisons essentiellement à la demande d'associations d'étudiants dans le but de les aider à collecter des fonds. Au niveau de sa composition, Gambussi est formé d'un chœur masculin et féminin répondant à deux guitares, deux synthétiseurs et une batterie. Sans oublier le *moutrib*, le chef d'orchestre, qui veille au bon déroulement du spectacle. C'est la structure de base pour interpréter le *toirab*, le genre traditionnel le plus populaire chez nous.

Quelle est la particularité du *toirab* ?

C'est une espèce de concours de chant qui a été amené d'Égypte à Zanzibar (actuelle Tanzanie) vers 1900. Son nom dérivé de *twarab* peut se traduire par «être ému» en arabe. C'était à

l'origine une musique de cour servie par des violons, des luths et des tambourins. Introduit aux Comores vers 1910, le *toirab* a adopté le swahili et est devenu, à partir des années 1950, la musique typique des cérémonies de mariage.

Traditionnellement, les chanteurs improvisent des paroles assez ironiques sur des thèmes aussi divers que l'éducation, la tradition et bien sûr l'amour. L'orchestre improvise également sur des airs connus et dialogue avec les chanteurs. Un peu comme des battles de *hip hop*...

Comment le *toirab* est-il accueilli par le public malgache ?

Cela reste encore très confidentiel, mais nous aimerions échanger davantage avec les musiciens malgaches. Nous croyons à l'enrichissement mutuel des traditions par l'échange. On a déjà joué dans pas mal d'endroits à Tana,

comme l'Université, le Cercle mess d'Antanimora ou Le Glacier à Analakely, et à chaque fois on a senti que cette musique avait une véritable résonnance chez les Malgaches. Une musique de l'océan Indien, synthèse de tous les styles traditionnels locaux, reste à inventer... ■

Propos recueillis par Mourchidi Moussafiri

Contact sur www.nocomment.mg



“ Battle comorienne ”



Sophie Bazin

« FRATERNITÉ »

(2009 - *soga*, acrylique, 2 x 3 m)

« Chez les Zafimaniry, où je me rends souvent, j'ai réalisé que la société traditionnelle perdure loin des axes routiers. Chez eux le lien de fraternité est très fort. Même si on est un étranger de passage, on devient immédiatement un membre de la communauté. J'ai commencé par des toiles où figurent des gens de la même génération et souvent du même sexe : ce sont Neny Lisy et Neny Bozy (aujourd'hui décédée). Elles se connaissaient, mais n'habitaient pas le même village. Je trouvais que leurs visages s'accordaient bien. »



Sophie Bazin, photographe et plasticienne, est Mary-des-ails quand elle travaille avec les enfants et Soa Hélène quand elle écrit... une touche à tout. Médecin de formation, c'est au hasard des rencontres qu'elle avoue avoir diversifié ses pratiques dans les arts plastiques : « Pour la peinture à l'huile, j'ai été formée par une voisine dont l'atelier était près de chez moi... » Bricoleuse et adepte des installations dans le paysage, elle travaille principalement trois matériaux : la paraffine, la ficelle et la plume. Avec l'écrivain Johary Ravaloson, l'homme qui partage sa vie, elle est aussi l'initiatrice du mouvement artistique Dodo, héritier en partie du dadaïsme. Inspirée par tout ce qui est aérien, elle compare volontiers son mode de vie à celui des oiseaux migrants : « On connaît peu de pays, mais on va toujours aux mêmes endroits, régulièrement, comme les oiseaux... » Volant à tire d'ails d'une création à l'autre, c'est aussi une artiste des plus fugitives quand il s'agit d'afficher son œuvre de plasticienne : sa dernière exposition remonte à 2011, à l'hôtel Le Louvre. ■

« VAVA BE »

(2003 - ficelle, oxyde de fer, colle, grillage, fer à béton)

« Cette forme de pirogue est intéressante, à la fois navette et navire pour passer d'un monde à l'autre. La bouche renvoie au discours (kabary) qui est très important à Madagascar... La pirogue est devenue récurrente dans mon travail. L'an passé j'en ai fait une grande avec les élèves du collège de Toliara. La toute première que j'ai faite fut installée dans l'atelier de travail d'Olombelo Ricky. »

« LA REVANCHE DES DODOS »

(2013, papier mâché, carton)

« En 2013, lors du *Leu Tempo Festival* à la Réunion, on a travaillé avec les enfants sur le *Mobilododo* : je leur ai fait réaliser 800 en carton, dans l'idée de mettre en revanche des dodos. On sait qu'ils ont été jusqu'au dernier, en cinquante ans, par les premiers explorateurs de l'île Maurice. Là c'est leur revanche, on les a installés sur des barquettes de bambous, suspendus à hauteur d'homme : pour pouvoir pénétrer dans l'espace, les visiteurs se faisaient forcément taper par les dodos. C'est comme la planète, on ne commence à s'en soucier que quand on prend des claques dans la figure... »



les oiseaux ”

Pages réalisées par Joro Andrianasolo

Pascal GRIMAUD



Après un premier ouvrage dominé par le noir et blanc, Pascal Grimaud propose un autre regard sur la Grande Ile avec «Mada 67, journal (2009-2013)»

publié aux éditions no comment®. Avec ce second livre sur Madagascar, le photographe adopte une approche plus intimiste où la couleur est omniprésente.

Pourquoi « Mada 67 » ?

C'est tout simple. J'ai commencé à réaliser des photos à Madagascar en 1996 et à l'époque je travaillais en couleur avec un boîtier de format 6 x 7 cm. Lors de mon premier séjour, j'ai écrit « Mada 67 » pour les différencier des autres travaux. D'où ce titre, un peu abstrait mais qui me convient parfaitement. Le livre est donc une sorte de journal, un récit de travail avec des photos issues de mes déambulations solitaires.

Pourquoi le choix de la couleur, cette fois ?

La couleur apporte un nouveau regard. Durant mes nombreux séjours dans la Grande Ile, je vais souvent dans les mêmes endroits. Alors à chaque fois je dois m'étonner moi-même, sortir des sentiers battus, réaliser des choses différentes par rapport à mon travail. Les lieux m'importent peu, si je me déplace, c'est pour renouveler le décor. Je suis passé par le noir et blanc et d'autres formats comme des plans serrés, des portraits, des photos où l'on retrouve des petits extraits de la vie malgache avec plus de détails. Ce que je veux, c'est vraiment prendre des bouts de quotidien. Dans mon travail, j'ai toujours une approche très frontale, je suis assez documentaire. Je ne cherche pas à exagérer ou déformer la réalité.

D'où l'absence de thèmes ?

Effectivement, les photos ne sont pas établies dans un ordre précis. Chacun peut les interpréter à sa façon. On peut même y déceler une approche religieuse, un concept que j'ai découvert récemment. Par exemple, pour les trois grandes photos que j'ai exposées en mars à l'Institut Français de Madagascar, il y a quelque chose qui évoque la Cène. Au départ, ce n'était pas voulu. Je suis juste entré dans un restaurant au moment où

des gens se levaient de table, et cela ressemblait un peu à l'image de la Cène. Ca m'a paru une évidence. Dans mon travail, j'effectue systématiquement de longues marches quotidiennes. La marche signifie beaucoup de chose dans les religions. Cette rigueur là est importante dans ce que je fais.

Vos photos privilégient plus les situations que les visages...

Je parlerais plutôt d'équilibre. Il y a des photos où je photographie les têtes, d'autres où je me focalise sur le corps, et certaines où ce sont les situations qui m'intéressent. Par exemple, avec la photo de la fille tenant une Bible, je voulais mettre en valeur ce qui est un puissant symbole à Madagascar. Si j'avais montré le visage du personnage, le regard se serait focalisé dessus et aurait oublié l'essentiel. ■

Propos recueillis par Aina Zo Raberanto



Lova NANTENAINA

En ces temps de récession planétaire, là où l'on voit les riches d'hier piquer du nez dans la gamelle, rien ne dit que Madagascar n'ait pas un vrai savoir-faire à exporter en matière d'informel, de débrouille, de système D (ou M en l'occurrence). C'est tout le propos du documentaire Ady Gasy, premier long métrage de Lova Nantenaina.

Avec un prix à la 70^e Mostra de Venise et une projection en première mondiale au 28^e Festival international de films de Fribourg (Suisse), le 30 mars dernier, *Ady Gasy* (technique malgache) est typiquement l'œuvre dont un pays peut s'honorer devant la communauté internationale. Même si la réalité qu'il décrit renvoie toujours à cette image d'un Madagascar dans le trente-sixième dessous, empêtré dans sa pauvreté avec la débrouille et le système D pour s'en sortir. Mais puisqu'il s'agit de la réalité... Mais comme le dit plaisamment Lova Nantenaina : « *Si le monde de l'argent roi s'effondrait, à Madagascar, on tomberait de moins haut !* » Et d'expliquer qu'en ces temps de récession planétaire, là où l'on voit les riches d'hier piquer du nez dans la gamelle, rien ne dit que Madagascar n'ait pas un vrai savoir-faire en la matière à exporter !

« *Le temps d'un film amusons nous à renverser les rôles... imaginons que ce ne soit plus aux économistes d'exposer leur modèle de développement, mais aux paysans, artistes, artisans, et débrouillards en tous genres de présenter leurs savoir-faire et leurs réalités singulières, recettes à appliquer en temps de crise. Place au système D... ou plutôt au système M !* » Armé de cet humour corrosif qui le place d'emblée à l'égal d'un Dickens ou d'un Chaplin, le réalisateur fait défiler sous nos yeux pendant 84 minutes de vrais prodiges de l'informel, de purs génies de la démerde. Telle cette famille qui fabrique du savon avec des eaux de poubelles... il suffisait d'y penser ! « *Ils font du propre avec du sale et n'ont aucun patron. Ils en vivent et ils sont fiers* », commente Lova Nantenaina qui a lui-même connu la grande pauvreté dans son enfance.

Né en 1977, il quitte le pays à 22 ans pour étudier la sociologie en France. Il intègre ensuite l'École de cinéma de Toulouse et réalise des courts métrages remarquables, voire primés dans les festivals. *Ady*

Gasy, « bricolé » par sa propre société de production, Endemika Films avec Autantic Films et Laterit Productions, est en fait son premier long métrage « *A chaque passage à Madagascar, cette profusion de vie, anarchique au premier abord, qu'on y voit m'interpellait... ces gens qui travaillent dans l'informel sont bourrés d'énergie positive. Ce sont des créateurs, des artistes. Au lieu de les réprimer, il faudrait les encourager. Et les écouter, car ils ont des choses à apprendre à tous ceux qui rêvent d'une économie alternative...* » Pour financer une partie de son film, il a lui-même eu recours à une solution alternative, le crowdfunding ou financement participatif (la recherche de donateurs se fait sur Internet selon les moyens de chacun) : « *On a demandé 2 000 euros via Touscoprod, on en a eu 2 200 !* »

« *J'ai construit mon film comme un kabary (art oratoire traditionnel)* », explique-t-il. La narration du film est en effet ponctuée de discours (*kabary*) récités par Blandine de la troupe Raedisamimanana : « *Paysanne la moitié de l'année, oratrice le reste du temps, c'est exactement le personnage qu'il me fallait pour mettre en avant l'oralité malgache.* » Pour la musique, il a fait appel à Jao du groupe Piarakandro, porte-parole de la culture Antandroy. La musique et les rythmes servent par moment à mieux faire passer certaines images dures, car le film en contient, à l'image de la réalité sociale du pays. « *Ce n'est pas un film qui positive bêtement les choses* », prévient-il. *Ady Gasy* devrait sortir sur les écrans malgaches en 2015. ■

Joro Andrianasolo

Contact sur www.nocomment.mg

Système D... système M



Denis BISSON

Le directeur adjoint et attaché culturel de l'IFM (Institut français de Madagascar) s'explique sur le rôle capital qu'est appelé à jouer le réseau des Alliances françaises pour la promotion des talents locaux. Six cents visas sont délivrés chaque année à des artistes malgaches par le biais de cet institut.

Le public de l'IFM connaît votre visage, mais peut-être pas votre parcours...

J'ai été enseignant coopérant en Turquie de 1982 à 1984. Mais je suis vraiment passé à la coopération et aux échanges culturels quatre ans après, notamment au sein du Ministère des Affaires étrangères Français, à New-York, dans le cadre de l'ONU

“ **Le public veut**

(Organisation des Nations unies), et de l'Alliance Française dont j'ai été directeur à Toronto, puis délégué général aux Etats-Unis. J'ai aussi été directeur du Centre culturel français de Ouagadougou, au Burkina Faso. En parallèle j'ai produit des émissions radio, notamment sur *France Culture* et je suis auteur de films documentaires.

Comment cela se passe-t-il avec les artistes malgaches ?

Les instituts comme le nôtre participent au développement culturel et artistique des pays qui les accueillent, que ce soit pour la production, les concerts ou les spectacles. Notre réseau nous permet ensuite de proposer achats et coproductions à l'extérieur - les tournées panafricaines (qui couvrent aussi l'océan Indien) par exemple. En coordination avec l'Institut français de Paris, notre réseau est proche de *TV5* et de *RFI* (*Radio France internationale*), des moyens de communication avec une très forte audience. Nous accompagnons aussi les artistes dans leur demande de visas, sans nous substituer au consulat. Concrètement, 600 visas sont délivrés par an pour des musiciens, auteurs, comédiens, danseurs, plasticiens, poètes...

Comment décidez-vous que tel artiste va partir plutôt qu'un autre ?

Nous suivons une logique d'échanges régionaux, en particulier avec La Réunion et Mayotte. Le choix proprement dit est surtout celui des programmeurs via leurs antennes, ou quand

ils viennent sur place. Mais nous écoutons les disques, regardons les vidéos et discutons toujours avec les artistes. Nous sommes intervenus dans la consécration d'artistes comme le groupe Mikéa qui s'est produit ici avant d'être lauréat du prix *Découvertes RFI* en 2008 et de tourner dans le Festival du bout du monde, les Grimaldines, etc. Les 3MA, supergroupe réunissant le valihiste Rajery, Ballaké Sissoko (joueur de kora malien) et Driss El Maloumi (joueur de oud marocain) ont commencé leurs ateliers en 2008 ici, avant les tournées en Afrique, en Europe, en Amérique du Sud et leur album.

“ 600 visas par an pour les artistes ”

Ne court-on pas le risque d'avoir des artistes malgaches formatés IFM ?

Nous accompagnons et apportons un appui logistique, mais le choix ultime revient aux directions artistiques des festivals. Quand nous produisons un artiste ici, nous nous basons sur ce que nous savons des professionnels malgaches et les réactions du public. Le formatage n'est pas exclu, mais c'est un risque qui nous dépasse ! La mondialisation amène une uniformisation des goûts. Et je pense que nous sommes entrés dans une période où ce risque s'amenuise : et il faut promouvoir ça. Ce que fait Rajery peut être un succès magnifique car il défend sa propre culture. L'universalité exige l'identité. ■

Propos recueillis par Joro Andrianasolo

plus d'authenticité ”

Lettres de Lémurie

par Johary Ravaloson



Kanyar. « Une revue réunionnaise de littérature, et pas une revue de littérature réunionnaise » prévient son fondateur André Pangrani, également un des auteurs. A ses côtés pour l'animer, une bande qui tournait p l u t ô t autour de la bande dessinée.

Du *Cri du Margouillat*, que déjà l'ami Anpa dirigeait.

Grâce à un appel à souscription lancé début 2013, il y eut un numéro 1. Ils ont gardé de la BD le souci de faire un vrai livre. Résolument sur support papier et de qualité, maqueté par Hobopok, un ancien du *Marg* (*Le temps béni des colonies*), 18 x 24, 216 pages, dos carré cousu collé.

Couverture quadrichromie d'Emmanuel Brughera, un autre ancien du *Marg* (*Le chevalier au*

cochon, La chasse au dodo). Un peu plus d'une douzaine d'auteurs et autant de singularités.

Ainsi Olivier Appollodoros (dit Appollo), le scénariste de la *Grippe coloniale*, quand il se met au récit, écrit : « *Quand je me réveille en pleine nuit, au milieu des oignons, en équilibre instable sur le toit du canot qui file, imperturbable, sur l'eau, je ne sais plus où je suis* » (*Le Prophète et la Miss de l'Équateur*). Et cette étonnante *Méthodologie du jeu d'acteur* de Bertrand Mandico où le cinéaste évoque le « geste caché » : « *Le poing serré dans les poches permet d'exprimer la colère tout en cachant l'objet de l'expression. Le fait de cacher rend l'intention toujours plus visible* ».

Des créations libres donc mais aussi des nouvelles tirées au cordeau, comme la belle *Nationale 4* d'Emmanuel Gédouin, lequel sous une écriture des plus classiques imperceptiblement nous fait sentir le côté kanyar : « *Je passe la main par la fenêtre, comme je le faisais l'été quand j'étais gamin. Je tiens le portable entre deux doigts. Pendant quelques instants, je résiste au puissant courant d'air.* »



Photo : Kanyar



Et puis je lâche prise, c'est le vent qui décide ... »

Puis il y eut aussi un numéro 2. Une couverture pétante de l'auteur de BD sud-africain Conrad Botes (*Bitterkomix, Rats et chiens, La bande à Foster*), un détail d'une acrylique sur toile intitulée *The Temptation to Exist II* (2011, 200 x 120 cm). 14 auteurs, 14 récits. Des anciens du *Marg*, Appollo, Hobopok, le feuilletoniste Pierre-Louis Riv  re, la chroniqueuse Marie Matinez, et d'autres d'ailleurs, nous racontent des histoires : des joies des quartiers *Kanyar* aux trottoirs de

Tana, les routes nationales des laissés pour compte et les sentiers perdus des têtes insouciantes nous menant sans cesse vers des mondes plus vastes.

Ainsi les lignes toujours pleines de musique d'Emmanuel Genvrin, le copain de Volland (*Votez Ubu colonial, l'opéra Maraina*, entre autres) : « *La Hotchkiss d  vala la pente dans un nuage de pouss  re, entra en trombe dans la cour de l'  cole et après un dérapage savant, s'immobilisa devant le rang serré des petites filles endimanch  es de l'institut du Bon-Secours de Tana* » (*La terrible madame Alloume*).

On frémit aux premières lignes d'André Pangrani : « *Quand Anacharsis eut fini sa diatribe, il vit le médecin en chef le pointer du doigt et conclure d'un sobre et ferme «   a va très mal se passer pour vous* » (Pioupiou).

Heureusement ce n'est pas du tout prémonitoire en ce qui concerne la revue : un numéro 3 est annoncé pour fin mai ;-))

Autre bonne nouvelle de La Réunion, *Le Vaste monde* de Pierre-Louis Riv  re,   ditions Orphie, 256 pages, est sorti en février. On doit à l'auteur les pièces *Garson, Carrousel*, ou encore *Emeutes* chez Volland ainsi que le roman *Notes des derniers jours* (Orphie), Prix du livre insulaire d'Ouessant en 2002. Dans *Le vaste monde*, aussi labyrinthique, souffle la voix fraîche de Z  fa, un enfant « placé » dans une famille d'accueil qui s'en va : « *C'est beaucoup plus intéressant de marcher sur ses deux pieds, d'oublier toutes ces histoires de familles, de Services, d'identités, et de voir tout ce qu'il y a*

   voir en vrai, comme les filles, les trains, le centre de la terre, les fusées interplanétaires, les animaux qui se dévorent les uns les autres, les routes très droites qui n'en finissent pas en Amérique, les arbres géants, les plus hauts sommets du monde, l'Oklahoma, les aqueducs, les d  capotables, les pyramides de Kheops. Sans parler des filles et des oiseaux très rares comme Quetzalc  atl. » Z  fa part et on aurait évoqué un nouveau Candide s'il ne rentrait dans un monde fantastique aussi vaste ... qu'est la tête d'un homme seul. ■





KALETA HOTEL ***

Cadre élégant, service personnalisé, chambres équipées et suites raffinées. Restaurant, brasserie, pâtisserie, centre bien-être et de remise en forme.

T. 034 92 212 87 | 034 80 774 81
kaletaresa@moov.mg
kaletadir@moov.mg



HÔTEL LE DAUPHIN

23 chambres et bungalows équipées de douches, salles de bain, ventilées et climatisées. Wifi, bar, restaurant, divers services.

T. 033 12 176 09 | 032 05 416 83
clairefoulon1@moov.mg
croixsud@madagascar-resorts.com



HÔTEL LA CROIX DU SUD ***

32 Chambres confortables, climatisées et équipées. Restaurant, bar, wifi, espace santé et bien être, salle de conférence, service de transfert.

T. 033 23 210 51 | 032 05 416 98
fortdauphin@madagascar-resorts.com



back to origin 
www.fortdauphintourism.com

Le Film du mois



Tango libre

2011 - France, Belgique, Luxembourg
- 93 mn - Film dramatique de Frédéric Fonteyne avec François Damiens (Jean-Christophe), Anne Paouicevich (Alice), Sergi López (Fernand)

JC est gardien de prison. Il mène une vie monotone avec pour unique compagnon un poisson rouge. Il y a pourtant un grain de fantaisie dans son existence : les cours de tango qu'il suit une fois par semaine. Un jour, il danse avec une nouvelle élève, Alice. Quelle n'est pas sa surprise de la revoir le lendemain au parloir. D'abord avec un homme, puis avec un autre. L'un, Fernand, le père de son fils, est son mari, l'autre, Dominic, son amant. Le règlement interdit aux gardiens de fréquenter la famille des détenus, mais attiré par cette femme, JC va enfreindre la règle pour la première fois de sa vie. Le désordre s'installe dès lors dans son univers. Bouclant sa trilogie sur les femmes et l'amour, qui compte *Une liaison pornographique* et *La femme de Gilles*, Frédéric Fonteyne raconte la rencontre d'un homme sans histoire avec une femme qui en a plusieurs... Son film, au rythme du tango, a été récompensé du prix spécial du Jury 2012 à Venise. ■

Diffusion sur CanalSat les mardi 6 mai à 23 h 05, samedi 10 mai à 1 h 40, lundi 12 mai à 18 h 50, mardi 13 mai à 16 h 05, jeudi 22 mai à 0 h 30 et vendredi 23 mai à 0 h 25.

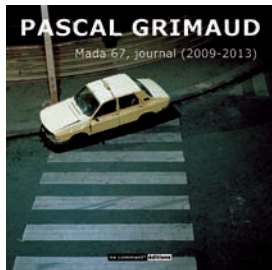
Le Livre du mois

Mada 67, journal (2009-2013)

par Pascal Grimaud

« Un chien mort. Un homme qui dort. Ou l'inverse. Les photos de Pascal Grimaud laissent peu de place à l'approximation, encore moins à l'exagération. Elles ne sont pas là pour plaire. Elles disent, et c'est tout. Elles sont à peine malgaches, elles ne le sont même plus du tout quand l'œil se resserre sur la « chose vue » – chose prise dans sa portée la plus universelle – pour en chasser l'anecdote, le décor « hors sujet », tout ce qui trahirait une intention de couleur locale. Il le confesse, les scènes à la *Géo*, « c'est beau, mais ce n'est pas pour moi... » Pascal Grimaud, né en 1969, vit et travaille à Marseille. En 2004, il publie son premier livre *Le bateau ivre, histoires en terre malgache*, suivi en 2006 de *Filles de lune, de l'archipel des Comores à Marseille*. En 2001, il obtient le prix Révélation du festival Terres d'images de Biarritz pour son travail sur la prison d'Antanimora à Madagascar, et la mention Portfolio Remarqué au Prix Kodak de la critique. ■

« Mada 67, journal (2009-2013) », par Pascal Grimaud, no comment® Edition, 64 p. Prix : 65 000 ariary.



Maman, ça va être ta fête !

par Mamy Nohatrarivo



«Maman, tu es la plus belle du monde !» La chanson qui devrait être emblématique de la Fête des mères, accuse fortement les rides de l'âge. Maman n'a plus rien du «meuble fragile» ou du «plus bel ornement de la maison», tel que la décrivent les proverbes ou les discours de circonstance.

O

On est en droit de se demander si le combat pour la fameuse égalité des genres n'est pas signe que quelque part, quelque chose ne tourne plus rond. En tout cas, lentement, mais sûrement, le

système se dérègle. Les mamans ont abandonné le bibi et réservé le chapeau aux mondanités, rallyes du gotha, courses de chevaux ou les mariages. Il n'y a sans doute plus que la reine Elisabeth II à disposer d'une salle entière pour ses chapeaux. Les mamans adoptent la ligne femmes d'affaires, lunettes à monture couleur acier, tailleur et veste. Il ne manque plus que le plus horripilant, le côté je-sais-tout doublé du je-suis-la-plus forte estampillé par un air protecteur.

La femme-patron devant laquelle se courbent les hommes est un pur produit de l'approche genre, le droit reconnu aux femmes d'être des hommes. Thatcher ou Merkel, ont prouvé que les femmes sont capables de tout, même

de se hisser au niveau des grands hommes de l'histoire. Mais ont-elles été des mamans ? Elle est bien loin l'époque où, chaque rentrée scolaire, les mioches écrivaient avec fierté la profession de leur mère. Ménagère ! Sur leur fiche individuelle, cela fait tout de même mieux que «Sans». «Première ministre» cela fait drôle car cela ne colle pas à l'archétype. Maman fait le ménage, la lessive et, surtout, la cuisine. Elle tient la maison propre, mais n'est pas la femme de ménage, même si une vie de femme au foyer n'est pas de tout repos malgré le tout électrique et même si la machine à laver est la plus belle invention certainement née d'un grand amour pour une épouse.

Qui a inventé la machine à laver ? Voilà au moins quelqu'un qui pense aux femmes, à Bobonne ou à la Vieille, à moins qu'il ne raisonne en termes de rendement, une attitude typique de mâle triomphant. Triomphant dites-vous ? Les mâles le cachent au plus secret de leur âme, mais il n'y aura jamais eu qu'un seul être qui pourrait compter à leurs yeux, leur mère qui leur a toujours montré de l'admiration, tout pardonné et cherché à comprendre frasques et crimes pour y retrouver le bébé qu'elle a dorloté avant que l'incompréhensible n'arrive. Malgré leurs grands airs, les garderont toujours, leur Maman, dans les tréfonds de leur être. Leur Maman, celle qui les aimera toujours envers et contre tout. C'est ce besoin d'être aimé, dorloté, cocooné qui fait des hommes, des éternels bébés. C'est la force des mères que de servir de refuge dans la pire des catastrophes. «Bonne fête Maman !» ■



ABC

*L'expert en construction
et aménagement*

DÉPARTEMENT DECORATION



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

contact@abc.mg
www.abc.mg

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

DVM-S ECO

SAMSUNG

L'unité extérieure DVM S ECO peut-être raccordée sur 9 unités intérieures.
C'est la solution idéale pour vos projets résidentiels et semi-commerciaux.



SMEF DISTRIBUTEUR SAMSUNG



Société Malgache d'Équipements Frigorifiques

Contactez notre Service Commercial

Visitez notre show room: Route Digue - Ouest Ankadimbahoaka Antananarivo
Madagascar

Tél: +261 20 22 308 58
email: secretariat@smef-grm.mg

Du miel et des hommes



Dans la tradition malgache, le miel est aussi important et omniprésent que le zébu. Aliment sacré apporté aux hommes par les Dieux, en voler ne serait-ce qu'une bouchée pouvait être passible de la peine de mort chez les anciens Tanala...

Dans les temps anciens, aucune fête ou célébration ne se faisait sans miel (*tantely*). On parle encore de « *tantely amam-bahona* » (miel et aloe vera) pour symboliser les joies et les peines de l'existence, de même que l'on prépare le « *vary amin-dronono tondrahan-tantely* » (riz-lait et miel) pour accueillir le Nouvel An. Gage de sa popularité, plus d'une cinquantaine de proverbes et expressions tournent autour de lui. « *Le miel avait une valeur matérielle et pécuniaire considérable chez les anciens, mais aussi religieuse puisqu'on s'en servait durant les joro, pour demander la bénédiction des razana (ancêtres)* », met en relief Dadanaivo, un gardien de *tromba* (cérémonie d'invocation des esprits) d'une soixantaine d'années.

Dans les temps anciens, l'apiculture n'était pas encore connue des Malgaches, c'est donc de miel sauvage, ramassé dans les ruches, qu'on se nourrissait à l'occasion. « *Son goût exquis en faisait un symbole de joie. On se le partageait en début de repas*

pour marquer que tous les convives étaient des havana (parents) », explique Dadanaivo. De même, quand une personne entre pour la première fois dans une maison, on lui met un peu de miel sur le front en guise de bienvenue. Un proverbe dit : « *Ny vato aza raha nahitan-tsoa dia hosoran-tantely* » (même le rocher, on doit l'enduire de miel si on a obtenu de bonnes choses grâce à lui). Dans la médecine traditionnelle, quand on s'est fracturé un os ou froissé un muscle, il est conseillé d'enduire de miel la partie douloureuse.

Chez les Zafimaniry, la récolte des ruches ou des essaims sauvages se fait avec force incantations à Zanahari, le Dieu suprême. Chez les Tanala du Sud-Est, une très grande valeur matérielle est accordée au miel : voler ne serait-ce qu'un pot à son voisin est passible de la décapitation. La légende raconte qu'avec le feu, le maïs et le coq, le miel aurait été apporté sur terre par le fils du Dieu suprême. « *Comme c'est un cadeau qui vient des cieux, cela ne se vend pas* », considère Dadanaivo. Faites-en votre miel... ■

Solofo Ranaivo

Contact sur www.nocomment.mg

Les Roches Rouges ***
Hôtel - Restaurant - Piscine



Bienvenue chez vous!



Tél : 00 261 20 62 020 01

00 261 32 05 875 80

mail: roches-rouges@moov.mg

www.rochesrouges.mg

Major

Révélees par le tube «Love me Boy», les reines de la pop camerounaise étaient au pays en mars dernier pour enregistrer pour la RTA l'émission de relooking «Ess'mode par Irène Major». Du divertissement élégant et sans prétention, à leur image.

Pourquoi une émission de télé-réalité à Madagascar ?

Elsa : D'abord, on connaît bien ce pays, c'est toujours un plaisir d'y venir. Quand la RTA nous a proposé cette émission de relooking, l'idée nous a semblé intéressante et tout à fait dans nos cordes. Personnellement, j'ai participé à *l'Île de la Tentation*, en France, je sais comment ça se passe sur un plateau. Irène, comme mannequin et comme ancienne Miss Cameroun, est très pointue sur tout ce qui touche à la mode. Elle est aussi apparue dans le James Bond *Die Another Day* aux côtés de Pierce Brosnan et Halle Berry... autant dire que pour le maintien, elle assure un maximum. D'ailleurs, c'est elle la vedette ! (rires).

Irène : L'émission porte mon nom, mais on se complète, comme dans tout ce que l'on fait. Dans *Ess'Mode par Irène Major*, on doit accompagner 12 femmes disons ordinaire, des femmes au foyer, des étudiantes, pour un relooking de la dernière chance. On a 12 jours pour les transformer, pour les coacher physiquement et psychologiquement. Elles arrivent mal coiffées, mal maquillées et repartent comme des princesses. Le look qui tue !





Deux sœurs
aussi jolies que
complémentaires.

La cause des femmes ne vous laisse pas indifférentes...

Irène : On n'est pas féministes, on a juste envie de défendre nos sœurs quand on a l'occasion de le faire. Pour la Journée mondiale de la femme, nous avons visité le SPDTS (Syndicat des professionnels diplômés en travail social) présidé par Norotiana Jeannoda. Ils font un travail formidable, ils accueillent les travailleuses malgaches qui ont été abusées au Liban ou au Koweït. On se sent solidaires.

La musique était un
peu en retrait durant ce
séjour...

Elsa : On a quand même fait un concert au Dôme RTA dans le cadre de l'émission *The One*. De toutes façons, cinéma, musique ou mode, tous ces domaines se complètent. C'est du spectacle, de l'animation au sens large. C'est pour cela qu'on préfère se présenter comme des *entertainers* plutôt que comme des chanteuses. Musicalement, on est plutôt orientées pop, mais récemment on a enregistré *Competition*, une chanson plus hip-hop et dancehall.

Des projets artistiques avec Mada ?

Irène : On envisage d'enregistrer avec un artiste de R'n'B malgache, on le fera dès qu'on reviendra, c'est promis. On aimerait profiter un peu plus du pays, s'amuser, essayer toute la bonne bouffe malgache. On a quand même trouvé le temps de tourner quelques images d'ici pour un futur clip. Côté ambiances, le Cameroun et Madagascar s'harmonisent très bien, on a la musique inscrite dans nos gènes.

Pourquoi Major ?

Ensemble : Notre papa a passé sa vie dans l'armée, c'est une façon de lui rendre hommage. ■

Propos recueillis par Joro Andrianasolo

“ Le look qui tue ”



Le staff de la matinale au complet avec ses invités du jour (à l'avant-plan).

B-Louh

Lancée en septembre 2012, B-Louh (littéralement « la grosse tête ») est la matinale la plus piquante, et sans doute la plus impertinente du paysage audiovisuel. Une façon de passer l'actualité au crible de la déconnade, avec des interventions en direct pas toujours piqués des hannetons. Explication de Randy Donny, son principal présentateur.

Chaque matin, de 6 h 30 à 9 heures, la matinale *B-Louh* (littéralement « Grosse tête ») sur la RTA, télé et radio en simultanée, est le rendez-vous incontournable de ceux qui ont envie de se réveiller plus

intelligents qu'ils ne se sont couchés. Ici rien n'est interdit, aucun sujet de tabou, comme l'indique le slogan « *Fandabarana tsy manara-penitra* » : l'émission qui ne suit pas les normes. « *Les normes, on s'en fout* », clame sans détour Randy Donny, principal présentateur (et modérateur) de l'émission.

Dans *B-Louh*, tout passe par des coups de gueule, des clins d'œil, des blagues, de l'ironie. Les téléspectateurs interviennent en direct par téléphone et peuvent critiquer qui ils veulent, raison pour laquelle le plateau de *B-Louh* s'appelle *Kianjan'ny demokrasia* (place de la

démocratie). « *La seule limite que nous nous imposons, c'est l'insulte et l'offense* », explique Anja, la seule fille de la *Dream-Team*, le nom donné à l'équipe d'animateurs. Il y a toujours les grincheux, ceux qui n'approuvent pas forcément le ton libertaire de l'émission, mais puisqu'on vous dit qu'à *B-Louh*, ils s'en foutent !

Inspirée de l'émission française *Les Grosses-tête* (sur RTL depuis 37 ans) *B-Louh* se veut plus informative que les autres matinales, avec moins de ces rubriques « services » obligées que sont la météo, l'horoscope, les pharmacies de garde, etc. « *Sur les sept animateurs, quatre sont des journalistes de métier, qui vont sur le terrain chaque jour. C'est ce qui fait la différence* », souligne Randy Donny qui a été par deux fois rédacteur en chef d'un quotidien. L'actualité est croquée à la sauce aigre-douce, qu'elle soit politique, sociale ou sportive. Les invités sont aussi bien des

hommes politiques que des artistes, et non des moindres, comme Ramora Favoria, porte-parole autoproclamé des *foza*...

Lancée en septembre 2012, l'émission en est aujourd'hui à sa saison 2. En cours de chemin, quelques-uns de ses chroniqueurs ont été remplacés, de nouvelles rubriques sont apparues, car « *on a besoin de toujours étonner notre public* », fait valoir Randy Donny. Quant à la saison 3, « *on verra, on n'y est pas encore* », répond-il. Mais apparemment, vu le succès d'audience, aucune raison que la grosse-tête ne pointe pas son nez l'année prochaine.... ■

Solofo Ranaivo

Contact sur www.nocomment.mg

Ambatomitsangana
à côté de station Total



VETCARE + www.vetcare.mg

Clinique Vétérinaire Vetcare

info@vetcare.mg

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

24H/24H - 7j/7j



*Un rendez-vous à ne pas manquer
avec la Gastronomie Pizza*



Super Mario 3D World

Les scénarios de Mario tiennent toujours sur un post-it. Cette fois, Bowser a kidnappé d'étranges créatures appelées Libellas. Mario retourne donc dans ses tuyaux verts pour les libérer et découvrir des mondes sortis tout droit du cerveau délirant de Shigeru Miyamoto.

Un nouveau Mario c'est incontournable sur console Nintendo portable ou de salon. La Wii U étant un peu les deux à la fois, avec son *gamepad* à écran tactile, on n'est jamais vraiment obligé de regarder sa télé, c'est parfois même plus pratique. Nouveau Mario, donc nouveaux pouvoirs : la cloche qui vous change en chat pour griffer, la cerise qui vous dédouble, la boîte-canon pour tirer à boulets rouges, le méga-champignon pour devenir un géant, la fleur boomerang... il fume quoi au juste, Shigeru Miyamoto, le créateur de la franchise Super Mario ?

On évolue sur une carte faite de différents niveaux, chaque niveau fini en débloquent un ou deux autres. Comme un écho à *Super Mario Bros 2* sur Nes, on peut contrôler Mario, Luigi, Peach ou Toad. Quelques bonus ponctuent l'avancée, comme les Captain Toad où l'on dirige Toad chassant des étoiles vertes sur un niveau fermé, sans

possibilité de sauter, la caméra se contrôle alors par inclinaison du gamepad. Dans les gros challenges, il faut compter avec la collecte des étoiles vertes, utilisées pour déverrouiller les châteaux qui une fois détruits donnent l'accès à une nouvelle île. Bref, c'est Mario !

La diversité des niveaux est admirable, on ne ressent jamais la redite d'un monde à l'autre. La caméra est contrôlable en solo à l'aide du stick droit du gamepad, dommage qu'elle ne soit pas libre : il faut s'habituer aux angles précis qu'elle impose, au risque de chutes inattendues dans le vide. Les idées de Miyamoto continuent de fuser après plus 30 ans avec Mario. Malheureusement, on déplore le caractère un peu trop grand public : on traverse les mondes du jeu sans jamais ressentir de grosses difficultés. ■

Joro Andrianasolo

*Nintendo/Ninten do EAD Tokyo/1-Up Studio
Plates-formes – disponible sur Wii U*



Shigeru Miyamoto, le créateur de Super Mario.

Note : 7/10

ON SE CONSOLE COMME ON PEUT

Jet Set
couture

By jet 

Homme - Femme - Enfant



CREATIONS
LA MODE sur MESURE

Offre spécial pour les mamans tout le mois de Mai

ambatonakanga 66rue Ratsimilaho / b031 la city Alarobia

 Jet7 fashion  Jet7fashion@yahoo.fr  034 05 125 04
032 05 125 04



Alain
RASAMIMANANA

Le centre automobile et pneumatique ProPneu est l'un des principaux distributeurs et importateurs des pneus Pirelli à Madagascar. Alain Rasamimanana, son manager, défend la professionnalisation d'un secteur encore trop souvent marqué par l'informel. Question de vie ou de mort, estime-t-il.

“ **Le moins cher**

Malgré la diversification de ses activités vers l'automobile en général, ProPneu - société créée en 2008 par la famille Leong - ne manque jamais de rappeler que son cœur de métier reste le pneumatique. « *C'est avec ça qu'on a commencé* », souligne Alain Rasamimanana, responsable du centre auto-pneumatiques depuis novembre 2013. Notamment avec des Pirelli, cinquième marque mondiale sur le marché des pneumatiques, dont ProPneu est l'un des deux importateurs et distributeurs à Madagascar (la marque italienne a bien un bureau de liaison, mais pas de représentant direct dans la Grande Ile). Présente à Madagascar depuis bientôt 40 ans, c'est en fait l'une des marques les plus demandées par les automobilistes locaux, avec le coréen Hankook, le français Michelin, l'Américain Goodyear et, plus récemment, le chinois Goodride. « *Nous réalisons près de 80 % de nos ventes de pneus grâce à Pirelli* », concède Alain Rasamimanana.

Si la marque milanaise remporte un tel succès auprès des conducteurs, c'est qu'elle reste le leader sur les segments premium, avec un très haut contenu technologique. Ce n'est donc pas étonnant si depuis 2011, les écuries de Formule 1 sont équipées exclusivement par Pirelli. Ainsi de ses pneus *runflat*, renforcés avec du kevlar et permettant de rouler à plat sur 200 km à 80 km/h : un avantage certain, en

terme de sécurité, quand la crevaillon vous arrive sur une route déserte...

Contrairement au marché informel, les revendeurs ayant pignon sur rue garantissent un véritable suivi sur les pneumatiques. ProPneu offre par exemple l'équilibrage et le montage des pneus gratuitement. « *Si on nous achète quatre pneus, nous effectuons aussi gratuitement le parallélisme, l'ajustement des roues pour qu'elles soient tournées dans la direction optimale par rapport à la route et entre elles. Cette opération est susceptible d'éviter ensuite bien des accidents sur la route* », souligne Alain Rasamimanana. Et de regretter que le facteur sécurité soit si peu pris en compte, souvent pour des raisons économiques, par les Malgaches. « *Quand on veut faire des économies, on a tendance à acheter des pneus d'occasion, alors que leur durée de vie est généralement diminuée de moitié, avec des risques accrus s'ils sont usés*. » L'indice de poids, de vitesse maximale tolérée, de charge, sont autant de données trop souvent négligées par les conducteurs, notamment de minibus, et c'est l'origine de bien des accidents. Tout aussi ignorée, la date de péremption du pneu, dans les cinq ans normalement. « *Des pneus fabriqués dans les normes et bien entretenus, avec gonflage vérifié tous les 15 jours, peuvent parcourir entre 30 000 et 35 000 km. C'est rarement le cas des pneus d'occasion achetés à la sauvette*. » Copilote de Rallye, Alain Rasamimanana sait de quoi il parle. ■

Joro Andrianasolo

Contact sur www.nocomment.mg

n'est pas le plus sûr »



Rindra RAKOTOARISOA

L'Office du tourisme de Sainte-Marie (OTSM) connaît un nouvel élan grâce à une équipe dynamique décidée à redonner à Nosy Boraha la place qu'elle mérite. Sa directrice exécutive Rindra Rakotoarisoa est le symbole de cette renaissance.

L'OTSM, depuis le 1er février dernier, a su attirer une jeune femme aussi compétente que motivée. Détentrice d'un BTS tourisme et d'une Licence ès tourisme durable, Rindra Rakotoarisoa est également diplômée de l'Iscom (Institut supérieur de La communication, des affaires et du management) en marketing. *« J'avais eu le plaisir de découvrir cette merveilleuse île à quelques reprises. Sainte-Marie présente un nouveau visage avec cette route du Nord qui se termine, de nouveaux prestataires spécialisés, notamment en plongée, et des hôtels qui améliorent leurs services. Il y a ainsi un superbe challenge à relever d'autant plus intéressant que le tourisme représente l'essentiel de l'activité économique de l'île. »*

Malgré son jeune âge, Rindra Rakotoarisoa bénéficie déjà d'une solide expérience. *« J'ai été stagiaire au sein de l'ONG Fanamby pour recenser les attraits touristiques du couloir forestier d'Anjozorobe, chez Holidays Madagascar et plus récemment dans le département tourisme de Madarail. »* La directrice exécutive de l'OTSM sera en première ligne dans le projet de mise en place d'une charte « tourisme durable » à Sainte-Marie afin de rendre plus harmonieux et responsable le développement des activités touristiques. *« Nous sommes sur la bonne voie », conclut-elle dans un large sourire. ■*

Richard Bohan

Contact sur www.nocomment.mg



Antsanitia

resort



éco-hôtel balnéaire ***

&

restaurant panoramique



Majunga - Madagascar / + 261 20 62 911 00 / contact@antsanitia.com / www.antsanitia.com



Irène RASOLOFOMANANA

Aider les enfants des rues à retrouver un toit, une dignité, un avenir décent, telle est l'ambition de l'association Les Enfants du Soleil qui agit dans la Grande Île depuis presque deux décennies. Un travail de longue haleine, avec ses joies et ses peines, comme l'explique sa déléguée générale.

Créée par Robert Richard au Sénégal en 1985, présente à Madagascar depuis 1995, l'association Les Enfants du soleil a pour vocation d'aider les enfants des rues, les 4'mis comme on les appelle. *«Autant ceux qui vivent sur le bitume que ceux qui s'en sont sortis, mais doivent aujourd'hui de battre pour se faire leur place dans la société, notamment au niveau de leur avenir professionnel»*, explique Irène Rasolofomanantsa, déléguée générale de l'association.

Pour l'association, reconnue d'utilité publique en 2013, le succès se mesure au nombre de jeunes qu'elle a pu remettre sur les rails : *«A ce jour, 255 jeunes répartis dans tout Madagascar sont passés par chez nous et ont pu trouver un travail. Il y en a encore 439 que nous réinsérons dans leur cellule familiale et qui sont suivis au jour le jour par nos assistantes sociales et nos éducateurs.»* L'association accueille tous les jeunes de 5 à 21 ans, mais au-delà ils doivent être en mesure d'acquérir leur autonomie, refusant pour eux la *«spirale de l'assistanat passif»*.

ASSOS

Pour abattre tout ce travail, l'association ne dispose que d'une équipe de 160 personnes réparties sur toute l'île. Leur travail est évalué régulièrement par des membres du conseil d'administration des Enfants du soleil qui se rendent à Madagascar chaque année. *« Leur regard extérieur nous aide à progresser, ça nous motive plus que jamais et c'est ce qui a permis de garder notre action pérenne en 19 ans... »*

Le travail commence sur le terrain avec des rondes de nuit aux côtés d'assistantes sociales et d'éducateurs, pour repérer les enfants en très grande précarité. Ces derniers sont remis à leur famille quand cela est possible, c'est-à-dire quand ce n'est pas préjudiciable à leur équilibre et à leur avenir. En ce cas, ils sont accueillis dans l'un des villages de l'association : à Antsirabe, Fianarantsoa, Antananarivo, Toliara (ce dernier ne faisant office que de cantine scolaire). Là ils sont placés dans un « foyer » de 12 à 15 enfants et confiés à un binôme d'éducateurs qui seront leurs parents de substitution. Certains ayant déjà été scolarisés, d'autres non, l'association tente alors de les inscrire dans les écoles publiques, puisqu'il n'y en a pas dans les villages.

En octobre 2013, l'association a obtenu pour la neuvième fois le renouvellement de son accord de siège, la condition *sine qua non* pour exercer légalement en tant qu'ONG humanitaire sur le territoire malgache. Elle fonctionne avec un budget de 600 000 euros par an, sans oublier les partenariats et les 2 000 donateurs fidèles agissant depuis la France. Avec la Fondation Telma, elle développe notamment le projet « L'informatique pour tous » depuis deux ans. À noter également le geste du Groupe Basan qui a fait don d'éléments nutritifs pour les enfants, de Couleur Café à Antsirabe qui recrute des jeunes issus des Enfants du soleil ou de l'entreprise Floréal qui leur fait de la formation. Malgré tout, les difficultés demeurent : *« Certains jeunes réussissent brillamment, comme Christian qui est aujourd'hui ingénieur agronome chez Holcim, mais pour beaucoup le chômage et l'exclusion sociale guettent. Les préjugés ont la vie dure... »* ■

Joro Andrianasolo

Contact sur www.nocomment.mg





Dans les peupliers qui cernent le lac de Behoririka vit une étrange colonie de gamins d'une dizaine d'années. Contrairement aux enfants de leur âge, les cabanes qu'ils construisent dans les branchages ne sont pas faites pour jouer, mais bel et bien pour survivre. Une colonie arboricole au coeur de Tana...

Behoririka

Ils vivent là. Dans des arbres autour du lac de Behoririka. Mais on ne les remarque pas forcément. Pas même les associations d'aide à l'enfance, faut croire. Moyenne d'âge 13 ans. À peine des adolescents. Fabrice semble être leur chef, à peine plus vieux d'une année ou deux. Plus costaud aussi. « *Nous ne sommes pas des tsy manan-kialofana (sans-abri) puisque nous avons ces arbres* », fait-il remarquer, pelotonné dans sa redingote sans âge, élimée jusqu'à la corde. Ils n'aiment pas non plus qu'on les appelle « sans domicile fixe » car ils sont logés à la même adresse depuis

LES ENFANTS DES ARBRES

OFFRE PROMOTIONNELLE DE LOCATION

DU 01 AU 31 MAI 2014

LEXMARK

Imprimez. Copiez. Numérisez. Télécopiez.

TONER ET
CONSUMMABLES
INCLUS



3 ANS
DE GARANTIE
ET SAV



GRANDE
CAPACITÉS
D'IMPRESSION



MULTI-
UTILISATEUR



**3000
IMPRESSIONS
OFFERTES
SUR TOUTE LA GAMME**



X658

SODIM Andraharo - Tél. : 23 249 25 - sodim@sodim.mg

* offre valable jusqu'au 31 Mai 2014 dans la limite des stocks disponibles / Photos non contractuelles

déjà cinq ans. A la nuit tombée, il n'y a qu'à monter dans les cabanes perdues dans les branchages, sortes de cages à poules constituées de vieux cartons, de sac de riz et de cordes.

« *Quand nous sommes arrivés à Behoririka, les 4-mis qui squattaient devant les magasins n'ont pas voulu partager leur espace. Du coup, il a fallu trouver une solution, et c'est là qu'on a vu ces peupliers et qu'on s'est dit que c'était toujours mieux que de dormir sur le trottoir* », explique Fabrice. C'est ainsi qu'ils en sont venus à construire leur *tranokely* (petite maison), nichée à trois ou cinq mètres du sol et à laquelle ils accèdent au moyen d'une corde. Elles ne font pas plus de 1,5 mètre carré. Impossible de s'y tenir debout et à peine la place de s'y allonger. Quand il pleut, l'imperméabilité n'est pas garantie, même si le feuillage joue son rôle de parapluie. Le froid, n'en parlons pas.

« *Nos parents n'avaient plus de travail, et donc plus rien à manger. Il a fallu se débrouiller. C'est comme ça depuis juin 2009* », soupire Fabrice qui partage sa cabane avec Fenitra, son petit frère de 10 ans. La semaine ils vivent autour du lac, mais le weekend ils rentrent chez leurs parents à la périphérie de Tana, histoire de voir comment les choses vont là-bas. « *C'est presque mieux ici, en tout cas pour manger* », lance Fabrice.

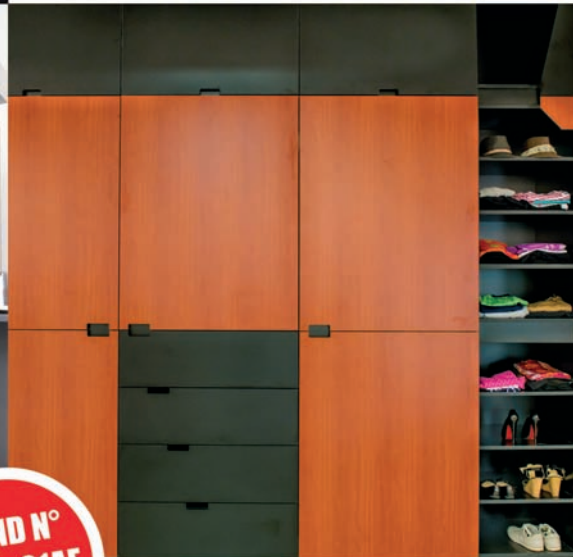
Dans la petite communauté arboricole, il y a des règlements à respecter, notamment en ce qui concerne la sécurité. « *On monte la garde à tour de rôle. Un jour*



alu^tech

Rendez-vous à la FIM

les 15-16-17-18 mai 2014



**SHOW-ROOM Immeuble NIAG (RDC)
à Antanimena**

**STAND N°
20AF - 21AF**

032 05 213 42/032 05 213 55/034 02 204 45
dircom.alutechindustries@gmail.com



c'est moi, l'autre c'est au tour de Momo (un « vieux » comme lui, âgé de 15 ans), et ainsi de suite. Ceux qui partent à la chasse (au travail) apportent de quoi manger à celui qui monte la garde.» Toujours pour raisons de sécurité, le petit clan n'aime pas accepter les nouveaux, surtout quand ils sont inconnus. *« On ne veut pas de problèmes. Si on a tenu jusqu'ici, c'est qu'on est discrets, on ne perturbe pas le voisinage... »* En fait, ces étranges locataires sont surveillés par le *fokontany*, l'autorité de quartier, même s'ils ne sont pas inscrits sur les listes.

Pour rentrer de l'argent, ils ont leur propre business. Ils vont dans les magasins de Behoririka pour ramasser les cartons qu'ils revendent à un recycleur à raison de 50 ariary le kilo. En une

journée, un gamin empoche ses 1 000 ariary, ce qui paye le repas pour toute la journée. Le divertissement, quand ils ne sont pas aux cartons, c'est de jouer au ballon au bord du lac ou de traîner aller dans les salles de jeux vidéos pour faire quelques partis. *« J'aurais aimé aller à l'école pour devenir quelqu'un, patron de hi-tech ou chef cuisinier. Quoique la rue c'est aussi une école »*, considère Fabrice, sourire figé. Fenitra, lui, rêve de devenir pilote d'avion de chasse. *« J'ai vu ça dans un film, comment ils slaloment dans le ciel en toute liberté... »* Comme quoi, même perdus dans les arbres, tous les rêves d'enfants se ressemblent. ■

Solofo Ranaivo
Photos : Samuel Cortes



Une fourmi
cannibale
aux mœurs
étonnantes.

En février dernier, une équipe de chercheurs de l'Académie des sciences de Californie a annoncé la découverte de six nouvelles espèces de fourmis *Dracula* à Madagascar et dans les îles environnantes. Si leur cannibalisme est avéré, ce n'est pas là leur seul mystère...

Quand on cherche, on trouve. La preuve, après une traque laborieuse de près de 20 ans à Madagascar et dans les îles environnantes, des entomologistes de l'Académie des sciences de Californie ont enfin pu répertorier six nouvelles espèces de fourmis *Dracula* du genre *Mystrium*. Non, ce n'est pas un mauvais scénario de films d'épouvante... Les *Dracula* sont appelées ainsi en raison des mœurs étranges des adultes qui éventrent leurs larves pour se nourrir. Ce que l'on appelle le « cannibalisme non destructif » car les larves en question, loin de mourir de la morsure, poursuivent normalement leur développement.

Les **Dracula** sont parmi nous !

Mais le plus mystérieux, en ce qui concerne les *Mystrium*, réside dans leur organisation sociale. A l'inverse des autres groupes où chaque individu a un rôle préétabli dans la colonie, chez eux une ouvrière peut tout à fait devenir une reine. Difficulté supplémentaire, l'apparence de cette dernière peut largement différer d'une colonie à une autre : ici avec de courtes ailes, là sans ailes, ce qui rend toute tentative de classification extrêmement compliquée au sein de ce groupe, découvert à Madagascar il y a à peine deux décennies. « *Le genre Mystrium est le groupe le plus mystérieux parmi l'étrange sous-famille des fourmis Dracula* », confirme Masashi Yoshimura, l'un des scientifiques à l'origine de la découverte.

C'est pour résoudre le mystère des *Mystrium*, que l'équipe menée par l'entomologiste Brian Fischer a écrémé la Grande Ile de long en large et mis au point une nouvelle méthode permettant de distinguer au sein du groupe les différentes espèces. Les chercheurs sont ainsi parvenus à identifier six nouvelles espèces, ce qui porte à dix le nombre

des espèces de Madagascar. Trois d'entre elles ont été baptisées *Mystrium*

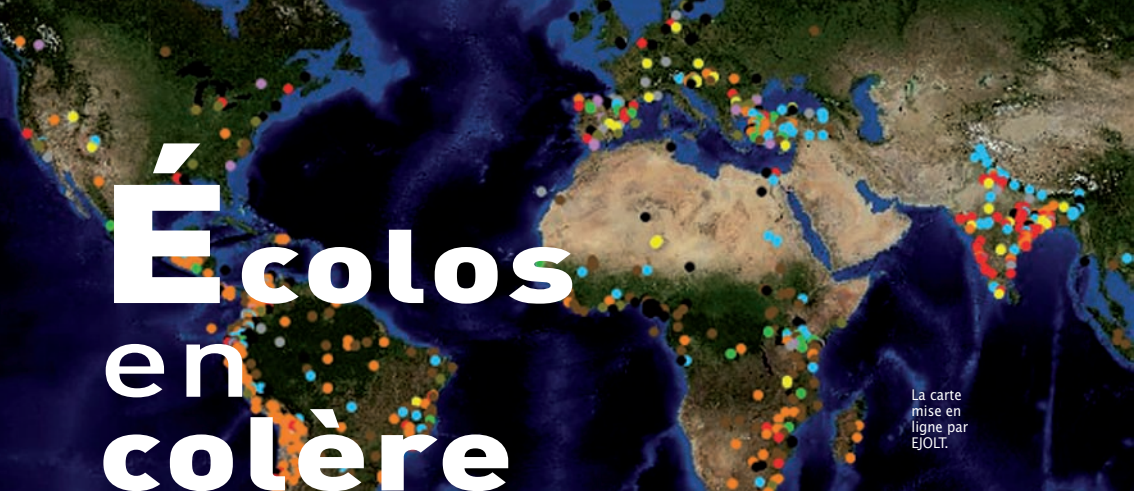
labyrinth, *Mystrium mirror*, et *Mystrium shadow*, comme pour mieux marquer la part d'ombre qui les entoure.

Si l'équipe américaine est à Madagascar depuis vingt ans, le département d'entomologie de l'Université d'Antananarivo déplore de ne pas avoir y de représentants, à part quelques étudiants qui suivent des stages. « *Il y a encore beaucoup de choses à découvrir chez nous, que ce soit dans le domaine de l'archéologie, de la biologie ou de l'entomologie. Malheureusement, ce sont toujours les étrangers qui s'y intéressent les premiers. Ce n'est pas seulement à cause des moyens financiers, parfois aussi la volonté n'est pas là* », confiait à **no comment**® en juin 2013 le Dr Armand Rasoarimanana, lors de la découverte des os de *Dahalokely tokana*, un dinosaure de 90 millions d'années découvert près d'Antsiranana. ■



L'entomologiste
Brian Fischer, un
des spécialistes
des *Mystrium*.

Solofo Ranaivo

A world map showing the distribution of environmental conflicts. Numerous small, colored dots (red, orange, yellow, green, blue, black) are scattered across the globe, with a high concentration in Europe and North America. The title 'Écolos en colère' is overlaid on the left side of the map.

Écolos en colère

La carte
mise en
ligne par
EJOLT.

Il n'y a pas que la marée noire dans le golfe du Mexique ou la déforestation au Brésil qui sont à marquer en rouge sur la carte mondiale des grandes nuisances écologiques. Selon le récent atlas de l'EJOLT, Madagascar peut y figurer à quatre titres.

Le 19 mars dernier, le projet de l'Union européenne (UE) EJOLT (Environmental Justice Organisations, Liabilities and Trade) a divulgué son Atlas mondial de la justice environnementale, une cartographie interactive qui recense près de 1 000 conflits environnementaux dans le monde, liés entre autres au nucléaire, aux énergies fossiles, à l'eau, à la biodiversité. La Grande Ile

y figure en raison de l'activité industrielle de quatre firmes internationales : Rio Tinto (QMM) à Tolagnaro et Mainland dans l'Analanjirifo, tous deux dans l'exploitation de l'ilménite, le Projet Ambatovy à Toamasina pour l'exploitation et le traitement du nickel et cobalt, et Daewoo Logistics, société d'agrobusiness sud-coréenne implantée à Madagascar en 2008 pour la culture à grande échelle de maïs et la production d'huile de palme.

« *Les conflits environnementaux sont en croissance autour du monde. Alors que la plupart des gens ne connaissent que certains cas médiatiques, cette carte montre que les impacts environnementaux font partie du fonctionnement normal de l'économie, et que l'extraction des ressources entraîne des coûts écologiques payés par les populations les plus marginalisées et les plus pauvres* », explique au quotidien *Le Monde* Leah Temper, l'une des coordinatrices du projet, chercheuse en sciences de l'environnement à l'université de Barcelone. Financée à hauteur de 3,7 millions d'euros par l'UE, la carte a été développée pendant trois ans par 23 universités et ONG (dont Fondation Tany Meva et Alliance Voahary Gasy pour Madagascar) de 18 pays différents.

Faut-il parler comme Leah Temper de « crimes contre l'environnement » ? Les sociétés mises en cause font en tout cas valoir qu'elles ont entrepris des études d'impacts environnementaux avant de s'implanter et qu'elles ont toutes obtenu les autorisations nécessaires, provenant notamment

du ministère de l'Environnement et du ministère des Mines des pays concernés. A noter toutefois que 17 % des cas analysés par la carte sont considérés, selon la scientifique, comme des « victoires pour l'environnement », ayant été annulés ou ayant trouvé un arbitrage favorable devant les tribunaux. C'est notamment le cas des Sud-Coréens de Daewoo Logistics qui se sont retirés il y a quatre ans, à la suite de l'annulation

de leur bail, bien que l'impact de leurs activités soient toujours visibles dans le paysage local : leur projet d'agrobusiness portait sur une surface de 1,3 millions d'hectares répartie dans quatre régions de l'île.

« *La liste n'est pas encore exhaustive car des recherches sont en cours. Avec la contribution et la collaboration des ONG et chercheurs du monde entier, nous espérons atteindre les 2000 conflits d'ici 2015* », fait valoir Leah Temper. De fait, si 104 cas sont référencés en Inde, 58 au Nigeria, un pays comme la Chine, considéré

comme le premier pollueur mondial, n'a encore que deux conflits mentionnés sur la carte de l'EJOLT : l'empoisonnement au plomb par une usine de fabrication de piles dans le sud-est du pays et le projet de prolongation du train à sustentations magnétique de Shanghai. Cherchez l'erreur. ■



Ravintsy

A photograph of a tropical village scene. In the foreground, there is a body of water. Behind it, a sandy area with several small, traditional huts with thatched roofs. Many palm trees are visible in the background. The sky is overcast.

CROISIÈRE SUR LES

Tout du long, de Foulpointe à Farafangàna, soit près de 650 km, le canal des Pangalanes reste une destination unique pour qui veut s'imprégner des paysages de la côte Est. Trois jours n'étaient pas de trop pour en explorer sa partie la plus captivante à bord du « Ravintsy ».

Après une journée et demie de route (Antananarivo-Mananjary en passant par Ranomafana), notre guide Rica Fernandez, agent de développement local pour la Compagnie des Pangalanes, nous accueille à bord du *Ravintsy*. Son nom (et ses couleurs) évoque le martin-pêcheur, qu'on crociera plus d'une fois le long du périple. Il est semblable aux nombreux bateaux-brousses qui font la navette sur les Pangalanes, le confort en plus.

Le canal a beau s'étendre sur près de 650 km - de Foulpointe à Farafangana -, nous n'en parcourons qu'une partie : de Mananjary à Mahanoro, soit 430 km. « *Le canal est impraticable*

entre Vatomandry et Mahanoro, car recouvert de jacinthes d'eau. De même pour la voie Mananjary-Manakara, voire Farafangàna, inaccessible dès que le niveau de l'eau diminue, sauf en pirogue, et encore », m'explique Rica.

Curieux Pangalanes dont le faible tirant d'eau par endroits contraint les pêcheurs à porter la pirogue sur le dos. D'où l'une



des traductions possibles du mot qui pourrait signifier « soulever pour être de l'autre côté ». L'autre traduction : *an-pangalana* ou « relié par des points d'eau », évoquerait plutôt le creusement du canal, en 1896, au tout début de la colonisation, dans le but de faire une seule voie navigable à partir du chapelet de rivières, lacs, lagunes qui se succédaient. Un ouvrage titanesque

PANGALANES



ESSAYEZ LA PUISSANCE AMÉRICAINE

disponible chez votre concessionnaire

SHARE OUR PASSION™

WILDCAT

GARANTIE
1 AN

AUTRES VERSIONS DISPONIBLES

WILDCAT 4

WILDCAT X

WILDCAT X LIMITED EDITION



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

Auto: Great Wall GAC GONOW NAVECO

Moto: **Kawasaki** **GASGAS** **ROYAL ENFIELD**

Scooters: **KYMCO** SSV: **ARCTIC CAT**

ANDRAHARO
(+261) 23 320 52 - 032 05 144 55
ct.motors.info@gmail.com
www.ctmotors.mg

CTmotors
• Auto • Moto • Scooter • Quad •

qui mobilisa un millier de travailleurs malgaches, dont beaucoup y laissèrent leur peau.

Le canal arbore une végétation luxuriante de niaoulis, filaos, pandanus et ces fameuses oreilles d'éléphant (*Typhonodorum lindleyanum*) appelées ainsi en raison de leurs énormes feuilles.

Alain Daso, le gérant de la Compagnie des Pangalanes, géologue de profession, m'explique s'être reconverti dans le tourisme « *par amour de la nature et des beaux endroits* ». Il n'en finit d'être fasciné par ce canal qu'il fait visiter pour la quatrième fois à bord du *Ravintsy*. Moments toujours touchants lorsque les enfants nous saluent de la rive, prenant la pose pour une ultime photo souvenir. Rica m'explique que la visite des Pangalanes a également un aspect social : « *Les touristes peuvent faire des dons de médicaments, de kits scolaires aux villages démunis, nous les déposons dans les centres de santé concernés* ».

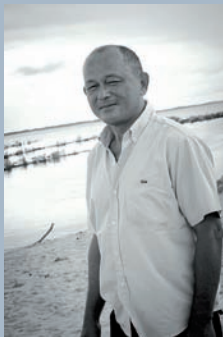
Nous croisons le village d'Anilavinany, habité par des pêcheurs Antemoro. C'est sans doute le plus pittoresque du canal, source de bien des cartes postales. Les villages des ethnies Antambahoaka et Betsimisaraka sont tout aussi passionnants, construits selon les principes du *Vintana*, une sorte de feng-shui local où l'espace est rigoureusement ordonnancé : « *Au nord-est s'ouvre le lieu sacré, réservé au roi, où l'on dépose les offrandes et demande les bénédictions. Sa femme et ses enfants doivent s'asseoir plus à l'ouest, vers les poutres centrales...* »

Petit arrêt au village de Mahela, orné de ses arbres à pain. Ici repose l'ancre et la chaîne du bateau échoué de Jean Laborde

(1805-1878), le premier consul de France à Madagascar. Il aurait été recueilli par des compatriotes qui produisaient ici du sucre et du rhum. Plus loin, voici Ambohitsara où nous accostons pour découvrir son célèbre totem, l'« éléphant blanc ». Sa trompe pointe en direction de La Mecque, d'où il aurait été amené entre le XIII^e et le XIV^e siècle. Les couples sans enfants, entre autres, viennent y déposer des offrandes dans l'espoir de voir leurs vœux exaucés.

Dédé, le capitaine du bateau, est d'un calme imperturbable, même quand la nuit tombée on n'y voit pas plus loin que le halo des torches. Justement nous nous apprêtons à passer notre deuxième nuit en pleine forêt, précisément au *Pangalanes Forest Lodge*, près du village d'Andranotsara. L'océan est là, bruissant de tout son ressac. Rica m'explique qu'on y voit passer les baleines entre août et septembre. A l'entrée d'Andranotsara, une fillette s'applique à fabriquer un *lambanana*, la nappe où l'on prend habituellement ses repas. Les jours de fête, les feuilles de *ravinala* servent à la fois d'assiettes et de cuillères. Des bouts de bois érigés au-dessus du sol et surmontés de cornes de zébus indiquent que nous sommes en présence d'un *jiro*, prélude à une cérémonie de circoncision collective chez

les Antambahoaka. Puis voici Mahanoro, point d'arrivée de notre périple. Son nom signifie « ce qui illumine » ou rend heureux. Heureux qui comme Ulysse a fait un beau voyage... ■



Alain Daso, le gérant de la Compagnie des Pangalanes.

Joro Andrianasolo

Contact sur www.nocomment.mg

«Nosy Be jalosé, Nosy Be décrié mais Nosy Be préservé», peut-on affirmer en plagiant un grand homme. Maints aspects, en effet, d'une authentique île tropicale en constituent encore le charme principal.

Les voyageurs qui sortent du petit Aéroport de Foscène doivent être surpris de traverser immédiatement de vastes plantations d'arbustes aux formes



Le mythe perdue

étranges dénommés ylangs-ylangs ce qui signifie «la fleur des fleurs» en malaisien, tant ses senteurs sont des plus enivrantes. Des cohortes de femmes cueillent les fleurs, une à une, parées de leurs *lamba* multicolores...

Si le tourisme représente plus des deux-tiers de l'activité économique de cette petite île, l'agriculture continue d'y occuper une place prépondérante. Quelques-uns parmi les premiers exportateurs mondiaux d'huiles essentielles d'ylang-ylang sont implantés à Nosy Be de longue date. Il est possible de visiter les distilleries où sont produits les précieux nectars qui ravissent les plus célèbres parfumeurs de la planète.

La pêche traditionnelle tient également une place de choix. Les spectacles offerts par les pirogues à voiles ou par les pêcheurs qui débarquent les fruits de leur journée de labeur sur le rivage apportent un charme incomparable aux plages nosibéennes. «L'île aux parfums» offre cet atout unique de disposer d'établissements hôteliers et de prestataires de services touristiques spécialisés d'un niveau international, tout en ayant maintenu la vie locale. Sur la plage d'un hôtel quatre- étoiles outre les pêcheurs, peuvent déambuler des vendeuses de fruits qui parcourent le rivage avec leur *sobika* sur la tête pendant que de jeunes enfants improvisent un match de football. Le nettoyage des plages s'effectue, au petit matin, avec de typiques charrettes à zébus...

Méconnue, la biodiversité de Nosy Be est



remarquable principalement sur la presqu'île de Lokobe dont la réserve naturelle intégrale vient de se transformer en parc national. Ce changement de statut permettra de sillonner cette colline où s'épanouit le *Dypsis ampasindave*, palmier totalement endémique des lieux.

Conscients, depuis plusieurs années déjà, de la fragilité de leur environnement tant naturel que social, un grand nombre d'acteurs de la filière tourisme se sont regroupés au sein de la charte *Nosy Be s'engage pour un tourisme durable*. Pour cette saison 2014/2015, ils ont décidé de mettre l'accent, d'un point de vue social, sur la valorisation de la culture Sakalava. Main dans la main, le Groupement interprofessionnel de l'hôtellerie et du tourisme (GIHTNB) et l'Office du tourisme (ORTNB) vont appuyer les initiatives qui mettent en exergue les us et coutumes locales.

Ceux qui séjournent régulièrement à Nosy Be, en totale quiétude, peuvent affirmer que le seul message d'alerte à retrouver sur les sites officiels devrait être celui-ci : «*Rendez-vous vite dans cette île préservée où il est possible de conjuguer loisirs balnéaires et plaisirs de l'aventure et de ses découvertes*». Car le mythe demeure... ■

Richard Bohan

LISEZ SUR MES LÈVRES:

**FINI LES BAUMES
À LÈVRES CLASSIQUES**

**8H D'HYDRATATION
LÈVRES RÉPARÉES EN 4 SEMAINES**



BABY LIPS

RETROUVEZ VOS LÈVRES DE BÉBÉ

MAYBELLINE®
NEW YORK

Établie à La Réunion depuis l'âge de 14 ans, Marinah s'est toujours intéressée à la danse. Danse malgache bien sûr, «qui lui permet de rester près de ses racines», mais aussi le hip hop où elle s'épanouit tout autant.

Marinah Randrianarison est originaire de Tana. Elle quitte son île natale dès l'âge de quatorze ans pour La Réunion. Sans grand enthousiasme, pour cause de regroupement familial. Tout lâcher, ses amis, ses repères... L'arrivée au collège à La Réunion est un premier choc pour elle. Les pré-adolescents ne sont effectivement pas connus pour leur grande capacité à intégrer les nouvelles têtes et le «moukatage» (tradition locale réunionnaise, apparentée au bizutage) de la nouvelle qui vient d'ailleurs va bon train. Heureusement, au lycée l'intégration se passe beaucoup mieux, et elle parvient à nouer des relations amicales durables.

En parallèle de sa scolarité, Marinah s'est donc toujours intéressée à la danse. Deux années de suite, elle représentera la ville de Saint-Denis dans des *battles* de hip hop, alors qu'elle réside à 80 kilomètres de la capitale réunionnaise, à Saint-Louis précisément. Les *breakdancers* du Clan 974 de Saint-Denis n'ont pas tardé à repérer ses talents et sont venus la chercher dans le sud de l'île. Marinah démarre l'aventure hip hop dans la rue et va jusqu'à participer à des démonstrations dans les discothèques réunionnaises. Côté danse malgache, elle opte pour la tradition en intégrant la troupe Mévah pendant trois ans, ce qui lui permettra de monter sur le podium de FetyGasy devant 10 000 spectateurs. L'année de son bac, Marinah vient faire une visite à Tana. Elle n'est pas revenue à Madagascar depuis ses quatorze ans. Là, la danseuse retrouve quatre ans après... son amour d'enfance. Un mariage et un enfant plus tard, elle retrouve La Réunion, cette fois avec son mari. Elle doit tout reprendre là où elle s'est arrêtée. D'abord le bac, car Marinah envisage de faire des études pour être professeur des écoles. Si elle n'a plus le temps de s'entraîner régulièrement pour danser, elle retrouvera la grande scène de FetyGasy 2014, en juin prochain. Cette



fois en défilant pour présenter les vêtements traditionnels malgaches au public réunionnais, pour le compte de l'association Vakora. ■

Julien Catalan

SAUVÉE PAR LA DANSE

SHOWROOM

VOTRE ESPACE PEINTURE SOANIERANA

FACE GARE / STATION TOTAL SOANIERANA



+ de 250 m²
DÉDIÉ À LA PEINTURE

**LARGE CHOIX
DE PEINTURE
TOUS MATERIAUX**
SOLS, MURS, BOIS, FER, PLASTIQUES...



BOUTIQUE OFFICIELLE DE VENTE PUBLIQUE
TÉL : 032 37 043 36 - aurlac.com



Jean
Ratolojanahary,
maître fromager
du Kaleta.

Crottin de Tolagnaro

Si le crottin de Chavignol vous fait venir l'eau à la bouche, attendez donc de goûter le crottin de Tolagnaro, son cousin tropical 100 % lait de vache ! Produit selon la méthode traditionnelle, c'est l'une des spécialités laitières de la petite fromagerie du Kaleta Hotel. Un vrai produit du terroir.

Contrairement à son illustre cousin de Chavignol (dans le Berry, en France), le crottin de Tolagnaro n'est pas de chèvre, mais de vache. Vachement bon quand même ! Sa croûte blanche à fine fleur exhale de riches saveurs fruitées, dignes somme toute d'un fromage moulu sous les Tropiques. Il est

produit artisanalement depuis août dernier par la fromagerie du *Kaleta Hotel*, l'une des grandes tables trois-étoiles (et pâtisserie) de la capitale de l'Anosy. Plus précisément par son maître fromager Jean Ratolojanahary. « *Il faut savoir que la chèvre est fady (tabou) dans la région. Quitte à faire du crottin, autant se servir du lait de vache* », fait valoir ce dernier.

C'est pourtant bien par le crottin de chèvre que le *Kaleta* avait débuté ses activités fromagères quelques mois plus tôt, en mai 2013. « *Le chèvre est toujours très demandé en restaurant, et comme l'hôtel a un petit élevage caprin d'une trentaine de bêtes sur un terrain du Libanona, il était logique de commencer par ce type de fromage. D'autant que nous sommes pratiquement les seuls à en faire à Madagascar* », explique Jean Ratolojanahary. Partant strictement de zéro, il a bien fallu commencer par de la formation. Elle a été dispensée pendant une semaine à l'ensemble du personnel du *Kaleta* par Nicolas Rousseau, fondateur de la société Lactimad à Antsirabe, un producteur de fromages au CV gros comme ça (Entremont (L'Emmental), Lactalis (Chaussée-aux-Moines)).

C'est au cours de cette formation que Nicolas Rousseau a décelé en Jean Ratolojanahary, jusque-là plutôt spécialisé dans l'élevage, l'authentique fibre fromagère. Et c'est ainsi que ce dernier, avec un stage complémentaire de dix jours à Antsirabe, a pu enfin prendre en charge la petite unité de production. « *Ces formations me permettent de suivre très strictement la préparation des fromages, comme cela*

se fait en France, avec

énormément d'attention portée à l'hygiène. » En gros : le caillé tiré du lait est mis dans des moules percées de petits trous, les faisselles; après démoulage et salage, il est séché, avec de fréquents retournements, puis affiné pendant au moins dix jours. « *Il faut deux à quatre litres de lait de chèvre pour un litre de fromage qui permet d'obtenir au final deux crottins de 100 gr chacun. Le fromage 100 % chèvre est si fort de goût, qu'il vaut mieux le couper avec du lait de vache (40 % en moyenne) pour l'adoucir* », explique Jean Ratolojanahary. De là, sans doute, l'idée de passer au crottin 100 % lait de vache... le (déjà) fameux crottin de Tolagnaro.



Destinés d'abord aux clients du restaurant et de la pâtisserie, les premiers chèvre, suivis des premiers crottins de vache, sont parti comme de petits pains. A telle enseigne que la production a littéralement pris l'ascenseur avec une capacité actuelle de 2 000 fromages de chèvre et 2 000 crottins de Tolagnaro par mois, selon la demande. Ajouté à cela, depuis septembre 2013, un délicieux fromage blanc concocté selon la méthode lyonnaise et dauphinoise traditionnelle, à raison de 400 à 500 pots de 100 gr par mois... Tous ces produits se retrouvent dans les grands restaurants de Tana : *Le Colbert*, bien sûr, mais aussi *La Varangue*, *La Taverne*, *La Fougère*, *Le Buffet du Jardin*. Et bientôt, nous dit-on, dans les grandes surfaces. De quoi en faire tout un fromage ! ■

Alain Eid

Photos : Bernard Wong

Contact sur www.nocomment.mg

VACHEMENT BON !



Frédéric RUST

de la **Villa Isoraka**

Depuis février, Frédéric Rust propose à la Villa Isoraka une cuisine à l'ancienne, conçue avec passion et méticuleusement élaborée. « Chaque plat qui sort, je le fais avec amour, tout mon cœur est dans l'assiette », souligne-il. La preuve, il fait tout lui-même, de la sélection des produits au bazar be à l'abattage des bêtes...

« *Je me sens d'abord cuisinier, cuistot si tu veux* », aime-t-il à rappeler, comme s'il se défiait des trop belles étiquettes. Et pour cause ! Parti de Côte d'Ivoire pour la France à 19 ans, sans avoir jamais été à l'école, Frédéric Rust avoue s'être trouvé une place en cuisine « *pour avoir à manger tous les jours* ». Les arts de la table, il les apprendra sur le tas, après un début en Alsace « *en bas de l'échelle, voire plus bas que l'échelle* »... sommé d'éplucher des pommes de terre pendant quatre mois ! En 1991, On le retrouve à La Réunion successivement à *La Bobine* et dans un des plus gros établissements de l'île, le *Coco Beach*, comme poissonnier puis comme chef grillades. Huit ans plus tard, il change d'île pour Mayotte, plus précisément pour l'hôtel *Le Caribou*, du Groupe Apavou. Il intègre ensuite le *Rond Point*, avec Didier

Marchand, « *un chef extraordinaire* » auquel il succède après sa disparition prématurée dans un accident. Trois ans plus tard, à nouveau la bougeotte. Cette fois, c'est Nosy Be où il gère son propre restaurant : *O'p'tit bonheur - Chez Senga*. Arrivé dans la capitale en février 2014, il fait depuis les beaux jours de la *Villa Isoraka*.

Comment définiriez-vous votre style ?

Une nourriture généreuse, sans regarder à la quantité. En début de journée, j'adore flâner au *bazar be*, m'entretenir avec les vendeurs de fruits et de viande, même si cela m'oblige à courir ensuite pour rattraper le temps perdu. Ma vie se passe dans une casserole. J'ai mes couteaux à moi depuis vingt ans. Passionné, on va dire !

Quels sont vos produits de prédilection ?

Les viandes, j'abats moi-même mes bêtes. On me trouve souvent un couteau à la main avec quelques tâches de sang et quelques plumes de canard collées aux doigts. Ça commence au coup de couteau et ça finit au coup de fourchette...

Les ingrédients récurrents de vos plats ?

Le thym, le romarin, le poivre sauvage de la côte-sous-le-vent comme on dit à La

Réunion (N.D.L.R. côte protégée des alizés). Je l'adore et je l'insère à chaque fois que je peux, même dans du sucré.

Le genre de cuisine que vous n'appréciez pas ?

Tout ce qui est fast-food, c'est juste de l'assemblage de bouffe...

Votre plat préféré ?

Du bon pain grillé avec une huile d'olive d'exception ou du miel sauvage de mangrove. J'en mange tous les jours.

Votre boisson préférée ?

Du bon lait encore tiède. Jamais d'alcool, sinon un grand et vieux whisky à l'occasion.

A quelle fréquence modifiez-vous votre carte ?

Je remanie la carte presque tous les lundis. La semaine précédente, j'ai travaillé sur une carte de huit plats, cette semaine il y en a douze, lundi prochain peut-être cinq...

Comment vous-y prenez-vous pour créer vos plats ?

Je ne crée pas souvent. Je reprends des recettes que je réactualise selon mon goût. J'adore travailler à la main, sans jamais peser, tout à

l'instinct. Les magrets de canard que tout le monde travaille au gingembre et au miel, je les fais une fois avec de la girofle et des noix, une autre fois avec de la poire sauvage ou des pok-pok...

Des chefs modèles ?

Ma mère. Pendant nos années de brousse en Afrique, elle m'a appris à cuisiner tout ce qui peut se manger, à poils ou à plumes. Et Benoit Bernard, de La Laiterie, en France. Un chef non conventionnel, il n'a pas peur de faire un filet mignon avec des crevettes tigrées...

Votre recette du moment ?

La cervelle de zébu poêlée à l'ancienne, avec du beurre persillé à l'ail doux.

Où se passera votre prochain dîner ?

Chez ma mère, en Alsace.

Votre actualité ?

Nous prévoyons d'ici deux mois de lancer des plats cuisinés sous vide que les clients pourront ramener à la maison. Des plats cuisinés et conditionnés par le chef. ■

**Propos recueillis
par Joro Andrianasolo
Photos : Rakoto**

Recette du mois : Fondant glacé au chocolat noir de Tana et saveur de café



Ingrédients

Pour 6 personnes :

- 200 g de chocolat noir 72 % Robert
- 2 Lavazza Stretto
- 50 g de sucre
- 70 g de beurre salé
- 8 œufs.

Préparation

Fondre le chocolat, le beurre et le café ensemble au bain-marie. Laisser refroidir au moins 30 mn. Incorporer sucre et jaunes d'œufs. Bien fouetter dans le chocolat. Monter les blancs d'œufs en neige très serrés. Incorporer le tout. Tout rassembler au cul de poule et direct en ramequin. Mettre au congélateur au moins 6 heures. Servir après avoir préalablement sorti le tout 4 à 5 mn avant, pour éviter que ça ne soit trop dur. ■

**PAR FRÉDÉRIC RUST
DE LA VILLA ISORAKA**



**Mi-cuit
de foie gras
de canard
au torchon**



**Langue
de zébu
fondante,
sauce
gribiche
à la
frenchiie**

PAR FRÉDÉRIC RUST DE LA VILLA ISORAKA

*Cervelle
de zébu
au beurre
persillé
et à l'ail
doux,
fleur
de sel*



*Cabris
confit
longuement
comme
chez la
mémé
du chef*



< 1% d'alcool



ISIKA



REHETRA MI SKOL₁ !

NOUVEAU CITROËN C4 AIRCROSS

4X4 À LA DEMANDE

www.citroen.mg
citroenmadagascar



CITROËN préfère **TOTAL**

NOUVEAU CITROËN C4 AIRCROSS

CRÉATIVE TECHNOLOGIE



SHOW-ROOM CITROËN SODIREX à côté de la Tour ZITAL Ankorondrano

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

L'AVIS DE L'ŒNOLOGUE

Le vin de ce mois de mai est un Saint-Emilion, certes de petite garde mais fort sympathique. C'est un cru libournais du Bordelais de la famille Mallard, propriétaire récoltant depuis six générations, qui, comme tout bon Saint-Emilion qui se respecte, se compose majoritairement de merlot, cépage réputé pour sa rondeur, sa souplesse. Son terroir d'alluvions sablonneux s'exprime à travers son profil organoleptique : attaque ronde, chair ample où s'entremêlent fruits noirs et rouges soutenus par des tanins presque fondus. Délicieusement en harmonie avec des gibiers mijotés ou des viandes en marinades. Côté « culture œnologique », sachez que les vignobles de Saint-Emilion sont classés patrimoine de l'UNESCO depuis 1999. Quant au millésime 2007 de Saint-Emilion, malgré un temps estival de pré-vendange médiocre cette année-là, la structure et le corps de ce Château La Croix Fourche Mallard 2007 s'en sont bien sortis : le mérite en revient aux savoir-faire des Mallard et de leurs équipes, souvent récompensés par des médailles et des articles dans la presse spécialisés. Un petit cru en pleine apogée de sa courbe de vie ! ■

me

Isabelle Rakotozafy



Château La Croix Fourche Mallard 2007

FRED DE LA VILLA ISORAKA

Élaboré sur les Côteaux dominant la haute vallée de la Dordogne, ce vin d'un rouge profond aux couleurs vives et au reflet grenat sur les lèvres du verre développe un nez riche et complexe de fruits rouges sauvages, mûres et fraise des bois. Note fumée à l'attaque en bouche dû à son élevage en barrique bien mené par le maître de chais... Je conseillerai ce vin à déguster facilement avec mon confit de canard col vert au romarin d'Antsiranana, cuit au four à bois, rappelant des notes de gibier très boisé... ■

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

RAPPORT DE DÉGUSTATION

Robe : rubis intense
Nez : petits fruits rouges et noirs, notes florales
Bouche : fruitée, souple, tanins ronds
Accords Mets-Vins : Viandes rouges, volailles fermières, gibiers à poils et à plumes
Conclusion : Une bouteille sympathique, de petite garde, en apogée dans deux à trois ans



Bonne Fête
Maman

Coffrets Cadeaux:
rien n'est trop
beau pour une
maman! ♥



* A DÉCOUVRIR: NOTRE NOUVELLE CARTE DE SOINS

Vaniala, Le Centre du Bien Etre

(1) La City: +261 20 22 538 82

(2) Ivato: +261 20 22 444 82

(3) Mahomasina: +261 20 22 623 09

LE COCKTAIL DU MOIS



L'Ispahan de La Casbah

Ah ! ne me parlez plus d'Ispahan. On était jeunes, on était fous. J'ai comme ça le blues d'Ispahan qui me reprend de temps en temps. Alors rien de mieux que de le noyer dans du grand bleu façon curaçao avec la petite feuille de menthe pour rappeler les souks intenses et les caravansérails épicés. Avec modération, bien sûr !

Ingrédients

- 4 cl de gin
- 2 cl de Cointreau
- 2 cl de curaçao bleu
- 12 cl de jus d'ananas
- Feuille de menthe
- Carambole

Préparation

Mixer le tout pour avoir une mousse onctueuse, puis verser dans un verre à cocktail, sans oublier de le décorer avec une feuille de menthe et de carambole. C'est prêt ! ■

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



LOTTE

LOTTE

Dynamic

BOISSON ENERGISANTE

...de l'énergie à boire !

BOISSON
ENERGISANTE

BOISSON
ENERGISANTE

0,33L (330ML)



*Comme beaucoup, **ils** nous font confiance*



et vous, qu'attendez vous ?

AMENAGER

BRICOLER

DECORER

JARDINER

Heures d'ouverture du lundi au samedi de 09h00 à 19h00 et le dimanche de 9h00 à 13h00 et **ouvert même le dimanche**
Jumbo Score Zoom Ankorondrano Antananarivo - info@bricodeco.mg - 22 308 35 - 22 308 43 - 034 07 634 94

Caramba...



Carambar, la petite barre qui colle aux dents, fête ses 60 ans. Si sa papillote jaune et rouge s'autorise des blagues pas toujours drôles, le bonbon n'en fait pas moins le bonheur des enfants et de ceux qui ne le sont plus... et bien entendu des dentistes.

Les générations se suivent, mais le Carambar (mot-valise pour caramel en barre) reste le roi de la récré. La petite barre caramélisée est née en France, en 1954, à l'usine du chocolat Delespaul de Marcq-en-Baroeul, près de Lille. La légende dit que son inventeur, un certain Fauchille (qui n'était ni marteau ni communiste, ha ha ! blague Carambar), mit la recette au point en jetant au hasard du cacao et du caramel dans une machine déréglée. Le résultat, c'est près d'un milliard de Carambar vendus chaque année dans le monde, avec la fameuse blague à deux

balles (voir plus haut) imprimée à l'intérieur de la papillote depuis 1969. D'abord orthographié Caram'bar, il devient Super Caram'bar en 1972, perd son apostrophe en 1977 pour devenir Carambar tout court en 1984.

Une histoire presque aussi agitée que celle de ses nombreuses reprises : le bonbec est passé successivement sous le giron du français Danone (1980), du britannique Cadbury (1998), puis de l'américain Kraft Foods (2010), devenu MondeLé International par scission en 2012. Le Carambar de notre enfance accouche régulièrement de clones censés le remettre au goût du jour. Comme l'Atomic Cactus aux goûts artificiels très marqués : d'un côté il pique, de l'autre il fait boom... on n'arrête pas le progrès. ■

Andoniaina Bernard



Carambar !

J'AI ESSAYÉ LE

Démocratiser le golf pour éliminer cette image de sport élitiste est encore un vrai challenge, surtout à Madagascar. Je me suis quand même autorisée à tester le truc pour voir si je pouvais moi aussi figurer parmi ces personnes qui sortent le dimanche pour envoyer une balle dans un trou avec un club. Trop chic.

J'arrive en pleine semaine au Golf Ny Rova d'Andakana. Il n'y a pas beaucoup de monde, ce qui n'est pas pour me déplaire car à vrai dire, je n'ai jamais touché un club de ma vie. C'est un terrain de 18 trous de 49 ha, qui compte 271 membres dont 60 % sont des Français et 16 % de Malgaches. Pour la petite histoire, le golf est originaire de la Rome antique et se jouait avec un bâton et une balle. Au XIII^e siècle, il est pratiqué au Pays-Bas sous le nom de « colf » (dérivé du mot allemand *kolbe* qui signifie *bâton*) puis passe en Ecosse où il est



codifié en 1754. Merci **no comment**[®] de nous apprendre plein de choses si passionnantes !

Habillée en jeans et baskets, je me rends compte que ce n'est pas la tenue la plus appropriée pour faire du golf, mais bon... Je suis reçue par Prosper, l'entraîneur, style 49 ans d'expériences « golfiques » derrière lui. Il m'emmène sur le terrain d'entraînement. De loin, je vois des panneaux avec les chiffres 80, 100 et 300. « *Ce sont les longueurs pour faire un swing, ce mouvement si caractéristique du golfeur quand il frappe la balle* », m'explique-t-il. Pour me familiariser avec l'équipement, il me montre les différents clubs comme les fers, les drivers, les wedges, les balles et le tee qui permet de surélever la balle. Le but du jeu consiste à effectuer, sur un parcours défini, le moins de coups possible.

Comme le golf est un sport - et même redevenu sport olympique en 2009 -, il faut faire quelques échauffements. « *Des gestes essentiels pour bien jouer* », souligne Prosper. Il me

tend un club adapté aux femmes et me demande de tendre les deux bras. Ensuite, de faire des gestes de rotation d'épaules et de bassin. « *Ce sport exige beaucoup de concentration, de patience et de souplesse. Vous les femmes, vous êtes avantagées au niveau la souplesse* », me rassure-t-il. Il n'empêche que c'est un sport encore peu pratiqué par les femmes. Ces petits mouvements me font réaliser que je n'ai pas fait de sport depuis bien longtemps, ça tire de partout ! Prosper m'explique qu'il faut cinq ou six séances pour bien assimiler les premiers gestes. Je suis encore loin du compte !

Nous passons ensuite à la pratique. Il commence par me montrer la position à adopter pour réussir à frapper la balle. La première consigne, c'est la position du corps qui doit être parallèle à la direction. « *Nous allons tirer à 100 mètres.* » les pieds doivent être écartés pour être parallèle aux épaules et légèrement fléchis. La main gauche tient le club et la main droite se place juste au-dessus avec le pouce et l'index qui doivent former un V. Prosper se positionne et frappe la balle et l'envoie à plus de 100 mètres. A le voir ça semble si facile ! A mon tour. Je place la balle sur le tee et me positionne pour frapper la balle. A mon grand étonnement, elle part bien droite, et à 100 mètres s'il vous plaît ! Un réel exploit, m'assure Prosper qui me dit que la plupart des débutants n'arrivent même pas à toucher la balle. Le hasard ferait-il bien les choses ?

Après quelques balles réussies et quelques balles dans les buissons, il me conduit sur le green pour essayer ce qu'on appelle l'« approche ». Cette technique consiste à frapper la balle près du trou afin de la faire entrer dedans.

La position est la même, mais il faut juste faire des mouvements d'épaules, et surtout pas les poignées. Je réussis à faire entrer une balle sur trois. Décidément, entre le golf et moi, il y a comme qui dirait de l'accointance ! Finalement, pour un parcours de 18 trous, il faut compter environ 3 h 30 de temps et 8 km de marche. Les calories en trop n'y résistent pas ! ■

Aina Zo Raberanto

Contact sur www.nocomment.mg



L'approche, une technique tout dans les épaules pour mettre la balle au fond du trou.

AU CLUB !

Precious
Le paradis des pierres

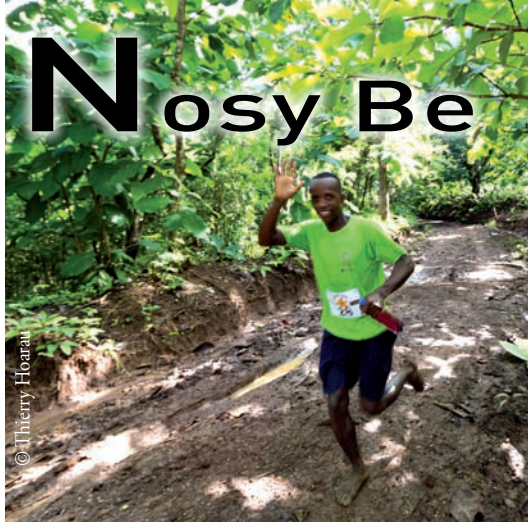
Bonne fête
Maman chérie



034 01 170 39

www.preciousmada.com

Nosy Be



©Thierry Hoarau

Soixante kilomètres, soixante participants. Pour ce premier Nosy Be Trail, organisé le 9 mars dernier dans l'île aux parfums, la foulée malgache a de nouveau survolé la course, en raflant les premières places.

Le dimanche 9 mars, une soixantaine de participants à la foulée sportive prennent le départ pour le premier grand trail de Nosy Be. Des coureurs de Diego, Tana mais



aussi de Mayotte et de la Réunion viennent relever le défi des 60 kilomètres et 2 400 mètres de dénivelé au cœur de l'île aux parfums. Le départ est donné aux aurores, au *Royal Beach* de Madirokely. Il conduit les coureurs sur la route de Dzamandzar, vers le nord, puis les fait disparaître dans les méandres des pistes et chemins balisés, dont certains ont été créés pour l'occasion. Après avoir enchaîné les traversées de rivières, les chemins de crête aux vues panoramiques et les contours des lacs,

ils accèdent à l'ultime grande ascension du Mont Passot à 320 mètres, avant la dernière partie du parcours.

Pour les coureurs malgaches, c'est à nouveau l'occasion de montrer leurs capacités à défier les quelques « pointures » venues de

l'extérieur, en remportant

les premières places. William de Tana va ainsi « avaler » les 60 kilomètres en seulement 5h18', suivi de très près par Limbiraza Patrick et Randrianel, tous deux sponsorisés par la *MakiRun* qu'ils avaient remporté à Nosy Komba en septembre dernier. Chez les femmes, Diego est à l'honneur, les performances sont aussi remarquables. La première, Rabianty, est arrivée 19^e en moins de 7h30'. A la 26^e et 27^e position, Madignijoro Olivia et Rasoa n'ont mis que 8 heures et quelques minutes.

Jean-Marie Duval, l'organisateur de l'événement, n'en est pas à ses débuts en matière de courses dans l'océan Indien. Ce Vosgien, animateur de moyenne montagne, débarque dans les années 90 à la Réunion et crée RandoRun : il élargit peu à peu son terrain de jeu vers Madagascar, séduit par la beauté du caillou rouge, en y organisant le *Malagasy VTT*, l'*Isalo Raid* ou encore le *Marathon de Diego*. Actuellement basé à Diego, il développe les parcours en privilégiant toujours la beauté des sites : allier effort et réconfort, en d'autres termes !

De nombreux sponsors locaux ont joué le jeu et accompagné des coureurs, donnant ainsi à ce premier *Nosy Be Trail* un côté solidaire. Souhaitons que cet événement fédérateur devienne un rendez vous régulier pour les amateurs de sport et qu'il provoque encore localement de nombreuses adhésions. ■

Flora Marivin

Contact sur www.nocomment.mg

Une première très courue



MADAFOOD
Vos solutions en Restauration

T r a i t e u r
Restauration scolaire
Gestion de cafétéria
Restauration d'entreprise
et particuliers

+261 (0) 20 22 202 60 , +261 (0) 33 15 088 95
contact@madafood.com , www.madafood.com
46, Avenue de l'indépendance - Analakely



Vice local

Nanie Alexandra assume son côté décalée qui se retrouve dans toutes ses créations. A 30 ans, elle lance la mode ethnique sur le marché malgache avec la marque Vice Local. Son pari, introduire chez nous le pagne wax africain, inspiré des batiks javanais. Osé !

Passionnée par les voyages, Nanie Alexandra ne cesse de ramener des objets ethniques des pays qu'elle découvre. « J'ai commencé par les bijoux d'Asie, d'Afrique et d'Europe et je me suis dit que ce pourrait être un business. Mais comme les Malgaches sont encore un peu réticents avec l'ethnique, j'ai préféré y aller petit à petit. » Après les colliers, les bagues et les boucles d'oreilles qui commencent à

trouver preneurs chez nous, elle décide de se tourner vers le wax, un tissu en coton aux motifs très colorés. Appelé aussi « pagne », il est très prisé en Afrique de l'Ouest où il sert principalement à la confection des boubous. Sa technique d'impression s'inspire des batiks javanais, réalisés avec des cires hydrophobes, d'où son nom tiré de l'anglais *wax*, « cire ». Il aurait été ramené en Afrique par des mercenaires ghanéens travaillant en Indonésie pour les Britanniques et les Hollandais.

Le wax est aujourd'hui un tissu de référence, adopté par les plus grands créateurs internationaux, pour créer des vêtements chics et ethniques ; *« C'est lors de mon premier défilé au Carlton, en décembre dernier, avec une quinzaine de collections en wax, que j'ai décidé de travailler ce tissu. J'ai eu beaucoup de retours positifs et cela m'a encouragée à aller plus loin. »* Le wax africain de grande qualité n'est pas fabriqué en Afrique mais en Hollande sous la marque Vlisco : on parle d'ailleurs de *« real Dutch wax »* (vrai wax hollandais) pour le différencier des productions africaines. *« La qualité est différente. Le bazin qui est un wax basique porté pour les grandes cérémonies africaines est plus rêche, tandis que le wax fabriqué en Hollande est en coton. »* Jupes, robes, pantalons, chemises et chaussures, Nanie Alexandra redouble de créativité pour intégrer le wax dans la toilette malgache.

Pour l'instant, ce sont les vêtements pour femmes qui l'inspirent le plus. *« J'adore leurs courbes. J'ai plus de mal à créer pour les hommes, mais ça viendra. »* Elle travaille sur les couleurs et les motifs naïfs et humoristiques du wax africain, sans s'interdire des incursions chez les grands créateurs de l'ethno-chic. *« Je suis fascinée par le travail du styliste libanais Eli Saab pour la*

fluidité et la grâce de ses robes, et du styliste tunisien Maw Azria pour sa folie. Je me retrouve dans leurs univers. » Pour satisfaire le goût malgache, elle mélange volontiers le wax à d'autres tissus afin d'éviter de tomber dans le vêtement folklorique. *« Il n'est pas rare que des clientes me ramènent des modèles qu'elles ont elles-mêmes dessinés et que j'essaie ensuite de retranscrire avec le wax. »*



Nanie Alexandra, une créatrice tous azimuts.

semaine. « J'ai ramené du cuir du Maroc il y a très longtemps et je me suis dit qu'on pouvait le marier avec le wax pour en faire des chaussures. Je réalise également des Derby et des escarpins à talons. » Bref, avec elle, le wax... ça marche ! ■

Aujourd'hui, la jeune femme se concentre sur la réalisation de chaussures en wax sur mesure. Grâce à ses deux ateliers dans la capitale, elle peut produire jusqu'à vingt paires de chaussures plates et cinq paires de chaussures compensées par

Aina Zo Raberanto

Contact sur www.nocomment.mg



Shamrock
Pull 72 000 Ar
Pantalons 72 000 Ar

Dedicated to J.D.

Le bras mécanique



Elle a un bras
mécanique
Des joints en
plastique
Une pince de
homard
Électronique
Le pouce et l'index
Tout en inox
Dans un gant en
box
Super luxe

Un œil en onyx
Qui n'est pas de
lynx
Un pneumothorax
En duplex
Un fauteuil relax
Comme Robert
Dacier
Et pour son sexe
Des tampons Jex

Photos :
Mat Li

IKYWI by Jetset Couture
Robe noire Luna

LA MODE !



Retrouvez-nous au
pour une Soirée



Provoc'

Vendredi 30 mai 2014 à partir de 22 h
(jusqu'au bout de la nuit)



FAIS MEME
TOMBER LES ANGES

DRESS CODE
Violet & Noir

Arabesque

Robe Queenie Reptile Bai
310 000 Ar

Arabesque

Robe Corail 85 000 Ar
Ceinture cuir noir 50 000 Ar

Pour vos séjours, pensez à nous



ANTSIRABE - TAMATAVE



service
24/24h



Calme - Convivial - Confort

ANTSIRABE

à 50m de la GALANA Ampihaviana

Tél : 033 21 981 23 / 032 83 993 41

/ 020 44 490 77

E-mail : hotelh1abe@gmail.com

TAMATAVE

à 50m de l'hôtel de Ville

Tél : 033 28 358 33 / 034 98 226 10

/ 020 53 316 03

E-mail : hotelh1tmm@gmail.com

www.hotel-h1-madagascar.com

Strass

Chemise à pois
40 000 Ar

Jupe noire
25 000 Ar

Pochette
poulain noir
de chez
Arabesque
418 000 Ar

Un bras mécanique
Un sein en plastique
Un arrière-train
Électrique
Qu'elle brique à l'Harpic
Et rince à l'Ajax
Et c'est pas du Lux
Croyez-moi
Un crochet X
Tout en inox
Une Rolex
Payée hors taxe
Des comics relax
Comme Félix le Cat
Des livres à l'index
Axés sur le sexe

Strass

Blouson jean
40 000 Ar

Jupe fleurie
25 000 Ar

Sac
40 000 Ar

Chaussures fuchsia Aldo
de chez **Jet7**
265 000 Ar





IKYWI by Jetset Couture
Combi-pantalons Ethnic Black



IKYWI by Jetset Couture
Robe Ethnic Green dos nu



SHAMROCK
— Homme — Femme —>

On ne commerce jamais seul

LA CITY

ZOOM

Tava water Front
Centre Commercial

GRAND MARSHALL
FASHION

**Team collectors
by Tachou**





Un bras mécanique
Un sac en plastique
Un poumon d'acier
Antiatomique
Tout en inox
Et en Pyrex
Avec Ampex
Et rayons X
Essuie-glace
Pieds Nickelés
Caleçons en zinc
Gilet pare-balles
Pour être relax
Comme Mannix
Avec miroir convexe
Braqué sur le sexe

Fosa

Robe Lilian 390 000 Ar



Studio 101,
cent une raisons
de faire du sport!!

Modern'jazz enfants, ados, hip-hop, hip-step,
Zumba, cardio, CAF, nutritionniste

Nouvelles disciplines:

Rock n'roll, danse orientale, Dancehall,
jumping, step, stretch flowing, gymball,
danse, classique, percussions/danse africaine,
yoga, Zumba gold, Zumba tomic,
Zumba toning

Imm Sacm, route des hydrocarbures,
(Derrière Super hifi)
Ankorondrano



stephaniestudio.101@gmail.com
034 04 736 61/032 57 984 04

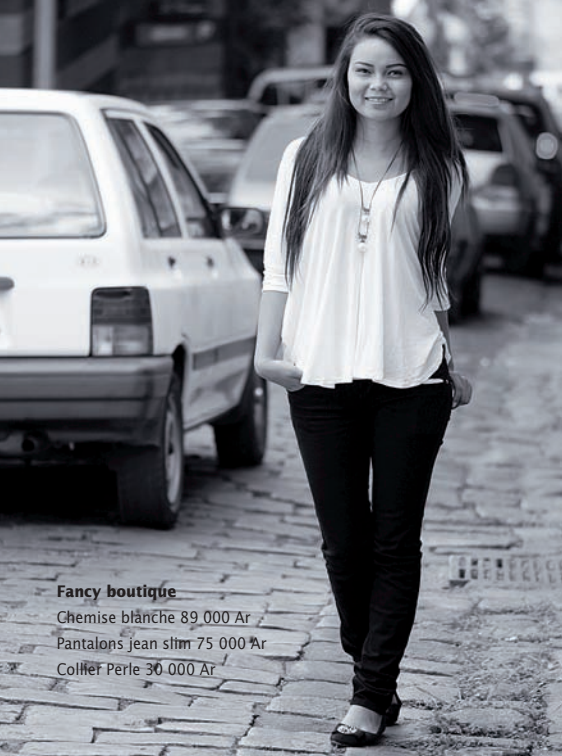
Carambole

Top débardeur
37 000 Ar

Shorty Brazil
29 000 Ar

Sac Bemiray
45 000 Ar





Fancy boutique

Chemise blanche 89 000 Ar

Pantalons jean slim 75 000 Ar

Collier Perle 30 000 Ar



Shamrock

Top Bershka

58 000 Ar

Short bleu

38 000 Ar

Fosa

Top Gwen
250 000 Ar

Cape Nuccia
295 000 Ar

Bottes noires Jennika
de chez **Jet7**
95 000 Ar

Un bras mécanique
Un slip en plastique
Et quand elle en pince
De homard le risque
Quand on est dans l'axe
De son œil d'onyx
C'est qu' cette poule de luxe
Vous fixe
Comme le Sphinx

Et vous annexe
Avec son cric
Tout en inox
Mais elle se vexe
Deviens furax
Si jamais vot' sexe
N'est pas en erex



Tana Sport

Sweet Hoody
160 000 Ar

Brassière Jogger
Lovenyc
140 000 Ar

Pantalons Speak Up
140 000 Ar

Basket Nike
Air Force
280 000 Ar

Amrattal
e-mail: amrattal@hotmail.fr

Charme



020 22 263 03
Galerie Zoom
Antananarivo

034 07 240 01
Boulevard Joffre
Toamasina

Amrattal



24h/24 7j/7

au service de vos animaux

**Médecine - Chirurgie
Imagerie - Laboratoire
Hospitalisation - Pension
Assistance aux voyages
Alimentation - Boutique
Ambulance - Toilettage**

- 10%

**sur toutes les
croquettes
de la gamme
PRONATURE**
Jusqu'à épuisement des stocks

en partenariat avec :



020 22 415 45
vetclinic@sssm.mg
www.vetclinic-24-mada.com

Gemey Maybelline
Rouge à lèvres Color
Sensation 413 Delicate



Essie Color
Mademoiselle 384

Gemey Maybelline
Eye Studio
Quad Shad 26 Turquoise

Remerciements : Princia & Michou

Prise de vue : Bar, La Terrasse & Casino de l'Hôtel Colbert
Make-up : Ainah Matisse avec les produits L'Oréal

Tee shirt Maki **no comment**® by Farahaingo
Homme 30 000 Ar
Femme 39 000 Ar



L'hiver sera chaud

Crystal Cadeau

Drageoir cristal coloré GM
1350 000 Ar



ABC

Four droit Percimentos
9 999 000 Ar



Brico Deco

Cheminée électrique
à partir de 330 000 Ar



Luminart

Chaise de bar
(toutes les
couleurs)
150 000 Ar



At home
Togo
à partir de
1 950 000 Ar



Sanifer
Lampe sur pied trio nickel
345 500 Ar



Smart living
Verrine
72 000 Ar



Malgadecor
Gaufrier KitchenAid
1 678 935 Ar

Nil meuble
Couette Quilté
155 x 215 cm
91 000 Ar



A photograph of a person's back, from the shoulders down to the waist, completely covered in a thick, smooth layer of brown chocolate. The person is standing with their back to the camera, and their arms are slightly away from their body. The background is a vibrant orange color with a subtle leopard or cheetah print pattern. The lighting is soft, highlighting the texture of the chocolate on the skin.

Le chocolat
a un effet
minceur et
nourrissant
pour la
peau.

Soin au chocolat

Même si vous avez abusé du chocolat pendant les fêtes pascales, ce n'est pas grave. Cette fois, c'est votre corps qui le réclame. Réputé pour ses propriétés bienfaisantes, le chocolat se transforme en un soin beauté qui apporte douceur et tonicité à votre peau.

BIEN-ÊTRE

Se faire tartiner le corps de chocolat pour un maximum de relaxation ? Hum, voilà ce qui s'appelle idée gourmande ! Il faut savoir que les Aztèques, il y a 1 500 ans au Mexique, tiraient déjà profit du cacao, cette matière première du chocolat, pour leurs soins de beauté. Et pour cause, sa fève contient de la théobromine, une substance de la famille de la caféine, réputée pour ses vertus anticellulite, cicatrisante et retardant le vieillissement de la peau. Ses vertus anti-âge s'expliquent également par la présence massive de polyphénol : 50 fois plus que le pépin de raisin déjà considéré comme l'un des poids lourds de cette substance anti-oxydante !

L'enveloppement au chocolat est un des soins phares du centre de bien-être Vaniala à La City Ankorondrano. « *Le chocolat a un effet minceur et nourrissant. Il tonifie les tissus et ralentit les effets de la peau qui se détend* », fait observer Valérie Rabefitria Rakotoniaina, la responsable du centre. L'enveloppement corporel est une technique de soin très en vogue dans les instituts. Elle consiste à enduire le corps de mélanges à base d'algues, de boue, d'argile verte, de café ou de thé vert, selon les effets thérapeutiques recherchés. Associé au chocolat, il redouble d'efficacité en offrant les propriétés relaxantes de ce dernier. Disposé en couches onctueuses sur la peau, le précieux nectar vous enveloppe de ses bienfaits, tout en hydratant la peau et en améliorant la circulation sanguine.

La séance débute par un gommage du corps à base de... café. Ensuite, on mélange le chocolat et une crème hydratante pour obtenir une sorte de pâte à appliquer sur tout le corps, des épaules jusqu'aux pieds, tout en faisant un léger massage. La partie traitée est ensuite recouverte avec une pellicule plastique et une serviette. « *La chaleur entraîne la vasodilatation et une pénétration en profondeur du chocolat dans l'organisme. En suant, la peau rejette les toxines* », explique la responsable. Après 30 minutes de pause, la personne rince son corps abondamment à l'eau tiède. Cet enveloppement est adapté à toutes les personnes désireuses de retrouver une peau douce, lisse et purifiée avec une odeur chocolatée. Une pause gourmande à 65 000 Ar. ■

Aina Zo Raberanto

Contact sur www.nocomment.mg

Lokanga Hotel & Restaurant



Haute Ville

300m après le Palais de La Reine

*Petit déjeuner brunch, déjeuner,
dîner, apéritifs au coucher du soleil
et cocktails dinatoires
sur la terrasse panoramique :*

la plus belle vue de Tana !

Tél.: 00 261 34 14 555 02 | 00 261 20 22 235 49
contact@lokanga-hotel.mg | www.lokanga-hotel.mg

La Table d'Epicure
Tana- Ambondrona
Restaurant-bar cocktails



Location mensuelle en résidence hôtelière
surveillée 24/24 à partir de 600 euros



parking privé
(261) 20 22 359 83
(261) 20 22 231 06
(261) 33 05 520 20
www.les-trois-metis.com

Gladys

ANDRIANONENANA

En un an d'activités, Gladys Andrianonenana a su s'imposer comme la grande spécialiste des ongles dans la capitale du Vakinankaratra. Que ce soit pour une classique « french manucure » ou un « Nail Art » hypertendance, sa griffe est inimitable...

Nos mains ne se reposent jamais. Nous les mettons à rude épreuve, mais après tant d'efforts elles méritent bien de se faire chouchouter, ainsi que leurs précieux auxiliaires : les ongles ! Gladys Andrianonenana, gérante de Noussi Beauté à Antsirabe, a suivi une formation en coiffure et esthétique mais a précisément choisi de se spécialiser dans la manucure. Les ongles, elle sait les lustrer, les tailler, les colorer et les vernir de façon à en faire de véritables petites oeuvres d'art. C'est ce que les anglais appellent le *Nail Art* ou la déco sur ongles (on parle aussi de « stylisme ongulaire »), une technique de soin qui relève à la fois du maquillage et de la miniature.

Ouvert depuis un an, son salon superbement décoré est déjà un incontournable de la ville d'Eaux. Et pour cause, chez Gladys on sait qu'on est entre de bonnes mains quelque soit l'état de ses ongles « *Qu'ils soient cassés, rongés ou très abimés, il y a toujours une solution. Par exemple, la pose de faux ongles, la décoration en 3D, l'extension gel UV, la french manucure ou les patchs autocollants* », explique la jeune femme. En l'espace d'une heure, deux heures trente pour les cas les plus désespérés, elle saura vous remettre tout ça en ordre, avec les rituels obligés : nettoyage, repousse des cuticules, massage, gommage, polissage, application de soins nutritifs...

Gladys, gérante de Noussi Beauté, a suivi une formation de coiffeuse et d'esthéticienne.

Antsirabe

BIEN-ÊTRE



« Si le Nail Art est très à la mode actuellement, le soin le plus demandé reste l'indémodable french manucure, symbole du raffinement classique. »
Contre toute apparence, cette « manucure à la française » aurait été inventée aux États-Unis dans les années 1970 spécialement pour les stars hollywoodiennes ! Elle consiste à se faire les ongles les plus naturels possibles : le vernis est de couleur chair et les bouts sont laqués de blanc mat qui allongent l'ongle. Pour l'ajout de décorations, compter entre 10 000 et 45 000 ariary selon la technique employée. La déco sur ongles est tellement à la mode qu'on trouve aujourd'hui dans les grandes capitales des *nail bars*, des bars proposant non pas des cocktails, mais des prestations de *Nail Art* dans un environnement de *bar lounge*... on aura tout vu ! ■

Henintsoa Mampionona

Contact sur www.nocomment.mg

Rubis sur l'ongle



Tina Valérie

Superviseuse d'équipe dans une société offshore le jour, chanteuse la nuit, Tina Valérie Ramarosandy est une chanteuse d'ambiance, comme il y a des pianistes d'ambiance. Jazz, blues, soul, elle peut tout chanter, à la demande du public qui en redemande.

C'est quoi une chanteuse d'ambiance ?

Au *Café de la Gare* de Soarano, où je me produis le mercredi ou le jeudi à partir de 18 heures, je chante des morceaux de jazz, de soul, de blues ou de variétés. C'est à la demande. Il m'arrive également d'être sollicitée pour des soirées à l'*Hôtel de France* ou au *Paprika*. Il faut avoir une bonne culture musicale. A 15 ans, j'animais déjà des cabarets à la Réunion, c'est aussi à cette période que j'ai décidé de m'investir dans le chant. A Antsirabe, j'animais aussi des soirées avec un petit groupe. Ensuite, j'ai intégré la formation de gospel TGC (Tana Gospel Choir). J'ai également travaillé avec Kelly Rajerison, ce qui m'a permis de décrocher ce

contrat au *Café de la Gare*.

Tu es capable pratiquement de tout chanter...

Chez moi, le chant est un don de naissance, surtout qu'aucun membre de ma famille n'est dans la musique. Cela étant, j'entretiens au maximum ma voix car je chante sur des registres pas toujours faciles techniquement : Whitney Houston, Mariah Carey ou Leona Lewis, des chanteuses qui ont du coffre, comme on dit. Ma petite recette miracle : citron, miel et vodka (avec modération, bien sûr !).

Tes projets ?

Cette année, j'ai été sélectionnée pour participer à un concours de chant en Islande. Les sélections se sont déroulées le 24 avril à l'Alliance française d'Andavamamba. J'espère être retenue et avoir l'honneur de représenter mon pays. ■

Propos recueillis par Aina Zo Raberanto



La farine qui révèle vos talents

La qualité
à la portée
de tous





Ankadimbahoaka



**Conçue
pour devenir
la référence
shopping
à Antananarivo.**



filatex

contact@groupe-filatex.com

Réservez votre espace commercial
Standard : 020 22 222 31
Service Commercial : 032 03 06 031
Direction de Projet : 032 03 06 030

CAHIERS DE NUIT

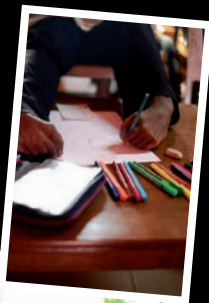
Soirée THB







Airtel
Remise de chèque
au centre Sembana
Mijoro



Airtel

Dons pour Airtel
jeunes talents 2012



FORD RANGER

La robustesse par Ford



Vivez la Ligue des Champions 2014 avec Ford

Distribué par
MATERAUTO

Antananarivo Tél : 22 233 39 | Toamasina Tél : 53 306 96

mater@materauto.com



Materauto SA



Go Further



⊕ de photos sur www.nocomment.mg

Oddity
au Pourquoi Pas



We ♥



PRINCESSE DU LAGON

Boutique Hotel & Spa - IFATY MADAGASCAR



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

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

La Ribaudière

RESTAURANT & HOTEL

Hôtel de charme de 24 chambres à Antananarivo.
Situé au cœur de la ville.
Dans le calme d'un jardin tropical.

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



LE VICTORIA

HOTEL & SPA



Hôtel de charme de 20 chambres à Diego Suarez.
Une bâtisse historique près de la rue Colbert.
Spa et Beach Club.

020 82 225 44
www.hotelvictoriadiiego.com



A N T A N I M E N A

LE CLUB

DISCOTHEQUE | BAR | PIZZA

INFOLINE: 032 04 792 45 - 020 22 691 00



Le Club

Le Club



24/04

Samedi
24 Mai
2014

UEFA
CHAMPIONS
LEAGUE

FINALE

21H45

Sur
ECRAN GEANT



22 677 85 - 032 07 281 55
fb.me/kudetamadagascar
info@kudeta.mg

KU
DE
TA

⊕ de photos sur www.nocomment.mg

Kudeta





Café
de la Gare

Angé de la nuit by



CAFÉ DE LA GARE

• BY CHEFS AVENUE •

LES SAISONNIERES

Des produits de saison, déclinés en recettes originales



Dans le cochon
tout est bon

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

Mojo
BAR

by **no comment**[®]
www.nocomment.mg



ISORAKA

OUVERT À PARTIR DE
18H • 7 JOURS/7

www.lemojo.mg
contact@lemojo.mg
034 20 343 47



HAPPY HOUR

18/20H • 7 JOURS/7

RETRANSMISSION TV D'ÉVÈNEMENTS SPORTIFS

Mojo
BAR
by **no comment**[®]
www.nocomment.mg



⊕ de photos sur www.nocomment.mg

Le Rossini



FORD EDGE

Le luxe par Ford



Vivez la Ligue des Champions 2014 avec Ford

Distribué par
MATERAUTO

Antananarivo Tél : 22 233 39 | Toamasina Tél : 53 306 96

mater@materauto.com



Materauto SA



Go Further



Mood and Feeling

032 05 340 40 / 032 05 340 41 / 032 05 340 36
candyevents@hotmail.fr candy-events-madagascar.com

⊕ de photos sur www.nocomment.mg

Candy Club



Le Carnivore



LE CARNIVORE



Nouveaux horaires du Restaurant Carnivore

• Viandes a volonté

• Les vendredi, samedi et dimanche MIDI

• Tous les soirs à partir de 18h 30

• Fermé le Midi (Lundi, mardi, mercredi et jeudi)

Possibilité de privatisation

**Renseignement : 22 241 98 / 034 07 241 98 / 034 05 12504 ou par mail : lecarnivore@yahoo.fr

SERVICE TRAITEUR
séminaires - mariages - anniversaires

☎ 032 04 630 32
020 22 316 86

72 Avenue Grand Didier Isoraka
Tananarive, Madagascar

lebresto@gmail.com



Le B

RESTAURANT

Le B'



La Casbah

Shisha Lounge Bar



ANTANIMENA (près Le Club)
Tél. : 034 05 134 33
Ouvert à partir de 11 h
du lundi au samedi

⊕ de photos sur www.nocomment.mg

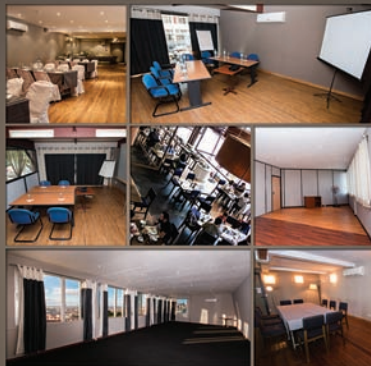
La Medina
&
La Casbah



Le Louvre

Le Louvre
HOTEL & SPA - ANTANANARIVO

Pour vos
séminaires, réunions, ateliers, ...



... faites confiance à notre équipe

4 rue Philibert Tsiranana, Antananarenina - Antananarivo
www.hotel-du-louvre.com
+ 261 20 22 390 00
reservation@hotel-du-louvre.com



Hôtel Le Louvre à Tananarive

spécialités
malgaches
chinoises



*Service continu
de 11h à minuit*

Analakely - Antananarivo
(0)20 22 202 60
www.hotel-glacier.com

⊕ de photos sur www.nocomment.mg

Le Glacier



Dreams



DREAMS
DILLARD - KARAOKE - BAR



WiFi Gratuit

Immeuble Grand Ciel (à côté Galerie La City)
Ivandry - Antananarivo - Madagascar

034 81 350 55 [facebook.com/dreamstana](https://www.facebook.com/dreamstana)

Tous les Jendis

20h

Tropical

Latino

LA SUITE
101

LA SUITE
101

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



lasuite101 tel : 032 11 080 80 email : lasuite101@gmail.com www.lasuite101.com

La Suite 101





"LE WELCOME"

Restaurant - Bar - Discothèque - Location salle

IPA 239 Ter A - ANOSIMASINA ITAOSY

Tél : 034 13 305 15 - 033 05 305 15 - 032 05 305 15

OUVERTURE

Mercredi 14 h 00 - jusqu'à l'aube
Judi 16 h 00 - jusqu'à l'aube
Vendredi 14 h 00 - jusqu'à l'aube
Samedi 14 h 00 - jusqu'à l'aube
Dimanche 14 h 00 - 19 h 00

BAL DES JEUNES

Entrée gratuite pour les filles

Mercredi - Vendredi - Samedi - Dimanche
de 14 h 00 jusqu'à 18 h 00

KARAOKE

Mercredi - Jeudi - Vendredi - Samedi
de 16 h 00 jusqu'à 22 h 00

DISCOTHEQUE

de 22 h 00 jusqu'à l'aube

CABARET

SOIRÉE A THEME DE DANSE (OCCASIONNELLE)

**VENEZ
NOMBREUX !!!**

PARKING GARDE - AMBIANCE ASSURÉE

Welcome



⊕ de photos sur www.nocomment.mg

La Boussole



La BOUSSOLE ART CAFÉ

Restaurant - Service Traiteur

Ouvert 7/7 Midi et Soir

Wi Fi

Gratuit



La BOUSSOLE
Bar Lounge - Restaurant - Traiteur

☎ 032 07 605 03 / 22 358 10

Email : laboussole@moov.mg



Des solutions pour vous, professionnels :

L'entretien des sols

L'entretien des espaces intérieurs / cuisines

L'hygiène des sanitaires

L'hygiène en milieu hospitalier

Blanchisserie



Enviro Tech
Systems cc
Passion - Integrity - Excellence

DELUXE
CHEMICALS



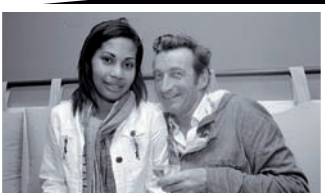
Tél : 020 23 256 10

E-mail : indis@edl.mg

Retrouvez-nous
prochainement à la
FIM sur les stands
128 A et 129 A

Le Carré

⊕ de photos sur www.nocomment.mg



le carré

RESTAURANT

BAR LOUNGE



Rés (+261) 32 60 498 00

RÉPONSES AUX JEUX DU NO COMMENT N°51

MOTS CROISÉS — MADAGASCAR

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

SOLUTION DE L'ÉNIGME N°51

A minuit.

ENIGME N°52

Je suis un animal. Avec les lettres de mon nom, on peut écrire le nom de ma maison. Qui suis-je ?

— LE SPORT —

JEUX

HORIZONTALEMENT

I. Sport d'ascension - Arme de tir sportif **II.** Sport voisin du parachutisme **III.** Gymnastique rapide en musique - Equipa d'instruments pour l'attaque ou la défense **IV.** Sommet - Aluminium du chimiste - Un élément pour certains sports **V.** Rapport de cercle - Ce qu'il y a de meilleur **VI.** Un autre élément pour quelques sports - Sur glace ou sur gazon **VII.** Prise dans les sports de combat - Il peut être à voile - Partie dure du corps humain **VIII.** Article - Sport de quilles **IX.** La première femme - Touchés par Dieu **X.** L'autre nom de Cassius Clay - Métal de médaille **XI.** Enleva - Terminaison verbale - Sport de pagaie **XII.** Sport de balle en salle - Sport d'armes.

VERTICALEMENT

1. De loisir ou sportive - Pronom indéfini **2.** Qualifiait un certain slalom en ski - Une spécialité du cyclisme **3.** Epice indienne - Rivière congolaise - Champion **4.** Parfum **5.** Marque de reconnaissance - Une couleur pour les pistes de ski **6.** Petite pomme rouge - Se soumettra **7.** Epreuve d'athlétisme demandant de nombreuses qualités **8.** Préposition - Prénom masculin - Enrouleur de voilier **9.** Adjectif possessif - Ils sont à franchir lors de courses cyclistes **10.** Ventila - Sport d'hiver en désordre - Possèdent **11.** Pari - Principale pièce aux échecs **12.** À voile, c'est un sport à pratiquer sur les plages - Discipline sportive originaire de l'Inde - Symbole chimique.

LA MINUTE NATURALISTE

Chasse aux lémuriens

L'ONG Madagasikara Voakajy et des chercheurs de l'Université de Bangor au Pays de Galles ont mené en 2011 une étude auprès de populations locales de l'est de l'île qui prouve que la chasse d'espèces menacées de lémuriens est en hausse. Selon ces chercheurs, l'augmentation de cette chasse illégale serait due au changement rapide de la société, à l'accroissement de la demande en viande et à la baisse des tabous traditionnels. Une autre cause s'expliquerait par l'afflux de personnes venant travailler dans les mines de la région. Face à cet afflux de main d'œuvre - qui accroît de la même façon la demande en viande -, de nombreux petits restaurants de viande voient le jour dans l'est de l'île. Pour Julia Jones, chercheuse à l'Université de Bangor et co-auteur de l'étude, ce phénomène s'explique également par le problème de pauvreté auquel font face les habitants de la région. Même s'ils ne tiennent pas à chasser du lémurien, l'animal reste néanmoins la seule viande qu'ils puissent trouver. «S'ils veulent manger de la viande, il y a peu d'autres animaux comestibles dans ces zones rurales», explique la scientifique. L'étude, réalisée auprès de 1 154 foyers, montre que les habitants mangent tout de même en moyenne peu de viande. Sur une durée de trois jours, aucun repas ne contient de viande. Il n'empêche, sur ces mêmes 1 154 foyers interrogés, 95 % d'entre eux admettent avoir déjà mangé une espèce protégée (source : www.slateafrique.com). ■



	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
I												
II												
III												
IV												
V												
VI												
VII												
VIII												
IX												
X												
XI												
XII												

jeux@nocomment.mg

LA TUILE BETON REDLAND

La meilleure toiture pour votre maison

Étanchéité garantie
30 ans

Solide • économique
élégante •

à partir de:

17.000^{HT} Ar/m²

www.tuiles-redland.com

C.BAT ZONE FORELLO - Module 19

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

www.security-services-mada.com

Tel: 261 20 22 415 45

261 33 11 658 77

Fax: 261 20 22 490 76



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



En partenariat avec:

**ANIMAL
S.O.S.
MADAGASCAR**
Soins & Santé



Vet Clinique
We Care

DERNIÈRES NOUVELLES DES ÉTOILES

Gazole et particules fines

TAUREAU (21 AVRIL – 21 MAI)

Le hasard y est pour beaucoup, mais il n'est pas déplaisant de terminer un parcours du zodiaque par le Taureau.

Comme pour les autres signes, qualités et défauts se complètent – non, on ne parle pas de défauts, les valeurs négatives sont exclues de l'astrologie populaire, appelons-les : inconvénients. Et apprenons à les utiliser au mieux pour les transformer en atouts dans la plupart des circonstances. Donc, si le natif du Taureau démarre plutôt lentement, ce n'est pas parce qu'il est lourd. Bien au contraire, puisqu'il est capable ensuite de tenir la distance comme peu de ses semblables. Dans les avantages que propose le moteur diesel par rapport au moteur à essence, voyons combien une moindre consommation permet d'aller plus loin, de tracer la route. Et

examinons en même temps la question gênante des particules fines qui, avec ce mode de combustion, pollue les villes.

Pour affirmer que la trop grande concentration des véhicules en est, bien sûr, responsable. La solution est si simple que de nombreux futurologues ont envisagé de déplacer la ville à la campagne. Ce qui, pour rapporter l'idée à ce dont nous parlons aujourd'hui, revient à éviter la formation de groupes où le Taureau serait le signe majoritaire. On n'ira pas jusqu'à exiger le tatouage du signe astrologique sur une partie du corps plus ou moins visible. Mais l'art de la conversation permettra, à moindres frais, d'équilibrer les situations. ■

Ravatobe



VOUS AVEZ RENDEZ VOUS



AVEC LA CHANCE
AU
CASINO CARLTON

Casino du Grand Cercle
de Tananarive

GAGNEZ
UNE

HYUNDAI i10



NEW THINKING.
NEW POSSIBILITIES.



SICAM
cfoogroup.com

CONTACTS :

034 05 308 03 - 034 05 308 04 - 034 05 308 05
WWW-CASINO-MADAGASCAR.COM

/ On ne prête qu'aux riches !

Ny vola^{no}

maha-rangahy

/ Only rich get richers!

Voambolana

/ Vocabulaire / Vocabulary

Kandra / Boulot / Work

Karama / Paie / Pay

Bizina / Business / Business

Fialan-tsasatra / congé / vacation

Andro tsy fiasana / Férié / Day off

Expression

1- Tano ny kandra fa sarotra ny mila.

Phonétique : tànou ni kândjà fà sàroutha ni mila.

Garde ton boulot puisque c'est dur d'être dans le besoin.

Keep working, it's not easy to need it.

Explication : Il vaut mieux travailler que ne rien faire, la crise

actuelle ne nous permet plus de glander. Exit la cigale ?

2- Mila karama aho zany, nefa izaho kamo.

Phonétique : Milà kàrà m aow zànn néfa kàm.

J'ai besoin d'argent et pourtant je suis flemmard.

I need to be paid, even if I'm lazy.

Explication : Bien des gens, sauf vous et moi, rêvent d'argent facile, sans même parler des créatures vénales et des malfrats...

3- Asa vadi-drano, tsy vita raha tsy ifanakonana.

Phonétique : àsà vād djànn, ts vità rà tssifànàkounann.

Un travail ne peut être fini qu'à plusieurs.

One work cannot be finished if you're alone.

Explication : Le devise des

Malgaches qui ont l'habitude de l'entre-aide et du *fihavanana* c'est travailler tous ensemble. Tu ne t'en sors pas si tu penses faire tout tout seul. Avis aux égoïstes !

4- Andao hisitaka fa andro tsy fiasana radem.

Phonétique : àndaow isitak fà andj tss fiàsànn ràdém.

Allons bouger, puisque demain c'est férié.

Let's go out, tomorrow is a day off.

Explication : Aujourd'hui c'est férié, on oublie le boulot. Tout le monde dans les taxi be, direction la campagne, là où ça ne pue pas les gaz d'échappement. Quoique si tout le monde va à là-bas, du coup ça va devenir encore plus pollué...

5- Tsyisy karama mihitsy amin'izao dia tsy maintsy mibizina.

Phonétique : tsiss kàrà mits

àmzaow dé tss màintss mbiznn.

Pas d'argent, il faut faire du business.

No money, I have to do some business.

Explication : Trouver un emploi est souvent une galère. Du coup, tout le monde fait ce qu'il peut pour s'en sortir même si ce sont des petits boulots.

6- Ny asa atao an-kira toa vita tsy natao.

Phonétique : niàsàtaow ankir tō vita tss nataow.

Travailler en chantant, le boulot est fait sans que tu t'en aperçoive.

Working by singing, you realize that you already did it.

Explication : Si tu aimes ton travail, il se fera tout seul.

Exemple : *Hé ho, Hé ho, on rentre du boulot...*

Ouioui en Malgachie

par Philippe Bonaldi

Antsirabe/Adaladala

Il faut le croire pour le voir. Une ville sans pollution d'échappements. Extraordinaire. Comme un rêve réalisé, Antsirabe n'a que très peu de voitures, mais 4 000 pousse-pousse. Qui veut le vœu, l'a.

- L'usine Socolu t'a réservé une *sambre* à l'hôtel. Une délégation viendra t'accueillir comme ambassadeur *Soco* Papaye France.

J'ai tout d'un coup la timidité qui remonte en degré sur l'échelle de mon thermomètre intérieur. C'est que je n'ai pas l'habitude d'être exposé en biscuit sec devant une délégation de papas-gâteaux. C'est bizarre comme la timidité se cache en coulisse. En un clin d'œil remontent en surface les oiseaux-trouille qui donnent la pétoche. Rien ne me prédestinait à me sentir dans l'embarras face à cette nouvelle.

Mamy me dévisage, l'air troublé.

- Ça ne va pas ?

- J'ai les chocottes !

- Les *socottes* papayes ? répond-il en rigolant.

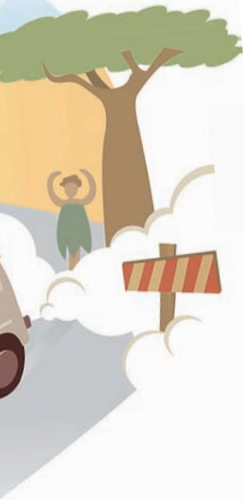
- Non, Mamy, j'ai très peur tout d'un coup d'aller à ta cérémonie !

- Mais enfin, c'est ta cérémonie. Tu ne peux pas annuler !

Toute la délégation sera là, *ze* serai avec toi, t'inquiète pas, *ze* suis ton traducteur !

- Je vais bafouiller en public c'est sûr, avec les





nanas, les raras, les antatas, les papayes. Je ne sais pas comment m'habiller. Je vais tomber dans les pommes. Je risque de trébucher s'il y a un escalier. Je vais rougir comme de la fonte à cocotte. Le trac va me momifier. J'ai l'effroi qui va chauffer à 1 200 degrés... Le clair sera trouble et je n'arriverai pas à tirer la sonnette d'alarme. Les chocottes, Mamy, je suis chocophobique !

- Viens boire un coup !

Dans la gargote près de la grande gare désaffectée d'Antsirabe je commande un petit verre comme celui du voisin de table.

- Attention c'est du *toaka gasy* ! Rhum local !

J'enfile ça cul sec, sous le regard éberlué de Mamy. De la bouche à l'estomac, je sens comme une pommade de flammes carboniser mon palais, dégouliner dans une gorge en feu en transformant ma salive en vapeur d'acide... Et encore, c'est peu de le dire ! Avant l'atterrissage du liquide ardent dans l'estomac, j'ai la nette sensation d'être un moule à cocotte en fusion en pleine crise d'alu. On ne joue pas avec le feu, d'accord, surtout quand on est mineur, mais pour vaincre la timidité, il me fallait ça.

- Mamy, arrête de rigoler !

À brûle-pourpoint j'en recommande un autre. Le *toaka gasy* se recommande facilement. Il faut juste lever le doigt comme à l'école, et hop ! un deuxième verre arrive comme une torpille.

Comme les bédouins de Malgachie en dromadaire zébu, on s'habitue à la chaleur locale. Il faut simplement rester couvert pour ne pas attraper de coups de soleil. La première inflammation s'est correctement dissipée et tout le tintouin commence à me faire rire.

- *Antananarivo... narivo* ! On n'arrive où Mamy ?

Ca ne fait pas rire Mamy cette fois-ci, c'est dommage car c'était une bonne blague torride franco-malgache.

- Un p'tit dernier pour la route ! Pour la route, Mamy ! C'est drôle, on vient de rouler...

Je parle un peu tout seul, bégaye un peu moins, mais qu'importe, mon rêve s'est réalisé. Mon voyage. Si bon pour les papayes, les tatailles, les marmailles... J'ai eu drôlement de la chance de trouver ce slogan. Si j'avais gagné au jeu-concours du saucisson, je serais certainement ailleurs aujourd'hui. Peut-être en Corse... Non, excuse-moi, Mamy, je répète : « Ailleurs concours peut-être serais-je » Zut ! J'ai oublié saucisson. Alors ça donne en malgache : « Ailleurs concours être peut-être serais-je saucisson ! »

- Toi comprendre moi quand moi parler malgache ?

Mamy ne veut plus que je lève mon doigt. Pas content. Alors nous montons dans un pousse-pousse. C'est la première fois. Baptême de pousse-pousse. Là-dessus, il n'y a pas de moteur, pas de vitres, pas de clé de contact, juste un grand siège et une capote en skaï. Le pousse-pousse fait très mal à la tête, un peu comme si on avait bu de l'alcool. Désinhibé, j'expose en direct mes impressions à Mamy-Chocolu qui a retrouvé son sourire.

★ ★ ★ ★
MACHINES A SOUS
— *HC* —
COLBERT

*Vous donne rendez-vous
le Samedi 24 Mai 2014*

*Des cadeaux surprises,
Tirages des cartes bonus,*

Soirée musicale avec
RIJA RAMANANTOANINA

Buffet Gastronomique

Bonne Fête Maman!

**Renseignements : 020 22 208 11
032 05 340 51
rec.cascolb@moov.mg**

Première constatation, c'est un homme qui tire le pousse-pousse *mora mora*. On devrait dire un tire-tire, déjà ! Quand il double un autre pousse-pousse, il sonne-sonne la clo-cloche. Je finis par demander comment le conducteur s'appelle. Aina ! Ben non ! Pas deux fois Aina. En plus ce n'est pas le même que celui d'Ambatolampy ! En tout cas, cet Aina-là, il court pieds nus, il a des mollets comme Raymond Poulidor et un sens de l'équilibre inné.

-Tsira Bebe, Aina !

Il ne répond pas.

Je demande à Mamy qu'il me prenne en photo, mais Mamy n'a pas d'appareil. Qui voudra me croire à mon retour que l'on voyage en tire-tire en Malgachie ? Faut que je trouve une carte postale.

- Si on s'arrêterait boire un coup avec Aina, Mamy ?

Je regarde un peu sur le côté les autres pousse-pousse, tous en couleurs avec des noms différents. C'est beau comme un vieux manège en bois. Mais ça fait tourner la tête. Pourtant on file droit. Tout droit. Vers où d'ailleurs ? Retournerions-nous vers *Antata Nanana* chez les douaniers papayes ? Ou chez les taxis broute les zébus... Non, je rigole Mamy... On va manger de la bosse à Nova ? *Tsapik* beaucoup ! Si on faisait un arrêt cocotte minute à *Ambatotonana* ?

- Toaka toaka la guitara, Manuel ! Allez cul sec, Mamy, j'en ai rien à baby-foot ! Non je rigole, c'est pour rigoler que je rigole.

J'aimerais bien voir Raymond Poulidor faire le tour de Malgachie en pousse-pousse. La tête au rhum me chauffe un peu.

- Tiens, un zébu qui tire-tire une charrette pleine de briques ! Elles ne fument pas les briques, Mamy ! Le zébu, il dit à l'assemblée : c'est moi le boss...

Je rigole un peu seul. Normal, Aina ne m'écoute pas. En

plein milieu du monologue, Aina Poulidor nous a déposé devant l'hôtel *Chez Mirana*.

Mamy m'aide à sortir de la carlingue de l'avion à roulettes. Je félicite le commandant de bord à clochettes, le rassure sur mon absence de décalage horaire.

La suite est floue. Je me rappelle un tapis rouge jusqu'au hall d'entrée ainsi qu'une enfilade de Malgaches en costumes. Un écriteau *Tonga soa* pour encore me rappeler que j'avais bien atterri, et des pancartes Choco Papaye.

- Nous sommes très honorés de vous recevoir parmi nous, ici à Antsirabe, au nom de toute l'équipe Chocolu, bienvenue !

Désorienté, je réponds :

- Bonjour Papaye, c'est moi votre fi-fils !

Les gens applaudissent. Et encore un interminable discours en malgache de Malgachie. Plus les coups de coudes de Mamy pour ne pas que je m'endorme. En attendant, il traduit tout ce que je raconte, même la blague du zébu dans un pousse-pousse sur le tour de France et celle de l'éléphant qui se trompe énormément en parlant malgache. Mamy est tellement professionnel en traduction simultanée qu'il traduit avant que je finisse la blague. Ça se trouve, la blague, il devait la connaître. Mamy est un Malgache simultané.

Nous repartons avec un carton immense rempli de Choco Papaye, une enveloppe avec un certificat tamponné par Chocolu. J'ai même droit à une médaille épinglée à mon t-shirt et trente-deux accolades malgaches.

Quand tout le monde est parti, Mamy a hélé un autre pousse-pousse. Un Eddy Merckx, je suppose, et j'ai vomi sur le tarmac... ■

(À SUIVRE)

PÂTISSERIE COLBERT

PÂTISSIER - CHOCOLATIER - GLACIER

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



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

Tél: 034 22 219 52

ANTANANARIVO

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

A AERO IVATO : 032 82 092 25 ■ AERO PIZZA : 020 22 482 91 *Mivola* *airtel* ■ AINA HOTEL : 020 22 630 51 ■ AKOA : 020 22 437 11 *Mivola* *airtel* ■ ANJARA HOTEL : 020 22 053 79 ■ ANJARY HOTEL : 020 22 279 58 ■ ARIRANG : 020 24 271 33 ■ ARLEQUIN : 034 05 929 40 *Mivola* ■ (L')ART BLANC : 020 22 422 20 *Mivola* ■ ATLANTIS : 020 24 642 71 *Mivola* *airtel* ■ AUBERGE DU CHEVAL BLANC : 020 22 446 46 ■ AU BOIS VERT : 020 22 447 25 ■ AU JARDIN D'ANTANIMENA : 020 22 663 91 ■ AU TRIPOTEUR : 020 22 414 49 ■ AU N'IMPORTE QUOI : 034 01 341 21 **B** (Le) B' : 020 22 316 86 *Mivola* ■ (Le) BASMATI : 020 22 452 97 ■ (La) BASTIDE BLANCHE : 020 22 421 11 *Mivola* ■ BATOU BEACH : 034 09 500 03 *Mivola* *airtel* ■ BESOA I : 020 22 210 63 *Mivola* ■ BESOA II : 020 22 248 07 *Mivola* ■ BISTROT 21 : 032 45 816 89 ■ BOOLY FRONTIERE : 020 22 205 17 *Mivola* ■ (La) BOUSSOLE : 020 22 358 10 *Mivola* ■ (Le) BRAJAS HOTEL : 020 22 263 35 *Mivola* ■ (Le) BUFFET DU JARDIN : 020 22 632 02 *Mivola* *airtel* ■ (Le) BUREAU : 033 41 590 60 **C** CAFE CHARLY RESTAURANT (CARLTON) : 020 22 517 31 *Mivola* *airtel* ■ CAFE DE LA GARE : 020 22 611 12 *Mivola* ■ CALIFORNIA : 032 50 269 68 *Mivola* ■ (Le) CARLTON HOTEL : 020 22 260 60 *Mivola* *airtel* ■ CASINO COLBERT : 020 22 208 11 *Mivola* ■ (Le) CELLIER (HOTEL COLBERT) : 020 22 202 02 *Mivola* ■ CH'LUIGGY : 033 37 051 41 *Mivola* *airtel* ■ CHALET DES ROSES : 020 22 642 33 *Mivola* ■ CHANTACO : 020 22 346 45 ■ (La) CHAUMIERE : 020 22 442 30 ■ CHEZ AINA GUEST HOUSE : 033 14 565 54 ■ CHEZ ARNAUD : 020 22 221 78 *Mivola* ■ CHEZ FRANCIS : 020 22 613 35 ■ CHEZ JEANNE : 020 22 454 49 *Mivola* ■ CHEZ LORENZO : 020 22 427 76 *Mivola* *airtel* ■ CHEZ MAXIME : 020 22 431 51 ■ CHEZ SUCETT'S : 020 22 261 00 ■ CHILLOUT CAFÉ : 034 06 003 78 *Mivola* ■ CITY GRILL : 020 23 096 75 *Mivola* *airtel* ■ CITY PIZZA : 020

Un grand merci à nos partenaires et diffuseurs :

24 165 85 ■ COFFEE BAR : 020 22 279 09 *Mivola* ■ COFFEE TIMES : 034 25 991 42 *Mivola* *airtel* ■ (Le) COLBERT HOTEL : 020 22 202 02 *Mivola* ■ (Le) COMBAVA : 020 23 584 94 ■ COOKIE SHOP : 032 07 142 99 *Mivola* *airtel* ■ COTÉ SAVEUR : 034 05 018 10 *Mivola* ■ CREPERIE LE PHARE : 020 26 323 28 *Mivola* *airtel* **D** DIVINA : 034 43 241 22 *Mivola* ■ DREAMS KARAOKE : 034 81 350 55 *Mivola* **E** ELABOLA AEROPORT IVATO : 033 37 251 09 *Mivola* ■ EMMA PLANQUE : 034 07 185 70 *Mivola* ■ EPICURE : 034 07 185 49 *Mivola* **F** FIRST FASHION CAFÉ : 032 84 628 99 *Mivola* ■ FLEUVE ROUGE : 033 04 069 86 *airtel* ■ (Les) FLOTS BLEUS : 020 24 614 17 ■ (La) FOUGERE (HOTEL COLBERT) : 020 22 202 02 *Mivola* ■ FRING'ALL : 020 22 229 13 **G** GASTRO PIZZA : 033 14 025 54 *Mivola* *airtel* ■ (Le) GLACIER HOTEL : 020 22 340 99 *Mivola* *airtel* ■ (Le) GRAND MELLIS HOTEL : 020 22 234 25 ■ (Le) GRAND ORIENT : 020 22 202 88 ■ (Le) GRILL DU ROVA : 020 22 627 24 *Mivola* ■ (Le) GRILL DU SAINT LAURENT : 020 22 354 77 ■ GUEST HOUSE MANGA : 020 24 606 78 **H** HAPPY DAYS : 033 86 200 42 *Mivola* *airtel* ■ (Les) HAUTES TERRES : 020 22 255 53 ■ HAVANNA CAFÉ : 034 14 954 69 ■ HEDIARD : 020 22 283 70 *Mivola* ■ HOTEL BRETON : 020 24 194 77 *Mivola* ■ HOTEL DE FRANCE : 020 22 213 04 ■ HOTEL DE L'AVENUE : 020 22 228 18 ■ HOTEL LE RIAD : 034 11 134 33 **I** IBIS HOTEL : 020 23 555 55 *Mivola* *airtel* ■ (L')ILE ROUGE : 032 45 507 34 ■ INDIA PALACE (Antaninanina) : 020 26 408 16 *Mivola* ■ INDIA PALACE (Tsiazotafu) : 033 12 563 73 *Mivola* ■ INFINITHÉ : 032 03 888 88 *Mivola* ■ IN SQUARE : 034 07 066 40 *Mivola* *airtel* ■ ISLAND CONTINENT HOTEL : 020 22 489 63 *Mivola* ■ IVATO HOTEL : 020 22 445 10 ■ IVOTEL : 020 22 227 16 *Mivola* **J** JAO'S PUB : 034 41 213 33 *Mivola* *airtel* ■ (Le) JARD'IN : 032 40 098 64 *Mivola* ■ (Le) JARDIN DU RAPHIA : 020 22 253 13 *airtel* ■ JASMIN HOTEL : 032 07 539 04 ■ (Le) JEAN LABORDE : 020 22 330 45 ■ JED ONE : 032 02 142 *Mivola* ■ JET CLUB : 034 79 361 56 *Mivola* **K** KARIBOTEL : 033 15 629 33 *Mivola* *airtel* ■ KUDETA LAPASOA : 034 74 645 52 *Mivola* ■ KUDETA LOUNGE BAR : 020 22 611 40 *Mivola* ■ KUDETA URBAN CLUB : 020 22 677 85 *Mivola* *airtel* **L** LA CASBAH : 034 05 134 33



PRESENT A LA FIM 2014

DU 15 AU 18 MAI A FORELLO EXPO TANJOMBATO

Contact : 020 22 422 90 - 034 07 190 49 / 61

Nous développons des programmes immobiliers adaptés à vos besoins



TAMATAVE - FOULPOINTE
www.fleurdeloceanfoulpointe.com



SALARY
www.antreposeidonsalary.fr



TULEAR - ANDABISY
www.jardinsdusudtulear.fr



Prochainement...



AMBATOVE - ILAFY
www.ledomaineduprevertana.com



AMBATOVE
www.entrecieletterretana.com



IVANDRY
www.littlemanhattantana.com



Prochainement...

www.assist-immobilier.com

MVola ■ **LA PLANTATION** : 020 22 335 01 **MVola**  ■ **LA SUITE 101** : 032 11 080 80 ■ **LA TABLE D'ÉPICURE** : 020 22 359 83 ■ **(Le) LAC HOTEL** : 020 22 447 67 **MVola**  ■ **LANTANA RESORT** : 020 22 225 54 **MVola**  ■ **LAVAZZA** : 032 05 045 72 **MVola** ■ **LE BED** : 034 98 888 71 ■ **LE BELVEDERE HOTEL** : 034 16 950 79 ■ **LE BLACK AND RED RESTAURANT** : 034 55 251 19 ■ **LE BRETAGNE** : 033 40 957 87 **MVola** ■ **LE CARNIVORE (Restaurant)** : 032 05 125 04 **MVola**  ■ **LE CARRÉ** : 032 60 498 00 **MVola** ■ **LE CLUB** : 020 22 691 00 **MVola** ■ **LE COIN DU FOIE GRAS** : 034 07 924 83 **MVola** ■ **LE GAROOGAR** : 033 71 534 51 **MVola**  ■ **LE KASS'DALL** : 034 15 110 47 **MVola**  ■ **LE KIWI** : 033 87 454 56 **MVola** ■ **LE LOUCHEBEM** : 020 22 488 88 **MVola** ■ **LE WELCOME** : 034 13 305 15 **MVola** ■ **LES HERONS** : 033 06 194 65 **MVola** ■ **LGM** : 032 95 408 04 **MVola** ■ **(Le) LOGIS HOTEL** : 020 26 244 43 **MVola** ■ **LOKANGA HOTEL** : 034 14 555 02 **MVola** ■ **L'ORION** : 034 84 129 29 **MVola** ■ **(Le) LOUVRE HOTEL** : 020 22 390 00 ■ **L-SENS** : 032 07 609 18 **MVola**  ■ **MAD'DÉLICES** : 020 22 266 41 **MVola** ■ **MADA HOTEL** : 033 23 717 07 **MVola**  ■ **MAKA AKOO (Fast Food)** : 034 20 501 27 **MVola**  ■ **(La) MEDINA** : 034 04 134 33 **MVola** ■ **MENHIR** : 020 22 243 54 **MVola** ■ **MERCURY HOTEL** : 020 22 300 29  ■ **MOJO BAR by no comment®** : 034 20 343 47 **MVola** ■ **MONT-PARNASSE (Bar Restaurant)** : 020 22 217 16 **MVola** ■ **(La) MURAILLE DE CHINE** : 020 22 230 13 **MVola**  ■ **N NERONE** : 020 22 231 18  ■ **NI AOULY** : 020 22 627 65 **MVola** ■ **NOSY SABA (Hotel)** : 020 22 434 00  ■ **O! POIVRE VERT** : 020 22 213 04 ■ **(L') OASIS (HOTEL CARLTON)** : 020 22 260 60 **MVola**  ■ **OLD N°7** : 032 72 200 07 **MVola** ■ **ORCHID HOTEL** : 020 22 442 03/05 ■ **ORIENTAL** : 033 87 111 11 **MVola** ■ **ORIENT'HALLES** : 032 05 105 10 ■ **OUTCOOL** : 033 12 12 624 ■ **OZONE** : 020 24 749 73  ■ **(Le) PALANQUIN** : 020 22 485 84 ■ **(Le) PALLADIOS** : 020 22 373 38 **MVola** ■ **(Le) PALLISSANDRE HOTEL** : 020 22 605 60 ■ **PALM HOTEL** : 020 22 253 73 **MVola** ■ **PANORAMA HOTEL** : 020 22 412 44 **MVola** ■ **PAPRIKA** : 034 80 756 54 **MVola**  ■ **(Le) PAVILLON de L'ÉMYRNE** : 020 22 259 45 ■ **(Le) PETIT VERDOT** : 020 22 392 34 ■ **PILI PILI DOCK** : 020 26 299 42 **MVola** ■ **PIMENT CAFÉ** : 020 24 509 38 **MVola**  ■ **PLANETE** : 020 22 353 82 **MVola**  ■ **POURQUOI PAS (Restaurant)** : 032 02 548 04 ■ **(Les) POUSSÉS POUSSÉS DU RAPHA** : 020 24 782 79 ■ **PRESTO LOUNGE** : 034 05 610 53 **MVola** ■ **PRESTO PIZZA (Antsahabe, Tana Water Front,**

Analamahitsy) : 034 19 610 49 **MVola**   ■ **RADAMA HOTEL** : 020 22 319 27 **MVola**  ■ **RAPHIA HOTEL Ambatonakanga** : 020 22 253 13  ■ **RAPHIA HOTEL Isoraka** : 020 22 339 31  ■ **RATATOUILLE (Artisan Boulanger)** : 034 41 731 32 **MVola** ■ **(Le) REFUGE** : 020 22 448 52 ■ **(Le) RELAIS DE LA HAUTE VILLE** : 020 22 604 58 **MVola**  ■ **(Le) RELAIS DES PLATEAUX** : 020 22 441 22 **MVola** ■ **(Le) RELAIS DU ROVA** : 020 22 017 17  ■ **(La) RESIDENCE** : 020 22 417 36 **MVola** ■ **RESIDENCE DU ROVA** : 020 22 341 46 ■ **RESIDENCE LA PINEDE** : 032 07 235 58 ■ **RESIDENCE RAPHA** : 020 22 452 97 **MVola** ■ **RESTAURANT SNACK PK9** : 034 66 407 49 **MVola** ■ **(La) RIBAUDIERE** : 020 24 215 25 **MVola** ■ **RIVIERA GARDEN** : 020 24 792 70 **MVola** ■ **(Le) ROSSINI** : 020 22 342 44 **MVola** ■ **ROTISSERIE-GRILL** : 032 11 222 07 ■ **ROVA HOTEL** : 020 22 292 77  ■ **(Le) SAINT ANTOINE HOTEL** : 033 21 597 19 **MVola** ■ **(Le) SAINT GERMAIN HOTEL** : 033 25 882 61  ■ **(Le) SAINT LAURENT** : 020 22 354 77 ■ **(Le) SALOON** : 033 19 139 10 ■ **SAVANNA CAFE** : 032 07 557 45 **MVola**  ■ **SHALIMAR Antsahavola** : 020 22 260 70 **MVola** ■ **SHALIMAR HOTEL** : 020 22 606 00 **MVola** ■ **(Le) SHANDONG** : 020 22 319 81 **MVola**  ■ **SPUMA GLACE** : 034 07 179 63 ■ **SUCETT'S** : 020 22 261 00 ■ **SUNNY GARDEN** : 020 22 323 85 ■ **SUNNY HOTEL Amparibe** : 020 22 263 04 ■ **SUNNY HOTEL Ankorondrano** : 020 22 368 29  ■ **(La) TABLE DES HAUTES TERRES** : 020 22 605 60 ■ **TAJ HOTEL** : 020 22 624 10 ■ **TAMBOHO** : 020 22 693 00 ■ **TANA ARTS CAFE** : 034 15 610 56 **MVola** ■ **TANA HOTEL** : 020 22 313 20  ■ **TANA PLAZZA HOTEL** : 020 22 218 65 ■ **(La) TAVERNE (HOTEL COLBERT)** : 020 22 202 02 **MVola** ■ **TERRASSE EXOTIQUE** : 020 22 244 09 ■ **(La) TERRASSE DE TYDOUCE** : 020 24 522 51 **MVola** ■ **(La) TERRASSE DU GLACIER** : 020 22 202 60 **MVola**  ■ **TIMGAD** : 020 22 327 42 **MVola**  ■ **TOKO TELO** : 020 24 657 47 **MVola** ■ **(Le) TRAM** : 020 26 388 28 ■ **TRANO BONGO HOTEL** : 020 22 461 32 **MVola**  ■ **TRANOVOLA** : 020 22 334 71 **MVola**  ■ **U URBAN CAFE** : 033 11 258 66  ■ **V VAHINY HOTEL** : 020 22 217 16 **MVola** ■ **VANGA GUEST HOUSE** : 020 22 442 33 ■ **(Le) VANILLA (ORCHID HOTEL)** : 020 22 442 03/05 ■ **(La) VARANGUE** : 020 22 273 97 ■ **(La) VILLA** : 020 26 254 73 ■ **VILLA IARIVO** : 020 22 568 18 ■ **VILLA VANILLE** : 020 22 205 15 ■ **VOHITRA PARADISA** : 034 01 807 78 **MVola**  ■ **ZEBU ORIGINAL BISTROT** : 020 22 299 97 ■ **ZENITH HOTEL** : 020 22 290 05 **MVola**

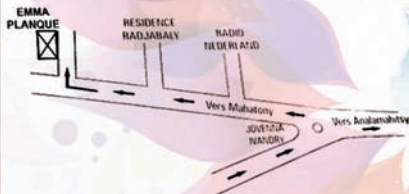


Emma Planque
Restaurant

**Restaurant,
Salon privé
Chambres d'hôtes**



*Du **lundi** au **samedi**
et le **Dimanche** seulement à midi*



Il K 60 Ter Mahatony, Ivandry, Antananarivo - **Tél :** (+261) 34 07 185 70 - **Email :** emmaplanque261@gmail.com

BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

A ADAN : 034 26 381 83 ■ ALIA TUTTO ITALIA : 033 16 222 50 *MVola* *airtel* ■ ALL SPORT Tana Water Front : 020 22 644 09 ■ ALLURE FASHION : 033 25 780 84 *MVola* ■ AMBIANCE ET STYLE : 034 05 101 72 ■ AMPALIS : 034 19 227 85 ■ ARABESQUE : 032 02 303 42 *MVola* ■ ARTS ET MATIERES : 020 24 522 51 ■ AT HOME : 020 22 446 38 ■ AUDACE LINGERIE : 032 70 710 44 ■ ANTIQUAIRES DE TANA (Tana Water Front et Behoririka) : 032 07 174 50 **B** BEBE A BORD : 034 07 281 72 *airtel* ■ BESPOKE : 034 05 060 64 *MVola* ■ BIJOUTERIE AMRATLAL : 020 22 263 03 *MVola* *airtel* ■ BIJOUTERIE MANOU Ananakely : 020 22 612 25 *MVola* *airtel* ■ BIJOUTERIE MANOU Antaninarenina : 020 22 256 64 *MVola* ■ BIJOUX OREA : 020 22 678 15 ■ BIJOUTERIE PALA : 020 22 225 01 *airtel* ■ BLACKWEAR : 032 04 558 89 *MVola* ■ La BOUTIQUE DE V : 032 07 001 32 ■ BRICO DECO : 020 22 308 35 *MVola* *airtel* ■ BYZANCE : 032 05 233 30 **C** CAFE COTON : 020 22 302 09 *MVola* ■ CARAMBOLE : 020 22 207 40 ■ CARAMIEL : 033 11 364 09 ■ CARPETURC : 034 03 521 09 ■ CLEA BOUTIQUE : 032 07 604 48 *MVola* *airtel* ■ CLEMENTY : 020 22 364 90 *MVola* ■ CMH : 020 23 322 26 ■ COUP DE CŒUR : 032 89 461 45 *MVola* ■ COURTS Ankorondrano : 020 22 550 25 *MVola* *airtel* ■ COURTS Tanjombato : 020 22 576 76 *MVola* ■ COURTS 67 HA : 020 22 336 64 *MVola* ■ CRISTAL CADEAUX : 020 22 365 42 *MVola* **D** DECI-DELA Ankorondrano : 032 05 00 274 ■ DECI-DELA Ivato : 032 11 00 277 ■ DECI-DELA Route Circulaire : 032 05 00 272 ■ DECI DELA Tana Water Front : 032 11 00 278 ■ DECO FRANCE : 020 22 293 72 ■ DERNIER CAPRICE : 034 21 160 93 ■ DREAM STONES TRADING : 034 07 185 83 ■ DRESS CODE : 034 20 555 99 ■ DUTY FREE : 034 07 189 30 ■ DUW 1203 - Dago Urban Wear : 034 01 083 67 ■ ELEKTRA : 034 45 520 75 **E** ELLE'M : 034 26 381 83 ■ (L')EMPIRE DU MARIAGE : 033 02 688 88 ■ ESPACE BIJOUX : 020 22 311 85 *MVola* *airtel* ■ ETHNIK Shop : 020 22 611 40 ■ ETINCELLE : 034 08 430 72 ■ EVASION DECO : 033 18 607 97 *MVola* *airtel* **F** FANCY BOUTIQUE : 020 22 308

89 ■ FEMININE : 034 60 647 38 *MVola* *airtel* ■ FIFTH AVENUE : 034 05 031 15 *airtel* ■ FINAL TOUCH : 033 02 402 82 *MVola* *airtel* ■ FOSA SHOP Tana Water Front : 020 26 377 85 ■ FOSA SHOP Isoraka : 020 26 243 91 ■ FUN MOBILE : 032 05 079 79 ■ FUSION RAY : 020 22 636 28 *MVola* **G** G.I. (Gentleman Individuel) : 034 02 783 60 *MVola* *airtel* **H** HAZOMANGA : 032 02 527 43 *MVola* *airtel* **I** IMAGE : 034 08 884 90 *MVola* *airtel* ■ IS'ART GALERIE : 033 25 148 71 ■ IVAHONA (Boutique) : 032 05 090 02 ■ IVAHONA (Maison) : 032 05 090 06 ■ JAVA : 032 59 987 82 *MVola* ■ JINA CHAUSURES SMART : 034 02 395 70 *MVola* *airtel* **K** KAPRICE Tana Water Front : 034 08 031 75 ■ KIDORO (Lierie) : 020 23 628 84 ■ KIF DAGO : 033 78 151 99 ■ KIVAH&CO : 032 05 874 35 ■ KLUNG MALAGASY Mode Junior : 034 03 015 06 ■ KIOSK à BIJOUX : 033 15 830 43 *airtel* ■ KOKOLOKO Isoraka : 033 08 443 19 ■ KRISTEL BOUTIQUE : 032 40 457 15 *MVola* ■ KRY'S OPTIQUE Gare Soarano : 020 22 211 02 *MVola* ■ KRY'S OPTIQUE Score Digue : 020 24 229 97 *MVola* ■ KRY'S OPTIQUE Zoom Ankorondrano : 020 22 318 38 *MVola* ■ KUDETA BOUTIQUE : 034 74 645 52 *MVola* **L** L'ADRESSE : 034 03 004 55 *MVola* ■ LA CAVERNE : 034 01 109 82 *MVola* *airtel* ■ LA CITADINE : 032 05 509 48 *MVola* ■ LA COUR CARREE : 032 05 090 06 ■ LA ROMANCE : 033 15 536 85 ■ LA TOURISTA : 034 87 003 87 *MVola* ■ LE 7EME CIEL : 034 84 642 56 *MVola* ■ LE MONDE DE BEBE : 034 07 219 84 ■ LFL MADAGASCAR : 020 24 265 74 ■ LUMIN'ART : 020 22 431 34 **M** MADESIGN : 020 22 245 50 ■ MAFIOZZO : 034 02 645 93 *MVola* *airtel* ■ MAKI COMPANY : 020 22 207 44 ■ MALGADECOR : 020 23 691 98 ■ MAMA BENZ : 032 05 777 74 ■ MAXI TUNING : 032 11 00 345 *MVola* *airtel* ■ MEGASTORE by CLEMENTY : 020 22 204 26 *MVola* ■ MISS SIXTY : 033 11 479 82 ■ MOISELLE : 034 11 187 60 *MVola* *airtel* ■ MOTOSTORE : 034 07 179 57 ■ MY SPACE : 020 26 381 83 ■ MY WORLD FASHION DESIGN : 034 11 605 54 **N** NEW BALANCE : 034 31 693 10 *MVola* ■ NEW MAN : 032 11 00 278 ■ NEW STYLE : 034 18 247 32 *MVola* ■ NIL MEUBLE : 020 22 451

Méménbat

Cette édition annuelle de + 400 pages existe depuis plus de 20 ans à La Réunion.

Cette année, l'équipe du **Méménbat** magazine développe cette édition à Madagascar

Distribution internationale
+ de 6000 contacts
Mails, portables
et noms des dirigeants
Tous les segments d'activités

Tout savoir pour bien construire :
Démarches
Permis
Adresses utiles...

Contacts : 034 96 700 13 - 034 67 004 12 - 020 22 280 67
memenbat@proton.me



www.makaty.net

100% Apple
since 1989



Revendeur
Agréé

Centre de
Services Agréé



2014, année Apple.

(15 bonnes raisons de sauter le pas
et de vous équiper au top)



034 04 102 87 033 07 209 06 22 257 39
immeuble Flamboyant à Ambatonakanga
du lundi au vendredi 8h30-13h / 14h-18h
showroom@makaty.net

Vente
Conseils
Réparation
SAV

15 **MVola** **O** OCEAN TEXTILE : 020 26 388 26 **MVola** ■ OH PAS CHER : 034 93 219 42 **MVola** ■ ON ABI : 020 22 558 59 **MVola** ■ OUTSIZE : 020 24 532 33 **MVola** **P** PAGE 2 : 034 16 751 84 ■ PAGE 2 SMART : 034 16 751 12 ■ PAPARAZZI : 020 22 567 71 **MVola** **airtel** ■ PHILAE DECO : 020 22 427 21 ■ POINT MARIAGE : 020 24 537 66 **MVola** ■ PRECIOUS : 034 01 170 39 ■ PRETTY WOMEN : 032 03 209 03 ■ PRO PNEU : 020 22 265 16 **O** QUE DU BONHEUR : 034 84 049 46 ■ QUINCAILLERIE 2000 : 020 22 333 82 **MVola** **R** REBAREBA MADAGASCAR : 033 42 866 48 ■ SHOES : 020 24 773 52 ■ RIVES GAUCHE : 033 02 275 81 ■ ROSES ET BAOBAB : 032 40 615 60 ■ ROUGE DESIR : 033 25 780 84 **MVola** **S** SAMCKOWA : 020 22 260 40 ■ SAMSUNG (Analakely) : 020 22 295 53 ■ SAROBIDY MADAGASCAR : 033 11 642 64 ■ SAV TECHNO : 034 70 613 44 ■ SEPT PRIX MEUBLE : 020 22 664 79 ■ SERENITY PALACE : 033 05 374 20 **MVola** ■ SHAMROCK : 020 22 549 82 ■ SHOP STYLE : 034 04 915 01 **MVola** **airtel** ■ SOBEK : 020 24 166 41 ■ SOPHIA BOUTIQUE : 034 12 869 95 ■ STOP MARKET : 034 36 818 00 ■ STORES & VOILES : 020 22 292 30 **MVola** ■ STRASS : 034 97 464 00 **MVola** ■ SUCCES FOU : 032 44 054 35 **T** TANA SPORT : 034 07 755 55 **MVola** ■ TANT POUR ELLE : 034 96 723 00 **MVola** ■ TATTI WATTI : 034 02 016 64 **MVola** **airtel** ■ (La) TEESHIRTERIE : 020 22 207 40 ■ TIME PALACE : 020 22 370 31 ■ TISHANAKA : 032 02 200 00 **MVola** ■ TRACCE (Boutique) : 034 02 675 77 **MVola** **airtel** ■ TRENDY : 020 22 364 88 **MVola** **V** VEL'DUTY FREE : 020 22 626 14 ■ VIVA DESIGN Ankorondrano : 020 22 364 88 **MVola** ■ VONY COUTURIER : 033 11 606 05 **W** WHITE PALACE : 020 22 669 98 **MVola** **Y** YOU SACS & CHAUSSURES : 034 02 016 64 **Z** ZAZAKELY : 034 04 245 82 **MVola**



SPORTS, LOISIRS

A ACADEMIE DE DANSE : 020 24 740 93 **MVola** **B** BLUELINE : 020 23 320 10 **MVola** **airtel** **C** CANALSAT : 020 22 394 73 **MVola** **airtel** ■ (Le) CARLTON FITNESS CLUB : 020 22 260 60 poste 1503 **MVola** **airtel** **D** DREAM'IN : 020 24 265 71 **F** FITNESS CLUB : 034 05 360 51 **MVola** ■ FORM + : 020 26 394 98 **MVola** **G** GASY QUAD : 032 12 600 00 ■ GOLF DU ROVA : 020 22 011 90 **I** INGA : 032 02 260 42 ■ IVOKOLO Centre culturel d'Ivondry : 032 63 291 06 **L** LE CHAT'O : 034 23 033 33 **MVola** ■ LE C.O.T. : 032 05 085 40 ■ LECTURES ET LOISIRS : 020 22 325 83 **MVola** **O** OXYGEN FITNESS & SPA : 034 14 240 22 **P** PARABOLE MADAGASCAR : 020 23 261 61 **MVola** **airtel** **S** SALLE DE SPORT (Immeuble Aro Ampefiloha) : 020 26 296 27 ■ STUDIO 101 : 032 57 984 04 **MVola** **T** TANA PAINT BALL : 032 28 798 24 ■ T-TOON : 034 40 612 50

COMMUNICATIONS, AGENCES

A ADM VALUE : 020 23 333 34 ■ AGENCE FAACTO : 020 23 297 64 ■ AGENCE GRAND ANGLE : 020 22 549 95 ■ AGENCE NOVOCOM : 020 23 557 47 ■ AGENCE TAM TAM : 020 22 218 70 ■ AIRTEL MADAGASCAR : 033 11 001 00 **airtel** ■ AK...TV : 020 22 385 41 ■ ARC COMMUNICATION : 020 22 323 91 **M** MACADAM : 020 22 640 68 **MVola** **R** RLI Radio : 020 22 290 16 **S** SERASERA MADAGASCAR : 034 29 223 00 **T** TEKNET GROUP : 020 22 313 59 **MVola** **U** UDITEC : 020 23 615 34

AGENCES DE VOYAGE, TOURISME

A AIR FRANCE : 020 23 230 23 **MVola** ■ AIR MADAGASCAR : 020 22 222 22 **MVola** **airtel** ■ AIR MAURITIUS : 020 22 359 90 **C** CAP MADA VOYAGES : 020 22 610 48 ■ CORSAIR : 020 22 633 36 **D** DILANN TOURS MADAGASCAR : 032 05 689 47 **MVola** ■ DODO TRAVEL : 020 22 690 36 **M** MALAGASY Travel : 032 41 526 51 ■ MERCURE VOYAGE : 020 22 237 79 **N** NOOR VOYAGES : 034 05 020 90 **MVola** **O** OCEANE ADVENTURES : 020 22 312 10 ■ OFFICE NATIONAL DU TOURISME : 020 22 660 85 **MVola** **S** STA Aviation : 032 73 369 81 ■ TAMANA TOUR OPERATOR : 034 20 660 00

LE PLUS GRAND CONCOURS DE COVER A MADAGASCAR

A PARTIR DU
12 MAI 2014

SUR
Dream'in



La télé nouvelle vision



SALONS DE BEAUTÉ, PARFUMERIES

A APHRODITE : 020 22 540 48 • **AMAZONE CITY** : 032 05 252 36
• **AMAZONE SMART** : 020 22 462 12 • **AQUA VILLA** : 032 07 648 42
MVola • **ARIA BEAUTÉ** : 020 22 642 69 **MVola** • **ASMARA MASSAGE** :
033 24 324 10 • **ATELIER DE HAUTE COIFFURE** : 032 04 259 82
B BELLISSIMA (Esthétique & Coiffure) : 034 17 404 41 **MVola**
C CENTRE VANIALA : 020 22 538 82 **MVola** **airtel** • **COCOONING** : 034
36 327 27 **MVola** • **COIFFURE DU MONDE** : 020 24 380 55 • **COLOMBE**
MASSAGE : 020 24 763 11 • **COYOTE GIRL** : 033 14 657 20
E ESTETIKA : 020 22 201 27 **MVola** **airtel** **F** FELINE Ankadivato :
020 22 288 20 **MVola** • **FELINE BEAUTÉ Zoom** : 020 22 364 94 **MVola**
airtel • **FLEURS de BEAUTÉ (Salon de beauté)** : 020 24 354 97
• **FLORIBIS** : 032 05 819 33 **G** GRAINS de BEAUTÉ : 020 22 445 26
H HARMONY BEAUTY : 032 47 361 03 **MVola** **airtel** **I** INTERLUDE :
033 18 529 31 **M** MAJOREL : 020 22 253 29 **P** PASSION BEAUTÉ : 020
22 252 39 • **PELE MECHE COIFFURE** : 034 17 268 59 **MVola** • **PROGDIS** :
020 23 256 10 **R** RAINBOW BEAUTY : 020 22 310 95 **MVola** • **REGINA'S**
BEAUTY : 020 26 289 24 **MVola** **S** SERENITÉ : 032 04 838 81 **MVola**
airtel • **SILHOUETTE** : 020 22 544 14 • **SOFITRANS** : 020 22 223 30
T TARA'S COIFFURE : 032 05 438 51 **MVola** **Y** YVES ROCHER : 020
22 475 20 **MVola**

SANTÉ

A ASSISTANCE PLUS : 020 22 487 47 **C** CTB : 032 78 488 42 **MVola**
• **CTB AMBOHIMANARINA** : 020 22 450 61 **MVola** **O** OPHAM : 034
74 644 23 **MVola** **P** PHARMACIE DE LA DIGUE : 020 22 627 49 **MVola**
• **PHARMACIE HASIMBOLA** : 020 22 259 50 **MVola** **airtel** • **PHARMACIE**
METROPOLE : 020 22 200 25 **MVola** **airtel** • **VETCARE** : 020 26 409 55
• **VET CLINIC** : 020 22 415 45 **MVola**

ENTREPRISES, INSTITUTIONS

A ABC : 020 22 499 00 **MVola** **airtel** • **AGRA (Association des**
Guides Randonneurs) : 034 04 809 07 • **ALLIANZ** : 020 22 579 00
• **ASSIST Aviation** : 034 07 185 98 **MVola** • **ASSIST DST** : 020 22 426
88 **MVola** • **ASSOCIATION ITALIENNE A M/CAR** : 020 26
228 00 • **ATW** : 020 22 610 42 • **AURLAC** : 033 37 043 36
B BHL MADAGASCAR : 020 22 208 07 **MVola** • **BRASSERIE**

STAR : 020 22 277 11 **MVola** • **BRUGASSUR** : 020 22 228 62 **C** CANDY
EVENT : 034 05 355 51 • **CRAAM** : 034 19 508 61 **D** DHL : 020 22 428
39 **MVola** **airtel** • **DIRICKX** : 020 22 446 60 **MVola** **E** EXOFUIMAD :
020 22 457 96 **MVola** **F** FILATEX : 020 22 222 31 **G** GROUPE SMTP :
020 22 442 20 **MVola** **H** HENRI FRAISE FILS & CIE : 020 22 227 21
MVola • **HESNAULT MADTRANS** : 020 22 618 33 **I** ID MULTIMEDIA :
020 23 297 64 • **IFM (ex-CCAC)** : 020 22 213 75 • **ISCAM** : 020 22 224
88 **MVola** • **IN CONCEPT** : 020 24 388 56 **J** JOCKER MARKETING :
020 22 685 48 **MVola** **airtel** **L** LABOMECA : 020 22 441 54 • **LFL**
FOOD MADAGASCAR : 020 24 265 75 • **LYCEE FRANCAIS (TANA)** :
032 21 416 90 **MVola** **M** MICROCRED (Ambodivona) : 020 22 316
35 **MVola** **airtel** • **MICROCRED (Tsaralalana)** : 020 22 264 70 **MVola**
airtel • **MICROCRED (Ambohibao)** : 020 22 446 56 **MVola** **airtel**
• **MICROMANIA** : 020 22 558 60 **S** SARL REGENCY (Passeport
VIP) : 034 64 937 00 **MVola** • **SOCIETE FANIRY SARL** : 020 22 554
09 • **SOREDIM** : 020 22 239 27 **T** TAG IP : 020 22 524 54 **MVola**
• **TECHNIBAT** : 032 07 223 76 **U** UCODIS : 020 22 210 13 • **UNICEF** :
020 22 674 97 • **UNIVERSITE ACEEM** : 020 26 098 61 **MVola** **V** VET
CLINIC : 020 22 415 45 **MVola** • **VIMA** : 020 22 330 93 **MVola** • **VISY**
GASY : 020 22 432 25 **X** X CHANGE : 020 30 889 99 **MVola** **airtel**

CONCESSIONNAIRES

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

PHOTOS

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

IMMOBILIERS

A ASSIST IMMOBILIER : 020 22 422 90 **MVola** **F** FIRST IMMO :
020 22 368 68 **MVola** **G** GUY HOQUET : 032 07 173 17 **I** IMMO

IVAHONA

BOUTIQUE



MODE

ACCESSOIRE

BEAUTE

BIJOUX

Cashmere

JOUE

sculpture

100%

MALAGASY

SAVONS

Décoration

EPICES



à la gare SOARANO : OUVERT TOUS LES JOURS

de 9h00 à 20h00

tel : 032 07 090 93

info@ivahona.com

CONSEIL : 020 22 622 22 **P** **PROMO-TANA** : 020 22 617 50 **R** **ROKA IMMO** : 032 07 848 02

SERVICE RAPIDE

M **MALAKY** : 032 45 383 32  

PAYSAGISTE

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

MATÉRIELS INFORMATIQUES

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

ANTSIRABE

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

A **AU RENDEZ-VOUS DES PECHEURS** : 020 42 492 04 ■ **AUBERGE JENNY** : 020 44 990 22 **B** **BAR L'INSOLITE** : 032 02 158 14 ■ **BOULANGERIE MIRANA** : 020 44 481 20 **C** **CHEZ DOM** : 033 11 954 29 ■ **CHEZ SEN** : 034 64 603 39 ■ **COULEUR CAFE** : 032 02 200 65 ■ **COYOTE CAFE** : 020 44 484 54 ■ **CRISTAL HOTEL** : 034 44 916 09  **F** **FLOWER PALACE HOTEL** : 034 14 870 01  **H** **HOTEL CHAMBRE DES VOYAGEURS** : 020 44 979 38 ■ **HOTEL DES THERMES** : 020 44 487 61 ■ **HOTEL H1** : 020 44 490 77 ■ **HOTEL HASINA** : 020 44 485 56  **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** : 020 44 937 77 ■ **HOTEL VOLAVITA** : 020 44 488 64 **L** **L'ARCHE** : 032 02 479 25 ■ **LA VILLA HR** : 033 13 801 47 ■ **LE CAFE DE L'ALLIANCE** : 034 43 222 26 ■ **LE CENT DIX** : 034 98 906 00  ■ **LE COLVERT** : 034 11 937 77 ■ **LE ROYALE PALACE** : 020 44 490 40  ■ **LE VENISE** : 020 44 938 70 **R** **RESIDENCE CAMELIA** : 020 44 488 44 ■ **RESTAURANT POUSSE POUSSE** : 032 07 191 97 ■ **RESTAURANT RAZAFIMAMONJY** : 020 44 483 53  ■ **RESTAURANT**

ZANDINA : 020 44 480 66 **S** **SARABANDA RISTORANTE** : 034 11 900 27 **T** **TASTY DREAM** : 034 96 703 81

SPORTS, LOISIRS

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

ENTREPRISES, INSTITUTIONS

M **MICROCRED** : 032 05 367 01  

MAHAJANGA (MAJUNGA)

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

A **ANTSANITIA RESORT** : 020 62 911 00 **B** **BAR BACCHUS** : 020 62 237 85 ■ **BOLO PASTA ET GLACIER** : 020 62 923 55 **C** **CAPRICE** : 020 62 244 48 ■ **COCO LODGE** : 020 62 230 23  ■ **COTTON CLUB BAR JAZZ** : 020 62 241 30 **E** **ECO LODGE ANKARAFANTSIKA** : 034 07 560 59 ■ **EDENA KELY HOTEL** : 034 36 577 39  ■ **(L')EXOTIC** : 032 85 392 97 **F** **FISHING HOTEL** : 032 04 682 20  ■ **FISHING RESTAURANT** : 032 21 131 22  **H** **HOTEL RAVINALA** : 020 62 240 76  ■ **HOTEL RESTAURANT DE LA PLAGE** : 020 62 226 94 **K** **KARIBU LODGE** : 033 11 497 51  **LA ROTONDE** : 032 45 305 95 ■ **LAKANA MANGA** : 034 93 634 13 ■ **LATINO CAFE** : 033 07 746 11 ■ **LE GUEST** : 032 86 961 61   ■ **LE PALMERAIS** : 032 63 432 02 ■ **LOOK NEISS** : 032 71 391 58   ■ **LES ROCHES ROUGES** : 020 62 020 01   **M** **MARCO PIZZA** : 032 11 110 32 **P** **PARAD'ICE** : 032 54 431 52 ■ **PICCOLA CORTE** : 020 62 021 94 ■ **(LA) PISCINE HOTEL** : 020 62 241 72 **Q** **QUAI OUEST** : 020 62 233 00 **S** **SAN ANTONIO** : 032 05 244 03 ■ **SHAKIRA** : 033 71 365 39 ■ **SUNNY HOTEL** : 020 62 918 13 **T** **TOBANY** : 032 61 753 32 ■ **TROPICANA** : 032 58 416 77 **V** **VILLA MENA HOTEL** : 032 40 127 58 **Z** **ZAHAMOTEL** : 020 62 919 28 

BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

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

chaque livre donné nourrit 2 chiens pour une journée

ANIMAL
S.O.S
MADAGASCAR
Notre Combat

**ADOPTEZ ou FAITES
un DON**

POINT DE VENTE SHOPRITE TALATAMATY 7/7

route d'Ivato | 020 22 415 45 | 032 05 411 77 | 033 12 411 77 |

www.animalsos-mada.com

En partenariat avec:



Vet Clinique
We Care

Et de généreux donateurs !

SPORTS, LOISIRS

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

AGENCES DE VOYAGE, TOURISME :

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

ENTREPRISES, INSTITUTIONS

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

PHOTOS

D DMT PHOTO : 020 62 245 39

TOAMASINA (TAMATAVE)

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

A ADAM & EVE : 020 53 334 56 ■ **ANJARA HOTEL** : 020 53 303 61 ■ **AUX COPAINS D'ABORD** : 032 63 472 32 **B** (Le) BATEAU IVRE : 020 53 302 94 *Mivola* *airtel* ■ (Le) BORAHIA VILLAGE (Sainte Marie) : 020 57 912 18 **C** CHEZ LUIGI : 020 53 345 80 ■ **CHEZ RASOA** : 032 85 177 20 ■ **COM CHEZ SOIS** : 020 53 345 80 **D** DARAFIFY : 034 60 468 82 *Mivola* **H** HOTEL CALYPSO : 034 07 131 32 ■ **HOTEL FLEURI** : 032 25 498 72 *Mivola* *airtel* ■ **HOTEL H1** : 033 28 358 33 *Mivola* *airtel* ■ **JAVA HOTEL** : 020 53 316 26 **L** L'AFFICHE : 020 53 315 45 ■ **LA PIROGUE** : 033 05 917 17 ■ **LE DOMAINE DES BOUGAINVILLIERS (Mahambo)** : 032 04 011 96 ■ **LE TII'WAI** : 034 02 123 10 *Mivola* ■ **LONGO HOTEL** : 020 53 339 54 *Mivola* *airtel* **M** MIRAY HOTEL : 034 10 500 60 *Mivola* *airtel* **N** (Le) NEPTUNE : 020 53 322 26 **O** (L') OCEAN 501 : 032 64 147 43 **P** PALM RESORT : 020 53 314 33 ■ **PANDORA** : 032 46 087 36 ■ **PIMENT BANANE** : 034 08 043 09 *Mivola* **Q** QUEEN'S : 032 61 486 20 *airtel* **R** (La) RECREA : 032 04 610 71 *Mivola* **S** SNACK-COULEUR CAFÉ : 032 56 298 36 ■ **SUNNY HOTEL** : 020 53 336 11 *Mivola* *airtel* **T** (La) TERRASSE : 034 45 016 03

V (Le) VERSEAU : 032 05 612 62 ■ (Le) VIP : 034 85 794 04 *Mivola* *airtel* **X** XL BAR : 034 07 043 09

BOUITQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

A ANTIDOTE : 032 11 692 27 **C** CHARME : 032 04 900 42 ■ **CLEA BOUTIQUE** : 032 07 604 46 ■ **CLEMENTY** : 020 53 309 90 **E** ENZO SHOP : 033 09 409 84 **M** MADA DUTY FREE : 034 07 188 97 **N** NULLE PART AILLEURS : 020 53 325 06 *airtel* **T** TNT : 034 39 025 54 *Mivola* **V** VATOMAMY BOUTIQUE : 034 06 952 69

SPORTS, LOISIRS

C CANALSAT : 032 05 276 02 *Mivola* *airtel* **D** DREAM'IN : 034 11 086 01 **E** EAST ACADEMY : 034 02 335 86

SALONS DE BEAUTÉ, PARFUMERIES

E ESPACE BEAUTÉ : 033 05 252 33 **L** LA PARFUMERIE : 032 05 252 33 **V** VITA BEAUTÉ : 034 87 439 59

ENTREPRISES, INSTITUTIONS

S STI : 032 07 788 51

LIBRAIRIES

L LIBRAIRIE FAKRA : 020 53 321 30

TOLIARY (TULEAR)

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

A ANAKAO OCEAN LODGE & SPA : 020 22 328 60 ■ **ATLANTIS** : 020 94 700 42 **B** (Le) B52 : 034 05 540 48 ■ **BAMBOO CLUB** : 020 94 902 13 ■ **BELLE VUE HOTEL (Ambolimalaika)** : 032 04 647 22 ■ (Le) BO BEACH RESTO PETER : 032 04 009 13 ■ (Le) BŒUF : 032 82 614 68 **C** CALIENTE BEACH : 020 94 924 18 ■ **CHEZ ALAIN** : 020 94 415 27 ■ (Le) CORTO MALTESE : 032 02 643 23 **D** DUNES IFATY : 020 94 914 80 **E** (L') ESCAPADE : 020 94 411 82 *Mivola* *airtel* ■ (L') ETOILE DE MER : 020 94 428 07 *Mivola* *airtel* **H** HOTEL DE LA PLAGE



LA GASTRONOMIE PIZZA

LIVRAISON A DOMICILE



67 HA

034 20 222 72
033 14 222 72
032 86 222 72

MAHAMASINA

034 06 362 11
033 04 119 38
032 53 178 53

IVATO

034 06 786 35
033 14 300 16
032 40 904 07

ANTANIMORA

034 06 786 63
033 11 300 29
032 40 819 52

ANTANIMENA

034 06 786 36
033 11 300 24
032 02 534 86

TOAMASINA

034 10 563 41
032 58 581 46
033 17 470 56

ANTSIRANANA

034 20 418 56
032 82 418 56
033 23 418 56

SOANIERANA

034 06 786 64
033 14 563 49
032 04 748 71

**CRITIQUES ET
SUGGESTION**

033 15 267 20
032 24 267 20
034 05 267 20

ANTSIRABE

034 06 786 62
032 44 769 45
033 02 975 53

MAHAJANGA

034 20 969 33
032 72 318 33
033 29 969 33

new

**PIZZA
DE GARDE
ANALAKELY**

**7Jours / 7
7nuits / 7**

Lundi au samedi
de 22h à 06h du matin

spécial **DIMANCHE**
de 08h du matin à minuit
et de minuit à 06h du matin

**PIZZA
DE GARDE
DIEGO**

**7Jours / 7
7nuits / 7**

de 10h à 22h du soir
de 22h à 04h du matin



(Ambolimalaika) : 032 04 362 76 ■ **HOTEL LES PALETUVIERS** : 020 94 440 39 *MiVola* *airtel* ■ **HOTEL MASSILIA** : 032 57 604 78 ■ **HOTEL RESTAURANT LE PRESTIGE** : 032 02 062 61 ■ **HOTEL RESTAURANT LA MIRA (Madio Rano)** : 032 02 621 44 ■ **HOTEL SAFARI VEZO (Anakao)** : 020 94 919 30 ■ **HOTEL SOLIDAIRE** : 034 02 666 60 ■ **HYPOCAMPO HOTEL** : 020 94 410 21 *MiVola* **I** IFATY BEACH : 020 94 914 27 ■ **ISALO ROCK LODGE** : 020 22 328 60 **J** JARDIN DU ROY/RELAIS DE LA REINE : 020 22 351 65 ■ **(LE) JARDIN** : 020 94 428 18 *MiVola* **K** KINTANA GUEST HOUSE : 020 94 930 80 **L** LA BERNIQUE : 020 94 449 87 ■ **LALANDAKA HOTEL** : 020 94 914 35 ■ **LA ROSE D'OR** : 032 54 355 29 ■ **LA MAISON** : 032 07 727 47 ■ **LE JARDIN DE BERAVY** : 032 40 397 19 **M** MANGILY HOTEL : 032 02 554 28 **N** (LE) NAUTILUS : 020 94 418 74 **P** (LE) PARADISIEN HOTEL : 032 07 660 09 ■ **PLAZZA HOTEL** : 020 94 903 02 **R** (LE) RECIF : 020 94 446 88 *MiVola* ■ **RELAIS D'AMBOLA** : 032 45 326 21 ■ **(LA) RESIDENCE ANKILY** : 020 94 445 50 **S** SAÏFEE HOTEL : 032 05 552 03 *MiVola* *airtel* ■ **SALARY BAY** : 020 75 514 86 ■ **LE SAX'APHONE RESTO** : 032 75 340 41 ■ **SERENA HOTEL** : 020 94 441 73 ■ **(LE) SOLEIL COUCHANT** : 032 47 360 15 *airtel* **T** TAM TAM CAFE : 032 02 524 48 ■ **(LA) TERRASSE CHEZ JEFF** : 032 02 650 60 **V** VICTORY HOTEL : 020 94 440 64 *MiVola* *airtel* ■ **(LE) VOVOTOLE HOTEL** : 034 29 377 36 **Z** ZOMATEL MORINGA : 020 94 441 55 *MiVola*

BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

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



SPORTS, LOISIRS

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

AGENCES DE VOYAGE, TOURISME

M MAD SUD VOYAGE : 020 94 423 20

ANTSIRANANA (DIEGO SUAREZ)

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

A ALLAMANDA HOTEL : 020 82 210 33 **C** COCO PIZZA : 032 45 678 21 **D** DIEGO SUN CITY : 032 62 492 71 ■ **(LE) DOMAINE DES FONTENAY** : 020 82 927 67 ■ **DOUX DELICES** : 032 60 631 55 **G** (LE) GRAND HOTEL : 020 82 230 63 **H** HOTEL DE LA POSTE : 020 82 220 14 ■ **HOTEL EMERAUDE** : 020 82 225 44 ■ **HOTEL FIRDOSS** : 020 82 244 22 *MiVola* ■ **HOTEL KARTIFFA** : 032 55 978 44 ■ **HOTEL KIKOO** : 032 37 954 89 ■ **HOTEL MANGUIER** : 032 55 978 44 ■ **PLAZA** : 032 04 052 40 ■ **HOTEL RESTAURANT LES ARCADES** : 020 82 231 04 ■ **HOTEL RESTAURANT DE LA BAIE** : 032 64 457 82 ■ **HOTEL VILLA PALM BEACH (Ramenia)** : 032 02 409 04 **I** IMPERIAL HOTEL : 020 82 233 29 **L** LA BELLE AVENTURE HOTEL : 032 44 153 83 ■ **LA CASE EN FALAFY** : 032 02 674 33 ■ **LA GOURMANDISE** : 032 41 644 42 ■ **LA NOTE BLEUE** : 032 07 125 48 ■ **LA TAVERNE** : 032 07 767 99 ■ **LA TERRASSE DU VOYAGEUR** : 020 82 240 63 ■ **LA VAHINEE** : 032 46 272 17 ■ **LE 5 TROP PRES** : 032 49 162 64 ■ **LE VILLAGE** : 032 02 306 78 *MiVola* ■ **L'ETINCELLE** : 032 45 431 50 ■ **LE SUAREZ** : 032 07 416 17 ■ **LE TSARA BE VAOVAO** : 032 04 940 97 ■ **LIBERTALIA** : 032 04 619 87 **M** MEVA PLAGE : 032 43 817 70 ■ **MEXI COCO** : 020 82 218 51 **P** PIZZERIA DOLCERIA : 032 27 427 93 ■ **PLANET DIEGO** : 032 02 288 80 **R** RESTAURANT LA JONQUE : 032 07 076 54 ■ **RESTAURANT LE PALMIER** : 032 85 002 70 *airtel* ■ **RESTAURANT LE TSARA BE** : 032 04 940 97 **T** TONGA SOA : 032 02 288 20 **V** VOKY BE : 032 04 012 01

BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

B BOUTIQUE BLEUE NUIT : 033 09 552 63 ■ **BOUTIQUE INO VAOVAO** : 032 02 228 38 **C** CARAMBOLE BOUTIQUE : 032 25 341 92 ■ **CHEZ BADROUDINE** : 020 82 223 00 ■ **CLEA BOUTIQUE** : 032

07 604 48 **MVola** ■ **CLEMENTY** : 020 82 239 98 **L** **LA MAISON DE L'ARTISANAT** : 020 82 293 85 **MVola** **M** **MADA DUTY FREE**: 034 07 189 55 ■ **MAKI BOUTIQUE** : 032 82 917 76

SPORTS, LOISIRS

C **CANALSAT** : 032 04 122 96 **MVola** **airtel**

SALONS DE BEAUTÉ, PARFUMERIES

D **DIEGO ESTHETIQUE** : 032 40 485 42

ENTREPRISES, INSTITUTIONS

M **MICROCRED** : 032 05 366 92 **MVola** **airtel** **X** **X-CHANGE** : 020 82 889 99 **MVola**

CONCESSIONNAIRES

S **SICAM** : 032 07 033 64

PHOTOS

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

FARADOFAY (FORT-DAUPHIN)

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

A **AZURA HOTEL & SPA** : 020 92 211 17 **C** **CHEZ BERNARD** : 034 04 409 25 **MVola** ■ **CROIX DU SUD** : 020 92 910 56 **MVola** **G** **GINA VILLAGE** : 033 21 326 21 **K** **KALETA HOTEL** : 020 92 212 87 **MVola** **airtel** **L** **LE FILAO** : 032 43 288 58 **MVola** ■ **LE PORT HOTEL** : 034 11 00 188 **M** **MAXI PIZZA** : 032 55 671 49 **MVola** **R** **RESERVE DE NAHAMPOANA** : 034 11 212 34 **MVola** **S** **SAFARI LAKA** : 033 24 453 26 **MVola** ■ **SOAVY HOTEL** : 032 40 657 46 **MVola** **T** **TALINJOO HOTEL** : 032 05 212 35 **MVola** **airtel**

SPORTS, LOISIRS

C **CANALSAT** : 032 07 220 24 **MVola** **airtel**

AGENCES DE VOYAGE, TOURISME

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

CONCESSIONNAIRES

S **SICAM** : 032 05 221 59

FIANARANTSOA

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

E **ECOLOGDE CAMP CATT**A : 020 75 923 58 ■ **ESPACE MIREGNINA** : 034 43 715 86 **H** **HOTEL COTSOYANNIS** : 020 75 514 72 ■ **HOTEL SORATEL** : 020 75 516 66 **MVola** **L** **L'ANCRE D'OR** : 034 12 459 21 ■ **LAC HOTEL** : 020 75 959 06 ■ **LA SOFIA** : 034 05 838 88 ■ **LES BOUGAINVILLIERS (HOTEL D'AMBALAVAO)** : 034 18 469 21 **MVola** ■ **LE TROPIK HOTEL (HOTEL D'AMBALAVAO)** : 033 02 012 91 **MVola** ■ **LE PANDA** : 034 05 788 77 ■ **LE ZOMATEL** : 020 75 507 97 **R** **RESTAURANT CHEZ DOM** : 034 01 975 78 **T** **TSARA GUEST HOUSE** : 020 75 502 06 **MVola**

SPORTS, LOISIRS

C **CANALSAT** : 032 07 220 21 **MVola** **airtel**

ENTREPRISES, INSTITUTIONS

A **ALLIANCE FRANCAISE** : 020 75 515 71



MENTIONS LÉGALES

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

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

Ont participé à ce numéro : Mamy Nohatrarivo, Richard Bohan, Julien Catalan, Pierre Maury, Henintsoa Mampionona, Rakoto A, Bernard Wong, Philippe Bonaldi, Eric Castieau, Pieter Baan.

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

Directrice commerciale : Valencia Raharinaivo - Marketing : Manou Andry - Régie publicitaire : **034 05 242 42 / 034 07 141 41** / pub3@nocomment.mg - Photos cahiers de nuit : Anja Andriantiana, Léonce Rakotoarisoa, Mat Li - Photos jour : Andriamparany Ranaivozanany, Andry Randrianary - Coordination rubrique mode : Aina Matisse - Conception graphique : Stève Ramiaramanantsoa - Créa pub : Vizecho Media.

Responsable diffusion : Ranaivoarison Tsiferana, Rosa Ravoniarivelo (Mahajanga), Rose (Toliara), Meddy Men (Fianarantsoa), Sylvie Fanoelirison (Toamasina), Flora Marvinin (Nosy Be), Claire Foulon (Fort-Dauphin), Jacky Gabilleau (Diego), Rakoto (Antsirabe), Pierre Wennert (Morondava), Makboul (Sainte Marie) - Back-office : Mirah - Responsables régions : Valencia Raharinaivo - Diffusion : Traces (Jean Claude, Arthur, Sitraka).

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

Prochain numéro : Mai 2014 - DLI n° 2014/04/004 - ISSN en cours - Tirage : **27 000 exemplaires** distribué gratuitement par l'éditeur. **no comment®** est un concept et une marque déposés auprès de l'OMAPI depuis le 9 août 2010 sous le n° 111 32. **no comment®** est recyclé par Papmad.

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

HELL-VILLE (NOSY BE)

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

B BAOBAB CAFÉ : 032 49 163 01 ■ **BELLE VUE** : 020 86 613 84 **MVola** **C** CAFE DEL MAR : 034 46 753 22 **MVola** ■ **CHEZ LOULOU** : 032 69 783 91 ■ **CHEZ SITY** : 032 07 925 21 ■ **CHEZ THERESA** : 032 04 664 75 **D** CLUB GDM : 032 40 331 25 **D** DIAMANT 10 : 032 07 739 14 ■ **DISCOTHEQUE LE DJEMBE** : 032 04 944 48 **E** EDEN LODGE : 032 55 044 68 **H** HEURE BLEUE : 032 02 203 61 **MVola** ■ **HOTEL ARC EN CIEL** : 032 02 265 30 **I** INDIA PALACE : 034 21 354 60 **L** L'ESPADON : 032 44 769 85 **MVola** ■ **LA PLANTATION** : 032 07 934 45 ■ **LE BILLARD** : 032 66 586 12 ■ **LE GOLF** : 032 28 754 39 ■ **LE MANAVA** : 032 43 405 60 ■ **LE ZAIR HOTEL** : 032 05 938 80 **MVola** ■ **LIBERTALIA** : 032 69 783 91 **N** NANDIPO : 032 04 482 32 **MVola** ■ **NATURE SAUVAGE** : 032 04 802 80 ■ **NUMBER ONE** : 032 69 074 14 **MVola** **O** OASIS : 032 07 199 95 **R** RESTAURANT DE LA MER : 032 69 074 14 **MVola** ■ **ROYAL BEACH HOTEL** : 032 05 322 44 **MVola** **S** SAFARI BAR RESTAU : 032 80 354 49 ■ **SARIMANOK** : 032 05 909 09 ■ **SAWADEE BAR** : 032 24 645 21 ■ **SENGA** : 032 40 378 01 **T** TATIE CHRIS : 032 40 527 45 **MVola** ■ **TAXI BE** : 032 59 187 86 **V** VANILA HOTEL & SPA : 032 02 203 60 **MVola**

BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

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

SPORTS, LOISIRS

C CANALSAT : 032 07 220 33 **MVola** **airtel** ■ **ULYSSE EXPLORER** : 032 04 802 80

AGENCES DE VOYAGE, TOURISME

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

MANANJARY

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

H HOTEL VAHINY LODGE : 032 02 468 22

SPORTS, LOISIRS

C CANALSAT : 032 05 276 14 

MORONDAVA

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

B BAOBAB CAFÉ : 020 95 520 12 **C** CHEZ MAGGIE : 020 95 523 47 ■ COULEUR CAFÉ : 032 43 666 54 **H** HOTEL TRECICOQUE : 020 95 924 25 **L** LA CAPANINA : 032 04 670 90 ■ LE GRAND HOTEL DU TSINGY DE BEMARAHA : 034 99 389 99 ■ LE PALISSANDRE COTE OUEST : 020 95 520 22 ■ LE RENALA SABLE D'OR : 032 04 976 88 **M** MADA BAR : 032 04 703 99

AGENCES DE VOYAGE, TOURISME

O OFFICE NATIONAL DU TOURISME : 032 40 766 82

ENTREPRISES, INSTITUTIONS

A ALLIANCE FRANCAISE : 032 05 119 72

SAINT MARIE

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

A ANALATSARA : 032 02 127 70 **B** BABOO VILLAGE : 020 57 905 63 ■ (Le) BORAHA VILLAGE : 020 57 912 18 **C** CHOCO PAIN : 020 57 909 09 **H** HOTEL L'ILES AU NATTES : 032 40 445 99 ■ HOTEL LA CRIQUE : 034 03 117 25 ■ HOTEL LE RAVORAHA : 032 40 513 90 **I** IDYLLE BEACH : 032 48 684 81 **J** JARDINS D'EDEN : 034 31 028 70 **L** LAKANA HOTEL : 032 07 090 22 ■ LA ROBINSONNADE : 032 40 445 99 ■ LIBERTALIA : 032 85 184 05 ■ L'AIR BLEU : 032 71 386

55 **M** MANINGORY : 032 07 090 05 ■ MASOANDRO LODGE : 020 57 910 43 ■ MIRANA PLAGE : 032 51 896 66 **P** PARADISE : 032 82 223 58 ■ PIERROT : 034 01 060 91 ■ PRINCESSE BORA : 032 07 090 48 **S** SOANAMBO HOTEL : 032 43 150 58 **V** VANIVOLA HOTEL : 020 57 357 67 ■ VOHILAVA et LA VARANGUE : 020 57 900 16

ENTREPRISES, INSTITUTIONS

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

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 ■ Manakara : 020 72 216 62 ■ Moramanga : 020 56 908 65 ■ Maintirano : 034 12 218 68 ■ Mananjary : 034 38 257 85 ■ Morombe : 032 40 151 98 ■ Nosy Be : 020 86 613 45 ■ Sambava : 032 05 119 16 ■ Sainte-Marie : 032 05 119 66 ■ Tsiroanomandidy : 03314 702 89 ■ Tolagnaro : 020 92 902 99 ■ Toamasina : 020 53 334 94 ■ Tuléar : 020 94 413 92



En ville
avec



Gothlieb

Gothlieb n'est plus à présenter. Chanteur, humoriste, imitateur et présentateur de l'émission Rivotra à la Radio des jeunes (RDJ), c'est aussi l'homme des bons plans sur Tana, de nuit comme de jour. Sans rire ?

Ta table préférée ?

Chez *Stan* à Ambodivonkely. Les plats qu'ils proposent là-bas sont exceptionnels et me rendent insatiable. Surtout quand il s'agit de *rambonomy sy voanjo* (queue de zébu aux pois de bambara) ou de leur jarret au *moringa*. Je ne fais pas de blagues devant ces plats-là, aucune envie de les laisser se refroidir ou de laisser les autres les finir !

Un endroit pour boire un verre ?

A l'*Espace Conquête* d'Antanimena. Pour conjuguer petit verre et rendez-vous, c'est vraiment pratique. Mes amis et moi avons l'habitude de nous y retrouver pour les petits moments de palabres, de blagues et de relaxation.

Ta boisson préférée ?

Le sirop de menthe, mais je n'en abuse pas, pour la santé. En fait, même les vanilles sont mauvaises pour la santé quand elles dépassent la mesure (*rires*).

Un club pour aller danser ?

La danse n'est pas trop mon truc. Mais quand il m'arrive de

DOWNTOWN

sortir, je vais à la *Gastro Pizza* d'Ivato pour une soirée cool, ambiance musique et cabaret.

Un endroit pour s'évader ?

Marilix à Andakana, près du Golf du Rova. J'adore les sensations fortes, je fais de la tyrolienne. Je suis accro aux branches... au sens propre du terme.

Une boutique pour le shopping ?

Les supermarchés, j'aime bien y aller, c'est pratique et j'y trouve tout. Sinon pas de boutique en particulier.

Tes loisirs les plus constants ?

La télé, la télé... (*une pose pour réfléchir :*) et la télé !

L'évènement artistique qui t'a le plus marqué ?

Quand j'ai chanté avec Jean-Jacques Goldman au Palais des sports en 1999. Un souvenir que je n'oublierai jamais. Ce n'est pas tous les jours qu'on peut chanter en duo avec une star de cette dimension.

Ton actu ?

Je prépare une tournée pour *Kibay an-kelika ihany*, un spectacle d'imitation et de transformisme. Puis, deux spectacles à Antsahamanitra, l'un au nom de Gothlieb et l'autre de Momota, mon personnage auprès des enfants. ■

Propos recueillis par Solofo Ranaivo

ix35 NOUVELLE GÉNÉRATION



*La signature
Du succès*

showrooms Anosizato / Ankorondrano
+261 20 22 252 71 / +261 20 22 325 24 / +261 32 05 221 19

 **CfaoAutomotiveMadagascar**

 **SOCIMEX**
cfao-group.com

LA GAMME **RENAULT** DÉCOUVRIR DE NOUVEAUX HORIZONS



*photos non contractuelles

Madauto
23 254 54

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



facebook.com/madagascar.automobile

CHANGEONS DE VIE
CHANGEONS L'AUTOMOBILE

