

The background of the entire image is a vibrant, abstract painting featuring a chaotic mix of orange, yellow, blue, and red paint splatters. Overlaid on this are several thick, black, hand-drawn style scribbles that form two distinct groups of shapes. On the left side, there are three large, roughly circular or oval-like forms that overlap each other. On the right side, there are two similar large, overlapping forms. These scribbled areas have a textured, almost organic appearance.

no comment®

n°169 - février 2024 - magazine gratuit - mada - événements - culture - nuits - sorties - tv - www.nocomment.mg

Telma

ZARA
KADOA
PAIE À TON RYTHME !
6 | 9 | 12 MOIS



SAMSUNG
A04 E
à partir de
2 500 Ar
PAR JOUR



Paiement uniquement par **MVola**

RENDEZ-VOUS EN **TELMA SHOP**

#TelmaMitsinjo

*Bonus data pour chaque paiement journalier effectué

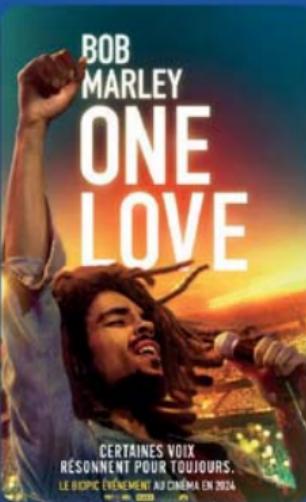


Envoyez « je m'abonne »

au +261 34 05 735 08

pour recevoir les actus ciné

EN FÉVRIER CHEZ CINEPAX MADAGASCAR



Programme disponible sur www.cinepax.mg

SOMMAIRE

QUE SONT-ILS DEVENUS ?

- 12 Réseau CLIC :
Mada, c'est toute une Clic !

CULTURE

- 14 Hobisoa Raininoro :
"Le catalogue est une
mémoire de l'exposition"

- 22 Tiahys Pross :
Le pro du Ngoloy

- 24 4-Maso : S'en prendre plein
les yeux et les oreilles

20



Seth on Fire
On sort le growl !

- 28 Miangaly Elia :
Petits univers, grandes idées

COUV BY

- 32 Mariam Amyra : Fun et Flow

LES CRITIQUES D'ELIE RAMANANKAVANA

- 36 Lisy Mianjoria de Mose Njo,
Un classique populaire
en devenir

ECO

- 38 Emmanuel Cotsoyannis :
«Les entrepreneurs ont
besoin de financement et
d'accompagnement»

IN AND OUT

- 43 Keavan Rantoanina : Innover
pour éduquer

GRAND ANGLE

- 44 Iarivo'ny Mavo

LOISIRS



Jonah Rvl
Splash de Succès

ASSOS

- 60 Association Mikea Forest :
«Il serait temps que le pays
reconnaisse officiellement
les Mikeas comme un peuple
autochtone.»

INFLUENCEURS DU MOIS

- 68 Izahayroakely : Duo de cœur
et de bonne humeur

NATURE

- 70 David Burney : «Le style
mixte de cet art suggère
qu'une combinaison
d'influences africaines et
asiatiques se sont mélangées
pour produire le Malgache
moderne.»

INTERVIEW GOURMANDE

74 Chef Ravo
du Showroom
Chef Océan

GASTRO

80 S'cream 806 :
Délices givrés !

BEAUTÉ

88 Art'Beauty
Isoraka :
La coupe
undercut
pour un
nouveau style

DOWNTOWN

129 En ville avec
Kevin
Ramarohetra

MODE



SAINT VALENTIN - SAINT VALENTIN - SAINT
SAINT VALENTIN - SAINT VALENTIN - SAINT VALENTIN



FETEZ LA SAINT VALENTIN

avec l'amour!



LE MEILLEUR DES CADEAUX QUI
FONT PLAISIR CHEZ SARAFI
ELECTROMENAGER!



#1



#2



#3



#4



#5

1
Exposition collective de différents artistes à la Galerie Vellutini à Isoraka, du 11 au 26 janvier. Photo : Galerie Vellutini

2
Exposition en hommage au bédéistes Ndrematoa (1956-2023) à l'IFM à Analakely du 9 au 31 janvier.

3
Exposition « *Harmony of Chaos* » de WEART Au Craam à Ankatso du 20 décembre 2023 au 30 janvier 2024.

4
Exposition *Les lutteurs Bara* au Jardin du Musée de la Photographie à Anjohy jusqu'en avril. Photo : Musée de la Photographie

1
Rencontre littéraire et musicale avec la Marovany par l'artiste Jean Luc Raharimanana intitulée *Vision(s) ou la fabrique des mots* à l'Alliance Française de Mahajanga, le vendredi 12 janvier. Photo : Alliance française de Mahajanga

6
Kelly Kely, la gagnante du jeu *Gagnez un matelas 2 places* avec Vitafoam Madagascar en partenariat avec no comment*, le mardi 16 janvier au siège de Vitafoam à Ankorondrano.



6

À l'eau quoi !

Selon les derniers chiffres de la Banque mondiale, seulement 54,4 % de la population ont accès à l'eau et seulement 13,3 % de la population à l'assainissement. L'eau potable reste un produit de luxe. Une situation qui oblige la population à aller chercher de l'eau au niveau des bornes fontaines. Le temps d'attente est de plus en plus long, comme le montre la chaîne de bidons jaunes qui s'étendent sur plusieurs mètres dans presque tous les fokontany. D'ailleurs, le bidon jaune a fait l'objet du « *mouvement bidons jaunes* » en 2018, à cause de la pénurie d'eau dans la Capitale. Pour son reportage dans le *Grand Angle* de ce mois-ci (p. 42), le photographe Tolotra Ranaivo s'est intéressé à ce contenant destiné d'abord au carburant et qui fait désormais partie du quotidien des ménages malgaches et du paysage urbain ■



La Nouvelle Terre à Hakanto Contemporary à Ankadimbahoaka réunissant cinq artistes malgaches autour de la notion de terre patriotique, terre écologique : Amir Juvara Andrianalitiana (Amir.J), Joëlle Arisoa (Joey Areso), Aina Jo Harimanjato (Jo Aina), Richianny Raherinjatovo (Richianny Ratovo) et Mbolatiana Raolison (Clipse Teean).

En parallèle, la photographe Mialy Razafintsalamé expose **Sedran'ny Tany** et sa vision de la terre. Une exposition à découvrir à Hakanto Contemporary à Alhambra Gallery à Ankadimbahoaka jusqu'au 20 avril.



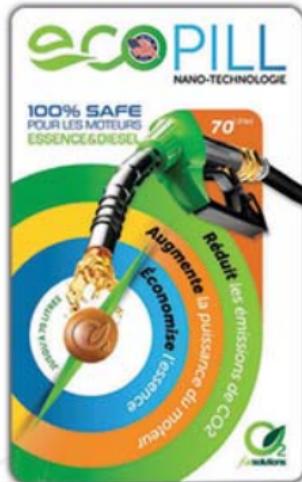
Quand l'air propre vous rapporte de l'argent

Économisez jusqu'à 30 % sur la consommation de carburant. Maximisez la performance de votre moteur.

100% SAFE
POUR LES MOTEURS
ESSENCE & DIESEL



Conditionnement disponible :
Pastille pour 70 L de carburants



1

Jusqu'à 30 % de réduction
de consommation de carburant

2

Réduit les émissions
de carbone et de gaz toxiques

3

Améliore la performance
du moteur

Comment utiliser ecopILL ?

- Mettez une portion, une ou plusieurs pastilles dans le réservoir selon la quantité de carburant prévue. Une pastille pour 70 l de carburant,
- Pour les motos ou les véhicules avec des réservoirs plus petits, la moitié d'une pastille si le réservoir contient 40 l de carburant, le quart s'il contient 20 l de carburant, etc.
- Il est recommandé de recommencer l'opération à chaque re-plein.



Comment ecopILL fonctionne?



- Aide à la combustion complète du carburant
- Réduit les dépôts d'impuretés
- Augmente la stabilité et la lubrification
- Augmente la durée de vie du convertisseur catalytique
- Nettoie les injecteurs



Disponible dans toutes les stations



MiroGoods SARLU : Lot H73 Bis Ankadibe, Ambohidratrimo, Antananarivo 105, Madagascar

+261 34 34 125 06

contact@mirogoods.com

RÉSEAU CLIC



En septembre 2012 dans le no comment® magazine numéro 32, le Centre de Lecture, d'Information et de Culture (CLIC) a marqué les pages du magazine. Alors initiative à Alakamisy-Itenina, au Sud de Fianarantsoa, il devient aujourd'hui un réseau réparti dans tout Madagascar, mais le but est resté le même. Visite à la bibliothèque ATD Quart-Monde Antohomadinika à Antananarivo, un mercredi après-midi où les cris des jeunes visiteurs s'associent à la connaissance, la culture et la lecture.

Au cœur du quartier d'Antohomadinika, les cris d'enfants retentissent dans la cour de la bibliothèque Fanovozantsosoa. Ils jouent, en attendant 14 heures, début des activités. Les activités du CLIC ont évolué dans ce coin de la ville. Le centre de lecture reste reconnu pour sa Bibliothèque de rue (BDR), ce pourquoi l'initiative fait référence depuis ses débuts en 2005. L'espace à Antohomadinika se différencie quelque peu des autres : même si la bibliothèque est présente depuis 2003, une collaboration est née entre ses contributeurs, l'organisation ATD Quart-Monde, et Trait d'Union

France-Madagascar. Depuis, l'équipe forme un bloc de choc pour faire avancer les activités : Trait d'Union France-Madagascar à la dotation des livres, et ATD Quart-Monde aux ressources humaines et matérielles. Pour l'équipe de Trait d'Union France-Madagascar, porté par Miaraka Mahefanirina, directeur du réseau des CLIC, l'objectif est simple : celle « *d'appuyer le système scolaire malgache en donnant l'opportunité à des enfants d'avoir accès à des livres, mais aussi à des informations, par le développement des activités culturelles* ». Oui, CLIC est surtout un support aux jeunes et à leur scolarité.

Pas que de lectures. Le CLIC propose des activités chaque mercredi et samedi, surtout par son programme TAPORI. Un TAPORI regroupe les jeunes du quartier à ceux étrangers sous un thème et des activités définis au niveau international. De la compréhension au partage, les animatrices du groupe mènent une activité à une vingtaine de jeunes entre 9 et 14 ans. Du coloriage aux animations, les groupes de bibliothèque de rues et du TAPORI sont les références du quartier. Mamy Nirina Ralalasoa, animatrice du centre, confie : «*Nous avons déjà eu des retours des professeurs nous parlant de l'évolution des enfants qui viennent ici*» Aucun retour négatif, certains reviennent, même après plusieurs années, parce que oui, l'endroit est devenu «leur troisième maison», après l'école. La bibliothèque d'Antohomadinika reçoit dans les 10 000 visites par an, pour une ouverture journalière et des activités diverses, toujours ouvertes aux collaborateurs externes.

Pour Madagascar, le CLIC, c'est tout un réseau. Planté dans les communes reculées de l'Île, chaque CLIC est le fruit du partenariat entre le Ministère de l'Education Nationale et Trait d'Union France-Madagascar, sur la demande des communautés locales. Avec 26 centres de lecture, et huit CyberCLIC – des centres munis de connexion internet, le CLIC est devenu un refuge pour les amoureux de lecture. «*C'est un lieu de vie, c'est devenu un lieu d'échange culturel axé sur la connaissance*» souligne Miaraka Mahefainirina, en se référant au centre d'Antohomadinika.

Dans cette pièce aux étagères faites de livres en français, mais aussi en malgache, en anglais ou espagnol, aucun genre n'est exclu. «*Nous souhaitons remettre l'idée de lecture pour le plaisir, et c'est pour cela que nous avons des livres variés, de roman, à apprentissage de métier.*» Des ouvrages, il y en a pour tous les goûts. Le défi reste de taille pour planter la lecture dans la culture malgache. Le souhait de l'équipe est de prioriser la structure école-bibliothèque sachant que cette dernière est si peu reconnue par sa valeur. ■

Rova Andriantsileferintsoa



Mada, c'est toute une Clic !



Le catalogue de l'exposition «Bientôt je vous tisse tous» est le premier livre sur Madame Zo (1956-2020), artiste tisserande et plasticienne. Lancé par la Fondation H Antananarivo le 20 janvier, cet ouvrage fait suite à l'exposition qui s'y est tenue depuis le 28 avril 2023 jusqu'au 29 février. Entretien avec Hobisoa Raininoro, responsable de programmation à la Fondation H et contributrice au catalogue.

«Bientôt je vous tisse tous», un tissage de lectures ?

Le catalogue se compose de dix textes et des photos des œuvres présentes à l'exposition. Pour le réaliser, il y a eu plusieurs étapes de travail qui sont liées à la réalisation de l'exposition. Nous avons fait appel à trois commissaires internationaux avec lesquels j'ai travaillé, donc nous étions quatre commissaires pour réaliser l'exposition et toute la programmation autour. Chaque commissaire a réalisé un texte pour le catalogue. Ensuite, nous avons fait appel à un comité scientifique composé de Docteur Bako Rasoarifetra qui est archéologue et qui a une fine connaissance de la tradition du lamba et aussi de Madame Zo, puisqu'elles ont déjà travaillé ensemble ; le Professeur Hemerson Andrianetrazafy qui est artiste et historien de l'art, et qui a connu Madame Zo au début de son travail dans les années 2000 ; il y a aussi Sarah Fee qui travaille au musée royal de l'Ontario, et qui a travaillé

**Hobisoa
RAININORO**

“Le catalogue est une mémoire de l'exposition”



avec Madame Zo sur plusieurs projets puisqu'elle a fait des recherches sur le textile à Madagascar ; nous avons aussi sollicité la participation de Rina Ralay-Ranaivo qui a travaillé sur trois expositions de Madame Zo à l'IFM. À part ces huit auteurs, il y a deux textes introductifs de Hassanein Hiridjee, président de la Fondation H, et de Margaux Huille qui est la directrice. À part ces dix textes, les poèmes de Na Hassi viennent ponctuer le catalogue. On trouve également des photos de vues de



l'exposition, réalisées par Fabio Thierry Andriamarintsoa de l'équipe de la Fondation H, et de Nicolas Brasseur qui est un spécialiste de la photographie d'art.

Comment le livre se présente-t-il en tant qu'objet ?

Ce n'est pas seulement un livre, c'est un chef-d'œuvre en lui-même. Ilias Studio a beaucoup travaillé avec l'équipe de la Fondation H pour la couverture, le design, la forme, le choix du papier. L'œuvre sur la couverture présente deux matières : le cuivre et la bande magnétique. Ce sont les deux matières les plus présentes dans l'exposition. Ces matières-là, Madame Zo les a explorées et déployées de dizaine de manières. Le choix de ces matières est symbolique pour nous. Ensuite, la couverture a une couleur cuivrée pour être en lien avec le cuivre, très présent dans l'exposition. D'ailleurs, il y a un texte intitulé «*Fils conducteurs*» dans le catalogue, car le cuivre est un conducteur en fait, c'est un conducteur de communication, un conducteur de courant.

Le fil conducteur est un mot clé de cette exposition, le choix de cette matière est donc hautement symbolique. Cette œuvre sur la couverture est sans-titre, comme beaucoup d'œuvres de Madame Zo. D'ailleurs, on a acheté ces œuvres à son fils après son décès, peut-être qu'elles sont des titres mais personne ne sait. Nous avons utilisé trois types de papier dans ce catalogue : un type de papier pour les textes en français, du papier plus fin pour les textes en anglais, et un papier plus glacé pour les photos. C'est

important pour nous de rendre hommage à Madame Zo de cette manière-là, car c'est le premier livre écrit sur elle, et on espère que ce ne sera pas le dernier.



“L'idée est de présenter une forme d'expérience de l'exposition, mais surtout d'en garder une mémoire.”

Comment se déplacer dans ce livre ?

Bonaventure Soh Bejeng Ndikung décortique le corpus d'œuvre de Madame Zo, il ne lit pas seulement les œuvres, il présente aussi sa connaissance et sa compréhension de l'artiste, c'est donc une introduction de l'exposition elle-même. C'est l'autre commissaire Bérénice Saliou qui présente ensuite les différents chapitres de l'exposition, elle est conçue comme une histoire en six chapitres. Ces deux textes servent donc d'explication, ce sont des textes curatoiaux.

Le prochain texte qui est d'Alya Sebti part de l'exposition itinérante de Madame Zo sur la RN7, elle parle de l'engagement civique de Madame Zo sur la démocratisation de l'art contemporain. Ensuite, mon texte raconte comment j'ai coconstruit la programmation autour de cette exposition, il y a eu des performances artistiques, des discussions et des tables rondes. Mon texte parle aussi des personnalités qui sont intervenues lors de ces manifestations : des artistes, des chercheurs.

Ensuite, des textes comme « témoignages » ?

Le texte de Rina Ralay-Ranaivo est une biographie presque linéaire de Madame Zo, d'année en année, il évoque les projets sur lesquels ils ont travaillé durant presque 20 ans de pratique artisanale, dans le design et ensuite dans l'art contemporain. Le texte d'Hemerson Andrianetrazafy aborde particulièrement une lecture des œuvres de Madame Zo dans la société, c'est une lecture presque anthropologique des œuvres, vu qu'il connaît bien la culture malgache. Sarah Fee raconte leur amitié, c'est une experte du textile dans le monde, Madame Zo était l'une de ses principales interlocutrices pendant ses recherches à Madagascar, d'ailleurs son texte s'intitule « *Une décennie de tableaux et d'amitié* ». Quant au Docteur Bako Rasoirifetra, elle évoque les différents projets où Madame Zo et elles se sont croisées, notamment pendant l'installation et la désinstallation de ses œuvres lors de l'exposition « *Madagascar : Arts de la Grande Île* ».

Quel rapport avec une visite in situ ?

Toutes les photos ont été prises en grand puis en détail, ce qui fait que les œuvres sont très nettes et détaillées dans le catalogue. L'expérience n'est pas aussi visible pendant une visite directe de l'exposition. Dans le catalogue, on voit de

toutes petites pellicules, c'est idéal pour une expérience des œuvres, pour les voir. Par contre, on n'y retrouve pas l'expérience immersive d'une visite des salles, même si toutes les salles sont présentées dans les vues d'exposition, parce qu'elles ont quand même des hauteurs. Cette expérience-là, on ne peut pas la ressentir à travers le catalogue. L'idée est de présenter une forme d'expérience de l'exposition, mais surtout d'en garder une mémoire. Nous faisons en sorte que les gens viennent visiter, mais le catalogue servira pour garder en mémoire toutes ces œuvres, ces installations, ces effets d'ambiance, et même la lumière. Dans ce catalogue, nous avons fait un effort pour être fidèle à l'exposition, afin que ceux qui ne peuvent pas venir puissent voir, et il y aussi cette idée de mémoire qui traverse le temps. Dans plusieurs années, le catalogue sera toujours là pour faire connaître les œuvres, pour faire découvrir les formes d'installation, et surtout la proposition curatoriale des commissaires.





L'international à votre portée



Paiement
en ligne



Paiement
sans contact



+5000 points de retrait
et paiement



SMS à chaque
transaction



Assurance voyage,
accidents & sécurité carte



Baobab Banque
Madagascar

www.baobab.com



Baobab Banque Madagascar

034 30 81 650 - 033 65 00 650 - 032 32 03 650

Disparue en 2020, comment Madame Zo se retrouve dans le livre ?

Les œuvres sont Madame Zo. Par contre, ce que le comité scientifique, les commissaires, et toutes les personnes qui ont dialogué autour de l'exposition apportent, c'est une lecture des œuvres de Madame Zo. On a des clés de lecture grâce au travail immense de documentation qu'on a réalisé, une documentation basée sur des interviews de Madame Zo, sur ses croquis, ses cahiers de note. C'est pour cette raison qu'on a un comité scientifique, ce sont des gens qui ont vraiment connu Madame Zo, contrairement aux commissaires qui ont plutôt posé un regard sur son travail. Il y a donc une complémentarité du comité scientifique avec ces commissaires, ils ne connaissaient pas Madame Zo mais ont une fine connaissance au niveau international. Ils ne connaissent

pas forcément la scène artistique malgache et se sont basés sur le conseil scientifique pour encadrer leur réflexion. Après, toute la proposition autour de l'exposition est un travail de lecture de l'œuvre de Madame Zo, et d'écriture d'un propos, d'une intention curatoriale. Par exemple, le texte de Alya Sebti parle particulièrement de comment elle voit l'engagement civique de Madame Zo, ce projet civique qu'elle voit dans son œuvre. Ce sont toujours des lectures, des compréhensions, des interprétations, la réception de ce

que Madame Zo aurait pu proposer. Ce ne sera jamais une vérité absolue, car Madame Zo n'est pas là pour attester ou confirmer toutes ces propositions.

Que représente ce catalogue pour l'avenir ?

Le catalogue est une mémoire de l'exposition, ce qu'on va aussi faire pour la prochaine exposition. Reproduire l'atmosphère de l'exposition dans le catalogue était l'un des plus grands défis. Lorsqu'on photographie des œuvres, il y a l'exigence de garder le véritable aspect des œuvres alors que nous avons des lumières d'ambiance un tout petit peu jaunes, c'est un défi de respecter la véritable ambiance de l'espace tout en respectant également le véritable aspect des œuvres. Peut-être que «*Bientôt je vous tisse tous*» pourra voyager, mais c'est «*Bientôt je vous tisse tous*» à Antananarivo que ce catalogue recouvre, d'où les vues d'exposition qu'on a tenu à avoir dans ce catalogue. Ces œuvres, on pourra les revoir ailleurs, dans d'autres expositions, mais pas avec ce même point de vue curatorial, c'est ce point de vue qui est raconté dans le catalogue. ■



Propos recueillis par Mpihary Razafindrabezandrina

GROWL !

Seth on Fire est un groupe de thrash death metal malgache qui mérite amplement votre attention ! Formé en 2012 par cinq membres, dont une talentueuse chanteuse nommée Jennyfer, ce groupe est prêt à embraser la scène musicale. Avec Toky à la basse, Sitraka à la batterie, Tsila et Zo à la guitare, Seth on Fire est animé par la même passion et la même énergie dévastatrice.

Seth on Fire a choisi le death metal non seulement pour sa renommée, mais aussi pour les bienfaits qu'il offre à ses auditeurs. En tant que fervents amateurs de death métal, ils ont découvert que cette musique puissante est une source de moti-



vation, qu'elle procure du bonheur et incite les auditeurs à adopter une attitude positive, agissant comme un remède et un moyen de développement personnel. Sur scène, leur énergie contagieuse a enflammé de nombreux spectacles à Madagascar. Récemment, ils ont vécu une expérience marquante lors d'un festival à Maurice où ils ont eu l'opportunité de monter sur scène. «*Monter sur scène dans un nouvel endroit a été une découverte pour nous et pour le public. La réaction a été instantanément positive*». À ce jour, Seth on Fire compte à son actif une douzaine de compositions originales qui témoignent de leur talent et de leur créativité. Mais ce qui impressionne le plus, c'est la voix incroyable de Jennyfer. Malgré son apparence douce et innocente, cette jeune femme est capable de produire une voix gutturale et puissante, connue sous le nom de «growl». Sa maîtrise de cette voix impressionnante est une véritable source de fascination et captive le public à chaque prestation. «*L'apprentissage de cette voix s'est fait en visionnant des tutoriels en ligne, et j'ai immédiatement été conquise, voulant le reproduire. Il m'arrive également d'utiliser cette technique pour exprimer ma colère avant de monter sur scène, ce qui amplifie la voix*». En revanche, il est important de souligner que cette technique doit être pratiquée avec précaution, car elle peut bien endommager les cordes vocales si elle est mal utilisée. «*Un entraînement répétitif est donc crucial pour préserver la voix*» explique-t-elle.

Toutefois, Seth on Fire relève le défi de faire évoluer le death metal à Madagascar. «*Le public demeure limité, souvent confiné à un cercle fermé d'adorateurs qui n'atteint pas le grand public. Bien que le style soit répandu sur l'Île, il reste en retrait par rapport à d'autres genres musicaux dominants*». De plus, le groupe est conscient des préjugés tenaces qui persistent autour du death métal, en particulier à Madagascar.

Très souvent, on les qualifie de groupe possédé, utilisant des voix graves et gutturales, ou de personnes droguées, dépendantes de substances addictives. «*C'est l'un des principaux obstacles que nous rencontrons. Les gens ne prennent pas la peine d'écouter ce que nous avons à dire dans nos chansons. Ils se basent uniquement sur des stéréotypes et des préjugés*». Face à cette situation, Seth on Fire cherche activement des solutions pour surmonter ces préjugés en encourageant le public à écouter leurs créations avant de porter un jugement. Le groupe souhaite également présenter une image positive à l'extérieur afin de réduire les blocages et les stéréotypes associés à leur style musical. «*Les membres de Seth on Fire sont des personnes ordinaires, intégrées dans la société et sont de bons citoyens*». Outre les défis liés au public, le groupe fait face à des obstacles matériels. En effet, le death métal exige des équipements spécifiques pour produire une musique de qualité, mais d'après eux, des progrès sont en cours pour résoudre ce problème.

Il est essentiel de noter qu'au départ, Seth on Fire optait pour des interprétations en anglais, mais depuis deux ans maintenant, le groupe a fait le choix de chanter en malgache. «*Le message que nous souhaitons transmettre est destiné à nos compatriotes, même si cela pose des défis rythmiques et de prononciation propres à notre style musical, nous travaylons sans relâche*». Cette année, Seth on Fire a pour objectif de sortir un album. Actuellement en pleine préparation, le groupe envisage également de proposer des produits dérivés en lien avec cet album. En tout cas, on a hâte de voir ce que l'avenir leur réserve !

Cédric Ramandiamanana



LE PRO DU NGOLOY

Dans le rythme envoûtant du «ngoloy», Tiahy Pross, originaire du Sud de la Grande île, fait bien plus que chanter. Accompagné de ses talentueux musiciens, il transforme la scène en une symphonie vibrante et nous transporte au cœur de la musique traditionnelle. Prospère de son vrai nom, cet artiste crée une expérience musicale qui résonne bien au-delà des limites de la scène avec son groupe Tiahy.

Le ngoloy, l'ancien Beko ?

Notre style, c'est une fusion «ngoloy», du très ancien style «Beko». «Ngoloy» signifie demander, supplier (*mihanta* ou *miangola*). Il exprime l'espoir même lorsque les épreuves sont difficiles, le lendemain se lèvera toujours, que la pluie

tombera toujours et que les graines germeront. J'ai baigné dans la musique depuis mon enfance, j'ai ensuite appris à jouer de la guitare en observant et en apprenant auprès de mes aînés, et puis chantant avec différents groupes avant de prendre le nom de Tiahy Pross en 2018. D'ailleurs, j'ai eu

l'occasion de me produire sur scène, y compris à l'étranger. Mais pendant le confinement, j'ai pris le temps de réfléchir sérieusement à lancer une carrière musicale.

D'où la formation du groupe Tiahy ?

En décembre 2023, le groupe Tiahy a été formé, composé d'un bassiste, de deux guitaristes et d'un batteur, portant tous le nom de Tiahy : Tiahy Olivier, Tiahy Monja, Tiahy Christophe, et moi, Tiahy Pross.

En effet, Tiahy signifie «*En souvenir de*». Nous nous connaissons depuis longtemps, et une harmonie particulière règne entre nous. En général, le public est assez ébloui lors de

nos prestations. Beaucoup ne s'attendent pas à une performance aussi enflammée sur scène. À vrai dire, nos chansons traitent des réalités du Sud de Madagascar, exprimées dans

la langue d'Androy. C'est un moyen pour nous de raconter ce qui se passe dans notre région. Et puis, on collabore ensemble pour l'écriture des chansons.

Quels défis le groupe rencontre-t-il ?

Nous faisons face au défi majeur d'être encore méconnus du grand public. Chaque membre du groupe s'efforce de donner le meilleur de lui-même, en consacrant du temps aux répétitions malgré nos emplois à temps plein, nos horaires chargés et nos responsabilités familiales. De plus, en tant que groupe indépendant sans manager, tout dépend de notre budget, et il est difficile pour nous de trouver des lieux où nous pouvons nous produire. La recherche d'opportunités s'avère rude mais la passion pour la musique nous pousse à persévérer.

Quels sont vos projets actuels ?

En raison de notre relatif anonymat, nous continuons à enchaîner les répétitions pour perfeiner notre son et notre performance. Nous avons également pour ambition de sortir notre tout premier album, et nous nous préparons activement pour notre participation à un festival à Tuléar. Nous souhaitons offrir au public un véritable aperçu de notre style et de notre identité musicale. Pour réaliser cela, l'objectif est de fouler différentes scènes malgaches pour partager notre musique et accroître la visibilité. Espérons que cette année marquera le début d'une aventure musicale prometteuse pour le groupe Tiahy. ■

Propos recueillis par Cédric Ramandiamanana

Tiahy PROSS



4-IMASO



Ils sont quatre : le père, Toubih, la mère, Fanja, et les deux frères, Yusha et AR'Aina. Ils ont aménagé leur maison à Antananarivo pour y faire régulièrement leur répétition, d'où est né officiellement, en 2020, le groupe « 4-maso ». Un rythme assez spécial et un genre hors du commun sous le nom « GAS » : le groupe donne un accord particulier à la rythmique et à la basse, sans laisser le côté vocal. Un mélange de plusieurs styles, la petite famille n'a aucune chance de passer inaperçue.

Ils sont quatre : quatre visions qui furent en un concept à la 4-maso, une vingtaine de créations, et moins d'une centaine de titres reprises. Toubih à la basse, Fanja au vocal, Yusha à la guitare, et AR'Aina au clavier : 4-maso ne s'arme pas que de lunettes. C'est une petite famille qui veut ramener la valeur de la musique par des chansons à message. D'un style peu commun, le groupe mélange plusieurs genres pour arriver à un style – ou selon leurs mots – «un moyen d'expression» unique. Le groove, la basse, mais surtout

le vocal sont leur point fort. Toubih, le père de famille, également directeur artistique du groupe, confie : « *On a cette sensation qu'il y a plusieurs instruments, mais en fait, nous ne sommes que trois à l'instrumental, et une, Fanja, au vocal.* » Chaque morceau créé part d'un processus bien authentique : tout est écrit, travaillé puis retravaillé avec les propositions de chaque



membre pour avoir le GAS. Si le nom sonne comme « gasy », il est différent du style traditionnel : « *Gadona ankafizin'ny Sofinay – la musique que notre oreille apprécie. Nous retravailisons encore et encore nos morceaux pour trouver ce que nos oreilles, et notre âme, aiment.* »

S'en prendre plein les yeux et les oreilles



-5%

sur tous les produits*

Promotion spéciale

Saint-Valentin

12 AU 17 FÉVRIER 2024

dans tous les showrooms

Parce que chaque histoire d'amour
mérite un matelas Vitafoam

032 05 043 48 / 034 07 043 48

vitafoam.boutik@vitafoammadagascar.com

Collection
VITASPRINGS



*sauf matelas entrée de gamme, flocons de mousse et éponges ménagères.

De messages et d'idées, le groupe n'en manque pas. 4-maso est bien une référence à leurs lunettes, et un moyen de relever ce terme presque toujours péjoratif. Plus poussé, le nom renvoie à leur nombre, à « cat-maso », comme « yeux de chat », et à la valeur de la vision pour faire face au passé et au futur. *« Cat-maso comme les yeux de chat, parce que ces animaux voient et trouvent toujours leur chemin dans le noir, et nous nous sommes dit qu'on était comme cela, on ne pouvait pas se perdre, même dans le noir. De même, le nom renvoie à la vision : c'est ce qui nous permet de voir ce qu'il se passe dans la société, et d'éclairer notre esprit. Dans ce sens, les « maso » apportent la lumière. »* De l'apparence à l'idée, le groupe sait livrer son regard dans chaque détail et toutes les chansons. Kapoaka ou Solune sont deux de leurs tubes. Des titres inspirés de la culture malgache, mais surtout, qui vont à contre-courant. *« Je suis le genre de personne qui aime aller à contre-courant. Je préfère toujours parler de ce dont personne ne parle. »* Le groupe espère remettre sur les rails le côté « messager » de la musique.

Par contre, pas d'album en vue pour le groupe. Mais une meilleure stratégie : se tourner vers le digital. *« Nous avons quelques prises à faire, et après chaque prise, nous les mettrons sur les différentes plateformes d'écoute et les réseaux sociaux »* annonce Toubih. En pleine revue sur la saison 2023, la famille prépare sa nouvelle année en contemplant les dernières années de présence scénique. Depuis le confinement en 2020, temps triplement favorable pour les répétitions, la famille a déposé sa marque sur les réseaux et les scènes. Chacun a débuté à l'école de musique pour atteindre un niveau hors du commun alors que Yusha, l'aîné a 23 ans et ARAina, le cadet, 17 ans. 4-maso, c'est aussi un groupe d'acapella. Depuis 2023, la famille s'est créé l'envie de revivre le festival « Team Kalo Acapella ». D'instrumental ou de vocal, chaque membre est un passionné depuis petit, et surtout, chaque moment passé en famille devient du pur bonheur au rythme des échanges. ■

Rova Andriantsileferintsoa

THE MOMENT
hairdresser & barber

love is in the hair
fall in love with yours again



The Moment est un havre de beauté dédié à l'art de la coiffure. Plongez dans un monde où l'élégance et la créativité fusionnent.



Notre équipe experte excelle dans la coloration vibrante, le coiffage avant-gardiste, les soins botox capillaires, les lissages sublimes, les coupes féminines tendance et les services de barbier soigneusement exécutés.



Chez The Moment, chaque rendez-vous est une expérience sensorielle, où la passion pour la coiffure rencontre un service exceptionnel. Faites de chaque moment chez nous un instant de beauté inoubliable.

1er étage du Dyve Garden Anosivavaka
+261 38 46 58 154, +261 32 07 58 152



Miangaly

ELIA

Qui peut trouver de la beauté dans un bidonville ? À priori, personne. Pourtant, avec sa représentation en miniature d'un abri de fortune, Miangaly Elia a charmé plus d'un sur sa page Facebook en décembre dernier. Pourquoi ? Elle se l'explique par son esthétique nouvelle et inhabituelle.

Ces détails minuscules nous absorbent facilement : la rugosité des planches sur le toit, la fine corde à linge, les touffes d'herbe ça et là. Un observateur attentif sentirait presque le vent qui agite ces vêtements en train de sécher. Et tout



ça tient dans une seule main. L'artiste a acquis cette attention au détail à l'IST Ampasampito (Institut Supérieur de Technologie). «Quand on étudie l'architecture, on fait des maquettes, c'est la représentation des volumes qui me plaisait le plus. Le prof

mesure et si ça dépasse d'un millimètre, il jette. » Mais comme elle a toujours navigué entre plusieurs médiums (dessin, sketch, peinture), cette rigueur dans l'architecture ne lui offre plus assez de liberté. Elle a choisi le diorama pour concilier ces disciplines. « *Avec une maquette, on représente des dimensions. Pour le diorama, c'est plutôt de l'art. C'est toute une scène, c'est comme prendre une photo qu'on peut toucher en trois dimensions. On a recours à des techniques différentes : peinture, couture, découpage, pliage.* »

Dès lors, Miangaly Elia se lance dans ce qu'elle appelle sa « folie artistique ». Parmi les symptômes : la récupération. Les murs sont bâties avec du carton, les vitres en rhodoïd, le gazon est en fait de la sciure de bois récupérée dans la menuiserie du coin, le socle est fait de carton et d'éponge rembourrée de polystyrène. Pour les matériaux plus insolites, elle récupère les bâtonnets d'esquimaux et les tiges de brochettes. La récupération est même devenue une source d'inspiration. « *Quand je suis à court d'idée, il suffit que je tombe sur un objet et je me dis que je peux le transformer. Par exemple, si je vois un objet bien rond, je pense qu'il peut devenir une belle tour.* » Une fois travaillées, ces matières n'ont plus rien à voir avec ce qu'elles étaient. « *Avec de la pratique,*

même si on m'a conseillé certaines matières, je sais qu'elles ne me conviennent pas. On peut aller plus loin dans les idées, mais après je travaille les détails. »

Dans cette deuxième vie, les objets ne se contentent pas seulement d'être fidèles à la réalité, et c'est là l'identité de Miangaly Elia. « *La plupart des artistes de diorama sont très futuristes, très science-fiction. Moi, je vis plutôt dans les rêves, les choses un peu abîmées où on trouve de la beauté car elles vivent dans le temps, l'imagination et la magie, l'esthétique traditionnelle malgache.* » Témoin de cette signature, elle a reproduit le portail d'un vieux domaine abandonné dans la campagne d'Ambatofotsy, un endroit où sa famille passe tous les 1^{er} novembre, avec une végétation pigmentée autrement que dans la réalité. S'inclinant toujours dans l'imaginaire, on peut aussi mentionner ce lit au milieu de verdure et de fleurs. Pour l'instant, elle veut en apprendre plus pour affirmer son identité d'artiste, et maîtriser d'autres techniques. D'ailleurs, elle organise un atelier hebdomadaire de diorama avec une poignée d'artistes, l'occasion d'échanger des savoir-faire, et des petits univers. ■

Mpihary Razafindrabezandrina



PETITS UNIVERS, GRANDES IDÉES



LABORATOIRE GÉOTECHNIQUE DE L'Océan Indien POUR UNE FONDATION DURABLE



LABORATOIRE GÉOTECHNIQUE AGRÉÉ BUREAU D'ÉTUDE GÉOTECHNIQUE ET GÉOLOGIQUE



Nos services sont conçus pour garantir la solidité de vos constructions suivant les normes internationnelles

- Essai de laboratoire : sur sol, roche, matériaux et produits de construction
- Essai in situ : SPT, CPT, pressiométrique, pénétrométrique
- Etude géophysique de surface électrique et sismique
- Forage off shore, on shore, destructif, non destructif jusqu'à plus de 300 m
- Contrôle et suivi des travaux

Devis Gratuit!

Nous vous accompagnerons dans vos projets de construction.

Des solutions optimales pour tous besoins en assainissement et forage



- Forage d'eau
- Fondations profondes bâtiments et génie civil
- Traitement et renforcement de sol
- Stabilisation de talus meubles ou rocheux
- Exploration



Techniques et Travaux de Forage,
Solide présence sur le marché malagasy
depuis 5 ans.

Des équipements performants pour réaliser vos projets



- 2 ateliers de pieux
- 2 ateliers de micropieux
- 1 Vibrofonceur
- 3 ateliers de forage d'eau

Cérant

Lee Vong RAKOTONDRAKSIMA (+261 32 07 174 65)

Co-gérant

Constantin FLEURIE (+262 692 65 00 30 / +261 32 07 174 39)



Propriété Arosoa Andranatapahana Talatamaty – 105 Antananarivo



contact@tetrafor.com

Mariam



*Fun
et
Flow*

AMYRA



ESSENCE

Acrylic sur toile, 100cm x 100cm,
Tableau intuitif

Dans Essence, j'ai représenté une énergie puissante, une énergie dont le cœur est un Feu divin, entouré d'une énergie Eau, un équilibre parfait entre le yin et le yang, entre l'Energie féminine et l'Energie masculine.

D'origine franco-égyptienne, Mariam Amyra est une artiste peintre passionnée qui s'apprête à présenter sa première exposition intitulée «Fun et Flow» à l'Hôtel de Ville à Analakely du 2 au 11 février. Elle réalise ainsi la couverture du no comment® magazine de ce mois de février 2024, une ode à la beauté enchanteresse de Madagascar.

Que représente votre œuvre sur la couverture du magazine ce mois-ci ?

Ce tableau s'appelle «Terre Rouge», faisant partie d'une série de tableaux en splash qui tire son inspiration des couleurs de Madagascar. Chaque splash de la série représente une couleur caractéristique de l'Île et la silhouette stylisée en noir représente le zébu. Chaque tableau de la série, composé de splash représente un élément de Madagascar. On y découvre la terre rouge symbolisant l'élémentaire, une représentation de la mer sous la forme d'une baleine, une évocation récente de la forêt sèche, et pour symboliser l'air, un magnifique coucher de soleil. Bien que la série soit actuellement une quadrilogie, j'explore déjà la possibilité d'en ajouter un cinquième. Ainsi, chaque tableau représente un élément essentiel de la nature (la terre, l'eau, le bois, l'air).

Parlez-nous de vos débuts en tant qu'artiste ?

Depuis mon enfance, le dessin et la peinture ont toujours fait partie de ma vie. Cependant, j'ai poursuivi des études scientifiques et puis j'ai travaillé comme développeuse informaticienne. Après avoir exploré le monde en vivant au Maroc, en Thaïlande, au Vietnam, et à Madagascar depuis trois ans, j'ai ressenti le désir de revenir à ma passion. Cela a pris du temps, car je doutais de ma



ODE TO THE BLUE MOON

Acrylic sur toile. 65cm x 50cm, Tableau intuitif

Ode To the Blue Moon est un exemple de tableau qui s'est profilé tout seul, je ne savais ni où j'allais, ni les couleurs ou médiums que j'allais utiliser. Les silhouettes sont apparues toutes seules et ont donné le nom de ce tableau.



MORA MORA

Acrylic sur toile, 100cm x 100cm, Tableau pop

Je voulais un tableau qui représente le côté détendu malgache, le «mora mora», les tonalités rouges représentent la terre malgache, les notes dorées, elles, représentent le trésor qu'est cette île si précieuse !

légitimité, n'ayant pas suivi d'études en beaux-arts. En tant qu'autodidacte, la question des cours s'est posée, mais je me suis rendu compte que cela pouvait limiter ma créativité en me plaçant dans des cadres techniques. J'opte plutôt pour l'exploration personnelle des techniques. J'ai vendu des tableaux en ligne, de bouche à oreille, et bien que montrer mon travail était initialement difficile, maintenant c'est le moment de le mettre en lumière.

Fun et Flow...

J'adopte deux styles très distincts : le pop art (Fun) et la peinture intuitive (Flow). Cette dernière est profondément abstraite, où je canalise les énergies. Lorsque je commence un tableau intuitif, je m'immerge dans un état méditatif, sans idée préconçue sur les couleurs ou le résultat final. Mon but est d'éteindre le mental et de me laisser guider par les énergies. Certains tableaux peuvent être réalisés en quelques jours, d'autres peuvent prendre des mois en fonction de la canalisation des énergies. En général, ces tableaux touchent les personnes et évoquent des émotions, révélant ainsi la sensibilité de l'observateur à l'énergie dégagée. Les tableaux pop, quant à eux, sont destinés à la décoration des salons, pour mettre de la couleur, avec leur ambiance fraîche, gaie et joyeuse. Leur réalisation peut être rapide ou prendre davantage de temps.

Parlez-nous de vos techniques ?

Même si j'ai deux styles différents, il y a des techniques communes que j'applique dans les deux.

J'apprécie particulièrement travailler par superposition de couches, en jouant avec la transparence. Par exemple, en appliquant d'abord une couche de jaune, puis en ajoutant une couche transparente de rouge par-dessus, cela crée un effet orangé avec un contraste saisissant entre les deux couleurs, donnant une impression de relief. Ainsi, la texture se forme directement dans la peinture elle-même, évitant les tableaux lisses. J'utilise parfois des matériaux locaux tels que la terre de Madagascar, l'argile jaune ou le sable pour créer une texture, en plus de la superposition des couleurs. Une autre technique que j'affectionne est celle que j'appelle « travail par destruction ». Cela implique de peindre plusieurs couches, puis de détruire délibérément certaines d'entre elles pour révéler celles qui se trouvent en dessous.

La suite de l'aventure ?

J'ai le désir de réaliser d'autres expositions, un peu insolites, exploitant le matériel dont je dispose. J'ai déjà des idées en tête, mais cela nécessitera une collaboration avec d'autres artistes. Pour ma première exposition à l'Hôtel de Ville, je mélange les deux styles pour offrir au public une vision globale de mon travail. Toutefois, pour les expositions à venir, j'envisage de présenter chaque style séparément. Je pense également à des expériences multi sensorielles, où pendant l'exposition, un pianiste pourrait créer une ambiance douce en harmonie avec les tableaux classiques, tandis que pour les tableaux pop, pourquoi pas un DJ ou un saxophoniste. L'idée est de créer une soirée immersive en accord avec l'énergie dégagée par les tableaux. ■

Propos recueillis par Cédric Ramandiamanana



PURA VIDA

Acrylic sur toile, 100cm x 65cm, Tableau pop

Pura Vida signifie, au Costa Rica, « la vie est belle, vis le moment présent ». Ce tableau aux couleurs vives et à la pose décontractée du modèle, exprime la légèreté du moment présent, du rire ! Je voulais qu'il respire la joie de vivre !



Les critiques d'Elie Ramanankavana

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

Lisy Mianjoria DE MOSE NJO, Un classique populaire en devenir

Il y a 7 ans est paru *Lisy Mianjoria*. Depuis, ce roman de science-fiction écrit par Mose Njo s'est taillé une place de choix dans la littérature populaire en langue malgache. Avec une nouvelle édition parue en décembre aux éditions Karné, l'ouvrage est en passe de devenir un incontournable. Mais jusque-là, il reste du chemin à parcourir.

FAIRE LIRE LE MALGACHE, UNE RÉUSSITE

Si les romans tiennent de plus en plus de place dans le quotidien des Malgaches des grandes villes, rares sont ceux qui lisent encore des livres en Malgache aujourd'hui. Pour cela diverses raisons, mais en particulier les thèmes et les genres du roman en Malgache qui n'ont pas été longtemps rafraîchis. Ainsi, ces fictions peuvent paraître au plus grand nombre un peu déphasés. Un phénomène plus poignant chez les plus jeunes.

C'est dans ce contexte que paraît *Lisy Mianjoria*, une véritable science-fiction malgache. L'ouvrage

exploite le filon très en vogue du multivers, que l'on retrouve volontiers dans les films DC ou Marvel. Il se positionne de cette manière dans l'ère du temps et parle sans la moindre difficulté aux Malgaches d'aujourd'hui. En soi, il s'agit là d'un véritable exploit qu'il faut poursuivre et même pousser encore plus loin. Car si les thèmes et les genres sont à explorer, la langue malgache elle-même est aussi à pousser dans ses retranchements. Comment faire une langue malgache à la sonorité nouvelle, aux phrases improbables et pourtant belles et uniques ? Comment réinventer la littérature malgache à la mesure des grands auteurs du parler contemporain comme Sony Labou Tansi par exemple ? Il s'agit d'un véritable défi à lancer aux auteurs en langue malgache.

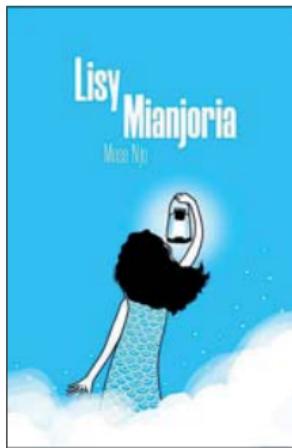
UNE HISTOIRE PLAISANTE MAIS USÉE PAR LES DÉTOURS

L'histoire de Rabe et de Lisy est passionnante car c'est l'histoire d'un pays, le nôtre, qui part en fumée pour les mêmes raisons derrières les conjonctures actuelles. Ordures jon-

chant les rues, corruption à qui mieux mieux, mentalité de chien affamé. Le désespoir total.

Mais c'est aussi une histoire qui dessine la possibilité d'un autre Madagascar. Le Madagascar de Lisy. Ce même pays, mais radicalement différent, bien gouverné, bien conçu, où l'ordre et la propreté sont les maîtres mots. Pourtant, cet autre Madagascar va tomber en ruine à cause des « Ohabolandoza », personnification de la dégradation des valeurs. Comme si Mose Njo voulait nous dire que la solution est ailleurs. En effet, malgré la réussite matérielle de ce Madagascar autre, l'amour de Lisy et Rabe seul, a permis de vaincre les « Ohabolandoza » et de sauver les deux Madagascar de l'apocalypse. L'auteur souligne de cette manière l'amour du prochain comme étant le point de bascule pour un Madagascar en harmonie, capable de progrès.

Cette histoire a le potentiel de conserver l'attention du lecteur jusqu'au bout. Il n'y a aucun besoin des nombreux détours que prend l'auteur pour introduire des théories, des faits historiques, des anecdotes, des explications qui alourdissent le tout sans pour autant l'enrichir. En faisant ces bifurcations, il ne réussit qu'à troubler l'attention de son lecteur. Le moment le plus dur vient, par exemple, après la victoire sur les « Ohabolandoza », vers la fin du livre, quand l'auteur veut éclaircir le



sens de cette victoire. Cette précision, à l'instar de beaucoup d'autres dans le livre, est de trop. Le lecteur

a compris mais on ne lui fait pas assez confiance. Un roman déroule une histoire mais n'a pas à l'expliquer, l'écrivain est un artiste avant tout, il n'a pas à contrôler le sens de son œuvre car ce sens appartient au lecteur. Vouloir préciser le sens c'est l'enfermer, c'est voler la liberté de celui qui lit. Pour éviter ces écueils que rencontrent souvent l'écrivain, il faut penser à écrire en parallèle du roman un essai, où toutes ces informations peuvent être structurées sans alourdir le récit. Albert Camus est sans aucun doute celui qui a poussé le plus en avant cette technique qui permet d'avoir un roman pur qui ne laisse une place à la théorie.

UN TRAVAIL ÉDITORIAL QUI PEUT ÊTRE AMÉLIORÉ

Les éditions Karné doivent être félicitées d'avoir osé publier un écrivain vivant, cela ne se fait plus de nos jours au pays, si ce n'est peut-être pour la littérature jeunesse. De telles initiatives constituent le seul chemin pour que demain la littérature contemporaine malgache, populaire ou autre, puisse être publiée à Madagascar.

Malgré tout, cette nouvelle édition peut être améliorée. Pour ce qui est de la reliure, il faudrait trouver une technique pour la faire plus souple mais durable. Par ailleurs, il faut traquer le plus possible les fautes que ce soit pour la mise en page ou d'autres fautes. Et enfin, l'auteur doit être cadre par l'éditeur de manière plus stricte. Il faut qu'il raconte son histoire sans trop se dissiper. Tout cela relève du travail de l'éditeur. Cela fait, *Lisy Mianjoria* aura toutes les chances de devenir une référence. ■



Emmanuel COTSOYANNIS

Et si le secteur privé était la clé du développement ? Cela ne fait aucun doute pour Emmanuel Cotsoyannis, fondateur et directeur général de Miarakap. De 2018 à aujourd'hui, cette structure a financé et accompagné 45 entreprises dans toute l'île. De l'agrobusiness au digital, en passant par la microfinance et l'éducation, Miarakap soutient les entrepreneurs d'impact dans un environnement difficile.

Pourquoi avoir créé Miarakap ?

J'ai fait mes études en France après avoir grandi à Madagascar avec des parents entrepreneurs. J'ai créé et développé des entreprises que j'ai eu la chance de vendre en 2015. Quand je suis rentré à Madagascar, j'ai été frappé par le nombre d'entrepreneurs, pas très élevé : j'en ai rencontré 200 ou 300, soit un tiers des entrepreneurs dynamiques du pays. Au niveau national, il n'y avait que quelques centaines qui travaillaient à une échelle importante, qui étaient formels et avec des ambitions de développement. Ce ne sont pas quelques centaines ni même quelques milliers d'entrepreneurs qui suffiront à créer des jobs pour 27 millions d'habitants, il en faut des dizaines de

milliers. Donc, plutôt que d'être entrepreneur, j'ai décidé de monter une entreprise qui aide les entrepreneurs.

Vous ciblez plutôt les Petites et Moyennes Entreprises (PME) ?

J'ai étudié les propositions des autres acteurs du financement à Madagascar : les banques, les institutions de microfinance. Je me suis rendu compte que non seulement ils ne proposaient pas d'accompagnement, mais qu'en plus, ils concentraient leur financement. Tout le secteur de la microfinance était pour l'économie informelle, c'est bien, mais c'est insuffisant pour contribuer réellement au développement économique du pays. De leur côté, les banques se concentraient principalement sur les grandes entreprises. Et au milieu, il y a les PME, elles n'ont rien, ni financement ni accompagnement. Ce sont des entreprises formelles ou qui peuvent le devenir. Elles ont un chiffre d'affaires annuel de 500 millions à 5 milliards d'ariary, avec des besoins d'investissement entre 500 millions à 2 milliards d'ariary, et emploient 20 à 100 personnes. On cherche des entrepreneurs qui changent positivement et

“Les entrepreneurs ont besoin de financement et d'accompagnement”



durablement les trajectoires de vie de leurs salariés, clients et fournisseurs.

De quelles façons est-ce que Miarakap les aide ?

On a monté un programme de financement et d'accompagnement d'entrepreneuriat : on demande de l'argent à des bailleurs de fonds. Notre accompagnement se veut actif, expert et bienveillant. Nous sommes présents au moins une demi-journée par semaine dans les entreprises que nous accompagnons, auprès de l'entrepreneur et parfois de son équipe. Nous accompagnons les entreprises dans leur organisation générale, la gestion financière et les ressources humaines, et parfois la communication. Nous les accompagnons aussi indirectement à travers l'assistance technique : nous identifions un besoin et faisons appel à un expert technique qui peut y répondre. Le troisième appui, c'est le réseau Miarakap avec ses 250 acteurs : les entreprises qu'on finance et accompagne, les 25 investisseurs, les partenaires techniques et financiers et tous les collaborateurs.

Des exemples de réussite ?

Dans la microfinance, APEM PAIQ finançait 700 petits entrepreneurs par an quand on a commencé notre collaboration ; aujourd'hui, ils en fi-

nancent 5000. 70% de leurs bénéficiaires étaient des femmes, et c'est toujours le cas aujourd'hui, ils ont pu garder cette dimension d'impact. D'ailleurs, nous commençons à mesurer l'amélioration des conditions de vie des populations. Côté agribusiness, Malakass a créé une coopérative pour les agriculteurs de l'Atsimo Andrefana. On identifie les producteurs pour racheter leur manioc frais à un prix plus élevé, et produire de la farine de manioc. Ainsi, les agriculteurs peuvent augmenter leur rendement et bénéficier de revenus réguliers. Dans le secteur de l'énergie, Jiro-Ve distribue 20 000 lampes solaires par jour un peu partout à Madagascar. Ces lampes coûtent 350 ariary par jour à la location, ça veut dire que pour 10 000 ariary vous pouvez avoir de la lumière chez vous pendant un mois.

“Il faut des dizaines de milliers d'entrepreneurs pour créer des jobs pour 27 millions d'habitants”

Quelle est la place de ce genre d'initiative pour l'entrepreneuriat ? Je pense qu'il en faut vingt fois plus. On est dans un écosystème où chaque région de Madagascar a besoin d'une dizaine de structures d'accompagnement de l'entrepreneuriat. Pour faire émerger plusieurs centaines d'entrepreneurs dans chaque région, il faudrait en accompagner 50 000 en dix ans. Nous ambitionnons d'en accompagner 500 en dix ans, il faudrait donc

une centaine de structures comme la nôtre. Surtout, il en faudrait plus dans les régions, il y a un manque de structures d'accompagnement. Tout le monde se concentre à Tana, mais en fait il y a une richesse extraordinaire dans toutes les régions. Ces structures sont parfois un peu naïves, tout le monde veut faire du digital, des start-ups, mais la richesse de Madagascar c'est l'agriculture, le tourisme, la transformation de produits, l'eau, l'énergie, l'éducation, la santé. C'est dans ces secteurs là qu'il faut entreprendre, il faut aller là où il y a des besoins.

Quels défis pour entreprendre à Madagascar aujourd'hui ?

C'est dur à entendre pour les entrepreneurs, mais c'est la vérité : aujourd'hui, il y a plus de financements que de capacité d'absorption de ces financements. Le premier défi c'est l'humain : quand on met un milliard d'ariary dans une entreprise pour qu'elle



“Pour développer des entreprises, il faut des cadres juridiques sécurisants”

double ou triple de taille, le premier problème est de savoir qui on va recruter pour être DAF, responsable commercial, responsable marketing. C'est très dur d'attirer, de motiver, de garder les bons collaborateurs. Ensuite, il y a trois choses qui manquent aux entreprises pour se développer : l'énergie d'abord, il y a des usines à Fort-Dauphin qui doivent produire elles-mêmes leur énergie, ensuite c'est le transport, il faut aussi laisser le secteur privé travailler, ne pas les harceler fiscalement. Le troisième défi, c'est la sécurité juridique. Pour développer des entreprises, il faut des cadres juridiques sécurisants, il faut que les contrats entre les entreprises soient respectés, ça veut dire qu'il faut des tribunaux qui fonctionnent, des règles qui soient connues, sinon les entreprises ne feront pas de business ensemble. ■

Propos recueillis
par Mpihary
Razafindrabezandrina



Salon de coiffure
& Esthétique

Hélianthe Beauté
Pour une beauté sublime



Adresse :
Lot MB 176 Mahabo
Andoharanofotsy



Hélianthe Beauté
Pour une beauté sublime



HÉLIANTHE BEAUTÉ

034 95 791 61

Keavan RANTOANINA

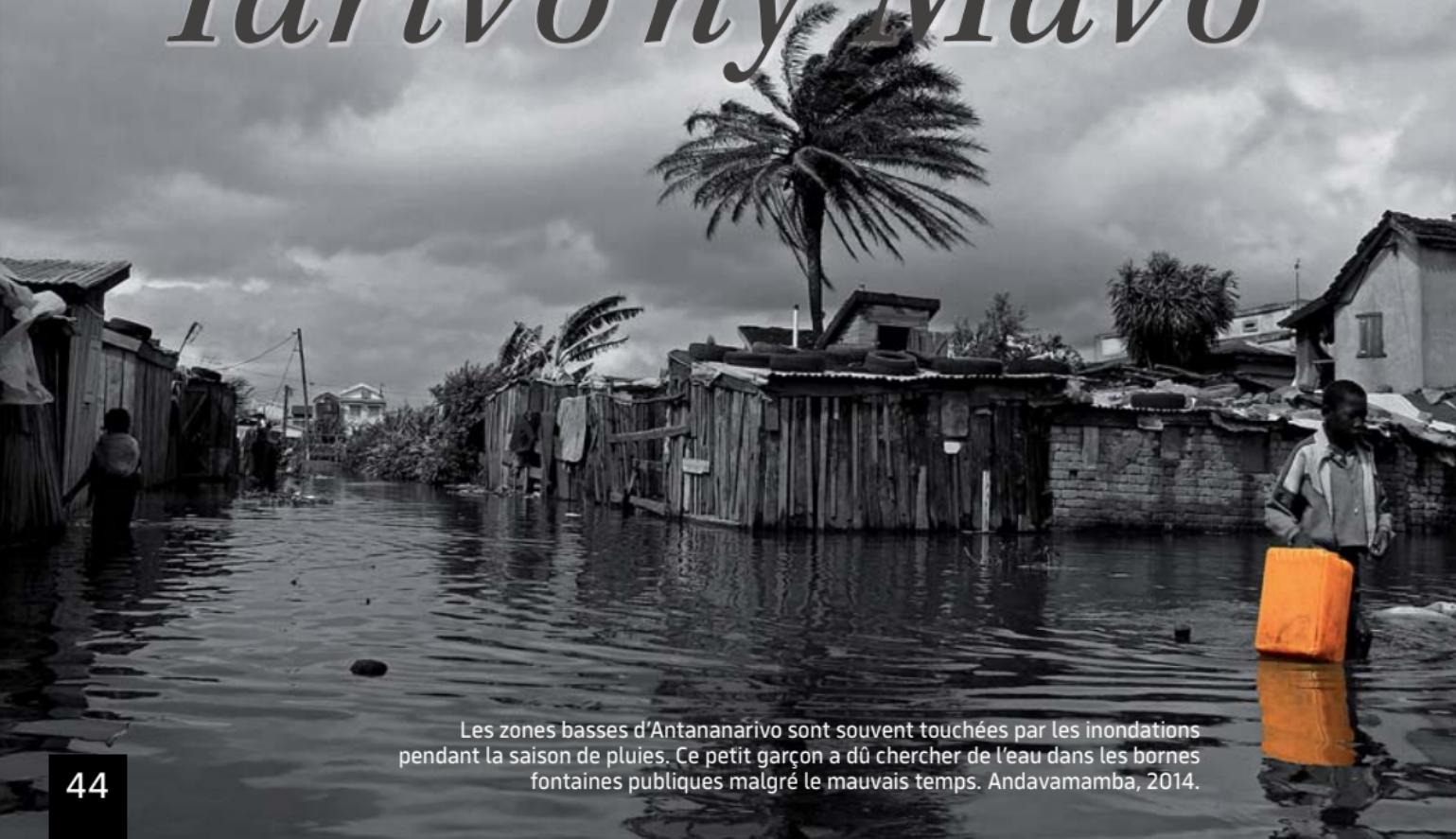
L'école Destinée à Ivato, fondée par Keavan Rantoanina, a été récemment honorée aux Afrika Business Awards 2023 dans la catégorie Education et Technologie. Depuis sa création il y a deux ans, cette institution alternative s'est imposée avec une approche pédagogique innovante, inspirée de la méthode Montessori, et adaptée pour répondre aux besoins actuels. Également coach en développement personnel, Keavan Rantoanina remet en question le modèle éducatif occidental et vise à propager sa méthodologie pour moderniser l'éducation en Afrique. Son école accueille environ 35 élèves, de la maternelle au baccalauréat, les préparant de manière approfondie aux examens français. «*Les trois piliers de l'école sont l'autonomisation, la créativité, le développement personnel et spirituel. L'autonomisation vise à former des individus responsables en mettant en avant le libre arbitre. La créativité est encouragée dès le plus jeune âge, incitant les élèves à développer des projets originaux.*» Enfin, le troisième pilier souligne l'importance d'une croissance holistique. Keavan Rantoanina voit son école comme un catalyseur du changement éducatif en Afrique. «*La reconnaissance aux Afrika Business Awards permet de positionner l'école Destinée comme un acteur majeur dans la redéfinition de l'éducation sur le continent.*» ■

Innover pour éduquer



Cédric Ramandiamanana

Iarivo'ny Mavo



Les zones basses d'Antananarivo sont souvent touchées par les inondations pendant la saison de pluies. Ce petit garçon a dû chercher de l'eau dans les bornes fontaines publiques malgré le mauvais temps. Andavamamba, 2014.

En 2014, Tolotra Ranaivo a commencé à faire le portrait des rues de sa ville. Petit à petit, au fil de ses prises de vue, il s'est rendu compte de la présence fréquente dans ses clichés d'un ou plusieurs bidons jaunes utilisés pour l'approvisionnement en eau. En 2019, alors que des mouvements de protestation ont lieu dans la ville pour exprimer le mécontentement lié à l'approvisionnement et à la distribution de l'eau, il commence à prendre une série d'images dans différents endroits du centre-ville d'Antananarivo visant à dénoncer la déliquescence et l'état de malaise social. C'est ainsi qu'est né le projet «Iarivo' ny Mavo», dans lequel l'artiste montre à quel point la vie dans la capitale de l'île tourne autour de ces bidons jaunes, qui représentent à la fois le manque d'eau et le fossé entre les classes sociales. Présents dans presque tous les pays d'Afrique, ces contenants, appelés gallons, arrivent d'Europe ou d'Amérique remplis de pétrole. Une fois arrivés en Afrique, ils sont réutilisés pour le transport ou le stockage de l'eau. Ils font partie intégrante de la vie quotidienne dans les quartiers pauvres, où les gens n'ont pas accès à des sources d'eau non contaminée. Cette sélection de photographies montre la ville en noir et blanc, hormis le jaune des bidons devenu emblème de cette lutte au quotidien que vivent les habitants d'Antananarivo pour avoir de l'eau potable dans leurs foyers. ■

Texte et photos : Tolotra Ranaivo

La présence d'un zébu en ville est peu fréquente. alors que j'étais occupé à composer la photo, la porteuse d'eau est rentrée dans le cadre.
Ampasika, 2020





Tête de zébus, Isotry, 2020.



La pluie ne cessa de tomber ce jour-là. J'ai été contraint de me mettre à l'abri dans un coin, sous une bâche. L'eau de pluie remplit le bidon jaune.
Marché d'Andravoahangy, 2014.



Cette femme fait partie de celles qui gagnent leur vie en cherchant de l'eau dans les bornes fontaines et les ramener à domicile. Un peu surprise, elle ne s'attendait pas à ce que je la prenne en photo. Andavamamba, 2014

Scène de
séduction dans
les ruelles
de 67 Ha. 2015.



L'homme au
pardessus,
Anosibe. 2014.

La porteuse d'eau, Anosibe, 2022.





Difficile accès
au service
de l'eau dans
les quartiers
précaires
d'Antananarivo.
Ampefiloha
Ambodirano,
2015.

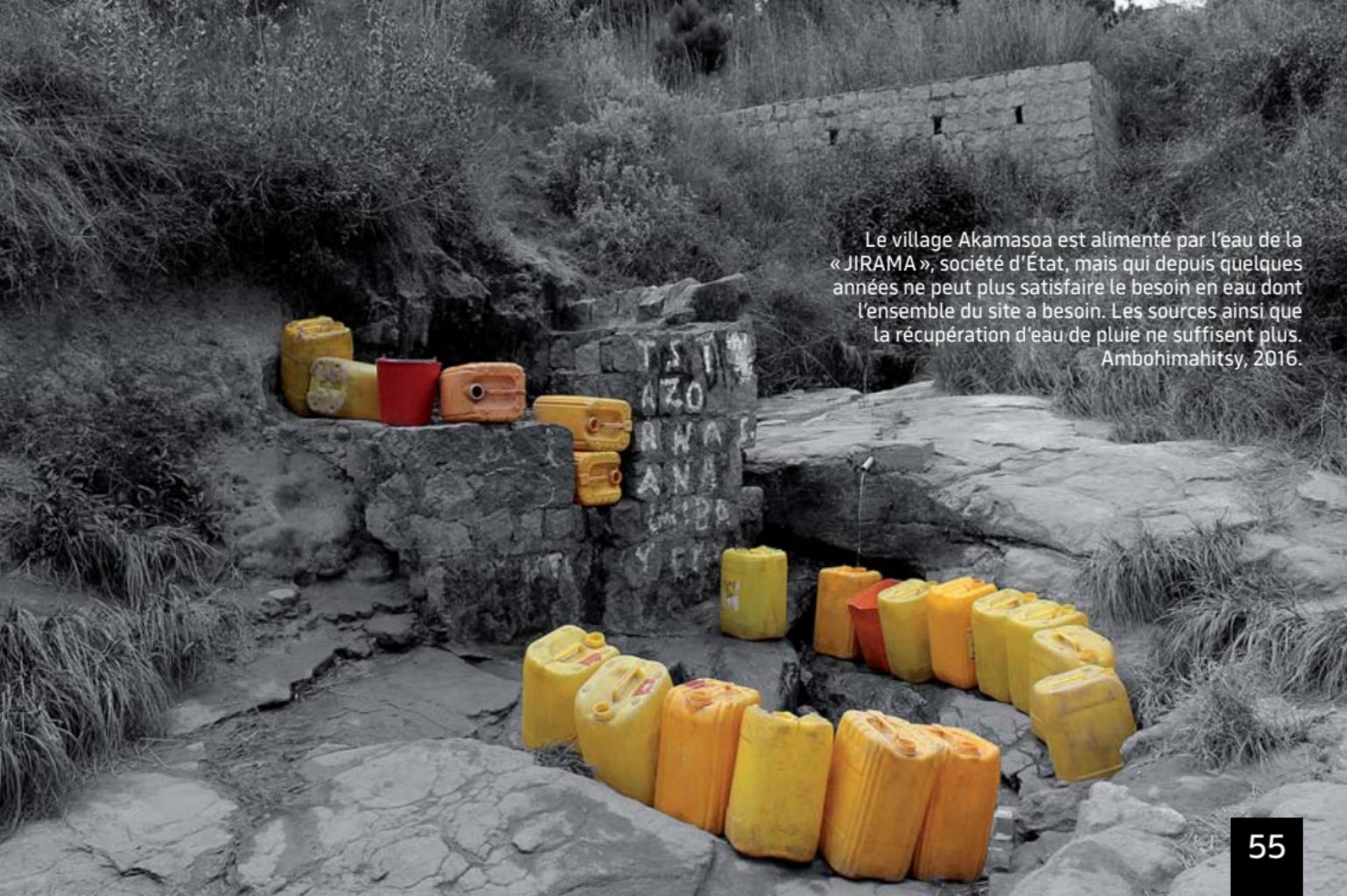


Il est fréquent de voir, un peu partout à Antananarivo des bidons jaunes qui font la queue dans les pompes publiques. Il y a même des gens, qui se réveillent à 2 heures du matin, pour aligner ces bidons afin de pouvoir alimenter en eau leur foyer.

Anosibe, 2022.



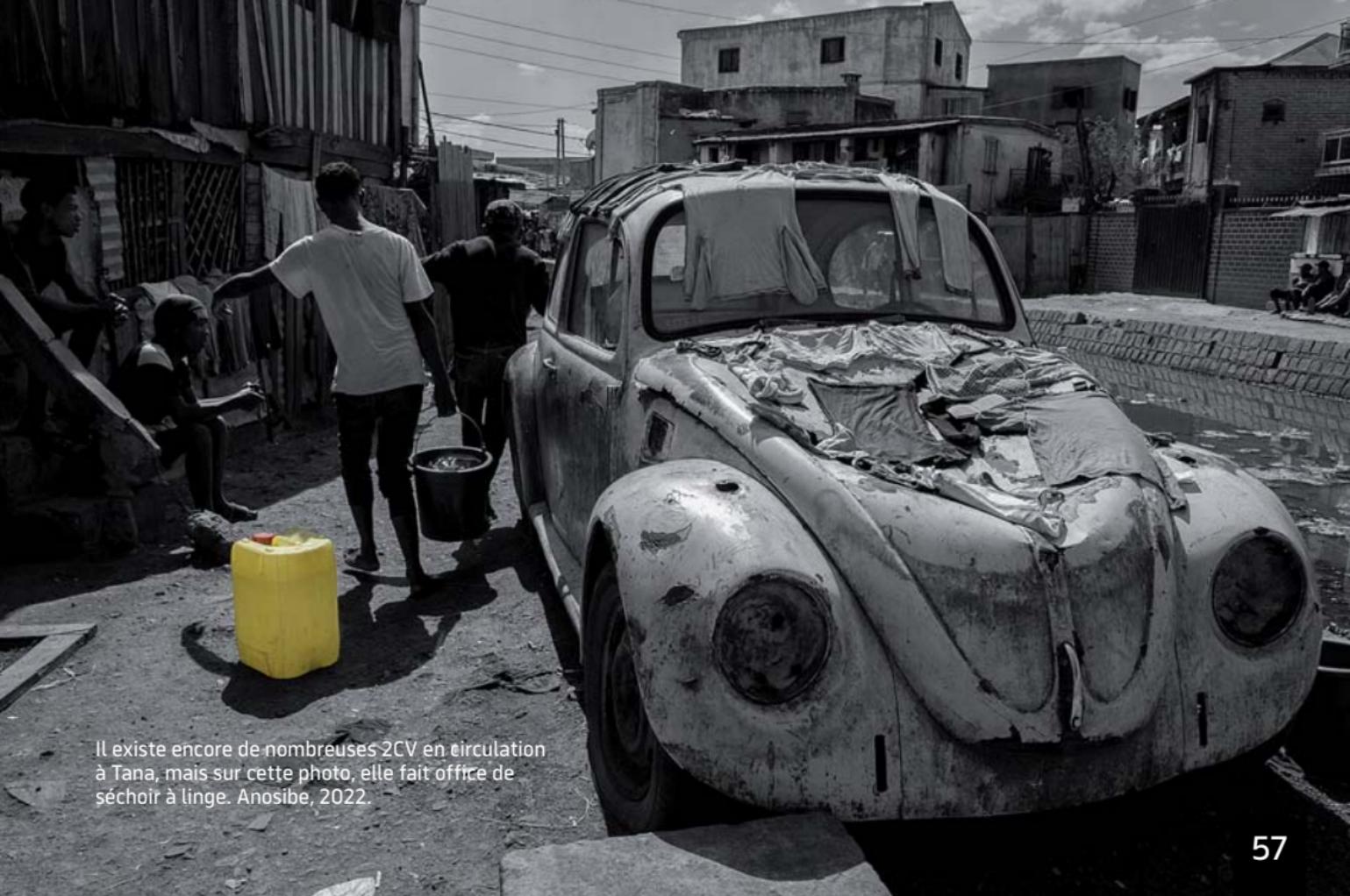
Akamasoa,
un groupe de
22 villages créés
dans la banlieue
d'Antananarivo.
Ambohimahitsy,
2016.



Le village Akamasoa est alimenté par l'eau de la « JIRAMA », société d'État, mais qui depuis quelques années ne peut plus satisfaire le besoin en eau dont l'ensemble du site a besoin. Les sources ainsi que la récupération d'eau de pluie ne suffisent plus.
Ambohimahitsy, 2016.

Cette photo montre des familles sans abri qui vivent autour du lac Behoririka. Ils survivent grâce à la récupération des bidons jaunes qu'ils nettoient et revendent.
Behoririka, 2019.





Il existe encore de nombreuses 2CV en circulation à Tana, mais sur cette photo, elle fait office de séchoir à linge. Anosibe, 2022.



L'assurance
RC chef de famille
protège toute la famille

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

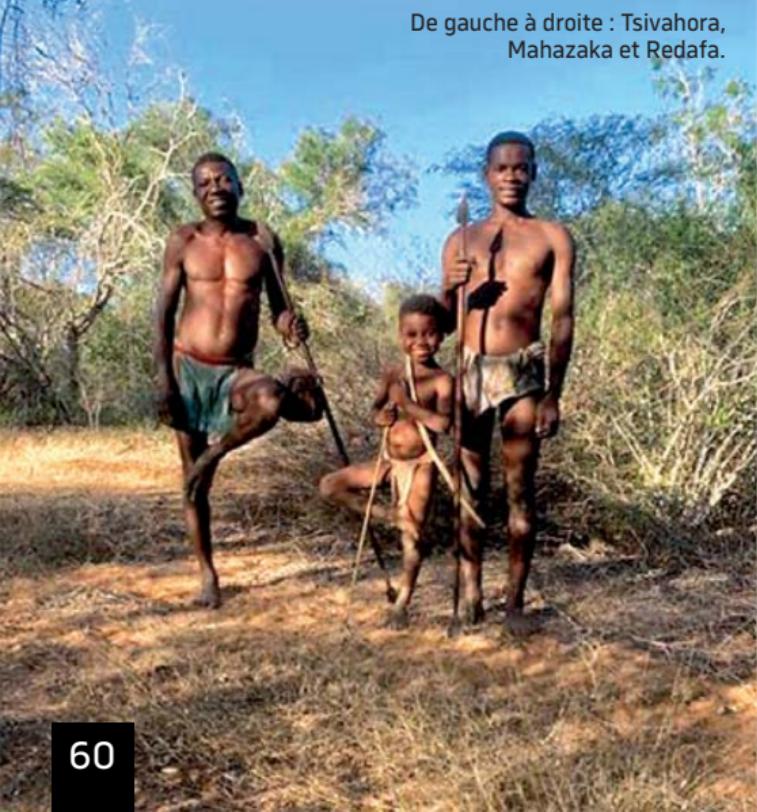


Caché derrière
un long rideau, le
bidon jaune est
ici transformé en
pot de fleurs. Il
devient un objet
de décoration.
Ambohimitsimbina,
2019.

Mikea

Forest

De gauche à droite : Tsivahora,
Mahazaka et Redafa.



C'est un moment historique : les Mikeas ont participé au premier congrès sur la conservation des peuples autochtones et des communautés locales d'Afrique. C'était à Windhoek (Namibie) en octobre dernier, auprès d'autres peuples comme les Bushmen et les Pygmées. Un signe de reconnaissance internationale à l'heure où Madagascar ne les reconnaît pas officiellement comme un peuple autochtone. Pour Jean-Claude Vinson, militant écologique et fondateur de l'association Mikea Forest, rien n'est gagné.

Que fait Mikea Forest ?

L'association a été fondée en 2015 pour scolariser les enfants Mikea au « Sekoly Mikea Anais Vinson », école créée en 2016. On y enseigne les matières générales comme les mathématiques, la géographie, l'histoire, les sciences... En parallèle, on enseigne aussi les coutumes et les traditions Mikeas : connaître le pouvoir des plantes, savoir dénicher des tubercules, apprendre à chasser, faire la cueillette, apprendre l'histoire et les chants Mikea... L'enfant part au moins un jour par semaine pour vivre la vie d'un Mikea et dormir dans la forêt comme tous les chasseurs-cueilleurs. L'association s'occupe d'un groupe de plus d'une centaine de Mikeas basés aux alentours de l'école à Ambolofoty qui se situe en périphérie du village d'Ankidranoke. L'école permet aux enfants d'accéder à des connaissances nouvelles

© Photos : Jean-Claude Vinson



Un des bâtiments de l'école avec les enfants Mikeas.

associées aux connaissances mikeas. Ils seront mieux préparés pour protéger eux-mêmes leur habitat naturel, tout en conservant leur culture. Ce sont les futurs protecteurs de leur forêt.

Protéger leur forêt contre qui et quoi ?
La forêt est régulièrement détruite depuis des siècles par des coupes à la hache, et brûlée par une population voisine d'éleveurs-cultivateurs qui produisent du maïs et du manioc. Il y a à peine quelques semaines, des hectares de forêt ont brûlé ! À qui la

faute ? À la société Base Toliara ? Non. Ce projet n'est pas une menace, pour la simple raison qu'il n'a pas eu l'autorisation d'opérer. Et puis, le site de ce projet est loin de la lisière de la forêt, elle ne risque rien même si le projet venait à démarrer. Le vrai problème de déforestation de l'habitat des Mikeas est connu depuis des siècles mais on préfère re

garder ailleurs. Nous constatons un véritable échec pour la protection de cette forêt primaire sèche, une forêt unique

“ Il serait temps que le pays reconnaisse officiellement les Mikeas comme un peuple autochtone.”





Beauté, Prestige & Nature
Soins SPA
IMELA, BELLE Je SUIS



Lot 089 MMA IMAMORY MIRAYANTOBY TALATAMATY
 038 06 838 39 / 038 07 838 39 / 038 08 838 39



Tsivahora entre deux femmes
au Congrès de Namibie.

au monde car elle abrite un peuple de forêt qui porte le même nom qu'elle et qui vit en totale symbiose avec elle depuis des siècles. La récente nomination de la forêt Mikea au rang de patrimoine mondial de l'UNESCO ne stoppe pas sa vulnérabilité : on continue à la brûler chaque année.

La suite de vos engagements?

Pour le congrès à Windhoek, c'était la première fois qu'un Mikea est sorti de Madagascar pour représenter sa communauté à une réunion internationale. Tsivahora était accompagné de sa femme Manou, maîtresse d'école. Ils ont côtoyé les Pygmées, les Bushmen, les Himbas et d'autres. C'est encourageant pour l'avenir de l'école et de la population Mikea. Il serait temps que le pays reconnaîsse enfin et officiellement les Mikeas

comme un peuple autochtone. J'invite les autorités à faire ce pas capital et décisif. En mai 2024, on organise avec l'IFM une exposition sur les Mikeas : des photos, des objets et des films, dont un nouveau film qui vient d'être tourné. Il y aura aussi des conférences avec des débats, et la sortie d'un livre de Thierry Cron sur les Mikeas. Je souhaite que cette exposition puisse voyager dans d'autres villes de Madagascar et dans la région de l'océan Indien. ■

Propos recueillis par Mpihary Razafindrabezandrina

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

Nazar RAZ

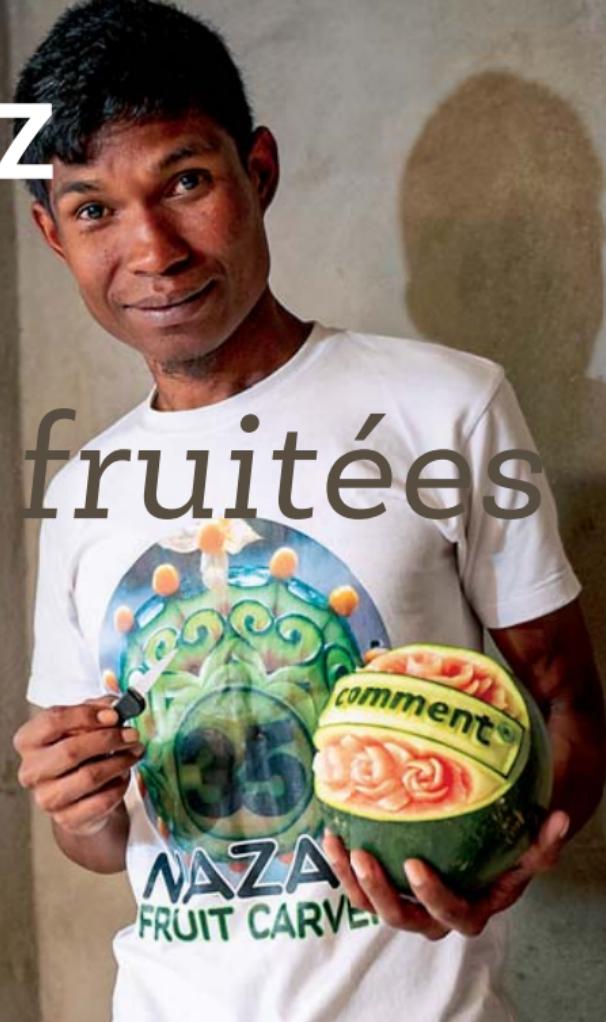
Vous recherchez un cadeau original ou souhaitez impressionner vos invités lors d'un évènement spécial ? Ne cherchez plus, Nazar Raz est là pour vous. Basé à Itaosy, ce sculpteur et décorateur sur fruits et légumes donne vie à son art sous toutes ses formes. Il transforme des pastèques, avocats, papayes, ananas, ou tout autre fruit, en véritables œuvres d'art comestibles.

Des mariages aux anniversaires en passant par les baptêmes, Nazar Raz insuffle une touche artistique inédite à chaque évènement. Non seulement, il sculpte les fruits, mais il crée également des compositions avec des messages personnalisés tels que « Joyeux Noël » ou « Bonne Année ». Un élément clé de son travail est l'utilisation des « Thaï Carving Knives », des couteaux spécialement conçus pour la sculpture de fruits et légumes. Importés directement de Thaïlande, ces couteaux garantissent une précision exceptionnelle dans chacune de ses créations. En effet, chaque sculpture créée par Nazar Raz est une véritable œuvre d'art. Ses compétences et son talent lui permettent de transformer des fruits et des légumes ordinaires en des pièces uniques et visuellement captivantes.

Après une carrière de couturier débutée en 1995, Nazar a amorcé son exploration artistique en 2010 en découvrant la sculpture sur fruits. Fasciné par cet art, c'est en 2017 qu'il a réellement commencé son aventure dans ce domaine en se consacrant pleinement à la sculpture et à la décoration. « J'ai été inspiré en regardant des

SCULPTURES

fruitées



gens le faire à la télévision, surtout les Thaïlandais qui sont des experts en la matière. J'ai donc décidé d'essayer, même si mes débuts n'ont pas été couronnés de succès». En revanche, Nazar a pu perfectionner son art de la sculpture sur fruits au fil des années. Cependant, il déplore le fait que de nombreux Malgaches ne soient pas encore au courant de son travail exceptionnel. Ses clients restent les mêmes qu'auparavant, et il doit souvent négocier les prix, malgré la complexité de son travail. «Les Malgaches ont tendance à privilégier la dégustation de plats plutôt que d'apprécier d'abord les décorations artistiques en fruits et légumes, même si l'on dit que les yeux mangent en premier» partage-t-il. De plus, bien qu'il ait déjà tenté de postuler dans des grands hôtels de la Capitale, il réalise que ces établissements recherchent des chefs cuisiniers capables de réaliser des sculptures sur fruits, et non pas simplement des sculpteurs spécialisés. Néanmoins, cela ne décourage pas Nazar, qui persiste à suivre sa propre voie artistique.

En réalité, il consacre environ une heure à sculpter une pastèque, bien que cela puisse varier en fonction du modèle. La sculpture d'un logo peut prendre environ une heure et trente minutes, tandis que certains motifs plus simples peuvent être réalisés en seulement trois minutes. Cependant,

les créations plus complexes peuvent nécessiter une demi-journée de travail. «La pastèque est idéale pour sculpter des mots et des logos en raison de ses quatre couleurs, qui mettent en valeur les créations». Dans le processus de commande, c'est Nazar lui-même qui choisit et se procure les fruits et légumes nécessaires. Il souligne son engagement envers la qualité et la fraîcheur des produits utilisés. «Je suis très exigeant lors de l'achat des fruits et légumes, et je préfère le faire moi-même au lieu de le laisser aux clients».

À Madagascar, l'art de la sculpture sur fruits et légumes n'est pas encore largement répandu. Nazar estime modestement qu'il y a environ une vingtaine de sculpteurs dans le pays, mais il se considère comme le premier à véritablement maîtriser cet art. «Beaucoup de personnes en provenance du Sultanat d'Oman, à l'est de Dubaï, m'ont même contacté et ont exprimé le souhait que je me rende là-bas pour réaliser des sculptures». Son travail remarquable est une source d'inspiration pour les artistes locaux. En le soutenant, nous contribuons à préserver et promouvoir la richesse culturelle de Madagascar dans le domaine culinaire. ■



Cédric Ramandiamanana



SPÉCIALISTE DU SOLAIRE
INDUSTRIEL ET
PROFESSIONNEL

DEPUIS 2006

CONTACTEZ - NOUS

Majunga

032 41 673 31

Tananaive

032 12 043 48

Nosy Be

032 43 373 04



*Une présence étendue de plus de 700 implantations à Madagascar depuis 2006.
Transition vers l'énergie solaire pour les industriels et pour les particuliers.*

JUSQU'À 10 ANS DE GARANTIE

SYSTÈME ENTIÈREMENT AUTOMATIQUE

RÉDUCTION DE CONSOMMATION D'ÉNERGIE



WWW.SOLARMAD-NRJ.COM

De complicité et d'amour, comment font-ils pour garder autant le cap ? Christina et lardy, c'est un couple, mais c'est surtout une équipe. Ensemble, ils ont créé la page Izahayroakely en février 2020, et même si l'idée est partie d'un fun, ils ont su garder leur notoriété jusque-là. Pour plus de 300.000 abonnés sur Facebook, ils sont la référence du « couple influiteur » à Madagascar. Izahayroakely, c'est un duo aussi solide que les années.

Ils ont débuté par une vidéo de flashback sur Tiktok. Christina Rakotobe et lardy Ravelomanana ont alors été ensemble depuis près de deux ans. 2020 étant l'époque d'ascension de la plateforme TikTok, ils

se sont dits «on peut essayer». Les vidéos ont commencé sur le compte personnel d'lardy, jusqu'à ce qu'un jour, ils se sont décidés à en créer un en commun. Izahayroakely, traduit par «nous deux», est le nom par lequel on les reconnaît au-

IZAHAYROAKELY

jourd'hui. Christina raconte : «À l'époque, nous pensions à un nom pour nous représenter, et vu que "Izy M'tsam" a déjà été pris, on s'est dit pourquoi pas "izahay roa", mais cela signifiait juste qu'on était deux personnes comme d'autres, alors on a ajouté "kely"», aussi parce qu'on trouvait cela mignon.» Ils sont amoureux, mais ils sont également coéquipiers : de TikTok à Facebook, la création d'une page leur est venue comme une évidence, après remarque de grandes entreprises. «Nous ne nous attendions pas à ce que ça explose, c'est arrivé du jour au lendemain, sans qu'on le sache : la popularité, le nombre d'abonnés. Nous n'avons pas de secret, parce que même maintenant, après toutes ces années, nous nous demandons encore comment on a fait, et comment on va faire.» Que cette notoriété soit, ils ont cette complicité dotée d'un plus de complémentarité.

Un couple... c'est aussi une équipe. Christina, un être communicatif, et Iardy, un introverti talentueux : c'est un duo parfait pour gérer les activités et le travail. «Je me concentre sur l'écriture du contenu et de ce qu'on va publier, et Iardy s'occupe du montage et de tout ce qui est en post-production.» Dans leur complémentarité, Izahayroakely sait équilibrer la vie professionnelle et la vie personnelle : des moments bas, il y en a eu, mais le bloc ne se défait pas. Christina en rit, car même sans dispute majeure, elle le dit «il nous arrive d'avoir un tournage,

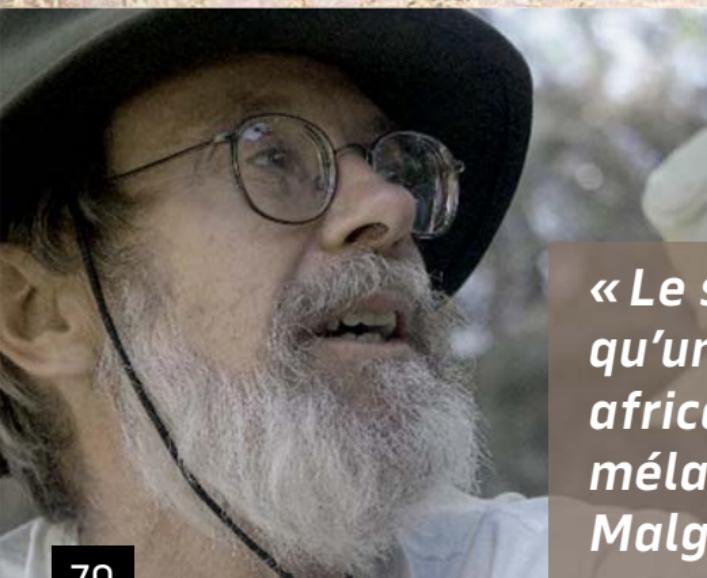
et de se disputer la veille. Et pourtant, il faut toujours garder cette complicité, et c'est le grand défi du métier.» Des moments qui renforcent leur lien, sous des publications marquées par ce que le couple appelle leur «identité de marque». Christina l'explique : «Nous essayons de partager des contenus qui inspirent la bonne humeur, tout en apportant des leçons de vie. Ce qui fait notre identité de marque, c'est surtout notre classe, et le fait que nous ne partons pas dans l'excès ou dans l'exhibitionnisme. Nous restons dans notre simplicité, mais à notre manière.» Izahayroakely offre son contenu pour un large public tout en gardant en tête l'idée de rester des modèles.

De hauts ou de bas, le couple brave les difficultés ensemble. Et si les moments sur les réseaux n'ont pas toujours apporté leur bonheur, Christina et Iardy ont su tenir le cap, et ce, toujours en équipe. «Nos premières années sur Facebook nous ont assez marqué, car on parlait beaucoup de nous, et les remarques n'étaient pas toujours meilleures.» Malgré le buzz, la communauté Facebook a su accepter Izahayroakely, et le temps les a rendus alliés. «Parfois, nous recevons des messages de personnes qui nous demandent comment on fait, ou des encouragements selon lesquels «on nous voyant, on ne pouvait que continuer de croire en l'amour». Et c'est cette confiance que nos abonnés ont en nous, qui nous touche particulièrement.» Pas à pas ou plutôt main dans la main, Christina et Iardy grandissent : après un premier voyage ensemble et un Vlog à Sainte-Marie, ils prévoient de relever la page avec plus de contenus, tout en jonglant avec leurs études. Et côté personnel, peut-être un nouveau cap... ?

Rova Andriantsileferintsoa

David BURNEY

Dans la grotte d'Andriamamelo à l'Ouest de Madagascar, dans la région Melaky, des dessins d'art rupestre préhistoriques uniques ont été découverts par des chercheurs nationaux et internationaux en 2013. Après dix ans d'études, un article écrit par David Burney, professeur de paléobiologie de la conservation à l'université d'Hawaï (États-Unis) paru dans *The Conservation* en janvier dernier, révèle des détails sur l'origine des Malgaches.



Les peintures rupestres dans la grotte d'Andriamamelo ont été découvertes en 2013. Comment s'est déroulée l'exploration ?

Les villageois locaux ont montré la grotte au directeur de la réserve, Roger Randalana. Il a reconnu leur caractère unique et en a informé Owen Griffiths, le fondateur de la réserve. Owen a invité plusieurs experts malgaches et étrangers à leur rendre visite. C'est un endroit très isolé, nécessitant une

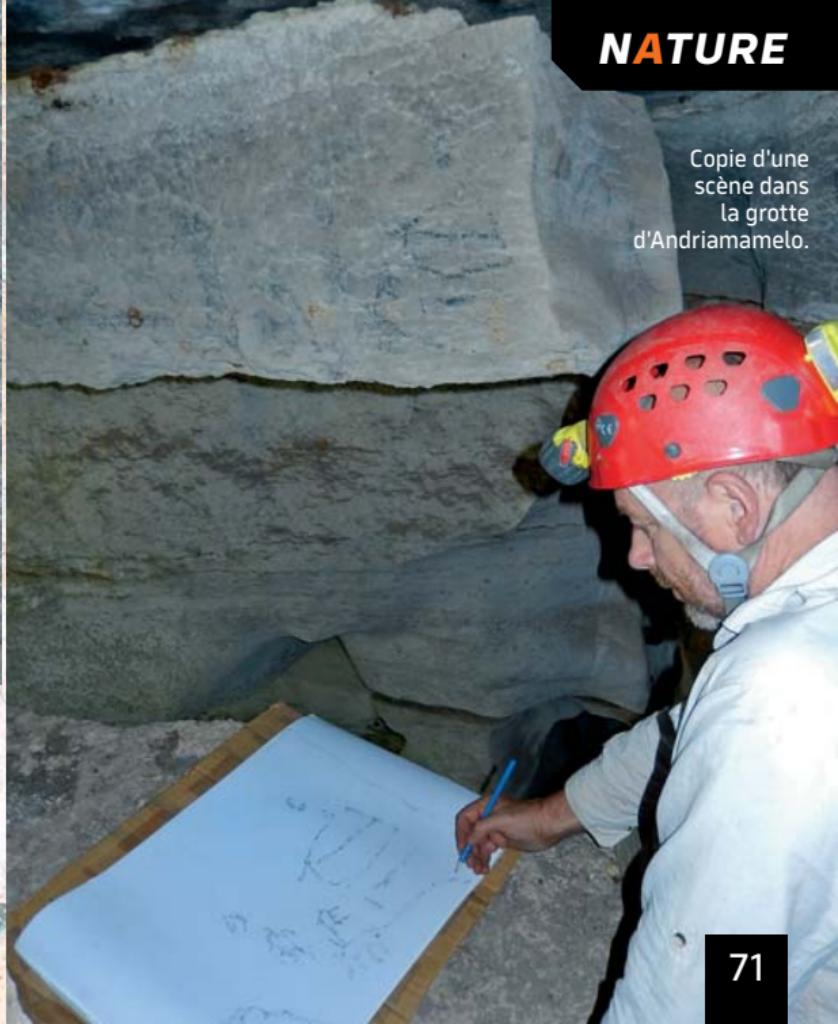
« Le style mixte de cet art suggère qu'une combinaison d'influences africaines et asiatiques se sont mélangées pour produire le Malgache moderne. »



Le symbole "M" identique à une lettre de l'alphabet amharique.

traversée difficile de la rivière. Dès que nous avons vu les images, nous avons su qu'il s'agissait d'une découverte importante, mais il a fallu des années de recherche pour trier et identifier les nombreuses images.

Dix ans après, les recherches approfondies ont permis d'apporter un éclairage sur l'origine des Malgaches, la langue malgache...





SOCIÉTÉ RUNHENG DEVELOPPEMENT SARLU

润恒发展有限公司



Contact: **0345657777**
0336066666

Adresse : LOT II D 53 E AA MANJAKARAY ANTANANARIVO
Adresse mail :runhengforage@yahoo.com

- Travaux de forage de puits, allant de 30 mètres à 500 mètres de profondeur
- Travaux de battage de pieux
- Travaux d'alimentation en énergie solaire
- Travaux de filtration et de traitement d'eau

Au total, 72 objets ont été catalogués, dont 16 figures animales, 6 figures humaines, 2 figures hybrides homme-animal, 2 objets géométriques et 16 exemples d'un symbole à peu près en forme de «M» identique à une lettre de l'alphabet amharique (éthiopien). De nombreux autres dessins étaient indistincts. Le style mixte de cet art suggère, tout comme la langue malgache et les études génétiques du peuple malgache, qu'une combinaison d'influences africaines et asiatiques, de l'Égypte à Bornéo, se sont mélangées pour produire le Malgache moderne.

Ces nouvelles conclusions permettent-elles de savoir qui sont à l'origine de ses peintures ?

Nous ne saurons probablement jamais avec certitude qui a dessiné ces remarquables tableaux ni quand, mais la seule écriture sur le mur semble être en sorabe, un ancien malgache rendu avec des lettres arabes. Ceux que nous pouvons lire semblent dire «dantiark». L'auteur était-il lié d'une manière ou d'une autre à Antiochus IV Epiphanes, un empereur d'une grande partie du Moyen-Orient qui a attaqué l'Égypte vers 170 avant JC et a envoyé des bateaux sur la mer Rouge et au-delà pour l'exploration et le commerce. Un de ses bateaux a-t-il atteint les côtes de Madagascar ? Ce n'est qu'une supposition.

Quelle est la suite des recherches ?

Nous espérons que davantage de grottes abritant de l'art ancien seront découvertes à Madagascar. Il serait vraiment surprenant que ce soit le seul exemple de ce style. Nous pen-



Panneau d'art rupestre dans la grotte d'Andriamamelo.

sons que l'on en trouvera davantage dans d'autres grottes, et certains membres de notre groupe de recherche étudient la situation. ■

Propos recueillis par Aina Zo Raberanto



Chef Ravo

Situé à Anosivavaka au sein du Dyve Garden chez Dyve Deli (2^{ème} étage), le Showroom de Chef Océan est un lieu culinaire unique qui a ouvert ses portes le 14 octobre 2023. Il se distingue par ses plats spécifiques à base de produits de la mer (les boîtes bleues). En cuisine, le Chef Ravo propose une expérience culinaire.

Depuis son enfance, le Chef Ravo est passionné de cuisine. Ses premières expériences culinaires incluent la préparation de plats, les courses alimentaires, et l'exploration de la créativité culinaire. À ses débuts, il n'a pas suivi de formation culinaire formelle. Mais, sa belle-sœur, remarquant son talent pendant les services traiteur, l'a encouragé à suivre une formation au Carlton à Anosy, où il a été apprenti pendant un an. Actuellement, il occupe le poste de chef cuisinier dans le groupe depuis deux ans. «*J'apprécie concevoir des plats frais et naturels. Les produits Chef Océan mettent en avant des produits de la mer qui diffèrent de notre alimentation quotidienne offrent*

une expérience culinaire unique.» Chef Océan est une nouvelle marque du groupe Refrigépêche qui est principalement axé sur les produits frais cuits, préparés et surgelés, à réchauffer en 5 minutes : poulpes aux aromates ou grillés, finger fish, crevettes popcorn... Au Showroom du Chef Océan, il est possible de déguster les plats en toute sérénité entre ami.es ou en famille.

Quel est le style de cuisine ?

Le style de cuisine du Showroom est unique. Il propose une expérience culinaire immersive qui évoque les sensations des plages de la côte de Madagascar. Axé sur les produits de la mer grâce à une maîtrise parfaite de la chaîne du froid, nous proposons une variété de plats délicieux.

Vos produits de prédilection ?

Etant donné que les plats sont basés sur les produits de Chef Océan, le focus est évidemment sur les produits de la mer.

Les ingrédients récurrents dans vos plats ?

La moutarde ! C'est un ingrédient incontournable de nos plats, elle ajoute une touche distinctive. Les diverses sauces japonaises et les assaisonnements avec les produits locaux apportent un goût unique à nos produits.

Le plat qui vous rend coucou ?

J'ai une préférence particulière pour le poisson fumé avec de la salade.

Votre boisson préférée ?

Sans hésiter, le vin mais à consommer avec modération.

À quelle fréquence modifiez-vous votre carte ?

La carte n'est pas modifiée à une fréquence fixe, mais le plat du jour, notamment le poisson du jour avec l'accompagnement, en particulier pour les amateurs de gros poissons, est ajusté quotidiennement en fonction de nos arrivages.

Vos inspirations pour créer les plats ?

Je suis fidèle à mes valeurs créatives et l'expression émotionnelle en cuisine. Je mets l'accent sur le respect des normes alimentaires, la satisfaction des clients et la qualité indéniable qui sont les valeurs du Showroom.

Votre actualité ?

Le Showroom propose désormais les meilleurs sushis. Aussi, de nouvelles offres et événements spéciaux sont régulièrement disponibles, incitant les visiteurs à découvrir les dernières nouveautés du Showroom. ■

Propos recueillis par Aina Zo Raberanto

RECETTE DU MOIS

Poulpes aux aromates Chef Océan



Ingrédients :

- Poulpes aromates Chef Océan
- Sauce tomate
- Poireau
- Carottes
- Thym
- Oignon
- Sel

Garnitures :

- Légumes
- Pommes de terre
- Riz

Mode de préparation

Mettre les poulpes dans l'eau bouillante pendant 90 minutes avec les carottes, les poireaux, le thym, l'oignon et le sel. En attendant, préparer la sauce tomate. Ensuite, dans une marmite, mélanger le tout avec la sauce tomate et les assaisonnements, et faire réduire pendant 20 minutes. Dresser et accompagner avec les légumes, ou les pommes de terre ou le riz. Le Chef suggère le riz blanc Madame Rose. ■

CHEF RAVO

DU SHOWROOM CHEF OCÉAN

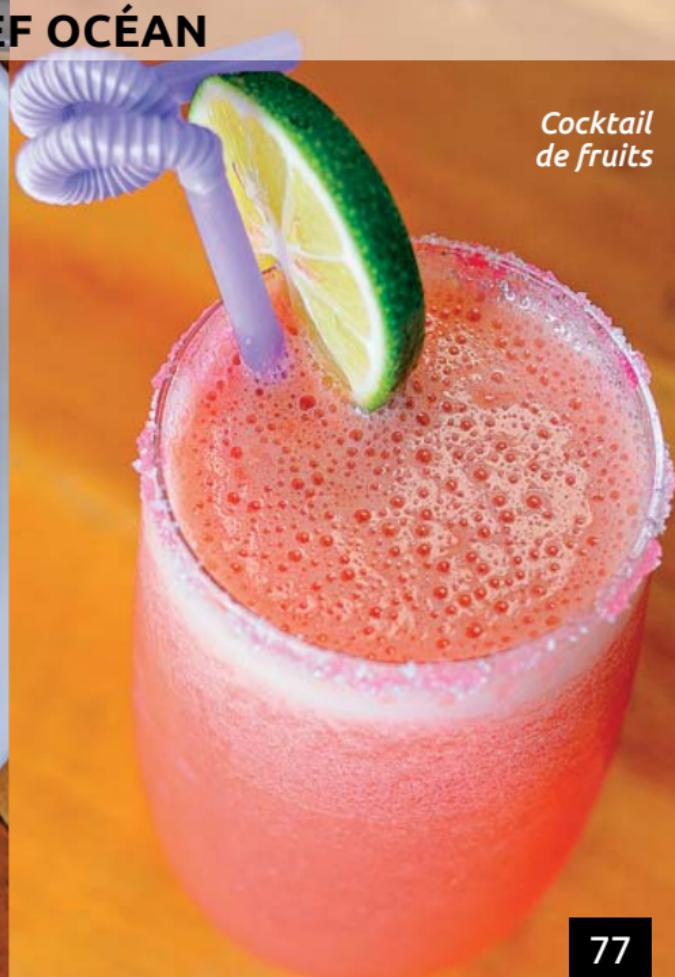
*Espadon fumé
avec salades
aux sauces
vertes*



*Finger Fish
Chef Océan,
sauce cocktail*



CHEF RAVO DU SHOWROOM CHEF OCÉAN



HAVAL

GARANTIE
3 ANS
100 000 km

ALWAYS MORE
WITH
HAVAL



H6 3rd | JOLION



CT
motors
Automobiles et Services

Antananarivo
Andrahams

020 23 320 52 / 020 23 616 46

Nosy-Be
Face ex-Nosy-Be Market

038 22 038 22

Tamatave
Galerie Joffre

034 07 954 32

www.ctmotors.mg



SCANNEZ-MOI





Mojito Fraise

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

LE COCKTAIL DU MOIS

Ingrédients

- 5 cl Rhum blanc
- 3 fraises
- 5 cl eau gazeuse
- 1/2 citron vert
- Sucre de canne
- Quelques feuilles de menthe
- Glaçons

Mode de préparation

Dans un verre, mettre les citrons verts coupés en dés, écrasez-les avec le sucre de canne et les fraises coupées. Ensuite, rajouter quelques feuilles de menthe, mais ne pas trop écrasez les fraises. Verser les 5 cl de rhum blanc, ensuite les 5 cl d'eau gazeuse et les glaçons pilés. Verser le tout dans un verre Tumbler et décorer.

DE L'AQUARHUM
(MAHAJANGA)

S'cream 806



Par cette chaleur écrasante dans la Capitale, il n'y a aucune excuse valable pour ne pas succomber à la tentation glacée du pavillon 806 à Analakely. Que ce soit un simple cornet ou un généreux cône double, cela nous rafraîchit et procure une sensation agréable. Depuis maintenant 20 ans, S'cream 806 nous séduit avec ses glaces uniques, et nous ? Nous en voulons encore et encore...

Mousse aux fruits, forêt noire, ananas, chocolat, tutti-frutti... les 15 parfums disponibles offrent un éventail de choix pour satisfaire toutes les envies gourmandes. Que l'on opte

Délices
givrés

pour un cône simple à 3 500 Ar, un cône double à 6 000 Ar, un gros cornet simple à 4 000 Ar, et la barquette d'un litre à 17 000 Ar, chaque bouchée est une plongée dans un océan de saveurs. Depuis près de deux décennies, ce petit coin de délices attire une foule fidèle, souvent prêt à patienter en file pour savourer une bonne glace. « *On n'a jamais altéré nos ingrédients, le goût reste inchangé depuis vingt ans, malgré l'augmentation considérable des coûts des PPN. C'est cette constance qui, à notre avis, continue d'attirer une clientèle enthousiaste.* » En effet, c'est madame Mamy et son regretté mari qui ont façonné l'art de la glace au sein de leur entreprise S'cream 806. Aujourd'hui, avec l'aide précieuse de leur fille, cette institution glacée continue de prospérer.

Néanmoins, la fille de madame Mamy souligne une fluctuation de la clientèle, surtout durant la période de février à mars. « *On observe une hausse significative de la fréquentation pendant les périodes festives, comme le mois de décembre dernier* » rapporte-t-elle. L'entreprise reste florissante et continue de ravir les amateurs de glace. À part cela, il arrive que les ingrédients peuvent parfois être difficiles à trouver, mais l'équipe de S'cream 806 a déjà un fournisseur. Cependant, même ce dernier peut parfois être confronté à des ruptures d'approvisionnement. « *On note les saveurs importées comme le yaourt ou le choco fruit, comme cela a été le cas en fin d'année.* » Parmi les défis rencontrés, la disponibilité des ingrédients n'est pas le seul enjeu. Les coupures d'électricité posent également un problème, affectant la congélation optimale des glaces. « *Ce que l'on prépare aujourd'hui doit être servi le lendemain, et à cause des coupures, les glaces ne sont pas toujours suffisamment fermes.* » Cependant, l'équipe fait de son mieux pour gérer ces défis et garantir la

satisfaction des clients. Malgré ces obstacles, la créativité et la détermination de l'équipe ont permis de maintenir la qualité et la diversité des saveurs, avec la forêt noire et la nougatine qui continuent à charmer les clients, faisant de S'cream 806 une adresse gourmande résiliente.

Cette année, S'cream 806 est en train d'élaborer de nouveaux parfums qui se révèlent vraiment différents de ce que nous avons déjà goûté. Toutefois, ces saveurs sont encore en phase d'études et de développement. En attendant de découvrir les prochaines pépites glacées, délectons-nous des délices givrés proposés ! ■

Cédric Ramandiamanana





APHRODITE
COIFFURE ET ESTHÉTIQUE



Your beauty
is our
profession

Aphrodite Tanjombato
Galerie Commerciale IKOPARK
Tel : 261 38 80 695 94
Horaires : 09h - 18h
Ouverture : Lundi au Samedi
Dimanche : 9h à 13h

Aphrodite Ankorondrano
Enceinte Jumbo Score (En face de Cosmos)
Tel : 261 34 22 540 48
Horaires : 09h - 18h
Ouverture : Lundi au Samedi
Dimanche : 9h à 13h



*“ Comme pour la déesse grecque de l’amour APHRODITE, qui était reconnue pour sa beauté,
Nous mettons un point d’honneur à sublimer votre apparence.*

Disposant de deux annexes à Ankorondrano et à Tarjombato, nous offrons un service de qualité qui répond à vos attentes.



*Venez vous faire chouchouter par nos équipes qui seront à l’écoute de vos besoins
et vous proposeront le meilleur en terme de diagnostic et de prestations ”*

A portrait of Jonah Rvl, a young man with dark curly hair and a beard, smiling at the camera. He is wearing a blue t-shirt with a white graphic of a swimmer and the Malagasy flag on the sleeve. The background features a large, stylized blue and purple wave pattern.

Jonah Rvl

À seulement 21 ans, Jonah Rvl, alias Jonathan Raharivel, illumine le monde de la natation malgache. Trois médailles d'or et deux médailles de bronze lors des Jeux des îles de l'océan Indien à Madagascar (JIOO) en 2023 font de lui le premier athlète malgache le plus décoré. Avec près de 300 médailles à son actif depuis ses débuts aquatiques, Jonah est une véritable étoile montante.

Encouragé par ses parents, il a plongé dans le monde de la natation à l'âge de 7 ans. En effet, Jonah a suivi les traces de sa sœur aînée, déjà une nageuse émérite. «*J'ai commencé en intégrant un club à Betongolo et à l'âge de 10 ans, j'ai obtenu ma première médaille de bronze.*». Bien que passionné par les sports extrêmes, notamment le skateboard, Jonathan a choisi de faire de la natation sa carrière à l'âge de 15 ans. Le résultat ? Une bourse de stage en Chine qui a marqué le début d'un parcours exceptionnel. «*Après cinq mois de formation intensive en Chine, j'ai eu l'opportunité de participer à mon tout premier championnat du monde de natation en Corée.*». Depuis, il n'a cessé de se qualifier pour représenter Madagascar lors de prestigieux championnats mondiaux dans les quatre

Splash de Succès !



coins du globe. En 2022, il a participé à un championnat en Thaïlande, là où il a ajouté sept médailles à son impressionnant palmarès.

Pour Jonah, le succès n'est pas un miracle, mais le fruit d'un acharnement constant. Durant sa préparation intensive pour les JIOO de l'année dernière, ce jeune athlète a redoublé d'efforts pour atteindre ses ob-

jectifs. Il a même dû mettre ses études universitaires de côté afin de se concentrer pleinement sur son entraînement. «*La natation est un sport qui demande beaucoup de discipline. Cela peut être difficile, mais la persévérance est essentielle. Pour me préparer, je m'entraîne trois mois à l'avance, tous les jours,*



emerel déco mahajanga

Décoration d'intérieur . Conseils
Réalisation . Vente . Location
de matériel pour réception
Particuliers et professionnels

emerel.deco.mahajanga@gmail.com / 032 12 899 24

pendant deux heures, matin et après-midi. C'est au moins dix séances par semaine. Et ce dévouement a porté ses fruits, culminant avec la victoire aux JIOO en 2023. « *C'était l'une des expériences les plus mémorables de ma carrière. La pression était intense, et je tremblais, d'autant plus que la compétition se déroulait ici à Madagascar. Mais avec un public nombreux à me soutenir, je me suis dit que rater signifierait décevoir ces personnes* ».

En plus de ses exploits sportifs, Jonathan aspire à être un modèle et une source d'inspiration pour la nouvelle génération de nageurs. Son espoir est que son triomphe lors des JIOO puisse impacter positivement ces jeunes athlètes. Lorsqu'il évoque le niveau de la natation à Madagascar, Jonah est optimiste quant à son évolution. « *Bako Ratsifandrihamanana était une championne d'Afrique qui a pulvérisé des records il y a environ 40 ans. Après elle, les jeunes nageurs malgaches se sont moins fait entendre. Mais maintenant, la situation commence à évoluer progressivement car j'ai obtenu la 4^e place lors des championnats d'Afrique* ». En plus de son parcours, il souhaite transmettre un message aux parents qui pourraient être tentés de négliger la passion de leurs enfants au profit des études. « *Je ne minimise pas l'importance des études, mais certains enfants manquent des opportunités uniques, comme une compétition de championnat du monde junior, par exemple. La natation est un sport éphémère. Les examens scolaires seront toujours là, mais les compétitions sont rares et ne se présentent qu'une fois dans la vie* ».

Actuellement, Jonah se prépare pour le championnat de monde de natation au Qatar ce mois-ci, tout en ayant comme un grand objectif de participer aux Jeux olympiques de cette année. Pour réaliser ce rêve, il lance un appel, espérant trouver des sponsors qui croiront en lui et lui soutiendront dans sa quête olympique. Avec sa détermination sans faille, il est toujours prêt à représenter fièrement Madagascar lors des compétitions internationales à venir ! ■

Cédric Ramandiamanana



*LA COUPE
undercut
pour un nouveau style*



Retour au salon Art'Beauty à Isoraka. Cette fois, le salon accueille Heriniaina et ses boucles. Des cheveux à la barbe, notre modèle a décidé de s'ajouter un style classe pour ses sorties en ville. Un Undercut et un dessin, quelques heures suffisent pour créer un rendu osé, sobre, et équilibré.



Sans toucher aux boucles, Heriniaina a décidé de rajouter du style à sa coupe. Quoi de mieux qu'un Undercut : cette coupe



tendance rend son style affiné à la coiffure de notre modèle. En commençant par attacher les cheveux, le professionnel du salon s'arme immédiatement d'une tondeuse pour tracer une ligne de repère au bas de la tête. De quelques centimètres au-dessus de l'oreille, la trace en V fait le tour de la tête. Le coiffeur utilise sa tondeuse pour enlever le volume en dessous. Parti pour un style dégradé, le professionnel se concentre sur la partie inférieure des cheveux. L'idée se base sur la différence des mesures : il commence



alors par tailler la partie qui sera la plus courte, en utilisant une tondeuse précise. Puis, le coiffeur remonte, chaque passage est répété pour avoir un rendu très fin à la base, et un peu moins en remontant.

La coupe a adopté la trace en V de départ. Le prochain défi est de taille : dessiner sur la coupe. Heriniaina a eu un coup de cœur pour une forme en Z, en espérant trouver un style tribal qu'il recherchait au début. Le coiffeur mesure avec sa lame, et dessine immédiatement la première forme en Z. Il trace ensuite une forme parallèle, puis finalise le tout avec la précision d'une lame. En seulement quelques minutes, le dessin, identique à celle que

recherchait Heriniaina ressort des mains du maître. Un coup de vaporisateur, quelques ajustements ici et là et le coiffeur laisse le tout reposer pour s'attaquer à la barbe.

Devenu barbier, le professionnel passe à la tondeuse les poils qui dépassent des joues et du menton. La barbe est taillée, puis redessinée au menton et sur la bouche à la tondeuse. Le style Anchor de Heriniaina est, de nouveau, bien redéfini. Enfin, le coiffeur revient pour passer un coup de shampoing avec le L'Oréal

Absolute Repair, pour réparer les cheveux secs. Quelques minutes de lavage, un peu de la pâte sculpante, et les boucles prennent un éclat hors du commun. C'est ainsi qu'Heriniaina quitte le salon, le sentiment de s'être fait chouchouter, et le style revivifié et classe pour un bon tour en ville. ■



HAYA MADAGASCAR

Porte etiquette
baggage en cuir
croco locale :
477 240 Ar

Porte cable en
cuir croco locale :
304 560 Ar

Pince à billet en
cuir croco locale :
190 000 Ar

Porte carte de visite
en cuir croco locale :
469 080 Ar



Fashion Mood

F&A FASHION

Gilet : 65 000 Ar

Pantalon : 65 000 Ar



VIA MILANO

Sac pursie : 650 000 Ar

Salome Mia Milu : 375 000 Ar



TANOSSI

Robe enfant : 45 000 Ar

TANOSSI

Tee-shirt manches courtes : 45 000 Ar

TANOSSI

Tee-shirt
à poche :
54 000 Ar

**HAYA
MADAGASCAR**

Porte document
à rabat en cuir de
croco en provenance
d'Afrique du Sud :
6 065 000 Ar

F&A FASHION

Top manches courtes à col
cravat à perles : 40 000 Ar
Jupe droite basque :
75 000 Ar

VIA MILANO

Bianco perla Mia Milu :
375 000 Ar



VIA MILANO

Escarpin Argenté Mia Milu : 375 000 Ar

Escarpin fushia Mia Milu : 375 000 Ar



F&A FASHION
Ensemble : 75 000 Ar

VIA MILANO
Sac pursie : 675 000 Ar
Escarpin fushia Mia Milu :
375 000 Ar

F&A FASHION
Ensemble : 75 000 Ar
Escarpin Argenté
Mia Milu : 375 000 Ar



F&A FASHION

Gilet : 50 000 Ar

Veste : 85 000 Ar

Pantalon : 65 000 Ar

HAYA MADAGASCAR

Sacoche 48h en cuir de veau locale : 800 000 Ar

VIA MILANO

Escrapsins Salome Mia Milu : 375 000 Ar



TANOSSI

Polo : 79 000 Ar

TANOSSI

Tee-shirt
manche
longue :
54 000 Ar

SANTIEN

Robe : 59 000 Ar



TANOSSI
Robe :
59 000 Ar

TANOSSI
Tee-shirt
manche
courte :
39 000 Ar

TANOSSI
Tee-shirt
manche courte :
49 000 Ar

REMERCIEMENTS

Jenica, Anica, Mitia, Mampionona, Samina

PRISE DE VUE

Dyve Garden, Le Showroom, Bungalow restaurant

PHOTOS

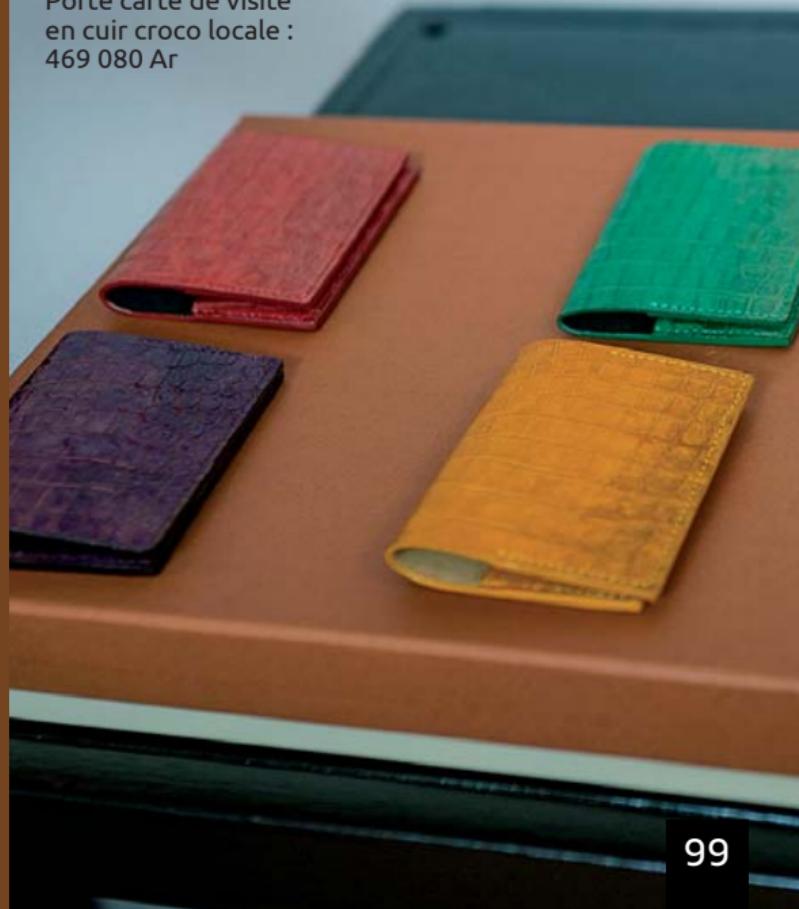
Andriamparany Ranaivozanany

POINT DE VENTE HAYA MADAGASCAR

- Grand Hôtel Urban Ambatonakanga, Antananarivo
- Hôtel Colbert Antaninarenina, Antananarivo
- Nova Hôtel Talatamaty, Antananarivo
- Hakanto Shop, Gallery Alhambra, Antananarivo
- Nulle Part Ailleurs, Toamasina

HAYA MADAGASCAR

Porte carte de visite
en cuir croco locale :
469 080 Ar



Sorcellerie



MPAMOSAY

MALAGASY

(SUITE)

8 / Dans le halo incertain de la nuit, nous nous apprêtions à plonger dans l'inconnu, escortés par l'autochtone né sous la bonne étoile. Rien ne troubla le sillage de notre guide, si ce n'est que son imposant sabre, compagnon unique de notre expédition nocturne. Mon audacieux ami, décidé à affronter l'inconnu, s'arborait d'un vangovango, un bracelet malgache, proclamant qu'il serait le talisman de sa bravoure. Mon autre compagnon brandissait une lampe torche, promesse d'une lueur dans la noirceur menaçante. Quant à moi, je me contentais de rassembler mes cigarettes, mes goodlooks, ignorant les mystères qui s'apprêtaient à tisser l'atmosphère. Néanmoins, mon ignorance des forces ésotériques se mêlait à la certitude que les esprits ré-

pugnent au feu. Ainsi, secrètement, j'espérais que la lueur de ma cigarette les contraindrait à la fuite.

L'ironie m'étreignait, j'étais sur le point de m'aventurer délibérément dans l'obscurité pour voir le surnaturel, pourtant, je m'armais pour les conjurer. Pour dire vrai, j'ai finalement décidé d'abandonner ; la peur a pris le dessus. Pourtant, les mots sibyllins du guide et une étrange vibration m'invitaient à émerger de la sécurité du foyer. Une force impérieuse nous appelait à défier l'indécible, incitant mes compagnons et moi-même à suivre notre guide dans le mystère insondable de la nuit. Cependant, la jeune fille, surprenant tout le monde par une réflexion inattendue, déclina notre marche funeste au dernier moment. Elle opta pour la prudence, choisissant la sécurité de l'intérieur plutôt que l'incertain à l'extérieur. Abandonnés aux mains du guide, mes deux compagnons et moi-même le regardions s'éloigner sans s'attarder. Il poussa la porte avec détermination et s'engagea dans la cour. Une fois arrivé, il s'immobilisa brusquement, entamant un murmure mystérieux, comme s'il s'adressait à une présence invisible. Nous ignorions à qui il parlait, il semblait engager un dialogue avec l'un de ses ancêtres. Dans le silence qui nous enveloppait, nous

demeurions muets derrière lui, observant avec vigilance le moindre signe de danger. Après son rituel, nous entreprîmes le chemin vers une obscurité totale. Malheureusement, la lampe torche de mon compagnon ne tint pas sa promesse, sa lueur été étouffée par les ténèbres, alors que nous progressions sur la route qui traversait tout le village.

À cet instant précis, je confesse ressentir une appréhension extrême. Une présence fantomatique me frôlait déjà, bien avant notre sortie du village. C'est alors que je décidai d'allumer une cigarette. Celle-ci devint mon ultime recours ; dans les moments de tension palpable, je fume sans fin.

- «*Est-ce que tout le monde est à son aise ?*» questionna soudainement notre guide. «*Vous auriez un très bon souvenir à ramener à Antananarivo,*» poursuivit-il ensuite, ses paroles flottant dans l'air nocturne comme des échos mystérieux.

- «*C'est exactement pour cela qu'on est venu jusqu'ici, votre réputation s'est fait entendre jusqu'à la capitale, vous savez,*» répondis-je, laissant mes mots se mêler aux ombres du crépuscule.

- «*Mais vous, vous ne me connaissez pas,*» répliqua le guide avec flegme, déclenchant en moi une terreur latente. Ma confiance en ce jeune homme

commençait à s'effriter. En effet, on ne sait guère à qui nous avons affaire. Armé d'un long sabre, il nous laisse démunis, sans moyen de défense ou de protection.

Pourtant, mes compagnons ne partagent pas cette méfiance. Et le plus audacieux lança :

- « *Vous êtes un être exceptionnel, mon ami !* »

À ces paroles, je demeurai silencieux, murmurant en mon for intérieur qu'il le trouve exceptionnel, alors que rien ne garantit que l'on ne retrouvera peut-être plus que des petits morceaux de notre corps au retour de ce voyage.

- « *Voyons, n'ayez pas peur,* » murmura subitement le guide, comme s'il avait lu dans mes pensées, accentuant le mystère qui planait autour de lui. « *Avez-vous déjà vu un homme-animal ?* » poursuivit-il ensuite, laissant à ma peur grandissante zéro chance de se calmer. Ces mots m'ont poussé au bord de la folie, la peur atteignant son paroxysme.

- « *Un homme-animal ?* » répliqua l'un de mes camarades. « *Je n'en ai jamais vu, mais cela serait tellement intéressant d'en voir.* »

- « *Ce n'est pas chose aisée d'en faire face,* » déclara calmement le guide. « *Il y a des gens qui les prennent comme animal domestique dans les environs du village. Ils se nourrissent principalement de viande, ils ne supportent pas l'odeur du sang. Leurs difformités pourraient plonger même les plus courageux dans la plus grande des terreurs. Je ne saurais vraiment vous les décrire,*

mais contrairement à la croyance populaire, ce ne sont pas des créatures mi-homme, mi-animal, ce sont de vrais animaux qui ont l'aspect d'un humain.»

« *C'est un vrai animal qui a l'aspect d'un humain, ce n'est pas chose aisée de leur faire face,* » ces mots résonnaient en boucle dans ma tête. Je ne savais pas si notre guide cherchait à nous effrayer avec ces récits fantastiques, mais dans tous les cas, il continuait sans relâche, rythmant notre expédition d'une aura mystérieuse. J'éprouvais une peur indicible, même si la route que nous avions empruntée était plutôt calme. De temps en temps, pourtant, des bruits dans les arbustes environnants s'élevaient. À ces bruits, notre guide nous rassura :

- « *Ne vous inquiétez pas, ces bruits vont faire surface dans pas longtemps.* » Il disait cela avec un ton neutre, comme si de rien n'était, comme si ces paroles ne pouvaient germer la terreur même chez les âmes les plus intrépides.

Après quelques minutes de marche, une étrangeté a attiré mon attention. Instantanément, un frisson a parcouru ma chair et, et machinalement, j'ai jeté un coup d'œil interrogateur à mes compagnons. Leurs visages reflétaient une angoisse similaire à la mienne. Manifestement, eux aussi avaient remarqué cette bizarrerie et étaient tout aussi perturbés. Je ne vais pas vous tenir davantage en suspens, mais devinez ce que nous avons aperçu ? Une sorcière, oui, une authentique sorcière.

9/ C'était une femme d'une cinquantaine d'années. Elle se présentait devant nous, drapée d'un pagne sur la tête, son corps dénudé entièrement imprégné d'huile. À cet instant, mon cœur menaçait de s'explorer, mes genoux vacillaient, prêts à m'abandonner. Une étrange paralysie m'enveloppait, rendant le simple acte de marcher d'une difficulté inouïe. Mes compagnons, eux aussi, semblaient figés dans la terreur. Nous n'osions bouger, contrairement à notre guide, poursuivant imperturbablement son chemin. L'instinct de survie s'empara de moi, suscitant le désir pressant d'opérer un demi-tour. Même si l'obscurité régnait encore, retrouver le chemin du retour semblait à portée de main. Nous avions suivi une longue route droite en terre battue, sans prendre de détour. Rassemblant les dernières forces qui m'animaient, j'ai voulu tourner mon regard vers le foyer sécurisant que nous avions imprudemment quitté. Mais hélas, sans franc succès. La respiration devenait pénible, chaque pas s'apparentait à un défi insurmontable. Tout semblait s'évanouir en une fraction de seconde. Notre guide persistait à s'éloigner, tandis que nous demeurions immobiles. Cette expérience était telle qu'elle m'a laissé une cicatrice profonde, une empreinte indélébile que vous peinez assurément à comprendre. J'en porte les stigmates jusqu'à ce jour en vous relatant tous cela. Plongé dans l'indécision, l'incapacité à respirer m'assailait. Si seulement je pouvais m'évader par l'évanouissement, j'aurais volontiers saisi cette option, mais la réalité

implacable en avait décidé autrement. Devant nous se dressait la silhouette fantomatique d'une sorcière. Cependant, rebrousser chemin semblait tout aussi insurmontable. La peur, telle une chaîne invisible, paralysait nos membres, dérobant toute notre force depuis que nos yeux s'étaient posés sur cette apparition terrifiante. Plongés dans un abîme de désespoir, mes compagnons et moi cherchions mutuellement du réconfort, nos regards éperdus se croisant dans cette épreuve cruelle.

Notre guide, à présent à une distance d'environ 6 à 10 mètres, continuait son avancée, ralentissant toutefois son pas. J'étais comme un enfant au bord des larmes, ma volonté vacillante, mais le devoir d'avancer persistait. Mes jambes répondraient difficilement à mon impulsion. Un poids écrasant entravait chacun de mes pas. Mon cœur, serré dans un étouffement, oscillait entre une explosion imminente et un arrêt brutal. Ma tête pesait lourd sur mes épaules. Mon corps, prisonnier d'une force invisible, exigeait une réaction immédiate. Renforçant mon mental, j'ai réussi à suivre péniblement le rythme, chaque pas semblant une victoire sur l'obscurité qui menaçait de nous engloutir.

(À SUIVRE)

L'ACTUALITÉ DU JEU VIDÉO VUE DE MADA

Culte : ils y croient aussi dur que le Fer 4

La sainte trinité Sony-Microsoft-Nintendo n'est pas le seul culte qu'on peut voir dans le domaine du jeu vidéo. En fait, le concept de foi a souvent été utilisé pour justifier l'existence de factions, et expliquer leurs actions et les conflits faisant tourner le scénario. Pas de polémique ici, nous allons juste explorer ensemble certains des cultes les plus marquants du jeu vidéo, et qui ont souvent été des outils de dénonciation pour les créateurs.

HAPPY HAPPYISTS

Les plus heureux des heureux. Deux choses en tête quand on entend ce nom. Soit on se dit qu'ils sont vraiment heureux, soit on se demande ce qui cloche pour qu'ils s'appellent comme ça. Culte totalement obsédé par le bleu dans le jeu Earthbound, leur amour de cette couleur transparaît partout, de leurs vêtements jusqu'aux bâtiments, et même avec la petite chanson « blue ». Leur objectif, repeindre le monde entier en bleu. Absolument tout sur Terre doit être bleu. Au premier abord inoffensif, ils n'hésitent pourtant pas à être violent pour diverses raisons, comme le fait d'attaquer ceux qui refusent de faire une donation. Le leader du culte, Mr Carpainter (joli jeu de mot), possède des pouvoirs psychiques. Le twist est qu'il est lui-même sous l'influence d'un alien lui dictant ses actions. On peut alors se demander à quel moment un alien se dit « tiens, ça serait bien que le monde soit tout en bleu ».

THE PROJECT AT EDEN'S GATE

Far Cry, c'est une longue saga de violence et de tragédie. Mais l'épisode 5 occupe une place particulière du fait de son ambiance.



L'Amérique profonde de notre époque, dans une ville fictive, avec un culte dirigé par un certain Joseph Seed, se voyant comme choisi par Dieu pour défendre sa communauté contre les catastrophes mondiales. On voit des civils qui semblent totalement dévoués à leur guru, mais sont en fait sous l'influence d'une drogue. Et toute résistance au produit est bien sûr punie de mort. Il va sans dire que les étrangers au groupe ne sont pas les bienvenus, et encore moins ceux qui sont dissidents. Le culte contrôle toute la région, et dispose même d'engins de guerre. On ne spoilera pas la fin du jeu, mais disons que tout est une question de point de vue, et que la fin ne justifie pas toujours les moyens.

LOS ILUMINADOS

Resident Evil 4 est un épisode culte (l'autre définition) dans la saga éponyme. Il a défini l'avenir de la franchise, que ce soit en termes d'ambiance ou de gameplay. Et l'un des éléments

les plus marquants du jeu, c'est son antagoniste. La série nous avait habitué à lutter contre l'entreprise pharmaceutique Umbrella Corporation. Le 4e épisode introduit un adversaire inédit, en la personne d'Osmund Saddler, à la tête d'un culte espagnol, se présentant comme les successeurs d'une croyance vieille de plusieurs milliers d'années.

Les membres possèdent des lieux de prières, des chants, et tout ce qui va avec. Mais la secte et son prétendu héritage sont en fait une invention de son chef, afin d'utiliser la crédulité des pauvres villageois pour tester les fameux parasites Las Plagas, et en faire des sujets totalement soumis à son contrôle. L'influence de ce groupe n'est pas à sous-estimée, puisqu'il possède sa propre milice avec un équipement militaire de pointe. Comme quoi, il y a toujours quelque chose derrière. ■



Eymeric Radilofe



BNI MADAGASCAR
J'avance avec ma banque

Assurance

*J'assure notre avenir
avec ma banque*



Assurance partenaire :



Tomady

Tafita

Miarina

Santé

22 390 60



www.bni.mg | alefa.bni.mg



BNI NET | BNI SMS

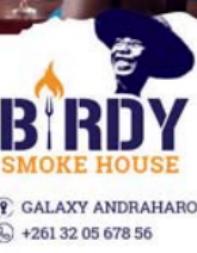
Grand Hotel Urban Tana

CAHIERS DE NUIT





Birdy Galaxy Tana



**NOUVEAU
CONCEPT**

Red Night Club Tana



Irish Pub Tana



Bar, Restaurant, Sport,
Games and Fun

Irish Pub Tana

034 11 400 46
032 72 800 44



RESTAURANT

spécialiste en COCKTAIL & TAPAS



N°1 ANTANANARIVO

OUVERT

du LUNDI au Samedi de **11H30**

jusqu'à **23H**

IVANDRY

Madagascar

racf@dzamacocktailcafe.com

034 47 48 540 ou 034 47 48 763





Djembe
Tana

DISCOTHÈQUE

KARAOKE
BAR - SNACK
PIZZERIA - CABARET

le



LE SIX

BY DJEMBE



ANTANINARENINA

2 V 2

Salles Ambiances

DJEMBE DISCOTHÈQUE TANA

Infoline : + 261 32 87 164 83



LA TAVERNE DES PIRATES
SAINTE-MARIE

BAR • RESTAURANT • PIZZERIA • BILLARD • VUE SUR LA MER

www.latavernedespirates.mg +261 32 11 110 95



⊕ de photos sur www.nocomment.mg

Blue Night Tana



— BLUE NIGHT —

BN

— NIGHT CLUB —

OUVERT DU JEUDI AU SAMEDI
À PARTIR DE 18H

LES JEUDIS
SOIRÉE LATINO DE 19H À 22H
VENDREDIS , SAMEDIS
AMBIENCE 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



14^x
Happy
valentine's
day

A large, stylized text message in pink. It includes the number "14" followed by a superscript "x". The words "Happy" and "valentine's" are stacked vertically, with "Happy" above "valentine's". Below "valentine's" is the word "day" written in a cursive script. A horizontal line with a pink heart shape hangs from the bottom of "valentine's". Above the text, there are three pink heart-shaped balloons.

ZFI filatex Ankadimbaoka
Antananarivo, Madagascar

infos@laseretsens.com
+261 32 05 069 15

Café Mary
Tana



SUDOKU DÉTENTE

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

SUDOKU EXPERT

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

1- Quelles fleurs offre-t-on généralement à la Saint Valentin ?

- A-Des roses rose
- B-Des roses rouge
- C-Des roses blanche

2- Au Moyen Age, la Saint Valentin était associée à l'amour...

- A-Romantique
- B-Physique
- C-Platonique

3- Le jour de la Saint-Valentin, a longtemps été la fête des célibataires. Quel jeu pratiquaient les jeunes célibataires ce jour-là ?

- A-Colin Maillard
- B-Le chat perché
- C- Cache-cache

4- La fête de l'amour est également le 14 février en Angleterre, et ce depuis le XIV^e siècle, pourquoi ?

- A-Les Anglais pensaient que c'était le jour d'accouplement des oiseaux

Le cœur



a ses
raisons...

B- Les Anglais pensaient que ce jour était le plus fécond de l'année par rapport au calendrier Romain

- C- Les Anglais pensaient que les mariages tenaient plus longtemps lorsqu'ils étaient célébrés ce jour là

5- Au Japon, il vaut mieux être un

homme qu'une femme lors de la Saint-Valentin, pourquoi ?

- A- Les femmes doivent se soumettre aux envies de leur homme sans broncher
- B- Les femmes reçoivent énormément de chocolats et doivent en manger au moins 3 par respect pour l'homme qui les lui a offert
- C- Les femmes sont obligées d'offrir des chocolats aux hommes de leur entourage
- 6- Au Brésil, on ne parle pas de la Saint Valentin, mais de dia dos namorados (jour des amoureux), quand est-il fêté ?



- A- 14 février
- B- 12 juin
- C- 10 novembre

7- Il existe en France, une ville appelée Saint Valentin, en Indre, à 260 km de Paris, et qui possède un magnifique...

- A- Jardin des amoureux et son kiosque
- B- Palais des amoureux et son boudoir
- C- Pont des amoureux et son saule pleureur

8- L'origine la plus vraisemblable de la Saint-Valentin viendrait de Rome et de ses Luperciales qui étaient la fête de...

- A- La nativité
- B- La fécondité
- C- La moisson

► RÉPONSES PAGE 126

CHIFFRE MANQUANT

5, 17, 13, 21, 16, ?

LIMITÉ, MAIS UTILE

J'avance mais je ne peux pas reculer.
Je ne descends pas mais on peut me remonter.

Je marche mais je ne peux pas courir.
Quand je m'arrête on m'amène chez quelqu'un.

Malgré mes défauts, je suis bien utile.
Qui suis-je ?

SUICIDE.COM

Un homme est retrouvé mort pendu dans une petite pièce sans fenêtre et sans meuble. Il est pendu au-dessus d'une flaue d'eau. Personne n'est entré dans la pièce depuis 2 mois sauf l'homme qui s'est pendu il y a 1 semaine. Comment s'y est-il pris ?

SPÉCIAL SAINT VALENTIN

"Mesdames, un conseil. Si vous cherchez un homme beau, riche et intelligent... prenez-en trois !" Coluche.



HÔTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

- A** AERO PIZZA : 034 03 185 00 • AIRE DU BYPASS : 034 77 045 46 • AKOA : 020 22 437 11
GRAND HOTEL URBAN : 020 22 209 80 • ANJARA HOTEL : 020 22 053 79 • ANJARY HOTEL : 020 22 279 58 • ARLEQUIN : 034 05 929 40 • ART BLANC : 020 22 422 20 • ATLANTIS : 020 24 642 71 • AVIAY HOTEL : 038 11 112 07 **B** BANANA SPLIT : 020 22 481 21 • BAR A KA : 032 89 743 81 • BRAJAS HOTEL : 020 22 263 35 • BLUE NIGHT CLUB : 034 53 999 71 **C** CARLTON HOTEL : 020 22 260 60 • CASA NOU : 034 36 343 18 • CENTRAL HOTEL : 020 22 222 44 • CENTELL HOTEL & SPA : 020 22 640 04 • CHARCUTERIE LEWIS : 020 24 222 38 • CHARLOTTE : 020 22 218 55 • CHICK'N ART : 034 80 108 82 • CHALET DES ROSES : 020 22 642 33 • CHANTACO : 034 12 654 48 • CHEZ ARNAUD : 034 97 461 43 • CHEZ LORENZO : 020 22 427 76 • CHEZ JO : 034 09 381 63 • CHEZ SUCEIT'S : 032 03 327 30 • CHEF OCÉAN : 034 07 275 44 • CHIKOZ RESTO : 034 20 287 72 • CHILLOUT CAFÉ : 034 06 003 78 • CITIZEN : 034 05 720 60 • COLBERT HOTEL : 020 22 202 02 **D** DZAMA COCKTAIL CAFÉ : 034 47 48 540 • DUO : 033 12 592 92 **E** ESCALERA HÔTEL : 034 96 494 61 • ESCALE COFFEE SHOP : 034 96 264 81 **F** FLEUR DE SEL : 034 45 530 00 • FLEUVE ROUGE : 033 04 069 86 • FOOD COURT : 034 07 635 15 **G** GASTRO PIZZA : 033 14 025 54 • GASTRO PIZZA (GALERIE PACOM) : 034 37 797 53 • GASYTRONOMIA : 034 59 740 30 **H** HAYA MADAGASCAR : 032 03 061 24 • HOTEL CRISTAL : 020 22 670 58 • HOTEL DE L'AVENUE : 020 22 228 18 • HOTEL LA VILLETTÉ : 020 22 261 79 • HOTEL LE LOUVRE & SPA : 032 05 390 00 • HOTEL LE POUSSÉ POUSSE : 032 42 052 72 • HOTEL PALISSANDRE : 020 22 605 60 • HOTEL PRESIDENT : 034 50 829 00 • HOTEL RESTAURANT DES ARTISTES : 034 64 879 31 **I** IBIS HOTEL : 020 23 555 55 • IRISH PUB : 034 11 400 46 • IKOPA HOTEL : 034 68 868 88 • IN SQUARE : 034 07 066 40 • **J** JA'S PUB : 034 41 213 33 • **K** KAMI LOUNGE : 034 30 739 50 • KARIBOTEL : 020 22 629 31 • KOKO KAFE : 034 70 007 50 • KUDÉTA LOUNGE BAR : 020 22 611 40 • KUDÉTA URBAN CLUB : 020 22 677 85 **L** LAKECITY : 032 12

Un grand merci à nos partenaires et diffuseurs :

- 752 12 • LAPASOA : 034 74 645 52 • LA POTINIERE : 020 22 233 54 • LA RESIDENCE : 020 22 417 36 • LA RIBAUDIERE : 032 02 411 51 • L'ARRIVAGE : 032 05 728 23 • LA TABLE D'EPICURE (LES 3 METIS) : 033 05 520 20 • LA TAVERNE (HOTEL COUBERT) : 020 22 202 02 • LA TERRASSE DE TYDOUCE : 033 11 336 99 • LA TERRASSE DU CNUT : 034 44 564 52 • LA TERRASSE DU GLACIER : 020 22 202 60 • LA TABLE AU PLAFOND : 032 79 994 13 • LA VARANGUE : 020 22 273 97 • LE BASMATI : 020 22 452 97 • LE BELVEDERE HOTEL : 034 16 950 79 • LE BOUDHA BAR : 034 43 143 33 • LE BUFFET DU JARDIN : 020 22 338 87 • LE CARNIVORE (Restaurant) : 032 05 125 04 • LE COIN DU FOIE GRAS : 034 07 924 83 • LE COIN DU FOIE GRAS (Tanjombaro) : 033 11 033 26 • LE COMBAVA : 020 23 584 94 • LE DJEMBE (Discothèque) : 032 87 164 83 • LE GLACIER HOTEL : 020 22 340 99 • LE GRAND MELLIS : 020 22 234 25 • LE HUBLOT : 034 31 545 00 • LE JARDIN DU RAPHIA : 020 22 253 13 • LE ROMAZAVA : 032 05 070 00 • LES FLOTS BLEUS : 020 24 614 17 • LES POUSSES POUSSES DU RAPHIA : 020 24 782 79 • LOTUS GLACIER : 034 66 905 73 • LOUNGE 44 : 032 07 060 44 **M** MILLE FEUILLES : 020 22 231 93 • MIRADOR : 034 95 710 50 • MAZOTOZA BY ZOE : 032 76 248 48 **N** NERONE : 020 22 231 18 • NIADOLY : 020 22 627 65 • **O** OLD N°7 : 034 46 459 59 • ORIENTAL : 033 87 111 11 • OUTCOOL : 033 12 12 624 • 02 LOUNGE BAR : 033 11 0000 **O** PANORAMA HOTEL : 020 22 412 44 • PIMENT CAFÉ : 020 24 509 38 • PINOU TERRE-MER : 034 14 749 45 • PIZZERIA KANDIS : 032 07 776 28 • PLANETE : 020 22 353 82 • PRESTO PIZZA (Antsahabe, Tana Water Front, Analamahitsy) : 034 19 610 49 **Q** Q6 : 034 04 002 61 **R** RELAIS DE PLATEAU : 020 22 441 18 • RELAIS DE LA HAUTE VILLE : 020 22 604 58 • RED NIGHT TANA : 038 06 226 96 • RESTAURANT TATAO : 020 22 319 27 • **S** SABAKELY : 034

94 894 50 • SAKAMANGA : 020 22 358 09 • SAMSARA HOTEL : 034 58 863 14 • SAN CRISTOBAL : 020 22 538 24 • SAVANNA CAFE : 032 04 760 29 • SHALIMAR Antsahavola : 020 22 260 70 • SHALIMAR HOTEL : 020 22 606 00 • SILVER RESTAURANT : 034 52 770 43 • SUNNY HOTEL Amparibe : 020 22 263 04 • SUNNY HOTEL Antokondrano : 020 22 368 29 • SUPERETTE : 034 06 748 56 **T** TAMBOHO : 020 22 693 00 • TAMBOHO SUITES : 020 22 694 00 • TANA HOTEL : 020 22 313 20 • TEND'M : 033 02 567 14 • THE MACASS : 038 25 084 84 • TOKO TELO : 020 24 657 47 • TRIPOLITSA : 032 03 227 27 **V** • VILLA MIRLETTE : 020 22 261 47 • YUMMY : 034 13 471 40

BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DECO, MOBILIERS

A AGRISHOP : 32 11 383 60 • ALL SPORT Tana Water Front : 020 22 644 09 • ALLIANCE ETERNELLE : 034 17 822 42 • AVENUE FASHION : 020 22 688 30 **B** BALLOU : 034 21 340 02 • BIJOUTERIE AMRATLAI : 020 22 263 03 • BIJOUTERIE PALA : 020 22 225 01 • BOUBA & FRISQUETTE : 032 11 737 86 • BRICODIS : 034 23 12 3 03 **C** CAFÉ COTON : 020 22 302 09 • CANAL+ : 020 22 39 473 • CHEZ NOUS COMPANY : 034 46 188 81-CMH : 020 23 322 26 • COMPUTEK : 034 08 406 64 • COSMOS : 020 22 620 20 • D DEC-DELA ANKORONDRA : 032 05 00 274 • DECI-DELA IVATO : 032 11 00 277 • DECI-DELA ROUTE CIRCULAIRE : 032 05 00 272 • DECI-DELA Tana Water Front : 032 11 00 278 • DOGS AND CO : 034 84 767 08 **E** ESPACE LOISIR : 034 20 812 66 **F** & FA Fashion : 034 54 174 22 **G** G.I. (Gentlemen Individuel) : 034 02 783 60 **H** HABITAT : 020 23 301 91 • HOMESTORE BY UNIK : 034 29 334 74 **I** IMAGE (Akooor Digue) : 033 11 016 42 • IVAHONA (Boutique) : 032 05 090 02 **J** JINA CHAUSSURES : 020 22 380 24 **K** KPAKO SADAKALY : 034 53 382 76 • KAPRICE ET MAGNEVA : 020 22 303 87 • KIBO : 020 22 530 98 • KLUNG MALAGASY MODE JUNIOR : 034 03 015 06 • KUDÉTA BOUTIQUE : 034 74 645 52 • KSK MADA : 038 63 787 02 **L** L'ATELIER DECO : 034 90 100 75 • LA TEESHIRTIERIE : 020 22 207 40 • LE 7ÈME CIEL : 034 84 642 56 • LE COLISEE : 034 117 50 • LE GOURMET Ambatobe : 034 05 602 77 • LE GOURMET Ankotondrano : 034 05 606 11 • LE GOURMET Ivato : 034 05 602 79 • LE SHOWROOM : 032 03 060 04 • LUMIN'ART : 020 22 431 34 **M** MAKI COMPANY : 020 22 207 44 • M ALGADECOR : 020 23 69198 • M ALGADECOR (Akooor Digue) : 032 03 902 90 • MOISELLE : 034 11 187 60 • MUSÉE DE LA PHOTO : 032 88 871 81 **P** PAGE 2 SMART : 034 16 75112 • PAPARAZZI : 020 22 567 71 • QUINCAILLERIE 2000 : 020 22 333 82 **R** REMAX STORE : 034 10 191 50 • ROSES ET BAOBAB : 032 40 615 60 **S** SAM-RENE BIJOUX : 032 83 449 78 • SAMSUNG (Analakely) : 020 22 295 53 • SARAFI : 020 22 311 39 • SHAMROCK : 020 22 549 82 • SO TRENDY : 034 95 204 66 • STYLEM MARIAGE : 034 90 909 61 • SUPERMARCHE.MG : 034 53 726 41 **T** TANOSSI : 034 05 416 61 • TOUT POUR BEBÉ : 034 26 261 04 • TWENTY ONE MODE : 034 36 146 19 **V** VIA MILANO : 032 12 227 27 • VIVA DESIGN Ankotondrano : 020 22 364 88 • **Z** ZOOM OPTIQUE Antokondrano : 020 22 318 38 • ZOOM OPTIQUE Gare Soafrano : 020 22 211 02 • ZOOM OPTIQUE SCORE DIGUE : 020 24 229 97

SPORTS, LOISIRS

C CASINO CARLTON : 34 05 308 05 • CASINO COLBERT : 020 22 208 11 • CASINO MARINA : 034 88 333 33 • CINEPAX : 034 05 735 01 • CLUB OLYMPIQUE DE TANA (COT) : 032 05 085 42 **T** LE CHAT' : 034 23 033 33 • LIBRAIRIE MD PAOLY : 034 21 156 47 • LECTURES ET LOISIRS : 020 22 325 83 **P** PARABOLE MADAGASCAR : 020 23 261 61 • PLANETE SPORTS : 020 22 423 16 **R** ROYAL SPORT (Akooor Digue) : 034 20 401 71 **S** SPORT & SENS : 020 22 222 31 • SVELT SPORT : 034 81 813 22 **U** URBAN FUTSAL : 034 75 555 25

COMMUNICATIONS, AGENCES

A 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 • AIRTEL MADAGASCAR : 033 11 001 00 **B** BLUELINE : 020 23 320 10 **T** TELMA : 020 25 427 05

AGENCES DE VOYAGE, TOURISME, TRANSPORTS

122

A AIR FRANCE : 020 23 230 23 B BLUEBERRY TRAVEL : 020 22 307 36 D DILANN TOURS MADAGASCAR : 032 05 689 47 O OCEANE AVENTURES : 020 22 312 10 · OFFICE NATIONAL DU TOURISME : 020 22 660 85

SALONS DE BEAUTÉ, PARFUMERIES, BIEN-ÊTRE

A AMARIA BEAUTY : 033 31 776 96 · AMAZONE CITY : 032 05 252 36 · AMAZONE SMART : 020 22 462 12 · ARIA BEAUTÉ : 020 22 642 69 B BIO 33 : 020 22 246 80 · BOÎTE À BIGOUDIS : 034 33 021 30 C COIFFURE DU MONDE : 020 24 380 55 E EPHENA BEAUTÉ : 034 77 777 23 F FELINE Ankadivato : 020 22 288 20 H HÉLIANTHE BEAUTÉ : 034 95 791 61 I IMELA BELLE : 038 06 838 39 L LRI CREATION : 032 74 328 18 M MI-HAINGO BEAUTÉ : 038 93 940 36 N NAIL BY THESS : 038 68 678 62 P PASSION BEAUTÉ : 020 22 252 39 · PASSION BEAUTÉ (AKOOR DIGUE) : 034 05 542 15 · PRETTY WOMAN : 034 08 790 38 · R RAINBOW BEAUTY : 020 22 310 95 V VEROVERO : 032 27 256 66

SANTÉ

C CABINET DENTAIRE ISORAKA : 034 16 789 88 · CTB : 032 78 488 42 · F FUNHECE (Clinique de Néphrologie et d'Hémodialyse) : 032 07 366 12 M MARIE STOPES MADAGASCAR (MSI) : 020 22 416 24 O OPHAM : 034 74 644 23 P PHARMACIE DE LA DIGUE : 020 22 627 49 · PHARMACIE GRACE : 034 22 066 51 · PHARMACIE HASIMBOLA : 034 20 259 50 · PHARMACIE SANTÉ : 020 22 540 32 · POLYCLINIQUE FANANDRATANA : 032 07 370 30 S SE-CNLS : 032 11 382 86 V VETCARE : 020 26 409 55 · VET CLINIC : 020 22 415 45 W WELL BEING DIFFUSION : 034 27 466 13

ENTREPRISES, SOCIÉTÉS, INSTITUTIONS

A ALLIANZ : 020 22 579 00 · AQUAMAD : 020 22 533 53 · SG-MADA (Antaninarenina) : 020 22 276 77 · SG-MADA (Assist Ivandry) : 020 22 432 22 · B BAOBAB PLUS : 034 11 373 39 · BMOI : 020 22 517 64 · BNI MADAGASCAR : 020 22 228 00 · BNI (Agence Zenith) : 020 22 436 52 · BRASSERIE STAR : 020 22 277 11 C CANDY MADAGASCAR : 020 23 615 82 · CONNECTED : 034 10 110 10 · CRAAM : 034 08 265 24 · CUV : 034 19 485 80 D DIRICKX : 020 22 446 60 E EDIQUE : 038 569 777 68 · EUROPE ALU : 033 29 111 21 F FILATEX : 020 22 222 31 · FONDATION H : 020 22 368 68 G GALANA : 020 22 468 03 H HAREL MALLAC : 020 22 543 20 · HITA : 034 49 110 10 I ENERGY : 034 22 447 27 IEP ALTITUDE GROUPE : 034 07 400 51 · IFM (ex-CCAL) : 020 22 213 75 · IN CONCEPT : 020 24 388 56 J JB : 020 22 400 71 · JOVENIA : 020 23 694 70 · JOVENIA IMAINTSOANALA (Ambohijatovo) : 032 03 399 45 M MIROGOODS : 034 34 125 06 N NEWREST : 020 23 295 10 · NEXTA : 034 49 058 11 L LABOMECA : 020 22 441 54 · LAGEOTEC : 034 05 174 71 · LYCÉE FRANÇAIS (Tana) : 032 21 416 90 O ODITY : 020 23 361 07 Q QUICKLANE : 033 37 061 62 R ROYAL SPIRITS & CIE : 020 22 246 52 · RUNHENG : 034 84 209 29 S SANIFER : 020 22 550 81 · SODEAM : 020 22 690 82 · SODIREX : 020 22 274 29 · SODIM : 020 23 301 63 · SOGEDIPROMA : 033 11 405 27 · SOLARMAID : 032 12 043 48 · SOREDIM : 020 22 239 27 · SPORT WEAR : 034 76 733 90 T TAF : 020 22 394 40 · TETRAFOR : 032 05 174 65 U UCODIS : 020 22 210 13 · UNIVERSITE ACEEM : 020 26 098 61 V VATEL : 034 67 014 27 · VIMA : 020 22 330 93 · (VITAFoAM) : 032 05 043 49 · VISY GASY : 020 22 432 25

CONCESSIONNAIRES

C CT MOTORS : 020 23 320 52 M MADAUTO : 020 23 254 54 · MATERAUTO : 020 22 233 39 D OCEAN TRADE : 034 11 303 05 P PROPNEU : 020 26 265 16 S SODIREX : 020 22 274 29 · SPIC MOTORS : 034 52 003 29

PHOTOS

K KODAK : 032 62 796 36

IMMOBILIERS

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

SERVICES

M MADAJOB : 34 11 801 19 • MOBILITY : 032 03 219 01

PAYSAGISTE

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

MATÉRIELS INFORMATIQUES, EQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES

E E TECH : 032 11 536 04 **H** HG MADAGASCAR : 020 22 532 36 **M** MAKATY : 034 04 102 87

ANTSIRABE

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

B BAR L'INSOLITE : 032 02 158 14 • BART HAINGO : 034 05 815 90 • BOULANGERIE MIRANA : 020 44 491 81 **C** CODE 110 : 034 89 694 63 • COULEUR CAFÉ : 032 02 200 65 • CRISTAL HOTEL : 034 44 916 09 **F** FLOWER PALACE HOTEL : 034 14 870 01 **H** HOTEL DES THERMES : 020 44 487 61 • HOTEL HASINA : 020 44 485 56 • HOTEL H1 : 033 21 981 23 • HOTEL IMPÉRIAL : 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** LE ROYALE PALACE : 020 44 490 40. **P** PLUMERIA HOTEL RESTAURANT & SPA : 020 44 488 91 **R** RÉSIDENCE CAMELLIA : 020 44 488 44 • RESTAURANT LE RÊVE : 033 11 335 55 • RESTAURANT POUSSÉ POUSSÉ : 032 07 191 97 • RESTAURANT TRAZAFIMAMONY : 020 44 483 53 • RESTAURANT ZANDINA : 020 44 480 66 **V** VAKI NIGHT : 032 82 168 95 • VALAHARA CAFÉ : 034 14 806 42

BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

G GALERIE FULGENCE : 033 11 168 35 **R** RAKOTOGRAPHIE : 034 06 879 11

TOAMASINA (TAMATAVE)

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

A ABOUNAWAS : 034 11 475 72 • ADAM & EVE : 020 53 334 56 • ANJARA HOTEL : 033 32 053 79 **B** BAIN DES DAMES : 034 53 888 88 **C** CHEZ FIFI ET JENNY : 034 508 99 41 **D** DARAFIFY : 034 60 468 82 • DZAMA COCKTAIL CAFÉ : 034 47 488 43 **E** EL HARATO : 033 09 228 59 **F** FORTUNAT : 032 03 026 33 • FORTUNAT EXPRESS : 032 03 026 33 **G** GARE DES MANGUIERS : 034 05 420 67 **H** HOTEL BAR CONCORDIA : 034 52 293 00 • HOTEL CALYPSO : 034 07 131 32 • HOTEL FLEURI : 032 25 498 72 • HOTEL H1 : 033 28 358 33 • HOTEL L'ETAPE : 020 53 300 32 **J** JAVA HOTEL : 020 53 316 26 **K** KARAOKE BAR RANARY : 033 14 488 50 **L** L'AFFICHE : 020 53 315 45 • LA 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 • LA TABLE : 032 78 565 41 • LA TERRASSE FLEURIE : 034 95 390 33 • LA VILLA : 034 07 099 07 • LE LILAS : 033 07

462 63 • LE TWAI : 034 02 123 10 • LE VERSEAU : 032 05 612 62 • LONGO HOTEL : 020 53 339
54 **M** MELVILLE : 020 53 331 80 • MIRAY HOTEL : 034 10 500 60 **N** NEPTUNE : 034 35 59745
• NEW YORK NEW YORK : 034 92 543 29 **O** OCEAN HOTEL : 034 52 504 35 • OCEAN 501 : 032 64
147 43 **P** PALM RESORT : 020 53 314 33 • PAPYRUS : 034 13 927 89 • PARADISE : 034 85 794
04 **Q** QUEENS : 033 18 376 42 **S** SHARON HOTEL : 020 53 304 20 • STREAMLINER HOTEL :
034 17 363 42 • SUNNY GOLF : 020 53 336 11 **T** TEA ROOM : 032 67 692 5 **U** ULYSSE : 034 07 131
32 **V** VIP BAZAR BE : 034 85 794 04

BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

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

SPORTS, LOISIRS

C CLUBNAUTIQUE : 033 18 635 42 **D** DREAMIN' : 034 11 086 01 **E** EAST ACADEMY : 034 02 335 86

SALONS DE BEAUTÉ, PARFUMERIES, BIEN-ÊTRE

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

AGENCES DE VOYAGE, TOURISME, TRANSPORTS

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

ENTREPRISES, SOCIÉTÉS, INSTITUTIONS

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

CONCESSIONNAIRES

R RENT 501 : 032 07 030 60

LIBRAIRIES

L LIBRAIRIE FAKRA : 020 53 321 30

INTERNET

I INTERACTIVE CYBER : 034 47 226 20

CONCESSIONNAIRES

P PETERS GROUP : 034 01 029 688

SAINTE MARIE

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

L LA TAVERNE DES PIRATES : 032 11 110 95

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

H HOTEL AKBAR : 034 11 752 53 • HOTEL ANTSANITIA : 020 62 911 00 • HOTEL RAVINALA : 020 62 902
18 **K** KALINA RESIDENCE : 034 89 091 55 • KARIBOU MAHORAIS : 034 07 767 76 **L** LES 3 DAUPHINS

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

KiKa
www.kika.photo

SOLUTIONS DES JEUX de la page 118

SUDOKU DÉTENTE

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

SUDOKU EXPERT

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

LE CŒUR A SES RAISONS...

1) B («Les roses rouge étant l'emblème de la passion») 2) B («Puis a l'amour romantique a partir du haut Moyen-Age») 3) C («Les jeunes filles se dispersaient dans le village et les hommes devaient les retrouver, les couples ainsi formés se mariaient dans l'année...») 4) A («Légende attribuée au livre «La dame à la licorne»») 5) A («Notamment les employées de bureau, qui doivent offrir des chocolats à tous leurs collègues masculins, parfois à un coût très élevé, ces chocolats sont d'ailleurs appelés «chocolats d'obligation»») 6) B
7) A 8) B («Cette fête comportait trois actes : le sacrifice d'un bouc, la course des luperques et un banquet. L'essentiel en était la course que les luperques faisaient à demi-nus, frappant

les femmes avec les lanières découpées dans la peau de la bête que l'on venait d'égorger. Les coups de lanières étaient un rite de fécondité dont les femmes attendaient grossesse et heureuse délivrance»)

LE CHIFFRE MANQUANT

Solution : 28

$$1+7=8 // 8+5=13$$

$$1+3=4 // 4+17=21$$

$$2+1=3 // 3+13=16$$

$$1+6=7 // 7+21=28$$

LIMITÉ, MAIS UTILE

Une pendule ! L'heure avance mais on ne peut pas la reculer. Au cas où elle s'arrête on l'emmène chez quelqu'un (l'horloger).

SUICIDE.COM

Il et monté sur un bloc de glace et a attendu qu'il fonde.

(Pension familiale) : 034 89 763 51 **N** NEW PARK : 034 52 743 63 **P** PAPY RALEUR : 032 07 939 15
• PARAD'ICE : 032 40 600 57 **R** ROCHE ROUGES : 020 62 020 01

BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO
E EMEREL DÉCO MAJUNGA : 032 12 899 24 **F** FIBASOM : 034 02 922 72 **M** MAKI COMPANY : 034 66 810 41

ENTREPRISES, SOCIÉTÉS, INSTITUTIONS

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

IMMOBILIERS

A AGENCE IMMOBILIÈRE AIM : 032 97 156 68

AGENCES DE VOYAGE, TOURISME, TRANSPORTS

O OFFICE REGIONALE DU TOURISME BOENY : 020 62 931 88

ANTSIRANANA (DIEGO SUAREZ)

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS, DE THÉ

A ALLAMANDA HOTEL : 020 82 210 33 **C COCO PIZZA** : 032 45 678 21 **H HOTEL DE LA POSTE** : 020 82 220 14 • **HOTEL FIRDOSS** : 020 82 240 22 • **HOTEL KIKOO** : 033 37 954 89 • **HOTEL LE COLBERT** : 020 82 232 89 • **HOTEL RESTAURANT DE LA BAIE** : 032 64 457 82 • **HOTEL VICTORIA** : 020 82 225 44 **I JARDIN EXOTIQUE** : 020 82 219 33 **L LA BELLE AVENTURE HOTEL** : 032 44 153 83 • **LA CAMBUSUA** : 032 54 672 16 • **LA CASE EN FALAFY** : 032 02 674 33 • **LA ROSTICCERIA** : 032 67 637 03 • **LA TERRASSE DU VOYAGEUR** : 020 82 240 63 • **LA VAHINEE** : 032 46 272 17 • **LE GRAND HOTEL** : 020 82 230 53 • **LE NOUVEL HOTEL** : 032 04 781 57 • **LE VILLAGE** : 032 02 306 78 • **LE SUAREZ** : 032 07 416 21 • **LE TROU NORMAND** : 032 05 129 65 • **L'OTANTIK** : 032 50 616 63 **M MEVA PLAGE** : 032 07 935 94 • **MEXI COCO** : 020 82 218 51 **N NEWBAR** : 032 47 423 80 **T TAXIBE** : 032 92 132 33 **Y YATROU** : 032 34 972 29

BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

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

MATÉRIELS INFORMATIQUES, EQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES

D DIEGO POWER POINT : 032 85 230 28

COMMUNICATIONS, AGENCES

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

AGENCES DE VOYAGE, TOURISME, TRANSPORTS

E EVASION SANS FRONTIERE : 020 82 230 61

SALONS DE BEAUTÉ, PARFUMERIES, BIEN-ÊTRE

D DIEGO ESTHÉTIQUE : 032 40 485 42

HELL-VILLE (NOZY BE)

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

A ANDILANA BEACH : 034 65 000 05 **B** BAR DIEGO KELY : 032 40 022 94 • BOULANGERIE CHEZ LOUISETTE : 032 88 835 98 **C** CASA MOFO : 032 66 204 13 • CHEZ LOULOU : 034 25 939 93 • CHEZ CITY HALLAH : 032 07 925 21 • CRATERE : 032 22 266 26 **D** DIAMANT 10 : 020 86 614 48 • DISCOTHEQUE LE DJEMBE : 032 90 889 76 **G** GARGOTE CHEZ TANTINE : 0325 092 66 • GLACIER AMBATOLOAKA : 032 59 832 86 **H** HEURE BLEUE : 032 02 203 61 • HOTEL ARC EN CIEL : 032 02 049 39 • HOTEL BELLE-VUE : 020 86 613 84 • HOTEL CLAIR DE LUNE : 0327 5 083 09 • HOTEL DE LA MER : 032 88 246 90 • HOTEL YLANG : 032 78 490 46 **I** LIBERTALIA : 032 69 783 91 **N** NOZY LODGE : 032 40 452 04 **R** RESTAURANT KARIBO : 032 53 678 73 **S** SABLE BLANC : 032 11 105 52 • SAFARI : 034 02 354 49 • SARIMANOKA : 032 05 909 09 • SOLARMAD : 032 43 373 04 21 • SENGA : 032 40 378 01 **V** VANILA : 032 02 203 60 **T** TSYMANIN : 032 86 335 05 **Z** ZEBURGER : 032 64 970 12

BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

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

ENTREPRISES, SOCIÉTÉS, INSTITUTIONS

G GREEN'N KOOL : 034 55 002 14

TULÉAR

BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

Q QUINCAILLERIE NAJMY : 034 05 416 86

ALLIANCE FRANÇAISE

ANTANANARIVO : 020 22 211 07 • ANTSIRABE : 020 44 482 49 • ANTSIRANANA : 020 82 210 31 • AMBANIA : 032 77 464 30 • AMBIOLOBE : 032 50 438 75 • AMBOVOMBE : 032 73 441 13 • ANDAPA : 032 02 729 03 • ANTSALOVA : 020 65 620 11 • ANTSOHHY : 032 04 872 10 • AMBOSITRA : 020 47 713 52 • AMBATONDRAZAKA : 020 54 814 83 • ANTALAHIA : 032 76 547 84 • FANDRIANA : 032 45 911 58 • FARAFANGANA : 032 40 984 12 • FIANARANTSOA : 020 75 515 71 • FORT-DAUPHIN : 032 05 119 64 • MANAKARA : 020 72 216 62 • MORAMANGA : 020 56 908 65 • MAINTIRANO : 034 12 218 68 • MANANJARY : 034 38 257 85 • MOROMBE : 032 40 151 98 • NOZY BE : 032 05 119 67 • SAMBAVA : 032 05 119 16 • SAINTE-MARIE : 032 05 119 66 • TSIROANOMANDIDY : 03314 702 89 • TOLAGNARO : 020 92 902 99 • TOAMASINA : 020 53 334 94 • TULÉAR : 020 94 413 92 • MAJUNGA : 020 62 225 52

En ville avec

L'année dernière, ses photos ont assuré la promotion de l'exposition collective Lamba Forever Mandrakizay, une première pour un artiste photographe. En dehors des galeries, Kevin Ramarohetra continue à chercher la beauté dans l'ordinaire. Dans l'objectif de son appareil photo, la capitale qui lui est pourtant si familière redevient neuve : des paysages urbains connus, des quartiers mythiques, et d'autres repères insoupçonnés... Autant d'adresses qu'il nous fait découvrir sous un angle proprement sien.

Votre resto favori ?

Déjà, il faut savoir que je mange un peu partout, mais si je dois nommer un restaurant favori, je nommerais Le Marais de chef Lalaina. C'est là que j'ai trouvé l'art culinaire dans toute sa splendeur : la créativité du chef ainsi que son inspiration dans le dressage, les saveurs et le mélange des produits. C'est une expérience unique. A part ça je mange aussi dans les restos chinois : Hamburger Chinois, La Dynastie, etc.

Votre plat préféré ?

Ce qui est sûr c'est que je suis un grand fan de la cuisine asiatique, tout ce qui est nouilles sautées avec du porc caramélisé ou du tsa-tsiou, j'adore ça. Pour les plats malgaches, je suis mitigé entre le ravitoto sy henan-kisoa et l'omby ritra.

Une boisson fétiche ?

C'est le Coca-Cola, le vrai Coca-Cola, et non pas World Cola et compagnie, ni Pepsi. Même si j'en bois rarement ces

dernières années car j'essaie de vivre sainement, ça reste quand même l'une de mes boissons préférées.

Où faire du shopping ?

Je ne fais pas beaucoup de shopping en général, mais le plus souvent je vais au marché de Mahamasina. Là-bas on voit des pièces uniques, et je trouve que la qualité et l'authenticité sont assurées. Si je cherche un truc plus spécifique, j'aime bien scroller sur Vintered.

Les meilleurs plans pour débuter une soirée ?

Je traîne souvent en ville, donc je citerai Koko Kafé à Isoraka, Bogota à Isoraka ou Custom Café à Ampasamadinika c'est pour l'ambiance, le cadre, et bien sûr l'aventure.

Un endroit pour s'évader ?

Il n'y a pas d'endroit en particulier, mais pour quelqu'un comme

Kevin



DOWNTOWN

MENTIONS LÉGALES

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

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

Ont participé à ce numéro : Eymeric Radilofe, Elie Ramanankavana, Rova Andriantsileferintsoa, Mpihary Razafindrabezandrina, Tolotra Ranaivo, Cédric Ramandiamanana

Directrice commerciale : Vanyah Andrianarivony

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

Photographes : Andriamparany Ranaivozanany - Andry Randrianarisoa

Conception graphique : Stève Ramiaramanantsoa

Responsable diffusion : Rabemanotrona laingotiana

Diffusion : Gary, Tina, Arthur, Mobility

Diffusion en provinces : Dirickx Madagascar

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

Prochain numéro : Mars 2024 - 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

moi qui aime beaucoup la nature, tant qu'on sort de la ville, loin du stress, du bruit et tout ça, ça me va ! En même temps, ça peut paraître paradoxal mais pour moi, s'évader c'est aussi rester chez soi et apprécier la paix et le calme à la maison.

Les bons plans pour les vacances ?

L'endroit qui m'a le plus marqué c'est l'île Sainte Marie. C'est vraiment un lieu à visiter, c'est un des plus beaux endroits de Madagascar selon moi. Pour ses paysages naturels, pour les amoureux de la nature, c'est vraiment unique comme endroit.

L'événement culturel qui vous a marqué ?

Sans doute l'exposition *Lamba Forever Mandrakizay* du mois de juillet à novembre 2023 à Ha-kanto Contemporary à Ankadimbahoaka. Avoir été parmi ces grands noms de la scène culturelle malgache m'a vraiment ému en fait. Il y avait des grands noms d'une autre époque, du XIX^e siècle et autres, et avec des artistes actuels aussi. Pour cette exposition, le méli-mélo de différents arts sur un même thème m'a touché de manière inattendue. J'étais comme un petit poisson tout fier parmi ces artistes exceptionnels.

Votre actualité ?

Je nourris mon inspiration en prenant des photos par ci par là quand je suis inspiré. D'habitude, je prends en photo l'interaction des paysages et de l'humain, mais j'aimerais explorer des thèmes plus spécifiques qui touchent notre société. On verra où ça va nous mener. ■

Propos recueillis par Mpihary Razafindrabezandrina



Levure de bière MADAGASCAR

COMPLÉMENT ALIMENTAIRE PROTÉINE



Vokatra vita Malagasy

+261 34 461 88 81 [levure de bière - 100% national](#)

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



**50 000 Ar
par mois**

SITE SECURISE
par
DIRICKX GUARD
www.dirickx.mg
URGENCES 032 23 308 30
Commercial 032 11 545 84

plaqué
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



BSA

#BSAISBACK



2023
1 awards

MCN

NEW BSA DEALER

Madauto
www.madauto.mg



23 254 54

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