



#

no comment®

n°163 - août 2023 - magazine gratuit - mada - événements - culture - nuits - sorties - tv - www.nocomment.mg

Telma
Mi Balik



HOME 40 PLUS



**JIRO LED 2
MATANJAKA**



**MANDEHA AMIN'NY
HERIN'NY MASOANDRO**



**MAMAHANA
FINDAY**

MANOMBOKA AMIN'NY
700 Ar
ISAN'ANDRO

PETRA-BOLA 35 000 AR TTC



- 1 PLACE DE CINÉMA
- 1 POPCORN AVEC BOISSON STAR
- 1 PART DE GÂTEAU
- 1 VISITE DE CABINE DE PROJECTION
- 1 VIDÉO D'ANNIVERSAIRE PROJÉTÉE AVANT LE FILM
- 1 ANIMATION AU ROOF TOP DE CINEPAX POUR UNE DURÉE DE 2H.

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

+261 34 05 735 08

contact@cinepax.mg

EN AOÛT CHEZ CINEPAX MADAGASCAR



Programme disponible sur www.cinepax.mg

SOMMAIRE

QUE SONT-ILS DEVENUS ?

- 12 Max Fontaine :
« Le combat pour reverdir
Madagascar continue »

CULTURE

- 20 Giant Studio :
L'union fait la force

COUV'BY

- 22 Bruna Hobinarindra :
Quand l'art guérit

ECO



6

24

Jean Philippe Palasi

« L'algoculture peut apporter
des solutions aux communautés
côtières »

CULTURE

CULTURE

- 26 Tite Nazarro :
Intimement politique
- 28 Mamy Razakanaivo Ranto :
« Les professionnels
du cinéma devraient avoir
plus de liberté »
- 30 Jose Nijva :
« Je suis un éternel apprenti »

PORTFOLIO

- 34 Tanteliniaina Ramarozatovo :
« Je photographie
les sentiments »

LES CRITIQUES D'ELIE RAMANANKAVANA

- 38 *Vol à vif*, quand
le phénomène dahalo
devient une belle histoire

16



Njakatiana

« Je n'ai jamais été
influencé par la tendance »

GRAND ANGLE

- 46 La face cachée
de l'industrie du mica

MEDIAS

- 60 Micke Rahaga : La matinale
qui vous réveille !

INFLUENCEUR/ BLOGGEUR

- 64 Mickaël Fitiavana
De la muscu
à la création de contenu

J'AI ESSAYÉ

- 80 L'airsoft : A la guerre !



SARAFI
Electroménager

Choisis ton style. choisis ta soupe!



SANTÉ | BIEN-ÊTRE

- 82** Les conseils
de Dr. Lolona
Ramanantsoa :
Quand le froid
gèle aussi le désir

MODE

- 84** Loetitia
Razanamarie :
Coco, zébu et
sacs à mains

MISTERY

- 102** *Lolom-paty,
un messenger
entre la vie
et la mort*

DOWNTOWN

- 129** En ville avec Tsiory
Randriamanantena

Soleil d'hiver



SHOOTING MODE







5



6

1

La deuxième édition du **Festival Alefa Parkour** organisée par l'Association Traceur Gasy s'est déroulée à Tana du 17 au 23 juillet.

2

From A to A ou From Antananarivo to Arles, l'exposition de six photographes malgaches – Viviane Rakotoarivony, Miora Rajaonary, Iako Randrianarivelo, Christian Sanna, Rijasolo et Henitsoa Rafalia - à La Galerie aux Dock d'Arles (France) du 19 juillet au 19 août. Un projet initié par Rijasolo et Marie Lelièvre, les commissaires d'exposition et soutenu par le Fonds Yavarhousen.

3

La Compagnie Koloture présente le spectacle multidisciplinaire **Voazimba** à l'Alliance Française de Sambava. En tournée dans les Alliances Françaises de Madagascar.

©Photo : Jean Francio

4

La deuxième édition du **Festival Evasion Danse** initiée par les chorégraphes Julie Iarisoa et Harivola Rakotondrasoa s'est déroulée à Tana du 3 au 9 juillet.

5

no comment® magazine à Fianarantsoa. Vous aussi, n'hésitez pas à nous envoyer vos selfies avec **no comment® magazine** à l'adresse courrier@nocomment.mg

6

La célébration de la **Journée Internationale du Reggae** organisée par l'association Youth'nity Madagascar s'est tenue au Tana Camping Club Imaintsoanala Ambomangakely, le samedi 1^{er} juillet.



Havatse, le premier festival de tatouage à Madagascar initié par Sleeping Pop et son équipe a réuni des tatoueurs professionnels de Madagascar, mais aussi de La Réunion. Le festival s'est tenu à La Teinturerie Association d'Artistes à Ampasanimalo, le dimanche 2 juillet.



La face cachée de l'industrie du mica

Les pièces de nos téléphones et nos ordinateurs, nos produits de maquillage, nos peintures pour la maison... des objets de la vie quotidienne dont certains

composants sont fabriqués, en majeure partie, par le travail des enfants. A Madagascar, malheureusement, la situation est encore problématique. Il y a quelques mois, le travail des enfants dans les mines, notamment de mica, a été dénoncé dans un communiqué de l'ambassade américaine. Les mines de mica situées dans la partie sud, plus précisément dans la région Anosy, feraient travailler près de 10 000 enfants. Avec leurs parents, ils sont contraints de quitter l'école et de travailler pour subvenir à leurs besoins à cause de la pauvreté aggravée par la sécheresse. Les conditions de travail sont dangereuses, autant pour les enfants que les adultes : effondrement des mines, inhalation de poussières... Le *Grand Angle* de ce mois-ci rapporte en images la face cachée de l'industrie du mica (p.46) réalisée par le photographe Safidy Andrianantenaina. ■



Max

ANDONIRINA FONTAINE

En 2019, Max Fontaine et Loïc ansot ont co-créé Bôndy, une entreprise sociale dans le secteur de la reforestation à Madagascar. À cette époque, ils se sont lancé l'objectif de planter 1 million d'arbres. Un article dans la rubrique «IN & OUT» leur a été consacré dans le nocomment® magazine en janvier 2020. Nous sommes aujourd'hui en 2023 et nous avons rencontré le CEO de Bôndy, Max Fontaine pour savoir ce qu'ils sont devenus.

L'ambition d'entrer dans le Guinness des Records a-t-elle été atteinte ?

En 2019, l'objectif a été de rentrer dans le Guinness des Records en plantant un million d'arbres en une journée. Malheureusement, ce projet-là n'a pas pu se faire et ça a fait beaucoup de mal à l'entreprise et aux équipes. Après cet échec, on n'est même pas reparti de zéro, on était au négatif, car on avait perdu des collaborateurs et beaucoup de crédibilité. Au final, on s'est retrouvé à n'être plus que 4 collaborateurs autour de la table. J'ai même failli abandonner à ce moment-là, car on avait mis un an à élaborer le projet et que c'était parti dans le vent. Toutes

nos économies personnelles étaient parties en fumée. De plus, Bôndy est né durant le Covid-19 et que ce genre d'entreprise n'existait pas encore dans le pays, on n'avait pas de référentiel. On ne savait pas comment allait se passer la suite.

Mais vous avez quand même continué...

Néanmoins, on s'est dit qu'on allait continuer le projet, car c'est une nécessité pour Madagascar. Toutefois, au lieu d'essayer de faire de gros projets d'un coup, nous sommes repartis sur des bases plus saines : des plus petits projets de reboisement axés vers les paysans, qu'on peut maîtriser et ne pas dépendre de beaucoup de personnes. Pour avoir l'impact souhaité, nous avons commencé par faire des projets RSE financés par le secteur privé. Cela nous a permis d'apprendre le métier. Lorsqu'on a réussi à planter 1500 arbres en une journée, on s'est rendu compte que planter 1 million d'arbres en une journée relevait plutôt de l'utopie. Le métier est beaucoup plus difficile qu'on ne l'imaginait et ça nous a rendus humbles de nous prendre une grosse claque à la figure comme ça. La première année, on a planté 75 000 arbres et c'était hyper difficile, car il y avait une grosse sécheresse à l'époque. Il est également très compliqué d'apprendre à travailler avec les entreprises, les autorités locales ainsi que les communautés locales.

Au final, toutes ces épreuves nous ont endurcis et d'année en année, nous nous remettons toujours en question. On

peaufine notre modèle afin de planter de plus en plus d'arbres dans différentes régions de Madagascar. Aujourd'hui, nous sommes présents dans 8 différentes régions. Nous avons fini par atteindre le million d'arbres, mais Bôndy ne se limite plus à des objectifs quantitatifs. Maintenant, on sait que c'est surtout l'impact dans chaque communauté, dans chaque foyer paysan qui compte.

“ Le combat pour reverdir Madagascar continue ”

Le fait d'être passé chez Nexta en 2019 vous a-t-il aidé ?

Oui, cela a été un catalyseur de notre développement et nous a donné de la crédibilité. Nous avons pu travailler dans de bonnes conditions sans oublier le mentoring de Carole, la directrice générale de Nexta. En 2022, nous avons atteint le million d'arbres. C'est sûr qu'avoir atteint ce chiffre est une fierté, mais on ne considère pas que l'objectif est atteint. Au

contraire, plus on avance, plus on se rencontre que le chantier est encore gigantesque et qu'il faudrait 1000 Bôndy pour résoudre le problème de la déforestation. En 2019, au moment de l'interview avec no comment*, on était 4 ou 5 dans l'équipe. Aujourd'hui, nous sommes plus de 120 collaborateurs à temps plein. Les premières années ont été extrêmement difficiles et remplies de sacrifices. Même aujourd'hui, c'est toujours le cas, mais on est mieux armé face à l'adversité,

car on connaît maintenant le métier et on a plus d'expériences, ce qui fait qu'on a une certaine crédibilité.

Que faites-vous concrètement de nos jours ?

Nous faisons aujourd'hui dans l'agroforesterie et aussi dans les mangroves, car l'ADN de Bôndy reste le même depuis le départ : développer Madagascar, développer les populations locales, créer de l'économie à travers la protection de l'environnement pour que celle-ci soit rentable et durable. On ne va jamais trouver un modèle concret si l'argent reste un tabou.

Votre modèle de reboisement a du succès, pouvez-vous nous en parler ?

Bôndy met en place tout un modèle pour garantir que les arbres plantés vont pousser sereinement. Il y a en premier l'expertise technique. Nous avons des ingénieurs, des PHD en agroforesterie, des personnes qui ont travaillé au CIRAD, mais c'est loin d'être la plus grosse œuvre du travail. Il y a surtout le fait de pouvoir travailler avec les populations locales, comment les engager et qu'elles soient non seulement actrices, mais aussi aux manettes des projets. Cette partie-là est la plus difficile, car travailler avec l'humain est une chose complexe. Il faut vraiment comprendre et analyser chaque besoin. Par exemple, une communauté villageoise de la région Melaky n'a rien à avoir avec des paysans de Toamasina. Il faut donc s'adapter aux différents intérêts de chacun et avoir un suivi rigoureux en utilisant toutes les ressources disponibles : technologie, le moyen humain, etc. C'est comme ça qu'on garantit que nos plantations réussissent.

Il faut des projets rentables ?

Les projets de Bôndy tels que : Cacao project, Menabe Project, Mangroves project, Toamasina project connaissent

également du succès, car il y a beaucoup d'ingrédients derrière leurs réalisations. Si je devais en choisir un, ce serait surtout l'argument économique. Si les projets ne sont pas rentables et durables pour Bôndy, nos partenaires, les paysans, les autorités, et même l'État; personne ne s'y attarderait. Au final, tout le monde travaille pour vivre et il faut que chacun ait quelque chose de concret à y gagner pour qu'ils acceptent de s'engager sérieusement. Si on décide de planter une graine de cafetier, de cacaoyer, une mangrove; il faut qu'il y ait un retour sur investissement.

Justement, comment initiez-vous ces projets ?

L'initiation des projets de Bôndy se fait au cas par cas et, parfois, ce sont le fruit de diverses opportunités. Si je prends l'exemple du Cacao Project, à Ambanja, l'idée de ce projet est venue à la suite d'une discussion avec un partenaire qui voulait travailler spécifiquement dans cette région. Nous nous y sommes donc rendus et après avoir analysé les enjeux socio-économiques, nous avons décidé de travailler avec les producteurs de cacao afin de diversifier leurs sources de revenus face aux possibles variations de prix qui pourraient impacter cette matière première et in extenso, la vie de ces paysans.

Vous plantez, mais vous sensibilisez aussi...

Dès la naissance de Bôndy, on identifiait déjà que les aspects de sensibilisation et pédagogiques étaient des éléments primordiaux. On ne peut pas aller vers les paysans et juste leur dire de planter quelque chose et qu'après 5 ans, ils vont gagner de l'argent. Il y a avant tout une grosse phase d'analyse et on essaye de les sensibiliser face aux dangers du changement climatique, car c'est une réalité qu'ils vivent au quotidien, bien plus que nous qui vivons dans les villes. On essaye de leur expliquer que

s'ils coupent les forêts, cela impacte la fertilité du sol, la biodiversité et la disponibilité de l'eau. D'ailleurs, depuis la première année, nous avons instauré des pépinières pédagogiques dans les EPP des milieux ruraux. Ces enfants sont les agriculteurs de demain et si on arrive à les conscientiser très tôt, on a le cœur d'espérer que lorsqu'ils seront grands, les enjeux climatiques seront intégrés dans leurs actions.

Nous travaillons également avec 3000 bénévoles, surtout des jeunes, pour sensibiliser les gens et participer aux différents ateliers de reboisement. C'est important de partager et d'inspirer la jeunesse, car le changement climatique est un combat générationnel. Nous voulons montrer que les jeunes Malagasy peuvent avoir un vrai rôle, une vraie solution à apporter et qu'il ne faut pas forcément attendre des autres, surtout des aînés.

Tree-tracking, dites-vous ?

Bôndy, dans ses actions, est soucieux de l'aspect suivi et transparence. En intégrant le tree-tracking de Greenstand, chaque arbre est pris en photo pour avoir sa géolocalisation et d'autres informations complémentaires telles que : le propriétaire du terrain, le paysan partenaire, l'espèce de plant, etc. Toutes les informations sont ensuite stockées dans la blockchain pour qu'ils soient incorruptibles. Pourquoi un individu à Abu Dhabi ou encore à Bruxelles irait financer des plantations à Madagascar s'il n'avait pas des garanties sur son investissement ?

Toutes vos collaborations ont-elles réussi ?

Il arrive que, parfois, certaines collaborations aient dû être

stoppées, car les paysans ou les autorités locales n'ont pas voulu travailler avec nous. Nous ne considérons pas ces choses comme des échecs, car c'est impossible d'avoir 100 % de réussite à chaque coup.

Que vous inspirent les trophées internationaux que vous gagnez ?

Les distinctions internationales nous montrent que ce qu'on fait est assez spécifique. C'est vrai que c'est ma personne qui suit inviter aux conférences pour recevoir des trophées, mais en aucun cas, ils sont les récompenses de Max Fontaine, ce sont les récompenses de Bôndy et du modèle qu'on est en train de créer. C'est un honneur pour nous, mais au final, ça ne nous aide pas.

En fait, si on commence à tomber dans la flatterie, on va se reposer sur nos lauriers et c'est le meilleur chemin pour se casser la gueule.

Quelle est la prochaine étape pour la bande de Bôndy ?

La prochaine étape, c'est d'étendre son modèle et développer son impact dans plus de régions possibles. Il y a de plus en plus de partenaires qui nous appellent pour créer des projets. On est aussi en train de développer nos propres filières agroforestières. Nous savons aujourd'hui que notre vraie expertise est de prendre n'importe quel type de graine, n'importe quel type de plant et de créer de la valeur. Nous voulons aujourd'hui laisser notre empreinte sur Madagascar et on ira voir s'il y a des opportunités d'affaires en Afrique et ailleurs. ■

“C'est important de partager et d'inspirer la jeunesse, car le changement climatique est un combat générationnel.”

Propos recueillis par Girard Ravelomanantsoa



Njakatiana, ce crooner malgache aux multiples talents est un phénomène musical. Avec plus de 200 titres à son compte, cet auteur-compositeur a bercé des millions de fans à travers tout Madagascar, et même au-delà. L'artiste fête cette année ses 31 ans de scène et de communion avec son public. Nous avons voulu retracer son parcours atypique dans son ascension vers les sommets de la musique malagasy.

31 ans de scène : un style indémodable et des fans toujours présents ?

Ma réussite, c'est d'avoir toujours été fidèle à mon style et je le resterai, car c'est ce que mes fans aiment. Je n'ai jamais fait dans la tendance. Il fut un temps où le rock était en pleine effervescence avec les groupes tels qu'Ambondrona, ou encore le kilalaky qui, à un moment, avait conquis la scène nationale. Malgré tout ça, je suis resté fidèle à mes principes et mon public me rend bien cette loyauté.

Njakatiana

Justement, comment définissez-vous votre style ?

Je suis cosmopolite et je pense que c'est ce qui a grandement influencé mon style musical. Pour la petite histoire, j'ai vécu toute mon enfance à Antsiranana, car ma mère vient de cette région. Pour les gens de là-bas, j'étais un gars des hauts plateaux, car mon père vient de Manjakandriana. Lorsque j'arrivais dans la capitale, on me considérait comme un gars de la côte. Ma musique a été donc le fruit de mes diverses origines. Grâce à mon père, j'ai été bercé dans la musique de l'Imerina. Du côté de ma mère, j'étais grandement influencé par le salegy, le watsa watsa, le antsa... Toute cette richesse culturelle est fortement présente dans ma musique. Par exemple, dans mon premier album, j'ai mis des titres qui s'intitulaient « salegy vaovao » ou encore « Tia hody », des fusions de plusieurs rythmes de différentes régions de Mada. De ce fait, j'ai ma propre façon de faire du salegy, du slow, du begina et autres. Au fil du temps, j'ai pu qualifier mon style comme étant une pure « variété malagasy » dans lequel j'y ajoute mes touches personnelles.

Avec près de 200 titres, comment se crée une chanson ?

Lorsque je compose une musique, je me soucie de faire passer quatre choses : les paroles, les accords, la mélodie et la rythmique. C'est l'ensemble de tout cela qui forme une chanson. Je ne prétends pas qu'elles aient forcément un impact auprès des gens, mais, en tout cas, c'est mon souhait à chaque fois que j'élabore une nouvelle production. D'ailleurs, je suis à la

réalisation de toutes ces étapes. Pour l'inspiration, je n'ai pas de recette magique. C'est quelque chose qui vient comme ça, naturellement et spontanément. C'est la raison pour laquelle j'ai fait construire un studio dans ma maison. Il arrive parfois qu'au beau milieu de la nuit, une étincelle d'inspiration me parvient. Je me lève aussitôt et je travaille dessus. Cela peut arriver durant des voyages, des balades, des rencontres. Dans tous les cas, ça ne vient pas à la demande !

Comment cette quête de la musique a-t-elle commencé ?

J'ai vécu dans le nord de Madagascar toute mon enfance et c'est de là-bas que l'histoire a commencé. La célébrité ne m'attirait pas, je voulais plutôt montrer mon talent et être apprécié du public. À cette époque, il y avait une émission de chant qui passait sur la chaîne nationale. De jeunes talents chantaient tout en étant accompagnés par un grand orchestre devant un public adulte. Avoir vu le public applaudir et se tenir debout devant les prestations de ces jeunes a fait naître en moi le désir d'être chanteur. De plus, à chaque fois qu'on recevait des invités, mon père me demandait toujours de chanter et d'amuser la galerie. Je n'étais pas comme tous les enfants de mon âge, j'avais déjà de bonnes notions en chant, car je m'entraînais souvent.

Jeune et talentueux ?

Je suis autodidacte, un vrai avantage. À l'âge de 11 ans, je chantais et jouais divers instruments pour mon église. Lorsqu'on organisait des événements, je participais toujours dans les animations et je m'étais

“ Je n'ai jamais été influencé par la tendance ”

habitué à la scène. A mes 14 ans, avec des amis, nous avons décidé de créer un groupe, *Tanjomanana*. Nous étions jeunes, mais nous avions déjà du succès. Des groupes tels que Mahaleo nous avaient déjà repérés et nous avons, une fois, eu l'honneur de jouer en « guest » pour leur spectacle. À la même époque, j'étais promu chef de chœur au sein de mon église par ma maîtrise des partitions. J'ai appris le solfège à l'école de musique Cnem ainsi que le piano. Je me suis entraîné au solfa grâce aux enseignements de la chorale et par la suite, j'ai essayé de me perfectionner.

Pour passer un cap, il fallait aller à la capitale...

Après notre obtention du bac, le groupe « Tanjomanana » s'est dissous, chacun des membres avait pris une direction différente. Certains sont partis poursuivre leurs études universitaires à Majunga, d'autres à Toamasina ou à Fianarantsoa. Quant à moi, j'avais décidé de venir ici à Tana, c'était en 1988. Ce choix n'était pas par hasard, car, en ce temps-là, j'étais déjà décidé à poursuivre une carrière d'artiste, et atteindre une envergure nationale. De plus, tout ce qu'il fallait pour devenir professionnel dans la musique était centralisé dans la capitale : la Radio et Télévision nationale, les studios d'enregistrement...

La naissance d'un duo inédit ?

En 1990, c'est-à-dire, 2 ans après mon arrivée à Antananarivo, je faisais équipe avec Parson Jacques. Il était mon aîné, mais on s'est lié d'une amitié indéfectible, car on venait tous les deux de la côte. Moi, je venais d'Antsiranana, la région DIANA, quant à lui, il était originaire de la région SAVA, d'Antalaha plus précisément. De plus, j'étais un grand fan de sa musique. La connexion s'est faite lorsqu'il a entendu une de mes chansons à la radio et qu'il s'est ensuite demandé *qui aurait pu bien être l'artiste derrière le tube qui*

l'a émerveillé. J'étais encore inconnu à l'époque. Après ça, il m'a proposé de collaborer avec lui et ce fut un réel plaisir pour moi. Par la suite, nous avons travaillé sur des chansons qui se sont avérées être des tubes et on a commencé à faire des concerts en duos. À l'instar des Ndongolah sy Tahiry, Vola sy Noro ou encore Bessa sy Lôla, Njakatiana sy Parson Jacques était lancé.

1991, le début de votre carrière solo...

Pour autant, je n'étais pas satisfait de mon parcours, je savais que je pouvais faire mieux que ce que je faisais à l'époque. Finalement, Parson Jacques et moi avons décidé de séparer nos routes respectives. Lui, voulait se consacrer entièrement à ses études universitaires. Quant à moi, je voulais continuer ce rêve d'enfance, car au fond de moi, je savais très bien que j'étais sur la bonne voie. J'ai donc freiné mes études de droit pour entièrement me consacrer à ma passion. De là, Njakatiana est né. En 1991, j'ai sorti mon premier album, fait la promotion pendant un an, et réalisé mon premier concert intitulé « Du jamais vu » en 1992.

Et des rencontres encore inédites ?

Si je suis là aujourd'hui, c'est grâce aux musiciens que j'ai rencontrés au studio Rafale 2000 à Ambatonakanga à l'époque. Une sorte de carrefour pour les professionnels de la musique. Au départ, je leur avais demandé de jouer pour ma chanson, mais ils étaient sceptiques. Vu que je n'avais pas assez d'argent pour les payer tous, j'ai donc décidé de tout faire par moi-même. J'ai commencé à jouer de la batterie, puis de la basse, j'ai enchaîné ensuite par le clavier. Ils ont été émerveillés par mes prestations, et là, ils étaient enfin entrés dans l'ambiance. À partir de là, ces gars, des génies en musique, m'ont aidé sur divers points et aspects de ma vie. Je rends ici hommage à Datita Rabesaon, mon premier soliste. Tala, un saxophoniste hors pair, Eric Rakotoary,

mon bassiste d'antan ainsi que Lora, des frères Arthur. Au clavier, il y avait Silo, encore jeune à l'époque, mais tous reconnaissaient déjà son talent. J'étais également assisté par Sam Rakotoarimalala dit « Sam Rapide », celui qui a collaboré aux albums de Fenoamby.

31 ans de carrière : les souvenirs les plus mémorables ?

Une de mes plus belles expériences, c'est ma participation à un festival international de musique à New York, en 2009. J'ai eu l'honneur de chanter en étant accompagné par les plus grands artistes du monde tels que les musiciens de Mariah Carey, Whitney Houston et Céline Dion. Il y avait également David Pay, et bien d'autres encore. C'était un moment magique pour moi, un gars qui venait de la brousse d'Ambilobe portant la musique malagasy sur le toit du monde. Sinon, les moments difficiles de ma carrière ont grandement été causés par le manque de sérieux de certains organisateurs et producteurs. Je peux même dire que c'est le problème majeur des artistes à Madagascar depuis le temps que je suis passé pro jusqu'à nos jours. Les raisons de désaccords peuvent être diverses, mais ça, le public ne le connaît pas forcément. Tout ce qu'ils constatent, c'est que l'artiste qui leur a donné rendez-vous n'est pas venu et ça nuit grandement à la réputation de ce dernier.

Votre avis sur la musique actuelle ?

Pour ceux et celles qui veulent percer dans la musique et devenir célèbres, je n'ai qu'un conseil : la patience. Il faut atteindre un certain degré de maîtrise et de connaissance pour pouvoir se prétendre être un artiste professionnel. Ça m'attriste de voir qu'aujourd'hui, la majorité des artistes recherchent avant tout la célébrité plutôt que de respecter les valeurs fondamentales de la musique, c'est-à-dire produire quelque chose de qualité, et qui ait un sens. Si l'objectif est de chanter pour pouvoir séduire des femmes ou encore se venger par rapport à des gens, je trouve que ce n'est pas la peine. De plus, avec la présence des technologies comme l'autotune, certains artistes ne font plus l'effort de savoir chanter et c'est parfois une honte lorsqu'on assiste directement à leurs concerts.

Les projets ?

Oui, il y a toujours des choses en cours ! En ce moment, je sillonne un peu partout dans Madagascar pour des concerts et spectacles. Toutefois, j'ambitionne de réaliser deux grands spectacles dans un avenir proche à Madagascar et à l'extérieur. ■

Propos recueillis par Girard Ravelomanantsoa





Mettre la barre toujours plus haut, viser l'excellence, devenir la référence incontournable en matière d'enregistrement : telles sont les aspirations de Giant Studio, basé à Isoraka. Composé d'une équipe de fins connaisseurs et expérimenté en matière de sons, cette entreprise veut marquer de son empreinte l'histoire de la musique à Madagascar. Nous avons rencontré Rasolo Tsilavina, le directeur exécutif ainsi que Rasolo Ony, le directeur général.

GIANT STUDIO

Comment est né Giant Studio ?

Giant Studio résulte d'une fusion entre deux studios : The Giant et Maximum. Nous avons décidé de combiner nos forces en juillet 2021 afin d'accomplir de grandes choses ensemble. La collaboration s'est faite assez naturellement, car les deux studios entretenaient des relations amicales depuis longtemps

et sont complémentaires dans différents secteurs. Il est important de souligner que Maximum studio a débuté dans le milieu en 2002. Quant à The Giant, il a été créé en 2009.

Un studio pour tous ?

Le studio est ouvert à tous ainsi qu'à tous les styles musicaux. Peu importe si vous faites du salegy, tsapiky, rap,

rock ou encore des chansons évangéliques ; vous êtes toujours les bienvenus ! Le nombre d'artistes et de groupes qui ont déjà collaboré avec nous en atteste, car ils sont plus de 150 à avoir effectué des prises et des enregistrements chez nous. Parmi tant d'autres, on retrouve des groupes mythiques tels que Kiaka, Green, Samoela, Raboussa ou encore le groupe Dahopp. **Le rock et Giant studio, une longue histoire d'amour...**

Le rock est le style musical qui est fortement présent au sein du studio, car c'est une passion. C'est pourquoi les événements qu'on organise sont essentiellement orientés dans ce milieu. Chaque année, nous mettons en place un calendrier d'activités afin de nous organiser et de savoir quelles initiatives sont réalisables. Par exemple, en 2022, nous avons organisé le festival « *Rage of Rock* » qui regroupe les anciens dans le milieu ainsi que les groupes encore actifs. Cette initiative a été plébiscitée par la communauté, car le dernier festival de rock à Madagascar remonte à 20 ans ! Nous envisageons d'en faire plusieurs autres éditions, mais pas chaque année. La spécificité de « *Rage of Rock* », c'est que ce n'est pas uniquement un événement de musique. Nous sensibilisons aussi les gens vers des thématiques sociales et environnementales. Par exemple, l'édition de 2022 était centrée sur le thème « *Ho an'ny tontolon'ny rock, ho an'ny tontolo iainana* » En d'autres mots, pour l'univers du rock et aussi pour l'environnement. D'ailleurs, un reboisement a été effectué après le festival au cours duquel tous les participants ont été sollicités. Notre objectif à long terme est que ce festival devienne un événement international incontournable.

Votre avis sur le rock aujourd'hui à Madagascar ?

Nous sommes ravis de constater que ce genre musical est en pleine effervescence depuis le Festival Rage of Rock. Il n'y a pas un mois où l'on ne retrouve pas des groupes ou artistes de rock donnant des concerts et spectacles. Aujourd'hui, les artistes essaient d'innover et d'apporter leurs touches d'originalité dans leurs chansons pour le plus grand plaisir des amoureux de rock. La seule chose qui manque, c'est de voir émerger un nouveau sous-genre du rock.

Vos spécificités ?

Notre force réside dans notre politique de l'excellence et c'est ce qui fait notre succès auprès de nos clients. Nous privilégions la qualité de notre travail par rapport à la quantité en fournissant des matériaux haut de gamme ainsi que divers conseils techniques à chaque fois que c'est nécessaire même si le client ne le demande pas toujours. L'avantage d'aller dans un studio d'enregistrement c'est d'être accompagné par des professionnels qui vous aideront à perfectionner votre production. In fine, faire appel à des pros c'est donc faire du sérieux.

De la production à l'événementiel ?

À part le fait d'être un studio d'enregistrement, nous sommes également dans l'événementiel avec Giant Event. Nous louons aussi des matériels de sonorisation et nous réalisons des montages vidéo. Aujourd'hui, nous voulons bâtir notre propre maison de disques et produire des artistes. D'ailleurs, c'est un projet en cours. ■

Propos recueillis par Girard Ravelomanantsoa

L'union fait la force



Bruna

HOBINARINDRA

La couverture du no comment® de ce mois d'août est une réalisation collective des personnes prises en charge au Centre Hospitalier Saint Benoit Menni à Imerintsiatosika. Une œuvre créée durant les séances d'art-thérapie qui est avant tout un accompagnement dans la prise en charge des personnes ayant des troubles psychiques.

Des centaines d'œuvres colorées - peintures et sculptures - tapisent les murs, les couloirs et les salles du centre Hospitalier Saint Benoit Menni. Ce ne sont pas les œuvres d'artistes de renom, mais bien celles des personnes prises en charge au sein du centre. Ici, la dépression, la bipolarité, la schizophrénie ou encore les différentes addictions y sont « traitées », non seulement avec des médicaments, mais aussi et surtout grâce à l'art-thérapie. « *C'est un accompagnement psychothérapeutique à travers des créations artistiques* » souligne Bruna Hobinarindra, animateur en art-thérapie et étudiant en psychologie sociale. « *C'est un processus thérapeutique qui aide à améliorer la santé mentale des personnes à travers une*

meilleure gestion des émotions notamment. » En effet, à Madagascar, la santé mentale reste encore un tabou pour les familles et la société en général. « *Depuis l'existence du centre, nous organisons des portes ouvertes, des sensibilisations par exemple à l'IKM (Ivotoeran'ny Kolotsaina Malagasy) à Antsahavola ou encore à l'hôtel Le Louvre à Antaninarenina. Nous sommes également présents sur les réseaux sociaux.* » Ce projet d'art-thérapie a été mis en place en 2017. « *L'objectif était de proposer une prise en charge innovante en santé mentale*



Une toile qui nous représente, face aux différentes pensées qui nous empêchent de faire les choses, d'où l'obligation de se mettre en action, d'essayer de comprendre ce qui se passe en nous avec de la patience.

Quand l'art guérit

considérant la personne dans toute sa globalité à travers des projets peu communs. A Madagascar, le soin psychiatrique se résume à la médication ou à des mesures souvent inadaptées et stigmatisantes. Il fallait trouver une autre alternative d'où l'art-thérapie. » Durant la semaine, les bénéficiaires suivent un programme défini. Du sport le lundi, les arts plastiques le mardi, la grande visite médicale le mercredi matin et la prévention à la drogue ou les groupes de parole l'après-midi. La danse le jeudi, du yoga le vendredi matin et du cirque l'après-midi. « *Le séjour moyen est de 15 jours. Certains restent une semaine ou plusieurs mois en fonction de l'évolution de leur état de santé. L'accompagnement se fait en groupe, car nous vivons en société. On ne peut pas isoler les personnes. Mais bien sûr, il y a des entretiens individuels. Comme c'est un processus, les thèmes sont choisis selon les étapes à suivre : l'art de comprendre, l'art de vivre, l'art d'habiter son corps...* » L'art-thérapie apporte donc des bienfaits pour le corps et l'esprit en permettant de conceptualiser des images, de s'exprimer



Un tableau qui représente l'embouteillage de la ville, mais en même temps les 2CV, des voitures rares et authentiques et qui mérite d'être considérés. Cela représente aussi le fait d'être présent au moment.



Une sculpture qui représente
l'être avec toutes ces qualités.
L'Homme autonome.

au-delà des mots, de libérer des émotions... « *Quand on crée quelque chose, il y a un circuit neuronal qui se crée également. Cela permet d'évacuer ce qu'on a dans la tête, ce qui est flou, comprendre nos émotions, ce qu'on vit. Etre sensible et surtout voir ce qui est vrai : la vraie amitié, les vraies relations, la vraie communication. Il y a de la fatigue, mais qui va générer du bien-être.* » Les bénéficiaires peuvent donc ressentir des émotions diverses et déstabilisantes. « *Et c'est là que nous, professionnels, nous intervenons pour les rassurer. Ils doivent être encadrés pour se sentir en sécurité. Mais ils font leur cheminement personnel qu'ils peuvent transposer dans la vie quotidienne, car l'objectif, c'est qu'ils soient autonomes.* » Par exemple, l'œuvre de la couverture du magazine est symbolique du proverbe « *prendre le taureau par les cornes* ». Prendre sa vie en main au lieu de la subir.

« *J'ai 24 ans et je suis en train de finaliser mon mémoire de fin d'études sur l'ingénierie en énergies renouvelables. J'ai été hospitalisée ici pendant 12 jours pour trouble de l'humeur et dépression. En fait, je suis bipolaire* »



Un tableau qui représente le masculin et le féminin formant la totalité de l'être.
Une peinture de Joëlle Malet et une peinture individuelle.

explique une des personnes suivies au centre. « *Il y a des jours, où la vie est belle et il y a des jours, où je suis complètement perdue. Depuis trois mois, j'ai vécu une grosse dépression malgré que je sois déjà sous traitement. J'ai décidé de venir ici pour voir un psychiatre qui m'a gentiment proposé de rester quelques jours et de revoir la posologie de mon traitement. En commençant l'art-thérapie, je me suis investie et je me suis rendue compte que c'est quelque chose qui manquait à ma vie. Avec la routine, on n'a pas le temps d'expérimenter de nouvelles choses. J'ai apprécié particulièrement la peinture et le yoga, que je peux continuer à faire en dehors du centre. L'art-thérapie et la verbalisation à travers les groupes de parole m'ont permis d'avoir plus confiance en moi, à m'affirmer, à prendre soin de mon corps et à m'ouvrir vers d'autres horizons.* »



Un travail sur la COVID 19 et son impact sur chaque personne.

Pour déstigmatiser les troubles psychiatriques, faire honneur aux personnes suivies au centre et promouvoir la santé mentale à travers l'art-thérapie, un appel à partenaires a été lancé pour un projet d'exposition de certaines œuvres à Paris lors des Jeux Olympiques de juillet 2024.

Aina Zo Raberanto



La construction d'une vraie relation sincère et honnête, à commencer par nous avec nous-mêmes.

Tite Nazarro

Du haut de ses 20 ans, Tite Nazarro, de son nom hors-scène Razanadrakoto Tsiory Narovana, fait déjà partie de ceux qui écrivient l'histoire du slam à Madagascar : 54 mille abonnés sur sa page Facebook, une performance solo à son actif, et des expressions fétiches reprises par les autres slameurs et sa fanbase. Son secret ? Une démarche d'écriture unique en son genre qui concilie la vie publique avec les préoccupations les plus intimes. Au moment de sortir son premier album collaboratif de spoken word, elle revient sur son processus créatif.

Si Tite Nazarro peut se féliciter seulement quatre ans après avoir intégré Madagaslam, c'est le résultat d'un parcours qui la tiraille dans deux sens opposés. En effet, elle a commencé par des textes intimistes, des secrets d'adolescents où elle continue à puiser son inspiration, même après avoir côtoyé des slameurs qui militent plutôt dans la vie publique, dans ce collectif. « La passion pour

l'écriture a débuté au collège, à l'époque, c'était commun d'avoir un journal intime. Je m'orientais donc vers des thèmes autour de l'amour. Plus tard, en 2021, j'ai appris à



Intimement

écrire en malgache et c'est là que j'ai commencé à écrire sur la société malgache, c'était sur le Covid 19. La plupart des slameurs parlent soient de société soit d'amour uniquement, mais moi, j'assemble ces deux sujets, car ce sont deux mondes qui se complètent.» En voulant à tout prix rester fidèle à cette approche, elle a fini par utiliser les expressions génériques «tsy maninona» (ce n'est rien) et «eny» (oui) dans tous ses textes. Aujourd'hui, Tite Nazarro constate, non

sans fierté, que ses expressions sont reprises par d'autres slameurs et vulgarisées auprès de son public.

«*'Tsy maninona' et 'eny' sont des expressions malgaches qui existent déjà, mais à chaque fois que je performe un texte, ces mots reviennent constamment peu importe le sujet. 'Tsy maninona' pour confronter les deux as-*

pects qui s'opposent dans le texte, et 'eny' pour affirmer un propos.» Dans un texte qui s'ouvre avec des vers sur l'inflation par exemple, sa plume bifurque vers l'impact de la hausse du coût de la vie au sein d'un foyer, les disputes au sein d'un couple, le divorce, les enfants qui s'échappent à travers des relations amoureuses toxiques, créant des nouveaux couples qui engendrent de nouvelles problématiques sociétales. Dans ses textes, le domaine politique se mêle de l'intime, l'intime bouscule le cercle public, et le cycle se referme sur lui-même.

Malgré ce côté engagé, Tite Nazarro insiste qu'elle n'est pas une activiste rigide. «*Avant d'être un écrivain, je suis un être humain.*» Et elle n'hésite pas à mettre en avant ses particularités, le pseudonyme «Tite», tiré de «petite» en est le meilleur exemple ; Tite Nazarro, c'est aussi 1 mètre 50 d'énergie à l'état pur, sans artifice quand il s'agit de déclamer ses textes. «*Ce qui est bien avec le slam c'est qu'elle ne requiert pas beaucoup de préparations, pas besoin d'instrumentalistes ni d'accentuer l'apparence, il n'y a que moi, ma voix et mes gestes, a cappella. On s'exprime d'une façon différente du rap, de la poésie traditionnelle et de la musique.*» Vu son dévouement aux règles qui fondent l'identité du slam, on se demande qu'est-ce que son album de spoken word va donner, sachant qu'elle y collabore avec des rappeurs. Pour l'instant, Tite Nazarro ne laisse rien échapper de ce projet en gestation, mais l'ambition de la jeune femme promet du lourd. «*Dans le domaine du slam, je veux être quelqu'un qui marque mon existence.*» ■

politique

Mpihary Razafindrabezandrina

À 23 ans, Mamy Razakanaivo Ranto est scénariste, réalisateur, comédien et producteur. Autodidacte, le créateur a fondé sa boîte Craft Film Madagascar il y a deux ans. Son dernier projet, *Tafita*, est un film à huis clos d'une heure et demi, qu'il a lui-même écrite. La comédie sera projetée les mois d'août et septembre dans les salles de cinéma à Antananarivo, et un peu plus tard, dans les provinces.

De quoi parle le film ?

Tafita, c'est l'histoire de Mahandry, un jeune serveur qui fait de son mieux pour s'en sortir. Amoureux de son ex au lycée, Alicia, il finit par mentir sur ses activités. Dans l'espoir de reconquérir sa bien-aimée, Mahandry se fait passer pour le propriétaire de la maison pour laquelle son père travaille. Il s'agit d'une comédie. Le projet me tient particulièrement à cœur, surtout parce que j'ai toujours été fan de films de comédies françaises. *Tafita* a été long à élaborer, car j'ai commencé l'écriture en octobre 2022, pour l'achever en début d'année, et tourner en juin.

Un film en autoproduction ?

Cela a été un grand défi, prin-

cipalement parce qu'il s'agit d'une comédie : écrire une comédie demande du temps, si une vanne ne marche pas, ça pourrait ruiner le film.

L'histoire se passe dans une maison, en huis clos, c'est un choix que j'ai fait pour limiter le coût. Cette fois, j'ai décidé de me concentrer sur les techniciens. J'y ai investi la plupart de mes moyens, pour avoir un meilleur rendu. Ce projet est d'autant plus marquant, de par son élaboration. Nous l'avons produit seuls à travers Craft Film Madagascar, sans co-producteurs. L'avant-première est prévue pour ce 19 août.

Un réalisateur autodidacte ?

J'ai appris tout du cinéma par les livres et les tutoriels. En 2021, j'ai participé à une

Mamy RAZAKANAIVO RANTO



formation délivrée par le Ministère de la Communication et de la Culture sur l'écriture de scénarios. Pour ce qui est de la production ou de la réalisation, j'ai appris tout cela seul. Le cinéma étant mal vu par mes proches, j'ai été contraint de faire des études en entrepreneuriat ; heureusement, elles m'ont menées, vers la fin, à la création de ma boîte : Craft Film Madagascar. Seul ou en équipe, je me suis beaucoup entraîné, depuis 2016, sur des films courts, durant les compétitions, pour m'améliorer. C'est en 2021 que j'ai fondé la boîte, et j'ai tourné mon premier long-métrage *Tiako Hitoetra* avec Ayam, Wendy Darling et d'autres célébrités. *Tafita* est mon second long-métrage, j'y suis en tant que scénariste, producteur, et interprète du rôle principal. J'ai également dirigé les acteurs, ce qui a été un grand défi, mais heureusement, j'ai été aidé par une équipe formidable et un réalisateur exceptionnel, Kevin Reigns. En parallèle, je travaille dans le domaine de la vidéo et du digital web marketing. J'attribue mes prestations au financement des projets de la boîte.

Votre avis sur le milieu du cinéma à Madagascar ?

Il y a bien des restrictions de contenu. L'obtention d'autorisation pour parler de sujets sensibles comme la politique devient assez difficile, et pourtant, ce sont des faits que nous voyons tous les jours. Je voudrais convaincre les entités responsables que les professionnels du cinéma devraient avoir plus de liberté, d'autant que ce médium est utilisé principalement pour faire passer un message. Au-delà de cela, j'aimerais ramener sa valeur au cinéma. Madagascar est assez réputé auprès des étrangers pour son « *cinéma de brousse* », les films

sont projetés dans les écoles, et dans les centres. En revenant dans de vraies salles de cinéma, le film reprend toute sa valeur et son glamour. À part cela, je prévois de plonger dans un tout nouveau genre : ce sera un drame, avec des sujets qui touchent particulièrement la société. Je ne reste pas figé sur un même sujet, ou un même genre ; j'aimerais les explorer tous. Pour l'instant, j'ai espoir qu'après *Tafita*, je ne reviendrai plus à mes anciennes prestations, et que je pourrai entièrement vivre de cet art.

Les projets ?

Après l'avant-première, je tiens particulièrement à ce que le film soit projeté dans des salles de cinéma. Pour moi, c'est la meilleure manière d'implanter une industrie du cinéma à Madagascar. Je vise surtout les jeunes adultes, afin que ceux-ci apprécient et fassent apprécier les moments en salle. Le but étant aussi de ramener l'engouement pour le cinéma malgache qui, ces dernières années, a perdu de sa valeur. J'aimerais implanter en eux cette culture de l'excellence. Avec mon équipe, nous recherchons l'amélioration continue, et nous voyons ensemble les erreurs dans les

projets précédentes pour ne plus les refaire, et cela, afin d'élargir notre base de fans, mais aussi celle du cinéma en général à Madagascar. Je souhaiterais que chaque projet monte en qualité, que l'on soit fier de ces « *vita gasy* ». Je reste ouvert à toute proposition de distribution, dans l'optique de créer une vraie collaboration du milieu, entre producteurs et distributeurs. ■

“ Les professionnels du cinéma devraient avoir plus de liberté ”



Danseur chevronné, chanteur talentueux et percussionniste de talent, José Njiva est un artiste passionné qui ne cesse de porter haut la culture de l'océan Indien à travers le monde. Sa carrière, il l'a débuté il y a 21 ans de cela. Il a appris des meilleurs dans le domaine, aujourd'hui, il fait partie des icônes du paysage artistique malagasy. En 2022, il a lancé son propre groupe « Njiva Trio ».

Dès son jeune âge, il a toujours aimé la danse et la musique. À l'adolescence, il était scout et membre d'une chorale, ce qui fait qu'il a baigné dedans très tôt. *« Par contre, à cette époque, je n'avais pas encore envisagé d'en faire une carrière professionnelle. Le déclic s'est produit lorsque j'avais décroché mon Master en gestion et comptabilité. J'avais constaté que manipuler des chiffres sur un ordinateur n'était pas la chose que je voulais faire de ma vie. Ce qui me rendait heureux, c'était de danser et de chanter. À travers eux, j'exprime pleinement mes émotions. Quand je suis triste, j'évacue mon chagrin et mon stress par le chant et la danse. Quand je suis heureux, je le fais aussi. Je ne le fais pas pour de l'argent, car c'est avant tout une passion. Il m'arrive de danser dans la rue quand*

José Njiva

j'entends de la musique ou encore au supermarché. Parfois, les gens qui m'accompagnent en sont vexés» dit-il en riant.

Il a commencé à entrer dans le monde professionnel en 2000 à travers la danse par le biais d'un atelier dénommé «Ankisôma». Une formation dans laquelle ils ont fait appel à des chorégraphes. C'était un heureux hasard ou plutôt l'appel du destin pour le jeune Njiva. *«J'étais là par accident, car, au départ, c'est un ami à moi qui s'était inscrit pour participer à l'atelier. Malheureusement, il n'a pas pu y assister et m'a proposé d'y aller à sa place. J'avais donc pris l'identité d'une autre personne ! Là, je me suis formé en danse contemporaine durant une semaine sous les conseils avisés d'Andriamoratsiresy du groupe RARY. À la fin de la formation, il m'a fait part d'un projet de danse et m'a demandé si je voulais y participer, car, selon lui, j'avais de bons mouvements et que je pouvais percer dans cet art. J'étais gêné de lui annoncer la situation dans laquelle j'étais arrivé là. Heureusement, Andriamoratsiresy a été bienveillant à mon égard et m'a permis d'intégrer les cours de danse contemporaine du groupe Rary. J'y suis resté un an.»*

**“
Je
suis
un
éternel
apprenti”**

En 2003, un chorégraphe mauricien est venu à Madagascar à la recherche de 4 danseurs. Sans hésiter, il a passé les auditions et a été pris. L'aventure a ensuite continué à l'île Maurice où il s'est formé au «katak», une danse classique indienne.

À ce sujet, Njiva déclare : *«Fait surprenant, cette danse avait quelques similitudes aux mouvements des danses malagasy, surtout au niveau des mains et des pieds. De là m'est venue l'inspiration de combiner les deux.»* Après deux ans et demi, un groupe réunionnais dénommé Talipot est venu à son tour à l'île Maurice afin de faire passer des auditions. Il a également été pris et a ensuite poursuivi





LE GOURMET

PRODUITS D'EXCEPTION



Découvrez notre sélection de coffrets cadeaux



Souvenir gourmand de Madagascar

Soa ny dia, Vokatry ny tany, Vita malagasy, Fifaliana, Zanatany, Ny tsiro malagasy

son épopée vers l'île de la Réunion. « *Là-bas, c'était un tout autre niveau, car on nous initiait au "physical theater" ou théâtre physique. Ça consistait à faire du théâtre, à chanter puis à danser. Je suis resté 7 ans avec ce groupe et ça m'a grandement aidé en tant qu'artiste. J'en garde de mémorables souvenirs comme nos tournées en Afrique, en Martinique ainsi que notre participation au festival d'Avignon, en France.* »

Son passage dans la compagnie Talipot lui a aussi permis d'assister à différents stages et workshop dans lesquels il a pu rencontrer divers artistes et danseurs professionnels tels que l'illustre Sud-Africain, Vincent Manchuwé. « *À chaque fois qu'on visitait un pays, il y avait toujours des danseurs et musiciens professionnels qui nous invitaient à travailler avec eux. Ces partages d'expériences m'ont incité à me tourner vers le monde de la musique. De plus, avec l'âge avancé, ça devient de plus en plus compliqué d'enchaîner les performances. Allier ces deux domaines a été le mélange parfait pour poursuivre ma carrière. De nos jours, je fais de la danse contemporaine, la danse traditionnelle, la danse africaine, latino, salsa, bachata. En termes de musique, je suis personnellement attaché à la musique traditionnelle malagasy. Je m'inspire des diverses richesses musicales que nous avons du Nord au Sud, de l'Est à l'Ouest et je les adapte à différentes sauces. Ma mission consiste à faire découvrir la musique malagasy au reste du monde.* » Aujourd'hui, il accompagne divers groupes et artistes malagasy en tant que percussionniste. « *J'ai collaboré avec Jeahy, Gadyak, Hajazz ou encore Dago Roots. Je suis intermittent du spectacle et je participe à divers ateliers dans des crèches, les hôpitaux et même dans les prisons.* » Il échange énormément aussi avec les artistes locaux autour de ses passions. « *Récemment, j'ai participé à un festival de danse "Evasion Dance" qui s'est déroulé du 7 au 14 juillet 2023.* »

Pour Njiva, l'art est avant tout un partage et le fait qu'il soit un danseur ne l'empêche pas d'aider ou d'acquérir des conseils de la part d'autres musiciens. « *Vous savez, la danse et la musique, c'est un peu comme l'eau et le riz. Ils sont indissociables. De plus, le show-business d'aujourd'hui a besoin de cette complémentarité. Le ressenti du public est différent entre un guitariste qui joue seul sa partition et un guitariste accompagné par les mouvements d'un danseur.* »

Malgré toute l'expérience et le savoir qu'il a acquis au fil des années, il ne se repose jamais sur ses lauriers et continue d'être un disciple dans le métier. « *Je suis un éternel apprenti, car la vie est un éternel apprentissage. En ce moment, j'envisage de participer à des workshops de Krump, une danse née dans les années 2000 aux États-Unis, et au Street Jazz. Ce dernier est un style de danse plus libre et plus expressif que le jazz classique.* » À travers sa musique et sa danse, il essaye de faire passer divers messages. « *Il y a des chansons que j'ai produit qui parlent de la pauvreté à Madagascar, d'autres luttent en faveur de la préservation de l'environnement.* »

Lorsqu'on a un objectif de vie, dit-il, on se donne tous les moyens nécessaires pour le réaliser. Depuis qu'il a décidé d'arrêter les études pour se consacrer à l'art, il en vit pleinement. « *Je ne suis pas devenu riche, mais je gagne assez pour pouvoir nourrir ma famille et assumer toutes les charges qui m'incombent. D'ailleurs, si je me suis cantonné à mes études, je n'aurais pas fait le tour du monde. Il est vrai que dans notre pays, c'est difficile de pouvoir vivre de sa passion surtout si c'est en rapport avec le divertissement. Il faut savoir continuer malgré les difficultés et saisir chaque occasion pour réaliser ses rêves.* » ■



Elle est jeune et passionnée de photographie. Tanteliniaina Ramarozatovo, de son nom Honey ou Tanteliniaina Ram sur les réseaux, a décidé il y a un an de tout lâcher, et de vivre de sa passion. Derrière ses convictions, elle projette des photos peu communes - des nues artistiques - dans un esprit d'acceptation et d'amour pour les dits défauts d'une personne. Depuis son studio à Antananarivo, la jeune femme s'arme de son appareil photo pour capturer les poses de modèles dont l'histoire laisse autant de cicatrices mentales que physiques.

La photographie, pour capturer les sentiments ?

C'est ma passion. Plus jeune, je prenais déjà des photos ici et là ; il y a cinq ans, j'ai acheté un appareil photo pour, quatre ans plus tard, m'y lancer professionnellement. J'ai alors quitté mon poste de l'époque, pour entièrement plonger dans le milieu. Je suis également photographe pour d'autres entités où j'essaye



Tanteliniaina RAMAROZATOVO

Je photographie les sentiments

de toujours garder ma signature. Je ne suis pas vraiment à la recherche d'argent ou de popularité, je photographie surtout les sentiments ; ma page *Tanteliniaina Ram* - sur Facebook et Instagram - tient son sens dans l'idée que l'on s'apprécie. Les photos sont axées sur la thérapie, la confiance en soi, et l'appréciation du corps. Chaque personne que je photographie a une histoire que je m'efforce de faire ressortir sur chaque cliché.

D'où le nu artistique ?

J'aime connaître l'histoire des personnes que je prends en photo, et les entendre parler de ces détails qu'elles appellent les « défauts » de leur corps. J'insiste sur ces parties pour ensuite les montrer au modèle et lui dire « *tu vois que ce n'est pas laid, c'est naturel.* » Et cela a un effet sur l'appréciation du corps et leur estime de soi. Au-delà de cela, je voudrais véhiculer l'espoir : j'ai créé une collection

*Chers seins
tombants,
je vous
libère.*

*Aphrodite
a dit que
c'était jolie.*



*Moi et
mes tâches
indélébiles,
parfaitement
heureuses.*



qui traite exclusivement de la santé mentale, avec une fille qui connaît des difficultés dans ce sens. L'objectif a été de lui prouver qu'elle est tout à fait normale, en le projetant sur ses photos. Avec ce concept, je voudrais également bousculer la société sur le sujet, et pousser chacun à demander des nouvelles de leurs proches, en tenant compte du fait que personne ne sait ce que l'autre vit réellement. Pour cela, je suis en train d'organiser une exposition sur ce thème avec cette même jeune fille ; l'exposition aura lieu cette année à Antananarivo.

Et ton histoire ?

Je parle beaucoup de ces sujets, et je veux aider ceux qui ne se sentent pas à l'aise avec leur corps parce que j'ai moi-même été à leur place. De par ma taille, mes cheveux frisés, en plus des commentaires de la société, je ne me suis pas toujours sentie belle. Un jour, j'ai décidé de me prendre en photo, en me disant que, peut-être, si je me trouvais jolie sur celles-ci, je me sentirais beaucoup plus à l'aise avec mon corps. Cela a marché, et le déclic était là : je voulais que les autres ressentent cela. On se cache souvent sous des vêtements over-





*J'ai fait la guerre
et j'ai gagné.*

size, mais une fois qu'on les retire, et qu'on se mette à l'aise, l'âme de la photo en sort naturellement.

Parle-nous de tes convictions...

Je reçois des femmes et des hommes, le but étant vraiment de soigner leurs blessures intérieures. Il y a ce bonheur qu'on ressent en voyant le passage d'une personne en manque de confiance à celle qui est plus forte et est capable de tout. Je m'inspire de mon vécu, et beaucoup de l'histoire de ces personnes pour mes projets. Quant à la maladie mentale, c'est un des plus grands problèmes des jeunes en ce moment, et pourtant, je trouve que l'on n'en parle pas beaucoup. Si je peux apporter ma petite contribution dans ce sens, mais aussi leur offrir une thérapie, je ne peux être que ravie. D'ailleurs, j'ai ce message à faire passer à tous ceux qui me lisent : parlez-en, pour que ça ne vous détruise pas de l'intérieur. Et pour

tous ceux qui souhaitent se lancer, comme moi, n'ayez pas peur de faire les choses. Suivez vos rêves. ■

Propos recueillis par Rova Andriantsileferintsoa



Ne vole pas ce moment, il est à moi...



Les critiques d'Elie Ramanankavana

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

Vol à vif de Johary Ravaloson, Editions Dodo Vole, 192 pages, 2016
Vol à vif, quand le phénomène *dahalo* devient une belle histoire.

A cent à l'heure, Johary Ravaloson nous livre dans son troisième roman intitulé Vol à vif une belle histoire faite de tout ce qui constitue la Grande Île et sa culture. Si l'ouvrage est paru en 2016, elle demeure l'une des œuvres les plus populaires de la littérature malgache en langue française et mérite ainsi que l'on y revienne. Avec ses 190 pages, l'œuvre a été couronnée du prix du livre insulaire l'année de sa parution ainsi que du prix Ivoire en 2017.

Une belle histoire...

Cette histoire commence par une incantation aussi vieille que le peuple de ces terres. Une prière, tant et tant répétée, pour réveiller par le verbe, la magie des graines et découvrir dans leurs schémas les mystères du destin :

« Fouha ! Fouha !

Debout ! Debout !

Réveillez-vous les graines sacrées que je vous interroge. » (P.7)

C'est ainsi que par un rituel s'ouvre le bal d'un récit qui file comme le projectile d'un fusil à travers les lignes d'un ouvrage qui se dévore facilement.

Sans tarder, Johary Ravaloson nous jette dans une course poursuite effrénée. Comme si nous étions pris dans un tourbillon. Autour de nous, un vertige de mots et d'impressions diffuses. Sur notre chemin de perdition fusent, comme des indications liminaires, des noms comme Tibaar, notre personnage principal, Papang ou encore Razilna. On réalise bien vite que l'on est dans une course poursuite de *dahalo*, ces voleurs de zébus du sud de l'Île Rouge, et notre personnage principal est du côté des criminels.

Pourtant, notre héros est loin d'être un vulgaire voleur de bœufs. S'il est du côté des « malfaiteurs » c'est par amour seulement, la coutume voulant que pour demander la main d'une jeune fille l'on offre des zébus aux parents. Mais alors que les choses tournent mal et que les *dahalo* sont coincés, les compagnons de Tibaar meurent pour le laisser sauf. Il s'échappe et arrive par chance à sauver en chemin trois zébus. Il revient dès lors triomphant, la victoire à bout de bras, pour chercher sa promise, la dénommée Sana.

C'est alors que tout se complique, car cette dernière est en vérité sa sœur, lui l'enfant *alakaosy*, porteur d'un destin néfaste, écarté dès le plus jeune âge de sa tribu d'origine par les manigances d'un père craignant pour son pouvoir. Sa mère s'étant remariée au mage Dzaovelo, elle a donné naissance à Sana alors que Tibaar a grandi ailleurs. Dès lors, entre le héros et son élue, l'amour est tabou. Le récit se dénoue par la suite dans un à peu près flou qui tranche avec la simplicité générale de l'œuvre entière. On apprend que



la prophétie initiale délivrée par le *sikidy* s'est réalisée sans que l'on ne sache précisément de quelle manière :

« Je ne distingue plus le taureau qui s'en va boire à l'onde pure. Il est seul, il est parfois accompagné. Le chemin qui mène l'eau à la mer est long et tortueux. Dzaolahy Minon-drano Mahatokana me semble toujours dangereux. » (P.189)

Une fin qui laisse en suspens des affaires telles que la succession du fils et du père en tant que maître des talismans, l'enjeu caché du récit étant le pouvoir. Que devient le père qui a éloigné l'enfant ? Mystère.

Une œuvre qui a le mérite de faire découvrir des facettes cachées de la culture malgache

Si le récit se termine sans s'achever, il nous livre une réalité malgache peu commune, loin des clichés réducteurs plaçant le bien et le mal dans des cases figées. Ici, en effet, le phénomène *dahalo* ne se donne pas à juger, mais à comprendre. Le voleur de zébu cesse d'être un simple criminel pour devenir humain. Son rapt, cesse d'être un acte vil, pour s'ériger en pratique sociale fruit d'une tradition séculaire liée en outre à la sacralité de l'animal totem de tout un peuple : le zébu. Ainsi le phénomène *dahalo* s'enrichit d'une compréhension nouvelle. Il n'est plus cette insécurité frayeur des citadins mais la fracture entre deux manières de concevoir le monde, le choc entre deux modes de vie.

Isan'andro ireo vokatra

taf
Madagascar

dia miaraka aminao.



Zone Zital Ankorondrano Antananarivo 101 Madagascar - 034 05 601 40 - contact@taf.mg

« *Lev lui apprend que les notables de la source avaient amassé leur cheptel en les volant.* » (P.101)

Le vol de zébu redevient de cette manière ce qu'elle est : une pratique sociale comme une autre, liée à la valeur symbolique du bovidé pour les Malgaches. Un vol qui sert non pas à s'enrichir, mais à prouver le « courage et la ruse », la vertu faisant du grand propriétaire de zébu un homme respectable plein de noblesse, bien loin du « malass » ou « malaso », un simple malfaiteur sans foi ni loi.

Aussi, l'un des principaux moteurs du récit est le « fanandrona » ou l'astrologie malgache qui se décline en un véritable calendrier lunaire organisant tous les aspects de la vie. Si Tibaar est rejeté par sa tribu, c'est sous prétexte qu'il est né sous le signe de l'Alakaosy. Alakaosy qui est le neuvième mois du calendrier lunaire malgache et qui correspond à un destin néfaste, réputé nuire à la communauté.

Dans le récit, on découvre également le *bilo*, un rite de possession que l'on retrouve dans toute l'île avec d'autres appellations comme le *tromba* chez les sakalava du nord. Témoin vivace de la croyance du Malgache en l'immortalité et en la puissance des ancêtres, il s'agit d'une cérémonie rituelle que beaucoup pratique encore aujourd'hui, de manière institutionnelle pour certains, comme lors du « fanompoambe » dans la ville de Majunga au nord de l'île.

En tout et pour tout, *Vol à vif* parvient à faire vivre ces aspects peu connus de la culture malgache tranchant avec

l'exotisme exsangue des cartes postales. Une culture socle solide sur lequel se fonde l'identité de tout un peuple. Le roman donne à comprendre ces facettes constitutives de la malgachéité qui sont souvent entachées de préjugés négatifs si elles ne sont pas ignorées.

Un livre léger et sans fioriture

Vol à vif est léger à souhait. Ses phrases généralement courtes n'usent pas de tournures savantes. Ce qui maintient jusqu'au bout un rythme soutenu capable de tenir en haleine n'importe quel lecteur. Dépouillé de toute prétention à des parures inutiles, l'œuvre a cependant cette couleur particulière des romans d'hier. Son intrigue repose sur quelques classiques comme l'amour, le destin ou la soif du pouvoir. Ainsi, elle rappelle Charlotte-Arrisoa Rafenomanjato et son roman *Le pétale écarlate*, dont le personnage principal, Felana est également une Alakaosy.

On comprend dès lors que le livre a tout pour plaire au plus grand nombre. Sa manière de synthétiser tout le Malgache en un ouvrage relativement peu épais, son sujet éloigné des sentiers battus, sa prose fluide, font tout son charme. *Vol à vif* est pour toutes ces qualités un ouvrage à avoir pour les mordus de littérature malgache. D'ailleurs, il constitue sans nul doute une porte d'entrée par excellence à l'univers littéraire malgache en ce qu'il ne présente pas de trop grandes difficultés pour le néophyte et lui permet d'aborder déjà les thèmes de prédilection des lettres écarlates. ■

Jean Philippe PALASI

ONG INDRI

L'algoculture est une alternative à la surpêche, et présente également des avantages économiques et environnementaux. Bien que cette activité soit encore récente au niveau mondial et surtout développée en Asie, Madagascar possède une certaine expérience et une carte à jouer dans cette filière. C'est ce qu'explique Jean-Philippe Palasi, co-fondateur et Directeur de l'ONG malagasy INDRI ou L'Initiative pour le Développement, la Restauration écologique et l'Innovation. Si elle est bien gérée, la culture de l'algue permet d'apporter des solutions durables à des populations fragilisées par la dégradation des ressources marines.

L'algoculture à Madagascar : comment se porte cette filière ?

Dans le monde de l'algue, Madagascar reste un acteur de petite taille. Par exemple, le pays représente 0,5 % de la production mondiale de Kappaphycus - une algue rouge riche en carraghénanes - archi-dominée par l'Indonésie et les Philippines. Mais il faut rappeler que l'algoculture est une activité qui commence seulement à prendre son essor au niveau mondial. Madagascar

a une belle carte à jouer avec ses grandes zones côtières. Toutefois, les eaux marines de Madagascar, si elles sont riches en biodiversité, présentent une productivité relativement limitée. Pour préserver cette productivité, il faut avant tout préserver les équilibres des écosystèmes et habitats sensibles tels que les récifs coralliens, les mangroves ou les herbiers marins. Le pays est également soumis à des contraintes climatiques (tempêtes, cyclones) qu'il faut gérer. L'avenir de la filière repose donc sur la capacité des opérateurs et de leurs partenaires à mettre en œuvre les bonnes pratiques visant à protéger l'outil de production : la nature.

Quels types d'algues sont produits sur l'île ?

En milieu naturel, l'algoculture est concentrée sur les algues rouges, des genres *Kappaphycus* et *Eucheuma*, qui sont sources de carraghénanes (additifs

alimentaires gélifiants). Bien sûr, il y a également une production de spiruline, mais qui n'est pas vraiment une algue, c'est une cyanobactérie, et qui n'est pas cultivée en mer, mais plutôt dans des bassins à terre. Pour l'algoculture, les régions les plus favorables sont surtout à l'ouest dans l'Atsimo-Andrefana et le Menabe, dans le Nord-Ouest à Nosy Be, et dans le Nord-Est, de Diego à Sainte-Marie. Le marché principal est celui des texturants (carraghénanes) utilisés surtout en agro-alimentaire, et en cosmétique et hygiène personnelle. Mais d'autres valorisations sont à l'étude dans les domaines des bio-plastiques ou des bio-stimulants.

L'algoculture, constitue-t-elle une activité génératrice de revenus importante pour les populations locales ?

Cela dépend. Dans l'ouest, les populations côtières sont traditionnellement vouées à la pêche et les algoculteurs

avec qui nous travaillons, ne s'y consacrent souvent qu'à temps partiel, gardant une partie de leurs temps pour pêcher. Toutefois, nous voyons que certains semblent considérer les revenus de l'algoculture comme plus « sûrs » et stables, et s'y

Jean Philippe Palasi



“ L'algoculture peut apporter des solutions aux communautés côtières ”

dédient totalement. Au total, entre 3000 et 4000 familles vivent de l'algoculture produisant dans les 3000 tonnes d'algues sèches. Un fermier impliqué à 100% peut espérer



©photo : Ocean Farmers

gagner jusqu'à 2 millions d'ariary par mois. L'important est que tout le monde respecte les bonnes pratiques et ne mette pas en danger l'exploitation des autres fermiers en laissant par exemple se développer des maladies. C'est pour cela qu'il est important que la filière soit bien

structurée, et que les fermiers soient soutenus et encadrés par des sociétés spécialisées dans l'algoculture avec une approche éthique et sérieuse. Cela permet également de contrôler les potentiels impacts négatifs sur l'environnement et de ne pas aller vers des modèles en surexploitation de milieux fragiles.

Pour les populations locales, notamment pour les femmes, quels sont les avantages de cette filière ?

D'abord, c'est une activité relativement simple qui demande peu de connaissances de base. Ensuite, si elle est adossée à une société aquacole qui fournit la totalité du matériel, l'activité ne demande aucun capital pour se lancer. Enfin, certaines techniques de culture permettent une accessibilité des fermes à pied à marée basse, ce qui permet par exemple aux femmes de la pratiquer sans besoin de disposer d'une pirogue. Par ailleurs, cette filière est intéressante pour la bonne gestion et la bonne santé des lagons, ce qui bénéficie à l'ensemble de la communauté.

Cette activité est donc avantageuse pour l'écosystème ?

Oui. Contrairement à la pêche qui repose sur l'extraction de biomasse, l'algoculture génère de la biomasse, ce qui contribue à la bonne santé de tout l'écosystème. La présence de l'algoculture contribue à nourrir les poissons herbivores et à préserver des zones de sédiments et d'herbiers marins. De plus, l'installation des fermes demande des efforts de planification et de concertation avec les communautés et l'ensemble des utilisateurs de l'espace. Quand ce travail est fait avec sérieux, c'est un bon outil de conservation et de co-gestion spatiale de l'espace maritime côtier.

Justement, quelles sont les mesures mises en place pour sensibiliser les pêcheurs à une culture durable de l'algue ?

Certains des principaux opérateurs à Madagascar affichent des objectifs clairs en matière de durabilité. On peut citer par exemple, Ocean Farmers ou Nosy Boraha Seaweed qui sont engagés dans le programme de certification « The Red Seaweed Promise ». Ils ont lancé des programmes de formation destinés aux fermiers sur toute une série de thématiques, allant des bases de la biologie des algues aux bonnes pratiques environnementales en passant par les techniques de culture, de récolte, de séchage, la gestion des maladies... Des plans d'aménagement et de gestion concertés sont également mis en place entre les communautés, les entreprises aquacoles, la société civile, les ONGs et l'administration. Des efforts sont également mis en œuvre pour aider les groupements de fermiers à se constituer et à prendre en main certains services aujourd'hui apportés par les sociétés, mais cela prend du temps, surtout dans les zones isolées.

Quelles sont les missions d'INDRI pour le développement de cette filière ?

INDRI est un centre d'expertise, d'intelligence collective et de plaidoyer. INDRI a décidé de soutenir la filière algoculture, car c'est une activité qui peut avoir un impact positif à Madagascar. Nous savons que 500 000 personnes à Madagascar dépendent directement des ressources marines pour vivre, et que ces ressources s'amenuisent. Si elle est bien menée, l'algoculture peut apporter des revenus aux communautés locales, tout en contribuant à la bonne santé écologique des lagons. C'est un secteur économique assez porteur au niveau mondial, et nous voulons vraiment aider les acteurs malgaches à faire de cette filière un succès au niveau national. Récemment, INDRI a lancé un processus collectif avec les acteurs clés de cette filière pour favoriser son développement vertueux sur les côtes de la Grande Île. ■

Propos recueillis par Aina Zo Raberanto

CHIFFRES CLÉS

La production mondiale de macro-algues s'élève à près de 25 millions de tonnes en 2013 (FAO, 2014) : 96 % de ce tonnage provient de la culture d'algues dans les pays d'Asie de l'Est et du Sud-Est, et le reste provient d'Amérique du Sud, d'Afrique, d'Europe puis d'Océanie. Selon l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, les algues représentent 51 % des produits de l'aquaculture mondiale en milieu marin, devant les mollusques (37 %) et les poissons (9 %).

La production d'algues en Europe en 2013 était seulement de 320 000 tonnes. Or, la quasi-totalité du tonnage européen est produit à partir de la cueillette d'algues sauvages (près de 87 %) et provient majoritairement de la Norvège, de la France et du Danemark.

Il est estimé que l'ensemble des végétaux aquatiques de la planète produit entre 70 et 80 % de l'oxygène de l'atmosphère. Ce qui représenterait environ 330 milliards de tonnes d'oxygène par année. Donc sans les plantes aquatiques, dont les macro-algues, la vie sur Terre ne serait pas possible, ce qui fait des algues un élément indispensable à la vie telle qu'on la connaît.

Source : <https://seabiosis.com/lalgoculture-une-culture-ecoresponsable/>

La face cachée de



"Les visages cachés de l'industrie du mica."

Le mica extrait par ces enfants finira par embellir les visages sous forme de maquillage, illuminera nos appareils électroniques et donnera de l'éclat aux peintures de nos maisons. Ironiquement, ce sont peut-être ces mêmes enfants exploités qui, avec le mica tant convoité, prépareront le terrain pour l'exploration spatiale, peut-être même jusqu'à Mars.

l'industrie du Mica

Madagascar occupe la troisième place mondiale en tant que producteur de mica. Ce minéral silicaté, qu'il soit blanc, noir ou ambré, est largement utilisé dans les industries automobile, téléphonique, aéronautique, ainsi que dans la cosmétique et la peinture, en raison de sa résistance aux fortes chaleurs.

Cependant, cette industrie a une réalité sombre dissimulée, car elle exploite des milliers d'enfants à Madagascar, en particulier à Ambia, un ancien site minier de mica exploité par les colons français d'antan, dans le district d'Ambovombe Androy, au sud de l'Île, à 237 km au nord de la ville d'Ambovombe. Les conditions de travail dans ces mines sont extrêmement difficiles, mais les familles n'ont souvent pas d'autre choix que de travailler dans ces conditions pour subvenir à leurs besoins. L'extraction du mica est devenue leur principale source de revenus face à la montée de la pauvreté aggravée par la sécheresse.

Malheureusement, les enfants sont également contraints de devenir des « mineurs », abandonnant ainsi leur scolarité pour accompagner leurs parents dans cette quête désespérée de survie. Exposés à la chaleur accablante et sans aucune protection, les mineurs, qu'ils soient adultes ou enfants, sont constamment enveloppés de poussière, ce qui peut entraîner des maladies graves telles que la pneumoconiose. Un des travailleurs a décrit ses douleurs de picotement permanent dans les poumons suite à son exposition continue à la poussière. Les risques sanitaires sont considérables, et les effondrements des galeries souterraines constituent une menace fréquente pour la sécurité des mineurs.

Afin de lutter contre le travail des enfants dans cette industrie, le projet *Madagascar Shines*, soutenu par le Département Américain du Travail (DOL) à hauteur de 4,5 millions de dollars, s'engage à fournir des services éducatifs à 1 800 enfants et des moyens de subsistance à 2 200 adultes dans la région d'Anosy.

Ce reportage de 13 photographies, réalisé en plein territoire des Dahalo, est une dédicace à tous ces enfants oubliés, dont les voix demeurent étouffées dans l'obscurité des mines de mica. ■



*"Les cartables
laissés pour
des tamis."*

Les enfants d'Ambia, n'ayant d'autre choix que de suivre leurs parents dans les dangereuses mines de mica, ont vu leurs rêves d'éducation s'évanouir. À la place des livres et des cahiers, ils manipulent désormais des tamis rudimentaires faits de demi-bidons jaunes percés de multiples trous.

*"Un visage se dévoile,
celui de Mandimbésa."*

À l'âge tendre de 16 ans, Mandimbésa incarne le visage d'une réalité sombre dans l'industrie du mica. Comme tant d'autres enfants, elle travaille sans relâche, ramassant, tamisant et nettoyant les éclats de mica sans protection ni équipement de sécurité.



"Un visage se dévoile, celui de Mandimbesoa."

À l'âge tendre de 16 ans, Mandimbesoa incarne le visage d'une réalité sombre dans l'industrie du mica. Comme tant d'autres enfants, elle travaille sans relâche, ramassant, tamisant et nettoyant les éclats de mica sans protection ni équipement de sécurité.





"Une affaire de famille"

Lambolahy, 50 ans, père de Mandimbesoa et son frère Leonard 60 ans, étaient tous deux agriculteurs avant de devenir mineurs. En 2017, Lambolahy avec sa femme et leurs cinq enfants sont arrivés à la mine d'Ambia. À cette époque, Mandimbesoa n'avait que 12 ans.



*"La mère de
Mandimbesoa."*

En 2017, avec son mari Lambolahy et leurs cinq enfants, ils sont arrivés à la mine d'Ambia.

À cette époque, Mandimbesoa n'avait que 12 ans.

"Entre Peur et Courage."

Lambolahy, âgé de 50 ans, d'une voix chargée d'émotion, confie qu'il vit dans la peur constante à chaque fois qu'il pénètre les galeries souterraines de la mine.



Enfoui à 22 mètres sous terre, Lambolahy travaille sans relâche tandis que Mandimbosoa et son frère remontent précieusement le butin extrait par leur père. Ensemble, ils extraient les éclats scintillants de mica, qui seront ensuite vendus à un prix dérisoire de 0,70 dollars US/Kg. Ce prix sera gonflé de près de 500 fois au moment où il quittera Madagascar.





“Un repas par jour”

Les débris de mica de petite taille sont vendus à environ 0,10 dollars US/kg, et même les déchets font l'objet d'un tri minutieux. Dans ces conditions difficiles, une personne gagne en moyenne seulement 0,70 dollars US par jour, ce qui est à peine suffisant pour un repas.



"La taille compte."

Les grandes plaques de mica sont hautement recherchées en raison de leur utilisation dans la fabrication des vitres d'écran pour téléphones, tablettes et ordinateurs.

Les résidus de mica, quant à eux, sont utilisés dans nos cosmétiques et peintures.



*"Je n'ai pas
d'avenir,
j'ai juste
mon tamis."*





"Un sombre destin sous terre."

Les enfants s'attellent à ramasser, tamiser et nettoyer les éclats de mica, tandis que les adultes errent dans les tunnels souterrains, dépourvus de lunettes ou d'équipement de sécurité. Une fois qu'ils grandiront et gagneront en force physique, leur destin les forcera à creuser à leur tour les galeries.

Micke

Karakôry antsika jiaby, c'est l'émission qui vous réveille tous les matins sur la TVM, de 6h10 à 8h30. Animée par Micke Rahaga, cette émission divertissante se veut également éducative à travers des sujets qui touchent la société malagasy.

Karakôry, entre divertissement et éducation ?

C'est une émission matinale diffusée du lundi au samedi sur la chaîne nationale. Je la coprésente avec Lorah. Par rapport aux autres émissions matinales, Karakôry est plus axée sur l'éducation et le partage d'informations vérifiées. En plus de cela, l'émission est divertissante. Elle est visionnée, tant au niveau national qu'international. Il y a une thématique par semaine qui touche de plus près la vie sociale des malagasy, par exemple le développement durable, l'Indépendance... En tout, 22 rubriques qui s'alternent dans la semaine. Par exemple, le lundi, nous parlons des nouveautés comme les films, la musique, les actualités. Lorah, présente sa rubrique « Sary Anio ». Une photo représentative d'un moment ou d'un événement qu'elle explique. Chaque mardi, elle parle de cuisine avec les plats internationaux. Le mercredi, on se focalise sur la mode et l'événementiel, et le jeudi, sur l'environnement. Sinon, le vendredi, on accueille des invités et on parle également des disciplines artistiques. L'émission a pour but d'aider les Malagasy à acquérir certaines connaissances.

RAHAGA



Des anecdotes ou moments forts de l'émission ?

J'ai pu rencontrer de personnes exceptionnelles comme mon équipe, mais également Lorah Gasy qui est une amie proche maintenant. On se complète en tant que binôme, et il y a une vraie synergie au niveau de l'émission. En plus, elle est une personne engagée dans les luttes pour les droits des femmes et toutes formes de violences.

Comment êtes-vous devenu animateur ?

Je n'ai jamais pensé devenir animateur. A 15 ans, j'ai commencé à faire de l'animation radio à « Radio Soleil », en province, car j'adore chanter, partager et faire connaître les nouveautés musicales aux gens. J'ai commencé à travailler en entreprise à 18 ans, ensuite au sein de la Dream'In en tant qu'assistant événementiel. Je travaillais et j'étudiais en même temps. Peu de temps après, j'ai intégré une agence de communication appelée « Teboka ». Sinon, avec l'aide d'un ami, j'ai participé à un concours ministériel pour réaliser une vidéo de présentation d'un lieu, une sorte d'investigation. Comme j'ai une passion pour le montage vidéo et que la majorité des membres de ma famille sont journalistes, je me suis lancé. A l'époque, j'ai utilisé un téléphone et j'étais étonné de voir que j'étais classé 10^e sur 800 candidats. Depuis, j'ai décidé de me focaliser sur la profession et je travaille pour la TVM depuis quatre ans.

Animateur, mais également créateur de contenu ?

Je me considère comme un influenceur social, j'essaie de ne pas trop tomber dans l'influence commerciale. J'œuvre plus dans le social, c'est-à-dire dans le changement de comportement ainsi que dans le développement personnel

et les pensées positives, car la vie est de plus en plus difficile en ce moment. Les parents n'arrivent plus à aider et à conseiller les jeunes, c'est pour cela que j'ai créé ma page. Je fais également d'autres contenus. Pour moi, les cibles sont pareilles, tant sur la page que dans les émissions. Mais sur les réseaux sociaux, je me comporte comme le grand frère qui est à l'écoute et qui donne des conseils. A la télévision, je ne fais qu'animer l'émission selon la thématique.

Vos projets ?

Depuis cette année, j'anime une nouvelle émission, sous forme de documentaire, qui est diffusée deux fois par mois intitulée « Hiakan'ny Tanora ». C'est à la fois un « talk-show » et une émission informative. Elle contient des investigations. L'objectif est d'aider les parents et les jeunes. Les sujets abordés sont sensibles, par exemple les tentatives de suicide, la prostitution en ligne, la grossesse précoce... J'ai décidé de faire l'émission, tout d'abord, car je suis jeune, mais également parce quand j'étais adolescent, j'ai fait face à beaucoup de tentations, mais que j'ai réussi à contourner. L'émission est forte en émotions, car j'ai déjà été victime de violences étant enfant. Parfois, je me revois revivre ces moments, mais je me dis que je peux également apporter des solutions. Il y a en effet des situations que les parents ne remarquent pas mais que les enfants vivent et j'utilise l'émission comme levier pour les aider. ■

Propos recueillis par Maminiaina Yannick

LA MATINALE QUI VOUS RÉVEILLE !



Égorgeur, saigneur, ça pose son homme! Ou plutôt ici, sa femme. A condition d'avoir le physique de l'emploi. Elle l'a. Et un coup de lame bien rodé, ses milliers de victimes en savent quelque chose. Une profession qui s'exerce au cœur des marchés ; quand elle s'y fraye un chemin, de sa démarche chaloupée, roulant les mécaniques, un silence s'installe, et les enfants, de dessous les jupes de leurs mères, observent avec fascination et effroi passer cette masse virevoltante : le sicaire, la tueuse à gages.

La volaille saisie par la main gauche, notre dame porte le couteau dans le bec, comme subrepticement, traverse la gorge et provoque une grosse saignée. Une fois vidée de son sang, la volaille est plongée dans l'eau bouillante par un comparse ; vite débarrassée de ses plumes, elle peut partir vers les cuisines et les boucheries de détail alentour. Pour les saigneurs qui n'ont pas la poigne de la forte dame, un modeste dispositif simplifie l'égorgement : un bidon jaune accroché à un mur, avec une partie évidée en bas, bloque la poule la tête en bas. La victime ne peut plus alors qu'offrir sa gorge au couteau, et son corps, sous camisole, se vider rapidement de son sang.

Alignés comme des trophées au pied du vainqueur, quatre canards ne portent plus la tête haute. La bande des quatre est vaincue. Fin de parcours. Le contrat est rempli : canard a vécu pour que seigneur vive. Les grands paniers ronds, faits de solides lattes de bambou (*bararata*), peuvent s'empiler jusqu'au ciel, rien n'arrêtera la marche des hommes (et

le débarquement par centaines, dans la capitale, de ces nasses à gallinacés arrimées sur le toit des Taxi Be). Ainsi soit-il.

Émaciés, débarrassés des contingences charnelles, les canards ne sont plus que des épures passées au fil du couteau. Inversement, la dame semble avoir aspiré le sang et les viscères de ses victimes en quantité inépuisable, en attestent sa corpulence et les bassines qu'elle remplit tout au long de son office. Bibendum de caricature, elle enfle au fur et à mesure que sa fine lame s'acharne. Elle est ronde comme les nasses à gallinacés qui s'empilent, ronde comme le

bidon bleu qui exhibe les quatre victimes, ronde comme les bassines qu'elle bourre.

La rondeur est signe de sa bonhomie, de sa candeur, de sa simplicité quasi biblique. Bonhomme et ronde. Quelle destinée! Jusqu'où va-t-elle

grossir ? Jusque quand va-t-elle tuer ? Comment ne pas être écoeuré par tant de sang, de viscères, de miasmes suffocants. Indigné par tant d'opulence gagnée aux dépens du plus faible. Pour autant, c'est une scène de la vie ordinaire. C'est ainsi dans toutes les cuisines du monde. C'est ainsi que les hommes vivent. Depuis toujours. Cachez ce sein que je ne saurai voir. ■

A tout saigneur tout honneur

Texte et photo : YA

Fitiavana Mickaël

Athlète hors du commun, il s'est fait un nom dans le monde du bodybuilding et de la musculation. En 2017, il est devenu champion d'Europe de Musclemania Universe catégorie junior. Peu de temps après, il est également consacré champion d'Afrique. Aujourd'hui, c'est un entrepreneur qui partage sa passion à travers les réseaux sociaux.

Comment as-tu commencé la musculation ?

J'ai commencé à m'entraîner vers l'âge de 16 ans, à mon entrée au lycée. C'était en 2012. À mon grand désavantage, le sport collectif obligatoire était le rugby et à l'époque, j'étais frêle. J'ai donc décidé de m'entraîner afin de gagner en masse ainsi qu'en muscle pour pouvoir jouer au rugby. Heureux hasard, la musculation s'est révélée être une vocation pour moi et j'en ai fait un métier. Comme tout novice dans le domaine, au début, je le faisais pour plaire aux filles et avoir l'air imposant. C'est un peu plus tard que j'ai réalisé que tous ces efforts et sacrifices que je faisais étaient en réalité pour moi et mon bien-être.

Le bodybuilding, une quête aussi bien physique que mentale...



RANDRIAMIANDRISOA

Il y a eu des moments dans ma vie où c'était carrément une addiction de mes 19 à 23 ans. À cette époque, je ne pensais qu'à m'entraîner, car je commençais à m'inscrire dans différentes compétitions. Ma soif de victoire a fait que le bodybuilding était devenu plus qu'un passe-temps, c'était un mode de vie. J'étais nerveux quand je ne m'entraînais pas et je m'éloignais de tous ceux qui me freinaient sur ma quête. Aujourd'hui je suis marié et j'ai des enfants. J'ai d'autres priorités à part le culturisme, mais à l'époque, il n'y avait pas débat. Je gagnais des trophées, ils représentaient tout pour moi, car je m'étais préparé à fond pour pouvoir gagner ces compétitions. Avec le recul, j'ai pris conscience que ces trophées ne pouvaient définir qui j'étais en tant que bodybuilder. Ils étaient juste une reconnaissance, un grade qui me permettaient d'asseoir ma légitimité dans le milieu, mais en aucun cas ils constituent mes ultimes objectifs en tant qu'athlète. C'est pourquoi, aujourd'hui, j'essaye d'élargir mes domaines d'activités.

D'où la création de contenu ?

J'ai commencé à faire des vidéos en 2015, car j'ai constaté que certaines pratiques dans le milieu du bodybuilding et du culturisme en général étaient encore stéréotypées par la majorité des individus. Par exemple, à Madagascar, on déconseille les ados de faire de la muscu sous prétexte que ça stopperait net la croissance. Il y a également la confusion des gens entre dopage et complément alimentaire et sincèrement, on ne peut pas les en vouloir. Même les gens

à l'extérieur font également cette erreur. J'essaye donc dans mes vidéos d'apporter un maximum d'explications par rapport à ces produits et j'ai commencé à engranger les abonnements sur ma page. J'ai commencé à élargir mes horizons à travers des contenus diversifiés, tantôt humoristiques, tantôt tutoriel de muscu, car les gens se lasseraient vite de ma page si je ne faisais que des trucs sérieux.



Projet Industriel livré clé en main

SOLARMAD

SPECIALISTE DU SOLAIRE

INDUSTRIEL ET PROFESSIONNEL

Location ou achat

www.solarmad-nrj.com



Installation photovoltaïque de 84,84kWc sur usine de pêche



Tananarive 032 12 043 48 Majunga 032 41 673 31 Nosy Be 032 43 373 04

AVEC **BMOI POCKET**
VOTRE NOUVELLE APPLICATION
DE MOBILE BANKING,
SURCLASSEZ-VOUS !

PLUS D'INFOS



PHOTO : ISTOCK/ALCER

En termes de chiffre, combien gagne-t-on lorsqu'on est influenceur ?

Je ne sais pas trop à quel nombre d'abonnés on pourrait considérer quelqu'un comme étant un influenceur. Pour ma personne, je dirais que ça commencerait vers les 50 000 abonnés. Vu que je baigne dans le milieu depuis un bout de temps, j'ai constaté que lorsqu'on atteint ce nombre d'abonnés et plus, les influenceurs peuvent prétendre entre 500 000 Ariary jusqu'à 3 000 000 Ariary pour le placement d'un produit. Dans mon cas, le métier d'influenceur est une source de revenus conséquente, mais pas encore au point de devenir ma principale source de revenus. En tant qu'entrepreneur, je place surtout les produits de ma propre entreprise tels que les vêtements Snug Guns ainsi que les GrowFoods et FitFoods. J'essaye de limiter au maximum les placements de produits que j'accepte, car je n'ai pas envie de trahir ce pour quoi ma page a été créée, c'est-à-dire partager ma passion pour la musculation et le bodybuilding auprès des gens. Je n'ai toujours eu que de bons retours, et la communauté est satisfaite de ce que je propose.

Les projets ?

Pour ma femme et moi, la prochaine étape consiste à apporter une amélioration constante de mes produits pour la musculation. Nous aimerions également produire d'autres articles tels que la *whey* ou encore de la créatine 100% *Vita malagasy*. J'ambitionne aussi de créer ma propre salle de sport, mais ce sera pour bien plus tard. ■

Propos recueillis par Girard Ravelomanantsoa



HOMESTORE
by unik



**FABRICANT
SUR MESURE
PORTE
CUISINE
DRESSING
MEUBLE**



**034 29 334 74
034 57 984 91**



homestorebyunik@gmail.com



Homestore by unik

Tantely ORION

En quelques mois, Herindrainy Tantely Andrianambinina, dit Tantely Orion, est passé de la manutention de marchandises à la manipulation de JavaScript. Depuis, les entreprises étrangères s'arrachent ses prestations en développement, et des coaches en développement personnel le brandissent comme un exemple. Son parcours peut faire penser à celui d'un jeune transfuge de classe tout droit sorti d'un roman de Charles Dickens, une ascension pavée avec détermination.

Titulaire d'un baccalauréat littéraire (série A1), rien ne prédestinait Tantely Orion à s'orienter dans le développement web, mais la crise sanitaire l'a obligé à se remettre en cause et à renouer avec sa passion primaire, l'informatique. «J'ai voulu décrocher un baccalauréat scientifique, mais suite au décès de mon père, je n'avais pas le mental pour y arriver. Puis, j'ai suivi des études de sciences sociales à l'université



de Fianarantsoa, mais la crise sanitaire a dérégulé le déroulement des cours et je me suis dit que cette filière ne me convenait pas. Et comme j'ai déjà appris des notions d'informatique au lycée, je me suis reconverti en génie logiciel. » Dès lors, il s'est mis en route pour la Capitale sans attendre la réouverture des routes nationales, dans l'espoir de bénéficier d'une formation digne de ce nom. « Là-bas, j'étais orpailleur, mais c'est un métier sans avenir, car le saphir, c'est une question de hasard. Alors j'ai dû quitter la campagne, ce qui était assez bizarre, car nous étions en plein confinement, et comme nous n'avions pas les moyens, nous avons marché jusqu'à Antananarivo. » Il a voulu poursuivre des études en informatique au CNTEMAD, un vœu qui tourne court à cause de problèmes financiers. Pour se relever après ce coup dur, Tantely Orion a trouvé le moyen d'apprendre autrement. « Je suis devenu docker, j'ai dormi dans la rue. Mais en même temps, je continuais à apprendre dans les cybers et en fréquentant des communautés à chaque fois que j'en avais l'occasion. J'ai même appris la programmation sur le papier, je pratiquais sans ordinateur ni Android. Ensuite, je suis devenu livreur de produits de beauté pour une boutique en ligne, je gagnais à peine 100 000 Ariary mais au moins, j'avais un toit et de quoi manger. J'ai pu

continuer à être autodidacte dans le développement web, j'ai réussi à m'organiser entre les livraisons. »

Au moment d'entrer dans le monde professionnel du haut de ses 23 ans et de ses compétences acquises tout seul, les entreprises locales lui ont fermé la porte au nez. « A Madagascar, la plupart des recruteurs considèrent les diplômes et non le professionnalisme. À ce niveau-là, je suis perdant, mais côté expérience, je peux concourir avec un ingénieur. J'ai beaucoup d'expérience, mais pas de diplôme, par contre, j'ai beaucoup de clients en tant que freelance. J'ai utilisé mes acquis sans attendre d'être un professionnel, parce que pour moi, le savoir-faire doit être capitalisé et ne pas rester à l'état de simples connaissances. » Dans les faits, Tantely Orion avoue qu'il n'a rien à envier aux employés des grandes boîtes, même si son humilité ne dévoile pas combien il gagne, les progrès du jeune homme laissent entendre qu'il a laissé les mauvais jours derrière lui. Moins d'un an après avoir soulevé des marchandises, Tantely Orion se présente aujourd'hui comme une étoile montante à suivre de près. « Je travaille sur des applications en phase d'essai, dont une dédiée aux artistes émergents. J'ai aussi la vision de créer une boîte de développement web et Android, dans cinq ou six ans, et je sais déjà comment elle va s'appeler : Digitapia. » ■

Mpihary Razafindrabezandrina

UN DOCKER DEVENU DEVELOPPEUR WEB



Jasmin

Situé à Antsirabe à quelques minutes de la Gare, l'Hôtel H1 est connu pour son hospitalité, mais aussi pour son restaurant proposant une cuisine européenne et exotique. Des plats réalisés par Andriamandamina Jasmin.

Depuis 12 ans, Andriamandamina Jasmin passe ses journées en cuisine. Sa passion pour l'art culinaire s'est développée depuis sa jeunesse. Sa carrière en tant que cuisinier a démarré au sein de l'Hôtel H1 à Antsirabe. *« Je n'ai pas suivi de longues études en hôtellerie ou en restauration. Mais je me suis laissé guider par ma motivation, mes convictions et mes expériences. J'ai commencé en tant que plongeur, ensuite aide cuisinier, cuisinier et maintenant, je suis chef cuisinier. »* Mais pour se perfectionner, Andriamandamina Jasmin n'a pas hésité à suivre quelques formations. Aujourd'hui, il a trouvé sa signature en se spécialisant dans

la cuisine européenne, mais aussi exotique. *« Pour réaliser les plats, je m'inspire beaucoup des produits locaux comme les légumes, les fruits, mais également les épices. Je suis aussi très à l'écoute des besoins des liens. »*

Présentez-nous votre style ?

Nous proposons une cuisine classique européenne et exotique.

Quels sont vos produits de prédilection ?

Souvent, nous valorisons les fruits et légumes frais d'Antsirabe selon la saison. Mais aussi les viandes rouge et blanche.

Quels sont les ingrédients récurrents dans vos plats ?

Le vin et le fromage ainsi que quelques secrets du chef pour se distinguer du royaume gastronomique.

ANDRIAMANDAMINA
DE L'HÔTEL H1 À ANT SIRABE

Le plat qui vous fait coucou ?

Le canard à l'orange, une vraie tuerie !

Votre boisson préférée ?

Le vin blanc comme du Bordeaux, mais avec modération !

A quelle fréquence modifiez-vous votre carte ?

Tous les 4 mois. Sinon, il y a toujours quelques suggestions au tableau selon la saison et l'inspiration du chef.

Comment vous y prenez-vous pour créer un plat ?

Les épices font naître mon inspiration, cela me permet de créer des différents goûts dans les plats.

Votre actualité ?

Depuis ce mois d'août, nous avons ouvert un hôtel H1 en bord de mer à Mananjary. ■

Propos recueillis
par Aina Zo Raberanto

RECETTE DU MOIS

Canard à l'orange



Pour 4 personnes.

Ingrédients

- Préparation : 30 min
- Repos 10 min
- Cuisson : 1 h 25
- Les ingrédients
- 1 canard de 1,2 kg environ
- 3 oranges bio
- 1 petit verre de Grand-Marnier
- 40 g de sucre
- 4 cl de vinaigre
- 1 capsule de fond de veau
- 1 petit verre de vin blanc
- 4 gousses d'ail
- 1 branche de thym
- 4 feuilles de laurier
- Beurre
- Sel, poivre.

Mode de préparation

Préchauffez le four à 180° C. Rincez deux oranges, coupez-les en rondelles fines et faites-les blanchir dans une casserole d'eau bouillante quelques minutes. Ensuite, faites-les mariner dans le Grand-Marnier pendant que vous préparez le reste. Pressez l'orange restante et filtrez son jus. Mettez le sucre et le vinaigre dans une casserole, laissez caraméliser sans remuer. Ajoutez le jus d'orange doucement, laissez cuire 5 minutes. Réservez cette sauce. Faites revenir le canard dans une cocotte avec du beurre afin de le dorer uniformément. Retirez la viande et jetez la graisse. Remettez le canard dans la cocotte, mouillez avec la sauce à l'orange, le fond de veau et le vin blanc. Salez, poivrez. Laissez mijoter quelques minutes. Transvasez le canard et le jus dans un grand plat allant au four. Entourez la viande de thym, de laurier et des gousses d'ail en chemise. Enfouissez pour 30 minutes. Ensuite, ajoutez le Grand-Marnier et les rondelles d'orange. Laissez cuire encore 30 minutes. Servez le canard avec les rondelles d'orange, les gousses d'ail et le jus de cuisson. Vous pouvez accompagner ce plat de pommes de terre grenailles ou autre accompagnement selon votre choix. Placez-les autour du canard 30 minutes avant la fin de la cuisson, en remuant régulièrement pour qu'elles s'imprègnent de jus. ■

JASMIN ANDRIAMANDAMINA
DE L'HÔTEL H1



*Potage
de légumes
jarret
au fromage*



*Filet de capitaine
à la sauce curry
accompagné de
légumes sautés*

JASMIN ANDRIAMANDAMINA DE L'HÔTEL H1

*Côte de zébu
en réduction au vin
rouge accompagné
de purée de pomme
de terre*



Tiramisu





Souscrivez en ligne
sur allianz.mg l'Assurance
scolaire et périscolaire
de vos enfants

Retrouvez-nous sur allianz.mg

Rez-de-chaussée de la Tour Zital Ankorondrano | Tel: 020 22 579 00

E-mail: azmg_allianz_madagascar@allianz.com



Old Havana

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

Old Havana (La Habana Vieja ou la Vieille Havane) de la Havane à Cuba est le centre historique de la ville, reconnue au patrimoine mondial de l'UNESCO pour ses monuments baroques et néoclassiques. Mais c'est aussi un cocktail sublimé par Blue Night Tana.

Ingrédients

- 5 cl de vodka
- 5 cl de vin blanc
- 5 cl de jus d'orange
- Triples sec
- Glaçons
- 3 tranches d'orange.

Mode de préparation

Versez tous les ingrédients dans un verre à pied. Bien mélanger. ■

**DU BLUE NIGHT
(TANA)**



Trimobe

Le ravageur est de retour : Trimobe, le héros des folklores malgaches, rentre dans un nouveau format. Cette fois, il est projeté sur une carte. Parti d'un brainstorming et de quelques passages sur YouTube, le jeu de rôle s'inspire du classique «Loup-Garou». Ramanohisoa Tahina Avotra Kenny, créateur du jeu, en parle dans les bibliothèques, les entreprises, et partout à Antananarivo. Depuis avril 2023, le conteur des nouveaux temps fait sa part des choses dans la promotion des classiques malgaches, tout en offrant quelques minutes de fun et de bonne humeur aux joueurs.

«*Le village s'endort...*» La phrase classique du «Loup-Garou» est maintenue, bien que traduite, et les règles du jeu ont été quelque peu adaptées. Le jeu se fait sur deux périodes différentes : de nuit et de jour. Trimobe, Faramalemy, fokonolona, mpamosavy, mpisikidy, mpandandro, miaramila et plus encore : chaque participant se voit attribuer une carte, un personnage et une ou plusieurs fonctions. Ce rôle, personne ne le sait sauf le joueur lui-même. Le jour levé, chacun se doit de deviner qui sont

les Trimobe - les ravageurs - qui, chaque nuit, décident d'éliminer une personne.

Si personne n'arrive à les démasquer, ils

ATTRAPE-MOI SI TU PEUX !

remportent la partie.

Le jeu est une adaptation du classique de Thiercelieux. Proposé par Tahina Avotra Kenny Ramanohisoa après une formation en création de contenu, le jeu commence à faire le tour de la ville, et même en dehors. Les 23 cartes du jeu se répartissent sur une dizaine de personnages inspirés des mythes et des contes malgaches. Le but étant de créer un sentiment d'appartenance, si tant que l'objectif est de faire découvrir les folklores locaux. La narration qui l'accompagne se fait entièrement en malgache. « *Trimobe, c'est un rappel aux contes qu'on écoutait quand nous étions petits, avec un angano angano arirarira. Nous ajoutons également quelques citations et ohabolana (proverbes) afin de vraiment instruire et de faire découvrir le public.* »

Depuis quelques mois, Tahina Avotra Kenny Ramanohisoa et son équipe font le tour des bibliothèques et des événements pour parler de ce nouveau concept. La cible reste principalement les jeunes désireux de s'exercer à parler en public : le jeu trouve son sens dans le partage et l'échange. La narration est libre, et chacun peut raconter sa version de l'histoire : il est même possible d'en faire une adaptation



à la vie d'entreprise. Une partie dure 15 minutes à une heure pour au moins huit joueurs et, au maximum, 18. Tahina Avotra Kenny ambitionne de créer des extensions à son jeu. « *Nous serions ravis que le jeu fasse un tour de Madagascar, et que chaque région ait sa propre adaptation.* » Conscient des défis qu'engendre une telle initiative, le créateur avoue : « *Les tabous et les interdictions sont différents partout, et c'est pour ça que nous faisons appel à des connaisseurs et des spécialistes de la culture malgache.* »

Le jeu garde la forme d'une narration participative. Les retours des joueurs n'en sont que positives. La prochaine étape est la commercialisation du jeu. « *Nous prévoyons d'imprimer des cartes, avec une notice, et un petit packaging vitrifié.* Certaines sociétés nous ont demandés si le jeu était à vendre ; c'est en cours, et ce sera bientôt le cas. » Une extension du jeu est prévue pour bientôt, avec une application mobile pour substituer à la notice physique. Du design des cartes - par l'illustrateur, Azer Tanjona - à l'impression, sa notice et le planning, pour l'instant, l'équipe marche sur ses propres moyens. En attendant, les tours de bibliothèque, des écoles et des centres continuent, toujours affichés sur leur page. Excellent moyen de renforcer la cohésion d'une équipe, le jeu joue sur la communication et l'écoute. Difficile ? Non, à chaque joueur sa stratégie pour survivre et échapper à la colère du criard « *Maimbo olombelona* ». ■

Rova Andriantsileferintsoa

Je me suis toujours demandé ce que cela faisait de se trouver sur un champ de bataille, juste avec l'adrénaline nécessaire pour s'amuser sans se mettre en danger. De nature plutôt posée, ce fut à la fois un défi et une surprise pour moi que de l'avoir découvert sur le terrain d'Airsoft & Go Kart Madagascar à Anosy Avaratra.

Il s'agit du premier terrain exclusivement réservé à l'airsoft à Madagascar. Quand Lalaina Eric Ramaroson l'a fondé en octobre 2022, il avait en tête de créer un espace où le temps d'une journée, les participants se rappellent l'importance du travail d'équipe.

«La moitié des clients sont des particuliers et l'autre moitié sont des employés d'entreprises. Les gens viennent ici, surtout pour organiser des team building.»

En effet, le lieu a de quoi dissimuler une compagnie entière : à seulement une vingtaine de mètres de la route, un talus surmonté de pins isolé du monde extérieur et on se retrouve dans une partie de Call of Duty, une série de jeux vidéo de tir, grandeur nature. Comme si le fin fond des bois ne suffisait pas à m'intimider, Lalaina nous montre une plaque où différents modèles de fusils nous attendent. Alors, je tends l'oreille pour faire gaffe. *«L'airsoft est*



L'AIR SOFT

A LA GUERRE !

un jeu de tir et de stratégie militaire, ce n'est pas de l'eau qui sort des fusils, mais des balles qui font réellement mal. Ce n'est pas pour vous faire peur, mais pour vous préparer mentalement, la douleur passe après dix à vingt secondes. De ce fait, la distance minimum pour tirer est de dix mètres. Contrairement au paintball, il n'y a pas de marque visible quand on est touché, donc il faut jouer fairplay et lever la main en criant « out » quand une balle vous atteint. Pour pouvoir réjouir ensuite, un coéquipier peut vous toucher deux fois ; si c'est un membre de l'équipe adverse qui vous touche pendant que vous êtes out, vous sortez du jeu. » Il nous demande de nous diviser en deux groupes de sept personnes, avec un gilet différent pour chaque équipe.

J'enfile le mien, met les lunettes de protection obligatoires, un casque, un masque pour se protéger la bouche, choisit un fusil, et me voilà prêt à jouer le jeu : pendant un quart d'heure, mon équipe doit empêcher les adversaires de récupérer un colis attaché au tronc d'un arbre. Au moment où le compte à rebours résonne dans les bois, je me dissimule derrière les buissons. Les échos des tirs et les cris de mes coéquipiers m'appellent à l'attaque. A peine sorti des

buissons, une balle m'écorche la peau d'un doigt, Lalaina m'expliquera ensuite qu'il faut porter des gants, bref, nous avons perdu la partie.

Pour laisser passer la douleur et me remettre de cette défaite, je reste à la clairière avec les autres. Lalaina nous explique les différents types de jeu qu'on peut faire chez Airsoft & Go Kart Madagascar. « Le jeu peut aussi s'organiser autour d'une prise d'otage. Tout à l'heure, une équipe a défendu un butin tandis que l'autre devait le récupérer, mais il se peut aussi que les deux équipes doivent chercher le même colis, dans ce cas, il faut être fort en stratégie. » Et c'est exactement ce que nous avons fait pour la deuxième partie, malgré toutes mes précautions : dos courbé dans les buissons, des sprints furtifs devant les adversaires... un habitué de l'airsoft m'atteint aux cuisses, à la main - encore une fois - la partie est finie. A cause des douleurs, je demande qui peut participer : il faut au moins avoir 18 ans, 15 ans si on est en famille. En tout cas, l'airsoft promet de l'action à ceux qui en demandent. Pas si soft que ça ! ■



A portrait of Dr. Lolona Ramanantsoa, a woman with short grey hair, smiling and resting her chin on her hand. She is wearing a pink sleeveless top and a watch. The background is slightly blurred, showing an indoor setting with a plant in the foreground.

LES CONSEILS DE DR. LOLONA RAMANANTSOA

DU CENTRE 11H11 SÉRÉNITÉ ET BIEN-ÊTRE

Alors qu'on pense que l'hiver serait propice aux ébats amoureux puisque le froid nous pousse à nous blottir sous la couette, c'est plutôt l'inverse qui pourrait se produire. Au grand dam des amoureux! Et cela peut avoir un impact sur la relation du couple. Comment expliquer cela et comment rallumer le feu ?

*Quand
le froid
gèle aussi
le désir*

Vous aurez constaté que depuis l'avènement du froid que votre vie sexuelle est au ralenti. Vous vous faites alors un scénario dans votre tête. Mais ce n'est pas forcément parce que votre conjoint.e vous aime moins ou qu'il/elle vous trompe. L'hiver influence la libido et cette baisse n'est pas du fait du froid en lui-même mais plus de la baisse de luminosité : Les jours sont plus courts et le ciel est plus souvent

gris que bleu, causant une petite déprime, une baisse de morale. Cela s'exprime par une sensation de fatigue plus fréquente et plus prononcée, mais aussi une baisse d'enthousiasme globale. On a moins envie de faire les choses, de bouger.

La libido étant un désir avant d'être un désir sexuel, le froid peut malheureusement influencer l'envie de faire l'amour. S'ajoute à cela les petits maux de l'hiver qui, ne sont pas forcément glamour !

Chez l'homme, cette baisse de libido s'explique également selon leur mode de fonctionnement. En effet, qui ne le sait pas ? Les hommes sont plus sensibles que les femmes aux stimuli visuels. Et malheureusement, avec le froid, ils sont cachés sous les couches de vêtements que portent les femmes pour se protéger du froid. D'autant que dans nos contrées, il n'est malheureusement pas donné à tous les foyers d'avoir le chauffage chez soi.

Heureusement, cette période peut-être passager à condition d'y mettre du sien. Il faut comprendre que le désir se passe avant tout dans la tête. Aussi, ne vous laissez

pas être conditionné.e par la couleur du ciel et/ou de la température :

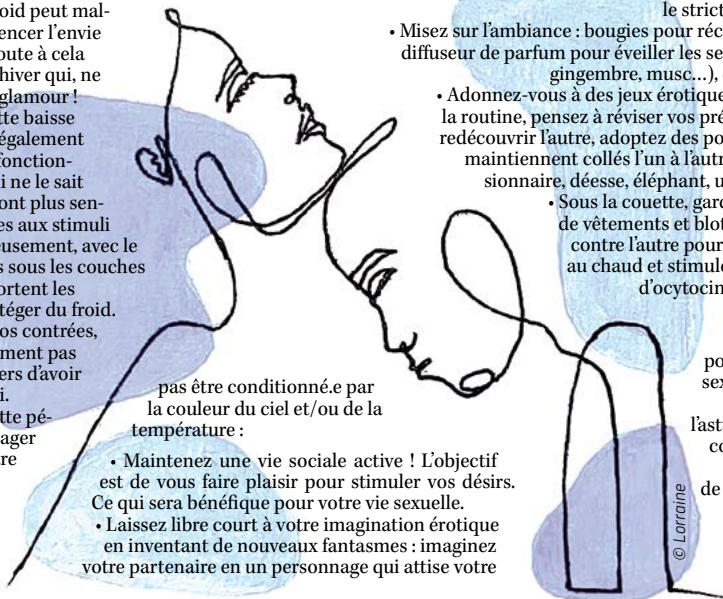
- Maintenez une vie sociale active ! L'objectif est de vous faire plaisir pour stimuler vos désirs. Ce qui sera bénéfique pour votre vie sexuelle.
- Laissez libre court à votre imagination érotique en inventant de nouveaux fantasmes : imaginez votre partenaire en un personnage qui attise votre

envie, imaginez lui faire l'amour dans un endroit insolite voire interdit, pensez à un quickie tout habillé en retirant le strict nécessaire, etc.

- Misez sur l'ambiance : bougies pour réchauffer la pièce, diffuseur de parfum pour éveiller les sens (ylang-ylang, gingembre, musc...), de la musique...
- Adonnez-vous à des jeux érotiques pour sortir de la routine, pensez à réviser vos préliminaires pour redécouvrir l'autre, adoptez des positions qui vous maintiennent collés l'un à l'autre : cuillère, missionnaire, déesse, éléphant, union de l'aigle...
- Sous la couette, gardez le minimum de vêtements et blottissez-vous l'un contre l'autre pour vous maintenir au chaud et stimuler la production d'ocytocine, l'hormone de l'attachement.

Finalement, pour avoir une vie sexuelle épanouie, même en hiver, l'astuce est de lutter contre la flemme.

Sans oublier de prendre soin de soi-même. ■



© Lorraine

Loetitia RAZANAMARIE

Loetitia Razanamarie s'est lancé le défi de créer des sacs et des accessoires à partir des ressources de Sambava dans le nord de Madagascar, sa terre natale. Basée à Strasbourg, la créatrice fait honneur à son côté franco-malgache pour créer sa marque de haute maroquinerie :

Vazane by Lora et Zéboutin.

Présente en France depuis deux ans, Vazane présente bientôt sa seconde collection d'accessoires Upcycling. Loetitia Razanamarie y reprend des chutes de matériaux, sans laisser sa matière fétiche, le Zébuq, matière unique faite à partir de fibres de cocotier, pour en créer des accessoires chics et originaux.



Coco, zébu et sacs à mains

L ora pour Loetitia Razanamarie et Zéboutin en rappel à son pays et à sa mascotte, le zébu. La marque Vazane by Lora et Zéboutin est la nouvelle tendance émergente en France. Fins d'un héritage culturel franco-malgache, les sacs Vazane allient des matières inédites, dont le Zébucq. Fait de fibres de cocotiers assemblées, travaillées plusieurs fois, transformées, puis utilisées sur son côté recto, le Zébucq est la matière unique à la marque. Ce choix ne s'est pas fait par hasard. *« Je suis née et j'ai grandi à Sambava, où se trouve la Soavoanio, qui est la plus grande cocoteraie de Madagascar. Ma mère y a d'ailleurs travaillé pendant plus de trente ans. »*

Depuis, le lien entre la styliste et ce qui sera sa signature s'est créée. *« J'ai souvent grimpé dans le cocotier, sans me douter qu'il allait m'offrir ma première idée de produit des années plus tard. »*

Au-delà de l'aspect fibreux de sa matière d'origine, Loetitia Razanamarie a su trouver une technique pour rendre les sacs doux au toucher, semi-rigides, et résistant aux éclaboussures d'eau. La texture et la souplesse des fibres n'en ont pas été aliénées. Son sac Vazane Ely, fort d'un succès auprès de célébrités comme la miss World Madagascar, Nellie Anjaratiana, ou la chanteuse, Denise, est l'accessoire phare de sa première collection. Avec sa bandoulière, Vazane Ely peut adopter une couleur au choix de celle qui la porte. Loetitia Razanamarie parle de singularité, un concept qui inspire la styliste. La créatrice défend une mode personnalisée. *« La singularité est l'un des piliers de ma marque. Je conçois des pièces uniques et incomparables, à l'image de la femme qui les porte. »*



© Photos : Yann Megnane

home design

déco

changez de vie . habillez vos murs



*Encres UV,
pigment ou latex
Papiers beaux-arts
support commerciaux :
alu, plexi, mdf, pvc-foam, etc
Encadrements modernes bois et alu
Contrecollage, sandwich, adhésivage*



Galerie photo

à Andohalo, rue pavée entre Commissariat Police n° 2 et Lycée Maria Manjaka

Toutes impressions, tous formats, tous supports

Apportez vos photos ou choisissez sur notre site www.kika.photo

22 668 82 033 02 668 82 goprint@moov.mg sssolo@me.com



Sa vision marquée de la mode, sa passion pour la création et la maroquinerie l'ont mené à sa sélection au programme de leadership *féminin* «Elles Osent en Grand Est» 2021/2022, et à la finale du concours Talents de Mode 2021 en France. Loetitia Razanamaria s'émeut. «*Le concours (Talents Mode 2021) m'a rassuré sur mon travail et encouragé à persévérer, car j'ai été sélectionnée par une équipe de professionnels de la mode à une époque où j'étais au début de mes recherches et développement, avec un produit minimum viable.*» La créatrice, après une reconversion à ses 29 ans, a été, plus tard, diplômée d'une Licence en Styliste/Modélisme, avec une spécialisation en accessoires de mode. Pleine d'espoir, la styliste ambitionne de faire briller le savoir-faire malgache par sa marque et ses particularités.

Sa deuxième collection joue sur l'Upcycling. Dans sa lancée, Loetitia Razanamaria a décidé d'allier les chutes de Zébus à celles du cuir issues des stocks dormants des maisons de luxe. La styliste va au-delà des sacs à main, et offre une sélection hors du commun d'accessoires aux couleurs variées. «*Le choix des chutes de cuir est motivé par ma volonté d'utiliser au mieux les ressources que la nature nous offre et donc de réduire le gaspillage. Utiliser les restes des grandes maisons permet d'économiser ces ressources-là.*»

Quatre modèles sont à l'honneur : deux pochettes, une ceinture, et une manchette. Jouant sur un mélange de couleurs et de textures, chaque pièce reste personnalisable à souhait. Le projet a fait objet d'une levée de fonds sur le site Ulule.fr en juillet, et sera présenté cette année. En attendant, Loetitia Razanamaria continue de faire le tour des événements pour partager son concept. «*Notre équipe sera prochainement présente au salon Who's Next à Paris du 2 au 4 septembre et au salon Made in France MIF EXPO du 9 au 12 novembre.*» Loetitia Razanamaria poursuit sa ligne dans l'espoir d'assurer la distribution physique de ses sacs. La créatrice a su mener, avec style, le «vita gasy» à l'échelle internationale. ■

Rova Andriantsileferintsoa

NEW!

JOB MADA

« Vous cherchez ? Nous Trouvons ! »

**ABONNEMENT
ENTREPRISE**

A partir du 1er Septembre

Get it on Google Play | Download on the App Store

Bienvenue sur notre appli Mobile JobMADA

Isentirialina Razavina
RABEZAVANA

Messagerie | Notifications | Espace entreprise

Coopération | Job Commission | Statistiques en live

recrutement@jobmada.mg | +261 34 11 801 32

A woman with dark hair and red lipstick is lying on her back in a field of dry, golden-brown grass. She is wearing a brown and black plaid trench coat over a black crop top and light blue denim jeans. She is looking directly at the camera with a slight smile. The background is a soft-focus field of similar grass.

MA COLLECTION

Trench en Suédine : 30 000 Ar

Crop top noir : 30 000 Ar

Jean MOM : 50 000 Ar

Soleil d'hiver

MA COLLECTION
Robe pull : 100 000 Ar

MA COLLECTION

Crop top noir : 30 000 Ar

Jupe longue : 50 000Ar

Boots en cuir : 200 000 Ar



MA COLLECTION

Veste blazer: 100 000 Ar

Crop top noir: 30 000 Ar

Jean MOM : 50 000 Ar

Boots en cuir : 200 000 Ar

TANOSSI

Bob adulte : 40 000 Ar

Tee-shirt femme :
45 000 Ar

TANOSSI

Tee-shirt
enfant :
39 000 Ar

Casquette adulte :
34 000 Ar

Tee-shirt manches
longues : 59 000 Ar

KPAKO
Sandales
femme :
62 500 Ar



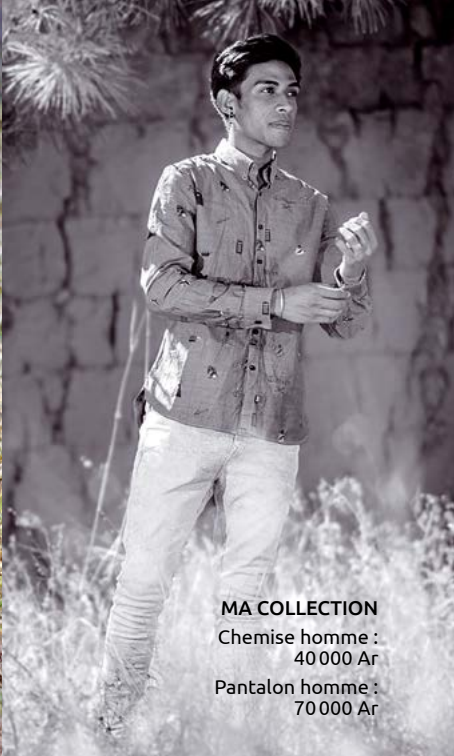
info.kpako@gmail.com

+ 261 32 56 042 50 - +261 34 53 382 76



KPAKO

Sandales homme : 66 500 Ar



MA COLLECTION

Chemise homme :
40 000 Ar

Pantalon homme :
70 000 Ar



MA COLLECTION

Robe en cuir : 80 000 Ar



TANOSSI

Débardeur
enfant :
38 000 Ar

TANOSSI

Polo femme : 79 000 Ar

TANOSSI

Polo homme :
79 000 Ar

MA COLLECTION

Crop top noir : 30 000 Ar

Jupe en cuir : 80 000 Ar



MODÈLE UNIQUE
FIN DE SERIE
BONNE OCCASION
EUROPÉENNE



MA COLLECTION

Boutique **AMPEFILOHA** en face de **SMMEC**

contact: + 261 34 951 73 02



KPAKO

Sandales femme :
62 500 Ar

TANOSI

Tee-shirt
manches courtes :
59 000 Ar



TANOSI

Robe enfant : 45 000 Ar



TANOSI

Robe adulte :
59 000 Ar





MA COLLECTION

Crop doudoune : 150 000 Ar

Crop top fushia : 30 000 Ar

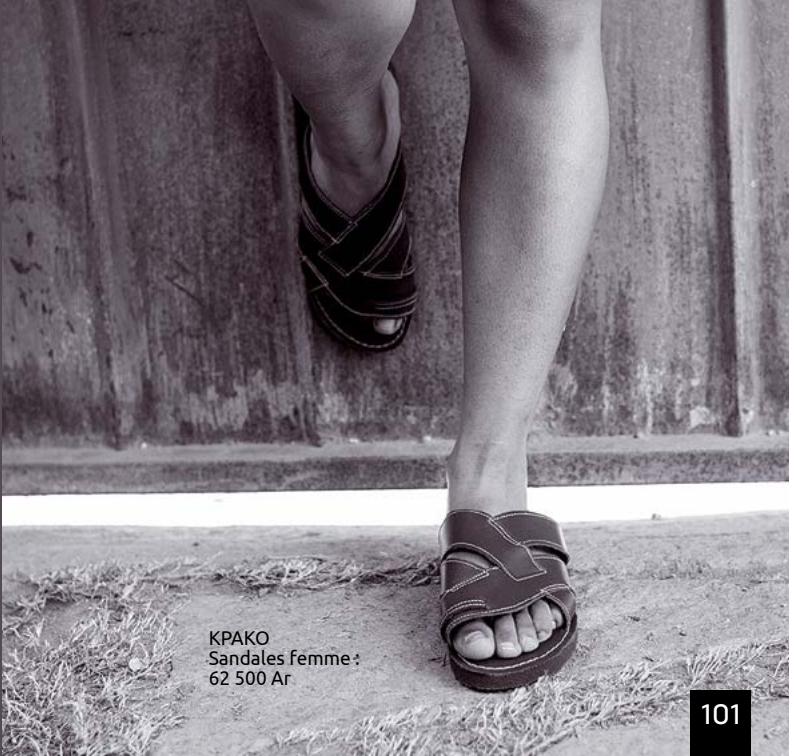
Jean MOM : 50 000 Ar

REMERCIEMENTS

Mitia, Mikalo, Mickaëlla,
Santien, Mampionona

Prise de vue : Alasora

Photos : Andriamparany
Ranaivozanany



KPAKO
Sandales femme :
62 500 Ar

Lolom-paty



UN MESSENGER ENTRE LA VIE ET LA MORT

LES FAITS RELATÉS DANS LES HISTOIRES SONT RÉELS ET ONT ÉTÉ VÉCUS PAR LES NARRATEURS.

Ces créatures fascinantes, connues sous le nom de *Cylogramma latona* ou *Papillon nocturne*, mais appelées *lolom-paty* en malgache, possèdent une essence mystique qui éveille l'imagination. Au-delà de leurs deux yeux uniques, visibles sur leurs ailes, ces papillons sont porteurs d'une aura envoûtante. Leurs ailes délicates se déploient tel un voile d'ombre et de lumière, révélant des secrets qui se cachent dans les recoins les plus sombres de notre monde.

Il est dit que leur apparition ne se fait jamais au hasard, mais comme un présage des événements imminents. Lorsque ces créatures ailées croisent notre chemin, elles nous murmurent des messages silencieux, nous avertissant des moments graves qui pourraient bientôt survenir, qu'il s'agisse de la perte d'un être cher ou de l'écho des esprits des défunts.

Les *lolom-paty*, dans leur vulnérabilité nocturne, se réfugient dans les endroits les plus inattendus. Des recoins humides aux antres poussiéreux, des buissons mystérieux aux grottes enfouies, ces papillons se dévoilent là où la moisissure se mêle à l'essence de la terre. Leur proximité avec les tombes et les rituels funéraires traditionnels souligne leur lien profond avec le cycle de la vie et de la mort, leur donnant une aura éthérée et une connexion au-delà de notre réalité tangible.

Curieusement, ces créatures ailées possèdent un attrait irrésistible, attirant notre attention même à distance. Lorsqu'ils franchissent le seuil de nos foyers, parfois par inadvertance, ils ne sont en aucun cas une menace. Ils sont de doux messagers qui implorent simplement à être libérés. Ils ne peuvent ni nous blesser ni communiquer verbalement, car ils sont de simples papillons. Leur seul souhait est de recevoir une onction d'huile sur leurs yeux, une pratique bien connue et respectée. L'huile de noix de coco, généralement utilisée à cette fin, confère à leurs yeux une teinte sombre, les scellant ainsi dans leur propre mystère, les empêchant de revenir.

Pour ceux qui croient, en présence de ces merveilles ailées, l'acte sacré consiste à oindre l'œil situé sur leurs ailes, tout en répétant les paroles sacrées : « *Va-t'en, nous sommes guéris ; Va-t'en !* » pour lui faire savoir qu'on a dépassé la phase de deuil. Ainsi, l'équilibre est rétabli, et chacun retrouve sa place dans l'ordre des choses.

Les *lolom-paty*, gardiens des mystères, de l'espoir et de la guérison, continuent de fasciner et d'enchanter ceux qui croisent leur chemin, illuminant nos vies de leur présence fugace et de leur beauté unique. ■

Who's bad : la faute à qui ?

On aime bien se lâcher sur les développeurs, en disant qu'ils ne savent pas coder un jeu correctement, ou qu'ils auraient pu faire ceci au lieu de cela. Et même si parfois c'est vrai qu'ils auraient pu mieux faire, on ne pense pas souvent au fait que ces braves employés sont avant tout des exécutants, et qu'ils reçoivent d'abord les ordres de cadres plus hauts gradés. Mais aussi que s'il y a un problème, la source se trouve par définition la majorité du temps en haut. Alors voyons quelques exemples parmi un nombre incalculable de jeux ayant connu un destin funeste à cause d'une mauvaise gestion.

OVERWATCH 2 (2022) : OUI, MAIS EN FAIT NON

On commence par le jeu le plus récent, et donc avec la blessure encore fraîche. Après la chute de son premier FPS, Overwatch, Blizzard avait annoncé un énorme projet pour relancer son jeu. Sa suite, Overwatch 2, avait été annoncé comme un renouveau de l'expérience, cette fois-ci très tournée vers le PVE (player vs environment). Les joueurs ayant délaissé le jeu d'origine (dont moi) sont toute joie, et prêts à relancer la machine. Mais, tristesse, l'éditeur sort une vidéo pour lancer un mea culpa, et dire à sa communauté qu'ils ont été trop ambitieux.



A la place, nous aurons droit à des petits évènements réguliers, et beaucoup de cosmétiques. La pilule a été du mal à passer, mais elle devient indigeste lorsqu'un ancien développeur de Blizzard dévoile des informations internes.

A priori, ce sont les décisionnaires qui ont décidé d'abandonner le projet, car jugé pas assez rentable selon eux, et préfèrent se concentrer sur l'aspect jeu-service, en proposant toujours plus de contenu payant. Résultat, Overwatch 2 n'a pas eu la réception escomptée, et ressemble plus à un Overwatch 1.5.

STAR WARS : BATTLEFRONT 2 (2017) : LE ROI DU CASINO

Le SWB 2 de 2005 est un chef-d'œuvre du jeu vidéo. Près de dix ans plus tard, la licence fait

peau neuve avec un nouvel éditeur, et les joueurs attendent beaucoup des nouveaux patrons, surtout lorsqu'approche un nouveau SWB 2. Seulement voilà, de LucasArts, le jeu est passé entre aux mains d'Electronic Arts. Si les lootbox ont si mauvaises réputations aujourd'hui, SWB 2 (2017) en est pour beaucoup. En effet, à la grande dépression des joueurs, ce qui devait être un monument du gaming s'est transformé en jeu d'argent, dans lequel nous étions obligés d'acheter des boîtes au contenu aléatoire pour débloquent ce qui nous permettait de progresser rapidement dans le jeu. Ceux qui ne lâchaient pas un billet étaient automatiquement en retard sur ceux ayant un portefeuille bien dodu. Les représentants d'Electronic Arts ont essayé d'enjoliver en faisant passer la chose pour un bon motivateur pour jouer et rattraper son retard. Mais la sauce n'a pas pris, et la licence SWB a tout simplement disparu.

TITANFALL 2 (2016) : SAVOIR COMPTER LES JOURS

Pour la majorité du public ciblé par le marché, acheter un jeu (légalement) est un sacré budget. Encore plus s'il s'agit d'un blockbuster. Aujourd'hui, on tourne autour de 70 à 80 euros le jeu AAA. Il y a quelques années, on était encore 50 et 60. Certains joueurs n'ont les moyens de s'offrir qu'un ou deux jeux tous les six mois, alors on ne veut pas dépenser pour n'importe quoi, et on préfère investir dans une valeur sûre. Sur le papier, le jeu de tir Titanfall 2 répondait à tous les critères de sélection. Il avait tout pour exploser les ventes. Une campagne alléchante, un gameplay amélioré après l'expérience du premier épisode... Tout était au poil (ou presque). Le problème de Titanfall, c'était qu'il s'agissait

d'une licence relativement neuve. Et quand le deuxième opus a débarqué dans les magasins, il s'est retrouvé sur la même étagère que les derniers Battlefield et Call of Duty, deux titans (lol) du jeu de tir qui n'avaient plus rien à prouver depuis des années. Avec un budget limité, le public n'a pas eu trop de mal à décider lequel des trois ne finiraient pas dans



sa ludothèque. Comme quoi, le timing, ça compte, et le talent créatif d'une équipe motivée ne peut pas sauver un jeu des mauvais choix des dirigeants. ■

Eymeric Radilofe

DIRICKX

INTERVENTIONS D'URGENCES

En cas d'urgence, pour votre
sécurité un seul geste:

**APPUYEZ SUR LE BOUTON
INTERVENTIONS ILLIMITÉES**

**CHEZ VOUS
JOURS et NUITS**

PACK URGENCE



**SITE SECURISE
par**

DIRICKX GUARD

www.dirickx.mg

URGENCES 032 23 306 30

Commercial 032 11 545 84

plaque
OFFERTE

Un boîtier bouton panique
Installation
Télésurveillance
Maintenance



Route Circulaire Ankorahotra Antananarivo - www.dirickx.mg

GUARD

GARDIENNAGE



JOUR: 6 à 18 HEURES
NUIT: 18 à 6 HEURES

- * PARTOUT À MADAGASCAR
- * CONTRÔLE DE VIGILANCE

Chaque heure dans la journée
Toutes les **30 minutes** pendant la nuit

- * BOUTON PANIQUE POUR INTERVENTION
- * INTERVENTIONS D'URGENCE

INTERVENTIONS ILLIMITÉES

Tel : + 261 32 11 545 84 - assistante.com@dirickx.mg



CRÉDIT*
24h

**Mes projets
avancent !**



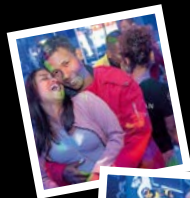
☎ 22 390 60 | 🌐 www.bni.mg | alefa.bni.mg | [f](#) [in](#) [v](#) BNI NET | [BNI SMS](#)

⊕ de photos sur www.nocomment.mg

CAHIERS DE NUIT



Djembe
Tana



DISCOTHÈQUE

Antananarenina

RÉOUVERTURE



Le

BY



Le SIX

DJEMBE

KARAOKE - BAR - SNACK
PIZZERIA - CABARET

2 = 2
salles ambiances



DJEMBE DISCOTHEQUE TANA

Infoline :+ 261 32 87 164 83



— BLUE NIGHT —

BN

— NIGHT CLUB —

**OUVERT DU JEUDI AU SAMEDI
À PARTIR DE 18H**

**LES JEUDIS
SOIRÉE LATINO DE 19H À 22H
VENDREDIS, SAMEDIS
AMBIANCE CLUBBING**

Happy Hours
DE 19H À 22H

ENTRÉE GRATUITE
ET CONSO OBLIGATOIRE

✦ BÂTIMENT HAVANA RESORT
AU SOUS SOL (EX PHARAON)
CONTACT : +261 34 53 999 71
ADRESSE : 4, RUE RAZAFINDRATANDRA
AMBOHIDAHY ANTANANARIVO 101
MADAGASCAR

- ✓ BAR À TAPAS ET COCKTAILS
- ✓ WIFI HAUT DÉBIT
- ✓ PARKING SÉCURISÉ

⊕ de photos sur www.nocomment.mg

Blue Night
Tana



Hotel H1
Antsirabe



Calme - Convivial - Confort

Hôtel H1
Mananjary

- * Bungalows typiques / Coffres
- * Une literie confortable
- * Restaurant / Bar aux spécialités diverses
- * Services Chambres
- * Piscine avec grand jardin
- * Parking / Sécurité du site



Bord de la mer
Pangalana Bout de piste de l'Aéroport
Mananjary 317



Tél: 038 76 131 33
hotelh1mnj@gmail.com
www.hotelh1-madagascar.com

Le Red Tana



Irish Pub Tana



KEEP CALM
&
DRINK BEER



Bar, Restaurant, Sport,
Games and Fun



Irish Pub Tana

034 11 400 46

032 72 800 44



PRODUITS DE LA MER

Retrouvez le goût de l'Océan
et des Vacances !



Poissons ultra-frais de gamme exceptionnelle



Plats préparés et congelés pour cuisson express

CLICK AND COLLECT
(pour vos commandes en ligne)



+261 34 07 275 44

 www.chefocean.com

 DYVE GARDEN ANOSIVAVAKA (en face KIBO)



Chef Océan



Chef Océan



Chef Océan Madagascar

Chef Océan Tana



Food Zone Tana



⊕ de photos sur www.nocomment.mg

Mazotoa by Zoe Tana



ESSAYER C'EST NOUS ADOPTER !

MAZOTOA
BY
ZOE

OUVERT DE 7H À 00H
DU MARDI AU DIMANCHE
en service continu

Raclette à volonté tous
les jeudis à partir de 18h

Brunch maison à volonté
tous les dimanches à
partir de 9h à 16h

☎ 038.46.001.07

f Mazotoa by Zoé

📷 mazotoa_by_zoe

Défilé Othenti'k à la Balançoire Tana



Défilé Othenti'k à la Balançoire Tana



SUDOKU DÉTENTE

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

SUDOKU EXPERT

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



1. Combien y a-t-il environ de races de chats ?

- A. Une trentaine
- B. Plus de 70
- C. Plus de 120

2. Quels sont les deux sens du chat les plus développés ?

- A. Le toucher et l'ouïe
- B. La vue et l'ouïe
- C. L'odorat et le goût

3. Le chat a :

- A. Plus d'os que nous
- B. Moins d'os que nous
- C. Autant d'os que nous

4. Combien de sons différents le chat peut-il produire ?

- A. 43
- B. 53
- C. 63



5. Grâce à quoi les chats retombent-ils toujours sur leurs pattes ?

- A. Organe vestibulaire
- B. Organe de Jacobson
- C. Vibrisses

6. La surdité du chat est un phénomène spécifique au :

- A. Chat noir
- B. Chat chartreux
- C. Chat blanc

7. Qu'est-ce que l'onxectomie, chez le chat ?

- A. La castration
- B. L'ablation des griffes
- C. Une maladie congénitale

8. Que signifie l'expression « dès potron-minet » ?

- A. Dès qu'il fait nuit
- B. Au crépuscule
- C. De bon matin

9. Combien de temps dort un chat ?

- A. Entre 5 et 7 h par jour
- B. Entre 7 à 8 h par jour
- C. Entre 15 à 18h par jour

10. Au Moyen Âge, que symbolisait le chat ?

- A. L'hypocrisie
- B. Un porte-bonheur
- C. Le Diable



CHIFFRE MANQUANT

48	12	64	16	?	15
25	5	81	9	49	7

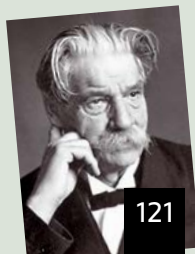
PORCELET

Un homme et demi mangent un porcelet et demi en une minute et demie. Combien d'hommes sont nécessaires pour manger 60 porcelets en une demi-heure ?

PÈRE ET FILS

Un père et un fils voyagent en voiture et ils ont un accident. Le père est amené à un hôpital et le fils à un autre. Quand le petit arrive à l'hôpital, il est directement installé en salle d'opération, mais le médecin dit « *Je suis désolé, je ne peux pas l'opérer. C'est mon fils* ». Pourquoi ?

« *Il y a deux moyens d'oublier les tracas de la vie, la musique et les chats.* »
Albert Schweitzer.



ANTANANARIVO

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

A. AERO PIZZA: 034 03 185 00 • **A HOTEL:** 033 05 536 85 • **AINA HOTEL:** 020 22 630 51 • **AIRE DU BYPASS:** 034 77 045 66 • **AKOA:** 020 22 437 11 • **ANDILANA MADAGASCAR GRAND HOTEL URBAN:** 020 22 209 80 • **ANJARA HOTEL:** 020 22 053 79 • **ANJARY HOTEL:** 020 22 279 58 • **ARRANG:** 020 24 271 33 • **ARLEQUIN:** 034 05 929 40 • **ART BLANC:** 020 22 442 20 • **ART-HOME:** 034 61 364 91 • **ATLANTIS:** 020 24 642 71 • **AU BISTROT:** 034 85 529 85 • **AU JARDIN D'ANTANIMENA:** 020 22 663 91 • **AU TRIPORTEUR:** 020 22 414 49 • **AUN'IMPORTE DUOI:** 034 01 341 21 • **AZALEE:** 034 93 601 90 • **B. BANANA ROVA:** 032 56 442 90 • **BANANA SPLIT:** 020 22 480 21 • **BAN K A:** 032 89 743 81 • **BAR FLY:** 032 80 043 52 • **BAR LOUNGE LE VOKIBE:** 032 04 301 25 • **BATOU BEACH:** 034 09 500 03 • **BELLE METISSE:** 032 87 635 01 • **BENTO BY:** 034 84 129 79 • **BESOA I:** 020 22 210 63 • **BESOA II:** 020 22 248 07 • **BETTY'S DINNER:** 034 24 506 22 • **BONARA BE:** 033 86 662 47 • **BRAJAS HOTEL:** 020 22 263 35 • **C. CAFE DE L'ATELIER:** 034 70 017 69 • **CALIFORNIA:** 032 50 269 68 • **CARLTON HOTEL:** 020 22 660 60 • **CASA NOU:** 034 36 343 18 • **CENTRAL HOTEL:** 020 22 222 44 • **CEUTELL HOTEL & SPA:** 020 22 640 04 • **CHARCUTERIE LEWIS:** 020 24 222 38 • **CHARLOTTE:** 020 22 218 55 • **CHICK'N ART:** 034 80 108 82 • **CH'LUGGY:** 033 37 051 41 • **CHALET DES ROSSES:** 020 22 642 33 • **CHANTACO:** 034 12 654 48 • **CHEZ AINA GUEST HOUSE:** 033 14 565 54 • **CHEZ ARNAUD:** 034 97 461 43 • **CHEZ FRANCIS:** 020 22 613 35 • **CHEZ JEANNE:** 034 74 170 93 • **CHEZ JO:** 034 09 381 63 • **CHEZ GUSTO:** 034 41 339 13 • **CHEZ LORENZO:** 020 22 427 76 • **CHEZ MAXIME:** 020 22 431 51 • **CHEZ PAPA:** 038 74 837 33 • **CHEZ SUCETT'S:** 020 22 261 00 • **CHICKO RESTO:** 034 20 287 72 • **CHILLOUT CAFE:** 034 06 003 78 • **CITIZEN:** 034 05 720 60 • **CITY PIZZA:** 020 24 165 85 • **COFFEE BAR:** 020 22 279 09 • **COFFEE TIMES:** 034 25 991 42 • **COLORBOUT HOTEL:** 020 22 202 02 • **CÔTÉ JARDIN:** 034 05 501 11 • **CÔTÉ SAUVAGE:** 034 05 018 10 • **CREPERIE LE PHARE:** 020 26 323 28 • **D. D.JESS:** 033 11 525 96 • **DIOU:** 033 12 592 92 • **E. ELABOLA AEROPORT IVATO:** 034 65 251 02 • **EMMA PLANOQUE:** 032 98 283 34 • **EPICURE:** 034 07 185 49 • **ESCALERA HOTEL:** 034 96 494 61 • **EXTRA PIZZA:** 032 50 523 44 • **F. FLEUR DE SEL:** 034 45 530 00 • **FLEUVE ROUGE:** 033 04 069 86 • **FOOD COURT:** 034 07 635 15 • **FRING'ALL:** 020 22 229 13 • **G. GASTRO PIZZA:** 033 14 025 54 • **GASTRO PIZZA (GALLERIE PACOM):** 034 27 797 53 • **GASTYRONOMIA:** 034 59 740 20 • **GOLDEN KARAOKE:** 034 02 580 71 • **GREENGYWATT:** 032 58 987 86 • **GRILL DU ROVA:** 020 22 627 24 • **GROUPE EMAC:** 020 22 445 27 • **GUEST HOUSE MANGA:** 020 24 606 78 • **GYPST KARAOKE BAR LOUNGE:** 033 05 930 08 • **HAPPY DAYS:** 033 86 200 42 • **HAVANA RESORT:** 034 05 889 10 • **HOTEL BRETON:** 020 24 194 77 • **HOTEL CRISTAL:** 020 22 670 58 • **HOTEL D'AVENUE:** 020 22 228 18 • **HOTEL IVOTEL:** 020 22 227 16 • **HOTEL LA VILLETTE:** 020 22 261 79 • **HOTEL LE LOUVRE & SPA:** 032 05 390 00 • **HOTEL LE POUSSÉ POUSSÉ:** 032 42 052 72 • **HOTEL PALISSANDRE:** 020 22 605 60 • **HOTEL PLUS:** 034 42 126 04 • **HOTEL PRESIDENT:** 034 50 829 00 • **HOTEL RESTAURANT DES ARTISTES:** 034 64 879 31 • **HOTEL SAINT PIERRE:** 020 22 270 32 • **I. IBIS HOTEL:** 020 23 555 55 • **I. KOPA HOTEL:** 034 68 868 88 • **INDIA PALACE (Antaninarenina):** 020 26 408 16 • **INDIA PALACE (Tsiazotatra):** 033 12 563 73 • **IN SQUARE:** 034 07 066 40 • **IRISH PUB:** 034 11 400 46 • **ISALO ROCH LODGE:** 034 02 034 00 • **ISLAND CONTINENT HOTEL:** 020 22 489 63 • **IVATO HOTEL:** 020 22 445 10 • **IVOTEL:** 020 22 227 16 • **J. JAMAICA:** 034 24 240 13 • **JAQ'S PUB:** 034 41 213 33 • **JASMIN HOTEL:** 032 07 539 04 • **K. KAMI LOUNGE:** 034 30 739 50 • **KARIBOTEL:** 020 22 629 31 • **KEN'S:** 033 11 774 59 • **KINTANAFLEURON:** 034 05 121 23 • **KOKO KAFÉ:** 034 70 007 50 • **KUDÉTA LAPASOA:** 034 74 645 52 • **KUDÉTA LOUNGE BAR:** 020 22 611 40 • **KUDÉTA URBAN CLUB:** 020 22 677 85 • **LAKÉCITY:** 032 12 752 12 • **L'ARCHÉ DE NOË:** 034 07 605 21 • **LA BASTIDE BLANCHE:** 020 22 421 11 • **LA CAPSULE:** 034 16 085 12 • **LA CASA:** 034 47 247 47

Un grand merci à nos partenaires et diffuseurs :

• **LA CHAUMIERE:** 020 22 442 30 • **LA FABRIK TANA:** 034 49 347 42 • **LA FOUGERE (HOTEL COLBERT):** 020 22 202 02 • **LA HÔTE:** 032 78 826 37 • **LA JONQUILLE:** 020 22 206 37 • **LA MAISON LOVASOA:** 034 01 807 78 • **LA MARÉE BLEUE:** 032 25 937 69 • **LA MURAILLE DE CHINE:** 020 22 230 13 • **LA PETITE BRASSERIE:** 034 52 082 01 • **LA PLANTATION:** 020 22 335 01 • **LA POTINIERE:** 020 22 233 54 • **LA RESIDENCE:** 020 22 417 36 • **LA RIBAUDIERE:** 032 02 411 51 • **L'ARRIVAGE:** 032 05 778 23 • **LA SUITE 101:** 032 11 101 31 • **LA TABLE D'ÉPIQUE (LES 3 METIS):** 033 05 520 20 • **LA TABLE DES HAUTES TERRES:** 020 22 605 60 • **LA TAVERNE (HOTEL COLBERT):** 020 22 207 02 • **L'ATELIER GOURMET BISTROT:** 032 78 827 76 • **LA TERRASSE DE TYDOUCE:** 033 11 336 99 • **LA TERRASSE DU CNUIT:** 034 44 564 52 • **LA TERRASSE DU GLACIER:** 020 22 202 60 • **LANTANA RESORT:** 020 22 225 54 • **L'AUTRE METS:** 032 03 707 11 • **LA TABLE AU PLAFOND:** 032 79 994 13 • **LA VARANGUE:** 020 22 273 97 • **LA VILLA:** 020 26 254 73 • **LE 43 CLUB:** 034 05 045 72 • **LE B'** 020 22 316 86 • **LE BASMATI:** 020 22 452 97 • **LE BELVEDERE HOTEL:** 034 16 950 79 • **LE BLACK AND RED RESTAURANT:** 032 55 251 19 • **LE BUFFET DU JARDIN:** 020 22 338 87 • **LE CARNIVORE (Restaurant):** 032 05 125 04 • **LE CELLIER (HOTEL COLBERT):** 020 22 202 02 • **LE CLUB:** 020 22 691 00 • **LE COIN DU FOIEGRAS:** 034 07 924 83 • **LE COIN DU FOIEGRAS (Tanjombato):** 033 11 033 26 • **LE COMBAVA:** 020 23 584 94 • **LE CUBA:** 032 98 108 81 • **LE DIEMBE DISCOTHEQUE:** 032 87 164 83 • **LE GARAGE:** 034 21 470 66 • **LE GAROOGAR:** 033 24 426 14 • **LE GLACIER HOTEL:** 020 22 340 99 • **LE GRAND MELLIS:** 020 22 234 25 • **LE HUB:** 034 45 148 94 • **LE HUBLOT:** 034 31 545 00 • **LE JARDIN:** 032 40 098 64 • **LE JARDIN D'AMBANOKANGA:** 032 04 865 30 • **LE JARDIN DU RAPHAÏA:** 020 22 253 13 • **LE KAWA:** 034 20 130 40 • **LE KEI:** 034 05 524 01 • **LE KIWI:** 033 87 454 56 • **LE LAC HOTEL:** 020 22 447 67 • **LE LADY'S NIGHT:** 034 28 197 77 • **LE LOGIS HOTEL:** 020 22 291 51 • **LE PALANQUIN:** 020 22 485 84 • **LE PAVILLON DE L'EMYRNE:** 020 22 259 45 • **LE PETIT VERDOIT:** 020 22 392 34 • **LE PUB CLUBBING:** 033 02 317 26 • **LE REFUGE:** 020 22 448 52 • **LE RELAIS D'INDRORY:** 032 95 992 71 • **LE SALOON:** 033 19 139 10 • **LES FLOTS BLEUS:** 020 24 614 17 • **LE SHANDONG:** 020 22 319 81 • **LES HAUTES TERRES HOTEL:** 020 24 255 54 • **LES HERONS:** 033 06 194 65 • **LES SIX:** 034 42 666 66 • **LES POUSSÉS POUSSÉS DU RAPHAÏA:** 020 24 782 79 • **LES SAUVEURS DU LOUVRE:** 020 22 390 00 • **LE VANILLA (ORCHID HOTEL):** 020 22 442 05 • **L'EXPRESS BLEU:** 034 49 949 99 • **LIDIO LAKE:** 033 31 121 00 • **L'ILE ROUGE:** 034 91 288 49 • **LITTLE BEES:** 032 11 013 11 • **LOKANGA HOTEL:** 034 14 555 02 • **LORENZO GUEST HOUSE:** 034 19 347 24 • **L'ORIENT:** 033 11 534 51 • **L'ORION:** 034 84 129 29 • **LOTUS GLACIER:** 034 66 905 73 • **LOUNGE 44:** 032 07 060 44 • **LEMURIA TOUPS:** 032 11 500 60 • **M. MAD'DELICES:** 020 22 266 41 • **MADAFOD:** 034 16 656 57 • **MADAGASCAR UNDERGROUND:** 034 29 909 07 • **MADA HOTEL:** 033 23 717 07 • **MAISON DES COTONNIERS:** 020 22 209 54 • **MAK'CLUB:** 034 70 411 10 • **MAKA AKO (Fast Food):** 034 20 501 27 • **MENHIR:** 020 22 243 54 • **MERCURY HOTEL:** 020 22 300 79 • **MILLEFEUILLES:** 020 22 231 93 • **MAKA CLUB:** 032 04 666 66 • **MANDOKY RESTAURANT:** 034 78 710 13 • **MAZOTOA BY ZOE:** 032 76 248 48 • **MONTPARNAISE (Bar Restaurant):** 020 22 217 16 • **MOTEL ANOSY:** 020 22 670 83 • **N. NECT'ART D'ICI ET D'AILLEURS:** 033 33 996 96 • **NERONE:** 020 22 231 18 • **NIADUOLY:** 020 22 627 65 • **NINETEEN'S KARAOKE:** 032 02 233 93 • **NOSTY SABA (Hotel):** 020 22 434 00 • **O. OPIVE RESTAURANT:** 034 75 555 31 • **OLD IVY:** 034 46 459 59 • **ORCHID HOTEL:** 034 01 539 28 • **ORIENTAL:** 033 87 11111 • **ORIENT'HALLES:** 032 05 105 10 • **O'TROIS PLATS:** 034 68 039 00 • **OUTCOOL:** 033 12 12 624 • **OZONE:** 020 24 749 73 • **O2 LOUNGE BAR:** 033 11 000

00 **P** **PALLISSANDRE HOTEL**: 020 22 605 60 • **PALM HOTEL**: 032 05 536 80 • **PANORAMA HOTEL**: 020 22 417 44 • **PAUSE CAFÉ**: 034 15 769 73 • **PILI PILI DOCK**: 020 26 299 42 • **PIMENT CAFÉ**: 020 24 509 38 • **PINOU TERRE-MER**: 034 14 741 95 • **PIZZERIA KANDIS**: 032 07 776 28 • **POMME D'AMOUR**: 033 07 800 64 • **POZ'SAKAF**: 035 752 67 • **PLANETTE**: 020 22 353 82 • **POURQUOI PAS** (Restaurant): 032 91 658 97 • **PRESTO LOUNGE**: 034 05 610 53 • **PRESTO PIZZA** (Antsahabé, Tana Water Front, Analamahitsy): 034 19 610 49 • **QUANTUM**: 034 03 578 29 • **06**: 034 04 002 61 • **RADAMA HOTEL**: 020 22 319 27 • **RAPHIA** • **HÔTEL AMBATOANKANGA**: 020 22 253 13 • **RAPHIA HOTEL ISORAKA**: 020 22 339 31 • **RELAIS DE LA HAUTE VILLE**: 020 22 604 58 • **RED NIGHT TANA**: 038 06 226 96 • **RELAIS DES PLATEAUX**: 020 22 441 18 • **RELAIS DU ROVA**: 020 22 017 17 • **RESIDENCE DU ROVA**: 020 22 341 46 • **RESIDENCE RAPHIA**: 020 22 452 97 • **RESTAURANT AZALEE**: 033 93 601 90 • **RESTAURANT JASMINE**: 034 43 459 57 • **RESTAURANT KEI**: 034 05 524 01 • **RESTAURANT RANTO**: 034 13 933 37 • **RESTAURANT SNACK PK9**: 034 66 407 49 • **RESTAURANT TATAO**: 020 22 319 27 • **RIVIERA GARDEN**: 020 24 792 70 • **ROVA HOTEL**: 032 11 292 77 **S** **SABAKELY**: 034 94 894 50 • **SAINT GERMAIN HOTEL**: 033 25 882 61 • **SAKAMANGA**: 020 22 358 09 • **SAN CRISTOBAL**: 020 22 538 24 • **SAVANNA CAFÉ**: 032 04 760 29 • **SAVEUR DE KOREA**: 034 81 976 26 • **SCARILIT HOTEL**: 032 85 781 99 • **SHAKAN RESTAURANT**: 032 92 390 53 • **SHALIMAR** (Antsahavola): 020 22 260 70 • **SHALIMAR HOTEL**: 020 22 606 00 • **SILVER RESTAURANT**: 034 52 770 43 • **SKANDAL BUFFET**: 034 02 015 55 • **SNACK TOUR ZITAL**: 020 22 321 27 • **SOLE HOTEL**: 020 22 289 89 • **SPIRITS AWAY**: 034 95 341 37 • **SUCETT'S**: 020 22 261 00 • **SUNNY GARDEN**: 020 22 323 85 • **SUNNY HOTEL** (Antsahabé): 020 22 263 04 • **SUNNY HOTEL** (Ankondrandano): 020 22 368 29 • **SUSIE'S PLACE**: 034 53 106 04 • **TAJ HOTEL**: 020 22 624 10 • **TAMBOHO**: 020 22 693 00 • **TAMBOHO SUITES**: 020 22 694 00 • **TANA HOTEL**: 020 22 313 20 • **TANA PLAZZA HOTEL**: 020 22 218 65 • **TANA SAIGON**: 034 44 006 01 • **TEND'M**: 033 02 567 14 • **TENNESSEE LOUNGE**: 034 05 104 57 • **TERRASSE EXOTIQUE**: 020 22 244 09 • **THE PLACE**: 034 05 134 33 • **THE MACASS**: 038 25 084 84 • **TOKO TEL**: 020 24 657 47 • **TRAM**: 020 26 388 28 • **TRANO BONGO HOTEL**: 020 22 461 32 • **TRANOVOLA**: 020 22 334 71 • **TRASS**: 031 622 21 • **TRIPOLITASS**: 032 05 227 27 **V** **VAHINY HOTEL**: 020 22 217 16 • **VANGA GUEST HOUSE**: 020 22 442 33 • **VATEL AMBATOROKA**: 034 67 014 27 • **VATEL ANKORONDANO**: 034 21 217 24 • **VAZA GASY**: 034 14 605 21 • **VILLA IARIVO**: 020 22 568 18 • **VILLA MIRRIETTE**: 020 22 261 47 • **VILLA VANILLE**: 020 22 205 05 • **VOHITRA PARADISA**: 034 01 807 78 **Y** **YUMMY**: 034 33 471 40 **Z** **ZENITH HOTEL**: 020 22 290 05

BOUTIQUES. BIJOUTERIES. ARTS. DÉCO. MOBILIERS

A ABIE (Analamahity): 034 60 766 15 • **ABC** (Trade Tower): 020 22 499 00 • **ADAN**: 034 26 381 83 • **AKOOR DIGUE**: 034 44 070 70 • **ALIA TUTTO ITALIA**: 033 16 222 50 • **ALL SPORT** Tana Water Front: 020 22 644 09 • **AMBIANCE ET STYLE**: 034 05 101 72 • **AMPALIS**: 034 19 227 85 • **ANTIQUAIRES DE TANA** (Tana Water Front et Behoririka): 032 07 174 50 • **ARABESQUE**: 020 22 420 08 • **ARTS ET MATIERES**: 020 24 522 51 • **ARTSEASON** BY ANASTONES: 034 84 255 42 • **AT HOME**: 020 22 446 38 • **AUDACE LINGERIE**: 032 70 710 44 • **AVENUE FASHION**: 020 22 688 30 • **BEAUTY TRADEMADA**: 034 99 145 26 • **BEBE A BORD**: 034 007 281 72 • **BEBE A BORD** (Akoor Digue): 034 07 299 72 • **BESPOQUE**: 034 05 060 64 • **BIJOUTERIE AMRATIAL**: 020 22 263 03 • **BIJOUTERIE MANOU Antananarivo**: 020 22 256 64 • **BIJOUX OREA**: 020 22 678 15 • **BIJOUTERIE PALA**: 020 22 225 01 • **(LA) BIJOUTIQUE DE V**: 032 07 001 32 • **BIJOUTIQUE BIG SIZE**: 034 11 556 06 • **BIJOUTIQUE CONTE DE FEE**: 034 63 497 00 • **BIJOUTIQUE FTM** (Akoor Digue): 034 80 651 91 • **BIJOUTIQUE MEDOFF**: 034 98 283 34 • **BIJOUTIQUE MIRA** (Akoor Digue): 034 15 117 50 • **BIJOUTIQUE ZAZAH MALINS**: 032 12 910 23 • **BRICO DECO**: 020 22 308 35 • **BRICO DIS**: 034 23 123 03 • **BYZANCE**: 032 05 233 30 • **CAFE**: 020 22 302 09 • **CARAMBOLE**: 020 22 207 40 • **CARAMIEL**: 033 11 364 09 • **CARPETEUR**: 034 03 521 09 • **CMH**: 020 23 322 26 • **CEUR DE MARIAGE**: 034 01 462 96 • **COSMOS**: 020 22 620 20 • **COUP DE CŒUR**: 032 89 440 45 • **CRISTAL CIRCULAIRE**: 032 05 020 272 • **DECI-DELA ANKORANDRANO**: 032 05 100 274 • **DECI-DELA IVATO**: 032 11 00 277 • **DECI-DELA ROUTE CIRCULAIRE**: 032 05 020 272 • **DECI-DELA Tana Water Front**: 032 11 00 278 • **DECO FASHION**: 020 22 293 72 • **DENTELLE PASSION**: 034 05 125 04 • **DERNIER CAPRICE**: 034 21 160 93 • **DREAM STONES TRADING**: 034 07 185 83 • **DRESS CODE**: 034 07 042 22 • **DUW 1203** • **DAGO URBAN WEAR**: 034 01 083 67 • **EDEN TEXTILES** (Trade tower): 020 22 623 20 • **ELEKTRA**: 034 45 520 75 • **ESPACE BIJOUX**: 020 22 311 85 • **ESPACE LOISIR**: 034 20 812 66 • **ETHNIK SHOP**: 020 22 611 40 • **EVASION**: 034 22 981 18 • **FANCY BOUTIQUE**: 020 22 308 89 • **FEMININE**: 034 60 647 38 • **FOSA SHOP** Tana Water Front: 020 26 377 85 • **FOSA SHOP** Isoraka: 020 26 243 91 • **FUN MOBILE**: 032 05 079 79 • **FUSION** (Akoor Digue): 034 04 381 39 • **G.I.** (Gentleman Individuel): 034 02 783 60 • **HABITAT**: 020 23 301 91 • **HAZOMANGA**: 032 02 527 43 • **HOPPI**: 034 12 767 23 • **HAYA MADAGASCAR**: 032 03 061 24 • **IMAGE** (Akoor Digue): 033 11 016 42 • **IMTEMPORELLE** (La City): 034 84 049 46 • **ISART GALLERIE**: 032 59 241 88 • **IT STYLE**: 034 14 000 95 • **IVAHONA** (Boutique): 032 05 090 02 • **IVAHONA** (Maison): 032 05 090 06 • **JAVA**: 032 59 987 82 • **JET 7**: 020 22 537 89 • **JINA CHAUSSURES**: 020 22 380 24 • **KAPRICE ET MAGNEVA**: 020 22 303 87 • **KAPRICE** Tana Water Front: 034 08 031 75 • **K-FASHION STORE**: 034 49 111 10 • **KIBO**: 020 22 530 98 • **KIDORO** (Luterie): 020 23 628 84 • **KIF DAGO**: 033 78 151 99 • **KIVAH&CO**: 032 05 874 35 • **KLUNG MALAGASY MODE JUNIOR**: 034 03 010 06 • **KIOSK A BIJOUX**: 033 15 830 43 • **KOKOLOKO** Isoraka: 033 08 443 19 • **KPAKO**: 034 5338276 • **KRISTEL BOUTIQUE**: 032 40 457 15 • **KRYS OPTIQUE Gare Soarano**: 020 22 211 02 • **KRYS OPTIQUE** SCORE DIGUE: 020 24 229 97 • **KRYS OPTIQUE Zoom** Ankorandrano: 020 22 318 38 • **KUDETA BOUTIQUE**: 034 74 645 52 • **L'ADRESSE**: 034 03 004 55 • **LATELIER**: 034 20 882 82 • **L'INSTANT MAGIQUE**: 034 85 759 29 • **LA BRADERIE DES GRANDES MARCHES**: 034 67 677 55 • **LA CAVERNE**: 034 01 059 82 • **LA CITADINE**: 032 05 509 48 • **LA COUR CARREE**: 032 05 090 06 • **LA TEESHIRTERIE**: 020 22 207 40 • **LA VALLÉE**: 034 44 050 50 • **LE TEME CIEL**: 034 84 642 56 • **LE COLISEE**: 034 15 117 50 • **MONDE DE BEBE**: 034 07 219 84 • **L'EMPIRE DU MARIAGE**: 033 02 688 88 • **LE GOURMET** Ambatobe: 034 05 602 77 • **LE GOURMET** Ankorandrano: 034 05 606 11 • **LE GOURMET Ivato**: 034 05 602 79 • **LE LIFESTYLE**: 032 03 060 04 • **LES PETITES CHOSES DE PARIS** (Akoor Digue): 032 78 282 50 • **LFL MADAGASCAR**: 020 24 265 74 • **THE SHOWROOM**: 034 14 061 68 • **L'INVITATION EN VOYAGE** (Akoor Digue): 034 07 283 72 • **LITTLE INDIA**: 034 85 932 43 • **LUMIN'ART**: 020 22 431 34 • **MAC COLLECTION**: 034 95 173 02 • **MADESIGN**: 020 22 245 50 • **MAF-DOZO**: 034 02 645 93 • **MAKI COMPANY**: 020 22 207 44 • **MALGADECOR**: 020 23 691 98 • **MALGADECOR** (Akoor Digue): 032 03 902 90 • **MAMA BENZ**: 032 11 511 00 • **MARO MARO**: 034 94 557 33 • **MARQUEUSE EXQUISSE** (Akoor Digue): 034 07 221 35 • **MAXI TUNING**: 032 11 00 345 • **MEGASTORE BY CLEMENTY**: 020 22 204 26 • **MIRROR** (Akoor Digue): 034 80 701 36 • **MISS SIXTY**: 033 11 479 82 • **MM7**: 020 22 250 36 • **MOISELLE**: 034 11 187 60 • **MOTOSTORE**: 034 07 179 57 • **MUSEE DE LA PHOTO**: 032 88 871 81 • **MY SPACE**: 020 26 381 83 • **MY WORLD FASHION DESIGN**: 034 11 605 54 • **NEW BALANCE**: 034 31 693 10 • **NEW MAN**: 032 11 00 278 • **NEW STYLE**: 034 18 247 32 • **NIL MUEBLE**: 020 22 451 15 • **OCADA** (CORONA PLAZA): 034 53 837 38 • **OCEAN TEXTILE**: 020 26 388 26 • **OH PASH CHER**: 034 93 219 42 • **OUTSIDE**: 020 24 532 33 • **PAGE 2 SMART**: 034 16 751 12 • **PAPARAZZI**: 020 22 567 71 • **PHILAE DECO**: 020 22 427 21 • **PLATINIUM**: 034 07 189 57 • **POINT MARIAGE**: 020 24 537 66 • **POPETTI**: 034 88 101 36 • **PRECIOUS**: 034 01 170 39 • **PRESTIGE** (Trade tower): 032 07 418 47 • **PRETTY WOMAN**: 034 38 790 38 • **PRO NEG**: 020 22

SUDOKU DÉTENTE

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

SUDOKU EXPERT

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

CHAT ALORS !

1)B (Un chaton né de deux parents de race différente ne sera pas reconnu comme chat de race sans pedigree. On dira alors que c'est un chat de gouttière) 2)B 3)A (Le squelette d'un chat est parfaitement adapté à leur mode de vie de chasseur rôdeur : Les quelques 244 os sont légers et solides, leur nombre varie un peu selon la race, en fonction surtout de la longueur de la queue.) 4)C 5)A (Ceci explique l'étonnante faculté qu'ont les chats de se retourner rapidement pour retomber sur leurs pattes lors d'une chute) 6)C (La surdité des chats blancs est liée au gène «W», qui est responsable de l'absence de pigment dans le poil. Il est démontré que le gène W est directement responsable d'une dégénérescence de l'oreille interne, qui n'atteint, toutefois, pas tous les chats blancs.) 7)B 8)C 9)C (Il a besoin d'au moins 12 à 16 heures de sommeil, mais il dort souvent plus.) 10)C (Les papes au Moyen Âge n'ont pas été bons avec les chats, certains n'hésitaient pas à les faire exterminer sous prétexte qu'ils étaient malveillants et diaboliques.)

CHIFFRE MANQUANT

Ainsi, pour arriver à trouver le chiffre manquant sous le «?», il fallait trouver cette logique :

Dans le 1^{er} cube : $4 \times 12 = 48$

Dans le 1^{er} cube : $4 \times 16 = 64$

La réponse au chiffre manquant était donc 60. Il fallait en amont trouver le chiffre 4 pour multiplier le chiffre présent en haut à droite de chaque cube et après multiplication, tomber sur le chiffre présent en haut à gauche de chaque cube.

PORCELET

Si en une minute et demie un homme mange un porcelet, en trois minutes il en mangera deux. En 30 minutes, il aura mangé 20 porcelets, donc pour en manger 60 en une demi-heure, il faut 3 hommes

PÈRE ET FILS

Parce que le médecin est sa mère.

22 333 82 **R** REBAREBA MADAGASCAR : 033 42 866 48 • RED CARPET (Akoro Digue) : 033 03 359 17 • REGAL SHOES : 020 24 773 52 • REMAX STORE : 034 10 191 50 • ROSES ET BAOBAB : 032 40 615 60 • ROUGE DESIR : 033 25 780 84 **S** SAFIDO : 034 89 181 37 • SAM-RENE BIJOUX : 032 83 449 78 • SAMCKOWA : 020 22 260 40 • SAMSUNG (Anakely) : 020 22 295 53 • SARAFI : 020 22 311 39 • SARABIDY MADAGASCAR : 033 11 642 64 • SAV TECHNO : 034 70 613 44 • SEPT PRIX MEUBLE : 020 22 664 79 • SERENITY PALACE : 033 05 374 20 • SHAMROCK : 020 22 549 82 • SHOP STYLE : 034 04 915 01 • SOBEK : 020 24 166 41 • SOPHIA BOUTIQUE : 034 12 869 95 • STOP MARKET : 034 36 818 00 • STORES & VOILES : 020 22 292 30 • STRASS : 034 97 464 00 • STYLEM MARIAGE : 034 90 909 61 • SUCCES FOU : 032 44 054 35 • SUPERMARCHÉ MG : 034 53 726 41 **T** TANA SPORT : 034 07 755 55 • TANDOSI : 034 05 416 61 • TANT POUR ELLE : 034 96 723 00 • TIME PALACE : 020 22 370 31 • TISHANAKA : 032 02 200 00 • TRACÉ (Boutique) : 034 02 675 77 • TRENDY : 020 22 364 88 • TWENTY ONE MODE : 034 36 146 19 **V** VIA MILANO : 032 12 227 27 • VIP BOX : 032 09 367 83 • VIVA DESIGN Akorondramo : 020 22 364 88 • VOGUE (La City) : 032 07 418 40 • VONY COUTURIER : 033 11 606 05 **W** WHITE SPORTS : 020 22 669 98 **Y** YOU SACS & CHAUSSURES : 034 02 016 64 **Z** ZAZAKELY : 034 04 245 82

SPORTS-LOISIRS

A ACADEMIE DE DANSE : 020 24 740 93 • ACCRO SPORT : 034 44 766 75 **B** BIBLIOTHÈQUE NATIONALE : 034 87 635 48 • BLUELINE : 020 23 320 10 **C** CASINO COLBERT : 020 22 208 11 • CASINO MARINA : 034 88 333 33 • CENTRE CULTUREL IVOKOLO : 032 63 291 06 • CENTRE KINTANA : 034 20 701 23 • CERCLE GERMANO-MALGACHE (COT) : 032 05 085 42 **D** DAGO POKER : 034 10 991 29 • DREAM IN : 020 24 265 71 **F** FIRST BOWLING : 033 61 929 75 • FITNESS CLUB : 034 05 360 51 • FORM + : 020 26 394 98 **G** GASY QUAD : 032 12 600

00 **I** INGA : 032 02 260 42 • **IRAIRA** (Centre d'Education Musicale) : 034 04 177 57 • **IVOTOERANA MIANGALY** : 034 90 742 49 • **LE CHAT** : 034 23 033 33 • **LIBRAIRIE MD PAOLY** : 034 21 156 47 • **HAVORANA LAND KARTING** : 034 60 493 61 • **LE C.O.T.** : 032 05 085 40 • **LECTURES ET LOISIRS** : 020 22 325 83 • **MALAZA GOLF** : 033 05 884 55 • **MUNDIAL FITNESS** : 020 22 331 25 • **P** PARABOLE LOTO : 034 85 665 17 • **S** SALLE DE SPORT (Immuable Aro Ampeliloha) : 020 26 296 27 • **SHAMROCK** : 032 05 368 29 • **SPORT & SENS** : 020 22 222 31 • **STUDIO 101** : 032 57 964 04 • **SVELT SPORT** : 034 81 813 22 • **T** TANA PAINT BALL : 032 28 798 24 • **T-TOON** : 034 40 612 50 • **U** URBAN FUTSAL : 034 75 555 25 • **V** VIVA (TELE) : 020 22 567 88

COMMUNICATIONS, AGENCES

C ADM VALUE : 020 23 333 34 • **AGENCE FACTO** : 020 23 297 64 • **AGENCE FRANCAISE DE DEVELOPPEMENT (AFD)** : 020 22 200 46 • **AGENCE GRAND ANGLE** : 020 22 549 95 • **AGENCE NOVOCOM** : 020 23 557 47 • **AGENCE TAM TAM** : 020 22 218 70 • **AGENCE UNIVERSITAIRE DE LA FRANCOPHONIE (AUF)** : 020 22 318 04 • **AIRTEL MADAGASCAR** : 033 11 001 00 • **A.K.-TV** : 020 22 385 41 • **ALEFA COMMUNICATION** : 034 04 240 13 • **ALLINOUE MADAGASCAR** : 034 71 337 74 • **ARC COMMUNICATION** : 020 22 323 91 • **BIBLIOTHEQUE NATIONALE** : 034 06 845 07 • **C** CARRÉ BLEU : 032 05 957 54 • **DUARDIN DELACOUR & CIE** : 020 22 203 55 • **G** GASY EVENTS : 034 11 073 72 • **GROUP MEAL** : 020 23 308 41 • **H** HAMAC : 020 22 404 97 • **O** ORANGE MADAGASCAR : 032 34 567 89 • **R** RU LIARD : 020 22 290 16 • **T** TEKNET GROUP : 020 22 313 59 • **TELMA** : 020 25 427 05 • **U** UDITEC : 020 23 615 34

AGENCES DE VOYAGE, TOURISMS, TRANSPORTS

A AIR FRANCE : 020 23 230 23 • **AIR MADAGASCAR** : 020 22 222 22 • **AIR MAURITIUS** : 032 05 620 36 • **C** CAP MADA VOYAGES : 020 22 610 48 • **CORSAIR** : 020 22 633 36 • **D** DILANN TOURS MADAGASCAR : 032 05 689 47 • **DODO TRAVEL** : 020 22 690 36 • **E** ETHIOPIAN AIRLINES : 020 22 307 34 • **EVASION SANS FRONTIERE** : 020 22 616 69 • **I** IMANE TRAVEL : 034 03 278 10 • **M** MADAGASKARA AIRWAYS : 032 05 970 07 • **MADAGASCAR AIRTOURS** : 020 22 277 77 • **MAHAY EXPEDITION** : 034 15 441 23 • **MALAGASY TRAVEL** : 032 41 526 51 • **MERCURE VOYAGE** : 020 22 237 79 • **O** OCEANE ADVENTURES : 020 22 312 10 • **OFFICE NATIONAL DU TOURISME** : 020 22 660 85 • **R** ROGERS AVIATION MADAGASCAR : 034 49 305 51 • **S** STA AVIATION : 032 73 369 81 • **TAMANA TOUR OPERATOR** : 034 20 660 00 • **TURKISH AIRLINES** : 032 05 520 37

SALONS DE BEAUTÉ, PERRUQUES, BIEN-ÊTRE

A AMARIA BEAUTÉ : 033 31 776 96 • **APHRODITE** : 020 22 540 48 • **AMAZONE CITY** : 032 05 252 36 • **AMAZONE SMART** : 020 22 462 12 • **AQUA VILLA** : 032 07 648 42 • **ARIA BEAUTÉ** : 020 22 642 69 • **ASHARA MASSAGE** : 033 24 324 10 • **ATELIER DE HAUTE COIFFURE** : 032 04 259 82 • **B** BELLAGIONAIL & BEAUTY : 034 98 771 27 • **BIO AROMA** : 034 21 295 53 • **BIO 33** : 020 22 246 80 • **BOÎTE À BIGODIS** : 034 33 021 80 • **COIFFURE DU MONDE** : 020 24 380 55 • **COIFFURE RUBI** : 034 21 033 20 • **COLOMBE MASSAGE** : 020 24 763 11 • **COYOTE GIRL** : 033 14 657 20 • **CUT N BRUS H** : 032 62 911 67 • **E** EPHENA BEAUTÉ : 034 77 777 23 • **ESTETIKA** : 020 20 21 271 • **F** FELINE Ankaridra : 020 22 288 20 • **FELINE BEAUTÉ ZOOM** : 020 22 364 94 • **FLÉURS DE BEAUTÉ (Salon de beauté)** : 020 24 354 97 • **FLORBIS** : 032 05 819 33 • **G** GRAINS DE BEAUTÉ : 020 22 445 2 • **H** HDA BEAUTÉ : 033 07 142 72 • **I** INTERLUDE : 033 18 529 31 • **L** LA PERLE : 032 65 029 08 • **M** MIKOLOH'SOA BEAUTÉ ET DETENTE : 032 02 445 47 • **MYRIAM K STUDIO** : 034 07 257 19 • **N** NETTIER : 032 07 540 15 • **N-HAINGO BEAUTÉ** : 038 93 940 36 • **P** PASSION BEAUTÉ : 020 22 252 39 • **PASSION BEAUTÉ (AKOR DIGUE)** : 034 05 542 15 • **PELE MECHÉ COIFFURE** : 034 17 268 59 • **PRETTY WOMAN** : 034 08 790 38 • **PRODIGES** : 020 23 256 10 • **QUEEN OF BEAUTY (Trade Tower)** : 033 78 238 52 • **R** RAINBOW BEAUTÉ : 020 22 310 95 • **REGINA'S BEAUTY** : 020 26 289 24 • **S** SERENITÉ : 032 04 838 81 • **SILHOUETTE** : 020 22 544 14 • **SOFTRANS** : 020 22 223 30 • **SPORTS ET SENS** : 032 03 060 55 • **T** TENDM BEAUTÉ : 033 02 567 14 • **TRENDO COIFFURE** : 034 15 172 86 • **SUP'HAIR** : 034 71 827 92 • **V** VEROVERO : 032 27 296 66 • **Y** YVES ROCHER : 020 22 475 20

SANTÉ

A ACIMEX : 020 22 232 42 • **ASSISTANCE PLUS** : 020 22 487 47 • **C** CABINET DENTAIRE ISORAKA : 034 16 789 88 • **CLINIQUE DENTAIRE ANDRIAMBOLOLO-NIVO** : 033 14 173 73 • **CLINIQUE ET MATERNITÉ DE Manakambary** : 034 54 855 27 • **CTB** : 032 78 488 42 • **CTB AMBOHIMANINA** : 020 22 450 61 • **D** DENK PHARMA : 033 11 036 91 • **D** DISPENSARE MENALINGO : 034 25 441 83 • **E** ESPACE MEDICALE : 034 02 009 11 • **F** FUNHECE (Clinique de Néphrologie et d'Hémodialyse) : 032 07 366 12 • **M** MARIE STOPES : 034 07 418 36 • **O** PHAM : 034 74 644 23 • **P** PHARMACIE DE LA DIGUÉ : 020 22 627 49 • **PHARMACIE GRACE** : 034 22 066 51 • **PHARMACIE HASIMBOLA** : 020 22 259 50 • **PHARMACIE METROPOLE** : 020 22 200 25 • **PHARMACIE SANTÉ** : 020 22 540 32 • **PSI** : 020 22 629 84 • **POLYCLINIQUE FANANDRATANA** : 032 07 370 30 • **S** SE-CNLS : 032 11 382 86 • **V** VETCARRE : 020 26 409 55 • **VET CLINIC** : 020 22 415 45 • **W** WELL BEING DIFFUSION : 034 27 466 13

ENTREPRISES, SOCIÉTÉS, INSTITUTIONS

A ABC : 020 22 499 00 • **ACEROO** : 034 53 335 67 • **ALBERT EINSTEIN SCHULE** : 032 80 932 85 • **ALLIANZ** : 020 22 579 00 • **ALPHA MADA** : 034 02 840 20 • **AMADEUS MADAGASCAR** : 020 22 605 45 • **AMBADEE DE FRANCE** : 020 22 398 98 • **AMERICAN CENTER** : 020 22 622 00 • **AMERICAN SCHOOL OF ANTANANARIVO** : 020 22 420 39 • **AQUAMAD** : 020 22 533 53 • **ASSIST AVIATION** : 034 07 185 96 • **ASSIST DST** : 020 22 426 88 • **ASSOCIATION ITALIENNE A MYCAR** : 034 26 228 00 • **ATW** : 020 22 610 42 • **AURLAC** : 033 37 043 36 • **B** BAOBAB BANQUE (Ambodivona) : 034 114 31 63 • **BAOBAB BANQUE (Tsaralalana)** : 034 05 365 44 • **BAOBAB BANQUE (Ambohibao)** : 034 11 137 89 • **B** BFC (Antananarivany) : 020 22 276 77 • **B** BFC (Assist Ivandry) : 020 22 432 22 • **B** BHL MADAGASCAR : 020 22 208 07 • **B** BNI MADAGASCAR : 020 22 228 00 • **B** BNI (Agence Zenith) : 020 22 436 52 • **BRASSERIE STAR** : 020 22 277 11 • **BRUGASSUR** : 020 22 228 62 • **C** CANDY MADAGASCAR : 020 23 615 82 • **CCIFM** : 020 22 363 34 • **CDIST** : 032 45 012 27 • **CONSERVATOIRE NATIONAL DE MADAGASCAR** : 034 05 539 03 • **C** CREAM : 034 08 265 24 • **D** DAYTONA MOTORS : 033 05 870 86 • **DHL** : 033 29 111 21 • **DIRICKX** : 020 22 446 60 • **E** ENZOURES : 032 03 219 09 • **EU AUTODISTRIB** : 034 04 651 21 • **EUROP ALU** : 033 29 111 21 • **EXOFIUMAD** : 020 22 457 96 • **F** FACTO SAATCHI & SAATCHI : 020 23 297 64 • **FAN EDUCATION** : 034 70 770 52 • **FAPBM** (fondation pour les Aires Protégées et la Biodiversité de Madagascar) : 020 22 605 13 • **FILATEX** : 020 22 222 31 • **FONDATION H** : 020 22 368 68 • **FRANCE VOLONTAIRE** : 020 22 219 45 • **G** NEXTA : 034 49 058 11 • **GROUPE ECLOSIA** : 020 22 445 83 • **GROUPE EDELEC** : 020 23 256 10 • **GROUPE EDI** : 020 23 256 10 • **GROUPE SMP** : 020 22 442 20 • **H** HAREL MALLAC : 020 22 543 20 • **HELIVETAS MADAGASCAR** : 020 22 612 05 • **HENRI FRAISE FILS & CIE** : 020 22 227 21 • **HESNAULT MADTRANS** : 020 22 618 33 • **HITA** : 034 49 110 10 • **HOLCIM** : 020 22 293 88 • **I** ID MULTIMEDIA : 020 23 297 64 • **IFM** (ex-CCAQ) : 020 22 213 75 • **IN CONCEPT** : 020 24 388 56 • **ISCAM** : 020 22 224 88 • **IT DIF** : 020 23 360 67 • **NOKOLO** (Centre culturel d'Ivandry) : 032 63 291

06 **J** JB: 020 22 400 71 • **JOCKER MARKETING**: 020 22 685 48 • **JOVENNA**: 020 23 694 70 • **JOVENNA IMAINTSOANALA** (Ambohijato): 032 03 399 45 • **J-P MOTORS**: 034 02 106 97 **L** **LABOMECA**: 020 22 441 54 • **LA PREMIERE**: 034 12 762 46 • **LFL FOOD MADAGASCAR**: 020 24 265 75 • **LIGH-MOLY**: 032 11 045 67 • **LYCEE FRANCAIS (TANA)**: 032 21 416 90 **M** **M2 REALISATION (VITAFORAM)**: 032 05 043 46 **MCB**: 020 22 272 62 • **MICRORED** (Ambodivona): 020 22 316 35 • **MICROEC**: 033 (Tsaralalana): 020 22 264 70 • **MICROCED** (Ambohibao): 020 22 446 56 • **MICROMANIA**: 020 22 558 60 • **MTEC**: 033 31 000 77 **O** **ONG TOLOSTOA**: 034 29 392 16 • **OUTDOOR**: 020 22 453 92 **P** **PANAGORA**: 020 22 445 83 • **PRINTSY TECH**: 034 03 417 05 **Q** **QUICKLANE**: 033 37 061 62 **R** **REGUS**: 020 22 512 12 • **ROYAL SPIRITS & CO**: 020 22 246 52 **S** **SARL REGENCY (PASSEPORT VIP)**: 034 64 937 00 • **SANIFER**: 020 22 530 81 • **SAVONNERIE TROPICALE**: 020 22 253 24 • **SEIFFA**: 034 67 297 26 • **SPEI PEINTURE**: 033 50 409 81 • **SITMA**: 020 22 468 02 • **SMEF**: 020 22 308 58 • **SOCIETE FANIRY SARL**: 020 22 554 09 • **SODEAM**: 020 22 690 82 • **SODIM**: 020 23 301 63 • **SOFIA SARL**: 033 37 000 07 • **SOGEDIPROMA**: 033 11 405 27 • **SOLARMAD**: 032 12 043 48 • **SOMADIS**: 020 22 234 12 • **SOREDIM**: 020 22 239 27 • **SPORT WEAR**: 034 76 733 90 • **STUDIYDAS**: 034 87 377 73 **T** **TAF**: 020 22 394 40 • **TAG IP**: 020 22 524 54 • **TECHNIBAT**: 032 07 223 76 • **TECHNIVOLT**: 032 41 241 18 • **TSITORAGA SARL**: 033 14 749 01 **U** **UCODIS**: 020 22 210 13 • **UNICEF**: 020 22 674 97 • **UNIVERSITE ACEEM**: 020 26 098 61 **V** **VATEL**: 034 67 014 27 • **VIMA**: 020 22 330 93 • **VISY GASY**: 020 22 432 25 **X** **X CHANGE**: 020 30 889 99 • **XPERT-MOTORS**: 034 68 786 93 **Z** **ZITAL**: 020 22 394 41

CONCESSIONNAIRES

A **AUTO PLUS**: 032 03 066 65 **C** **CONTINENTAL AUTO**: 020 22 644 42 • **CT MOTORS**: 020 23 320 52 **I** **ID MOTORS**: 032 11 035 15 • **INFINITY**: 034 14 000 19 **M** **MADAUTO**: 020 23 254 54 • **MATERAUTO**: 020 22 233 39 • **MOTOSTORE**: 020 22 600 00 **O** **OCEAN TRADE**: 034 11 303 05 **P** **PETER MOTORS**: 032 05 126 66 • **PROPNEU**: 020 26 265 16 **S** **SICAM**: 020 22 229 61 • **SODIREX**: 020 22 274 29 • **SPIC MOTORS**: 034 52 003 29 **T** **TOYOTA RASSETA**: 020 22 257 10 **X** **XPERT MOTORS**: 034 12 625 87

PHOTOS

D **DMT PHOTO SCORE DIGUE**: 032 02 046 32 • **DMT PHOTO ANTANINARENINA**: 020 22 622 19 • **DMT PHOTO ANALAKEL Y**: 020 22 611 00 • **DMT PHOTO ANKORONDRAHO**: 032 62 796 36 • **KODAK**: 032 62 796 36

IMMOBILIERS

A **ARVA CITE BELLE VUE** (Ambatobel): 032 11 700 01 • **ALLIANCE IMMOBILIER**: 034 88 199 89 • **ASSIST IMMOBILIER**: 020 22 422 90 **C** **CATENA IMMOBILIER**: 033 37 870 88 **F** **FIRST IMMO**: 020 22 368 68 **G** **GUY HOQUET**: 032 07 773 17 **H** **HOME SERVICES**: 032 53 659 03 **I** **IMMO CONSEIL**: 020 22 622 22 • **IMMO STANDING**: 032 07 463 21 **O** **OFIM IMMOBILIER**: 020 22 218 67 **P** **PACK IMMO**: 020 26 305 96 • **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, ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES

M **MAKATY**: 034 04 102 87 **P** **POLYGONE**: 020 22 306 20 • **PREMIUM INFORMATIQUE**: 032 05 115 00 **R** **REGITECH**: 032 12 710 06 **S** **SHARP STORE**: 020 22 422 94 **T** **TECHNOLOGIES ET SERVICES**: 020 23 258 12

CABINET JURIDIQUE

M **MIARO CONSULTING**: 034 16 777 44

ANTSIRABE

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

A **ARO HOTEL**: 020 44 481 46 • **AU RENDEZ-VOUS DES PECHEURS**: 020 42 492 04 • **AUBERGE JENNY**: 020 44 990 22 **B** **BAR L'INSOLITE**: 032 02 158 14 • **B'ART HAINGO**: 034 05 815 90 • **BOULANGERIE MIRANA**: 020 44 491 81 **C** **CHAMBRE D'HÔTE MANOVONTSOA**: 034 09 188 30 • **CHEZ DOM**: 033 11 954 29 • **CODE 110**: 034 89 694 63 • **COULEUR CAFE**: 032 02 200 65 • **CRISTAL HOTEL**: 034 44 916 09 **F** **FLOWER PALACE HOTEL**: 034 14 870 01 **G** **GRILL'ARO**: 034 58 536 13 **H** **HOTEL CHAMBRE DES VOYAGEURS**: 020 44 979 38 • **HOTEL DES THERMES**: 020 44 487 61 • **HOTEL HASINA**: 020 44 485 56 • **HOTEL HT**: 033 21 981 23 • **HOTEL IMPERIAL**: 020 44 483 33 • **HOTEL LE TRIANON**: 020 44 051 40 • **HOTEL RESTAURANT DIAMANT**: 020 44 488 40 • **HOTEL RETRAIT**: 020 44 050 29 • **HOTEL VATOLAHY**: 020 44 937 77 • **HOTEL VOLAVITA**: 020 44 488 64 **L** **L'ARCHE**: 032 02 479 25 • **LA PALETTE**: 034 51 137 11 • **LA VILLA HR**: 033 13 801 47 • **LE COVERT**: 034 11 937 77 • **LE ROYALE PALACE**: 020 44 490 40 • **LE VENISE**: 020 44 938 70 **N** **NULLE BAR AILLEURS**: 032 56 006 91 **P** **PLUMERIA HOTEL RESTAURANT & SPA**: 020 44 488 91 **R** **RESIDENCE CAMELIA**: 020 44 488 44 • **RESTAURANT LE REVE**: 033 11 335 55 • **RESTAURANT LE RADEAU DE ROBINSON**: 034 91 269 71 • **RESTAURANT POUSSÉ POUSSÉ**: 032 07 191 97 • **RESTAURANT RAZAFIMAMONJY**: 020 44 483 53 • **RESTAURANT ZANDINA**: 020 44 480 66 • **RIVETOILE HOTEL**: 033 74 312 74 **V** **VAKI NIGHT**: 032 82 168 95

BOULTRIES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

A **ANKOALA GALLERY**: 032 02 021 08 **B** **BOUTIQUE KOKOA CREATION**: 032 07 742 53 **C** **CARAMBOLE**: 032 47 247 72 **G** **GALERIE FULGENCE**: 033 11 688 35 **R** **RAKOTOGRAPHIE**: 034 06 879 11 **T** **TOUT POUR LA MAISON**: 033 73 445 39

SPORTS, LOISIRS

D **DREAM'IN**: 034 11 086 00 **G** **GOLF CLUB D'ANTSIRABE** (Club House): 020 44 943 87

ENTREPRISES, SOCIÉTÉS, INSTITUTIONS

M **MICRORED**: 032 05 367 01 • **ORTVA**: 034 60 135 40

TOAMASINA (TAMATAVE)

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

A ABOUNAWAS : 034 11 475 72 • **ADAM & EVE** : 020 53 334 56 • **ANJARA HOTEL** : 033 32 053 79 **B** BAIN DES DAMES : 034 53 888 88 **C** CHEZ FFI ET JENNY : 034 508 99 41 **W** DARAFIFY : 034 60 468 82 *MVola* **E** EL HARATO : 033 09 228 59 **F** FORTUNAT : 032 03 026 33 *MVola* • **FORTUNAT EXPRESS** : 032 03 026 33 **G** GARE DES MANGUIERS : 034 05 420 67 *MVola* **H** HOTEL BAR CONCORDIA : 034 52 293 00 • **HOTEL CALYPSO** : 034 07 131 32 • **HOTEL FLEURI** : 032 25 498 72 *MVola* • **HOTEL HI** : 033 28 358 33 *MVola* • **HOTEL L'ETAPE** : 020 53 300 32 **J** JAVA HOTEL : 020 53 316 26 **K** KARAOKE BAR RANARY : 033 14 488 50 **L** L'AFICHE : 020 53 315 45 • **LA BRAISE** : 032 07 043 09 • **LA CASA NOSTRA** : 034 91 561 43 • **LA MAISON** : 032 05 643 60 • **LA MEZZANINE** : 034 67 692 56 • **LA PAILLOTE** : 034 20 088 42 • **LA RECREA** : 032 04 610 71 *MVola* • **LA TABLE** : 032 78 565 41 *MVola* • **LA TERRASSE FLEURIE** : 034 95 390 33 • **LA VILLA** : 034 07 099 07 • **LE LILAS** : 033 07 462 63 • **LE TIWAI** : 034 02 123 10 *MVola* • **LE VERSEAU** : 032 05 612 62 • **LONGO HOTEL** : 020 53 339 54 *MVola* **M** MELVILLE : 020 53 331 80 • **MIRAY HOTEL** : 034 10 500 60 **N** NEPTUNE : 034 35 597 45 • **NEW YORK NEW YORK** : 034 92 543 2 **O** OCEAN HOTEL : 034 52 504 35 • **OCEAN 501** : 032 64 147 43 *MVola* **P** PALM RESORT : 020 53 314 33 • **PAPYRUS** : 034 13 927 89 • **PARADISE** : 034 85 794 04 *MVola* **Q** QUEEN'S : 033 18 376 42 **S** SHARON HOTEL : 020 53 304 20 • **STREAMLINER HOTEL** : 034 17 363 42 • **SUNNY GOLF** : 020 53 336 11 *MVola* **T** TEA ROOM : 032 67 692 5 **U** ULYSSE : 034 07 131 32 **V** VIP BAZAR BE : 034 85 794 04 *MVola*

BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

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

SPORTS, LOISIRS

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

SALONS DE BEAUTÉ, PARFUMERIES, BIEN-ÊTRE

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

AGENCES DE VOYAGE, TOURISME, TRANSPORTS

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

ENTREPRISES, SOCIÉTÉS, INSTITUTIONS

B BVF : 020 53 325 75 • **BVF TANAMBAO V** : 034 05 313 07 **C** CODAL : 032 07 165 45 **H** HITA : 020 53 338 55

CONCESSIONNAIRES

R RENT 501 : 032 07 030 60

LIBRAIRIES

L LIBRAIRIE FAKRA : 020 53 321 30 *MVola*

INTERNET

I INTERACTIVE CYBER : 034 47 226 20

CONCESSIONNAIRES

P PETERS GROUP : 034 01 029 688

MAJUNGA

ENTREPRISES, SOCIÉTÉS, INSTITUTIONS

S SOLARMAD : 020 82 210 33

SPORTS, LOISIRS

AQUALAND PARK Majunga : 034 76 514 26

ANTSIRANANA (DIEGO SUAREZ)

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

A ALLAMANDA HOTEL : 020 82 210 33 **B** BERYL CLUB : 032 55 184 8 **C** COCO PIZZA : 032 45 678 21 **D** DOUX DELICES : 032 60 631 55 **H** HOTEL DE LA POSTE : 020 82 220 14 • **HOTEL FIRDOS** : 020 82 240 22 *MVola* • **HOTEL KARTIFFA** : 033 37 954 06 • **HOTEL KIKOO** : 033 37 954 89 • **HOTEL LE COLBERT** : 020 82 232 89 • **HOTEL RESTAURANT DE LA BAIE** : 032 64 457 82 • **HOTEL SUFFEREN** : 032 59 209 67 • **HOTEL VICTORIA** : 020 82 225 44 • **HOTEL VILLA PALM BEACH (RAMENA)** : 032 02 409 04 **I** IMPERIAL HOTEL : 020 82 233 29 **J** JARDIN EXOTIQUE : 020 82 219 33 **L** LA BELLE AVENTURE HOTEL : 032 44 153 83 • **LA BODEGA** : 032 04 734 43 • **LA CAMBUSA** : 032 54 672 16 • **LA CASE EN FALAFY** : 032 02 674 33 • **LA NOTE BLEUE** : 032 07 125 48 • **LA ROSTICCERIA** : 032 67 637 03 • **LA TERRASSE DU VOYAGEUR** : 020 82 240 63 • **LA VAHINEE** : 032 46 272 17 • **LE GRAND HOTEL** : 020 82 230 53 • **LE NOUVEL HOTEL** : 032 04 781 57 • **LE 5 TROP PRES** : 032 49 162 64 • **LE VILLAGE** :

032 02 306 78 • **AntVelo** • L'ÉTINCELLE : 032 02 334 65 • LE SUAREZ : 032 07 416 71 • LE TROU NORMAND : 032 05 129 65 • LE TSARA BE VAQAO : 032 04 940 97 • LIBERTALIA : 032 04 619 87 • MEVA PLAGE : 032 07 935 94 • MEXI COCO : 020 82 218 51 • PIZZERIA DOLCERIA : 032 27 427 93 • **R** RESTAURANT LE TSARA BE : 032 04 940 97

BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

B BOUTIQUE BLEUE NUIT : 032 57 300 10 • **C** CHEZ BADROUDINE : 020 82 223 00 • **L** LENTEMENT MAIS SUREMENT : 032 07 075 29 • **M** MAKI BOUTIQUE : 032 88 491 92

MATÉRIELS INFORMATIQUES, ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES

D DIEGO POWER POINT : 032 85 230 28

COMMUNICATIONS, AGENCES

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

AGENCES DE VOYAGE, TOURISME, TRANSPORTS

E ÉVASION SANS FRONTIÈRE : 020 82 230 61

SALONS DE BEAUTÉ, PARFUMERIES, BIEN-ÊTRE

D DIEGO ESTHÉTIQUE : 032 40 485 42

ENTREPRISES, SOCIÉTÉS, INSTITUTIONS

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

CONCESSIONNAIRES

S SICAM : 020 82 224 98

PHOTOS

D DMT PHOTO : 032 32 032 25

HELL-VILLE (NOSY BE)

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

A ANDILANA BEACH : 034 65 000 05 • **B** BAROAB : 032 40 988 99 • BAR DIEGO KELY : 032 40 022 94 • BOULANGERIE CHEZ LOUISETTE : 032 88 835 98 • BUNGALOWS AMBONARA : 032 02 478 32 • **C** CASA MOFO : 032 66 204 13 • CATALAN : 032 05 453 42 • CHEZ ANGELINE : 032 73 983 38 • CHEZ BENJAMIN : 032 02 586 66 • CHEZ BIBI : 032 56 411 42 • CHEZ BIDULE : 032 47 350 93 • CHEZ LOULOU : 034 25 939 93 • CHEZ SITY HALLAH : 032 07 925 21 • CLUB GOM : 032 40 331 25 • CÔTE JARDIN : 034 05 119 95 • CRATÈRE : 032 22 266 26 • DIAMANT 10 : 020 86 614 48 • DISCOTHEQUE LE DJEMBE : 032 90 889 76 • **E** ERNEST LE ROI DE LA LANGOUSTE : 032 02 223 32 • ESPADON : 032 11 021 21 • **G** GARGOTE CHEZ TANTINE : 032 25 092 66 • GERARD & FRANCINE : 032 07 127 03 • GLACIER AMBATLOAKA : 032 59 832 86 • **H** HEURE BLEUE : 032 02 203 61 • HOTEL ARC EN CIEL : 032 02 049 39 • HOTEL BELLE-VUE : 020 86 613 84 • HOTEL CLAIR DE LUNE : 032 75 083 09 • HOTEL DE LA MER : 032 88 246 90 • HOTEL YLANG : 032 78 490 46 • **L** LA PLANTATION : 032 07 934 45 • LA TABLE D'ALEXANDRE : 032 24 159 32 • LIBERTALIA : 032 69 783 91 • LES BUNGALOWS D'AMBONARA : 032 02 611 12 • **N** NANDIPO : 032 77 326 57 • NOSY LODGE : 032 40 452 04 • NOSY TAGADA : 032 55 836 32 • **O** OASIS : 034 75 119 95 • **P** PIZZA BURGER : 032 11 075 44 • **R** RAVINTSARA : 020 86 066 33 • RESTAURANT BAROCCO : 032 11 241 44 • RESTAURANT KARIBO : 032 53 678 73 • RESTAURANT PAPILLON : 032 73 057 42 • RESTAURANT TENNIS CLUB : 034 52 799 70 • RHUM RIZ (CHEZ NONO) : 034 50 576 72 • ROUTE 69 : 03212 040 21 • **S** SABLE BLANC : 032 11 105 52 • SAFARI : 032 40 354 49 • SARIMANOKA : 032 05 909 09 • SAWADEE BAR : 032 24 645 • SOLARMAD : 032 43 373 04 21 • SENG : 032 40 378 01 • **T** TABLE ALEXANDRE : 033 14 247 22 • TAMANA HOSTEL : 032 80 096 64 • TATIE CHRIS : 032 40 527 45 • TSYMANNIN : 032 86 335 05 • **V** VALLIA HOTEL : 032 02 203 60 • **Z** ZAHIR HOTEL : 032 05 938 80 • ZEBURGER : 032 64 970 12

BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

G GALERIE ANKOUIL : 032 40 091 48 • **H** HIBISCUS'SHOP : 032 78 548 47 • **M** MAKI : 032 04 014 76 • **T** TAMARIN : 032 49 163 01

SPORTS, LOISIRS

P PEARLS INTERNATIONAL GOLF COURSE : 034 02 080 81 • **U** ULYSSE EXPLORER : 032 04 802 80

AGENCES DE VOYAGE, TOURISME, TRANSPORTS

L LES ZILIENS : 032 05 395 00 • **O** ORTNB : 020 86 920 62 • **T** TAXI PREMIERE CLASSE : 032 61 859 11

LIBRAIRIES

J JARDIN DES SENS : 034 25 902 19

ALLIANCE FRANÇAISE

ANTANANARIVO : 020 22 211 07 • ANTISRABE 020 44 482 49 • ANTISRANANA : 020 82 210 31 • AMBANJA : 032 77 464 30 • AMBLOBE : 032 50 438 75 • AMBOVOMBE : 032 73 441 13 • ANDAP : 032 02 729 03 • ANTALOVA : 020 65 620 11 • ANTSHOHY : 032 04 872 10 • AMBOSITRA : 020 47 713 52 • AMBATONDRASAKA : 020 54 814 83 • ANTALAH : 032 76 547 84 • FANDRIANA : 032 45 911 58 • ARAFANAGANA : 032 40 984 12 • FIANARANTSOA : 020 75 515 71 • FORT-DAUPHIN : 032 05 119 64 • MANAKARA : 020 72 216 62 • MORAMANGA : 020 56 908 65 • MAINTIRANO : 034 12 218 68 • MANANJARY : 034 38 257 85 • MOROMBE : 032 40 151 98 • NOSY BE : 032 05 119 67 • SAMBAYA : 032 05 119 16 • SAINTE-MARIE : 032 05 119 66 • TSIRANOMANDIDY : 03314 702 89 • TOLAGNARO : 020 92 902 99 • TOAMASINA : 020 53 334 94 • TULÉAR : 020 94 413 92

En ville avec

En tant que directeur du Musée de la Photographie de Madagascar, Tsiory Randriamanantena est amené à travailler avec beaucoup de monde et à effectuer des recherches. Il nous livre les bons plans qu'il a dénichés pendant ses six années à occuper ce poste.

Ton plat préféré ?

C'est difficile pour un végétarien de trouver son bonheur dans une assiette à Tana ! Une salade à l'américaine est une valeur sûre.

Ta boisson préférée ?

Je suis un amoureux du vin. Du rouge surtout, mais avec modération.

Tes habitudes pour débiter une soirée ?

Je n'ai pas de véritable habitude. La règle c'est qu'il n'y en a pas en soirée. Quand je sors dans un resto ou dans un bar, je commence généralement par un cocktail léger, un kir par exemple. Si je reste à la maison, je démarre avec une tasse de thé ou de café avant de bouquiner.

Ton hobby ?

J'adore lire, car c'est une démarche solitaire qui me permet de m'isoler du monde et de créer mon petit univers.

Tsiory
RANDRIAMANANTENA

MENTIONS LÉGALES

Directrice de publication : Natacha Rakotoarivelo / tana@nocomment.mg

Rédactrice en chef : Aina Zo Raberanto / redaction@nocomment.mg

Ont participé à ce numéro : Eymeric Radilofe, Maminiaina Yannick, Elie Ramanankavana, Rova Andriantsileferintsoa, Mpihary Razafindrabezandrina, Girard Ravelomanantsoa, Dr. Lolona Ramanantsoa, Lorraine, Safidy Andrianantenaina, Ra KotoGraphie, YA

Directrice commerciale : Vanyah Andrianarivony

Régie publicitaire : 034 05 242 42 / 034 20 141 41 / pub3@nocomment.mg

Photographes : Andriamparany Ranaivozanany - Andry Randrianarisoa

Conception graphique : Stève Ramiaramanantsoa

Responsable diffusion : Rabemanotrana laingotiana

Diffusion : Gary, Tina, Arthur, Mobility

Diffusion en provinces : Dirickx Madagascar

Imprimé par MYE. Retrouvez-nous sur facebook

Prochain numéro : Septembre 2023 - DLI n° 2013/04/003 - ISSN en cours - Tirage : 15 000 exemplaires distribués gratuitement par l'éditeur. **no comment®** est un concept et une marque déposés auprès de l'OMAPI depuis le 9 Août 2010 sous le n° 111 32. **no comment®** est recyclé par Papmad.

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

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

Les endroits pour passer des vacances ?

Je suis un enfant du Sud. Et j'ai découvert un paradis en 2020 avec des amis : la vallée de Tsaranoro, dans le sud de Fianarantsoa. Et je crois qu'il faut y aller au moins une fois dans sa vie, une fois avant de mourir.

L'événement culturel qui t'as marqué ?

Pour cette année c'est le vernissage de l'exposition «Lamba» au Musée de la Photo, car c'est à la croisée de tout ce qui est patrimoine, art, culture, tout ce qui est aussi objet muséographique.

Ton actualité ?

Le Musée de la Photo prépare une grande exposition sur le Sud de Madagascar. Cela va se tenir en octobre, donc toute l'équipe est mobilisée sur ça. Sur le plan personnel, je prépare un doctorat qui est un peu en relation avec cette exposition, un doctorat en anthropologie sur les peuples Bara et Vezo. ■

Propos recueillis
par Mpihary Razafindrabezandrina

MATELAS
AGENA
.....
Collection Stars

REMISE
5%

VALABLE UNIQUEMENT
JUSQU'À FIN D'AOUT 2023

Présentez ce bon de réduction à votre
showroom le plus proche



— Izay tsara kidoro tsara torimaso —

à partir de
1 868 400 Ar



PEUGEOT
MOTOCYCLES



*Disponible en vente chez MADAUTO

XP400

Pour des aventures sans fin

Madauto
www.madauto.mg



23 254 54

Rue Dr Raseta Andraharo Antananarivo
madauto@madauto.mg  facebook.com/madagascar.automobile