



#

no comment®

Meilleurs Vœux

2016

“ Chez moi, un client c'est un numéro. ”

Le N°1

Telma team

VINGT SUR VINS SOREDIM



Vitral  VIÑA MAIPO
Et

VINGT SUR VINS
SOREDIM



Souhaitent que votre
année 2016 soit un grand cru



ISUZU TRUCK

Des camions à vie

Constructeur de première catégorie, Isuzu possède une expérience de plus de 86 ans dans la fabrication de camions au niveau mondial.

La marque développe des camions robustes, fiables et polyvalents, répondant aux besoins spécifiques des clients.



Les premiers camions Isuzu ont été introduits à Madagascar en 1979, certains de ces modèles sont encore en circulation témoignant de leur robustesse et de leur longévité.

Vieux sur ces roues, le TX de la JIRAMA photo (01 - 03) est encore en service comme le NPR (02) des Sapeurs Pompier et le FTS (04) de la S^{té} RANOISOA.

ISUZU
TRUCKS

TEMOIGNAGES

José, chef d'équipe à la Jirama, a été témoin de la réception de ce camion en 1985. Il ne manque pas d'éloge quand il parle de la mécanique et de la fiabilité de ce camion: *« ça fait trente longues années que nous utilisons ce camion, et nous n' avons jamais ouvert son moteur. »*

Jacquinet, employé à la S^{té} Ranohisoa depuis des années, nous explique que la seule modification qu'ils ont dû faire est la surélévation du pont à cause de l'état critique des routes.

Chauffeur - mécanicien au niveau des sapeurs pompiers, Vatsy : *«On a ces camions depuis 11 ans, et je peux vous dire qu'en ce moment ils sont encore en parfait état, les seules interventions lourdes depuis, c'est le remplacement des disques d'embrayage».*

lire la suite sur: www.continental-auto.mg

 : Continental-auto Madagascar



SOMMAIRE

ACTUEL

12 L'année de toutes les promesses

TRIBUNE

18 Censuré... t'es rock coco !



PORTFOLIO

48

Arnaud De Grave
Ethnophotographe



Diana Rakotomavo
Femme d'intérieur

CULTURE

- 32 Irina-R : « Se rappeler d'où l'on vient »
- 34 Raoky : Histoire de famille
- 36 Lova Mpagnesa : Nord, Sud, Sud-Est
- 38 Opus 106 : Hommage à Lucien Emmanuel Randrianarivelo
- 40 Misty : Elans de peinture
- 42 Sens plastique : Claire Bretécher : Le miroir désopilant
- 44 Lettres de Lémurie : Laurence Ink, « Un zébu léchant les pierres »



DÉCO

FOMBA AMAM-PANAO

53 Félicitations pour avoir survécu à 2015

FANAHY GASY

55 Que d'eau, que d'eau !

MÉDIAS

56 Dago Vazo : Le YouTube malgache

HI-TECH

58 Le X034+Duo au banc d'essai

ÉCO

62 CEERE : Apprendre à entreprendre

ASSOS

64 Omer Kalameu : « La peine de mort n'est pas la solution »

67 Aminatou Diallo : Inconditionnelle de Mada

DIASPORA

70 Faniriravaka Resch Ramilison : « Besoin d'agir »

72 Cousins/Cousines : Hanitra et Tiana, c'est cadeau !

NATURE

74 Tao Mada : Le guide solidaire et responsable

SORTIR

76 La Fabrik : Du vin sur la planche !

GASTRONOMIE

78 Interview gourmande :
Chef Alain de la Villa Isoraka

ESSAIS DE STARS

102 John bluffé par la BYD F0

VINTAGE

104 Smiley : Un sourire qui vaut de l'or

DOWNTOWN

170 En ville avec Joey

30



Jarifa

Attention tsapiky !

CULTURE



Budget Madagascar, Louez en toute confiance

Les offres de Budget Madagascar :

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

Réservez dès maintenant :

+261 34 05 811 13

www.budget.mg

 facebook.com/budget.madagascar

 **Budget**[®]

Allez-vous

bien démarrer l'année ?

En ce début d'année 2016, il serait facile de baisser les bras et de se laisser abattre par le pessimisme ambiant. Mais non, c'est justement le moment de prendre les bonnes résolutions et de voir la vie côté positif ! Prêts à essayer ?

1/ Malgré la crise, il vous est arrivé quelque chose de positif l'année passée.

- A Vrai
- B Faux
- C Je ne sais pas

2/ Vous avez l'impression d'avoir de la chance si vous vous comparez aux autres.

- A Vrai
- B Faux
- C Je ne sais pas

3/ Vous pensez que vous avez plein de choses à célébrer pour arroser cette nouvelle année.

- A Vrai
- B Faux
- C Je ne sais pas

4/ Malgré l'incertitude, vous avez des projets qui vous motivent.

- A Vrai
- B Faux

C Je ne sais pas

5/ Cette année, vous allez prendre soin de vous et de

vosre santé.

- A Vrai
- B Faux
- C Je ne sais pas

6/ Votre envie de lutter vaut bien le risque de changer d'emploi.

- A Vrai
- B Faux
- C Je ne sais pas

7/ Votre relation de couple est plus forte que toutes les emmerdes.

- A Vrai
- B Faux
- C Je ne sais pas

8/ Vous croyez que l'amour et l'amitié aident à surmonter les difficultés.

- A Vrai
- B Faux
- C Je ne sais pas

9/ Ce n'est pas le bon moment de changer d'activité professionnelle.

- A Vrai
- B Faux
- C Je ne sais pas



10/ Vous ne manquez pas d'assurance face à l'adversité.

- A Vrai
- B Faux
- C Je ne sais pas

11/ Vous songez parfois à la vie difficile qu'ont endurée vos grands-parents.

- A Vrai
- B Faux
- C Je ne sais pas

12/ Vous êtes heureux tant que vous disposez de l'essentiel.

- A Vrai
- B Faux
- C Je ne sais pas

13/ Vous pensez que ce serait une bonne chose de perdre des habitudes consuméristes en 2016.

- A Vrai
- B Faux
- C Je ne sais pas

14/ La bonne conduite écologique figure dans vos résolutions pour 2016.

- A Vrai
- B Faux
- C Je ne sais pas

15/ Vous êtes prêt à vous battre pour vos rêves cette année.

- A Vrai
- B Faux
- C Je ne sais pas

POUR CONNAÎTRE VOTRE MOOD, TOURNEZ LA PAGE !

Vous ne partez pas de zéro, mais il faut vous secouer.
Vous avez de bonnes intentions : continuer de rêver, changer de domaine professionnel, être moins consommateur et beaucoup plus optimiste. Buvez à la santé de vos bonnes résolutions et mettez-les en pratique dès le premier jour, vous verrez comme tout vous paraîtra plus facile.

Majorité de C

En étant aussi pessimiste, vous aurez du mal à remonter la pente.
Que votre situation soit difficile ou non, vous ne devriez pas voir tout en noir. Si vous y mettez du votre, vous découvrirez qu'il y a toujours quelque chose auquel s'accrocher : l'amour, la famille, l'amitié et, bien entendu, quelque un pour vous apprendre que, même avec rien, ça vaut la peine de continuer à lutter.

Majorité de B

Pas de doute, vous commencez l'année du bon pied.
Vous êtes une personne combative et positive qui mérite que la chance lui sourie. Ainsi, vous obtenez plus que n'importe qui en tirant le meilleur de chaque chose. Tout est question de savoir l'apprécier et de ne pas être d'humeur à ce que quelque un vous gâche la fête.

Majorité de A



Bracelet royal
XXe

Cet authentique bracelet royal est un bijou identitaire d'exception. En argent massif. Une pièce de collection unique, toute entière travaillée à la main.

Tamarin

F. Stern-Quehen – Bijoutier antiquaire
Plage de Madirokely – Nosy Be
www.saphir-etoile.com
+261 (0)32 04 944 20

L'année de toutes les promesses



Gégé Rasamoely

«**A**rrêter de fumer» est une de ses bonnes résolutions pour cette nouvelle année. Tiendra-t-il ou pas ? Peu importe, l'essentiel c'est d'essayer. *«En janvier 2015, je me suis déjà fait cette promesse. J'ai réussi à ne pas fumer pendant un mois, puis j'ai replongé ! Cette année, je pense que c'est le moment. Je sais qu'il y va de ma santé !»* Voix incontournable du théâtre radiophonique malgache, comédien et réalisateur, Gégé Rasamoely veut également se consacrer un peu plus au cinéma, surtout à la réalisation. *«J'ai joué dans des courts-métrages, mais cette année, ce sera plus dans la réalisation de séries et surtout de longs-métrages avec ma maison de production Iriela. J'espère que 2016 portera chance au cinéma malgache et me permettra de réaliser quelques films.»* Et pour que son bonheur soit complet, la pièce *Antigone La Peste* mise en scène par Jean-François Peyret, à laquelle il a participé en mars 2015 sera en tournée en Europe. Bref, une année qui commence bien. ■

Plus de cinoche...

Roséliane

Roséliane, la fille chérie de l'illustre King of salegy est l'une des figures de proue du groupe Jaojoby Junior, tout comme sa sœur et non moins fille chérie Eusébia. De retour au pays après dix ans d'absence, elle a donné son premier vrai spectacle le 27 novembre dernier et ne compte pas s'arrêter là. Elle se promet de consacrer cette année à la musique, et surtout à sa musique. Et cette fois, elle entend faire les choses à sa manière et comme elle le sent, du Roséliane pur jus ! Une année sans stress et tout en feeling. Pour cette éternelle insatisfaite, 2016 sera donc l'année du changement. *« J'ai toujours été très dure avec moi-même. D'habitude, je me fous toujours la pression car j'ai envie de bien faire les choses. Mais cette année, on va essayer la méthode douce ».*

Son mantra pour 2016 ? *« Transmets du bonheur autant que tu peux ».* Les chansons tristes et mélancoliques ? Très peu pour elle. *« Si on commence à énumérer tous les malheurs du monde, on y sera encore dans dix ans ! Je préfère les trucs plus optimistes. »* Les défis pour cette année seront multiples mais elle essaiera surtout de peaufiner son nouvel album. Celle qui n'a jamais aimé étiqueter sa musique, veut s'essayer aujourd'hui à de nouveaux genres, comme le reggae. Dans la famille Jaojoby, je demande la fille rebelle ! ■

...Moins de stress

FOCUS

sur les invités de la RLI FM 106 by no comment®

Manuela Rakotomanga
Alizay



Mihanta Ramanantsoa,
Presidente de l'aristocratie
club Way of life

Kaporal et Sylvain Roy
Slameurs



Alain Bossu
Écrivain



Mbolatiana Raveloarimisa,
Diarison Rajaonarimalala
Liberty 32



Parany Ramaromisa
Guitariste



Yasmine Fidimala
Artiste plasticienne
et Olga Bautista
ECPAT



DE LA BONNE HUMEUR SUPER CONTAGIEUSE

© JEAN-CLAUDE LORHER

SUPERCONDRIQUE SUR **CINE +**
PREMIER **HD**

020 22 394 73
(COUT D'UN APPEL LOCAL)

LES BOUQUETS
CANAL+

C'est vous qui le dites

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

Plagiat ou inspiration partagée

Il y a quelques jours, le premier ministre Laurent Fabius remplissant pour la circonstance les fonctions de Président de la COP21 évoquait au cours de son discours un point qui devait particulièrement attirer notre attention, nous citons : « *Sur le côté gauche de la photo, un arbre qui a perdu toutes ses feuilles, remplacées par des sacs plastiques, une sorte de squelette dans un environnement devenu inhumain* ». Il venait de décrire l'œuvre de Lando, l'artiste peintre malgache, intitulé « *Syndrome de l'île de Pâques* ».

En effet, il y a un peu plus de deux ans (2013), à Madagascar, un mouvement citoyen principalement composé d'artistes plasticiens s'est mobilisés sous l'impulsion du collectionneur d'art Michel D. Ramiaramanana, lequel exerce également la fonction de Commissaire général de la Biennale des arts de l'Océan Indien.

Ainsi, celui-ci ayant conceptualisé depuis plusieurs décennies le récurrent mal social et culturel malgache sous l'intitulé « *Syndrome de l'île de*



Pâques », a passé commande d'une œuvre picturale sur ce thème spécifique auprès de l'artiste peintre malgasy d'origine betsileo dénommé Orlando Rabehiandrana Andriamampihantona et portant le nom d'artiste de Lando.

Nous nous empressons de préciser que cet artiste vit au fin fond de la brousse malgache, univers où la fracture numérique est encore réelle avec un accès inconnu et impossible à Internet. À l'inverse, ces coreligionnaires européens vivent dans un monde où la modernité le dispute à la profusion artistique et contrairement à ceux-ci, il n'a pas eu l'occasion de se familiariser avec les différentes écoles de peinture qui ont eu cours durant les siècles passés ; effectivement, pour ces peintres européens, il est loisible de découvrir les

grands maîtres de la peinture par une simple visite – grâce à des dispositions prises en son temps par l'empereur Napoléon – des multiples salons en enfilades existant au palais du Louvre. Madagascar ne dispose malheureusement pas d'un tel panthéon artistique.

Le résultat visuel de cette œuvre originale, signée par le peintre Lando, présentée publiquement à la Biennale des arts de l'océan Indien, qui s'est tenue du 14 au 17 novembre 2013 au Parc des Expositions Forello Madagascar, a été repris ultérieurement, d'une part, comme modèle pour les affiches de l'édition 2015 de la Biennale des arts de l'océan Indien et, d'autre part, comme thème majeur d'inspiration pour une pléiade d'artistes qui vont selon leur inspiration respective décliner cette thématique.

Ce thème et variations sur le «*Syndrome de l'île de Pâques*» est actuellement largement repris sur les réseaux sociaux et chacun admettra qu'il y a pour le moins une communauté d'inspiration, notamment s'agissant de l'arbre effeuillé, les sachets en plastique s'étant substitué aux feuilles, l'ensemble étant resitué dans la désolation d'un paysage désertique (voir la reproduction des œuvres).

À ce jour, l'honnêteté intellectuelle nous commande d'admettre l'antériorité de l'œuvre malgache et l'appréciation artistique universelle nous conduit à relever qu'une préoccupation planétaire pessimiste quant au devenir de la biodiversité dans le monde aura fait cheminer deux artistes l'un de l'hémisphère Sud l'autre de l'hémisphère Nord vers une conclusion graphique similaire ayant pour objectif d'alerter et marquer tous ces grands esprits rassemblés à Paris, que nous espérons éclairés, pour un bon aboutissement de la COP 21.

P. L.

Traumatisme

Trop de mutisme crânien
 Héritière de l'indéterminisme de certain
 Je me bats en vain et «*Trop Matisé*», je suis
 devant cet être indécis.
 Humain
 qu'il est, erreurs qu'il commet.
 Et mon cœur, oui mon cœur qui désapprouve
 Ce qu'il éprouve.
 Envers cet être, ce cœur
 Cette âme traumatisée.
 Je suis, je serai
 Je fus.
 Je fuis ce que le monde peut m'offrir
 De meilleur.
 Un sourire.
 Mon malheur.
 Et ce cœur qui oublie trop rapidement
 Qui se rappelle trop longtemps
 Et ces excès de sentimentalisme
 Traumatisme...

Yanne Lomelle

ERRATUM

Suite à une erreur de maquette, une coquille s'est glissée à la page 149 de la rubrique «*Cahiers de nuit*» de notre édition de décembre (**no comment*** n°71). Il fallait bien sûr lire que *La Petite Cour* est sise à Mahajanga et non à Tana. Nos excuses à tous les intéressés.

Censuré... T'es rock coco !

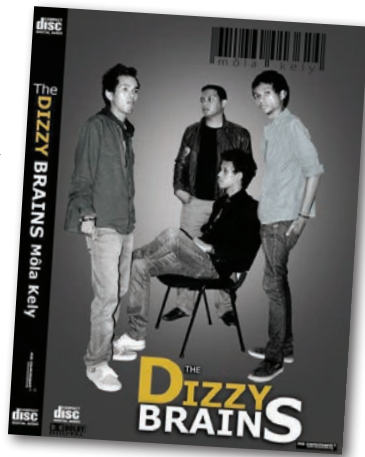
En tant que producteurs du groupe de punk rock malgache The Dizzy Brains, nous ne pouvons que nous réjouir de l'opportunité qu'a constituée pour lui sa participation aux dernières Rencontres Trans Musicales de Rennes, le 4 décembre dernier.

Tout ce qui contribue à faire connaître le rock *gasy* à l'extérieur a notre soutien, même s'il s'agissait encore d'un de ces festivals de variétés un peu bobo, un peu prout-prout, où les caisses enregistrent des boîtes de prod, comme d'habitude, trouvent surtout à s'affoler... Cependant, c'est avec une réelle fierté - pour avoir été largement des pionniers en ce domaine - que nous avons pu constater combien le clip *Vangy*, produit par **no comment**® éditions en 2013, faisait et continue à faire parler de lui sur la Toile et dans les médias français. *Vangy* qui depuis ne cesse d'apparaître comme le « titre phare » des Dizzy Brains, faute sans doute d'avoir autre chose à nous mettre sous la dent...

Vangy qui a même été repris récemment dans un mini-album produit par Libertalia-Music et X Ray Production, bien entendu sous le titre générique de *Vangy*. *Vangy*, précisons-le, qui a été écrit et composé spécialement pour l'album dix titres

Môla Kely produit en 2013 par **no comment**® éditions.

Son auteur, le guitariste Haridio Randriamanantsoa, a d'ailleurs été « remercié » depuis, de même que l'ancien batteur, car « pas le niveau » à en croire le nouveau coaching tout droit débarqué de La Réunion, à l'origine de ce replâtrage ! Et pour quel résultat ? Un groupe de rock FM complètement aseptisé et surjoué, qui n'a décidément de punk



L'album original *Môla kely* produit par **no comment**® éditions en mai 2014, avec la formation initiale.

que ce titre *Vangy* que le public continue à lui demander, encore et encore !

Là, nous passons rapidement sur certaines pratiques pour le moins peu professionnelles qui ont consisté notamment à se servir du clip *Vangy* de **no comment**[®] éditions pour faire la promotion du mini-album de Libertalia et XRay Production (sur *TV5 Monde* notamment). Bien sûr, en s'asseyant sur les droits de reproduction auxquels nous prétendons en tant que propriétaires de l'œuvre enregistrée.

Et si encore tout cela avait profité à Madagascar. Hélas pas ! Car pour mieux vendre l'image d'un « groupe du tiers-monde rebelle », on est allé jusqu'à faire accroire qu'une véritable « censure » s'exerçait sur lui... c'est tellement plus accrocheur, coco !

Une affirmation totalement irresponsable que n'a pourtant pas manqué de reprendre le quotidien *Ouest France* dans son édition du 4 décembre 2015, en titrant : « *Censurés à Madagascar, The Dizzy Brains en liberté aux TransMusicales.* » Même délire dans *l'Express* de France du 20 décembre : « *À Madagascar, leurs hymnes punk, nourris de frustrations et de références sexuelles, sont censurés à la radio.* »

Si les auteurs de ces articles avaient fait leur

même pas l'existence ? ”



Censurés, mais excellente couverture médias à Madagascar à la sortie de l'album *Môla kely* en mai 2014...

travail de journalistes, autrement dit recoupé leurs informations, ils se seraient aperçus qu'il n'y a pas de « censure » à Madagascar depuis au moins 30 ans ! C'est une injure à la jeune démocratie malgache que de prétendre le contraire.

Pour info, à la sortie de l'album *Môla Kely*, les Dizzy Brains ont eu droit à un certain nombre d'articles de presse et ont été invités, entre autres, par *Viva Radio* (10 mai 2014), *Viva TV* (11 mai) et *TV Record* (15 mai 2014), sans parler évidemment de la *RLI FM 106 by no comment*[®] qui les a encore reçus juste avant leur départ pour Rennes !

Si certains médias n'ont pas souhaité donner échos aux Dizzy Brains, c'est uniquement au motif que leur musique n'entrait pas dans leur programmation, mais tout le monde ne peut pas aimer le punk rock !

Et pour terminer, cette réaction à chaud d'une responsable d'une radio de la capitale : « *Je n'ai jamais entendu parler de ce groupe avant cette info, comment peut-on censurer quelque chose dont on ne connaît même pas l'existence ? Cette histoire de censure, c'est du n'importe quoi !* » Non, ce n'est pas du n'importe quoi, c'est du mercantilisme. Le contraire de la musique.

Les producteurs



WINNER 2015



World's Top 25
All Inclusive Resort
2013 - 2014 - 2015



Africa's Best
All Inclusive Resort
2013 - 2014 - 2015



Indian Ocean's
Leading Family Resort
2015



Madagascar's
Leading Resort
2013 - 2014 - 2015



WINNER 2015



Andilana Beach
RESORT

NOSYBE - MADAGASCAR

www.andilanaresort.com - info@andilanaresort.com

Agence d' Antananarivo - 034 65 000 05 / 06 / 07

CLINS D'ŒIL





#1
Inauguration officielle de la
pâtisserie Lounge «Charlotte»
le 18 décembre à Antsahabe.

#2
L'équipe de l'**École de sport de
Bel Avenir** est accueillie par la
Fondation Real Madrid dans la
grande capitale européenne du
football, Madrid.

#3
Ouverture du **showroom
CT Motors** le 27 novembre
à la rue du Lieutenant Berard,
à Ampasimazava Toamasina.

#4
Andilana Beach Resort de
Nosy Be a remporté les prix *World
Travel Awards 2015* et *Traveller's
Choice 2015* en tant que *Meilleur
Resort pour familles de l'océan
Indien et d'Afrique*.

#5
Un coucou à une fan de
no comment® pour nous avoir
fait découvrir le Humayun' Tomb
à New Delhi, Inde.

#6
La générosité en faisant ses
courses et en collectant les
produits de premières nécessités
et les fournitures scolaires pour les
associations s'occupant des enfants
défavorisés. **Les courses du cœur**
ont eu lieu les 5 et 6 décembre avec
Jumbo Score, Leader Price
et Shoprite.



Imprimez votre livre photo en quelques minutes!



à partir de:

-**SmartPhone**

-**Facebook**, Instagram, Picasa

-**Cartes mémoires, CD, FlashDisk etc.....**



**DMT
PHOTO**

Photos de qualité
en quelques minutes.

KodakExpress
Digital Solutions

www.dmtphoto.net - Tél: 22 622 19



#7
LA **BFV-Société Générale** a inauguré l'agence rénovée d'Antanarenina le 16 décembre.

#8
Mr Fidiniaina Michel est l'heureux gagnant du jeu lancé par **Maki Company** et **no comment®** dédié aux taxis de la ville d'Antananarivo.

#9
Journée de présentation du nouveau concept de la **librairie-café Mille Feuilles** le jeudi 17 décembre à Behoririka.

#10
Inauguration du nouvel établissement **Chez Lorenzo** à Andohalo le samedi 28 novembre.



Sidina lan'fantra ho Anao

*Taona vao zina 2016,
hahasambatra anao!*


MADAGASIKARA
Airways

Agences :

Antananarivo - LACITY Ivandry	☎ +261 32 05 970 07
Toamasina - Aéroport Ambalamanasy	☎ +261 32 05 970 09
Sainte-Marie - Aéroport Ravoraha	☎ +261 32 05 970 10
Sambava - Aéroport	☎ +261 32 05 970 15



Tana Water Front
Centre Commercial




Joyeux Noël

&

Bonne Année 2016 !



Infoline : 034 07 635 15 -  Centre Commercial Tana Water Front
www.centre-commercial-tanawaterfront.com



#11
Ailae, le Grand salon des métiers de bouche et de l'hôtellerie de Madagascar, au parc des expositions Forello, Tanjombato, le 6 décembre.

Supplément d'âme

Encore une année qui a filé un train d'enfer. Avec ses grandes joies et ses petits bobos, à moins que ce ne soit l'inverse. Douze mois, ce n'est pas grand-chose finalement. Douze **no comment**® de plus qui s'alignent sagement sur les rayons de votre bibliothèque, car nous ne doutons pas que vous faites partie de ceux qui conservent précieusement ce miroir fidèle de l'actualité culturelle malgache. Douze mois d'informations soigneusement sélectionnées et vérifiées par nos soins pour vous donner mois après mois le meilleur de ce qui s'élabore aux quatre coins de l'île en terme de création, de sorties et de nightlife. La vie quoi. Cela expliquant peut-être que nous soyons depuis déjà quelques années le premier tirage de la presse magazine malgache avec 28 000 exemplaires certifiés (toute la nuance porte sur «certifiés»). En ce numéro de janvier qui marque notre sixième anniversaire, quoi nous souhaiter de plus, quoi vous souhaiter surtout ? De continuer à vous satisfaire et à vous apporter ce supplément d'âme que vous attendez de nous. À vous tous, amis lecteurs et partenaires, bonne année ! ■

Lundi 16 novembre au vendredi 4 mars 2016

AfT : Inscriptions pour le concours « Timbrés de l'orthographe - 3^{ème} édition »

Lundi 7 décembre au vendredi 5 février 2016

AfT : Concours d'écriture de scénario « Femme actuelle » : inscriptions et envoi des scénarios à l'Alliance française

Vendredi 1^{er} janvier 2016

Jao's Pub 20h : Cabaret avec Geda MIB

Samedi 2 janvier 2016

Le Buffet du Jardin 20h : Soirée « Jadis Souvenirs Retro » avec Serge Ramiandrasoa Quartet (kalon'ny fahiny, Jazz standards, variétés internationales)

Lundi 4 janvier 2016

American Center 14h : « Poetry Club », bibliothèque

Mardi 5 janvier 2016

American Center 13h30 : Pop Quiz : « The best of 2015 and what to look forward to In 2016 », bibliothèque

Mercredi 6 janvier 2016

American Center 14h : Movie Session : « The AntBully », bibliothèque
IFM 15h : Jeunesse - Lectures et animations autour de : « La truie et le loup » de Jean-Louis Le Craver, médiathèque, entrée libre

Jedi 7 janvier 2016

American Center 14h : English Club : « What Is your big challenge for this New Year? (plan, vision...) », bibliothèque

Vendredi 8 janvier 2016

American Center 15h : Friday Talk : « Relief of Mississippi State by Rakotomanga Mahaseton », bibliothèque

Jao's Pub 20h : Cabaret avec Baba

Samedi 9 janvier 2016

American Center 10h : « BooKids », bibliothèque

Jao's Pub 20h : Cabaret avec Lisy Saglisse

Lundi 11 janvier 2016

American Center 14h : « Poetry Club », bibliothèque

Mardi 12 janvier 2016

American Center 13h30 : Movie Session : «Making Stuf : Cleaner», bibliothèque

Mercredi 13 janvier 2016

IFM 11h : Culturethèque - Atelier numérique, médiathèque, entrée libre

American Center 14h : «Imagine that...», bibliothèque

Jeudi 14 janvier 2016

American Center 14h : English Club : «How to be creative ? (TEDtalk)», bibliothèque

Vendredi 15 janvier 2016

American Center 15h : «Friday Talk», bibliothèque

Jao's Pub 20h : Cabaret avec Jazz MMC

Samedi 16 janvier 2016

American Center 10h : «BooKids», bibliothèque

IFM 10h : Forum littéraire - A l'occasion de la sortie du livre de «Madame à la campagne» : chroniques malgaches de Michèle Rakotoson (Editions Dodo Vole), avec Michèle Rakotoson et Kemba Ranavela (enseignante et chroniqueuse), salle de spectacle, entrée libre

Lundi 18 janvier 2016

American Center 14h : «Poetry Club», bibliothèque

Du mardi 19 janvier au samedi 20 février 2016

IFM : Exposition - photographies : «Atsimo» de Rijasolo, galerie, entrée libre

Mardi 19 janvier 2016

American Center 13h30 : Pop Quiz : «Martin Luther King», bibliothèque

Mercredi 20 janvier 2016

IFM 13h : Concert classique du midi présenté par Madagascar Mozarteum : «L'orchestre à cordes» - musique de chambre de Mozart, salle de spectacle, entrée libre dans la limite des places disponibles

American Center 14h : Movie Session : «Bambi», bibliothèque

IFM 15h : Jeunesse - Lectures et animations autour de : «La chasse aux poux» de Nicole Audet, médiathèque, entrée libre

AFT 15h30 à 16h30 : Club de lecture : «Comment fonctionne une médiathèque ?», section jeunesse de la médiathèque

Jeudi 21 janvier 2016

American Center 14h : English Club : «Racial Profiling», bibliothèque

Vendredi 22 janvier 2016

American Center 15h : «Friday Talk», bibliothèque

IFM 19h : Concert avec Volahasina & Raboussa, salle de spectacle. Tarif unique : 5 000 Ar

Jao's Pub 20h : Cabaret avec Sisca

Samedi 23 janvier 2016

American Center 10h : «BooKids», bibliothèque

IFM 10h30 : Conférence scientifique - Rencontre avec un chercheur : «Les transitions agraires à Madagascar», médiathèque, entrée libre.

Intervenant : Dominique Hervé (chercheur à l'IRD)

Jao's Pub 20h : Cabaret avec Willy et Kopi kolé Willy

Mardi 26 janvier 2016

IFM 18h30 : Littérature : «Passage(s) de lecture» par Johary Ravaloson et la Cie Miangaly théâtre, salle de spectacle, entrée libre

Vendredi 29 janvier 2016

Jao's Pub 20h : Cabaret avec Les Roberts

Samedi 30 janvier 2016

IFM 10h : Littérature : «Les archives de Jean-Joseph Rabearivelo à l'heure du numérique» : présentation du site des manuscrits numérisés de J.J Rabearivelo (Institut des Textes et Manuscrits Modernes [ITEM] / Centre National de la Recherche Scientifique [CNRS]), avec Magali Nirina Marson (FLSH, Université d'Antananarivo) - Serge Meitinger (Université de la Réunion) et Xavier Jarrin-Luce (ITEM/CNRS), salle de conférence, entrée libre

Jao's Pub 20h : Cabaret avec Jaobjoby Eusebe
Kudeta Urban Club : Christelle Ratri en live

Mois de janvier 2016

Au bistrot by Jack Daniel's (tous les vendredis) : «Open bar Jack» sur les consommations et cocktails Jack Daniel's

Au bistrot by Jack Daniel's (tous les samedis)

18h : Soirée Jack Daniel's avec animation DJ

Le Cuba (tous les jeudis de 19h à 21h) : Formule after work à volonté

“ C’est la
conjoncture
politique qui
m’a amené
à lever
la pédale...”

A portrait of a woman with curly hair, wearing a blue and white patterned t-shirt and blue jeans. She is sitting and pointing her right hand towards the camera. The background is an indoor setting with a brick wall and a doorway.

Jarifa

Qui ne se souvient de «Dangodango» ou «Tsy ampy sakay» ? Après six ans de silence radio, Jarifa nous revient avec son tsapiky survolté. Un avant-goût de l'album DVD qui sortira en février et qui nous promet bien des surprises.

À table ! Eh oui le grand retour de Jarifa est consommé avec un album 11 titres qui sera dans les bacs fin février. Son titre : *Fa vita* (C'est cuit), et plus que cuit puisque cela faisait un bail que les fans restaient sur leur faim, dans l'attente du retour du «grand maître du tsapiky», ainsi l'appelle-t-on dans le milieu.

Un avant-goût de cet album passe déjà à la télé avec le titre *Holy* (Rentrer chez soi), avec à ses côtés DJ Mourchidy. Une collaboration assez inattendue car tous deux officient dans des genres très différents : salegy du Nord pour DJ Mourchidy, tsapiky du Sud pour Jarifa. De la pure fusion malgacho-malgache ! On s'attend à retrouver des compositions du calibre de *Dangodango* (Le courant de la vie) ou *Tsy ampy sakay* (Ca manque de piment), resté au hit-parade malgache pendant des dizaines de semaines.

Découvert en 2000 avec le tubesque *Somonjara be tao*, Jarifa est considéré comme l'une des grandes

pointures du tsapiky contemporain, bien qu'il soit resté en mode silencieux pendant six ans (son dernier album *Malagasy* remonte à 2009), avec de très rares apparitions sur scène. «*C'est la conjoncture politique qui m'a amené à lever la pédale. Les fans ne pouvaient plus s'acheter les DVD originaux, et les organisateurs de concerts étaient de plus en plus véreux...*» Une cure de silence qui n'a en rien entamé sa popularité.

Le bon rythme ternaire du tsapiky sera bien sûr au rendez-vous, mais avec pas mal d'incursions dans des territoires musicaux nouveaux, comme le slow ou le segga ! «*Juste pour laisser les fans souffler. Et puis ce n'est pas parce que je suis identifié au tsapiky que je ne sais faire que ça*», explique le Tuléarois. La preuve : cette collaboration avec DJ Mourchidy, le salegyman de Diego ! «*J'ai beaucoup de fans dans le Nord, c'est eux qui me demandaient depuis des années de faire du salegy. J'envisage même de faire un duo avec un grand du salegyman qu'il me reste encore à identifier : Wawa, Din Rotsaka, Fandrama ?*» Le choc des Titans est d'ores et déjà annoncé ! ■

Solofo Ranaivo

Contact sur www.nocomment.mg

ATTENTION TSAPIKY !

A woman with dark curly hair is shown from the chest up, playing an acoustic guitar. She is wearing a white t-shirt and a red strap is visible on her shoulder. Her left hand is on the fretboard, and her right hand is near the soundhole. The background is dark and out of focus.

*Son premier album
«Sailing Home» navigue
adroitement entre soul,
folk et jazz, plus quelques
influences bien senties
à la Billie Holiday ou à
la Judee Sill... grandes
écorchées ! Et toujours
cette quête d'identité
propre aux artistes
installés entre deux
cultures.*

Irina-R

Ton rapport à Mada ?

Madagascar, c'est mes racines ! Mes parents sont Malgaches. Même si je suis née et que j'ai grandi en France, la culture malgache est présente dans ma vie. Il y a toujours eu de la musique à la maison. Que ce soit à travers la chaîne hi-fi de mes parents ou bien mon père qui jouait de la guitare le soir. C'est donc très naturellement que j'ai eu envie de faire de la musique. J'ai commencé par apprendre le piano au conservatoire vers l'âge de 8 ans. L'envie d'apprendre la guitare est venue un peu plus tard, vers 19 ans. Mada, j'y suis allée cet été, ça m'a

fait du bien, je me suis ressourcée là-bas. Cela faisait 8 ans que je n'y avais pas mis les pieds. Je pense que je n'attendrai pas aussi longtemps pour revenir.

« Sailing Home » est un retour aux sources ?

Le titre exprime le fait de s'éloigner pour mieux se retrouver. Naviguer vers chez soi, voyager sur une mer d'émotions. Je parle essentiellement de mes voyages, de mes états d'âme, de mon envie de retrouver mes racines, mais aussi du piquant de l'amour et ses tourments. L'album comporte douze titres entre soul, folk et jazz, dont une chanson cachée après le dernier titre ! Ces styles de musique m'inspirent, certainement parce qu'aussi loin que mes souvenirs me portent, beaucoup de ce qu'écoutaient

mes parents quand j'étais enfant appartient à ces genres. Ils sont ancrés en moi.

Secrets de fabrication ?

J'ai composé mes morceaux à la guitare, de manière très simple. Ensuite les arranger, leur ajouter une ligne de basse, de la batterie, un solo de guitare ou encore de la clarinette ou du saxophone pour leur donner un nouveau visage. Au moment d'écrire mes

morceaux, j'étais dans une période où les sons qui tournaient en boucle chez moi étaient ceux de Judee Sill, Sam Cooke, Ben Harper, Billie Holiday, Lauryn Hill, entre autres. Je suis très fière d'avoir écrit et composé chacun de mes morceaux, mais il est évident que la collaboration est à la base de la création d'un album. J'ai principalement travaillé avec Gérard Portocallis sur ce projet, qui est l'arrangeur de mes titres. C'est un excellent batteur qui évolue dans le monde du jazz, et c'est évidemment lui qui joue de la batterie sur l'album. L'album a été enregistré en studio à Paris, et mixé à Brisbane en Australie. ■



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

“ Se rappeler d'où l'on vient ”



Raoky

Histoire de famille

Le visuel de l'album donne le ton : peinture naïve d'un artiste brésilien avec une simple signature : Raoky. Au dos, des crédits studios allant de l'île Sainte-Marie à l'Allemagne, puis l'envie d'insérer le disque dans la platine pour en savoir plus.

Dès le premier morceau, Raoky se révèle aussitôt. Le premier titre *Transit* renvoie à l'image d'une longue histoire où le mélange des genres et des caractères fusionnent ensemble comme une évidence. Raoky a le chic pour englober le traditionnel des racines malgaches en les bouturant avec de multiples influences. L'auditeur, qu'il soit face au groupe sur scène ou à l'écoute de l'album va retrouver les atouts de ce que la musique en 2016 peut engendrer : un art pur sans consensus ni censure.

Raoky s'autorise le pouvoir de modifier certaines trames musicales, d'incorporer des atomes comme des gènes familiaux qui se reproduisent à chaque fois de manière différente. On ne peut pas être insensible à la voix de Dada Bessa-Tolojanahary qui transporte le reste du groupe. Son timbre rappelle celui de Tracy Chapman, la tessiture de sa voix s'offre le luxe d'aller chercher les octaves supérieures à la façon des Touré Kunda ou de Youssou N'dour. Sur la question des influences, Dada répond sans hésiter Otis Redding et Bob Marley.

Raoky est né il y a quatre ans suite à une rencontre entre Marvin Warnke, l'Allemand venu en mission bénévole à Sainte-Marie et Dada, fils du populaire Pascal Emilien, Saint-Marien et musicien reconnu. Marvin et Dada ont 20 ans à l'époque et la fusion musicale s'opèrera de manière tout à fait naturelle. Côté famille, Marvin deviendra le beau-frère de Dada en épousant sa sœur. De retour en Allemagne, Marvin commence à démarcher quelques concerts et s'attaque à la finition et au mastering du premier opus éponyme *Raoky* (Grand-frère). La campagne participative (Crowdfunding) menée en Europe sur des promesses de dons

permettra une première tournée de plus de trente dates en Allemagne.

Les années passent, chacun doit retrouver un peu d'argent et de cohérence pour le suite du projet. Sans perdre contact avec Madagascar, Marvin revient en 2015 avec le fruit d'un travail acharné en tant que manager, booker et producteur grâce à une deuxième campagne de financement participatif et de multiples prises de contacts presse et radio. Comme tout groupe musical qui se respecte, Raoky est à l'affût de partenaires et de soutiens financiers afin d'élargir sa prochaine tournée en Europe prévue pour avril 2016. Une perche qu'ils tendent aux éventuels organismes donateurs qui pourrait voir en Raoky, un groupe ambassadeur représentant Madagascar à l'étranger.



Organisé comme une cellule familiale, le nouveau quintet Raoky appuyé en attaque massive par la locomotive basse-batterie de Brunel et Arthur termine actuellement son deuxième album sous le nom de *Niova* (Changer). Titre révélateur qui se réfère encore une fois à la fraternité et à l'ouverture alternative au monde. Enregistré dans l'incontournable Zion Studio de Sainte-Marie sous la houlette de Richard Falce, talentueux preneur de son, *Niova* sera un album trilingue où la langue malgache restera la dominante. Souhaitons à ce « Niova transformateur » de charmer la grande famille du public européen. Qui sait ? La musique est un cri qui peut venir de l'extérieur. ■

Philippe Bonaldi

Contact sur www.nocomment.mg



Lova Mpagnesa

Après plusieurs années à tourner en Europe, Lova Mpagnesa est revenu prendre en octobre dernier la température du pays. L'occasion pour le public malgache de découvrir ou redécouvrir l'un des plus grands guitaristes du moment, au folk terrien mûri aux rythmes du Sud-Est.

« J'ai commencé à l'âge de douze ans. Le choix n'a pas été délibéré, disons que dans mon quartier d'Ampefiloha, où j'ai grandi, j'étais plus entouré de guitaristes que d'autres instrumentistes. La guitare est l'instrument le plus accessible à Tana, ceci expliquant cela. » La parole est mesurée mais dense et précise, un peu comme sa musique. À 29 ans, beaucoup voient en lui la relève du grand guitariste D'Gary, même si lui-même, par humilité ou par manque de goût pour les classements, recule devant la comparaison : d'ailleurs il ne pratique pas l'open tuning (technique de l'accord ouvert) dont le grand maître Bara est l'un des spécialistes ! Toutefois, comme D'Gary, sa carrière a su prendre une tournure plus internationale que malgache ces dernières années, tournant depuis six ans avec le guitariste français Christian Mansour, du groupe Mansour et Sunugaal : un spécialiste de la musique africaine, capable de chanter en wolof. ... world quand tu nous tiens !

De passage au pays, Lova Mpagnesa a donné en octobre dernier un impressionnant concert au CGM d'Analakely. Il a choisi de l'intituler *Du Nord au Sud*, comme une synthèse de son parcours. C'était l'occasion pour lui de retrouver ses

complices de toujours : le batteur Miora Rabarisoa, le bassiste Dyl Mandresy et le percussionniste Gala. Des sons inspirés par la musique traditionnelle du Sud-Est : encore un point commun avec D'Gary, mais pas exclusivement ! « Je suis tout aussi influencé par Teta, Miary Lepiera ou Njava. Ils m'ont apporté cette couleur malgache qui imprègne mes sonorités depuis une quinzaine d'années. »

Il aime à fusionner les rythmes, ce qui fait que son folk est bien souvent empreint de jazz ou de classique. « J'ai acquis des notions de guitare classique, ce qui m'a fait un excellent tremplin vers le jazz. » Un métissage qui l'a mené tout naturellement à son complice Christian Mansour. « Il était luthier dans un magasin de guitare. J'y passais pour jouer un peu et il a reconnu mon style malgache, ce qui m'a étonné. Mais lui-même connaît très bien les rythmes africains étant marié à une Sénégalaise. »

Fort de toute cette expérience, Lova Mpagnesa est en train de composer son premier album dont la sortie est prévue pour cette année. Son titre : *Du Nord au Sud*, évidemment. « Je privilégie les thèmes simples, basés sur les émotions, l'amour, l'amitié, la famille, la terre. Les paysans ont une certaine humilité dans l'approche de la vie, et c'est bien ainsi que je conçois ma musique. » Et c'est ainsi que Lova Mpagnesa creuse son sillon. ■

Aina Zo Raberanto

Contact sur www.nocomment.mg

NORD, SUD, SUD-EST



Opus 106

par Valérie Raveloson

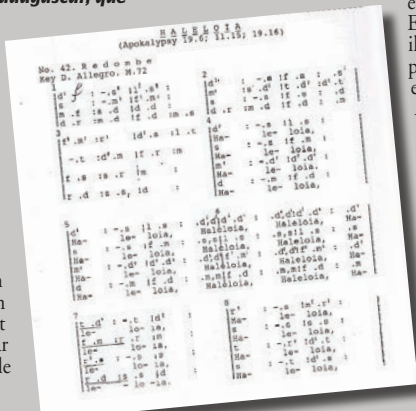
Hommage à Lucien Emmanuel Randrianarivelo

Lucien Emmanuel Randrianarivelo a tiré sa dernière révérence le 4 novembre 2015. C'est à l'immense musicien qu'il était, pilier de la musique classique à Madagascar, que je voudrais rendre hommage aujourd'hui.

Le nom de Lucien Emmanuel Randrianarivelo est souvent associé à la version transcrite en «Sol-fa» et traduite en malgache du *Messiah* de G.F. Händel. Pour la petite histoire, le *Sol-fa* était le système de notation musicale enseigné aux chanteurs et aux chorales depuis l'époque de la royauté – les instrumentistes, eux, apprenaient la musique sur la base du solfège.

Aujourd'hui encore, le *Sol-Fa* reste le langage commun de toutes les formations chorales de Madagascar, et la transcription de Lucien Emmanuel Randrianarivelo (la première édition datant du 30 septembre 1966) est encore abondamment utilisée par les chœurs malgaches. Mais si le

Messiah de Händel est le plus populaire des recueils traduits et transcrits par Lucien Emmanuel Randrianarivelo, il ne s'agit là que d'une infime partie de son travail. On peut encore compter, entre autres : *Die Schöpfung* de J. Haydn (1970), *Matthäus-Passion* de J.S. Bach (1977), le *Requiem* de Mozart (2002)... pour ne citer que les œuvres intégrales. En effet, notre homme a, toute sa vie, contribué à l'éducation artistique de la jeunesse malgache en rendant les trésors de la grande musique accessibles aux musiciens et au public.



Lucien Emmanuel Randrianarivelo est né le 25 décembre 1925. N'ayant pas connu son père (décédé alors que sa mère était enceinte de trois mois), c'est son grand-père, Ratany (1856-1944), compositeur et professeur de musique au Palais de la Reine, qui s'est chargé de son éducation. Après une scolarité remarquable à l'école de la Mission Protestante Française, puis au Lycée Paul Minault à Ambohitavato Ambony, il embarque pour la France, et y obtient son baccalauréat en 1951. Il entreprend des études de Lettres et de Droit à la Sorbonne, et de Théologie à la Faculté protestante de Paris. C'est pendant cette période que notre *Händel* malgache (un surnom instauré par l'un de ses neveux et aussitôt adopté à l'unanimité !) découvre les grands chefs-d'œuvre de la musique classique, en intégrant le Chœur Philharmonique de Paris, sous la direction de Sir Edmund Pendleton.

Après la France, c'est la Suisse qui l'accueille. Il y passe trois années pour terminer ses études de théologie, en même temps qu'il chante dans le chœur de la Société sacrée J.S. Bach de Genève.

De retour à Madagascar en 1959, outre ses diverses attributions au sein de la communauté, Lucien

Emmanuel Randrianarivelo reprend ses fonctions d'organiste à l'église anglicane d'Ambohimano. De 1970 à 1975, il anime des émissions de musique classique à la Radio Universitaire ainsi qu'à la Radio nationale malgache.

Par ailleurs, de 1965 à 1985, il dirige l'Orchestre Symphonique d'Antananarivo, avec les Chœurs des Sept Églises spécialisés dans les grandes œuvres de la musique sacrée. En 1999, il est reçu à l'Académie nationale malgache pour l'ensemble de son travail : 25 publications littéraires (dont le fameux *Ratany, Mpampianatra tao Anatirova, ary ny tantaran'i Madagasikara* de 1528 pages paru en 2004 chez New Print), et 48 transcriptions musicales et traductions de chefs-d'œuvre de la grande musique. Enfin en 2013, il est nommé Commandeur de l'Ordre des Arts, des Lettres et de la Culture.

Essayer de synthétiser 90 ans de la vie d'un homme tel que Lucien Emmanuel Randrianarivelo en quelques paragraphes est un exercice périlleux, surtout quand on sait ce qu'il a apporté personnellement à la plupart des musiciens classiques de Madagascar. Pour ma part, je lui dois mon premier instrument de musique, un joli piano droit Kawai ! Il aura droit à tout jamais ma reconnaissance. ■



Lucien
Emmanuel
Randrianarivelo



Misty

Élans de peinture

**Ascendance
thermique**
100 cm x 70 cm
Deux parapentistes
en pleine
ascendance
thermique



Elle a réalisé sa première exposition « Envolées lyriques et monde mystique » en décembre dernier à l'Is'art Galerie à Ampasanimalo. Une vingtaine de toiles, hautes en couleurs représentant pour la plupart la carpe koï, un grand poisson ornemental asiatique. « C'est un poisson magnifique, calme et tranquille mais qui symbolise à la fois la force et la persévérance. Il nage à contre-courant, c'est un poisson mystérieux. Ce poisson est né d'un crayon et d'un carnet de croquis. J'aime la liberté de ces

courbes. » En Chine, la carpe koï («abondance») est appréciée pour ses couleurs, symbole de richesse et d'or, tandis qu'au Japon, elle est symbole d'amour et de virilité. A travers ses toiles, Misty laisse le choix au public de l'interpréter à sa façon. « Cette exposition marque un voyage physique et spirituel, la recherche d'une réalité transcendante que beaucoup n'osent aborder. » L'artiste plasticienne travaille également l'acrylique, un médium simple d'utilisation. « Quand je peins, ce n'est pas réfléchi. L'acrylique, il faut la travailler rapidement car elle sèche en dix minutes, elle permet d'assouvir des élans de peinture. » La peinture est pour elle un autre langage, quasiment initiatique : « C'est une extension de moi-même, je suis presque en transe quand je peins, la réalité n'existe plus. » ■

Aina Zo Raberanto



Tracés
70 x 50 cm
À la
recherche
des
origines.



(Fragments
70 x 90 cm
« Univers
en petits
morceaux. »



Sens plastique

par Sophie Bazin

Claire Bretécher Le miroir désopilant

Claire Bretécher a toujours aimé dessiner, mais ce n'est pas ce que l'on retient d'elle. Ce qui est réellement fascinant, c'est sa capacité à incarner la liberté sur tous les tons. Débarquée à Paris de Bretagne où l'ennui des bonnes familles la gagnait, elle s'essaie rapidement à la BD, pour s'occuper.

Elle s'inscrit aux beaux-arts, mais n'y fait pas long feu car la bande dessinée n'y a pas sa place.

Elle va tenter l'enseignement mais il faut y avoir une allure convenable : ses collants se filent dans son escalier étroit, elle ne se sent plus à l'aise et sur ce prétexte, abandonne la carrière après neuf mois d'essais. Elle rencontre alors une editrice qui lui achète des dessins pour la presse catholique, ce qui la fait vivre un moment et lui permet de continuer à faire ce qu'elle aime : dessiner.

Sa rencontre avec Goscinny, en 1963, la fait véritablement entrer dans l'univers très masculin des dessinateurs de BD. Elle est jolie, mais toujours

discrète, et elle se fait adopter d'eux le plus souvent en provoquant leurs fous rires. En 10 ans, son trait évolue vers plus d'acidité, et elle se rapproche du style de Reiser. Un dessin qui semble simple de prime abord, mais fait l'objet de nombreuses études afin de saisir la posture la plus parlante.

Ses personnages se nomment Facteur Rhésus (1963, dans *l'Os à moelle*), les Gnangnans (1970, dans *Spirou*), Cellulite (1969, dans *Pilote*) ou Les Frustrés (créés dans le *Nouvel Observateur*). Le premier album des Frustrés paraît en 1975, et son adolescente terriblement désabusée, Agrippine, est publiée en 1988, avant de faire son apparition à la télévision en 26 dessins animés de 26 minutes. Déçue par les propositions des éditeurs, elle va mettre en place une autoédition qu'elle n'abandonnera que trente années et de nombreux albums plus tard.

Claire Bretécher s'avère une artiste prolifique et son oeuvre foisonnante révèle toujours des surprises. Acide et

Stéphanie le 30/01/2008 Claire Bretécher



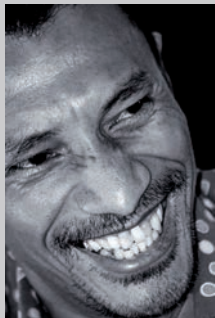
décapant, son humour au vitriol s'attaque au quotidien où elle dresse d'un trait vif et efficace le portrait féroce et juste de ses contemporains. Singeant les générations, les couples, la famille, les amitiés, les comportements socioculturels en tout genre, elle a le don de croquer les tics d'une époque. Mais elle aime également rire d'elle-même, traitant depuis *Cellulite* des excès du féminisme, qu'elle ridiculise tout en défendant la cause des femmes.

Scénariste jubilatoire, Claire Bretécher s'impose comme la plus grande humoriste sociologue du neuvième art, et affirme sa position en tournant en dérision ses propres lecteurs au sein du *Nouvel Obs*, des bobos avant l'heure. Son graphisme nerveux soutient son propos, lucide et sans concession mais plein de tendresse. En 1976, Roland Barthes dira qu'elle est la plus grande sociologue de l'année. Mais à Bernard Pivot, qui lit dans son dessin de l'humour d'observation, elle répond avec ingénuité qu'il doit y avoir erreur, car elle ne fait attention à rien et ne voit pas grand chose, étant très myope.

La bibliothèque publique d'information du Centre Georges Pompidou lui consacre une édifiante rétrospective, qui permet de deviner l'artiste, en filigrane dans chacune de ses planches. Si vous n'allez pas à Paris, plongez-vous dans un de ses livres : avec ou sans lunettes, une belle façon de démarrer l'année. ■

Lettres de Lémurie

par Johary Ravaloson



Laurence Ink, *Un zébu léchant les pierres*,

recueil de nouvelles, **no comment**® éditions, Antananarivo, 2015, 115 p.

On connaît l'auteure par sa biographie romancée de Jean Laborde (*Chants de corail et d'argent*, Robert Laffont, 2001) et par sa contribution à une meilleure connaissance des géants de Lémurie (Jean Paulhan, *Lettres de Madagascar*, édition établie, annotée et

présentée par L. Ink, éditions Claire Paulhan, 2007, ou encore Jean-Joseph Rabearivelo, *Œuvres complètes*, coord. L. Ink, S. Meitinger, L. Ramaroso, C. Riffard, CNRS éditions, coll. « Planète libre », 2 volumes, 2010-2012).

Sollicitée par Alexis Villain, alors rédacteur en chef de **no comment**®, Laurence Ink se met au récit court et nous offre ce recueil de 13 nouvelles, dont une éponyme, « *Un zébu léchant les pierres* ».



Des récits croqués sur le vif, des rites vécus dans l'intime, des réunions de famille, des pérégrinations solitaires, avec pour cadre : divers endroits à Madagascar avec ses 4x4 et ses 4L, les premiers rutilants, les secondes bringuebalantes, ses *Vazaha* et ses *Gasy* que l'auteure ne distingue pas forcément.

Elle brosse des gros plans au cœur de la vie des gens, une femme qui se perd et qui retrouve par hasard une partie de ses origines, *A la croisée des chemins*, un homme et une femme qui s'éloignent l'un de l'autre, *Lieu commun*, une famille



Laurence Ink

qui se prépare à ouvrir un tombeau commence par proférer les non-dits, *La porte ouverte*, etc.

Tout en traduisant ensuite dans sa langue la réalité des personnages, les autres observés, elle garde un recul que permet sa propre altérité. Et cette interculturalité permet, d'une part, de donner sens à ces récits décalés et, d'autre part, de nourrir un humour discret toujours respectueux.

A dwizernews.com elle répondit : « J'ai toujours essayé, et j'essaie tous les jours, de comprendre des réalités qui ne sont pas les miennes dans une attitude de bienveillance et de neutralité. Ce qui m'intéresse, c'est justement pourquoi, comment l'Autre, dans SA vérité à lui, agit, pense, voit le monde. »

« J'écris, poursuit-elle, avec le sentiment d'être une caisse de résonance que la différence emplît d'échos, échos que je cherche à retranscrire. Comme si ce qu'il y a d'unique dans cette rencontre entre une réalité (véritable ou imaginaire) et une sensibilité était ainsi sauvée de l'oubli. Et partagée. »

Et je ne peux que me joindre à elle quand elle dit : *« Ecrire (et lire), c'est se donner l'illusion de vivre plusieurs vies. »*

A la fin, *« je ferme mon livre. Il est tard déjà, je vais rentrer chez moi ».*

Lémuriquement vôtre, ■



English club

Friday Talk

Bookids

Conference

Movie Session

Happy New Year 2016



American Center Madagascar

contact@americancenter.mg

Le Film du mois



Les nouveaux sauvages

2014 - Argentine - 118 mn - Comédie dramatique de
Damián Szifrón avec Ricardo Darín (Simón), Darío
Grandinetti (Salgado), Julieta Zylberberg (Moza),
Rita Cortese (Cocinera), María Marull (Isabel).

En Argentine, six personnes confrontées à une dure réalité décident de prendre les choses en main. Chacune à sa manière va découvrir que pour franchir la frontière entre vengeance et barbarie, il n'y a qu'un pas. À bord d'un avion, une jeune femme mannequin et un critique musical se rendent compte qu'ils ont une connaissance en commun; au restaurant, une serveuse s'aperçoit que l'un de ses clients est le courtier qui a ruiné son père; sur la route, deux automobilistes s'insultent; un homme se fait enlever sa voiture par la fourrière alors qu'il choisit un gâteau pour l'anniversaire de sa fille. Un chauffard, fils d'une riche famille, renverse une femme enceinte et prend la fuite; alors que la fête bat son plein, la mariée découvre que son époux l'a trompée avec l'une des invitées. Mêlant violence, humour décapant et personnages débridés, Damian Szifrón fait le portrait au vitriol d'une Argentine en pleine catharsis. Produit par Pedro Almodóvar, nommé à Cannes et aux Oscars en 2014, ce film à sketches a été couronné du Goya 2015 du meilleur film étranger. ■

Diffusion sur CanalSat les dimanche 3 janvier à 20 h 50 et jeudi 7 janvier à 12 heures.

Le Livre du mois

Life Amongst the Thorns

par Charlie Gardner & Louise Jasper

Sorti en novembre dernier, *Life Amongst the Thorns (Biodiversity and Conservation of Madagascar's Spiny Forest)* - La vie au milieu des épines (biodiversité et conservation de la forêt d'épineux de Madagascar) - est l'un des tous premiers livres consacrés aux forêts épineuses sèches (*alamaiiky*) du sud-ouest de Madagascar. Produit en collaboration avec le World Wildlife Fund (WWF) et le Western Indian Ocean Programme Office, ce beau livre abondamment illustré nous introduit dans l'un des habitats naturels les plus remarquables du monde. Couvrant une superficie de 6,6 millions d'hectares, ce milieu semi-aride est en effet caractérisé par un très haut niveau d'endémisme, abritant plantes succulentes et épineuses, mais également de nombreuses espèces animales (lémuriens, tortues, mangoustes). Une écorégion sur laquelle le WWF concentre ses efforts depuis 2001, car menacée par la déforestation et les cultures sur brûlis (*tavy*). Charlie Gardner, diplômé du Durrell Institute of Conservation and Ecology (Université du Kent), est conseiller scientifique pour le WWF et l'auteur d'une quarantaine de publications sur la biodiversité à Madagascar, un milieu sur lequel il travaille depuis 2005. Louise Jasper, son épouse, est une photographe de la nature qui a récemment publié un livre sur les baobabs en partenariat avec l'Arboretum d'Antsokay. ■

« *Life Amongst the Thorns (Biodiversity and Conservation of Madagascar's Spiny Forest)* », par Charlie Gardner & Louise Jasper. Editeur : John Beaufoy Publishing, texte en anglais, novembre 2015, 336 pages. Prix : 43,33 \$, à commander sur amazon.com



Arnaud DE GRAVE

Ethnophotographe



Arnaud De Grave est un photographe français qui a co-créé l'association ABOP (Bricolages ondulatoires & particuliers) pour mieux faire partager sa passion pour la photographie argentique. A travers le projet AlaReLa (Alaotra Resilience Landscape, Résilience des paysages de l'Alaotra), il combine le côté artistique de la photo et la rigueur scientifique du chercheur dans le cadre d'une étude ayant pour cadre la région du lac Alaotra. L'un des objectifs du projet AlaReLa est de « comprendre la complexité du système homme-environnement ».

Une des méthodes du photographe est d'inviter la population à des « ateliers d'itération » basés sur les photos qu'il a prises un an plus tôt dans les villages. Durant ces ateliers, les participants trient les photos entre celles, d'un côté celles qui expriment du positif, de l'autre celles qui traduisent du négatif, ou encore qu'ils jugent neutres. L'objectif est de recueillir un feedback des habitants, servant d'outil d'analyse au photographe. Une sensation de prise de conscience sur la réalité et un sentiment d'appropriation sont ainsi créés au niveau des participants. Ces photographies peuvent même leur donner l'occasion de redécouvrir leur environnement. ■

Ihoby Henintsoa Randriamalala


Coordinatrice du projet AlaReLa



Femmes malgache :
trois génération,
trois familles en une,
une histoire gravée
dans les yeux de la
matriarce qui veille
sur le clan.



Minipillon dans une cuisine extérieure. Le riz cuit généralement sur des feux de bois, dans des cabines fermées et de nombreux paysans souffrent de maladies pulmonaires causées par les fumées.



La vie ralentie des villages
scrutée par les yeux de toutes les
générations. Plus de 80 % de la
population malgache est rurale.



habitat 

Magasin de déco et d'accessoires de maison

Enceinte Batistock Andraharo (100m après la route pavée d'Ankazomanga)
Tél . 020 23 301 91 - Email . magasin@habitat.mg



Habitat Madagascar

Félicitations pour avoir survécu à 2015

par Mamy Nohatrarivo



Bonne année 2016 ! Meilleurs vœux ! Que dire de plus le jour de l'an ? Madagascar vous offre la prime de l'originalité. Dans la Grande Ile, l'on se souhaite le meilleur, certes, comme partout ailleurs pour le Nouvel An mais surtout, l'on s'y félicite le jour J... d'avoir survécu. Cpmme originalité, on ne peut faire mieux.

Arahaba nahatratra ny taona signifie « Bravo pour avoir atteint un nouvel an de plus ». Mais attention, c'est le souhait formulé par les puristes qui s'admirent - à leur habitude - dans le miroir de leur culture, car le Malgache moyen, lui, fait sauter deux syllabes au début et une voyelle à la fin pour un raccourci. Le *Nahatratra* (« avoir atteint », traduction libre) devient *Tratry* (« avoir été atteint »).

Tout le monde a faux, y compris dans les formules des cartes de vœux, exultent les puristes car, pontifient-ils, le Nouvel An n'a pas couru après vous pour vous atteindre ou vous rattraper. Il était là devant et vous avez bénéficié de 365 jours pour vous réveiller et mettre les pieds dans une année de plus. Cela mérite bel et bien des félicitations. Et justifie des extras alimentaires.

Les reines et rois de l'Imerina servaient pour l'occasion de la viande braisée de bœufs abattus le précédent Nouvel An, cuit et recuit dans sa graisse pour la conserver jusqu'au prochain. Les traditions se perdent, mais le goût pour les braisés reste. A défaut

d'un bœuf (entier) les familles actuelles se rattrapent sur la volaille qui devient alors hors de prix surtout la volaille dédiée, dindons et oies ou poulet engraisé.

Ironie du sort, la viande était antan un pis aller pour satisfaire l'impatience de manger du bœuf. Car, les lois du royaume en interdisaient l'abattage avant le grand jour. Un proverbe parle du triste sort d'une vieille femme qui meurt le jour de l'an ou de la Fête du Bain. Elle est partie trop tard pour fêter le Nouvel An ici-bas et trop tôt pour le fêter là-haut, à Ambondrombe, la montagne mythique où vont les âmes des morts. L'on y entend souvent, raconte-t-on, les bruits de pilon pour le riz du soir, des cris d'enfants qui jouent, des bébés en pleurs ou la grosse caisse, le tambour et les flûtes d'une fanfare villageoise.

Le « Tous mes vœux » pour l'avenir, se transforme ainsi en félicitations pour le présent, autrement dit les festivités du Nouvel aAn ne sont qu'autant d'hommages à la vie. Nous voilà loin de janvier, le mois de Janus, le dieu aux deux visages, l'un tourné vers l'avenir, l'autre vers le passé. Pourquoi faire ? Le passé est mort, l'avenir est encore dans les limbes. Mais, le Présent est bel et bien là et tout le monde est content de se sentir bel et bien vivant. Félicitations à tous !

C'est **EXTRA !**
Des carburants
conçus pour
plus de
Kilomètres*

Shell
Diesel Extra
Shell
Super Extra



NOUVEAU



au même
PRIX

*Comparaison entre un carburant standard et ce même carburant standard contenant l'additif permettant d'économiser le carburant. Les économies peuvent varier en fonction des véhicules, des conditions de circulation et du style de conduite du conducteur. Pour plus d'informations contacter notre service clientèle au +020 22 427 28

Que d'eau, que d'eau !

par Panah Ranova

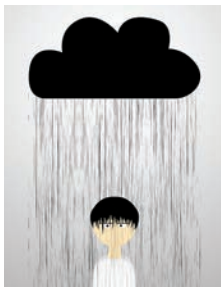
«Ny kotroka tsy midona foana, fa ao ny orana miomana» : (Le tonnerre ne gronde pas pour rien, c'est la pluie qui se prépare). Voila un thème de circonstance en cette saison où le parapluie est de rigueur.

Cinglant comme un coup de tonnerre. Comment rester de marbre devant ce signal «fort» de la nature, qui dément sa nature supposée capricieuse et imprévisible ? Car ici la relation de cause à effet est avérée : le tonnerre annonce la pluie aussi sûrement que la fumée annonce le feu ! Constatons en passant que le proverbe *Il n'y a pas de fumée sans feu* est le strict équivalent de notre expression, sur un mode un peu plus « sec ». Une expression qui en a engendré quantité d'autres du même tonneau, comme *Il n'y a pas de plume tombée sans oiseau plumé* ou *On ne fait pas d'omelette sans casser des oeufs*. Bref, toute chose démontrant qu'il n'y a pas d'effet sans cause, même si cette dernière est cachée ou inconnue. Ce qui peut encore se traduire au plan moral par : il n'y a pas de rumeur sans fondement. Ou comme disent les Italiens : *Non si grida mai al lupo ch'egli non sia in piese*, qui signifie : *On ne crie jamais au loup sans qu'il soit dans le pays*.

Si les *Ntalo* (Anciens) ont choisi l'image du tonnerre, c'est que les orages sont particulièrement retentissants sur les hauts plateaux, comme démultipliés par les reliefs encaissés. À tel point

que la saison des pluies se dit saison de la foudre (*fahavaratra*) en malgache. Mais ils auraient pu affiner encore plus leurs observations en soulignant que le coup de tonnerre est lui-même précédé par l'éclair. C'est qu'on appelle la cause de la cause, dans l'hypothétique espérance de remonter ainsi à la cause première de toutes choses.

La saison des pluies est divisée en deux périodes : la première est justement caractérisée par la pluie torrentielle avec éclairs, tonnerre et foudre ; elle s'étend de mi-novembre à janvier. La seconde est la période dite cyclonique, caractérisée par des pluies peu violentes mais persistantes, accompagnée de vents forts ; c'est elle qui engendre les crues et les inondations de février à avril. Et c'est pour éviter de telles catastrophes que les Anciens portaient une oreille attentive au temps, à la météo dirions-nous aujourd'hui. Un éclair dans le ciel, aussitôt il convenait de fermer portes et fenêtres pour que la pluie ne détruise rien dans son foyer. Ou simplement de se mettre à l'abri en attendant qu'elle passe, et prendre son mal en patience. Car la pluie ne dure pas éternellement. Car comme le dit un autre proverbe, *Après la pluie le beau temps*. ■



EXCLUSIVITÉ

ARTSEASON
by Anatonés



Des meubles uniques réalisés
par l'artiste Thomas Néret
à partir de pirogues usagées.

Lapidaire - meubles ethniques - photographies d'ART

Andranomena galerie PACOM
Tél. (+261) 34 84 255 42



Showroom no comment: Ampasamadinika



Dans l'air du temps. C'est devenu une habitude pour bien des Malgaches d'écouter et de visionner des clips en ligne. Cela a conduit l'équipe de Dago Nova à lancer «Dago Vazo», un site dédié exclusivement aux vidéos malgaches.

Une plateforme multimédia malgache. Opérationnel depuis janvier, *Dago Vazo* est un site d'hébergement de vidéos – clips et films notamment – 100 % malgaches. Sur cette adresse, les utilisateurs peuvent regarder, partager et

Dago Vazo

Le YouTube malgache



envoyer des vidéos « *malagasy, par des Malagasy et pour les malagasy* », comme aime à le dire Ny Andry Andriamanjato, chef de projet de Dago Nova, la société qui a créé le site. « *On voit un peu partout dans l'île des gens qui vont sur YouTube via leur smartphone pour regarder des vidéos gasy. Alors on s'est dit que ce serait mieux s'il y avait un site dédié exclusivement aux vidéos gasy.* » A noter que Dago Nova compte également cinq sites dont *Dago Play* dédié aux jeux vidéos et *Dago Sekoly* pour les étudiants. Toujours avec des contenus exclusivement malgaches.

Le visionnage des documents sur *Dago Vazo* est gratuit, « *sauf pour certaines nouveautés. On est en train de faire des études là-dessus* », fait savoir le chef de projet. La société a des webmasters qui s'occupent de la mise en ligne des vidéos envoyées. « *Il faut équilibrer les publications. Il ne faut pas qu'il y en ait trop aujourd'hui et aucune la semaine prochaine* », explique Ny Andry Andriamanjato. Si le site n'existe que depuis peu, bon nombre d'artistes ont déjà manifesté leur intérêt à y mettre

leurs clips. « *Certes, nous nous engageons à verser 80 % des recettes aux créateurs de contenus, mais ce n'est pas cela qui les intéresse, c'est le projet en lui-même.* »

Le grand avantage de *Dago Vazo* est qu'il est hébergé à Madagascar. Ce qui fait qu'il est consultable en permanence, même si le câble sous-marin reliant la Grande-île au monde venait à se rompre. Et Dago Nova est actuellement en pleine négociation avec un opérateur mobile local pour la mise en place d'une offre spéciale aux abonnés. « *Pour Ar 1 000, l'utilisateur adhèrera à un forfait qui lui permettra d'avoir des données illimitées pendant deux heures sur notre site. Pour une telle somme, il pourra visionner autant de clips et de films qu'il le veut pendant un jour !* » La cible étant les 80 % de Malgaches qui n'ont pas accès à l'ADSL. Objectif à atteindre dans un premier temps, entre 25 000 et 30 000 visiteurs par jour. Affaire à suivre ! ■

Solofo Ranaivo

Contact sur www.nocomment.mg

RLI

FM 106

urban jazz by

no comment®

est désormais diffusée

sur
blueline
TV
sur la chaîne 508

dans les
agences de la



sur
Parabole
sur la chaîne 223

et toujours via
www.rli.mg

AU BANC
D'ESSAI



Le X034+ Duo

Point question ici de ces joujoux hi-tech qui coûtent les yeux de la tête. Le nouveau mobile dual-SIM compact de Telma s'annonce comme le must de l'ULCH (Ultra Low-Cost Handset) 2G, soit le mobile le plus simple et le plus accessible qui soit en entrée de gamme !

Avec son écran couleur 1.8", son appareil photo 1.3 mégapixel (équipé d'une caméra vidéo) et la possibilité d'embarquer deux cartes SIM à la fois, quel que soit l'opérateur, le X034+ Duo de Telma nous la joue grand seigneur, bien qu'il soit le modèle le moins cher actuellement sur le marché : 24 000 ariary si acquis via MVola, 29 000 ariary dans le cas contraire ! *« Difficile de faire plus simple et moins cher »*, souligne Tantely Randriamandimbarisoa, chef de produits terminaux chez Telma, qui met également en avant la possibilité de lire des films et des musiques aux formats mp4 et mp3.

Bien que basique, ce téléphone qui arrive à point pour les fêtes de fin d'année ne néglige pas la connectivité. On peut ainsi lui adjoindre un casque bluetooth, tandis que le kit oreillette est déjà fourni. Côté Internet, aucune raison de bouder son plaisir : le mobile utilise le réseau

GPRS (deuxième génération, ayant précédé la 3G et la 4G), mais permet uniquement de naviguer par WAP (connexion sans fil) en affichant seulement les pages mobiles. On ne peut donc pas installer d'application dessus. Pour pallier ce manque, les concepteurs ont eu la bonne idée d'inclure par défaut Facebook Messenger téléphone pour les accros de la messagerie instantanée.

Attention tout de même, le poste ne disposant pas de mémoire interne, il sera recommandé d'y insérer une carte micro SD, aussi bien pour la lecture de vidéo et de chansons que pour la navigation Internet et Facebook Messenger. *« Il est vraiment destiné au marché de masse. Il nous sert tout particulièrement en ouverture de villes, car on ne va pas directement s'installer sur certains territoires avec des smartphones pour premiers produits. »* En effet, le X034+ sert d'ambassadeur à l'opérateur dans les villes encore non couvertes par le réseau Telma pour éventuellement y initier le public à la téléphonie et l'Internet mobile. Difficile d'imaginer mieux comme cadeau utile et pas cher en ces temps de fête ! ■

SOUS LE CAPOT

Dual Sim
 Ecran : couleur 1.8"
 Réseau GPRS
 Connectivité : Bluetooth
 Mémoire : Slot microSD jusqu'à 4 Go
 Batterie : 500 mAh
 Audio/vidéo : MP3, MP4, Radio FM
 Accessoires : torche, kit mains libres
 Appareil photo : 1.3 MPx
 Réveil
 Calculatrice
 Lampe torche double
 Vibreur
 Sonneries polyphoniques
 Option mains libres

Ils font bouger les lignes

GET IN THE RING

Le choc des startups

Pousser les jeunes entrepreneurs à se surpasser et à croire en leur projet, c'est en gros l'idée générale de *Get in the Ring*, traduisez « monter sur le Ring ». Organisé à travers 80 pays, à Madagascar la compétition a été initiée par la société Kentia Holding Sarl dans le cadre de la Semaine mondiale de l'entrepreneuriat en novembre dernier. Le principe est simple, deux startups montent sur le ring et s'affrontent pendant quelques minutes, des minutes qui filent à toute allure puisqu'il faut présenter son projet, son équipe, ses réalisations, son plan d'affaires, ses moyens de financement... et faire même un peu de freestyle. Le but ? Mettre son adversaire KO et espérer représenter ainsi le pays dans une compétition régionale et ensuite mondiale. ■



FIDIM 2015

Destination Dubaï

Selon Doing Business, les Emirats Arabes Unis figurent à la 31^e place des 183 pays où la Banque Mondiale préconise d'investir. Habitué à faire des affaires dans la région, Éric Ratovonomenjanahary et son équipe ont décidé d'y organiser le premier Forum international des investisseurs pour Madagascar ou Fidim, qui s'est tenu les 14-15-16 décembre derniers. Le choix de Dubaï s'explique par le fait que la ville n'est qu'à neuf heures de vol de la Grande Ile, en plus bien évidemment de ses opportunités d'affaires. « *Le rôle du Fidim ne s'arrête pas à accompagner les entrepreneurs dans leur démarche, nous essayerons aussi de concrétiser leurs projets afin de développer l'économie malgache* », explique Éric Ratovonomenjanahary. ■



KETAKANDRIANA RAFITOSON



Grande sœur modèle

Son visage vous dit sûrement quelque chose. Au début de l'année, son discours à la conférence TEDx pour la Journée de la femme en avait ému plus d'un. Ses actions pour Wake Up Madagascar, Liberty 32, SeFaFi (Observatoire de la vie publique) et Civicus ont fait d'elle l'une des femmes les plus actives de la société civile. Féministe jusqu'au bout des ongles, elle a initié le *Manifeste des femmes malgaches contre toutes les formes de violences et d'abus*, espérant récolter le plus de signatures possibles, sachant que 60 % des femmes trouvent normal que les hommes frappent leur conjointe. En décembre, elle a reçu le prix *Zokymodely* (grande sœur modèle) décerné par Youth First Madagascar, qui veut « *contribuer significativement au développement social, politique et durable de leur communauté et de Madagascar* ». ■

HERI MADAGASCAR

Et la lumière fut



Le premier kiosque pilote du programme *Power Kiosk* a été inauguré le 10 décembre dernier à Marofarihy, un petit village de la région Vatovavy Fitovinany. L'entreprise sociale Heri qui œuvre pour que l'électricité soit accessible à tous implante ces petites maisons de 30 m² dans des villages isolés. Les services qu'elle propose tournent autour de produits énergétiques innovants et avec un faible impact environnemental tel que des lampes solaires, des réfrigérateurs, des télévisions et des électroménagers à basse consommation. Travaillant étroitement avec le ministère de l'Énergie et des Hydrocarbures, Heri Madagascar a exposé ses services et produits lors du Forum sur les énergies renouvelables des 14-15-16 décembre derniers. ■



Instaurer l'esprit d'entreprise chez les jeunes, telle est la mission de l'association CEERE (Club entrepreneurs étudiants du Rendez-vous des entrepreneurs). Dans un contexte local où les jeunes se détournent de la création d'entreprise autant par absence de goût du risque que par manque de financement.

Les jeunes sont l'avenir ! Encore faut-il leur donner cette opportunité. C'est avec cette ambition de mettre les jeunes au cœur du développement du

CEERE

pays que l'association CEERE a été créée en 2011. Un club qui veut promouvoir la culture entrepreneuriale auprès des étudiants et de la jeunesse malgache en général. A Madagascar, seulement 2 % se lancent dans l'entrepreneuriat alors qu'ils sont près de 400 000 à se retrouver chaque année sur le marché du travail. *« Les jeunes ont peur. Ils n'osent pas se lancer dans des projets par peur de l'échec. Ils préfèrent être salariés pour plus de stabilité »*, explique Kenny Raharison, secrétaire générale du CEERE.

La culture entrepreneuriale n'est pas encore ancrée dans le système éducatif malgache, même si un projet est en cours pour l'intégrer dans les programmes d'enseignement à partir du cycle secondaire. De plus, créer son entreprise nécessite un soutien financier et les banques ne prêtent pas aux jeunes. *« Pour pallier cela, nous organisons des concours pour que les jeunes puissent présenter leur projet. Des business angels, des personnes prêtes à investir*

sont présentes. Notre association les aide à se mettre en relation avec nos réseaux, ce sont aux jeunes de saisir cette chance et de l'exploiter.» Tous les mois de novembre, dans le cadre de la Semaine mondiale de l'entrepreneuriat, l'association organise un salon Espace jeunes entrepreneurs qui en était cette année à sa quatrième édition. Un événement permettant aux jeunes de rencontrer des entrepreneurs, d'être conseillés et orientés. D'autres activités sont aussi au programme comme le Rendez-vous des entrepreneurs, des formations, des visites d'entreprises et le Speed Meeting Business (des jeunes ont l'opportunité de parler avec des entrepreneurs). « Les jeunes sont de plus en plus créatifs. La plupart des projets tournent autour des nouvelles technologies ou de l'agribusiness. Depuis notre création, une

trentaine de petites entreprises ont été créées, c'est un bon début. »

Le voyage entrepreneurial est aussi un moyen d'éveiller la volonté d'entreprendre. « En 2015, nous étions à l'Île Maurice. Suivront le Canada, Boston et l'Afrique du Sud. L'objectif est de faire connaître ce qu'est l'entrepreneuriat réussi à l'échelle nationale dans un pays à fort potentiel économique », explique Miora Razafindrabelina, responsable des relations avec les collectivités. Après s'être implantée à Fianarantsoa et Antsirabe, le CEERE veut s'élargir aux autres provinces. Un travail de longue haleine. ■

Aina Zo Raberanto

Contact sur www.nocomment.mg

Clinique Vétérinaire VetCare

Patient : Rocky
Propriétaire : Ratsaratany
Race : Berger Allemand
Motif : vaccination et vermifugation




VETCARE
www.vetcare.mg

**L'équipe de VetCare vous souhaite
un Joyeux Noël
et une
Bonne Année 2016.**


Horaires :

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

info@vetcare.mg

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

Ambatombitsangana à côté de station Total



Madagascar a voté l'abolition de la peine de mort le 12 décembre 2014. Un an après, Omer Kalameu, conseiller aux droits de l'Homme auprès des Nations Unies, dresse un premier bilan. Dans un pays où la « justice populaire » continue à tuer, il reconnaît que la « culture des droits de l'Homme » n'est pas assez ancrée dans les mentalités.

Omer KALAMEU

“ La peine de mort

Pouvons-nous revenir sur les conditions qui ont amené Madagascar à voter l'abolition de la peine de mort ?

Les pays commencent par signer les traités internationaux avant d'adopter la loi au plan national, mais Madagascar a choisi la voie inverse. Un grand colloque organisé par le ministère de la Justice, la Primature, les parlementaires, les Nations Unies et l'Association des chrétiens pour l'abolition de la torture s'est tenu le 10 octobre 2014. Ce colloque a abouti à un *Plan d'action pour l'abolition de la peine de mort*. Nous avions prévu 365 jours d'action pour faire adopter cette loi, mais deux mois ont suffi pour la faire passer. Il faut saluer cette performance.

Est-ce que cette loi s'intègre à la culture malgache ? On constate qu'un droit coutumier applique toujours la peine de mort...

La culture des droits de l'Homme n'est pas suffisamment ancrée dans la société malgache. Le droit coutumier est toujours présent car le système judiciaire est corrompu et la population n'a plus confiance. Selon nos enquêtes, il existe en moyenne deux cas de justice populaire par semaine sur l'ensemble du territoire. Ca se termine souvent par la mort des individus, au risque d'erreurs judiciaires car ici la présomption d'innocence ne fonctionne pas. La zone rurale est la plus touchée puisque l'Etat n'y est pas présent. La justice populaire y règne parfois avec l'aval des groupes d'autodéfense locaux. Nous aurions dû commencer par la sensibilisation de la population au lieu de passer directement à la proposition de loi. Je reconnais qu'il y a là un problème de méthode.

Certains pensent que pour garantir la sécurité, la peine de mort est nécessaire. Qu'en pensez-vous ?

La peine de mort n'a jamais contribué à la baisse de l'insécurité. La sécurité se définit à trois niveaux : être à l'abri du besoin, de la peur et de la discrimination. La peine de mort n'agit sur aucun de ces critères. Je dirais même que le maintien de la peine de mort aggrave l'insécurité, crée la méfiance et la haine. Il y a des grands pays qui appliquent encore la peine de mort, leur taux de criminalité connaît une hausse exponentielle.

Que deviennent les condamnés à mort avec cette loi ?

Ils ont vu leur peine se transformer en réclusion criminelle à perpétuité. Mais rappelons qu'il n'y avait plus d'exécutions capitales depuis 1958. Cette loi marque une avancée historique pour le renforcement de l'Etat de droit à Madagascar. En terme d'image, les répercussions sont évidentes au plan international. Le pays renoue ainsi avec ses valeurs fondamentales, le respect de la vie, la tolérance et l'amour du prochain. L'abolition de la peine de mort installe enfin un environnement favorable aux affaires. Il nous reste tout un travail à faire pour que la population comprenne bien tous les enjeux de cette loi. ■

Propos recueillis par Prisca Rananjarison

Retrouvez Prisca Rananjarison dans l'émission Assos tous les dimanches à 10 heures sur la RLI FM 106, rediffusions partielles tous les matins à 8 h13.

n'est pas la solution ”



www.makaty.net



Revendeur
Agréé

Centre de
Services Agréé

100% Apple
since 1989

Toutes vos envies Apple

- nouveautés
- déstockage
- accessoires

LACIE

Stockage haut de gamme
2 ans de garantie

Etablissements scolaires : **8%** de remise



Garantie locale
& internationale de 1 an.

034 04 102 87 033 01 160 21 22 257 39
immeuble Flamboyant à Ambatonakanga
du lundi au vendredi 8h30-13h /14h-18h
showroom@makaty.net

Vente
Conseils
Réparation
SAV

Jeune Burkinabè, géographe environnementaliste spécialisée en enjeux sociaux du développement, Aminatou Diallo a eu l'opportunité d'effectuer, déjà, deux longs séjours à Madagascar. Elle est devenue une inconditionnelle.

« Je me sens à l'aise à Madagascar qui ressemble à l'Afrique tout en étant différent. La condition de la femme y bénéficie d'un poids social allégé du fait de l'absence de certaines traditions patriarcales. Ce pays est marqué du sceau de l'africanité avec un souffle de liberté qui lui est propre. » Diplômée de l'Université de Montréal, Aminatou Diallo est attachée à Madagascar mais n'est pas dupe des difficultés que traverse le pays. « En comparaison avec mon pays natal qui bénéficie de peu de ressources naturelles, Madagascar dispose de beaucoup de richesses insuffisamment mises en valeur. Je suis frappée de constater que l'environnement naturel et social se détériore et qu'une grande partie de la population est laissée à l'abandon. Cette situation offre, cependant, un terrain d'études et d'expérimentations uniques. »

Après avoir travaillé dans le secteur du tourisme durable dans la vallée du Sambirano puis, récemment, auprès d'une ONG installée à Diego Suarez, Aminatou Diallo aimerait revenir à Madagascar pour aider au développement de produits touristiques solidaires et équitables. « Mes parents m'ont donné la chance de poursuivre de hautes études. Il faudra qu'un jour j'apporte mes compétences à mon pays », rappelle, comme une évidence qui devrait s'imposer à tous les jeunes diplômés de la diaspora, cette vive et jolie Peule. ■

Texte et photo Richard Bohan

Contact sur www.nocomment.mg



Aminatou DIALLO

INCONDITIONNELLE DE MADA

Domaine du Ponceau le Lac



Quiétude et Charme de Mantasoa clés en main

Un programme de 20 villas au style californien,

lovées dans écrin de verdure en bord de Lac

- ✿ Proximité Hermitage
 - ✿ Marina & Restaurant Flottant
 - ✿ Aire de Jeux pour Enfants
 - ✿ Site Orienté Nord-Ouest
 - ✿ Parcelles titrées bornées

Contact : +261 34 85 148 41

Mail : sunnyfusion.consulting@gmail.com

LA TABLE D'ÉPICURE

NOUVELLE CARTE
NOUVELLE ÉQUIPE
DE CUISINE & DE SERVICE

NOUVELLE AMBIANCE
RELOOKING &
AGRANDISSEMENTS

DEPUIS 2014
UN NOUVEAU STYLE

PARKINGS SUPPLÉMENTAIRES
sécurité 24/24

NOUS SOMMES PRÊTS
À VOUS RECEVOIR

+261 (0)33 05 520 20

+261 (0)20 22 359 83

www.les-trois-metis.com

Tana centre ville - Ambondrona



Faniriravaka

RESCH RAMILISON

De l'un des pays les plus pauvres à l'un des pays les plus riches du monde. Telle est en somme l'histoire de Faniriravaka, installée depuis deux ans au Luxembourg. Mais ne dit-on pas que les extrêmes s'attirent ?

Faniriravaka Resch Ramilison a 27 ans et un parcours professionnel déjà bien rempli. Installée depuis deux ans au Luxembourg, petit Etat limitrophe de la France de 550 000 habitants, elle goûte au confort d'un pays classé au premier rang mondial en terme de PIB par habitant, tout en demeurant « *démesurément attachée à (sa) grande île.* » Ce qui l'a amenée ici ? D'abord des études en communication et langues étrangères qu'elle commence à Madagascar et poursuit en Allemagne. De là, l'opportunité d'un contrat au Grand-Duché de Luxembourg s'offre à elle et c'est ainsi qu'elle rencontre Micheto, son futur mari.

Au terme de son contrat, elle choisit de rentrer à Madagascar pour y exercer le métier d'interprète-traductrice, mais également pour y assouvir une autre de ses passions, l'animation radio. « *J'ai travaillé près de six ans à la Radio des jeunes (RDJ) à Antananarivo. Une expérience inoubliable. L'ambiance était au top, la radio c'est vraiment tout ce que j'aime.* »

Au Luxembourg où elle vit aujourd'hui de manière quasi permanente, elle atteste ne ressentir « *aucune forme de racisme ni de ségrégation.* ». C'est une terre d'accueil qu'elle aime et respecte, sans toutefois lui faire oublier le lien « *fusionnel* » qu'elle entretient avec son pays natal, malgré la distance. Ainsi, elle aime à s'entourer d'objets traditionnels qui lui rappelle le pays. Des éléments qui l'apaisent, assure-t-elle. « *Les deux pays ne sont pas comparables au sens*

où tout fonctionne au Luxembourg, tout est en ordre et bien réglé. Ce qui n'est malheureusement pas le cas de Mada... »

Issue d'une famille où depuis son enfance elle a vu son entourage venir en aide aux personnes défavorisées, elle ressent aujourd'hui, à son tour, le besoin d'agir. C'est pour cette raison qu'avec Micheto et quelques amis au Luxembourg, un projet est en train de naître : la création d'une association humanitaire pour Madagascar qui portera le nom de Gasy Aid. « *On ne sait pas encore dans quel domaine on va intervenir, pour l'instant on en est encore à préparer les papiers pour les statuts légaux. Mon mari anime également un site Internet pour faire connaître Madagascar aux Luxembourgeois, car il est très amoureux de ce pays.* » Que du bonheur ! ■

Koleane Foxonet



Micheto
et Faniriravaka.

“ Besoin d'agir ”



Hanitra

Hanitra et Tiana C'EST CADEAU !

Si les années peuvent passer à La Réunion sans voir un seul album de la diaspora malgache sortir dans les bacs, la fin de l'année 2015 nous gâte. Deux pointures, deux albums très attendus... et une interview croisée !

Hanitra, pourquoi un album qui rend hommage à Lhasa de Sela ?

Lhasa de Sela est une chanteuse que j'aime beaucoup et sa fin prématurée m'a profondément peinée. J'ai eu envie de la faire revivre à travers une de mes chansons. Emotionnellement, le titre *Lasa* a été le plus difficile à écrire et à chanter... C'est à partir de cette chanson que j'ai décidé de faire un album consacré essentiellement aux femmes. J'y parle de la rébellion mentale des femmes au foyer qui ont envie de s'extirper des charges familiales, de la condition féminine en général... des femmes battues, des femmes victimes d'homophobie...

Tiana, 20 ans de scène, cela méritait un album !

Ce n'est pas une compilation. Je reprends juste le début de deux chansons traditionnelles *Soamiditra* et *Ravorotsiloza*, avec pour volonté la

transmission du patrimoine culturel malgache. Le titre de l'album *Ampela* reflète les tendances musicales de mon île natale et de l'île de ma carrière musicale. Il y a donc du salegy et du sega, le tout à ma sauce ! J'y parle de la réalité sociale d'aujourd'hui : le chômage, la génération « geek » (*Click droit*), mais aussi de ces gens qui se mêlent de ce qui ne les regarde pas ! Au *Péi* du « *ladilafé* », je pense que ça mérite d'être chanté, c'est le texte de *Takadansé* !

Hanitra, la world music contribue-t-elle à sauver la planète ?

Il est vrai que beaucoup d'artistes classés dans cette catégorie sont engagés dans la protection de l'environnement, ils vivent eux-mêmes très souvent dans des pays avec un environnement dégradé. Dans la chanson *Mivalo*, je parle d'un des grands fléaux de Madagascar, la déforestation abusive, notamment la coupe et la vente du bois de rose. Un trafic de bois précieux de Madagascar vers les Etats-Unis avait déjà été dénoncé par une chanteuse malgache. Cela a eu de très fortes répercussions, puisqu'une célèbre marque de guitare incriminée a plaidé coupable devant les tribunaux. Elle a payé une forte amende et n'utilise plus désormais d'ébène de Madagascar.

Tiana, quelle évolution musicale dans ce sixième album ?

L'album se veut festif contrairement au précédent *Ibesafira* (2008) qui s'orientait plus vers la world music. Pourquoi festif ? Tout simplement parce



Tiana

que malgré beaucoup de combats au niveau de ma santé et de ma survie musicale, je suis arrivée à mes 20 ans de scène. J'ai vécu pas mal d'expériences, des échanges, des voyages, des rencontres, et tout cela a contribué à mon épanouissement en tant qu'artiste. ■

Propos recueillis par Julien Catalan

Tiana, « takadansé », 2015, production Jbemizik. *Hanitra*, « Lasa », 2015, production Jean-Marc Bontemps.

léo



Grandir
+ grands
pas

Le
lait aromatisé
Riche en calcium

Bonne Année 2016
CSO

Tao Mada

«Tao Mada» est un manuel du tourisme solidaire absolument indispensable pour qui veut voyager utile à travers la Grande Ile. Deux cents adresses pour partir à la découverte de L'île verte.

Sorti aux éditions Viatao à Paris en novembre, *Tao Mada* est le tout premier manuel touristique engagé dans le durable et le solidaire. Tels sont les deux chevaux de bataille de cette jeune maison d'édition qui entend dans chacun de ses guides (Argentine, Mexique, Thaïlande, Indonésie) «sensibiliser les touristes aux enjeux économiques, environnementaux, sociaux et politiques de chaque destination et les impliquer dans une démarche plus responsable vis-à-vis des acteurs locaux.» «Un guide qui permet de voyager dans le respect de la nature, à la rencontre des habitants», souligne son co-auteur, Nathanaël Oudiette, un Franco-Malgache résidant à Diego-Suarez, opérateur touristique de profession et spécialiste de la destination Madagascar.

«On met avant la culture, le peuple et la



nature, pas les hôtels haut-standing que les touristes trouvent de toutes façons chez eux, et souvent de meilleure qualité. » En 170 pages, le guide incite donc à sortir des sentiers battus du tourisme « étoilé » (hôtels ou restaurants) et à découvrir des « endroits sélectionnés pour leur qualité, et parce qu'ils contribuent à préserver l'environnement tout en bénéficiant aux communautés locales. »

L'ouvrage se présente en deux parties. D'abord la partie dite *Magazine* où l'on expose tout ce qu'il faut savoir sur Madagascar : peuples et cultures, faune et flore, distractions proposées aux visiteurs, puis une seconde partie présentant 200 adresses d'hôtels, restaurants, hébergements et sites engagés dans l'écotourisme et le tourisme solidaire. *« Ces adresses ont été sélectionnées selon leur qualité mais surtout leur engagement dans le social et l'environnemental. »*

Pendant huit mois, Nathanaël Oudiette a sillonné l'île dans ses moindres recoins. Grâce à des critères soigneusement établis. (sources d'énergie utilisées, traitement des eaux usées, impacts positifs pour les populations riveraines, par exemple au niveau de l'emploi ou de l'éducation), il est parvenu à cette liste « verte » que tout voyageur responsable sera ravi d'emporter avec lui.

Par rapport à la superficie de Madagascar (l'équivalent de la France) et le nombre d'opérateurs touristiques en activité, on peut estimer que 200 adresses, c'est peu. Mais Nathanaël Oudiette convient qu'il ne s'agit pas d'une liste exhaustive et que d'autres adresses viendront compléter le guide. L'ouvrage, vendu à 12 euros l'exemplaire, *Tao Mada* est également disponible en format électronique *pdf* et *epub* pour lecture sur smartphones. Alors, à vos sacs à dos et restez sur la bonne « voie », celle du Tao ! ■

Solofo Ranaivo

Contact sur www.nocomment.mg

Nathanaël
Oudiette,
le co-auteur
du guide.





SHAMROCK

2016
SENIOR
UNE EXCELLENTE ANNÉE



Amateurs de bons vins, ce nouvel établissement ne vous laissera pas insensible. A la fois bar et bar à vins, La Fabrik à Ambondrona est le lieu idéal pour les épicuriens qui se laisseront tenter par une planche de charcuterie ou de recettes fromagères, accompagnée par un bon verre de vin rouge, rosé ou blanc ! Que demander de plus ?

Un nouveau cru est à découvrir à Ambondrona depuis septembre dernier. Son nom, La Fabrik. Un jeune couple, Gérald et Isabelle, a ainsi trouvé l'idée de créer un bar à vins à Tana, un concept innovant pour changer des classiques bars à bières et à cocktails. *«A notre arrivée à Madagascar, nous n'avons pas trouvé*

La Fabrik

de lieux qui proposaient une formule vin, saucisson et fromage. Nous sommes originaires de Normandie, le bien boire et le bien manger, ça nous parle ! » Leur marque de fabrique ? Une carte bien étoffée où plus des deux tiers des vins proposés sont français - Bordeaux, Côtes du Rhône, Cabernet Pays d'Oc - mais aussi chiliens, argentins, sans oublier les pétillants et les champagnes de bon aloi. Avec modération, bien sûr !

Pas de vins locaux ni sud-africains, et l'explication est simple. *« Il faut reconnaître que les vins malgaches ne sont pas très bons et les sud-af un peu surfaits. La carte reflète juste ce qu'on aime. Le plaisir du bon vin tout simplement. Chez nous, les connaisseurs peuvent honorer un Saint-Estèphe de 2009 ! »* Ces grands crus sont proposés à la bouteille mais aussi au verre. *« Nous travaillons sur des vins à la carte entre 6000 et 9000 Ar que l'on débouche à la demande des clients. Pas de vins en cubi et ou en bouteille plastique. Des prix tout à fait abordables, nous y veillons. »* Et comme un bonheur ne vient jamais seul, les planches de charcuterie et de fromages viennent parfaire le tout. Des produits frais qui ne vous laisseront pas sur votre faim : rillettes de canard, viande de grison, fromage bleu, saint-marcellin, minichèvres frais aux baies rouges, foie gras,

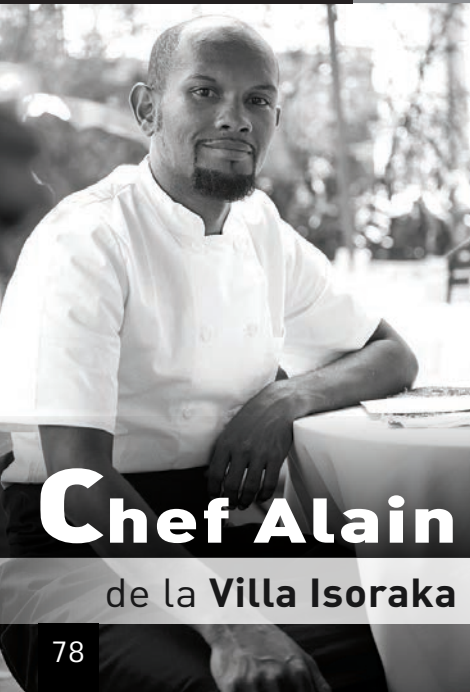
quiches... *« Nous travaillons avec des fournisseurs pour retirer le meilleur de chacun et nous sublimons les produits tant au niveau du goût que du visuel. Et nos pains sont faits maison ! »*

Pour les grandes faims, des plats sont proposés comme la tartiflette, le hachis Parmentier ou les salades qui s'adaptent aux saisons, sans oublier le plat du jour à 12000 Ar. Ouvert tous les jours de 10 heures à 1 heure du matin et jusqu'à 20 heures le week-end, La Fabrik mise également sur la convivialité. Malgré un espace assez petit, le lieu pousse aux rencontres, aux discussions et aux jeux. Plusieurs animations sont organisées comme « pile ou face » tous les jeudis : si vous choisissez le bon côté de la pièce, vous gagnez un cocktail, sympa ! Un vendredi par mois il y a un concert, plus tous les jeux de société mis à disposition des clients. *« Nous avons choisi une décoration dans un style industriel car nous sommes amateurs de brocante. Nous avons 25 places assises mais les meubles sont modulables pour que les gens puissent se rapprocher. »* A la bonne franquette comme on dit ! ■

Aina Zo Raberanto

Contact sur www.nocomment.mg

Du vin sur la planche !



Chef Alain

de la Villa Isoraka

La Villa Isoraka n'est plus un endroit à présenter aux amateurs des cuisines de la sous-région océan Indien, créole et malgache en particulier. Depuis trois mois, ce restaurant est animé par un cuisinier au parcours tout à fait exceptionnel, le chef Cyriaque Donatien Jaotombo, dit Alain. Quand la passion vaut tous les diplômes....

Il est jeune, beau et bourré de talent. Cyriaque Donatien Jaotombo, plus connu sous le pseudo d'Alain, est depuis trois mois le chef à la Villa Isoraka. Originaire de Nosy Be, il n'a suivi aucune école hôtelière, mais a bénéficié d'une formation de dix ans sur le terrain sous la houlette d'un chef de renom, Fred. «*À Nosy Be, un grand restaurant cherchait un commis. Je n'avais jamais mis les pieds dans la cuisine d'un restaurant auparavant.*» Quand le chef lui demande la raison de son intérêt pour le poste, le jeune homme lui

répond en toute candeur : «*Parce que j'aime préparer à manger.*» Il est aussitôt embauché par ce cuisinier qui jugeait que la passion et le cœur suffisent pour devenir un grand chef. Alain en est aujourd'hui la preuve vivante. Quand son mentor quitte Nosy-Be pour la capitale, il y a deux ans, il ne manque pas d'emmener son fidèle second, Alain. «*Aujourd'hui, je pense que j'ai assez de bagage pour voler de mes propres ailes et diriger ma propre brigade*» La suite, on la connaît.

Votre style ?

La cuisine du terroir. Pour la cuisson, j'utilise surtout le feu de bois. Tous mes plats sont préparés des heures, voire des jours à l'avance.

Votre produit de prédilection ?

Le jambon, sachant que c'est l'un des plats favoris des Tananariens.

Les ingrédients récurrents de vos plats ?

Le cumin, le poivre sauvage et le miel de Nosy Be.

Le plat qui vous rend coucou ?

Le *sabeda* ou *vary sosoa* (riz dans son jus) dans les hautes terres centrales) et *masikita* (brochettes de zébu). C'est un repas rustique, qui me rappelle ma région d'origine.

Le genre de cuisine que vous n'aimez pas ?

Je déteste tout ce qui est adjuvant, je suis un maniaque du bio.

Votre boisson préférée ?

Ne rigolez pas, c'est le *rano vola* (bouillon de riz) ! Je ne bois pas d'alcool, je n'aime pas beaucoup les boissons sucrées et encore moins les gazeuses.

Quels chefs vous impressionnent le plus ?

Le grand chef Fred et le chef Luc Ratsimbazafy, qui présentait l'émission *Ketriketrika tsara nahandro* sur la TVM.

Votre plus grande fierté ?

La satisfaction de mes clients.

Votre prochain dîner ?

Les *hotely gasy* (gargotes) du côté des 67 Hectares car la cuisine du Nord est trop savoureuse !

A quel rythme changez-vous votre carte ?

Tous les mois, tout en gardant nos plats favoris et avec différents plats du jour.

Comment inventez-vous vos plats ?

Selon la saison et les produits au marché. Je regarde aussi beaucoup la télé et les magazines de cuisines pour m'inspirer.

Votre recette du moment ?

Coquelet à l'aigre-doux.

Votre prochain plat ?

La dinde de Noël.

Votre actualité ?

Côté professionnel, je vais bientôt partir à l'étranger pour un stage de formation. Ce n'est pas parce que je suis chef que je n'ai plus besoin d'apprendre... ■

**Propos recueillis
par Aina Zo Raberanto**

Recette du mois :

Salade de fruits de mer au parfum des îles



Ingrédients

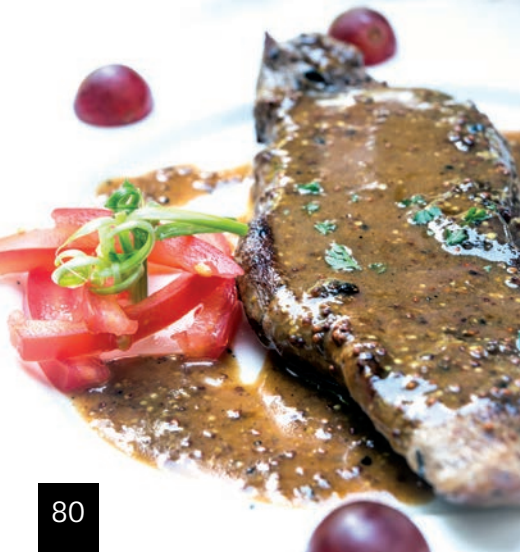
- 500 g de filet de thazard
- 100 g de crevettes 100 g
- 100 g de calmar
- 1 tomate
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Râpé de coco
- Câpres
- Sel et poivre

Préparation

Bouillir l'un après l'autre le filet de thazard, les crevettes et le calmar. Mélanger le tout et ajouter le sel et le poivre, l'huile d'olive, les câpres et le râpé de coco. Soigner la présentation. Servir froid. ■

**CHEF ALAIN
DE LA VILLA ISORAKA**

*Filet mignon de cochon
à la moutarde à l'ancienne
et raisin frais*



*Bruschetta
aux magrets fumés*



CHEF ALAIN DE LA VILLA ISORAKA

*Beau jambon braisé
au feu de bois*



*Cuisses
de canard confit
aux poivres
et persillade*



PETER MOTORS

"Le roi de la qualité"



MAGASIN PETER CENTER
38 BD RALAIMONGO Ankirihiry P/Ile 11/58 Toamasina
Tel:+261 32 05 603 68/+261 32 04 610 61
BD Gal RATSIMANDRAVA Sonierana Tana
Tel:+261 32 05 126 66
IVX 29Ter ANKAZOMANGA(En face BICM) Tana
Tel:+261 32 05 575 55
Facebook:Peter Motors-Madagascar

L'AVIS DE L'ŒNOLOGUE

Ce Château Poncharac est un petit Bordeaux générique, du terroir de l'Entre-deux-Mers. Il est issu d'une propriété d'un seul tenant de 18 hectares, alliant vignes et activités touristiques. Comme une bonne majorité de cru 2013, sa catégorie dans l'appellation de la grande famille des vins bordelais a subi les aléas climatiques de son année de naissance. Aléa qui, effectivement, se retrouve dans sa personnalité : un petit cru, timide qui ne dévoile ses notes agréables d'épices douces qu'après quelques moult « remuements ». Toutefois, il est de consommation facile ; c'est un « vin plaisir » qui mérite de trouver une place sur les tables festives de vos fêtes de fin et début d'année ! ■

me
Isabelle Rakotozafy



Château Poncharac 2013

MINOSOA RAJAONARY
 DE TANA SAÏGON ET LES HÉRONS

« Le Poncharac est un vin de terroir présente une robe rouge grenat brillant, des arômes de fruits allié à des notes de cuire et de fourrure témoigne de toute la vigueur de sa jeunesse.

Dégusté à 15 à 16 degré, ce Bordeaux rouge exprimera tous ses arômes en accompagnement de viande rouge, de volaille et entrées, par exemple avec le ragoût vietnamien de bœuf à la citronnelle et aux carottes (Bo kho sà cà rô), le curry de poulet à la vietnamienne (Cà ri gà), la salade de bœuf cru au lime (Bo tai chanh) ou la soupe pho spéciale (Pho bo). ■

RAPPORT DE DÉGUSTATION

- Origine : France
- Appellation : AOP Bordeaux
- Millésime : 2013
- Caractéristiques : Rouge 11,5 % vol
- Cépages : Cabernets et merlot
- Robe : jeune, à reflet bleuté
- Nez : Fruits rouges (framboise, fraise) ; végétaux verts (eucalyptus) ; épices douces (réglisse)

- Bouche : violette, poivron vert
- Période de consommation conseillée : de suite
- Accords Mets/Vins : viandes rouges, volailles, petits fromages

CONCLUSION : Un petit vin plaisir, où les notes d'épices douces sont agréablement décelées aussi bien au nez qu'en bouche.

DISTRIBUTION : Cave Vins sur Vingt de Soredim



SHIFT™

NISSAN X-TRAIL

L'élégance et la robustesse
entre vos mains

- Puissance
- Technologie
- Maîtrise



Nissan. Innovation That Excites.

Madauto
www.madauto.com

23 254 54 - info@madauto.mg



facebook.com/madagascar.automobile

LE COCKTAIL DU MOIS



Un petit cœur blanc coincée entre deux cookies au chocolat, tout le monde connaît les Oreo, les biscuits les plus vendus au monde, rien que ça ! Ils inspirent ce puissant cocktail spécial Cuba Bar, noir et blanc comme une coup de **no comment**® ! Pour l'illusion du noir, faites confiance au sirop de chocolat, et pour le blanc à la chantilly. Avec modération, bien sûr !

Ingrédients

- Vodka
- Kahlua
- Baileys
- Sirop de chocolat
- Chantilly
- Oréo

Préparation

Passer au shaker la vodka, la Kahlua, le Baileys et le sirop de chocolat avec des glaçons. Verser dans une coupe de champagne, recouvrir de chantilly, décorer avec l'Oreo et ajouter une paille noire. ■

Le **no comment**®

du **The Cuba Bar Tana**

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

LOVE OPPORTUNITIES
HEALTHY JOY
SUCCESS
PROSPERITY
PEACE FORTUNE

PEACE GOOD FORTUNE
MONEY JOY
HAPPINESS
FRIENDSHIP
GOOG LUCK

Happy
New Year

2016

AIRPORT
DUTY FREE

www.mada-duty-free.com





Gold Mix, alc. <1% vol.

www.karlsberg.com



GOLD

Mix



*vous souhaite
une année 2016 pétillante,
brillante et pleine de succès !*





L'amour
c'est du
pipeau



Dedicated to B.F.

La petite chose

Lunettes Jennifer
25 000 Ar

Bracelet Grain de malice
20 000 Ar

Photos : Mat Li

L'amour, l'amour, l'amour
 toujours le vieux discours
 soit divin soit humain
 idem le baratin
 jusque dans les vécés
 j'en peux plus par pitié
 faudrait changer de disque
 entreprise à hauts risques
 Les curés en chaleur
 idoles en pleurs
 les mémés les plus louches
 n'ont que ça à la bouche
 oh de grâce arrêtez de vous
 badigeonner
 de cette pub idiote
 j'en ai plein la culotte

La dentelle

Combi-pantalon by IKYWI
 300 000 Ar

La petite chose

Escarpins Jennifer
 65 000 Ar



Arabesque

Chemise brodée Orfeo
Estelina
235 000 Ar

Jupe dorée
235 000 Ar

Carambole
Débardeur Tia
34 000 Ar

Pantalons Aro
60 000 Ar



Carambole

Top
34 000 Ar

Jupe
46 000 Ar



Maki Company

Robe 40 000 Ar

Sandales 29 000 Ar

Sac de plage 15 000 Ar

Maki Company

Top à bretelles 28 000 Ar

Jupe tralala 59 000 Ar

Sandales 29 000 Ar



**RELAIS
DES PLATEAUX**
HOTEL RESTAURANT
★★★



Hotel & Restaurant 3 étoiles aux normes internationales
Restaurant avec Piscine pleine air chauffée toute l'année
42 Chambres Haut de Gamme



+261 20 22 441 18 - +261 32 05 678 93
reservation@relais-des-plateaux.com
www.relais-des-plateaux.com
Relais des Plateaux



L'amour c'est du pipeau
c'est bon pour les gogos
L'amour c'est du pipeau
c'est bon pour les gogos



Shamrock

Top
115 000 Ar

Pantalons
135 000 Ar

Sac
75 000 Ar



Before
Partying



1 assiette
de grillade
achetée

1 cocktail
OFFERT

TOUS LES VENDREDIS SOIR

Antaninarenina
En face de la Pharmacie PERGOLA

033 15 088 21

033 15 088 91

www.fb.com/fatapera




Shamrock

Robe longue
115 000 Ar

Collier
48 000 Ar





Robe Evenrob Marie
325 000 Ar

CAFÉ DE LA GARE
L'AFTER GARD
OUVERTURE
NON STOP
de MINUIT à 6h
Tous les Vendredi & Samedi soirs
Spécialité sandwiches de viande fumée

Bardes dégoulinants
scribouillards pleurnichant
délicats militaires
épargnez nous vos glaires
Vénus ô statue creuse
mets-la donc en veilleuse
vas t'faire voir chez les Grecs,
les anthropothèques

L'amour c'est du pipeau
c'est bon pour les gogos

Madagascar Resorts
G R O U P E S H T M



LUXE



CROIX
DU SUD

CONFORT



BERENTY
RÉSERVE

NATURE



DÉCOUVREZ

NOS EXCURSIONS
dans LE SUD MALGACHE

+261 (0) 32 05 416 84 / +261 (0) 33 23 210 08

croixsud@madagascar-resorts.com

www.madagascar-resorts.com



Arabesque

Robe Marilyn
395 000 Ar

L'amour c'est du
pipeau
c'est bon pour les
gogos
L'amour, l'amour,
l'amour
toujours le vieux
discours
soit divin soit humain
idem le baratin
Vénus ô statue creuse
mets la donc en
veilleuse
vas t'faire voir chez
les Grecs,
les anthropopithèques



La dentelle

Robe longue by IKYWI
250 000 Ar

LA TUILE BETON REDLAND

La meilleure toiture pour votre maison

Étanchéité garantie
30 ans

Solide • économique
élégante •

à partir de:

18.500^{HT} Ar/m²

www.tuiles-redland.com

C. BAT ZONE FORELLO - Module 19

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

Gemey Maybelline

Baby lips Pink

Eye Studio Master drama precision liner BLG BL

Eye Studio quad diam glow BLG 01 Purple drama



Remerciements : Nandi & Anja

Prise de vue : Café de la gare

Make up : Ainah Matisse avec les produits l'Oréal

L'amour c'est
du pipeau
c'est bon
pour les
gogos
L'amour c'est
du pipeau
c'est bon
pour les
gogos

Fosa

Top
60 000 Ar

Juqe à strass
190 000 Ar

Sautoir
45 000 Ar

Bracelet en corne
60 000 Ar

Fosa

Tunique marron
60 000 Ar

Juqe à strass
190 000 Ar

Collier en nacre
et en corne
60 000 Ar



Diana

RAKOTOMAVO

Tantôt dans la décoration, tantôt dans la mode, Diana Rakotomavo est une femme à multiples facettes. Son amour pour le design l'a amenée à créer deux marques «Dia Deco» et «Jajokely» où elle mise sur des objets à la fois uniques et esthétiques.

Dans son atelier à Amboditsiry, Diana Rakotomavo crée, peint et dessine. Une passion qui la nourrit depuis toujours. Après ses études à l'Emap (Ecole des métiers art et plastique) en 2010, elle s'est tournée vers le travail de la céramique. Un exercice qui lui permet de transformer l'argile en objets à la fois décoratifs et fonctionnels mais essentiellement tournés vers le luminaire. *«Dans une maison, la lumière habille l'espace. J'aime cette chaleur qu'elle dégage. Pour réaliser mes luminaires, la céramique s'est imposée naturellement. C'est un matériau noble et très malléable, le rendu de la lumière est tout simplement magnifique.»* Il est vrai que dans le design et la décoration d'intérieur, la céramique reste une valeur sûre car elle offre une multitude d'ambiances et d'effets.

Pour confectionner ces lampes et abat-jours, Diana travaille avec un artisan. *«Faire monter un pot demande beaucoup de force. Je préfère travailler avec une personne expérimentée, ce qui ne m'empêche pas de m'exercer. Par contre, je dirige tout ce qui concerne la finition, les formes et les couleurs.»* Son inspiration lui vient surtout la nuit en un coup de crayon, elle réalise des croquis qui prennent vie petit à petit. Mais

Internet est aussi un outil indispensable pour dénicher les tendances en matière de design. *«L'artiste qui m'inspire le plus, c'est Jean Perzel qui était dans la création de luminaires depuis 1923. Même s'il n'est plus de ce monde, son atelier qui porte son nom continue de créer. J'adore les courbes, les lignes très pures dans ses objets.»* Touche-à-tout, Diana exploite cette passion pour l'art et ses études en architecture pour devenir décoratrice d'intérieur pour les particuliers ou professionnels en lançant sa marque Dia Déco. Un métier qu'elle défend car trop souvent dévalorisé.

«La décoration, ce n'est pas simplement éparpiller des objets dans une pièce. Cela demande beaucoup d'efforts physiques, de temps et de créativité. Les Malgaches commencent tout juste à faire appel à nous pour aménager leur intérieur, mais c'est rare.» Pour parfaire ce parcours lumineux, Diana consacre également une partie de son temps dans la création d'accessoires de mode à travers sa marque Jajokely. Le tissu reste sa matière de prédilection, jean, gabardine et coton se transforment en sacs ou pochettes personnalisables. *«Je jongle entre la poterie et la mode, mais pour moi, ce sont deux univers complémentaires, la créativité en est le moteur.»* Au mois de mai prochain, la créatrice dévoilera sa prochaine collection de luminaires autour du bambou. ■

Aina Zo Raberanto

Contact sur www.nocomment.mg

Quoi de mieux qu'un champion pour tester la nouvelle micro-citadine BYD F0 qui vient de sortir chez Continental Auto à Ankorondrano. John Andry-Ratoby, qui a remporté le Trophée international de karting rotax, en a troqué son kart pour une petite chinoise !

UN MOTEUR SOUPLE

Dotée d'un petit 1,0L de trois cylindres à injection multipoint et douze soupapes, la nouvelle BYD F0 n'a rien à envier aux petites citadines européennes. Elle développe 68 chevaux qui lui confèrent une faible consommation soit 4,2 l /100 km. « *Le moteur, malgré sa taille, fait preuve de bonne volonté et on se surprend à ne jamais caler. Bien sur, il ne faut pas s'attendre à des accélérations foudroyantes, mais ses prestations sont largement suffisantes en ville grâce à une boîte de vitesses bien étagée. A l'utilisation, cette BYD est bluffante de facilité, surtout sur les routes de Tana* », estime le pilote.

John

séduit par la **BYD F0**



TENUE DE ROUTE FERME

Cette petite chinoise est pleinement satisfaisante malgré son gabarit avec ses 3,46 m de long et 1,62 m de large. Ses suspensions avant et arrière de type Mc Pherson assurent une tenue de route impeccable. *« Un bon équilibre entre une petite qui ne consomme pas et un bon confort de conduite. L'amortissement est génial dans les nids de poule. »* Elle a une garde au sol de 120 mm pour un empattement de 2340 mm pour un poids vide de 870 kg. La BYD F0 garantit une stabilité sans faille.



avec sa carrosserie tout en galbes et ses contours aguicheurs. Citadine, elle se veut pourtant luxueuse grâce à ses accessoires repris du haut de gamme, notamment ses feux de jour, son démarrage sans clé et son équipement audio de bonne facture.» La chaleur estivale permet de conduire à l'aise grâce à sa climatisation et à ses grandes surfaces vitrées. *« Par contre, les vitres avant n'ont pas voulu s'ouvrir ni se fermer moteur éteint! Bien entendu, cela n'enlève en rien aux qualités de cette «mini voiture» qui n'a quasiment rien à envier à ses concurrentes européennes ou japonaises coutant bien plus cher! »* Dernier conseil de champion. *« Si vous achetez une BYD F0, foncez directement acheter des roues en alliage plus grosses. Son look racé combiné à une nouvelle face avant plus agressive ne demandent qu'à être sublimés ! »* ■

SÉCURITÉ AU TOP

Classée parmi les micro-citadines, la BYD F0 a pourtant toutes les caractéristiques pour assurer une sécurité maximale. *« Si les boutons et les plastiques nous rappellent que nous sommes bien dans une auto basique, l'habitabilité est par contre comparable à la catégorie supérieure, notamment en raison des roues repoussées aux quatre coins de l'auto. Cette caractéristique permet également à la F0 d'offrir confort et stabilité, sans sacrifier la maniabilité, primordiale sur une voiture de ville. La prise en mains est aisée, grâce notamment au bon calibrage des commandes. »* Très fiable, elle est dotée de petits détails qui font la différence notamment le double airbag SRS et des freins ABS avec EDB.

DES ÉQUIPEMENTS FLATTEURS

La nouvelle BYD F0 déploie des atouts essentiels en termes d'équipements et d'esthétique. *« C'est une auto toute mignonne,*



PÂTISSERIE COLBERT

Nouveauté



Panna cotta
(Crème liquide cuite
coulis de fruits rouge
vanille, Top miel)



Tiramisu



Galerie Eden Ankorondrano

(Enceinte Hôtel IBIS)

Ouvert du Lundi au Samedi de 08h30 à 19h - Dimanche de 08h30 à 14h

Tél: + 261 (0) 34 22 219 52 - FB: Pâtisserie Colbert

Smiley



Sourire en arc de cercle et deux points pour les yeux, tout le monde connaît ce p'tit bonhomme béat qu'on appelle le Smiley. L'une des grandes réussites marketing des 50 dernières années avec le lapin Playboy et le croco Lacoste.

Plusieurs personnes se disputent la paternité du Smiley. Le plus ancien est le *New York Herald Tribune* qui publie dans son édition du 10 mars 1953 une tête à Toto avant la lettre, mais en noir et blanc et sans lui donner le nom de Smiley. Dix ans plus tard, Harvey Ball dessine un motif similaire, en couleur cette fois, destiné à une société d'assurance américaine. Mais tout comme le *New York Herald Tribune*, il omet de protéger sa création et n'en a donc jamais profité financièrement.

Un sourire qui vaut de l'or

Une erreur fatale que ne va pas commettre le journaliste français Franklin Loufrani lorsqu'il crée en 1971 son propre Smiley dans le cadre d'une campagne antimorosité lancée par le quotidien *France-Soir*. Il prend soin de déposer et le logo et le nom de Smiley qui devient ainsi une marque commerciale, gérée en interne par la famille Loufrani à travers la société SmileyWorld et protégée dans plus de 100 pays.

Mais le coup de chance inouï des Loufrani, c'est lorsque le groupe anglais Bomb The Bass décide en 1988 d'utiliser le Smiley



Nicolas Loufrani,
le fils du
créateur du
Smiley et actuel
dirigeant de la
SmileyWorld.

pour illustrer la pochette d'un de ses hits. C'est l'explosion de la Smileymania, bientôt suivie de la déferlante de l'Internet et des e-mails dans les années 2000.

Aujourd'hui, la manne des produits dérivés utilisant le p'tit bonhomme qui rigole est infinie : autocollants, livres pour enfants, peluches, mais aussi les sous-vêtements de la marque Etam ou les pommes de terre surgelées McCain... Au total, plus de 800 contrats d'exploitation. Le p'tit bonhomme a toutes les raisons de garder le sourire avec un chiffre d'affaires annuel de 100 millions d'euros.

Ambition des Loufrani : atteindre le milliard de dollars annuel et se hisser au niveau des Japonais de Hello Kitty, du lapin de Playboy ou du croco Lacoste. Comme quoi, un petit sourire, ça n'engage à rien et ça peut rapporter gros ! ■

Andoniaina Bernard

Retrouvez la *Chronique Vintage* sur la RLI FM 106 by no comment® du lundi au vendredi à 6 h 20, 8 h 20 et 18 h 50.





José RATOVOSON

José Ratovoson est le technicien son du Jao's Pub à Ambohipo, depuis son ouverture en 2009. C'est lui que les habitués du cabaret voient chaque soir posté au fond de la salle concentré sur sa table de mixage.

Technicien son, cela consiste en quoi, concrètement ? C'est quelqu'un de très important. Sans lui, le concert ne peut commencer. Son principal rôle est de s'assurer que le public entend correctement et que les artistes sur scène sont à l'aise. C'est lui qui gère le volume sonore, la balance de tous les instruments ainsi que la puissance et le positionnement des systèmes de diffusion en fonction de l'acoustique de la salle. Au Jao's Pub, j'occupe ce poste depuis l'ouverture de la maison en 2009. Fidèle au poste tous les jeudis, vendredis, samedis et dimanches soirs.

Un technicien son spécialisé « tropical »...

Oui, puisque chaque soir, j'assiste à un cabaret. Je crois qu'il n'y a pas meilleur métier que le mien pour ça ! Ambiance garantie tous les soirs, même si je ne suis pas forcément fan de tous les artistes qui passent. Le hic, c'est quand les artistes arrivent en retard pour la balance. Certains, se prenant sans doute pour des

vedettes, ne débarquent que vers 20 heures, une heure avant le concert, et je suis obligé de refaire tous les réglages. Car même dans un registre identique, chaque groupe a sa particularité et le mixage qui va avec. Din Rotsaka et Kaleba, par exemple, n'utilisent pas les mêmes timbres et instruments pour leur salegy, donc les balances sont différentes.

Raconte-nous une soirée...

J'arrive sur les lieux vers 16 heures pour installer et brancher tous les matos. Les artistes débarquent vers 18 heures pour la balance. On y passe au minimum une bonne heure. Le public commence à arriver, mais le spectacle ne commence que vers la fin de la soirée, vers 21h30. A partir de là, je suis cloué à ma table de mixage. Je ne quitte le poste sous aucun prétexte, sauf pour aller une minute aux toilettes. La fête ne se termine que vers 3 heures du matin, voire à l'aube quand l'ambiance atteint son summum. Les gens partis, moi, je dois encore désinstaller tous les matériels et instruments avant de rentrer chez moi. Je suis une bête de la nuit ! ■

**Propos recueillis
par Solofo Ranaivo**

“ Je lâche le son ”



Conçue et réalisée
pour devenir
la référence shopping
à Antananarivo.



Ankadimbahoaka



www.groupe-filatex.com

20 box
allant de 55m² à 95m²
réparties sur cinq niveaux.



- Large choix de boutique et de bureaux.
- Architecture design et moderne.
- Site entièrement sécurisé.
- Cloisonnement vitré des espaces de vente pour une meilleure visibilité.
- Immeuble climatisé.
- Ascenseur et monte charge desservant du RDC au 4^e étage.



contact@groupe-filatex.com

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

CAHIERS DE NUIT



THB
au Kudéta, Welcome,
Hôtel de l'Avenue



THB
au Pavé, New York New York



SOCIAL

AIRTEL MADAGASCAR RENFORCE SON ENGAGEMENT DANS LA LUTTE CONTRE LE SIDA

Entreprise citoyenne, Airtel Madagascar s'associe aux acteurs nationaux de lutte contre le SIDA.

Cette année, pour marquer la journée mondiale de la lutte contre le SIDA, célébrée le mois de décembre dans le monde, Airtel Madagascar et ses partenaires, le Service des Maladies Infectieuses de l'hôpital Befelatanana et l'association des médecins « Aide et Soins aux Malades », ont organisé un grand événement à l'Université d'Ankatso le 04 Décembre dernier.

"Nous mettons en œuvre plusieurs moyens pour freiner l'avancée de cette pandémie à Madagascar car les personnes saines peuvent contribuer plus efficacement au développement économique de la nation» a déclaré Maixent Bekangba, Directeur Général d'Airtel Madagascar.



PROMOTION

GRANDE PROMOTION FIN D'ANNÉE : PLEIN DE CADEAUX AVEC AIRTEL MADAGASCAR

LA ROUE A TOURNÉ POUR LES
7 PREMIERS « GRANDS GAGNANTS » !

« Nous sommes très heureux de faire chaque jour des millionnaires jusqu'au 10 janvier 2016, tout en espérant que les différents lots en numéraire apporteront de la joie à nos heureux gagnants en cette période de fête » a souligné Mohamadou KONKOBO, Directeur Marketing de Airtel Madagascar.



SPORT

CLÔTURE EN APOTHÉOSE DE LA 3ÈME EDITION DU AIRTEL GOLF CHALLENGE

Le troisième et dernier tour du tournoi « Airtel Golf Challenge » s'est déroulé le 13 décembre dernier sur le green du rova Andakana. Ils étaient 63 golfeurs, à avoir pris le départ de cette dernière phase décisive de la compétition. De nombreux lots ont été attribués en guise de trophées aux participants ayant réalisé les meilleurs scores.

Promoteur du sport en général, Airtel Madagascar clôture cette année avec le golf.





 securityshop

⊕ de photos sur www.nocomment.mg



*Securityshop
vous souhaite une Bonne
et Heureuse Année
2016...*



AXE
au Club



+261 32 11 545 89
www.dirickx.mg



AXE
à la Suite 101



We 



 **PRINCESSE DU LAGON**
Boutique Hotel & Spa - IFATY MADAGASCAR

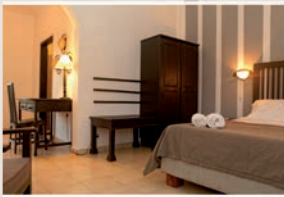
Hôtel de charme de 7 chambres à Ifaty.
Situé en bord de mer avec vue sur lagon.
Piscine, fitness, Spa

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

La Ribaudière
RESTAURANT & HOTEL

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

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



LE VICTORIA
HOTEL & SPA

19 chambres, entièrement renové en 2014
dans un style colonial

020 82 225 44
www.hotelvictoriadiego.com



RESTAURANT

Arlequin

"Ouvert tout les jours
de 09h à 21h"



"spécialisé
en cuisine indienne"

Face ANJARY HOTEL Tsaralalana
034 14 226 66

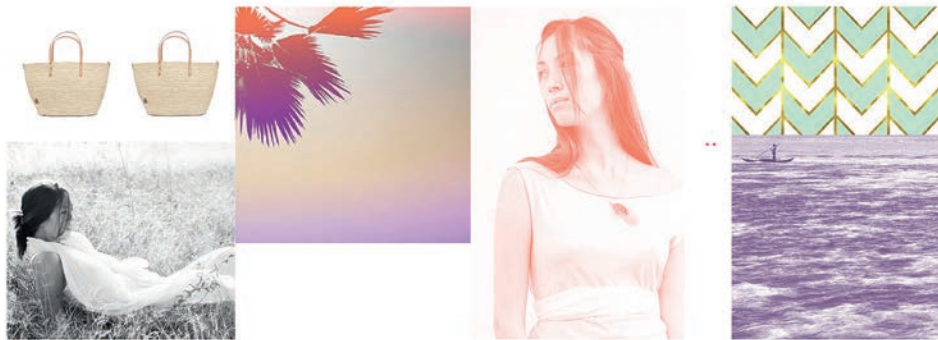
⊕ de photos sur www.nocomment.mg



Arlequin
Tana



IVAHONA



www.ivahona.com

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

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



OUVERTURE
21h
Vendredi, Samedi
& veille de jour férié

Le Six
Tana





SALTO

Salto Texas
au Dreams, le Club,
le Six, la Suite 101



SALTO



SALTO



SALTO



Salto Texas
chez Luigi, Joe's Bananas,
Happy zone, In Square,
Telozoro

SALTO



SALTO



SALTO



SALTO



Tous les Jendis

20h

Tropical

Latino



LA SUITE
101

LA SUITE
101

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



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



La Suite 101
Tana





Le Louvre
HOTEL & SPA - ANTANANARIVO

*L'Equipe du Louvre Hôtel & Spa
vous souhaite une Bonne et Heureuse Année!
2016*

78 chambres climatisées, Restaurant 313
Séminaires & Banquets, SPA, Terrasse, Jardin intérieur
Expositions d'arts, Evénements culturels

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

 Le Louvre Hôtel & Spa à Tananarive

Le Louvre
Tana



⊕ de photos sur www.nocomment.mg



Le
Taxi Be
Diego



LE TAXI BE



Bar concert
soirée indienne

OUVERTURE
À
MAJUNGA

OUVERT TOUS LES JOURS

DIEGO SUAREZ - NOSY BE - MAJUNGA



LE CARNIVORE

Bonne et heureuse année 2016

Restaurant - Bar - Lounge

Ouvert tous les soirs à partir de 18h.
Les **Vendredi, Samedi et Dimanche**
de 12h à 15h



Viandes à volonté
Tous les soirs à partir de 18h30

Contact et réservation

22 241 98 - 034 07 241 98 - 034 05 125 04 - 032 29 292 01

Fb : LE Carnivore BAR- Lounge Restaurant

E-mail : lecarnivore@yahoo.fr

Web : www.le-carnivore.com (réservation en ligne)

Le Carnivore
Tana



⊕ de photos sur www.nocomment.mg

Mojo
Tana



Mojo
BAR

by **no comment**[®]
www.nocomment.mg

OUVERT À PARTIR DE
18H - 7JOURS/7



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



CAFÉ DE LA GARE

• BY CHEFS AVENUE •

*Bonne et Heureuse
Année 2016 !*



*Pour débiter l'année en douceur,
venez déguster nos Galettes des Rois
tout le mois de janvier*

Ouvre 7 jours sur 7 de 8h30 à 23h00

sauf le dimanche 2201

T. +261 0320 22 611 12 - M. +261 0382 07 090 50
info@cafetana.com | www.cafetana.com



Café
de la Gare
Tana



⊕ de photos sur www.nocomment.mg

Kudeta
Tana



KU
DE
TA



sam
30
janv



Christelle
Ratri

+261 20 22 677 85 +261 32 07 281 55

info@kudeta.mg

[fb.me/kudetamadagascar](https://www.facebook.com/kudetamadagascar)

LA BOUSSOLE ART CAFÉ

La Boussole

Isoraka

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

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

⊕ de photos sur www.nocomment.mg

La Boussole
Tana



New York New York
Toamasina



1 salle
tropicale



PANDORA CLUB
TAMATAVE



1 salle
tendance

Vendredi & Samedi
de 22h à l'aube

+261 32 88 759 27

Pandoraclubtamatave



GLACES & PIZZA

à emporter

46, Avenue de l'indépendance,
Analakely

Le Glacier
Tana



Buffet du Jardin
Tana



vous souhaite une Bonne Année

2016

*Qu'elle vous soit remplie
de Bonheur, de Santé et
de Réussite!*

Contacts : 020 22 208 11 / 032 05 340 51
/ 032 05 340 54

Email : rec.cascolb@moov.mg

AU BISTROT
Jack DANIEL'S

RESTAURANT • WHISKEY • MUSIC • PUB • BAR

Toute la soirée

Open bar Jack

sur les consommations et cocktails JACK DANIEL'S

TOUS LES VENDREDIS

Ouvert du lundi au vendredi
à partir de 11h
le samedi à partir de 18h
Animation DJ
Antsahavola (en face ETP)

JACK
LIVES HERE!



1 bouteille JACK
achetée

1 00 masikita

+ une assiette de tapas
offerte

Au Bistrot
by Jack Daniel's
Tana



⊕ de photos sur www.nocomment.mg



La Cattleya
FORMULE
Midi

A PARTIR DE

8500AR

DÈS LE 4 JANVIER 2016
du Lundi au Vendredi



 La Cattleya karaolysv@gmail.com

RESTAURANT LA CATTLEYA

3^{ème} étage Immeuble Victoria Plaza Antanimena

 034 70 941 76 ou 020 26 420 09

La Cattleya
Tana



Walking Jazz au Kudéta Tana



orange



Nass Quintet

Concert le jeudi 14 janvier 2016
à 19h au Buffet du Jardin Antaninarenina



Info et réservation au 22 338 87



LE BUFFET DU JARDIN

un événement

no comment
www.nocomment.mg

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

Tous les jeudis
de 19h à 21h

Formule

★
After work

20 000 AR

Bière pression

Vin

Spiritueux


Soft

à Volonté

+ Une assiette
de Tapas offerte

The
CUBA BAR
★★★TANA★★★
BAR & LOUNGE DINING
Isoraka



 Cuba bar tana

 032 98 108 81



Le Cuba
Tana



Une Bonne Année 2016


Sky Bar

et son équipe



Ouverture: 15h à 3h

Ardoise: By chef **Nicolas**

WiFi gratuit  Sky Bar

+261 34 29 580 36
milliotnicolas@yahoo.com



Sky Bar
Tana



⊕ de photos sur www.nocomment.mg

Dreams
Tana



8
DREAMS
BILLARD - KARAOKE - BAR

Happy
New Year

Toute l'équipe de Dreams
vous présente
ses meilleurs vœux
et vous souhaite
une excellente Année 2016

SERVICE TRAITEUR
séminaires - mariages - anniversaires

partenaire média:

no comment[®]
www.nocomment.mg

📞 032 04 630 32
020 22 316 86

72 Avenue Grand Didier Isoraka
Tananarive, Madagascar

lebresto@gmail.com



Le B

RESTAURANT

Le B'
Tana



la villa

isoraka
Restaurant - Bar - Maison d'hôtes



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

📍 Lot IB 78 Isoraka ✉ FredericRust@hotmail.fr

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



⊕ de photos sur www.nocomment.mg



Villa
Isoraka
Tana



DS préfère TOTAL

DS VOUS SOUHAITE UNE
MERVEILLEUSE ANNÉE

DS 5

2016



DS AUTOMOBILES
SPIRIT OF
AVANT-GARDE



DESIGN. TECHNOLOGIE. SENSATIONS

[f-citroen-mg](#)



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

TEL : (+261) 34 02 029 77 - (+261) 34 02 073 00 - (+261) 34 11 203 54 - citroen@sodirex.mg



A N T A N I M E N A

LE CLUB

DISCOTHEQUE | BAR | PIZZA

INFOLINE: 032 04 792 45 - 020 22 691 00



Le Club



Le Club
Tana



depuis 2002

Le

Tsara Be

VaoVao

Toute l'équipe du Tsara Be vous souhaite
une bonne nouvelle année

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



RESTAURANT

Le
Tsara Be
VaoVao
Diego

⊕ de photos sur www.nocomment.mg



⊕ de photos sur www.nocomment.mg

Le Carré
Tana



+261 32 60 498 00

lecarretana@gmail.com
Allée des palmiers - Antsahavola

AXE

BLACK



SOIRÉES

SUITE
101

AXE BLACK





YouTube

Rêve, Jeunesse, Égalité, Santé, Paix, Liberté, Amour, Joy, Vie, Éducation, Partage...

http://carambole.fr



Caca pigeon

par Von

J'entends le grincement de notre vieux portail, et au même moment j'ai le pressentiment que c'est peut-être lui qui fevient. Ce nouveau type avec qui j'ai passé la nuit la dernière fois. Pourtant ce soir, je me trouve déjà en compagnie de Rija qui vient de temps en temps quand ça lui chante, avec qui je fais l'amour, à sa façon, mais dont le sentiment pour moi est totalement flou. En général, quand il s'agit d'exprimer leurs sentiments, les mecs ne sont pas doués ; s'engager dans une relation sérieuse leur fait peur. Mes indices de leur attachement à moi se définissent aux rythmes de leurs visites et aux intensités de nos ébats amoureux.

Si c'est quelqu'un pour moi, dis-lui que je suis sorti, murmuré-je à Rija.

Et voila qu'on frappe à ma porte. Je me cache dans la pièce du fond et il part ouvrir. Je le reconnais à sa voix, c'est bien lui ! Celui avec qui j'ai passé une nuit torride le week-end dernier. Surpris de ne pas me voir chez moi, il demande si je vais bientôt revenir, vu qu'il est déjà vingt heures.

Aucune idée, mais laisse un message et je lui transmettrai, lui répond Rija.

Dis lui que Cyriaque est passé. S'il te plaît, tu peux lui donner ça de ma part, je ne sais pas si je vais pouvoir revenir, le prie-t-il timidement.

Et il s'en va.

Tiens, voilà ton cadeau de la part de Cyriaque, ironise Rija en me tendant un petit paquet.

Un soupçon d'inquiétude se lit dans ses yeux bridés. Ils ont tous les deux à peu près le même âge, la même taille et presque le même teint. Cette visite impromptue déclenche une série de questions plutôt tendues : sur la nature et l'intensité de notre relation, entre Rija et moi, puis entre Cyriaque et moi... Et ce petit cadeau soigneusement emballé, contenant un sachet de caca pigeon qui doit valoir 100 ariary, pas plus ! Un geste que Rija n'a pas l'habitude de faire.

Et soudain, le portail grince de nouveau, et voilà qu'on tape à ma porte. Sur la pointe des pieds, je reprends ma cachette.

Désolé, c'est encore moi...

Il n'est pas encore de retour, lui rétorque Rija l'air un peu gêné, les yeux rivés sur l'horloge murale dont la petite aiguille indique le neuf et la grande le six.

Ben, bon, n'oublie pas mon petit message, c'est important, lui lance-t-il avant de repartir.

Rija est agacé. Il s'emporte en me disant qu'il n'est pas celui à qui on laisse un message et un cadeau pendant que Monsieur joue à cache-cache avec sa nouvelle conquête. Il mange vite fait, se met en caleçon et se glisse dans le lit pendant que je fixe l'écran de télévision, la tête ailleurs, pensant à l'insistance de mon visiteur nocturne...

Je suis presque assoupi lorsqu'on cogne à ma porte. Cette fois, je n'ai pas entendu le portail.

Son soulagement est visible en me voyant lui ouvrir la porte.

T'étais où ? C'est la troisième fois que je passe. Est ce que tout va bien ?



Dessin Topor

Je lui dis de s'asseoir, le rassure que tout va bien et que j'ai bien reçu son cadeau... Il m'empêche de finir ma phrase, sort un petit chocolat de sa poche, l'ouvre et me le met dans ma bouche. Ensuite, il prend mes deux mains entre les siennes et me demande : « Je peux rester avec toi ce soir ? »

C'est là qu'il pose son regard sur le lit et remarque la présence de quelqu'un.

C'est qui ?

Un ami.

Je vois des larmes jaillir doucement de ses yeux. C'est à ce moment précis que je sens qu'il veut autre chose que du sexe. Je lui saute au cou et l'embrasse fougueusement. Pendant ce temps, le reste du petit bout de chocolat passe de ma bouche à la sienne. Il le croque en deux, garde une partie et me laisse l'autre avant de quitter mes lèvres.

Pendant toute la nuit, je suis pris entre la chaleur de l'un et le malaise de l'autre, ce témoin des larmes que le premier a versées pour moi.

Le lendemain, à mon réveil, Rija n'est plus là. Il m'a juste laissé un mot : « C'est à ton tour de lui offrir un mouchoir, pourvu que ça ne soit pas des larmes de croco ! Adieu. » ■

SUDOKU DÉTENTE

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

SUDOKU EXPERT

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

EURÊKA !

Ils en ont là-dedans

1/10. Une de ces inventions n'est pas due à Archimède (III^e siècle av. J.-C.) :

- A Le canon
- B La grue-bombardier
- C La baignoire

2/10. Qui a inventé l'avion de ligne en 1933 ?

- A Hans Messerschmitt
- B William E. Boeing
- C Andreï Tupolev

3/10. Qui est l'inventeur en 1953 au Japon des nouilles instantanées ?

- A Andô Momofuku
- B Shigeru Miyamoto
- C Daisuke Inoue

4/10. Qui est l'inventeur du revolver en 1836 ?

- A Mastro Bartolomeo Beretta
- B Horace Smith & Daniel B. Wesson
- C Samuel Colt

5/10. Qui a inventé la fermeture à glissière en 1893 ?

- A Guy L'Eclair
- B Whitcom Judson
- C Stanley Zip



6/10. Qui est l'inventeur du champagne vers 1668 ?

- A Dom Bosco
- B Dom Brial
- C Dom Pérignon

7/10. Qui a inventé la machine à coudre en 1830 ?

- A Isaac Merritt Singer
- B Barthélemy Thimonnier
- C Elias Howe

8/10. Qui est l'inventeur des corn flakes en 1898 ?

- A John Harvey Kellogg
- B Maximilian Oskar Bircher
- C Henri Nestlé

9/10. Qui est l'inventeur de la télévision en 1926 ?

- A Edouard Belin
- B John Logie Baird
- C Charles & et Émile Pathé

10/10. Qui est l'inventeur du soutien-gorge en 1914 ?

- A Caresse Crosby
- B Gaby Playtex
- C Coco Chanel

LA COURSE D'ESCARGOTS

Deux escargots font une course pour escalader un poteau de 15 mètres. A chaque fois que le premier monte de 2 mètres, il redescend d'1 mètre, tout au long de sa progression; le deuxième par contre monte de 4 mètres et redescend de 2 mètres. Ils se déplacent à la même vitesse. Cette vitesse est constante qu'ils montent ou qu'ils descendent. Cependant, se sentant plus fort, le second accorde au premier un

avantage, en le laissant partir avant lui. Ainsi, il attend que son adversaire soit monté et redescendu une fois pour se lancer dans la course.

A votre avis, lequel parviendra le premier au sommet ?

BONNE ANNÉE !

Qu'est-ce qui est deux fois dans un an et trois fois dans une année ?

BON APPÉTIT !

Une observation attentive permet de constater que 17 ours mangent autant que 170 ouistitis, 100 000 chauves-souris autant que 50 ouistitis, et 10 ours autant que 4 éléphants. Combien faudra-t-il de chauve-souris pour absorber autant de nourriture qu'une douzaine d'éléphants ? Donnez le nombre en chiffre et sans espace.

LE MOT D'ALPHONSE ALLAIS

« J'ai connu bien des filles de joie qui avaient pour père un homme de peine. »



GARNIER

Ultra DOUX

OLIVE MYTHIQUE

Le pouvoir de l'olive
pour nourrir les cheveux
desséchés sans
les alourdir.

Star Wars BATTLEFRONT

Buter des Stormtroopers à coups de sabre laser, piloter le X-Wing ou se mettre dans la peau de Dark Vader, vous en rêvez ! Seulement voilà, au-delà du fantasme de l'expérience, le jeu en lui-même risque de pas mal décevoir les fans par son manque de profondeur.

Le microcosme « geek » était sur les dents tout au long du mois de décembre pour la sortie du nouveau Star Wars, *Le Réveil de la Force*. Mais un mois avant la sortie très attendue de ce septième volet, le jeu *Star Wars: Battlefront* sortait sur PS4, Xbox One et Microsoft Windows. Certes, les fans de la saga seront ravis de s'immerger dans l'adaptation de ce monde prolifique qu'est l'univers de la Guerre des étoiles. Seulement voilà, le jeu a déçu pas mal de joueurs par sa trop grande simplicité. Une chose que le directeur financier d'Electronic Arts, Blake Jorgensen, lui-même, avait revendiquée. En effet, le jeu se veut accessible, même pour les profanes qui ne sauraient pas vous dire ce qu'est Tatooine. La cible est donc clairement affichée : « *Un enfant de 8 ans pourrait y jouer avec son père* », nous explique Jorgensen. Alors pour un jeune adulte de 20 ans...

Pour les plus expérimentés en matière de *first-person shooter*

(jeu de tir à la première personne), *Star Wars: Battlefront* est donc un peu léger. De plus, au niveau du scénario, rien de bien innovant si ce n'est qu'il s'agit du duel Jedi contre Sith, de l'éternel « gentil » contre le « vilain méchant ». Mais pour ceux qui brûlent de se mettre dans la peau de Luke Skywalker, Han Solo, Leia ou Dark Vader, juste pour le plaisir de la chose, courez acheter le jeu sans vous attendre à un gameplay hyper élaboré. Certes, *Battlefront* a de bons côtés comme sa beauté formelle (surtout sur PC) ou sa bande-son, mais tout ça gâché par des modes de jeux vraiment peu inspirés. Dommage. ■

Dina Ramaromdray

Genre : jeu d'action, jeu de tir - Développeur : Digital Illusions Creative Entertainment - Sortie : 17 novembre 2015

Note : 6,5/10



C'est pas gagné !



BONNE ANNÉE
2016



Venez découvrir les nouveaux Produits
Chez LA PERLE SPA



☎ 032 65 029 08

@ laperlespa@gmail.com

🏠 Résidence Alhambra Ankadimbahoaka, Rond point vers By pass





/ Bonne année !

Bonané e !

/ Happy new year!

Fomba fiteny / Expressions**1- Mbola mahakafoka foana ve ?**

Phonétique : mboulà mahakafouka fôna vé ?

Traduction : Tu as toujours la gueule de bois ? / *Do you still have a hangover?*

Explication : Demander de façon ironique à quelqu'un s'il n'a pas poussé le bouchon un peu loin...

2- Ataovy be be ny saosy

Phonétique : Ataovih bé bé ny sôsy

Traduction : Sois prêt à dépenser ! / *Be prepared to spend a lot of money!*

Explication : En s'adressant à quelqu'un à qui on attend qu'il paie l'addition à la fin.

3- Tsy poinse intsony ny revy amin'ity taona ity an !

Phonétique : Tsy poinss tsouny ny révy am ty tona ty an !

Traduction : La beuverie, très peu pour moi cette année / *I will not drink nor party anymore this year.*

Explication : La résolution-type d'un fêtard légèrement imbibé alcoolique au début de l'année.

4- Mba tongava aty amin'ny tananà sao hisasaka eo indray ny taona.

Phonétique : Mbà tongav aty am tananà sô hisasaka eou ndray ny tona/

Traduction : Viens nous rendre visite avant que

l'année ne se termine ! / *Come visit us before the end of this year!*

Explication : Une phrase qu'on dit souvent à quelqu'un qui promet de rendre visite à un ami mais qui ne peut jamais.

5- Hiasa tsara de hiasa mafy amin'ity taona ity !

Phonétique : hias tsar dé hias maf am ty tona ty !

Traduction : Il faut bien travailler cette année / *It should work well this year*

Explication : Une expression devenue célèbre à cause de certains politiciens qui promettaient de travailler dur...

6- Efa namangy an-dRabôfy sy Rabaina ?

Phonétique : Ef namanguy an-dRabôf sy Raben ?

Traduction : Tu es déjà passé chez tes parents pour les vœux ? / *Did you come to your parents house yet for the good wishes?*

Explication : Les jeunes générations se doivent de présenter leurs vœux aux aînés. C'est une façon de demander si un frère ou une sœur est déjà passé rendre visite aux parents.

7- Ohatra ny ho mafy ny ady an !

Phonétique : Ouhatrinny hou maf ny ad an !

Traduction : Je sens que cette année va être dure ! / *This year will be tough!*

Explication : Se dit lorsqu'on sait déjà que l'on aura beaucoup de choses à faire durant l'année à venir et que ça va être difficile.

8- Atao izay mampety an'azy e !

Phonétique : Ataou zé mampet an az e

Traduction : On va faire en sorte que tout se passe bien ! / *We'll do our best!*

Explication : Une façon de dire que malgré les obstacles, tout finit toujours par s'arranger.

Enga anie ka tsy hampihome indray ity taona ity !

Phonétique : Enga anie kah ts hampé ndray ty tona ty !

Traduction : J'espère que cette année ne va pas être un échec ! / *Let's hope this year will be good!*

Explication : Lorsqu'on a passé une mauvaise année, on a tendance à en rire. Du coup, ironiquement, on espère que l'année suivante ne sera pas aussi « drôle ».

Efa mba niova ve lery ?

Phonétique : Ef mba niouv vé léry ?

Traduction : Tu crois que son caractère s'est amélioré depuis ? / *Has he changed since?*

Explication : Demander si un ami a changé (en bien) depuis la dernière fois. Car avec les années, on ne peut que se bonifier. ■

ANTANANARIVO

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

A AERO IVATO : 032 82 092 25  **AERO PIZZA** : 020 22 482 91  **AINA** HOTEL : 020 22 630 51 **AIKOA** : 020 22 437 11  **ANJARA HOTEL** : 020 22 053 79 **ANJARY HOTEL** : 020 22 279 58 **ANIRANG** : 020 24 271 33 **ARLEQUIN** : 034 05 929 40  **(L')ART** BLANC : 020 22 422 20  **AUTANTANARIVO** : 020 24 642 71  **AUBERGE DU CHEVAL** BLANC : 020 22 446 46 **AU BISTROT** : 034 85 529 85 **AU BOIS VERT** : 020 22 447 25 **AU JARDIN** D'ANTANANARIVO : 020 22 663 91 **AU TRIPORTEUR** : 020 22 41 449 **AU N'IMPORTE QUOI** : 034 01 341 21 **AU STADE** : 034 97 461 43  **B** **BALANÇOIRE** : 020 22 316 86  **BANANA ROYA** : 032 56 442 90 **(Le) BASMATI** : 020 22 452 97 **(La) BASTIDE BLANCHE** : 020 22 421 11  **BATOU BEACH** : 034 09 50 00 **(Le) BESOIN** : 020 22 210 65 **BESOA I** : 020 22 248 07 **BISTROT 21** : 03 45 816 89 **BOOLY FRONTIERE** : 020 22 205 17 **(La) BOUSSOLE** : 020 22 358 10 **(Le) BUREAU HOTEL** : 020 22 263 35 **(Le) BUFFET DU JARDIN** : 020 22 632 02 **(Le) BUREAU** : 033 41 590 60 **CAFE CHARLY RESTAURANT (CARLTON)** : 020 22 517 31 **CAFE DE LA GARE** : 020 22 611 12 **CALIFORNIA** : 032 50 269 68 **CANELA** : 020 22 622 02 **CARLTON HOTEL** : 020 22 260 60 **(Le) CELLIER (HOTEL COLBERT)** : 020 22 202 02 **CASINO COLBERT** : 020 22 208 11 **(Le) CHALET DES ROSES** : 020 22 642 33 **CHANTAGY** : 033 37 051 41 **(La) CHAUMIERE** : 020 22 442 30 **CHEZ AINA GUEST HOUSE** : 033 14 565 54 **CHEZ ARNAUD** : 020 22 221 78 **CHEZ FRANCIS** : 020 22 613 35 **CHEZ JEANNE** : 020 22 454 49 **CHEZ LORENZO** : 020 22 427 76 **CHILLOUT CAFE** : 034 06 003 78 **CITIZEN** : 034 05 720 60 **CITY PIZZA** : 020 24 165 85 **COFFEE BAR** : 020 22 279 09 **COFFEE TIMES** : 034 25 991 42 **(Le) COLBERT HOTEL** : 020 22 202 02 **CREPERIE LE PHARE** : 020 26 323 28 **(Le) COMBARA** : 020 23 584 94 **COTE SAUVeur** : 034 05 018 10 **D** **DAGO TROPICANA BY KASSDAL** : 034 09 434 79 **DIVINA** : 034 43 241 22 **DREAMS KARAOKE** : 034 81 350 55 **ELABOLIA AEROPORT** IVATO : 033 37 251 09 **EMMA PLANQUE** : 034 07 185 70 **EPICURE** : 034 07 185 49 **FAT BOYS** : 034 49 993 44 **FLEUVE ROUGE** : 033 04 069 86 **(Les)** FLOTS BLEUS : 020 24 614 17 **FOOD COURT** : 034 07 635 15 **(La) FOUGERE (HOTEL COLBERT)** : 020 22 202 02 **FRING'ALL** : 020 22 229 13 **GASTRO PIZZA** : 033 14 025 54 **(Le) GASTRO PIZZA (Galerie Pacom)** : 034 37 797 53 **(Le) GRILL DU GLACIER HOTEL** : 020 22 340 99 **(Le) GRAND MELLIS HOTEL** : 020 22 234 25 **(Le) GRILL DU ROYA** : 020 22 627 24 **(Le) GRILL DU SAINT LAURENT** : 020 22 354 77 **GUEST HOUSE MANGA** : 020 24 606 78 **HAPPY DAYS** : 033 86 200 42 **(Les)** HAUTES TERRES : 020 22 255 53 **HAVANNA CAFE** : 034 14 954 69 **HEDIARD** : 020 22

Un grand merci à nos partenaires et diffuseurs :

283 70  **HOTEL BRETON** : 020 24 194 77  **HOTEL CRISTAL** : 020 22 670 58  **HOTEL DE L'AVENUE** : 020 22 228 18  **HOTEL LE RIARD** : 034 11 134 33 **IBIS HOTEL** : 020 23 555 55  **INDIA PALACE (Tsiarato)** : 033 12 563 73  **INFINITHE** : 032 03 888 88  **IN SQUARE** : 034 07 066 40  **ISLAND CONTINENT HOTEL** : 020 22 489 63  **IVATO HOTEL** : 020 22 445 10 **IVOTEL** : 020 22 227 16 **JAOS PUB** : 034 41 213 33 **(Le) JARDIN** : 032 40 098 64 **(Le) JARDIN DU RAPHA** : 020 22 253 13 **JASMIN HOTEL** : 032 07 539 04 **(Le) JEAN LABORDE** : 020 22 330 45 **JET CLUB** : 034 93 622 39 **KARAOKE LA CATTLEYA** : 020 26 420 09 **KARIBOTTE** : 033 15 629 33 **KINTANAFLEURON** : 034 05 121 23 **KUDETA LAPASOA** : 034 74 645 52 **LA CASBAH** : 034 05 134 33 **LA JONQUILLE** : 020 22 206 37 **LA PLANTATION** : 020 22 335 01 **LA TRAITTORIA** : 032 40 379 42 **(Le) LAC HOTEL** : 020 22 447 67 **LANTANA RESORT** : 020 22 225 54 **LA VAVAZZA** : 032 05 045 72 **(Le) 43 CLUB** : 034 05 045 72 **LE BED** : 034 98 888 71 **LE BELVEDERE HOTEL** : 034 16 950 79 **LE BLACK AND RED RESTAURANT** : 034 55 251 19 **LE BRETAGNE** : 033 40 957 87 **LE CARNIVORE (Restaurant)** : 032 05 125 04 **LE COIN DU FOIE GRAS** : 034 07 924 83 **LE CARRÉ** : 032 60 498 00 **LE CLUB** : 020 22 691 00 **LE GAROARG** : 033 24 426 14 **LE GRAND ORIENT** : 020 22 426 55 **LE KIVI** : 033 87 454 56 **LE LOUCHEBEM** : 020 22 488 88 **LE L'EXCURSE** : 034 12 621 31 **LE L'EXPRESS BLEU** : 034 49 949 99 **LES LESONS** : 033 06 194 65 **LOKANGA HOTEL** : 034 14 555 07 **LORENZO GUEST HOUSE** : 034 19 347 24 **(Le) LORNON** : 034 84 129 29 **MADAFOD** : 034 16 656 57 **MAD'DELICES** : 020 22 266 41 **MADAFOOD** : 034 16 656 57 **MADAGASCAR UNDERGROUND** : 034 29 909 07 **MADA HOTEL** : 033 23 717 07 **MAKA AKO (Fast Food)** : 034 20 501 27 **(La) MEDINA** : 034 04 134 33 **MENHIR** : 020 22 243 54 **MERCURY HOTEL** : 020 22 300 29 **MONTFARASSE (Bar Restaurant)** : 020 22 217 16 **(La) MURAILLE DE CHINE** : 020 22 230 13 **MYSTIC** : 032 04 567 89 **NESY SABA (Hotel)** : 020 22 434 00 **O.I. LOUVEUR VERT** : 020 22 213 04 **OLD I7** : 032 72 200 93 **ORCHID HOTEL** : 020 22 442 03/05 **ORIENTAL** : 033 87 111 11 **OSONE** : 020 24 749 73 **ORIENT'HALLES** : 032 05 105 10 **OUTLOOK** : 033 12 624 73 **(Le) PALLADIOS** : 020 22 373 38 **(Le) PALLASSANDRE HOTEL** : 020 22 605 60 **PALM HOTEL** : 020 22 253 73 **P**



Ces établissements acceptent



Ces établissements acceptent



Ces établissements acceptent



PRIX MEUBLE : 020 22 664 79 • SERENITY PALACE : 033 05 374 20 • **MVola** ^{airtel} ^{Orange} • SHAMROCK : 020 22 549 82 • **MVola** ^{airtel} • SHOP STYLE : 034 04 915 01 • **MVola** ^{airtel} ^{Orange} • SOBEK : 020 24 166 41 • SOPHIA BOUTIQUE : 034 12 869 95 • STOP MARKET : 034 36 818 00 • STORES & VOILES : 020 22 292 30 • **MVola** ^{airtel} ^{Orange} • STRASS : 034 91 97 464 00 • **MVola** ^{airtel} ^{Orange} • SUCCES FOU : 032 44 054 35 • TANA SPORT : 034 07 755 55 • **MVola** ^{airtel} ^{Orange} • TANT POUR ELLE : 034 96 723 00 • **MVola** ^{airtel} (La) TEESHIRTIERIE : 020 22 207 40 • TIME PALACE : 020 22 370 31 • TISHANAKA : 032 02 200 00 • **MVola** ^{airtel} • TRACEE (Boutique) : 034 02 675 77 • **MVola** ^{airtel} • TRENDY : 020 22 364 88 • **MVola** ^{airtel} • TWENTY ONE MODE : 034 19 345 80 • **MVola** ^{airtel} • VELYDUTY FREE : 020 22 626 14 • VIP BOX : 032 09 367 83 • VIVA DESIGN Antankondrano : 020 22 364 88 • **MVola** ^{airtel} • VONY COURTIER : 033 11 606 05 • **MVola** ^{airtel} • WHITE PALACE : 020 22 669 98 • **MVola** ^{airtel} • YOU SACS & CHAUSSURES : 034 02 016 64 • ZAZAKELY : 034 04 245 82 • **MVola** ^{airtel} ^{Orange}

SPORTS - LOISIRS

A ACADEMIE DE DANSE : 020 24 740 93 • **MVola** ^{airtel} ^{Orange} • B BLEU LINE : 020 23 320 10 • **MVola** ^{airtel} ^{Orange} • C CANALSAT : 020 22 394 73 • **MVola** ^{airtel} ^{Orange} • D CANAL SAT (Galerie Pacom) : 020 22 454 23 • (Le) CARLTON FITNESS CLUB : 020 22 72 760 60 poste 1503 • **MVola** ^{airtel} ^{Orange} • E CENTRE KINTANA : 034 20 701 23 • **MVola** ^{airtel} ^{Orange} • F FIRST BOWLING : 033 61 929 75 • FITNESS CLUB : 034 05 360 51 • **MVola** ^{airtel} ^{Orange} • G GASY QUAD : 032 12 600 00 • GOLF DU ROVA : 020 22 011 90 • **MVola** ^{airtel} ^{Orange} • H LE CHATO : 034 23 033 33 • **MVola** ^{airtel} ^{Orange} • I INGA : 03 02 02 260 42 • IRAITRA (Centre d'Education Musicale) : 034 04 177 57 • LE CHATO : 034 23 033 33 • **MVola** ^{airtel} ^{Orange} • J LE C.O.T. : 032 05 085 40 • LECTURES ET LOISIRS : 020 22 325 83 • **MVola** ^{airtel} ^{Orange} • L OXYGEN FITNESS & SPA : 034 14 240 22 • P PARABOLE MADAGASCAR : 020 23 461 61 • **MVola** ^{airtel} ^{Orange} • M PLANETE SPORTS : 020 22 423 16 • S SALLE DE SPORT (immeuble Aro Ampifohiana) : 020 26 296 27 • STUDIO (01) : 032 57 984 04 • **MVola** ^{airtel} ^{Orange} • T TANA PAINT BALL : 032 28 798 24 • **MVola** ^{airtel} ^{Orange} • T-TOON : 034 40 612 50 • V VIVA (TELE) : 020 22 567 88 • **MVola** ^{airtel} ^{Orange}

COMMUNICATIONS - AGENCES

A ADM VALUE : 020 23 333 34 • AGENCE FAAC TO : 020 23 297 64 • AGENCE GRAND ANGLE : 020 22 549 95 • AGENCE NOVOCOM : 020 23 557 47 • AGENCE TAM TAM : 020 22 218 70 • AIRTEL MADAGASCAR : 033 11 001 00 • AIR... TV : 020 22 385 41 • ARC COMMUNICATION : 020 22 323 91 • G GROUP MEDIA : 020 23 308 41 • M MACADAM : 020 22 640 68 • **MVola** ^{airtel} ^{Orange} • R RLI Radio : 020 22 280 16 • S SERASERA MADAGASCAR : 034 29 223 00 • TEKNET GROUP : 020 22 313 59 • **MVola** ^{airtel} ^{Orange} • U UDITEC : 020 23 615 34 • **MVola** ^{airtel} ^{Orange}

AGENCES DE VOYAGE - TOURISME

A AIR FRANCE : 020 23 230 23 • **MVola** ^{airtel} ^{Orange} • AIR Madagascar ^{airtel} ^{Orange} • AIR MAURITIUS : 020 22 359 90 • CAP MADA VOYAGES : 020 22 610 48 • CORSAIR : 020 22 633 36 • D DILLAN TOURS MADAGASCAR : 032 05 689 47 • **MVola** ^{airtel} ^{Orange} • DODO TRAVEL : 020 22 690 36 • IMANE TRAVEL : 034 03 278 10 • MALAGASY Travel : 032 41 526 51 • MERCURE VOYAGE : 020 22 237 79 • **MVola** ^{airtel} ^{Orange} • OCEANE AVENTURES : 020 22 312 10 • OFFICE NATIONAL DU TOURISME : 020 22 660 85 • **MVola** ^{airtel} ^{Orange} • STA Aviation : 032 73 369 81 • TAMANA TOUR OPERATOR : 034 20 660 00

SALONS DE BEAUTE - PAREUIMERIES - BIEN-ETRE

A APRODITE : 020 22 540 48 • AMAZONE CITY : 032 05 252 36 • AMAZONE SMART : 020 22 462 12 • AQUA VILLA : 032 07 648 42 • **MVola** ^{airtel} ^{Orange} • ARIA BEAUTE : 020 22 642 69 • **MVola** ^{airtel} ^{Orange} • ASMARA MASSAGE : 033 24 324 10 • **MVola** ^{airtel} ^{Orange} • ASMA MASSAGE : 033 24 324 10 • **MVola** ^{airtel} ^{Orange} • B BELLISSIMA (Esthétique & Coiffure) : 034 17 404 41 • **MVola** ^{airtel} ^{Orange} • C CENTRE VANIALA : 020 22 538 82 • **MVola** ^{airtel} ^{Orange} • COIFFURE DU MONDE : 020 24 380 55 • COLOMBE COIFFURE : 032 04 259 82 • **MVola** ^{airtel} ^{Orange} • COIFFURE Zoom : 020 22 364 94 • **MVola** ^{airtel} ^{Orange} • E ESTETIKA : 020 22 201 27 • **MVola** ^{airtel} ^{Orange} • F FELINE BEAUTE : 020 22 364 94 • **MVola** ^{airtel} ^{Orange} • F FINE ANKADIVANO : 020 22 288 20 • **MVola** ^{airtel} ^{Orange} • FELINE BEAUTE Zoom : 020 22 364 94 • **MVola** ^{airtel} ^{Orange} • F FLEURS de BEAUTE (Salon de beauté) : 020 24 354 97 • FLORIBIS : 032 05 819 33 • G GRAINS de BEAUTE : 020 22 445 26 • H HARMONY BEAUTE : 032 47 361 03 • **MVola** ^{airtel} ^{Orange} • INTERLUDE : 033 18 529 31 • LA PERLE : 032 65 029 08 • M MAJOREL : 020 22 253 29 • MYRIAM K STUDIO : 034 07 251 19 • P PASSION BEAUTE : 020 22 252 39 • PELLE MECHE COIFFURE : 034 17 268 59 • **MVola** ^{airtel} ^{Orange} • PRODIGIS : 020 23 256 10 • R RAINBOW BEAUTE : 020 22 310 95 • **MVola** ^{airtel} ^{Orange} • REGINA'S BEAUTE : 020 26 289 24 • **MVola** ^{airtel} ^{Orange} • S SERENITE : 032 04 838 81 • SILHOUETTE : 020 22 544 14 • **MVola** ^{airtel} ^{Orange} • SOFITRANS : 020 22 223 30 • SPORTS ET SENS : 032 03 060 55 • T TARA'S COIFFURE : 032 05 438 51 • **MVola** ^{airtel} ^{Orange} • YVES ROCHER : 020 22 475 20 • **MVola** ^{airtel} ^{Orange}

SANTÉ

A ASSISTANCE PLUS : 020 22 487 47 • C CTB : 032 78 488 42 • **MVola** ^{airtel} ^{Orange} • CTB AMBROHIMANARINA : 020 22 450 61 • **MVola** ^{airtel} ^{Orange} • O OPHAM : 034 74 644 23 • **MVola** ^{airtel} ^{Orange} • P PHARMACIE DE LA DIGUE : 020 22 627 49 • **MVola** ^{airtel} ^{Orange} • PHARMACIE GRACE : 020 22 066 51 • PHARMACIE HASIMBOLA : 020 22 259 50 • **MVola** ^{airtel} ^{Orange} • PHARMACIE METROPOLITAIN : 020 22 200 25 • **MVola** ^{airtel} ^{Orange} • S SIAL : 020 25 212 67 • VET CARE : 020 26 409 55 • VET CLINIC : 020 22 415 45 • **MVola** ^{airtel} ^{Orange}

ENTREPRISES - INSTITUTIONS

A ABC : 020 22 499 00 • **MVola** ^{airtel} ^{Orange} • AGRA (Association des Guides Randonneurs) : 034 04 809 07 • ALLIANZ : 020 22 579 00 • **MVola** ^{airtel} ^{Orange} • AMADEUS MADAGASCAR : 020 22 605 45 • AMERICAN CENTER : 020 22 622 00 • ASSIST. Aviation : 034 07 185 98 • **MVola** ^{airtel} ^{Orange} • ASSIST. DST : 020 22 476 88 • **MVola** ^{airtel} ^{Orange} • ASSOCIATION ITALIENNE A M/Car : 020 26 228 00 • ATW : 020 22 610 42 • AURLAC : 033 37 043 36 • **MVola** ^{airtel} ^{Orange} • B BHL MADAGASCAR : 020 22 208 07 • **MVola** ^{airtel} ^{Orange} • BRASSERIE STAR : 020 22 277 11 • **MVola** ^{airtel} ^{Orange} • BRUGASSAR : 020 22 228 62 • C CALDWELL BUSINESS : 020 22 432 56 • C CANDY MADAGASCAR : 020 23 615 82 • CIDST : 032 45 012 27 • CREAM : 034 19 508 61 • D DHL : 020 22 428

39 **MiVola** ^{attesté} • **DURICKX** : 020 22 446 60 **MiVola** **E** EAST INDIES COMPANY : 020 22 014 61 • **EXORUIMAD** : 020 22 457 96 **MiVola** **F** **FAPBM** (Fondation pour les Aires Protégées et la Biodiversité de Madagascar) : 020 22 605 13
 • **FILATEX** : 020 22 222 31 • **FRANCE VOLONTAIRE** : 020 22 219 45 **G** **GROUPE SMTPT** : 020 22 442 20 **MiVola** ^{attesté}
 21 **MiVola** **H** **HAREL HELLAC** : 020 22 543 20 • **HELVETIAS MADAGASCAR** : 020 22 612 05 • **HENRI FRAISE FILS & CIE** : 020 22 227
 21 **MiVola** **H** **MESNAULT MADTRANS** : 020 22 618 33 • **HOLCIM** : 020 22 293 88 **MiVola** **I** **ID MULTIMEDIA** : 020 23 297
 64 • **IFM (ex-CCAG)** : 020 22 213 75 • **IN CONCEPT** : 020 24 388 56 • **ISCAM** : 020 22 224 88 **MiVola** **J** **JOCKER MARKETING** : 020 22 685 48 **MiVola** ^{attesté}
 23 360 67 • **IVOKOLO Centre culturel** ^{attesté} **IVANDRY** : 032 63 291 06 **L** **LAROMECA** : 020 22 441 54 • **LFL FOOD MADAGASCAR** : 020 24 265 75
 • **LYCEE FRANCAIS (TANA)** : 032 21 416 90 **MiVola** **M** **MICROCROD (Ambohitra)** : 020 22 316 35 **MiVola** ^{attesté}
 • **MICROCROD (Tsaralàna)** : 020 22 264 70 **MiVola** **M** **MATERAUTO** : 020 22 233 39 **MiVola** ^{attesté}
 • **MICROMANIA** : 020 22 558 60 **O** **OUTDOOR** : 020 22 453 92 **S** **SARL REGENCY (Passerport VIP)** : 034
 64 937 00 **MiVola** **S** **SANIFER** : 020 22 530 81 **MiVola** **S** **SMEF** : 020 22 308 58 **MiVola** **S** **SOCIETE FANIRY SARL** : 020 22
 554 09 • **SODIM** : 020 23 301 63 **MiVola** **S** **SOFIA SARL** : 033 37 000 07 • **SOMADIS** : 020 22 234 12 • **SUREUDIM** : 020
 22 238 27 • **TAGIP** : 020 22 524 54 **MiVola** **T** **TECHNIBAT** : 032 07 223 76 • **TECHNIVOLT** : 032 41 241 18 **U** **URCODIS** :
 020 22 210 13 • **UNICEF** : 020 22 674 97 • **UNIVERSITE ACEEM** : 020 26 098 61 **MiVola** **V** **VET CLINIC** : 020 22 215
 45 **MiVola** • **VIMA** : 020 22 330 93 **MiVola** • **VISY GASY** : 020 22 432 25 **X** **X CHANGE** : 020 30 889 99 **MiVola** ^{attesté}

CONCESSIONNAIRES

C **CONTINENTAL AUTO** : 020 22 644 42 **MiVola** • **CT MOTORS** : 020 23 320 52 **MiVola** ^{attesté} • **INFINITY** : 034 14 000 19
MiVola ^{attesté} • **MADAUTO** : 020 23 254 54 **MiVola** • **MATERAUTO** : 020 22 233 39 **MiVola** ^{attesté} • **MOTOSTORE** : 020
 22 600 00 **O** **OCEAN TRADE** : 020 23 303 03 **MiVola** **P** **PETER MOTORS** : 032 05 126 66 **S** **SICAM** : 020 22 229 61
 • **SODIREX** : 020 22 274 29

PHOTOS

D **DMT PHOTO Score Digue** : 032 02 046 32 **MiVola** ^{attesté} • **DMT PHOTO Antananarivna** : 020 22 622 19 **MiVola** ^{attesté} • **DMT**
PHOTO Analiakely : 020 22 611 00 **MiVola** ^{attesté} • **DMT PHOTO Ankorondrano** : 032 62 796 36 **MiVola** ^{attesté} • **KODAK** : 032 62
 796 36

IMMOBILIERS

A **ASSIST IMMOBILIER** : 020 22 422 90 **MiVola** **F** **FIRST IMMO** : 020 22 368 68 **MiVola** **G** **GUY HOQUET** : 032 07
 173 17 **I** **IMMO CONSEIL** : 020 22 622 22 **O** **OFIM IMMOBILIER** : 020 22 218 67 **P** **PROMO-TANA** : 020 22 617 50
R **ROKA IMMO** : 032 07 848 02

SERVICE RAPIDE

M **MALAKY** : 032 45 383 32 **MiVola** ^{attesté}

PAYSAGISTE

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

MATERIELS INFORMATIQUES

M **MAKATY** : 034 04 102 87 **MiVola** **P** **POLYGONE** : 020 22 306 20 **MiVola** ^{attesté}
 • **PREMIUM INFORMATIQUE** : 032 05 115 00 **S** **SHARP STORE** : 020 22 422 94 **MiVola** ^{attesté}
T **TECHNOLOGIES ET SERVICES** : 020 23 258 12 **MiVola**



Boulangerie - Pâtisserie - Pizzeria

Tél: 032 11 446 63
 Email: ratatouillemada@gmail.com
 Lot 021 F Ambohibao

ANTSIRABE

HOTELS - RESTAURANTS - BARS - SALONS DE THÉ

A **AU RENDEZ-VOUS DES PECHEURS** : 020 42 492 04 • **AUBERGE JENNY** : 020 44
 990 22 **MiVola** **B** **BAR L'INSOLITE** : 032 02 158 14 • **BOULANGERIE MIRANA** : 020
 44 491 81 **C** **CHEZ DOM** : 033 11 954 29 • **CHEZ SEN** : 034 64 603 39 • **COULEUR**
CAFE : 032 02 200 65 • **CRYSTAL HOTEL** : 034 44 916 09 **MiVola** ^{attesté} **F** **FLOWER**
PALACE HOTEL : 034 14 870 01 **MiVola** ^{attesté} **H** **HOTEL CHAMBRE DES VOYAGEURS** : 020
 44 979 38 • **HOTEL DES THERMES** : 020 44 487 61 • **HOTEL HI** : 033 21 981 23
MiVola ^{attesté} **H** **HOTEL HASINA** : 020 44 485 56 **MiVola** ^{attesté} • **HOTEL**
IMPERIAL : 020 44 483 33 **MiVola** • **HOTEL LE TRIANON** : 020 44 051 40 **MiVola** ^{attesté}
 • **HOTEL RESTAURANT DIAMANT** : 020 44 488 40 **MiVola** ^{attesté} • **HOTEL RETRAIT** : 020
 44 050 29 • **HOTEL VATOLAHY** : 020 44 937 77 **MiVola** • **HOTEL VOLAVITA** : 020
 44 488 64 **MiVola** ^{attesté} **L** **L'ARCHE** : 032 02 479 25 • **LA BRASS** : 032 80 408 36 • **LA**
VILLA HR : 033 13 801 47 • **LE CAFE DE L'ALLIANCE** : 034 43 222 26 • **LE COLVERT** :
 034 11 937 77 • **LE ROYALE PALACE** : 020 44 490 40 **MiVola** ^{attesté} • **LE VENISE** : 020 44
 938 70 **MiVola** ^{attesté} **R** **RESIDENCE CAMELIA** : 020 44 488 44 **MiVola** ^{attesté} • **RESTAURANT**
POUSSE POUSSE : 032 07 191 97 • **RESTAURANT RAFAZIMAMONJY** : 020 44 483 53
MiVola ^{attesté} • **RESTAURANT ZANDINA** : 020 44 480 66 **MiVola** ^{attesté} • **RIVETOILE**
HOTEL : 033 74 312 74

BOULQUINES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

A **ANKOAJA GALLERY** : 032 02 021 08 **R** **BOULIQUE KOKOA CREATION** : 032
 07 742 53 **C** **CARAMBOLE** : 032 47 247 72 **G** **GALERIE FULGENCE** : 033 11 168 35
R **RAKOTOGRAPIE** : 034 06 879 11 **T** **TOU POUR LA MAISON** : 033 73 445 39

SPORTS - LOISIRS

C **CANALSAT** : 032 05 276 46 **MiVola** ^{attesté} **M** **CLUB D'ANTSIRABE** (Club House) : 020 44 943 87
G **GOLF CLUB D'ANTSIRABE**

ENTREPRISES - INSTITUTIONS

M **MICROCROD** : 032 05 367 01 **MiVola** ^{attesté} • **ORTVA** : 034 60 135 40



ANTALAHA

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

C CHEZ JOICE : 032 07 765 14

MAHAJANGA (MAJUNGA)

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

A ANTSANITIA RESORT : 020 62 911 00 **B** BAR BACCCHUS : 020 62 237 85 • **BOLO PASTA ET GLACIER** : 020 62 923 55 **C** CAPRICIE : 020 62 244 48 • **CHEZ PARY RALEUR** : 032 07 939 15 • **COCO LODGE** : 020 62 230 23 **MVola** • **COTTON CLUB BAR JAZZ** : 032 05 915 96 **E** ECO LODGE ANKARAFANTSIKA : 034 52 743 63 • **EDENA KELY HOTEL** : 034 36 577 39 **MVola** **F** FISHING HOTEL : 032 04 682 20 **MVola** • **FISHING RESTAURANT** : 032 21 131 22 **MVola** **H** HOTEL RAVINALA : 020 62 902 18 **MVola** • **HOTEL RESTAURANT DE LA PLAGE** : 020 62 226 94 **K** KARIBU LODGE : 033 11 497 51 **MVola** **P** L'AQUA-RHUM : 032 88 479 37 • **LA ROTONDE** : 032 45 305 95 **antisy** • **LAKANA MANGA** : 032 80 217 82 • **LA PETITE COUR** : 020 62 021 94 • **LATINO CAFE** : 033 07 746 11 • **LE GUEST** : 032 86 961 61 **MVola** **antisy** • **LOOK NEISS** : 032 71 391 38 **MVola** **antisy** • **LES ROCHES-ROUGES** : 020 62 020 01 **MVola** **antisy** **Z** **BOLO** **MARKO PIZZA** : 032 11 110 32 **P** PARADISE : 032 26 077 83 • **PICCOLA CORTE** : 020 62 021 94 • **(LA) PISCINE HOTEL** : 020 62 241 79 **O** **QUAI OUEST** : 020 62 233 00 **R** **RESTAURANT LA TAVERNE** : 032 64 642 78 **S** **SHAKIRA** : 033 71 365 39 • **SUNNY HOTEL** : 020 62 918 13 **T** **TOBANY** : 032 61 753 32 • **TROPICANA** : 032 58 416 77 **V** **VILLA MENA HOTEL** : 032 40 127 58 **Z** **ZAHAMOTEL** : 020 62 919 28 **MVola**

BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

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

SPORTS, LOISIRS

C CANALSAT : 032 02 417 47 **MVola** **antisy** **Z** **Orange Money** **D** **DREAM'IN** : 034 11 086 02 **antisy**

AGENCES DE VOYAGE, TOURISME

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

ENTREPRISES, INSTITUTIONS

A ALLIANCE FRANÇAISE : 020 62 225 52 **C** **CHAMBRE DE COMMERCE ET**

PHOTOS

D DMT PHOTO : 020 62 245 39 **Z** **Orange Money**

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 **Z** **Orange Money** **antisy** • **AU LIT D'OR** : 034 06 899 11 • **AUX COPAINS D'ABORD** : 032 63 472 32 **B** (le) **BATEAU IRE** : 020 53 302 94 **MVola** **antisy** **E** **EL HARATO** : 034 70 546 75 **F** **FICUS NITIDA** : 020 53 323 08 **G** **GARE DES MANGUIERS** : 034 05 420 66 **H** **HOTEL BAR CONCORDIA** : 034 52 293 00 **Z** **Orange Money** **antisy** **HOTEL CALYPSO** : 034 07 131 32 • **HOTEL FLEURI** : 032 25 498 72 **MVola** **antisy** • **HOTEL HI** : 033 28 358 33 **MVola** **antisy** **JAVA HOTEL** : 020 53 316 26 **K** **KARAOKE BAR RANARY** : 033 14 488 50 **L** **L'AFRICHE** : 020 53 315 45 • **LA CASA NOSTRA** : 034 91 561 43 • **LA PAILLOTE** : 034 20 088 42 • **LE LILAS** : 033 07 462 63 • **LE TIWAI** : 034 10 123 10 **MVola** • **LONGO HOTEL** : 020 53 339 54 **MVola** **antisy** **M** **MELVILLE** : 020 53 331 80 • **MIRAY HOTEL** : 034 10 500 60 **MVola** **antisy** **N** (Le) **NEPTUNE** : 020 53 322 26 **Z** **Orange Money** **antisy** **P** **PALM RESORT** : 020 53 314 33 • **NEW YORK NEW YORK** : 034 92 543 29 **O** (L') **OCEAN 501** : 032 64 147 43 **MVola** **P** **PANDORA** : 032 46 087 36 **Q** **QUEEN'S** : 033 18 376 42 **antisy** **R** (la) **RECREA** : 032 04 610 71 **MVola** **S** **SHARON HOTEL** : 020 53 304 20 • **SUNNY GOLF** : 020 53 336 11 **MVola** **antisy** **U** **ULYSES** : 034 07 131 32 **V** (Le) **VERSEAU** : 032 05 612 62 • **VIP BAZAR BE** : 034 85 794 04 **MVola** **antisy**

BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

A ANTIDOTE : 032 11 692 27 **Z** **Orange Money** **C** **CES PETITS RIENS** : 032 05 238 28 • **CLEA BOUTIQUE** : 032 07 604 46 **MVola** **E** **ELITE TECNIO** : 034 70 543 33 **M** **MADA DUTY FREE** : 034 07 188 97 • **MEGASTORE** : 020 53 309 90 **N** **NULLE PART AILLEURS** : 034 85 795 01 **O** **OLGA STONE** : 034 02 039 99 **P** **PAPARAZZI** : 034 87 765 63 **Z** **Orange Money** **R** **REVE D'OR** : 034 20 339 02

SPORTS, LOISIRS

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

SALONS DE BEAUTÉ, PARFUMERIES, BIEN-ÊTRE

E **ELLE & LUI** : 032 04 900 42 **M** **MAJOREL** : 032 04 900 42 **V** **VITA BEAUTÉ** : 034 87 439 59 **Z** **Orange Money**

AGENCES DE VOYAGE, TOURISME

O ORTT : 034 45 450 85

LIBRAIRIES

L LIBRAIRIE FAKRA : 020 53 321 30

INTERNET

I INTERACTIVE CYBER : 034 47 226 20

CONGESSIONNAIRES

P PETERS GROUP : 034 01 029 68

TOLIARY (TULEAR)

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

A ANAKAO OCEAN LODGE & SPA : 020 22 328 60 • **A** ATLANTIS : 020 94 700 42 **R** BELLE VUE HOTEL (Ambolimalaika) : 032 04 647 22 **R**U **L** - 032 92 774 76 • **(LE) BŒUF** : 032 67 392 58 **C** CHEZ ALAIN : 020 94 41 577 • **(LG) CORTO MALTESE** : 032 02 643 23 **D** DUNES IFATY : 020 94 914 80 **E** ESCAPADE : 020 94 411 82 **MVola** **Orange Money** **F** FAMATA LODGE : 032 05 937 83 **H** HOTEL DE LA PLAGE (Ambolimalaika) : 020 94 428 07 **MVola** **Orange Money** **F** IFATY HOTEL : 020 94 440 39 **MVola** **Orange Money** **H** HOTEL LONGO : 032 82 614 75 • **HOTEL RESTAURANT LE PRESTIGE** : 032 02 062 61 • **HOTEL RESTAURANT LA MIRA** (Madio Rano) : 032 02 621 44 • **HOTEL SAFARI VEZO** (Anpako) : 020 94 919 30 • **HOTEL SOLIDAIRE** : 034 02 666 60 • **HYPOCAMPO HOTEL** : 020 94 410 21 **MVola** **Orange Money** **IFATY BEACH** : 020 94 914 27 • **ISALO ROCK LODGE** : 020 22 328 60 **MVola** **Orange Money** **JARDIN DU ROY/RELAIS DE LA REINE** : 020 22 351 65 • **(LE) JARDIN** : 020 94 428 18 **MVola** **Orange Money** **LESTEREL** : 032 40 618 66 • **LA BERNIQUE** : 020 94 449 87 • **LALANDAKA HOTEL** : 034 91 468 36 • **LA RESIDENCE ANKILY** : 020 94 445 51 • **LA ROSE D'OR** : 032 54 355 24 • **LE JARDIN DE BERAVY** : 032 04 397 19 • **LES DROMADAIRES** : 033 78 878 01 **M** **MANGILY HOTEL** : 032 02 554 28 **P** (LE) PARADISIER HOTEL : 032 07 660 09 • **PLAZZA HOTEL** : 020 94 903 02 **R** (LE) RECIF : 020 94 446 88 **MVola** **Orange Money** **S** SAIFEE HOTEL : 034 05 410 82 **MVola** **Orange Money** **SERENA HOTEL** : 020 94 411 73 **TAM TAM CAFE** : 032 02 524 48 • **(LA) TERRASSE CHEZ JEFF** : 032 02 650 60 **V** VICTORY HOTEL : 020 94 440 64 **MVola** **Orange Money** • **(LE) VOVOTELO HOTEL** : 034 29 377 36 **Z** ZOMATEL MORINGA : 020 94 441 55 **MVola**

BOULIQUES, BIQUETTERIES, ARTS, DÉCO

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

SPORTS, LOISIRS

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

AGENCES DE VOYAGE, TOURISME

M MAD SUD VOYAGE : 020 94 423 20

ANTSIRANANA (DIEGO SUAREZ)

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

A ALLAMANDA HOTEL : 020 82 210 33 **C** COCO PIZZA : 032 45 678 21 **D** DOP DELICES : 032 60 631 55 **G** (LE) GRAND HOTEL : 020 82 230 63 **H** HOTEL DE LA POSTE : 020 82 220 14 • **HOTEL FIRDOSS** : 020 82 244 22 **MVola** • **HOTEL KARTIFA** : 033 37 954 06 • **HOTEL KIKOO** : 033 37 994 89 • **HOTEL MANGUIER** : 032 55 978 44 • **HOTEL RESTAURANT LES ARCADES** : 020 82 231 04 • **HOTEL RESTAURANT DE LA BAIE** : 032 64 457 82 • **HOTEL SUFFREN** : 032 59 209 67 • **HOTEL VICTORIA** : 020 82 225 44 • **HOTEL VILLA PALM BEACH** (Ramena) : 032 02 409 04 **IMPERIAL HOTEL** : 020 82 233 29 **J** JARDIN EXOTIQUE : 020 82 219 33 **L** LA BELLE AVENTURE HOTEL : 032 44 153 83 • **LA BODEGA** : 032 04 734 43 • **LA CASE EN FALAFY** : 032 02 674 33 • **LA NOTE BLEUE** : 032 07 125 48 • **LA TERRASSE DU VOYAGEUR** : 020 82 240 63 • **LA VAHINEE** : 032 46 272 17 • **LE 5 TROP PRES** : 032 49 182 64 • **LE VILLAGE** : 032 02 306 78 **MVola** • **L'ÉTINCILLE** : 032 45 431 50 • **LE SUAREZ** : 032 07 416 17 • **LE TSARA BE VAOVAO** : 032 04 940 97 • **LIBERTALIA** : 032 04 619 87 **M** MEVA PLAGE : 032 43 817 70 • **MEXI COCO** : 020 82 218 51 **P** PIZZERIA DOLCERIA : 032 27 427 93 **R** RESTAURANT LE TSARA BE : 032 04 940 97 **V** VOKY BE : 032 04 012 01

BOULIQUES, BIQUETTERIES, ARTS, DÉCO

B BIG MARKET : 032 66 798 29 • **BOULIQUÉ BLEUE NUIT** : 033 09 552 63 **C** CARAMBOLÉ BOUTIQUE : 032 25 341 92 • **CHEZ BARROUDINE** : 020 82 223 00 **L** LA MAISON DE L'ARTISANAT : 020 82 293 85 **MVola** • **LENTEMENT MAIS SUREMENT** : 032 07 075 29 **M** MADA DUTY FREE : 034 07 189 55 • **MAKI BOUTIQUE** : 032 82 917 76

SPORTS, LOISIRS

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

AGENCES DE VOYAGE, TOURISME

E EVASION SANS FRONTIÈRE : 032 11 003 96

SALONS DE BEAUTÉ, PARUMERIES, BIEN-ÊTRE

D DIEGO ESTHETIQUE : 032 04 485 42

ENTREPRISES, INSTITUTIONS

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



le ZAZA Club

Disco Club - Cabaret - Toliara

CONCESSIONNAIRES














S SICAM : 032 07 033 64

PHOTOS

D DMT PHOTO : 020 82 232 08 

FARADOFAY (FORT-DAUPHIN)

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

A AZURA HOTEL & SPA : 020 92 211 17  **CHEZ BERNARD** : 034 04 409 25  **CHEZ GEORGES** : 032 48 097 38 • **CHEZ MARCELINE** : 032 40 287 15  **F FLORIDA** : 034 84 200 11  **G GINA VILLAGE** : 034 11 00 188  **H HOTEL LAVASO** : 033 12 517 03  **KALETA HOTEL** : 020 92 212 87  **LE FILAO** : 032 43 288 38  **LE PORT HOTEL** : 034 11 00 188  **PIZZA EXPRESS** : 033 07 043 55  **R RESERVE DE NAHAMPOANA** : 034 46 122 80  **RESTAURANT LE CHASSEUR** : 034 20 123 17 **S SAFARI LAKA** : 033 24 453 26  **T TALINJOO HOTEL** : 032 05 212 35  **TOURNESOL** : 033 29 265 26 **V VILLAGE PETIT BONHEUR** : 032 69 761 60

BOULIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

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

SPORTS, LOISIRS

C CANALSAT : 032 07 220 24   

AGENCES DE VOYAGE, TOURISME

A AIR FORT SERVICES : 034 46 122 80   **ANDRAMARA PARK** : 034 11 00 188   **O OFFICE DE TOURISME** : 033 80 872 62

CONCESSIONNAIRES

S SICAM : 032 05 275 12  

FIANARANTSOA

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

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

BOULIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

L LABO MEN ANJOMA : 034 07 729 85 • **LABO MEN COMPLEXE SOFIA** : 034 07 729 85

SPORTS, LOISIRS

C CANALSAT : 032 07 220 21   

ENTREPRISES, INSTITUTIONS

A ALLIANCE FRANCAISE : 020 75 515 71

HELL-VILLE (NOSY BE)

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

A ANDILANA BEACH : 034 65 000 05 **B BAOBAB CAFÉ** : 032 04 676 63 • **BELLE VUE** : 020 86 613 84  **C CAFE DEL MAR** : 034 46 753 22  **CHEZ BENJAMIN** : 032 02 586 66 • **CHEZ BIBI** : 032 56 411 42 • **CHEZ GERARD & FRANCINE** : 032 07 127 03 • **CHEZ LOULOU** : 032 69 783 91 • **CHEZ SITY** : 032 07 925 21 • **CHEZ THERESA** : 032 04 664 75 **D CLUB GDM** : 032 40 331 25 • **CRATERE** : 032 27 266 26 **D DIAMANT 10** : 032 07 739 14 • **DISCOTHEQUE LE DJEMBE** : 032 04 944 48 **E EDEN LODGE** : 032 55 044 68 **H HEURE BLEUE** : 032 02 203 61  **HOTEL ARC EN CIEL** : 032 265 30 • **HOTEL RESTAURANT YLANG** : 032 78 490 46 **I INDIA PALACE** : 034 21 354 60 **L L'ESPADON** : 032 44 769 85  **LA PLANTATION** : 032 07 934 45 • **LE BILLARD** : 032 66 586 12 • **LE GOLF** : 032 28 754 39 • **LE ZAIR HOTEL** : 032 05 938 80  **LIBERTALIA** : 032 69 783 91 **N NANDIPO** : 032 04 482 32  **NATURE SAUVAGE** : 032 04 802 80 • **NUMBER ONE** : 032 69 074 14  **O OASIS** : 034 75 119 95  **P PALM BEACH RESORT** : 034 11 660 66 **R RESTAURANT DE LA MER** : 032 69 074 14  **ROYAL BEACH HOTEL** : 032 05 322 44  **S SAFARI BAR RESTAU** : 032 80 334 49 • **SARIMANOK** : 032 05 909 09  **SAWADEE BAR** : 032 24 645 21 **SENGA** : 032 40 378 01 **T TATIE CHRIS** : 032 40 527 45  **TAXI BE** : 032 59 187 86 **V VANILA HOTEL & SPA** : 032 02 203 60  **Z ZEBURGER** : 032 64 970 12

BOULIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

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

SPORTS...LOISIRS

C CANALSAT : 032 07 220 33 **M**Voila **airtel** **P** PEARL INTERNATIONAL GOLF : 032 28 754 39 **U** ULYSSE EXPLORER : 032 04 802 80

AGENCES DE VOYAGE...TOURISME

O ORTNB : 032 04 163 78 **M**Voila

SANTÉ

C CABINET D'OSTEOPATHE : 032 04 313 98

MANANJARY

HOTELS, RESTAURANTS...BARS, SALONS DE THÉ

H HOTEL VAHINY LODGE : 032 02 468 22

SPORTS...LOISIRS

C CANALSAT : 032 05 276 14 **M**Voila **airtel** **Orange** **airtel**

MORONDAVA

HOTELS, RESTAURANTS...BARS, SALONS DE THÉ

B BAOBAB CAFÉ : 020 95 520 12 **C** CHEZ MAGGIE : 020 95 523 47 • **C** COULEUR CAFÉ : 032 43 666 54 **H** HOTEL TRECOCOGNE : 020 95 924 25 **K** KIMONY RESORT : 034 07 202 46 **L** LA CAPANINA : 032 04 670 90 • **L** LE GRAND HOTEL DU TSINGY DE BEMARAH : 034 99 389 99 • **L** LE PALISSANDRE COTE OUEST : 020 95 520 22 • **L** LE RENALA SABLE D'OR : 032 04 976 88 **M** MADA BAR : 032 04 703 99

AGENCES DE VOYAGE...TOURISME

O OFFICE NATIONAL DU TOURISME : 032 40 766 82

SOLUTIONS DES JEUX de la page 154

SUDOKU DÉTENTE

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

SUDOKU EXPERT

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

EURÉKA !

1C - 2B - 3A - 4C - 5B - 6C -
7B - 8C - 9B - 10A

LA COURSE D'ESCARGOTS

Le premier

BONNE ANNÉE !

La lettre « n »

BON APPÉTIT !

Réponse : 600 000

Explications : Soit E la quantité absorbée chaque jour par un éléphant, C par une chauve-souris, Oi par un ousiti et Ou par un ours.

Nous cherchons donc E

en fonction de C :

17 Ou = 170 Oi

100 000 C = 50 Oi

10 Ou = 4 E

d'où :

Ou = 10 Oi

Oi = 2000 C

E = 5/2 Ou

donc :

E = (5/2) * 10 * 2000 C =
50 000 C

Une douzaine d'éléphants mangent donc autant que 600 000 chauve-souris.

MENTIONS LÉGALES

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

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

Ont participé à ce numéro : Mamy Nohatrarivo, Richard Bohan, Julien Catalan, Johary Ravaloson, Sophie Bazin, Panah Ranova, Prisca Rananjanison, Dina Ramaromandray, Valérie Raveloson, Koléane Foxonet

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

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

Responsable diffusion : Rabemanotrona Iaingotiana, Rosa Ravoniarivelo (Mahajanga), Rose (Toliara), Meddy Men (Fianarantsoa), Sylvie Fanoeliarison (Toamasina), Frédéric Quehen (Nosy Be), Claire Foulon (Fort-Dauphin), Ursule Sana (Diego), Rakoto (Antsirabe), Pierre Wennert (Morondava), Makboul (Sainte Marie), Jean Pierre Chan (Antalaha/Sambava) - Back-office : Mirah - Responsable régions : València Raharinaivo - Diffusion : Gary, Njaka, Arthur, Sitraka

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

Prochain numéro : Février 2016 - DLI n° 2015/12/021 - ISSN en cours - Tirage : **28 000 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

ENTREPRISES, INSTITUTIONS

A ALLIANCE FRANCAISE : 032 05 119 72

SAINTE MARIE

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

A ANALATSARA : 032 02 127 70 **B** BAROO VILLAGE : 020 57 905 63 • **(Le) BORAHA VILLAGE** : 020 57 912 18
C CHOCO PAIN : 020 57 909 09 • **CIA** : 032 82 058 11 **H** HOTEL LA CRIQUE : 034 03 117 25 • **HOTEL LE RAVORAHA** :
032 40 513 90 • **HOTEL SAMARIA** : 034 20 515 15 • **IDYLLE BEACH** : 032 48 684 81 • **JARDINS D'EDEN** : 034
04 765 76 **L** LAKANA HOTEL : 032 07 090 22 • **LA ROBINSONNADE** : 032 40 445 99 • **LIBERTALIA** : 034 18 997 27
M MANINGORY : 032 07 090 05 • **MASOANDRO LODGE** : 020 57 910 43 • **MIRANA PLACE** : 032 51 896 66 **P** PARADISA
HOTEL : 034 20 554 11 • **PIERRETTE** : 034 01 060 91 • **PRINCESSE BORAH** : 032 07 090 48 • **S** SOANAMBO HOTEL : 032 43
10 58 **V** VANIVOLA HOTEL : 020 57 357 67 • **VOHILAVA ET LA VARANGUE** : 020 57 900 16

AGENCES DE VOYAGE, TOURISME

O OFFICE NATIONAL DU TOURISME : 034 03 804 55

ENTREPRISES, INSTITUTIONS

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

ALLIANCE FRANCAISE

Antananarivo : 020 22 211 07 **Antsirabe** 020 44 482 49 • **Antsirananana** : 020 82 210 31 • **Ambanja** : 032 77
464 30 • **Ambilobe** : 032 50 438 75 • **Ambovombe** : 032 73 441 13 • **Andapa** : 032 02 729 03 • **Antsalova** : 020 65 620 11
• **Antsohihy** : 032 04 872 10 • **Ambositra** : 020 47 713 52 • **Ambatondrazaka** : 020 54 814 83 • **Antalaha** : 032 76 547 84
• **Fandriana** : 032 45 911 58 • **Farafangana** : 032 40 984 12 • **Fianarantsoa** : 020 75 515 71 • **Fort-Dauphin** : 032 05 119
64 • **Manakara** : 020 72 216 62 • **Moramanga** : 020 36 908 65 • **Maindrano** : 034 12 218 68 • **Mananjary** : 034 38 257 85
• **Morombe** : 032 40 151 98 • **Nosy Be** : 020 86 613 45 **Roany** • **Sambava** : 032 05 119 16 • **Sainte-Marie** : 032 05 119 66
• **Tsiroanomandidy** : 033 14 702 89 • **Tolagnaro** : 020 92 902 99 • **Toamasina** : 020 53 334 94 • **Tuléar** : 020 94 413 92



enduma

L'expérience de la qualité

Le spécialiste de l'emballage tissé et non tissé

Optez pour les sacs non tissés :

- Ecologiques
- Réutilisables
- Ergonomiques
- Personnalisables

L'excellente alternative
aux sachets plastiques !



Big Bags



Sacs en filet



Sacs tissés



Bâches



Toiles et gaines



ENDUMA SA

BP 3908 Saropody Tanjombato
Antananarivo 101
Madagascar



+261 20 22 469 42
+261 34 75 119 53
+261 34 75 119 54

Vita Malagasy

contact@enduma.mg
www.enduma.mg
EndumaPackaging

En
ville
avec



Poétesse et slameuse, Joey se passionne pour l'écriture mais elle aime également sortir et s'amuser. Ses bons plans sorties et ses coups de cœur dans la capitale et ailleurs.

Ton resto favori ?

Sans hésiter, le front de mer à Mahajanga où l'on trouve les meilleures brochettes de tout Mada. Sinon le Citizen Guest House à Isoraka qui vient d'ouvrir, avec sa belle terrasse. On y mange très bien, surtout le foie gras. Une belle décoration avec les toiles d'Isaac Azaly.

Ta boisson préférée ?

Le vin, avec modération bien sûr !

Un endroit pour se détendre ?

En début de soirée, à Outcool à Ampasamadinika. Tous les

potes s'y retrouvent, tu es sûre de ne jamais te retrouver seule. J'adore l'ambiance, tu peux choisir ta musique, c'est excellent ! Sinon, je viens de découvrir Le Club 43 à Antaninarenina, mais pour finir la soirée, c'est au Kudéta à Anosy ! Encore une fois, on retrouve les potes et c'est sur le chemin pour rentrer.

Un endroit pour faire du shopping ?

A Mahamasina ou sur Internet !

Ton loisir le plus constant ?

La couture ! Je viens de découvrir le pagne africain, même s'il n'y a pas de wax ici, on peut en faire plein de choses. Je fais également de la peinture sur tissu.

L'événement culturel qui t'as marqué ?

De bar artistika à Ampefiloha au mois d'octobre dernier qui a réuni des artistes urbains. Cela prouve qu'il n'y a pas d'étiquettes, tout le monde devrait y participer.

Ton actualité ?

J'ai fini mon recueil de poèmes et je cherche des éditeurs. Et en février, je compte exposer mes toiles. ■

Joey

**Propos recueillis
par Aina Zo Raberanto**



BONNE

ANNÉE

2016

Un investissement pour une vie.

CONTINENTAL
AUTO

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

ISUZU
TRUCKS



2016

**Notre équipe vous présente
ses meilleurs voeux
pour la nouvelle
année 2016**

*Arahaba tratry ny taona 2016
Happy New Year 2016 and Best Wishes*



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

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