

tsisy kabary®

NOUVEAU!

GAGNEZ DU TEMPS : FAITES VOS COURSES EN LIGNE



**LEADER
DRIVE**

Vos courses prêtes à emporter



1

Passer **vosre** commande sur
www.leaderprice.mg



2

Payez via



3

Récupérez vos achats au Leader
Price le plus près de chez vous !



SIMPLE ET RAPIDE DEPUIS VOTRE ORDINATEUR, TABLETTE OU SMARTPHONE !

AVEC MVOLA !

**ADOPTÉZ LA 1^{ÈRE} SOLUTION
DE PAIEMENT EN LIGNE
PAR MOBILE À MADAGASCAR**



Pour tout renseignement :
pe1.mvola@telma.mg





taf
Madagascar

TAF ET SODEAM VOUS REMERCIENT POUR LES MOMENTS DE



CONVIVIALITÉ PARTAGÉS SUR LEURS STANDS DURANT LA FIM



*Qui peut le plus,
paye le moins...*

44 550 000 Ar HTVA MADE IN JAPAN

CONTINENTAL
AUTO

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



QKR 3t5

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

ISUZU

SOMMAIRE

SONDAGE

EFFECTUÉ PAR



- 12 Tiens ta langue !

CULTURE

- 38 Talike Gellé : Vent du Sud
- 40 Prosper Ralaiarimanana :
« 25 ans d'opérette gasy »
- 42 Enisa Ramovic : « Peace and love, je me sens bien »
- 44 Sylvain Subervie :
Complètement marteau
- 46 Richard Falce : De haut en bas
- 48 Nirina Ramamonjisoa :
« Salaud toi-même ! »



HI-TECH

Tablette

*La OneTab 7.3 3G
au banc d'essai !*

60

FOMBA AMAM-PANAO

- 54 26 juin, tout le monde au Bain

TRADITIONS

- 56 L'oublié de la fête

MÉDIAS

- 58 Haja Ratsimbazafy :
« Allô, le Vatican ? »

ÉCO

- 66 Stéphane Baumier :
« Révolution culturelle »
- 68 Nava Rabe : Et que Hell vive !

Diary

Oh les filles !

ASSOS

- 72 Alison Shlom : « Un touriste qui mange bien n'est jamais déçu »

NATURE

- 74 Lohavohitra :
Eau vive et plantes carnivores
- 78 Ian Winkless :
Couchsurfing à la malgache
- 82 Tourisme durable :
Un enjeu majeur

ESCALES

- 84 Nahampoana :
Ce que la nature nous réserve...
- 88 Deux jours aux couleurs du monde

DIASPORA

- 92 Hexagone : Onja Lola
« Ils connaissent Madagascar
comme des touristes »
- 94 La Réunion :
Cora et la cité de la joie
- 96 Comores and more :
Raynoo breaker explosif

GASTRONOMIE

- 98 Interview gourmande : Rajesh Kisto
du Restaurant 313 du Louvre

LOISIRS

- 112 Equitana 2014 :
La chevauchée fantastique

36

CULTURE





Yvon Rabearimanana
Bois et totems

138

DÉCO

- 116 Patricia Rajeriarison : « On a une belle génération de footballeuses »
118 Golf Club d'Antsirabe : Des petits trous, encore des petits trous !

DÉCO

- 136 Kamirecycle : Rien ne se perd

BIEN-ÊTRE

- 140 Massage ayurvédique : Meilleur à quatre mains

DOWNTOWN

- 198 En ville avec Marika Payet



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



Technologies et Services
IT SOLUTIONS

Tél : 0202325812



Welcome au kabary

Leur langue, ils y tiennent. Tellement qu'ils n'ont pas hésité à consacrer des années à l'étude du kabary, l'art oratoire malgache. Qu'ils le pratiquent dans toute sa rigueur ou le frottent au slam, tous deux font acte de purisme envers ce qu'ils considèrent être leur bien culturel le plus précieux.

ROVA RAJAO-HARILALA

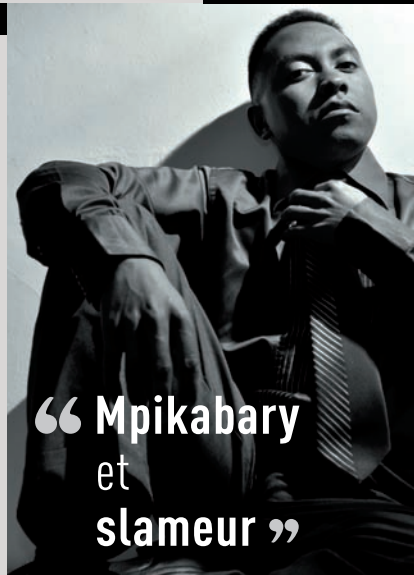


Étudiante en communication, Rova Rajao-Harilala est tombée dans le *kabary* dès l'enfance. A 4 ans, elle se laisse séduire par l'art oratoire malgache et décide de prendre des cours avec sa mère. C'est en classe de sixième qu'elle se lance définitivement pour devenir, à 19 ans, une *mpikabary* redoutable. « *En plus d'être un élément représentatif de mon identité culturelle, le kabary m'a permis d'apprendre les mots, les expressions et les proverbes légués par la tradition* » Un exercice qui lui a aussi permis de surmonter sa timidité naturelle et la peur qui la tenaillait quand elle avait à prendre la parole en public. Pour elle, le *kabary* est donc d'abord un moyen de s'exprimer et de connaître la vie malgache, rythmant aussi bien les événements heureux que malheureux. En effet, pas de mariage, pas de funérailles sans le discours de circonstance. « *Je suis triste pour ces personnes qui dénigrent la langue malgache et poussent le snobisme jusqu'à ne pas la parler. C'est un héritage millénaire, notre mémoire à tous.* » Et de citer, dans le texte, ce proverbe des anciens : « *Andrianiko ny teniko, ny an'ny hafa koa feheziko* » (Ma langue, je la fais souveraine. Quant à celles des autres, je les maîtrise et les fais miennes aussi). A méditer. ■

“ Ma langue, je la fais souveraine ”

GANGSTABAB

Le slameur et orateur Gangstabab dit Bàbà - Alban Faniry Rakotoarisoa à l'état civil- manie avec une délectation manifeste toutes les facettes de la langue malgache. Aussi bien les plus traditionnelles léguées par le kabary que les plus contemporaines portées notamment par le slam. « *Je les fais cohabiter, car elles ont chacune des choses à dire. Sachant que les paroles d'aujourd'hui sont les proverbes de demain.* » Son amour du *malagasy*, il le doit à son professeur de lycée, M. Victor. « *Il utilisait les ohabolana (proverbes) couramment, même en dehors de son enseignement. J'imagine qu'il était orateur lui-même* ». Plus qu'un intérêt de dilettante, une véritable passion qui le conduit en 2003 à apprendre l'art oratoire dans les règles afin de devenir un authentique *mpikabary* (spécialiste du discours). Bien que son autre Moi le porte à s'intéresser aussi à la culture urbaine et à l'improvisation poétique de type slam, il reconnaît que la défense de la langue malgache est un devoir alors même qu'elle est « *cernée de toutes part par la mondialisation, la culture SMS et tout ce qui s'en suit* ». « *Je ne suis pas un conservateur borné, je sais que toute langue évolue, mais cela doit se faire en douceur. J'ai horreur des gens qui estropient volontairement leur langue ou y mettent un accent étranger.* » Secrétaire général pendant quatre ans de la Fi.Mpi.Ma (Fikambanan'ny mpikabary eto Madagasikara), l'association des orateurs, il sait insuffler à ses textes les plus modernes l'esprit et le rythme du kabary : « *Quand je dis : Soroka miara-milanja, tongotra miara-mamindra, tanana miara-mandray, fo miara-mitempo, ça fait quatre temps. On peut se dire : quel rythme ! En fait tous les ohabolana sont bâtis ainsi ...* » Son deuxième album *Aviavy* sortira le 2 juillet à l'IKM (Ivon-toeran'ny kolontsaina Malagasy), plus groovy que jamais, avec des percussions puissantes, mais toujours à fleur de kabary. Un pied dans le ghetto, l'autre dans la tradition. ■



“ Mpikabary
et
slameur ”

Tiens ta langue !



En ce Mois de la langue malgache placé sous le haut patronage de l'Académie malgache, il convenait de voir où en sont les Malgaches avec leur langue et toutes les langues du monde. Surprise, en cette période de mondialisation intense, plus d'une personne interrogée sur deux avoue ne pas du tout parler anglais. Vous avez dit insulaire ?

TOTAL 100%

Combien de langues ou dialectes pratiquez-vous, y compris votre langue maternelle ?

1	43%
2	35%
3	15%
4	2%
Plus de 4	5%

Par rapport à vos parents et grands-parents, pensez-vous parler le malgache...

Mieux qu'eux, grâce au progrès de l'instruction	18%
Moins bien qu'eux, à cause de l'influence des médias	34%
Pareil qu'eux	46%
Sans opinion	2%

Parlez-vous anglais ?

Oui, couramment	2%
Je me débrouille	39%
Non	59%

Pour lire un livre, un magazine ou consulter Internet, votre langue de prédilection est...

Le malgache	57%
Le français	40%
L'anglais	3%

Combien de langues faudrait-il parler aujourd'hui pour bien communiquer ?

1	4%
2	38%
3	34%
4	14%
Plus de 4	10%

De toutes ces langues occidentales, laquelle trouveriez-vous utile d'apprendre en premier ?

Le français	51%
L'anglais	40%
L'allemand	5%
L'espagnol	4%
Autre	0%

De toutes ces langues non-occidentales, laquelle trouveriez-vous utile d'apprendre en premier ?

Le mandarin	48%
L'arabe	31%
Le swahili (ou autre langue africaine)	11%
L'hindi	7%
Autre	3%

Qu'est-ce qui signe le mieux, selon vous, l'identité culturelle d'un pays ?

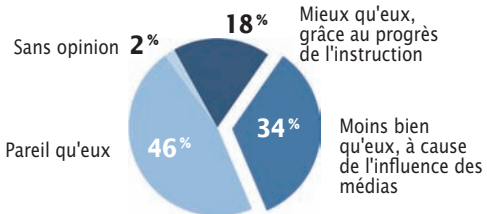
Son histoire	38%
Sa langue	32%
Sa population	15%
Ses paysages	9%
Ses artistes	6%

Trouveriez-vous utile de parler une langue universelle comme l'esperanto

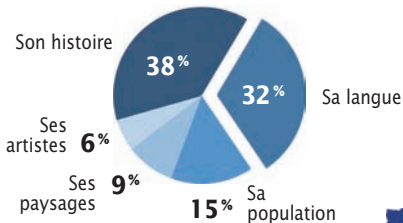
Oui	87%
Non	10%
Sans opinion	3%

SONDAGE

Par rapport à vos parents et grands-parents, pensez-vous parler le malgache



Qu'est-ce qui signe le mieux, selon vous, l'identité culturelle d'un pays



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



GARDERIE DAYCARE PENSION

ROUTE D'IVATO
033 11 658 77
020 22 415 45
security@ssm.mg

SSSM

tout pour le plaisir et la forme de votre compagnon

WHILE YOU ARE AT WORK WE BABYSIT

CHENIL

TRANSPORT gratuit depuis VetClinic ou Ivandry

c'est stylé d'arriver et de repartir dans notre taxi spécial !
TAXI SPECIAL FOR DAY CARE KIDS

DRESSAGE
EXERCISE AND FUN AND SOCIALISING,
socialisation, exercice et cocooning

AQUAGYM
heated pool for winter
piscine chauffée en hiver

en partenariat avec

NINA S.O.S. MADAGASCAR

Vet Clinic
We Care

GARDERIE DAYCARE PENSION

Etam

absorba

okaïdi obaïbi

Darjeeling

rougegorge
LINGERIE



Plus parlant qu'un CV, moins aride qu'une bio, le portrait chinois s'installe dans no comment[®]. Catmouse James ou qui que ce soit qui se cache derrière ce pseudo, peintre et illustrateur de notre couv', répond du tac au tac.

Si j'étais un objet...

Je serai un bout de papier où l'idée commence à prendre forme.

Si j'étais une saison...

L'hiver, quand je peux enfin sortir mon bonnet !

Si j'étais un animal...

Sans hésiter un chat, on ne l'entend pas venir.

Si j'étais un plat...

Le romazava de ma grand-mère, trop bon.

Si j'étais un personnage de fiction...

Lisa Simpson, souvent marginalisée, mais elle n'abandonne pas

Le portrait chinois de Catmouse James

pour autant ses convictions.

Si j'étais une chanson...

Une qui me met toujours de bonne humeur, *Sur la route* dans le dessin animé Dingo et Max.

Si j'étais un film...

La trilogie *Le Seigneur des anneaux*, une quête contre le mal, mais fantastiquement fantastique.

Si j'étais une arme...

Des mots blessants auxquels on ne s'attendrait pas.

Si j'étais un lieu...

Mon lit, qui me sert aussi de bureau pour dessiner.

Si j'étais un personnage historique...

Anne Frank remplie d'espoir malgré le contexte, pour moi elle en est un.

Si j'étais un élément...

L'eau, elle se fraye un chemin n'importe où.

Si j'étais un fruit...

Une pomme, ou deux.

Si j'étais un bruit ...

Celui que font les grillons derrière la maison, tout le monde dort et je devrais aussi.

Si j'étais un pays imaginaire...

Celui d'Alice, bizarre et fascinant à la fois. ■

Recueillis par Joro Andrianasolo

**Contact: 034 08 889 63
Zone Galaxy Andraharo**



FIFA WORLD CUP
BRASIL

CANAL+

DIFFUSEUR OFFICIEL

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.

Enfants des arbres

Je feuillette **no comment**[®] pour la première fois comme une enfant avec un nouveau jouet. Faisant la taille d'un carnet, l'édition 52 de ce mensuel de poche fait tout de même 186 pages. C'est gratuit donc il y a pas mal de pubs, mais il y a surtout

des sujets intéressants et tellement bien écrits. Les thèmes abordés sont très variés et la plupart se rapportent à Madagascar. Le magazine comporte diverses rubriques : économie, voyage, tradition, gastronomie, culture (avec un agenda des événements culturels à voir), nature etc. C'est moderne. C'est jeune. C'est joli. J'ai été littéralement scotchée devant ce « petit carnet » qui sent le papier glacé fraîchement imprimé. Mon coup de cœur dans cette première édition que je lis est le reportage sur *Les Enfants des arbres* (page 70) Coup de cœur non pas pour le contenu qui est loin d'être plaisant, mais parce que le reportage m'ouvre les yeux sur une réalité que je n'ai jamais vue alors qu'il m'arrive de passer par Behoririka. La misère d'Antananarivo ne se trouve donc plus seulement dans les tunnels, aux abords des



bacs à ordures et dans la rue, mais également dans les arbres : c'est bien triste ! Des gamins arrachés à leur enfance pour porter des fardeaux d'adultes, on ne s'y habitue jamais même si on est né et qu'on vit à Madagascar depuis toujours.

Pour en revenir à **no comment**[®], je n'ai pas été insensible à son lancement il y a de ça quelques années. La jeunesse et le dynamisme du truc a fait qu'il était juste impossible de ne pas s'y intéresser (...) Les journalistes ont le don de mettre le doigt sur un sujet auquel on ne pense pas forcément écrire et qui est pourtant si évident, si intéressant. Bref, ce sont des pros !

Sohary

<http://ranouraii.wordpress.com>

Merci Sohary, tous ces compliments nous vont droit au cœur, à nous journalistes et photographes (merci à Samuel Cortès pour les superbes clichés des Enfants dans les arbres) qui sont sommes sans cesse à la manoeuvre pour vous apporter chaque mois le magazine le plus complet et le plus gratuit (!) de l'île. Nous voudrions vous retourner le compliment en parlant du blog Une goutte d'eau dans l'océan (<http://ranouraii.wordpress.com>) que

vous animez avec beaucoup de talent. Nos lecteurs y trouveront, je vous cite, «des billets, des portraits et des photos se rapportant à Madagascar. Mais c'est un blog sans prétention. Je ne suis ni une experte ni une spécialiste. J'aime juste écrire et je parle de sujets simples. Si vous recherchez des études approfondies sur l'histoire, l'origine des mots, la politique et tout ça, je crains de ne pas pouvoir vous informer. D'ailleurs, je ne me documente pas longuement sur Google ou sur d'autres supports avant de rédiger un billet. J'écris vraiment au feeling et j'espère que vous apprécierez. Certaines informations pourraient ainsi être incomplètes. Je m'en excuse à l'avance et je vous prie de me mettre des commentaires pour les compléter ou les corriger». Voilà qui a le mérite d'une belle sincérité!

The Dizzy Brains

J'ai assisté le 15 mai dernier au Kudéta Urban Club d'Anosy au concert du groupe de rock The Dizzy Brains dont **no comment**[®] produit le premier album intitulé *Môla Kely* (traduction libre : petite allumeuse). Passionné des Sixties, j'ai vraiment apprécié leur prestation entre garage rock et punk rock, des musiques qu'on a peu l'habitude d'entendre à Madagascar ! J'ai senti une nette influence Rolling Stones dans pas mal de leur morceaux, - pas les Stones d'aujourd'hui, ceux de *Satisfaction* ! - tandis que le jeu de scène du chanteur (torse nu au bout de trois minutes) m'a irrésistiblement fait penser à un certain Iggy Pop, inspirateur numéro un de toutes ces musiques «à fond les enceintes» ! Forcément j'ai acheté le CD 10 titres qui était proposé à l'entrée, lui aussi excellent de bout en bout, mais ma question est la suivante : je voudrais faire écouter ce groupe à mes amis à l'étranger, comment peuvent-ils se le procurer ?

Nico, Ampefiloha

Les Dizzy Brains sont en effet un bon reflet de la nouvelle scène rock tananarivienne. Alors que le hard rock est plutôt le fief de Fianar et le metal celui d'Antsirabe, la capitale semble accueillir un nombre toujours plus croissant de groupes alternatifs et indie rock. Pourvu que ça dure ! Pour répondre à votre question : faute de distribuer pour le moment le CD hors de Madagascar, il est possible de le commander via notre site web www.nocomment-editions.com pour la somme de 15 euros. C'est rapide et sécurisé ! Vous pouvez aussi vous le procurer directement dans nos locaux d'Antsahavola pour la somme cette fois de 20 000 Ar.

Et pan !

« Cette photo (**no comment**[®] n° 51, article *Nosy Boraha, que d'histoires pour un jardin*) m'a été attribuée par erreur. Elle m'avait été confiée par le centre de plongée saint-marien Bora Dive & Research et réalisée par le photographe Jean Lonclé à qui je demande de bien vouloir accepter toutes mes excuses les plus confraternelles. »



Richard Bohan

Grande Cuisine

Climatisation

Buanderie

Pompes solaires

Chambres Froides

+261 20 22 308 58

Miteny malagasy ?

Le peuple Malagasy est arrivé par vague et a pu former notre nation au fil des siècles. Les frontières naturelles des mers et des montagnes ont préservé des expressions vernaculaires riches et profondes encore sous exploitées.

La formulation progressive par consensus d'une langue unique oblige tous ceux qui viennent et vivent à Mada, le respect et nous exige la première forme d'intégration, celle de l'adopter, de la parler. Tous ceux qui l'exercent, la manipulent et en jouent comprendront que dans l'ensemble, notre langue est une langue poétique. Elle parle à notre cœur, nous emporte et nous galvanise, là où tout raisonnement rationnel aurait abandonné. Puisqu'elle s'est construite sur un consensus, elle reste l'instrument le plus puissant de réconciliation permanente de tout notre peuple. Immatériel, c'est un patrimoine qui nous identifie en ses sens étymologiques et babyloniens, mais mieux, maîtrisée, aujourd'hui elle demeure notre premier levier de développement, malheureusement si rarement explorée.



“ Une question de fond et non seulement de forme... ”

La langue *malagasy* atteste que notre peuple emploie davantage le cerveau droit, créatif, sensible, intuitif et participatif en rapport au cerveau gauche, rationnel, analytique et séquentiel. Tous projets qui lui sont soumis passent par ces tamis. L'Esprit dominera sur le matériel. Emmener le *malagasy* à procéder autrement crée en lui une séparation entre l'acte et le raisonnement. Ce double langage *de facto*, ne lui fait que subdiviser le paraître et l'être. Ce qu'il pense que vous voulez voir et ce qu'il est en réalité et que vous n'avez pas cherché à connaître. Aussi, notre langue n'est pas seulement une question de forme, elle renferme authentiquement notre histoire, nos valeurs acquises par consensus, notre processus de pensées... Plus ! Elle détient encore ce qui n'a pas été dévoilé, le fond culturel du mécanisme qu'il nous faut, adapté pour développer un avenir partagé. ■

Elia Ravelomanantsoa

Ancienne ministre de la Culture

Parler la langue du cœur

Ils font bouger les lignes

LE TOP

GraphX prépare l'avenir

La création visuelle est le cœur du métier de Timothée Andriamamonjjarison, le tout jeune manager de l'agence GraphX. Dynamique et un tantinet visionnaire, il est fermement convaincu que Madagascar a sa carte à jouer dans le monde toujours en évolution de la PAO (programmation assistée par ordinateur) et des arts graphiques. *«Les Malgaches sont très doués pour ce genre de métiers qui demandent à la fois créativité et habileté d'exécution. C'est ce que je veux valoriser en lançant la première édition du concours Créa'»* Ce concours qui vise à détecter les talents de demain s'adresse évidemment aux jeunes âgés de plus de 18 ans avec à la clé, pour le gagnant, un emploi d'infographiste au sein de GraphX, et une opportunité de stage pour le deuxième.

Timothée
Andriamamonjjarison



ASSURANCES

Colina devient Saham

Implanté à Madagascar depuis 2005, Colina devient désormais Saham Assurance Madagascar. Une mutation répondant à la stratégie du groupe Saham d'unifier sous une même enseigne toutes ses filiales africaines. Présente dans 21 pays du continent noir, elle espère en toucher 25 d'ici la fin de la décennie. Pour Christel Chesne, directrice générale de Saham Assurance Madagascar, le programme à l'échelon local s'avère tout aussi ambitieux, après une année record en ce qui concerne le chiffre d'affaires de la société (13 milliards d'ariary en 2013). *«Nous détenons aujourd'hui entre 10 et 15 % des parts de marché de l'assurance à Madagascar, nous adressant essentiellement*



Christel Chesne

Florence
Ehrhart

aux entreprises. Nous comptons encore progresser grâce à des produits répondant à tous les standards internationaux», fait valoir Christel Chesne. L'ex-Colina s'était distinguée en 2009, au plus fort de la crise politique et sociale, en proposant des assurances contre l'incendie et le pillage. Elle vise aujourd'hui à aller davantage vers le marché des particuliers.

JAVA EHR SARLU

Du mobilier qui s'exporte

Lorsque Florence Ehrhart intègre il y a quelques semaines la société Java Sarlu, celle-ci est tout naturellement rebaptisée Java Ehr Sarlu. La société qu'elle gère aujourd'hui réalise des meubles en résine importés des Philippines qui sont vendus à des hôtels et restaurants haut de gamme. La société fabrique également des meubles originaux à la demande de la clientèle, prêts à être livrés en trois à sept jours. Ce savoir-faire, Java Ehr Sarlu l'exporte aujourd'hui dans la sous-région : Maurice, Seychelles, La Réunion, Mayotte, et même l'Afrique du Sud. *«La qualité est toujours payante»,* concède Florence Ehrhart qui ne manque pas d'attribuer le mérite de cette réussite à la dizaine d'équipes qui l'entourent.

MICROSOFT MADAGASCAR

L'entreprise citoyenne

«Microsoft ne se limite pas à la création de logiciels, c'est également une entreprise citoyenne qui oeuvre pour la démocratisation de la micro-informatique», fait valoir Carole Rakotondrainibe, représentante de Microsoft à Madagascar. C'est en ce sens qu'elle collabore avec l'entreprise Kentia pour proposer des formations destinées à des formateurs pour l'utilisation des divers logiciels distribués par la multinationale de Bill Gates. Une initiative qu'accompagne l'arrivée cette année de l'Office 365 pour la famille et l'usage domestique. ■

Carole
Rakotondrainibe

Pages réalisées par Tsinjo





CLINS D'ŒIL

#4



#5

#1

Le salon de la **FIM** avec tous nos partenaires, du 15 au 18 mai au parc des exposants à Forello Tanjombato.

#2

Le 25 avril, dans le cadre du lancement de la marque de ciment Binani à Madagascar, l'**ABC** à Alarobia a organisé une formation pour les professionnels du BTP afin de leur apprendre comment reconnaître et utiliser les bons ciments.

#3

Lancement de la nouvelle carte de l'**hôtel-restaurant Moringa** à Toliara.

#4

Le jeu lancé par **Maki Company** et **no comment®** destiné aux taxis d'Antananarivo continue. L'heureux gagnant du mois de mai, Samimanana Richard, est passé récupérer ses lots le mardi 13 mai.

#5

Le **Salon du tourisme** s'est déroulé du 15 au 18 mai à l'hôtel Carlton Anosy.



Nouveau!

Imprimez

vos photos à partir de

Réseaux Sociaux



Kodak

Produits et
Services numériques

22 622 19

DMT
PHOTO

www.dmtphoto.net - dmt@dmf.mg

no comment[®]
www.nocomment.mg



#6



#7

#6
Lancement du premier album des **Dizzy Brain** produit par Alain Eid et **no comment**[®] **éditions** le jeudi 15 mai au Kudéta Urban Club Anosy.

#7
Inauguration de la boulangerie-pâtisserie **L'express bleu** le lundi 5 mai à Alarobia.

#8
Le Brésil à Madagascar : diffusion de la Coupe du monde FIFA 2014, en direct et en intégralité, sur les chaînes de **Canal plus**, annoncé par Stéphane Brasselet, directeur des ventes.

#9
La **course de garçons de café** lors du Salon du tourisme le samedi 17 mai à Anosy. Bravo à l'équipe de l'hôtel Brajas.



#8



#9



PACK SERENITE MOBILE

Géolocalisation et Intervention rapide de votre véhicule



VIGIE
High Tech Security

DIRICKX MADAGASCAR
VOTRE PARTENAIRE SÛRETE

TAG-IP

+261 32 11 545 89

www.dirickx.mg

Asa fa tsy kabary

Volana jona. Eto angamba no maha-feno ny tena maha-malagasy. Ankoatry ny fetim-pirenena ankalazaina ny 26 jona, dia tsy azo hadinoina fa eto amin'ity koa no ankalazaina ny iray volan'ny teny malagasy. Mandritra izany dia maro ireo hetsika – lohabary an-dasy, valandresaka arahin'ady hevitra maro, sy ny sisa – ho enti-maneho fa tia sy manaja ny tenin-drazana isika. Saingy, ... vao mitsidika ny volana jolay dia toa manadino izany daholo ny rehetra, manao teny vary amin'akotry (fa tsy vary amin'anana, toy ny filazan'ny maro).

Ny **tsisy kabary*** (anarana entin'ny **no comment*** isaky ny volana jona) dia mandavan-taona no miezaka mizara sy mampahalala ny teny «gasy» amin'ireo vahiny, na koa ireo mpiray tanindrazana tsy dia mahalala loatra. Manana pejy manokana – Abidi – izay anomezanay teny, na koa fomba fiteny maromaro, ary hazavanay amin'ny teny frantsay sy anglisy izany avy eo. Efa nisy ihany ny nilaza fa «tenin-jatovo fa tsy teny malagasy ireo», saingy aza hadinoina fa ny teny – na gasy na hafa – dia miaina sy mivoatra hatrany, araka ny fanazavan'ireo ao amin'ny Akademia malagasy. Marina fa mety tsy niteny an'ireo i Andrianampioinimerina na i Ranavalona, saingy kosa, ireo no teny tenenin'ireo Malagasy ankehitriny, Malagasin'ny taonjato faha XXI.

Ny **tsisy kabary*** dia mijanona hatrany ho «mpanandratra sy mpanondrotra» ny maha-malagasy amin'ny alalan'ireo zavatra rehetra resahana ato sy ny fanohanana ny mpanakanto sy mpandraharaha malagasy. ■

ÉDITO

Du mercredi 21 mai au mercredi 11 juin 2014

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

Du jeudi 22 mai au samedi 14 juin 2014

Hôtel du Louvre : «Expo de peintures» - Bary Ravalimanda, Georges Rakotomanana, Miadana Ravalitera et Mirado rabarijaona nous présenteront leurs meilleurs tableaux, entrée libre. Vernissage le jeudi 22 mai à 18h30

Dimanche 1^{er} juin 2014

Jao's Pub 20h : Discothèque

Mardi 3 juin 2014

IFM (ex-CCAC) 18h30 : Culture scientifique - Projection-débat : La science en image, les images de la science : «Nourrir la terre», salle de spectacle, entrée libre

Mercredi 4 juin 2014

IFM (ex-CCAC) 15h : Jeunesse - Une lecture et des activités autour d'un livre : «Cacou, l'œuf qui n'en fit qu'à sa tête» de Coraille Gallibour, espace multimédia jeunesse, entrée libre pour les adhérents

Du jeudi 5 au mercredi 11 juin 2014

Is'Art Galerie : Exposition dans le cadre du festival «Gasy Bulles»

Du jeudi 5 au samedi 14 juin 2014

AfT : Célébration du 10^{ème} anniversaire du festival «Gasy Bulles»

IFM (ex-CCAC) : Evènement - Bande dessinée : «Gasy Bulles 10^{ème} édition»

IFM (ex-CCAC) : Exposition : «Dessin et bande dessinée : 10 ans au service du développement», hall d'exposition

IFM (ex-CCAC) : Exposition : «Dix ans de Gasy Bulles - Rétrospective», médiathèque

Du jeudi 5 au samedi 21 juin 2014

AFT : Exposition «Des chansons à la BD», hall de l'Aft, entrée libre

AFT : Exposition «Jeju voatavo», hall de l'Aft, entrée libre
Jeudi 5 juin 2014

Kudeta Urban Club 19h : RDJ organise une soirée avec Julie Ratefy, Monsieur et Rolf

In Square : «Soirée karaoké»

Mojo by no comment® 22h : Cabaret avec Rado Manantsoa Quartet

Vendredi 6 juin 2014

In Square : Soirée «Cool tempo»

Jao's Pub : Anniversaire Jao's Pub avec Kaleba

Chillout café 21h : Groupe Soaliha - musique traditionnelle d'Ambovombe

Samedi 7 juin 2014

AFT 10h : Table-ronde «Regards croisés sur le 9^{ème} art à Madagascar», entrée libre

IFM (ex-CCAC) 10h à 12h : Ateliers dessin thématiques, médiathèque, gratuit (dans la limite des places disponibles, inscriptions à l'accueil de l'IFM à partir du 14 mai 2014), pour les jeunes à partir de 6 ans

IFM (ex-CCAC) 14h à 16h : Ateliers dessin thématiques, médiathèque, gratuit (dans la limite des places disponibles, inscriptions à l'accueil de l'IFM à partir du 14 mai 2014), pour les jeunes à partir de 6 ans

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

no comment®
www.nocomment.mg

Freixenet



Le **20.000**^{ème}
j'aime sur
notre page **f**

www.facebook.com/nocommentMadagascar

gagne une bouteille
Cordon Negro
et
une bouteille
Cordon Rosado

jeu réservé au plus de 18 ans

à consommer sur place au **Mioe** Isoraka

no comment® Adhim - Antananarivo - Antananarivo 101 - Madagascar - Téléphone: +261 20 22 234 24 contact@nocomment.mg - www.nocomment.mg

 **smeg**
design & technologie



-20% sur présentation
de ce coupon *
Offre valable jusqu'au 30 juin 2014
* Coupon non cumulable

En exclusivité chez

MALGADECOR 

révéléateur de personnalité.

Immeuble Bricoland - Rue du Docteur Raseta - Andraharo
Antananarivo 101 Tél : (261 20) 23 691 98 / 032 03 902 83
Email: malgadecor@edl.mg

Enceinte Galerie Zoom JUMBO SCORE - Ankorondrano
Antananarivo 101 Tél : (261 20) 22 691 97 / 032 03 902 84
Email: malgadecor.studio@edl.mg

39, Rue Amiral Billard - 501 Tamatave
Tél : (261) 53 999 71
Email: malgadecor.tms@edl.mg

Images non contractuelles - modèles proposés disponibles en magasin - sauf vente entretemps et dans la limite des stocks disponibles



IFM (ex-CCAC) 16h : Arts de la scène - Tournée internationale / Danse contemporaine : «Time and space : the Marrabenta Solos» de Panaibra Gabriel Canda (Mozambique), salle de spectacle. Tarifs adhérents : 4 000 Ar / non adhérents : 6 000 Ar

In Square : «Karaoké soft»

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

Dimanche 8 juin 2014

Jao's Pub 20h : Discothèque

Mercredi 11 juin 2014

IFM (ex-CCAC) 10h à 12h : Ateliers dessin thématiques, médiathèque, gratuit (dans la limite des places disponibles, inscriptions à l'accueil de l'IFM à partir du 14 mai 2014), pour les jeunes à partir de 6 ans

IFM (ex-CCAC) 14h à 16h : Ateliers dessin thématiques, médiathèque, gratuit (dans la limite des places disponibles, inscriptions à l'accueil de l'IFM à partir du 14 mai 2014), pour les jeunes à partir de 6 ans

AfT 14h30 : Atelier numérique «Culturethèque», espace multimédia - section adulte de la médiathèque, inscription conseillée auprès de la médiathèque

AfT 14h30 : Heure du conte (contes sur l'enfance) avec Aina, salle polyvalente 2. Inscription conseillée pour tous et obligatoire pour les groupes scolaires auprès de Mme Aina (responsable des animations pour la médiathèque)

AfT 15h30 : Club de lecture (pour les 7-14 ans) - Séance de préparation de l'heure du conte en scène. Inscription obligatoire à la section jeunesse de la médiathèque

Du jeudi 12 juin au mercredi 2 juillet 2014

Is'Art Galerie : Exposition de Nikunja

Jeudi 12 juin 2014

IFM (ex-CCAC) 19h : Arts de la scène - Tournée internationale /

Théâtre & musique : «Et si je les tuais tous Madame ?» d'Aristide Tarnagda (Burkina Faso), salle de spectacle. Tarifs adhérents : 4 000 Ar / non adhérents : 6 000 Ar

In Square : «Billard et karaoké»

Mojo by no comment® 22h : Cabaret avec Andry'n Blues

Vendredi 13 juin 2014

In Square : Soirée «RnB Samba Mexicano...»

Jao's Pub 20h : Cabaret avec JB junior

Chillout café 21h : Groupe Ktutu - musique rock covering

Samedi 14 juin 2014

IFM (ex-CCAC) 10h : Littérature - Forum-rencontre / dans le cadre de Gasy Bulles 10ème édition : «Pov et Dwa, dessinateurs associés» avec la complicité de Johary Ravaloson, salle de spectacle, entrée libre

IFM (ex-CCAC) 10h à 12h : Ateliers dessin thématiques, médiathèque, gratuit (dans la limite des places disponibles, inscriptions à l'accueil de l'IFM à partir du 14 mai 2014), pour les jeunes à partir de 6 ans

IFM (ex-CCAC) 10h30 : Culture scientifique - Conférence : Rencontre avec un chercheur : «Virus émergents et ré-émergents : des loups dans la bergerie ?», espace presse médiathèque, entrée libre



Snack
Jeux vidéo
Jeux de société

Kinect, Wii-U
PS3-PS4

Taste fun differently

Rte Clinique des Soeurs, Ankadifotsy, Antananarivo

☎ : 033 87 454 56 🌐 : Le Kiwi ankadifotsy

Logos for Angry Birds, King of Kings, and Doku are also present.



Tana Water Front, Ambodivona

020 26 377 85

fosashopmada@gmail.com

IFM (ex-CCAC) 14h à 16h : Ateliers dessin thématiques, médiathèque, gratuit (dans la limite des places disponibles, inscriptions à l'accueil de l'IFM à partir du 14 mai 2014), pour les jeunes à partir de 6 ans

AfT 18h30 : Soirée «Défoulement graphique» - Performance live de musique et dessin, hall de l'AfT. Entrée : 5 000 Ar/
Membres AfT : 4 000 Ar

In Square : «Billard et karaoké»

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

Dimanche 15 juin 2014

Jao's Pub 20h : Discothèque

Mercredi 18 juin 2014

IFM (ex-CCAC) 13h : Musique - Concert classique de midi, Madagascar Mozarteum présente : «Ensemble Imangarivo», salle de spectacle, entrée libre

IFM (ex-CCAC) 15h : Jeunesse - Une lecture et des activités autour d'un livre : «Atelier chansons, en avant-première de la tournée de Pierre et Vincent», espace multimédia jeunesse, entrée libre pour les adhérents

Jeudi 19 juin 2014

IFM (ex-CCAC) 19h : Arts de la scène - Danse contemporaine : «Plateau Kilokolo (6^{ème} édition)», salle de spectacle, entrée libre

In Square : «Soirée karaoké et pub»

Mojo by no comment® 22h : Cabaret avec Julie et Tony Ratefy

Vendredi 20 juin 2014

IFM (ex-CCAC) : Musique - Concert «Fête de la musique (33^{ème} édition)», salle de spectacle

IFM (ex-CCAC) 15h : Musique - «L'école des fans», terrasse de la médiathèque

À consommer de manière responsable.



CÎROC
The most
appreciate
Vodka

www.mada-duty-free.com

ANTANINARENINA : 034 07 166 59 | IVANDRY : 034 07 166 99 | TAMATAVE : 034 07 169 49 | DIÉGO : 034 07 169 56 | NO6Y 6É : 034 07 167 26

DANIENS/14

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

ASOCIATION ROSES et BAOBAB Madagascar

Oeuvres d'Art Uniques

PM

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

IFM (ex-CCAC) 19h : Arts de la scène - Danse contemporaine : «Plateau Kilokolo (6^{ème} édition)», salle de spectacle, entrée libre

Jao's Pub 20h : Cabaret avec Stéphanie

In Square : «Funky spirit avec Bim & Tommy»

Chillout café 21h : Groupe Jeabesele - beko fusion et world musique

Samedi 21 juin 2014

IFM (ex-CCAC) : Musique - Concert «Fête de la musique (33^{ème} édition)», salle de spectacle

AFT 10h à 19h : Fête de musique 2014

IFM (ex-CCAC) 14h : Cinéma - Séance jeune public : «Les aventures de Pinocchio» de Luigi Comencini, Italie, 1972, 2h15 - à partir de 3 ans

IFM (ex-CCAC) 14h : Cinéma - Séance jeune public : «Viva Cuba» de Juan Carlos Cremata Malberti, Cuba, 2005, 1h20

IFM (ex-CCAC) 16h30 : Cinéma - Séance jeune public : «Little Senegal» de Rachid Bouchareb, Algérie/France, 2000, 1h38

IFM (ex-CCAC) 18h30 : Cinéma - Séance jeune public : «Mariage à Mendoza» d'Edouard Deluc, France/Belgique/Argentine, 2012, 1h34

In Square : «Billard et karaoké soft»

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

Dimanche 22 juin 2014

COT Ilafy 9h à 16h : La Fédération Malgache des Sports Equestres (FMSE) organise les championnats de sauts d'obstacle de Madagascar

Jao's Pub 20h : Discothèque

Du mercredi 25 juin au samedi 02 août 2014

Café de l'Alliance Antsirabe : Exposition peinture «Indépendance» en partenariat avec l'association Sarikantô - association des peintres d'Antsirabe, présidée par Léon Fulgence. Vernissage le mercredi 25 juin 2014 à 17h.

Mercredi 25 juin 2014

AFT 14h30 : Fête des enfants

AFT 14h30 : Atelier numérique «Culturethèque», espace multimédia - section adulte de la médiathèque, inscription conseillée auprès de la médiathèque

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

UNIQUEMENT POUR VOUS !



lovea

LAKMÉ
COSMETICS

MISS COP

EUGENEPERMA
PARIS

elite
models

**ACCESSOIRES
PROFESSIONNELS**

SHAMROCK

SHAMROCK

SHAMROCK

SHAMROCK



SHAMROCK

SHAMROCK

SHAMROCK

15 juin

Cadeaux Fête des Pères : une Seule Adresse

Aft 15h30 : Club de lecture (pour les 7-14 ans) - Séance de préparation de l'heure du conte en scène. Inscription obligatoire à la section jeunesse de la médiathèque

Jeudi 26 juin 2014

In Square : «Billard et karaoké»

Jao's Pub 20h : Cabaret avec Rengita (Mifoha)

Vendredi 27 juin 2014

IFM (ex-CCAC) 19h : Arts de la scène - Dans le cadre du cinquantenaire de l'IFM / Musique classique et Vjing : «Les couleurs du son», salle de spectacle. Tarifs adhérents : 4 000 Ar/non adhérents : 6 000 Ar

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

Jao's Pub 20h : Cabaret avec Label

Café de l'Alliance Antsirabe 20h : Cabaret concert «Fontsy», entrée libre

Chillout café 21h : Mafonja - musique rock reggae fusion traditionnelle

Samedi 28 juin 2014

IFM (ex-CCAC) 18h30 : Evènement - Dans le cadre du cinquantenaire de l'IFM : «Nuit 64», entrée libre

In Square : «Karaoké soft»

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

Dimanche 29 juin 2014

Jao's Pub 20h : Discothèque

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

13 Rue J.J Rabearivelo
Antsahavola
Antananarivo



Ouvert
du mardi
au dimanche
de 7h30 à 22h

Canela a le plaisir de vous ouvrir les portes de sa maison
chaleureuse et conviviale, à partir du 3 juin.

Vous y découvrirez un espace dédié à la gourmandise.


De la pâtisserie Française, à la chocolaterie en passant du salon de thé au service de
restauration – traiteur. Nous vous proposons un service tout au long de la journée.

Du petit déjeuner avec une gamme de viennoiserie pur beurre, au déjeuner ou diner à la
carte ou en plat du jour; et pourquoi pas un petit goûter pour déguster nos pâtisseries ou
bonbons de chocolat...

Tout ça à partager dans notre salle de restaurant ou dans nos salons privés, qui vous
permettront de vous sentir comme à la maison.

À tous nos gourmands... Canela vous attend

infos@canela-madagascar.com · www.canela-madagascar.com
www.facebook.com/canela.madagascar · 261 (0) 32 03 060 05



Diary, comme le journal intime de trois demoiselles qui pratiquent avec un rare bonheur une pop acoustique à la fois délicate et glamour. Pas exactement des petits filles modèles, car ces revenantes de 91 Jane's Cookies n'oublient pas qu'elles ont trempé dans le rock «cookistique» le plus éhonté...

Diary

Loin des ambiances de stades pleins à craquer et des hectolitres de bière engloutis à la cantonade, Diary revendique un rock acoustique bien tempéré (comme le clavecin), plus à sa place sans doute dans la moleskine d'un lounge bar, devant un bon dry martini avec son olive verte qui marine doucement. Stylé, quoi ! Pour autant, ces demoiselles bien sous tous rapports ne sont pas des bégueules. Et pour cause, sous le nom de 91 Jane's Cookies, Miangaly (lead vocale, guitare), Dina (guitare) et Ando (guitare, chant additionnel) ont fait leurs armes dans les soubassements les plus alternatifs et les plus indie (indépendants) de la scène rock tananarivienne ! Révélées au *Talenta sy Kanto* 2008 (où elles arrivent en demi-finale !), elles délivrent déjà une musique à part, complètement hors-normes, définie comme « cookistique », à savoir « acoustique façon Cookies, mignonne et tendant vers le rock ». Une formule qui leur va comme un gant et qu'elles vont promener sur toutes les scènes de la capitale, des plus intimistes (*Chill-Out Café*) aux plus gigantesques, celle notamment du Palais des sports lors de l'*Urban Show* 2009.

Pour les références, elles ratissent large : autant dans le rock acoustique californien façon Secondhand Serenade, que dans le registre middle-country de Sheryl Crow ou la Jpop (pop japonaise) de Yui. « Nos influences sont diverses, mais on ne veut pas se faire cataloguer chanteuses de variétés. On reste sur une ligne pop-rock très marquée avec toujours la base guitares-basse-batterie », explique Miangaly. Leur look est moins marqué qu'avant « petite écolière », mais on sent toujours l'influence tokyoïde des mouvements Sweet Lolita ou Sweet Gothic, qu'on aime ou qu'on n'aime pas ! « Quand on arrivait sur scène avec nos couettes et nos jupes plissées, on se faisait huer par les metalleux, mais on y allait quand même. La plupart

se souviennent de nous comme les 'filles du concert', comme ils nous appellent encore... »

Après tout Angus Young portait bien une culotte d'écolier quand il arrachait du manche les accords de *Highway to Hell* ! Un temps disparues de la scène, mis à part quelques brefs come-back (première partie de Zopanlage au CGM en novembre 2012, participation au 8DB Break the Silence au lycée Andohalo en avril 2013), les mignonnes sont finalement revenues sous leur nouveau nom en avril dernier au Cemdlac (Centre malgache pour le développement de la lecture publique et d'animation culturelle), à l'occasion du Rock'n'Metal Female Voice. Malgré quelques reprises du répertoire 91 Jane's Cookies, leurs compositions sont beaucoup plus léchées qu'avant, finies les distorsions, avec même l'intégration du malgache dans leurs textes : « *Si on veut percer ici, autant que notre public comprenne les messages* ». Changement de cap payant puisque des titres comme *Ilay hafatra* se sont retrouvés au top du classement de l'émission *Distortion* sur RDJ : « *Une émission largement dominée par le rock et le métal, on fait toujours partie de la famille* », s'enorgueillit Ando. Et pour la gloire, une vingtaine de titres sont déjà prêts à être immortalisés dans le vinyle, sortie prévue pour 2015. C'est noté, les filles ! ■



Joro Andrianasolo

Contact sur www.nocomment.mg

Oh les filles !



On l'a vue donner de la voix dans la formation indo-océanienne Trio-T, en novembre dernier. Une de ces expériences métisses qu'adore mettre en scène cette immense interprète des chants polyphoniques du Grand Sud. Entre bekoblues, sarajazz et banafunk, la belle ne craint pas de décoiffer la tradition !

Qui a dit que la musique traditionnelle malgache n'a pas d'audience à l'étranger ? Jusqu'au 27 décembre 2014, l'agenda de Talike Gellé est comme on dit «overbooké» avec des concerts dans les plus grands festivals «roots» d'Europe ou d'Asie. Son nom n'évoque sans doute pas grand-chose pour le public local. Pourtant, cette chanteuse, compositrice, danseuse et conteuse, résidant en Suisse, est l'une des interprètes les plus écoutées dans le monde du beko - le blues Antandroy - et de tous les chants polyphoniques du Sud : jihé, gagnaoke, goleke ou rimotse. Elle a notamment remporté en 1998 le premier prix du prestigieux concours international *Kleurrijk Talent* à Rotterdam, Pays-Bas, avec son groupe Tiharea, un trio polyphonique traditionnel *a cappella*. ***«Pour moi, l'important n'est pas d'être célèbre ou pas. Ce qui importe, c'est de faire connaître la culture de Madagascar dans le monde, de la froter à toutes les autres.»***

Un véritable apostolat qui la conduit régulièrement à animer à Marseille des stages de chants typiques du Grand Sud et de danses traditionnelles de sa région natale, entre banaïke, tsinjabe, mangononoke, tsotsoboke ou tsimoniny. Et son public est loin

Talike Gellé

de se circonscrire à la diaspora malgache. *« Il y a un véritable engouement pour tout ce qui est world, et la Grande Ile a sa carte à jouer dans ce mouvement en raison de son exceptionnelle diversité musicale. Je connais des amateurs de blues américain qui ne jurent que par le beko ! »* Sans doute pense-t-elle à son complice de scène, le guitariste mauricien Erik Triton, avec qui elle a tourné l'année dernière au sein de la formation Trio-T, avec le Réunionnais Tilou. C'est d'ailleurs lors d'un concert à Madagascar du trio, en novembre dernier, que le public local a pu découvrir cette artiste dont la générosité et l'envie de partager éclatent littéralement sur scène.

Après deux opus avec le trio Tiharea (*Tiharea* en 1999 et *Ry ampela* en 2003), elle crée avec le guitariste Kilema le duo Talilema, une formation faisant la part belle aux instruments traditionnels : kabôsy, mandoline, marovany, valiha, katsa. Puis c'est l'envol pour l'Europe où elle lance plusieurs formations métisses, intégrant des artistes de différentes nationalités, comme Oblomow's Ladies Night, les Perles d'Amour, Woman Care ou encore Blind Note Bande, un groupe qui soutient l'ONG Lumière Pour Le Monde pour la lutte contre la cécité en Afrique.



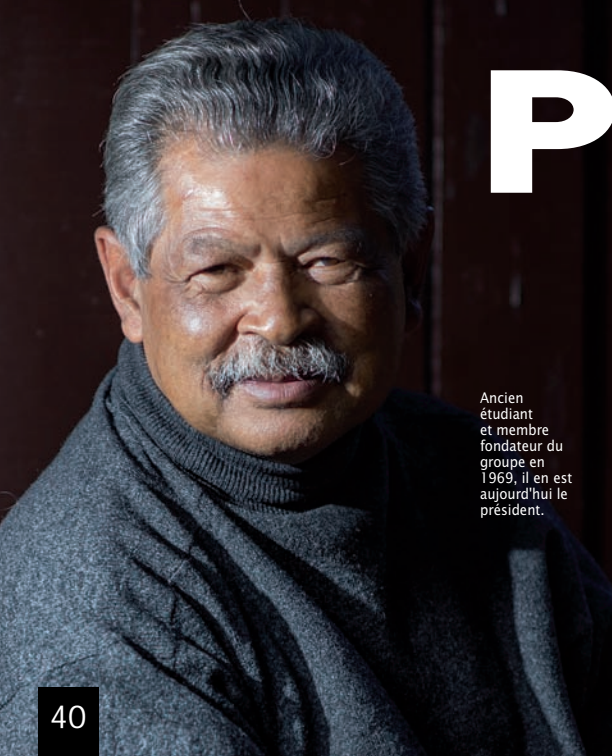
Et bien sûr le Trio-T à coloration indo-océanienne. *« Même si j'aime bien ces formations multinationales, je fais toujours en sorte que mon beko s'entende. En chantant, je pense toujours à mon petit village d'Ifotake, à ce peuple des épines (N.D.L.R., traduction du nom Antandroy) qui a fait ce que je suis. »*

Sa passion des rythmes traditionnels n'en fait pas une folkloriste fermée sur son héritage. Bien au contraire ! Elle aime fusionner les rythmes, comme avec le sarajazz, mélange de sarandra et de jazz, le bekoblues, le banafunk (banaïke et funk) ou le classigagnaöke (musique classique et gagnaöke). Le choc des civilisations ! ■

Solofo Ranaivo

Contact sur www.nocomment.mg

Vent du Sud



P rosper RALAIARIMANANA

Ancien étudiant et membre fondateur du groupe en 1969, il en est aujourd'hui le président.

Le groupe de «hira tranainy («vieux chants») Solika souffle cette année ses 25 bougies. Fidèle au répertoire de l'opéra malgache traditionnel, il perpétue des compositions antérieures pour la plupart aux années 1940. Prosper Ralaiarimanana, son président, nous donne les grands rendez-vous de ce jubilé réglé comme du papier à musique..

Tarika Solika a déjà un quart de siècle, pourtant la majorité des membres n'a pas 25 ans ...

Quelques-uns des membres actuels sont les petits-enfants des fondateurs. Le groupe en est à sa troisième génération, mais les deux tiers des membres sont effectivement des jeunes. Nous recrutons sans cesse car il faut remplacer ceux qui partent à la retraite, c'est

“ **25 ans** ”

le secret de notre éternelle jeunesse (*rires*). A l'occasion de cet anniversaire, nous allons d'ailleurs organiser un concours de chant afin de repérer les futurs talents de la quatrième génération ... Ce faisant, nous sommes complètement dans l'esprit des fondateurs : *solika* signifie « essence » mais c'est est aussi l'acronyme de *solofo lian-kanto*, « jeunes passionnés par le vrai art ». Le but ultime est de ne pas laisser se perdre le *hira tranainy*.

Comment l'aventure Solika a-t-elle commencé ?

Les fondateurs – dont je suis – étaient des étudiants d'Ankatso, membres de l'Association théâtrale et artistique de l'université de Madagascar (Ataum). Nous avons créé le groupe en 1969 dans l'idée de promouvoir le *hira tanainy* et de poursuivre cette mission même après la fin de nos études. Mais Solika a vraiment commencé à fonctionner à partir de 1989, avant nous étions trop pris par nos obligations professionnelles. Nous sommes actuellement une trentaine de personnes, essentiellement des chanteurs et quelques musiciens. Il y a parmi nous des gens qui appartiennent à d'autres groupes de *hira tranainy*. Il n'y a pas de rivalités dans ce milieu, on ne peut que s'en féliciter.

Quelle est la différence entre le « *hira tranainy* » et le « *kalon'ny fahiny* » ?

Les *hira tranainy* signifie littéralement « vieux chants », on dit

aussi *kalon'Imerina* ou « chants de l'Imerina ». Ce sont des pièces d'opérettes tirées du répertoire malgache, la plupart antérieures aux années 1940. Les *kalon'ny fahiny* ou « chansons d'antan » n'ont elles pas plus de 15 ans d'âge et appartiennent à une toute autre tradition musicale. Les *hira tranainy* parlent essentiellement de l'amour sous toutes ses formes, y compris l'amour pour la patrie, le *fibavanana* et toutes ces valeurs ancestrales que nous voulons perpétuer. Elles sont généralement accompagnées au piano et quelque fois à l'accordéon.

“ Des trésors datant d'avant 1940 ”

A quoi faut-il s'attendre pour ce jubilé ?

En mai, nous avons sorti un album audio et vidéo de 10 titres qui est un peu la synthèse de notre approche des *hira tranainy*. Il faut savoir que Solika n'écrit pas de chansons, nous nous contentons d'interpréter les œuvres de grands auteurs et compositeurs comme Andrianaly

Ratianarivo, Naka Rabemanantsoa, Justin Rajoero ou Samuel Rahamefy. Une exposition et un grand spectacle au Grand amphithéâtre d'Ankatso sont également prévus le 18 septembre. Sans oublier le concours de chant déjà mentionné qui sera relayé par une télévision. Nous aimons beaucoup cette idée de *The Voice* façon *hira tranainy*. Aux jeunes de répondre présents. ■

Propos recueillis par Solofo Ranaivo

Contact sur www.nocomment.mg

d'opérette gasy ”

Enisa Ramovic



SANS TITRE

*(acrylique, pigments naturels,
encre de Chine)*

« Peace and Love,
foutez-moi la paix, je
me sens bien ... je crois
que ça résume bien
cette peinture. Comme
les autres je ne l'ai pas
baptisée, je ne réfléchis
pas à leur donner de
noms. J'ai commencé à
peindre pour me sentir
bien, pas dans le but
d'exposer ou d'être vue.
Après avoir peint, je suis
plus calme, posée ... »



SANS TITRE

(acrylique, pigments naturels, encre de Chine)

« Ma toute première, je l'ai faite à la maison, à la main, je n'avais même pas de pinceaux. J'étais heureuse d'être à Madagascar, changer d'endroit, de pays, voir d'autres gens. J'ai beaucoup voyagé. Ce tableau exprime le bonheur, c'est ce que je ressentais quand je l'ai fait. Le visage qu'on y voit est en extase ... »

D'origine bosniaque mais ayant grandi au Kosovo, Enisa Ramovic avoue pratiquer l'art d'abord pour se sentir bien, sans formation spécifique en peinture. Après avoir vécu 15 ans en Belgique, elle arrive à Madagascar en août 2013, sans avoir jamais fait d'expositions. Sa présence à l'Is'art Galerie du 3 au 24 avril a d'abord été le fruit du hasard : « Mon mari a montré dans son téléphone certains tableaux que j'ai faits et ils ont aimé. »

Elle explique trouver dans la peinture une satisfaction cathartique, une façon d'extérioriser tout ce qui ne va pas. « Je travaille mes couleurs au feeling, je ne réfléchis jamais quand je peins, je ne regarde pas vraiment. » Psychédélique ? « Tout ce qui se passe dans ma vie l'est, sans avoir besoin de stimuler artificiellement mon cerveau. » Se reconnaissant peu d'influences artistiques, elle avoue apprécier au cas par cas certaines œuvres de Goya ou de Picasso, rarement un artiste dans son ensemble.

SANS TITRE

(acrylique, pigments naturels, encre de Chine)


« J'avais commencé par peindre une femme, dans un environnement sombre.

Une femme douce, qui finit par devenir folle, elle pète les plombs parce qu'elle n'en peut plus. Elle devient désagréable, ça se lit dans le regard. Ma peinture n'est pas abstraite même si on pourrait le croire, les personnages humains sont toujours au centre de mes œuvres. Des bouches, des yeux, des visages, l'expression faciale m'obsède ... »



Pages réalisées par Joro Andrianasolo

je me sens bien ”



Sylvain Subervie tisse avec Madagascar, son pays de résidence depuis une vingtaine d'années, une relation privilégiée. La Grande Île est le point d'ancrage de toutes ses œuvres monumentales appelées à être exposées aux quatre coins du monde. «Le Monde est marteau», sa dernière création ne déroge pas à la règle.

*S*a dernière exposition intitulée «*Le Monde est marteau*» remonte en avril dernier à l'hôtel de ville d'Analakely. Le sculpteur, mondialement connu pour ses œuvres monumentales réalisées à partir de fer plat et de cristal de roche, prend à nouveau Madagascar, son pays de résidence depuis une vingtaine d'années, comme point de départ d'un tout nouveau concept : le *New Art Market* (le nouveau marché de l'art) «*C'est le fruit de deux ans de réflexion qui correspond à ma vision du marché de l'art. Ce que je propose, c'est une sorte de vente aux enchères qui permet au public de spéculer sur les œuvres d'art*», explique-t-il. Pour cela, Sylvain Subervie a choisi de sculpter une œuvre qui se décline en trois tailles, réalisées en plusieurs coloris, numérotées et signées avec un certificat d'authenticité. «*Toutes ces œuvres sont absolument uniques. À partir du moment où on les achète, elles deviennent des collectors et passent dans le second*

Sylvain Subervie



Madagascar avant de partir pour l'international. » C'a été le cas notamment de la gigantesque armée des *Guerriers boucliers* (« des soldats au service de la paix », s'empresse-t-il de préciser), sortis de ses ateliers de Madagascar avant de partir à la conquête du monde.

Avec le fer plat et le quartz, il réalise ce qu'il appelle la « forme par le vide » : des œuvres colossales pouvant dépasser les deux mètres, mais aériennes et presque arachnéennes dans leur distribution dans l'espace. « Mes pièces sont inscrites dans l'espace », explique l'artiste qui n'oublie qu'il est d'abord un sculpteur aux œuvres aussi imposantes qu'attachantes. ■

marché, celui des reventes. Le public agit ainsi sur le marché financier et spéculatif des oeuvres, comme un authentique collectionneur d'art contemporain. »

Pourquoi ce constat d'universelle folie ? « *Le monde devient fou avec tous ces réseaux. On surfe, on ne sait même plus pourquoi. Dans la sculpture que je présente, la courbe représente le monde, les lames sont les réseaux, le quartz c'est la fibre optique, et bien sûr le fameux marteau qui frappe sur le monde.* » L'artiste plasticien est connu à travers le monde pour ses pièces monumentales, comme le *Banc de poissons* qui orne actuellement, et jusqu'en juillet, le parvis de l'hôtel de ville. S'il se sent une réelle affinité avec Madagascar, c'est que la Grande Île lui a permis de trouver sa propre signature, après avoir longtemps travaillé dans le domaine de la mode avec les grands créateurs. « *Pour moi, c'est devenu comme un rituel que mes œuvres soient d'abord exposées à*

Aina Zo Raberanto

Contact sur www.nocomment.mg

COMPLÈTEMENT MARTEAU



Résidant à Sainte-Marie depuis 2004, il a tenu à faire jouer les habitants de l'île dans son film.

Saint-Marien d'adoption depuis dix ans, il est une figure locale discrète, œuvrant à la fois comme ingénieur du son et comme cinéaste. À son crédit, la comédie «Ambouni, Ambani» (haut, bas), un long-métrage en malgache débordant très largement des sentiers battus ...

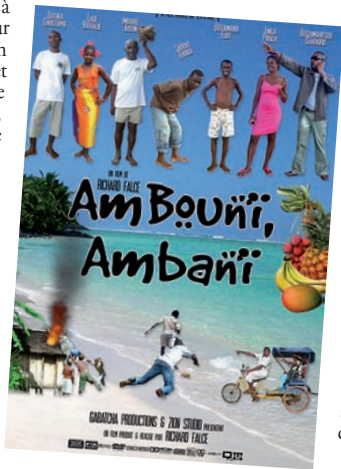
Richard Falce fait partie de cette génération d'artistes qui a su tout naturellement, à l'aube des années 90, s'approprier l'outil informatique. Non pas à des fins lucratives, mais bien comme un moyen de création aux possibilités infinies. «*Je bidouillais à la sauvage des rythmiques et des gribouillages auditifs depuis le clavier de mon ordi*», se souvient-il. Et très vite des groupes locaux s'appuient sur ses créations pour lancer leurs premiers textes dans la tonalité des musiques émergentes de l'époque : rap, reggae, dance-hall ... Nous sommes au cœur du logiciel de la génération 2000.

Richard Falce

Déjà la course aux hits s'accompagne à cette époque de clips. Richard Falce s'amuse donc de plus belle avec ses logiciens, débitant du son, du mix et de l'image de qualité. Quand il débarque à Sainte-Marie en 2004, il comprend tout de suite qu'il ne va pas chômer. Dans l'île et sur la côte Est, beaucoup de groupes locaux aspirent à avoir leur musique enregistrée sur CD pour booster leur promo. Richard met donc en boîte les projets et les ficelle d'un joli paquet cadeau. Fidel sera le premier artiste à se faire graver par ses soins, puis suivront Lily, la famille Tence Mena, Raoky, Golly de Tamatave, l'auteur Jean-Claude Rémy, le groupe Fafass et tout récemment Briskar pour un album reggae dont les bandes sons partiront à Paris pour le mastering final. C'est ainsi qu'est né le « Zion Studio » accueillant en enregistrement ou en résidence d'artistes ceux qui veulent goûter aux talents du jeune ingénieur du son, dans un cadre on ne peut plus idyllique.

Ses temps libres sont également consacrés à l'écriture d'un long-métrage. C'est *Ambouni Ambani*, dont le scénario est bouclé en 2013. « Avec ce film, je pose un tout petit grain de sable naïf et utopique dans la balance d'un

monde où l'agressivité, la brutalité et la violence sont malheureusement la recette miracle pour les productions cinématographiques. » Avec un budget ridicule, il



parvient à réaliser avec brio une comédie d'une heure et vingt-deux minutes. Simple et roborative à l'image de ses personnages : Saoutkou, Rosaline et Savouko, des broussards à l'humour irrésistible. Le pitch est lui aussi d'une sobriété heureuse : un campagnard qui doit travailler en ville et un citadin forcé de travailler la terre ... le tout servi par des comédiens amateurs s'exprimant en malgache. Bref, on est loin des schémas formatés par l'industrie du cinéma.

Le film connaît en tout cas un vrai succès de bouche à oreilles, à Madagascar comme à l'étranger, malgré l'absence de promo. Comme toutes les œuvres poussées en dehors des sentiers battus, le temps travaille pour lui. « Je réalise les petites idées que j'ai dans la tête », se contente de souligner Richard Falce, avançant sans pédaler sur son petit bonhomme de chemin. Tel un outsider en roue libre. ■

Philippe Bonaldi

Contact sur www.nocomment.mg



Nirina

RAMAMONJISOA

Son dernier spectacle intitulé «Les hommes sont des salauds» remonte au mois de mars dernier sur la scène de l'IFM, dans le cadre de la Semaine de la Francophonie. S'il égratigne les femmes, c'est qu'il les aime trop, plaide Monsieur dit Nirina Ramamonjisoa, tout à la fois poète, slameur et bête de scène. Enfin, Monsieur !

Ton dernier spectacle parle des hommes. Pourtant, ton sujet favori reste les femmes ...

C'est le sujet récurrent. Dans un de mes textes, j'explique que Monsieur aime trop les femmes. Elles ont leur vision et leur manière d'appréhender les choses. Elles sont le contraire des hommes, le contraire de ce que je suis, donc ça m'intéresse fortement. Même si je suis un peu taquin ou piquant avec elles, je ne suis jamais loin de la vérité.

Pourquoi ce nom de scène de Monsieur ?

Je l'ai choisi un peu dans la précipitation en 2011 pour ma première scène ouverte avec *Madagaslam* à l'IFM – Institut Français de Madagascar. Je cherchais un nom qui me permette de rester dans un anonymat relatif. Le fait de susciter la question Monsieur « Qui ? » m'amusait beaucoup et m'amuse encore. C'est aussi une manière de détonner dans le microcosme du slam où l'on aime les noms de scène tendance. Je voulais quelque chose qui tranche.

Pourquoi avoir choisi le slam ?

Il me semblait que c'était la porte la plus accessible pour ceux qui aiment écrire. Moi j'adore ça, je ne vis que pour et par les mots. Je suis malade si je ne lis pas dans la journée. Mon premier réflexe avant même d'allumer ma première cigarette, c'est de lire. Mais

je vois le slam comme une étape. Si je devais faire un parallèle, cela correspond à ma crise d'adolescence dans l'écriture. J'aime beaucoup cette définition de Mallarmé de la poésie : « Donner un sens plus pur aux mots de la tribu. » Faire de la poésie intéresse peu de gens, pourtant avec le slam, c'est devenu tendance.

L'étiquette «slameur» n'est-elle pas un peu trop réductrice ?

Sans doute et c'est pour cela que je fais moins de scène ouverte. J'ai dû lutter contre cette étiquette de «slameur» avec le ton toujours un peu moqueur des gens. Si l'on s'en tient aux règles du slam, on n'est slameur que dans le cadre d'un tournoi, soit pendant trois minutes et demie, sans musique et sans artifices. Mais c'est une école formidable pour ceux qui veulent apprendre la scène. En ce moment, avec Voots, je fais ce que j'ai toujours rêvé de faire : mettre de la musique sur les mots.

Comment le groupe s'est-il constitué ?

En 2012, Je cherchais des musiciens qui voudraient bien m'accompagner dans la composition et l'improvisation à partir de textes. Julie Ratefy au piano et Rolf à la basse se sont joints à moi. Ensuite on a créé le groupe Voots en ajoutant Naday et JohnJohn. Ils m'ont apporté une éducation musicale que je n'avais pas au départ. Aujourd'hui, je suis grand, j'ai passé le cap de l'adolescence, je pense que je suis sur le point d'atteindre ma maturité. ■

Propos recueillis par Aina Zo Raberanto

Contact sur www.nocomment.mg

“ **Salaud toi-même !** ”

Lettres de Lémurie

par Johary Ravaloson



En ce mois du 26, de l'indépendance et de la langue maternelle, parlons tout d'abord de *Madagascar sous la colonisation française de 1896 à 1960*, de Rasoloarison Lalasoa Jeannot, éditions Jeunes Malgaches, 47p., 20 x 27. Connaître ce passé, ces rapports conflictuels et douloureux entre la colonie et ce qu'on appelait la Mère-

Patrie, permet sans aucun doute de mieux comprendre nos rapports actuels toujours intenses et complexes avec la France, les Français et la langue française.

Le livre est destiné aux collégiens et aux lycéens mais tout un chacun peut s'y instruire. Il y a tellement peu de livres d'histoire sur notre histoire que cela ne peut qu'être une bonne chose. Félicitations à l'éditrice engagée, s'il en est, Marie-Michèle Razafintsalama, et à l'auteur L. J. Rasoloarison, directeur du Département d'Histoire à l'Université d'Antananarivo.

Ce dernier nous apprend en onze chapitres

que Madagascar est devenue une terre d'exploitation de la France en 1896, que les Malgaches, sujets français de deuxième ordre, sont soumis au Code de l'indigénat (les indigènes sont notamment soumis aux travaux forcés pour construire les routes, les chemins de fer, pour travailler dans les concessions des colons), ne bénéficient d'aucune liberté démocratique jusqu'en 1946 et qu'enfin face à l'injuste domination les Malgaches entament des luttes armées et politiques pour se libérer et accéder à l'indépendance en 1960. Le livre est synthétique et facile à lire.

On peut lui reprocher de ne pas aller au-delà de l'analyse marxisante, désormais classique (!), laquelle ne met en avant que les dimensions politiques et économiques.

«... Il y a un autre monde dehors qui est à nous aussi»
Harlem, Eddy Harris.



Il aurait gagné à prendre en compte la grande transformation qui a affecté la société malgache et qui notamment a amené, quelques 60 ans après l'indépendance, l'auteur à écrire son livre pour les jeunes malgaches en français et moi-même à le commenter dans la même langue.

Cette dernière façon de voir, qu'on associe à l'analyse postcoloniale, en effet, en s'intéressant moins aux rapports de domination économique qu'à la dimension culturelle comme la langue et les conflits qu'elle induit, non seulement enrichit la recherche mais permet surtout une meilleure compréhension de ce qu'on est devenu, et ainsi d'espérer, avec une meilleure compréhension, échapper aux pires conséquences du fait que nous sommes le produit de notre histoire, de la colonisation.

Pour changer complètement de sujet et continuer dans la série *Faisons parler les muets*, il y a cette fiction de Sabine Revillet, auteur de théâtre (Lauréate de la Fondation Beaumarchais pour sa première pièce *Pardon*, en 2006 ; *La peau du mille-feuille*, Editions Lansman, 2009 ; *Fissure de sœur*, Editions Théâtrales, 2010), que j'ai eu le plaisir de côtoyer lors du Mois des auteurs, *Bat la lang*, au Centre Dramatique de l'Océan Indien à La Réunion en avril dernier, et qui présente son premier roman : *La conspiration des poissons* aux Editions/Irrégulières.

Elle dit vouloir écrire pour « *laisser entendre d'autres voix, celles qui n'ont pas, ou ont perdu la parole. Ecrire pour laisser parler les monstres et quelquefois, crier vengeance, écrire pour que l'espace du merveilleux et de l'irréel surgisse* ». Tout un programme,

qui commence avec cette phrase : « *Cela devait être une opération simple, vite faite.* »

On ne penserait pas aborder dans ce livre les grands problèmes de ce monde, le pouvoir et la question de l'évolution. Et bien si ! C'est bien là que nous emmène l'auteur. À réfléchir sur la condition humaine et notre société contemporaine. Et cela (en partie) dans le contexte de la mythique Lémurie ! Vous savez, ce continent englouti sous Madagascar et les Mascareignes, d'où je vous écris et que célèbrent les génies de notre partie du monde comme Malcolm de Chazal, Jules Hermann ou encore notre cher Xhi.

Sabine Revillet a promis que si j'arrivais à traduire en malgache son roman, *Ny tsikombakomban'ny trondro*, elle viendrait en faire la promotion à Antananarivo et peut-être même faire jouer *Pardon* à l'IFM. Vous voyez bien, il y a de quoi faire parler les muets, à faire conspirer les poissons. Alors, gaffe ! Certains sont déjà sur le parvis de l'hôtel de ville !

Question subsidiaire : Connaissez-vous le nom actuel de cette place devant l'hôtel de ville ?

Question subsidiaire n° 2 : Comment cette place s'appelait-elle avant sa dénomination actuelle ? ■





LE PETIT BONHEUR

18 chambres confortables avec vue panoramique sur la Plage de Monseigneur, 5 bungalows de charmes à ambiance cosy. Coin de lecture, kiosque de jeux, table de billard, location de voitures 4x4 avec chauffeur.

M. 032 67 282 51 | 034 11 141 20
E. reza.amiraly@hotmail.fr



LA MARINA

Succombez au charme de cet hôtel situé sur les hauteurs de la ville de Fort-Dauphin. Découvrez le luxe de ses chambres, le raffinement de son restaurant, sans oublier la qualité de service incomparable.

T. 020 92 216 56
M. 032 05 231 47 | 032 50 381 80
E. hotelpanorama_lamarina@yahoo.fr



LE CHASSEUR

Restaurant situé en plein ville, venez déguster les plats typiques malagasy issus des produits du terroir ainsi que de succulents plats asiatiques.

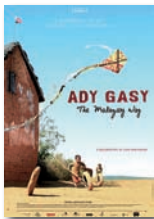
M. 034 20 123 17 | 034 20 368 61

back to origin

www.fortdauphintourism.com



Ady Gasy (The Malagasy Way)



2014 - Madagascar - 84 minutes - Langue : malgache, sous-titres : français - Documentaire de Lova Nantenaina, produit par Laterit productions, Autantic Films et Endemika Films - Distribution : Laterit productions

« *Les Chinois fabriquent les objets, les Malgaches les réparent.* » Il y a ceux qui font des chaussures à partir de pneus, ceux qui fabriquent des lampes à partir de boîtes de lait condensé sucré, ceux qui

transforment en médicaments et savon les os de zébus laissés par les chiens errants. Imaginons un instant un futur où le système économique viendrait à lâcher : ceux qui tomberaient de haut auraient peut-être du mal à se relever, tandis qu'à Madagascar, on saurait s'adapter grâce à ce sens de la débrouille, le *ady gasy*. Les ancêtres disaient : « Comme on lance un lasso aux cornes des zébus, on lance la parole aux cœurs des gens sensés ». Telle est l'ambition démesurée de ce film, restituer la parole de la grande terre peuplée de rochers, de zébus et d'ancêtres bienveillants ; peuplée aussi d'artistes, de paysans, et de débrouillards en tout genre. Cette parole, qu'elle explique les gestes ou les âmes, est toujours digne, souvent enjouée ou cocasse, parfois désemparée ou révoltée, mais jamais amère. *Avec ce premier film, Lova Nantenaina, né en 1977, donne à voir la grande pauvreté qu'il a lui-même connue dans son enfance à Antananarivo. Son film a été projeté en première mondiale au 28^e Festival international de films de Fribourg (FIFF), en suisse, en mars dernier.* ■

Les souffrances du jeune Kevin

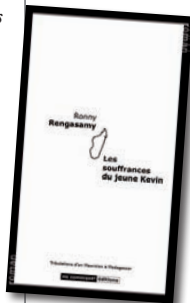
par Ronny Rengasamy

« *Je me rappelle ce sentiment du nouvel arrivant. Comme j'étais à l'époque. Comme j'avais cru que tout était possible. Mada, c'était le nouvel Eldorado,*

une nébuleuse, une pouponnière pour les nouvelles étoiles du business régional. Épices, bois précieux, artisanat, textile, tourisme, immobilier : tout fleurissait en toutes saisons. Et beaucoup se laissaient facilement aller à des rêves de grandeur et de richesse. Une seconde chance, un catalyseur. Cette idée de nouveau départ était encore plus exacerbée chez nous, les Mauriciens, qui foulions cette grande terre. La facilité de la vie, la convivialité des femmes, un potentiel effarant, inexploité. Et notre éducation, et nos moyens relativement élevés qui nous faisaient pousser des ailes jamais rêvées dans notre toute petite île... » Né en 1980 à Port-Louis, Ronny

Rengasamy a étudié l'économie à l'Université de Maurice avant d'enseigner au Collège Saint-Joseph. En 2007, il démissionne et décide de faire le tour du monde. Sa première étape, Madagascar, durera deux ans. ■

Les souffrances du jeune Kevin par Ronny Rengasamy. no comment® Edition, 2014. Prix : 12 euros



26 juin, tout le monde au Bain par Mamy Nohatrarivo



Le 26 juin, c'est la fête nationale, mais, la déclaration de l'Indépendance n'a que peu à voir avec la célébration. Le 26 juin n'est fête que par les réminiscences d'un passé qui remonte à la nuit des temps...

Les festivités du 26 juin Lauront été plaqués sur la fête du Bain, le Fandroana, qui lui a donné de la consistance et justifié une nouba politique. C'est le rôle de l'histoire et du culte de la...culture que de créer une nation et cela, c'est de la politique. Le Fandroana n'a pas sa place dans le calendrier solaire

grégorien. Les astrologues officiels définissent la date des festivités par rapport à la lune, puis le palais se charge de l'annonce. Il n'y a donc jamais eu de jour dédié à une « fête nationale ». Il n'y a qu'à voir la guéguerre actuelle sur le jour de l'an malgache.

On y a vu un peu clair avec la reine Ranavalona II qui décrète tout bonnement que la fête du Bain sera définie par sa date de naissance. Problème. La fête du Bain, devient donc aussi le jour de l'an. Un premier de l'an par monarque, cela fait un peu brouillon, mais les Anglais, eux, s'y sont bien faits. 64 ans de 14 juillet ont simplifié les choses. Fête des *vazaha* mais rentrée (de

force) dans les moeurs, et célébrée en version *Fandroana* par le Malgache lambda. Les lampions, c'est la version des *arendrina*. La veille du *Fandroana*, la population se promène avec de la paille ou des touffes d'herbe enflammées au bout d'un bambou.

Les enfants qui se cuisent des ratatouilles en tous genres avec des marmites miniatures, rappellent que le *Fandroana* est une fête de signifiait ripaille de viande. Le poulet remplace le bœuf gras de rigueur, abattu le jour dédié. Quelques Malgaches sacrifient encore aux visites rituelles pour offrir sinon l'arrière-train d'un bovidé sacramentel des temps anciens, des morceaux de viande ou de la volaille. C'est une fête de partage et aussi de réconciliation. Le 26 juin, le marché de la fripe explose, surtout dans les confins. Le *Fandroana* se célèbre ou se fête avec des effets neufs. Dont acte. C'est comme le 1^{er} janvier. Fête artificielle, créée par décrets papal et royal, elle n'a été consacrée par le temps qu'à coup de frénésie en tous genres. C'est comme le 14 juillet des Français. La date n'a été choisie qu'un peu moins d'un siècle après 1789, en... 1880. Fête nationale politique, artificielle au début, le 14 juillet gagne la notoriété par la force de l'habitude. Les hommes sont accros aux fêtes. Ils sont allés jusqu'à inventer la fête des mères, puis la fête des pères, puis la fête des grands-mères, une longue suite à venir. La politique, de la com par essence, a compris que pour forger une nation, rien ne vaut des souvenirs communs. Bons et, surtout, joyeux. Bonne et joyeuse fête du 26 juin à tous ! ■



ABC

*L'expert en construction
et aménagement*

DÉPARTEMENT LUMINAIRE



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

contact@abc.mg
www.abc.mg

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

Norbert Raharisoa

Cela fait 56 ans que « Ry Tanindrazanay Malala oh » rythme chaque 26 juin les fastes de la fête nationale. Norbert Raharisoa, le compositeur de l'hymne, a ceci de particulier qu'il est plus connu

en Slovaquie que dans son propre pays. Et sans doute plus connu des philatélistes que des mélomanes...

En 1958, alors que la Grande Ile vient tout juste d'acquiescer son indépendance, rares sont les Malgaches qui ne vibrent pas lorsque résonne le tout nouvel hymne national : « *Ry Tanindrazanay malala o / Ry Madagasikara soa / Ny fitiavanany anao tsy miala, fa ho anao doria tokoa* » (Ô notre Patrie bien aimée / Notre beau pays, Madagascar / Notre amour pour toi / Reste et demeure à jamais). Si ces paroles sont sur toutes les lèvres, leur auteur, l'écrivain et pasteur Rahajason (1897-1971), demeure un illustre inconnu. Tout comme *Norbert Raharisoa, le compositeur*. « *Cinquante-six ans après, on ne peut que déplorer cette ignorance du public pour ces deux personnages qui ont tout de même écrit une page importante de notre histoire, tout au moins une partition* », fait valoir un enseignant en Histoire de l'Université d'Ankatso souhaitant garder l'anonymat, qui s'est intéressé à leur biographie

De Norbert Raharisoa, compositeur et pianiste, on sait finalement peu de choses, sinon qu'il est né en 1913 et décédé en 1963. Il aurait acquis une certaine renommée en Slovaquie où il avait fait ses études et où ses oeuvres sont aujourd'hui plus jouées que dans son propre pays. « *Il n'a*



jamais joui de son vivant de ses droits d'auteur, alors que ses compositions ont été et sont toujours interprétées par de grands artistes slovaques», souligne notre interlocuteur. Par exemple, par le compositeur Peter Breiner, auteur entre autres en 1993 d'un étonnant *Beatles Go Baroque* pour orchestre de chambre, ou encore par le Slovak Radio Symphony Orchestra.

Norbert Raharisoa a tout de l'artiste précoce. A 12 ans, il est initié au piano par des professeurs de l'école confessionnelle de la capitale où il est inscrit. Dans la foulée, il devient l'organiste de sa paroisse, assurant l'orgue tous les dimanches, et c'est ainsi que bien plus tard, le pasteur Rahajason pensera à faire appel à lui pour écrire la musique

Hymne Malgache
Hiran-pivavona malagasy

Flûte
Hautbois
Clarinette sib
Basson

La partition de l'hymne nationale.

de l'hymne national. A en croire les mémoires du Prince Albert Rakoto Ratsimamanga (*Madagascar: l'énigme de 1947*), il s'agirait plus exactement d'un « ancien hymne » que son « ami » aurait « renouvelé », sans apporter plus de précisions.

Ce qui est certain, c'est que l'hymne de Norbert Raharisoa a été choisi à l'issue d'un concours organisé par *Radio Madagasikara*, la station nationale de l'époque. La petite histoire dit que c'est le cantique *Zanabary ô, tahio ny tanindrazanany* qui s'est retrouvé à la première place. « Malheureusement son auteur n'était pas du même parti que le futur président de la République Philibert Tsiranana. On a donc choisi le deuxième dans le classement, à savoir *Norbert Raharisoa* », explique l'historien. Le compositeur eut pourtant son heure de gloire posthume à Madagascar puisqu'en 1967, à l'occasion du quatrième anniversaire de sa mort, un timbre fut édité à son effigie. C'est ainsi qu'on écrit l'histoire. ■

Solofo Ranaivo



PALM HOTEL



*«Au cœur
du quartier
des affaires»*



www.hotelantananarivo.com

Mail: palmhotel@moov.mg

Tel: +261 20 22 253 73
+261 32 05 536 80
+261 33 11 023 06

L'équipe de tournage à Rome :
Haja Ratsimbazafy (au milieu)
et Rodriguez Zafimahaly
le caméraman.



Haja

RATSIMBAZAFY

Cela fait vingt ans que ce diplômé de philosophie, spécialiste des religions, officie comme journaliste culturel et présentateur du journal à la télévision nationale (TVM). Il se devait tout naturellement de couvrir la cérémonie de canonisation des papes Jean Paul II et Jean XXIII à Rome, en mai dernier. Impressions à chaud.



L'homme à l'accent fianarois – de grande taille et avec quelques rondeurs – est dans le milieu de l'audiovisuel un peu comme une icône. Au début du mois de mai, il se trouvait à Rome, en Italie, sur la place Saint-Pierre exactement, pour la retransmission en direct de la cérémonie de canonisation des papes Jean Paul II et Jean XXIII. Il était en fait le seul journaliste Malgache à avoir eu l'accréditation du Vatican. Un reportage qui a été suivi par quelques millions de Malgaches. *« Même si je suis allé trois fois au Vatican pour des reportages, couvrir cet événement planétaire a été une expérience exceptionnelle. Je dirais même plus exaltant que de couvrir le Mondial. »*

D'ordinaire, visiter la place Saint-Pierre et la chapelle Sixtine est un vrai chemin de croix avec ces milliers de touristes et pèlerins qui s'y rendent quotidiennement. Mais là, à en croire l'estimation du Saint-Siège, tous les records ont été battus : environ 300 millions de pèlerins était présents à la cérémonie ! *« Les gens étaient collés les uns aux*

autres, tu ne savais même plus où poser ton pied une fois levé. Il nous a fallu une heure et demie avec Rodriguez le caméraman pour avancer de deux mètres. Un moment, nous voulions faire une image de la relique de Jean-Paul II, mais le temps de station devant le cercueil en verre était seulement de trois secondes par

personne, très difficile techniquement ! »

« Je pense que je suis à la TVM celui qui maîtrise le mieux le sujet et qui pouvait apporter des explications précises et détaillées sur ce qui se passait en temps réel », explique-t-il sans en rajouter pour justifier sa présence là-bas. Car si Haja Ratsimbazafy a été désigné une fois de plus pour couvrir l'actualité vaticane, c'est ce que ce grand costaud diplômé en philosophie est aussi spécialiste du catholicisme (histoire et rituels précisément !) La Cité du Vatican est sa grande passion depuis sa plus tendre enfance. Il en connaît les moindres recoins, capable de détailler l'architecture des basiliques comme des fontaines.

Pour tout dire, il n'a jamais rêvé de devenir journaliste, il songeait plutôt à enseigner la philosophie ou l'histoire des religions. *« Je ne regrette pas d'être tombé dans l'info, car je m'y épanouis depuis maintenant vingt ans. Même s'il y a les risques du métier... ça fait deux fois que j'ai failli laisser ma peau dans un reportage. »* Et de se rappeler cette fois où il est tombé d'une vedette rapide dans une rivière infestée de caïmans, alors qu'il ne sait même pas nager, un vrai miracle ! *« Bref, ce n'est pas maintenant que je vais changer de travail »,* s'esclaffe-t-il. La quarantaine bien tassée, Haja Ratsimbazafy se verrait bien présenter le journal du 20 heures de la TVM jusqu'à sa retraite, un poste qui lui permet de *« tisser un lien particulier avec les Malgaches »*, estime-t-il. Bien sûr, si les Dieux de l'audience n'y voient pas d'objection... ■

Solofo Ranaivo

Contact sur www.nocomment.mg

“ **Allô, le Vatican ?** ”

TABLETTE TACTILE :

LA **One** **Tab 7.3 3G**



**AU
BANC
D'ESSAI**

Plus grande qu'un smartphone, plus nomade qu'un ordinateur portable, la tablette tactile souffle un vent nouveau sur l'informatique grand public. Madagascar n'échappe pas à la tendance avec la toute nouvelle Telma One Tab 7.3 3G Nous l'avons testée pour vous ...

Après avoir démocratisé le smartphone en 2007 avec l'iPhone, Apple invente trois ans plus tard la tablette tactile en lançant l'iPad. Si les autres fabricants de téléphones mobiles ont mis des années avant de proposer un rival sérieux à l'iPhone, la concurrence a été nettement plus réactive pour les tablettes tactiles. Acer, Asus, Samsung, Toshiba... Plusieurs fabricants, issus de la téléphonie ou de l'informatique, commercialisent aujourd'hui des modèles très performants. A Madagascar, les opérateurs téléphoniques ne sont évidemment pas en reste. Voici, par exemple, la Telma One Tab version 7.3, tout juste débarquée en mai dernier et sensiblement boostée par rapport aux versions précédentes (la toute première remonte à décembre 2012). Les différences de cette version par rapport aux précédentes sont surtout d'ordre technique (ram, processeur), mais à titre de comparaison, on pourrait l'aligner, en termes de performances, avec le Galaxy Tab 3 7" 3G de Samsung.

Vendue en prépayé et considérant les cibles étudiantes et familiales annoncées, son prix demeure relativement accessible, dans la veine des précédents : 294 000 ariary si vous l'achetez via Mvola, 299 000 ariary dans les autres cas avec 250 Mo d'accès internet mensuel offert pendant trois mois. On appréciera la *flip cover* (housse) vendue directement ▶

SOUS LE CAPOT

Processeur Qualcomm Quad core, 1 Go (gigaoctet) de ram, et une mémoire interne de 8 Go, extensible avec une carte micro SD (secure digital) de 2 Go à 128 Go. Tournant sous le système d'exploitation Android 4.2.2, il offre la possibilité de se connecter à internet via la box ADSL de Telma ou via 3G, toujours sur une sim Telma. Plus intéressant, la tablette peut servir de hotspot, pour le partage de connexion, via bluetooth ou USB, et sans grande manipulation à faire : une simple case à cocher. A ceux qui n'ont pas peur du ridicule (comprenez, se balader dehors avec une tablette de 7 pouces pour communiquer), elle peut évidemment servir de téléphone, avec un kit stéréo et micro l'accompagnant.

La lecture de formats multimédias de toute sortes (MP3, MP4, Avi, MKV) est plutôt appréciable, vidéo en haute définition 1080p incluses, sans avoir besoin de les convertir dans un format spécifique. L'idéal restera bien sûr d'installer vous-mêmes un lecteur de votre choix (au hasard, VLC Media Player), vous ouvrant l'accès à d'autres formats de fichiers et important les codecs de lecture qui pourraient manquer, plutôt que le seul lecteur de base.

Pas de vidéos 4K lisibles en revanche, mais sur un écran de cette taille, son intérêt serait de toute façon limité. L'écran affiche une résolution de 1024x680, mais on regrettera quand même l'absence de sortie HDMI (High Definition Multimedia Interface). A noter qu'un appareil photo 2 megapixels (en arrière) et VGA (en frontal) équipe la tablette.

Rêvez en grand,
on s'occupe du reste



Nos **FENETRES** et
PORTES coulissantes



Une **CUISINE** à votre goût



Votre **DRESSING** sur mesure

SHOWROOM Immeuble NIAG (RDC)
Antanimena

alu**t**ech

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

en pack. Les gamers sur mobile vont peut-être râler, vu l'absence de jeux préinstallés, mais comme toujours ils pourront se servir sur le Playstore. Quelques applications courantes sont préchargées dans la tablette : Viber, Skype, Youtube, Whatsapp, Facebook ... à charge d'en télécharger d'autres. *«L'accès à certaines applications très populaires comme Angry Birds étant maintenant restreinte pour Madagascar, pensez à installer VPN Unlimited Free, qui vous crée un VPN (Virtual Private Network) permettant de choisir entre différents stores partout dans le monde»*, conseille formellement Tantely Randriamandimibiarisoa, chef de produit.

L'autonomie de la batterie est satisfaisante, mais elle pourra toujours faire gueuler les plus accros à leur tablette : cinq heures si on surfe en Wifi continuellement, trois heures en 3G, deux heures sur un jeu 3D. On regrettera qu'une fois la batterie hors-service, on soit contraint d'investir dans une nouvelle tablette. Un défaut peut-être compensé par le prix du matériel. Ultime conseil de Hajanirina Ramahefarisoa, formateur chez Telma : *« Surtout chargez votre batterie quand elle est à 25 %, n'attendez pas qu'elle soit vide, ça tue la durée de vie ... »* Reçu 5 sur 5 ! ■

Joro Andrianasolo

Contact sur www.nocomment.mg

ANDROID ENTRE DANS LE SYSTÈME

La principale différence entre l'iPad et ses concurrents vient du système d'exploitation (OS) de la tablette. Il s'agit du logiciel interne de l'appareil, l'équivalent de Windows sur un ordinateur. Apple a son propre système, iOS, qu'il est le seul à déployer. Les autres fabricants intègrent pour la plupart un système alternatif open source (libre d'accès), baptisé Android. Mis au point par Google en 2007, sa fonctionnalité Web n'est pas un simple complément, mais l'un des éléments fondamentaux de sa technologie. Microsoft a récemment fait son grand retour sur ce marché avec son propre OS, Windows 8, déployé notamment sur sa tablette Surface (version Windows 8 RT). Après avoir fait une tentative avec la Playbook, Blackberry a quant à lui abandonné le marché des tablettes tactiles.



Disponibles à La Villa Isoraka

Tél : 032 49 163 01



soyez juste
unique
by

Ta-Chou

tachou.mada@gmail.com

Tachou Mada

033 14 561 00



Metal Gear Rising

Metal Gear est synonyme d'œuvre culte de l'infiltration, mais Rising: Revengeance va faire râler les vieux fans. Ici pas d'illustres personnages tels que Solid Snake ou Big Boss. À leur place, Raiden, blond platine mal aimé des joueurs à l'époque de Metal Gear Solid 2, il y a déjà 13 ans.

Das d'infiltration, que de la bagarre à l'arme blanche. Reconverti en garde du corps pour une société de sécurité privée, Raiden s'en va en guerre contre des terroristes convoitant d'envahir... euh... envahir quoi ? ... bref, on s'en fout. Car à l'opposé des *Metal Gear Solid*, cet épisode un peu spécial ne mise pas du tout sur son scénario. Ici, il faut découper et cogner. Peu de jeux m'ont procuré un tel sentiment de puissance en cours de partie, si vous rêviez d'être un samouraï futuriste du type : « moi voit, moi coupe », c'est le jeu qu'il vous faut. Muni de son seul sabre au départ, Raiden se verra, à mesure de sa progression, équipé d'armes secondaires de plus en plus puissantes (le bâton notamment, prenant parfois des airs de nunchaku géant).

Dans les détails gênants, il faudra subir la caméra parfois capricieuse, une certaine répétitivité et des ennemis insipides. En contrepartie,



vous pouvez être sûr de trouver du fun à chaque niveau, une mise en scène délirante (duel avec un hélicoptère ponctué de sauts sur des missiles !) et surtout, la possibilité de couper quasiment tout ce que vous voulez avec votre sabre ! La durée de vie peut paraître risible : moins de six heures en mode normal, pour du challenge, privilégiez donc les difficultés les plus hautes. La version PC vous propose cependant, après avoir fini le jeu, deux histoires additionnelles permettant d'incarner Jetstream et Bladewolf, ce qui, avec les missions d'entraînements, rallonge un peu sa longévité. Notons aussi quelques pointes d'humour bienvenues comme Raiden fagoté en mariachi.

Un jeu de poseur où le coupe-coupe est roi entre les acrobaties invraisemblables de notre héros et les combats contre les boss, kitsch mais jouissifs. Agréable, mais répétitif et court, *Metal Gear Rising: Revengeance* est à recommander aux fans des jeux Platinum Games tels que *Bayonetta*, bien plus en tout cas qu'à ceux de *Metal Gear Solid*. ■

Joro Andrianasolo

*Konami / Kojima Productions / Platinum Games
Beat them'all - disponible sur Xbox 360,
Playstation 3, PC*

Note : 6/10

SURTOUT NE VOUS COUPEZ PAS !



S

téphane

BAUMIER

En octobre dernier, Canal+ Madagascar annonçait vouloir devenir la télé de référence des Malgaches. Promesse tenue : quatre chaînes locales (Kolo TV, Ma TV, TV Plus Madagascar et Viva TV) s'ajoutent désormais à la TVM dans la liste des télés malgaches diffusées dans la sous-région.

« *On avait promis de se rapprocher des Malgaches, on a trop longtemps été perçus comme visant les étrangers et les classes sociales aisées* », s'enflamme Stéphane Baumier, directeur général de Canal+ Madagascar. L'homme peut se réjouir, il est l'initiateur de cette minirévolution culturelle qui a vu le 24 avril dernier, quatre nouvelles chaînes locales intégrer le bouquet satellitaire.

Mise à part Maurice qui n'a pas encore donné son feu vert, toutes les autres îles de la sous-région (La Réunion, Mayotte, Comores) ont déjà validé la diffusion sur place.

Cette internationalisation des programmes malgaches va aller de pair avec une autodiscipline accrue, notamment en ce qui concerne les droits de propriété intellectuelle. Également en ce

qui concerne certaines programmations de films moins de quatre semaines après leur sortie en salles.

La TVM qui a été la première chaîne malgache introduite dans le bouquet Canal, il y a déjà quatre ans, est quant à elle diffusée en France métropolitaine depuis janvier via les bouquets Numéricable et Free. « *Notre ambition est d'amener à terme les autres chaînes malgaches là-bas, à travers les options océan Indien disponibles, mais on ne peut pas tout faire d'un coup.* » Pour les chaînes locales, cette extension de leur aire de diffusion va automatiquement se traduire par un enchérissement de leurs tarifs publicitaires et à des revenus supplémentaires ... à charge pour elles d'investir dans des programmes de qualité. « *Quand un annonceur viendra les voir, elles pourront légitimement ajuster leurs tarifs au nombre de téléspectateurs de CanalSat, soit entre 50 et 100 000 abonnés payants de plus* », ajoute Lalaharisoa Ramaherirany, responsable marketing et communication.

Autre avantage, et non des moindres, ces quatre chaînes qui n'étaient accessibles qu'aux Tananariviens, vont désormais avoir une couverture nationale. Avec environ 170 chaînes sur le plus grand bouquet, il est évidemment impossible de tout regarder et surtout pour les télévisions malgaches de pouvoir rivaliser en terme de qualité avec les chaînes étrangères. Néanmoins des audiences captives sont là qui profiteront automatiquement aux chaînes locales, comme la diaspora malgache. Avec le bouquet Access d'entrée de gamme à 25 000 ariary et le décodeur en prélèvement à 40 000 ariary, Canal+ Madagascar peut se vanter d'avoir une offre plus qu'abordable. D'autant que l'enseigne peaufine de jolis coups pour les mois à venir. « *Nous venons d'acquérir les droits sur la coupe du monde de football, nous aurons donc 100 % des matches en direct* », confie Stéphane Baumier. Et pour bien montrer qu'à Canal+ Madagascar une page est tournée, depuis fin 2013 Lalao Ramasiarinivo, star des films *Malok'ila*, est la nouvelle égérie de CanalSat ... communiquant en *malagasy*. ■

Joro Andrianasolo

Contact sur www.nocomment.mg



La 1ère eau minérale
de l'Océan Indien
mise en bouteille
depuis 1951

Mbola hafa è!

Nava Rabe
(au milieu),
la gérante
de l'Oasis.



Nava RABE

Quand vous vous rendez à Nosy Be, vous passerez par Hell-ville et de manière incontournable, vous transiterez par «L'Oasis». Le sourire de sa gérante, Nava Rabe, est devenu une institution de l'île aux parfums.

Après un premier séjour, cette Tananarivienne, diplômée d'études en tourisme et hôtellerie, y est revenue il y a huit ans pour prendre la gérance du lieu de rencontre du tout-Nosy Be. « *Travailler dans le tourisme et l'hôtellerie-restauration est vraiment un choix personnel.* » À L'Oasis, on y vient pour sa boulangerie, pour se connecter à internet en consommant un jus de fruit frais, pour s'offrir quelques succulentes glaces ou pâtisseries ou encore pour se restaurer. Des plats simples pour

des menus équilibrés élaborés avec des produits frais à un prix défiant toutes concurrences et servis en terrasse à l'architecture coloniale.

Nava et son mari Jaona, ainsi que quelques opérateurs touristiques et un couple de Réunionnais organisateurs d'événements, ont créé «Sôma Hell». Proposer des animations festives et culturelles à la petite capitale de Nosy Be mais aussi à l'ensemble de l'île figure parmi les objectifs de cette association. Un calendrier annuel des activités comportant un carnaval, un festival de musique ou bien encore des soirées «projection film» en plein air est en cours d'élaboration. no comment ne manquera pas de relater quelques-unes de ces joyeuses manifestations.

Richard Bohan

Contact sur www.nocomment.mg



Antsanitia

resort



jusqu'au 18 juillet 2014

-30%

sur le prix de votre hébergement





Vazaha

Vazaha est cireur de pompes à Antaninarenina depuis une dizaine d'années. Au premier abord, cela a tout du boulot ingrat : s'agenouiller, lustrer, cracher sur la godasse pour la rendre plus éclatante. Néanmoins un boulot où ce diplômé niveau bac d'une trentaine d'années a trouvé une sorte d'épanouissement. Le pied quoi...

Dans le quartier toujours affairé d'Antaninarenina, tout le monde l'appelle Vazaha. Impossible de savoir pourquoi, car il est tout ce qu'il y a de plus malgache. Son nom de famille, personne ne le connaît depuis tout ce temps qu'il croise dans les parages. Sans doute est-il mal à l'aise avec ce boulot un peu « servile » de cireur de godasses. Bien sûr, il n'y a pas de sots métiers, il n'y a que de sottes gens. Pourtant Vazaha est titulaire du bac, c'est dire qu'il aurait pu viser plus haut. À ceux qui s'en étonnent, il explique sur un ton gouailleur : *« Les sages-femmes, elles font combien d'années d'études universitaires ? Tout ça pour finalement avoir le nez dans les parties intimes de leurs clientes... »*. Pas faux. Plus sérieusement : *« J'ai choisi ce boulot en attendant de trouver mieux, même si ça fait déjà dix ans que ça dure, et aussi parce qu'on n'est pas beaucoup à faire ça dans le coin. Je ne dis pas que s'agenouiller pour cirer des godasses est une chose plaisante, mais c'est toujours mieux que d'aller voler ou de fracturer des portes... »*

S'il a opté pour ce périmètre du jardin d'Antaninarenina, c'est que c'est l'un des plus passants de la capitale. Des millions de paires de pompes l'arpentent chaque jour dès 7 h 30 minutes, l'ouverture des premiers bureaux. *« Beaucoup de mes clients bossent dans les ministères qui sont très nombreux dans le quartier. Ce sont des gens qui doivent être d'une propreté exemplaire mais qui n'ont pas envie de s'embêter à cirer eux-mêmes leurs*

chaussures. » Pour la modique somme de 500 ariary, Vazaha leur sort le grand jeu : la brosse, la boîte de cirage, la peau de chamois et les petits crachats attentionnés pour que ça brille encore plus. « *Cinq minutes après, ce ne sont plus des chaussures qu'ils portent, mais des miroirs* », s'amuse-t-il. Vazaha se suffit d'une dizaine de clients dans la matinée. Ce n'est évidemment pas assez pour faire bouillir la marmite quand on a un enfant à charge, mais au moins ça paye les brèdes. Et de toute façon, il a sans doute un autre job ailleurs dont il ne veut pas parler.

De nature volubile, il joue volontiers le Figaro de la godasse, échangeant bons mots et commentaires éclairés sur l'actualité avec ses clients. Et des fois, il y a des surprises : « *Je me souviens de ce Français qui voulait acheter des clous de girofle en grande quantité et qui ne savait à qui s'adresser. En deux coups de brosse à*

reluire, je lui ai dit que je connaissais quelqu'un et que je pouvais lui servir d'intermédiaire. Au final ça m'a rapporté 800 000 ariary... » Son seul souci aujourd'hui est qu'il n'y a plus que du cirage *Made in China* au marché. Beaucoup moins cher que les produits de marque, mais également de très mauvaise qualité, pire ayant tendance à détériorer le cuir. « *Pour compenser je fais frotter trois fois plus et cracher comme un tuberculeux. Voilà un exemple précis où la mondialisation peut faire du mal à un petit travailleur honnête...* » Il vous observe du coin de l'oeil et part subitement dans un grand éclat de rire. Sacré Vazaha, il ne l'aura pas volé son pourboire ! ■

Solofo Ranaivo

Ambatomitsangana
à côté de station Total



VETCARE  www.vetcare.mg



Clinique Vétérinaire Vetcare

info@vetcare.mg

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

24H/24H - 7j/7j



Alison SHLOM

Visitez un pays ou une ville c'est bien, en découvrir les spécialités culinaires, c'est mieux ! C'est tout le propos d'Alison Shlom, une étudiante américaine de 20 ans installée à Diego-Suarez, qui a choisi de se consacrer au tourisme culinaire. Entre bonne bouffe et développement durable.

Quel est le lien entre tourisme culinaire et développement durable ?

Le tourisme culinaire est un secteur du tourisme où les gens voyagent pour découvrir la cuisine et les spécialités des pays. Il faut savoir que la gastronomie est un élément

clé pour un pays, une ville ou une région. Il y a toute une économie qui gravite autour. Le tourisme culinaire offre ainsi des débouchés aux entreprises alimentaires et une source de revenu non négligeable aux personnes qui y travaillent. Les questions économiques et environnementales sont inévitablement jumelées. Pour attirer les touristes il faut un environnement préservé. Tout ces éléments sont capitaux quand on sait que le tourisme est l'une des premières sources de rentrées de devises étrangères.

Pourquoi avoir choisi Madagascar ?

C'est un pays qui possède une cuisine traditionnelle riche et qui a une grande influence dans certaines régions du globe de par sa population d'émigrants. Mon travail s'inscrit dans le cadre de mes études en développement durable à l'Université du Colorado, plus précisément d'un programme de gestion de la biodiversité et des ressources naturelles avec School for International Training, basé à Libanona à Fort-Dauphin. Je suis ici pour quatre mois, le temps d'initier un projet qui bénéficiera, je l'espère, à l'ensemble de la communauté, aussi bien

les opérateurs économiques que les organismes touristiques. J'ai notamment réalisé un guide alimentaire des différents endroits où l'on peut manger dans le centre-ville et des articles pour des publications de voyages américaines..

Que conclure de la cuisine de Diego ?

Elle a un excellent potentiel touristique. Elle est à la fois riche et exotique, ce qui fait un excellent moyen de promotion de

la région avec ses produits frais comme le poisson ou les fruits de mer. On trouve également un mélange intéressant de denrées provenant des villages environnants, telles le coco, les poivrons, le riz, la vanille, la canne à sucre et les fruits locaux. De plus, le tourisme ici est en plein essor en raison de la proximité de sites d'écotourisme et de la baie de Diego. Rien qu'en

se servant de l'argument gastronomique, on peut augmenter le nombre des touristes et les pousser à rester plus longtemps dans la ville. ■

Propos recueillis par Aina Zo Raberanto

jamais déçu ”



Chaque dernier samedi du mois à 19 h 55

Retrouvez l'émission

Happy Hour

by no comment
www.nocomment.mg

sur **VIVA**

Présenté par Aina Zo Raberanto
et Joro Andrianasolo

Interview
Making of shooting mode
Humour



Lohavohitra



EAU VIVE ET

À 50 km sur la RN 4, à l'ouest d'Antananarivo, culmine la colline de Lohavohitra qui surplombe le village d'Andranovelona. Son nom est tiré de la source qui approvisionne l'eau minérale Eau Vive. C'est là aussi que pousse l'une des plantes carnivores les plus curieuses au monde.

Vous ne la verrez jamais au restaurant *Le Carnivore* ni en compagnie du rocker Meat Loaf. Réputée carnivore, la petite *Genlisea margaretae* se contente en fait de piéger les micro-organismes dans le sol. S'étalant sur les rochers arides de l'inselberg (affleurements rocheux) de Lohavohitra, elle n'a que 2 à 3 cm de largeur et de 0,5 à 5 cm de longueur. Son inflorescence peut toutefois, atteindre 25 cm.

L'aridité du rocher de Lohavohitra favorise la



prolifération de plantes adaptées à la sécheresse. La mignonne cohabite ainsi avec des espèces végétales aussi inattendues que curieuses pour la région centrale de Madagascar. À commencer par d'autres plantes carnivores plus abondantes comme les six espèces de *Drosera* et *Urticularia spp.*, mais aussi des plantes succulentes de type aloès ou kalanchoés ou reviviscentes comme le *mahatambelona* (*Myrothamnus moschatatus*), connu localement pour ses vertus aphrodisiaques. Toutes ces plantes dessinent le paysage si pittoresque du sud de l'île. Mais la colline de Lohavohitra, avec ses 50 % d'endémicité végétale spécifique, doit aussi supporter la visite périodique d'une partie de la population locale. Elle y vient pour faire la collecte intensive de *Alectra sessiliflora*, plante herbacée

PLANTES CARNIVORES



Emma Planque

Restaurant

Restaurant,
Salon privé
Chambres d'hôtes

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



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

utilisée comme *paraky gasy* (tabac malgache), dont la poudre à chiquer fait zézayer les gens : façon de parler, bien sûr !

Toutes ces trouvailles sont le fruit d'une étude floristique récente menée par Missouri Botanical Garden (MBG) en collaboration avec un imminent spécialiste des inselbergs du monde : le Pr Poremsbski de l'Université de Rostock, en Allemagne. La découverte de *Genlisea margaretae* fut des plus émouvantes, car cette petite plante a une capitale importance dans le monde scientifique. En effet, elle a en son sein le plus petit génome (ensemble des gènes) connu chez les plantes à fleurs. Un vrai phénomène ! Cela a incité MBG, la société Eau Vive et les Universités d'Antananarivo et de Rostock à mener une recherche approfondie sur cette plante. Également à l'intégrer dans un plan de gestion pour la conservation de la colline, avec la collaboration de la population locale, pour que le site soit épargné des feux de brousse et de la collecte abusive. Leurs victimes, la terre, les plantes et les insectes aériens et souterrains. Les célèbres tandems mythiques malgaches Trimobe et Soahitika, Faramalemy et Ikotobekibo, Ambohidempona et Ankatso, Babay et Lohavohitra n'ont qu'à bien se tenir, un couple moderne vient de voir le jour : Eau de source et Plantes carnivores. Tant que l'équilibre de la nature n'est pas perturbé ! ■

Hans Rajaonera

Photos : Missouri Botanical Garden

VIENT de PARAÎTRE !

édition 2014 - 2015



600 pages de bons plans - 45 000 Ar

En vente chez les libraires partenaires

Diffuseur exclusif

no comment[®] éditions



Ian Winkless

COUCHSURFING

Installé à Madagascar depuis 25 ans, Ian Winkless a initié dans le pays un concept novateur inspiré du tourisme soutenable, le couchsurfing. Ou comment faire le tour du monde en passant d'un canapé à l'autre ...

Le constat que l'« empreinte écologique », c'est-à-dire la consommation des ressources naturelles par l'Homme, est aujourd'hui supérieur à ce que notre environnement peut supporter, est à la base du concept de développement soutenable (*sustainable development* en anglais). Il s'agit en gros d'imaginer des solutions alternatives favorables au développement humain et moins voraces pour notre écosystème. C'est l'un des chevaux de bataille de Ian Winkless, un Britannique arrivé à Madagascar il y a maintenant 25 ans, dans le cadre d'un projet d'énergies renouvelables pour British Petroleum. Son plaidoyer : que la société malgache demeure une « *structure communautaire et familiale basée sur l'entraide* (fihavanana) ». Une société à visage humain tout simplement. Appliqué au tourisme, cela permet d'imaginer des solutions très innovantes permettant au final de valoriser la destination Madagascar.

« *Déguiser des villageois en serveurs à noeud de papillon pour recevoir les étrangers n'a pas de sens* », clame-t-il. « *Les touristes sont de plus en plus demandeurs d'authenticité dans les rapports humains. Ce qu'il faut, c'est les accueillir comme des ray aman-dreny (aînés) en visite, et ça les Malgaches sont naturellement capables de le faire sans avoir à jouer la comédie* ». L'authenticité, telle est bien le maître mot de cet enseignant à l'INTH (Institut national du tourisme et de l'hôtellerie) qui entend également mettre l'accent sur le tourisme national. « *Je constate que les opérateurs touristiques qui travaillent avec la clientèle locale ont survécu à toutes les crises. C'est loin d'être le cas de ceux qui dépendent de l'étranger ...* »

Toutes ces approches l'ont amené à intégrer un vaste réseau de couchsurfing, terme anglais traduisant l'idée de « passer d'un canapé à l'autre ». Il s'agit tout simplement d'assurer un service d'hébergement temporaire de personne à personne, via un service en ligne fonctionnant sans aucune publicité, uniquement par le bouche à oreille. « *On accueille chez soi, sur son canapé, un visiteur étranger et inversement on va pouvoir venir loger sur le canapé d'un autre membre du même réseau à l'extérieur* », explique Ian Winkless. Pratique, non ? Ce service en ligne, c'est le réseau couchsurfing.org qui fonctionne depuis 2002. Pour la seule capitale de Tana, Ian Winkless a pu constituer un réseau de 600 personnes acceptant de recevoir des visiteurs. « *Les couchsurfers laissent bien plus* »

À LA MALGACHE

Vous aimez quand ça bouge?

HYUNDAI i20
NOUVELLE GÉNÉRATION



Boîte de vitesse manuelle ou automatique
Moteur 1,2l Essence - 75 CV - Climatisation
Direction assistée - Airbags conducteur et passager.

photos non contractuelles

d'argent que ceux qui partent en voyage organisé. Mes derniers visiteurs ont été un pasteur américain de 81 ans et un couple d'Américains venus voir les baobabs. Des gens passionnants se définissant comme des touristes responsables», fait-il valoir.

Il déplore également la barrière de la langue qui est un frein puissant à l'extension du tourisme. Peu de gens s'expriment parfaitement en français et encore moins en anglais dès qu'on sort de la capitale. Pour lui, jouer davantage la carte de l'anglais devrait être une évidence alors que Madagascar est riverain de pays anglophones : Maurice, Seychelles, Afrique du Sud, Kenya, Tanzanie) parlent anglais. Tout aussi mordante sa critique des écolodges «à la mode» où il suffit «d'installer deux panneaux solaires pour se qualifier comme tels, alors que rien n'est fait par ailleurs dans le sens du développement durable». et d'asséner à l'envi cette terrible vérité : « *Un touriste qui est prêt à payer un mois de son salaire pour voyager ne va pas quitter l'Europe pour se retrouver face à une copie d'Europe. Lui garantir le dépaysement c'est d'abord lui offrir un accueil unique et conforme à la culture du pays qui le reçoit.* » A bon entendeur ! ■

Joro Andrianasolo

Contact sur www.nocomment.mg

NOUVEAU

CROUSTI
Pizza

OUVERT
7J/7
JUSQU'A
21H

1 PIZZA* ACHETÉ

*PIZZA GM À PARTIR DE AR 12 000

2 Mini Pizza

Offertes

Offre valable tout le mois de Juin 2014



CROUSTIPAIN DIGUE

La qualité avant tout...

+261 34 75 119 61 - reseau@croustipain.mg





Tourisme durable

L'Office national du tourisme de Madagascar (ONTM) accompagne les Offices régionaux dans leur volonté de favoriser le développement harmonieux des activités touristiques au sein de leurs régions respectives. Plusieurs bailleurs et institutions appuient cette démarche.

La mise en réseau d'acteurs privés, fédérés autour du concept de « tourisme durable », a été initiée par le Groupement interprofessionnel de l'hôtellerie et du tourisme de Nosy Be fin 2010. L'année suivante, a pu être mise en place la première charte « *Nosy Be s'engage pour un tourisme durable* » qui, pour sa quatrième saison 2014-2015, rassemble l'essentiel des prestataires touristiques nosibéens. Grâce à des financements de l'Ircod (Institut régional de coopération développement)-Alsace ou de National Tourism Development s.a, les régions Boeny et l'île Sainte-Marie ont entamé les mêmes démarches. La compagnie aérienne nationale Air Madagascar s'est associée à ce mouvement.

UN ENJEU

Madagascar a opté pour un positionnement «aventure et découverte». La cible visée est constituée de touristes amoureux d'une flore et faune à l'exceptionnel taux d'endémicité mais aussi désireux de rencontrer les populations. Ces touristes se comportent de manière «responsable». Ils souhaitent impacter et perturber le moins possible la nature et les populations qu'ils découvrent. Ces touristes «responsables» confieront plus aisément leurs vacances à des opérateurs eux-mêmes «responsables» (voire durables si l'on veut bien ajouter aux aspects environnementaux et sociaux, ceux ayant trait à la pérennité financière des activités).

Voilà l'enjeu majeur. En fonction de son positionnement, Madagascar ne peut occulter le développement «durable» des activités touristiques qui consiste à tout mettre en œuvre afin que les générations futures puissent exercer les mêmes activités avec les mêmes chances de résultat. Il n'est pas inutile de rappeler à un opérateur que son véritable fonds de commerce n'est pas son hôtel, par exemple,



mais l'environnement qui l'entoure. Si la nature est dévastée et l'équilibre social précaire, alors même le plus bel hôtel du monde ne pourra attirer le moindre touriste.



Le principe qui a vu jour il y a quelques années à Nosy Be et qui fait donc «tache d'huile» est basé sur une masse critique suffisante d'acteurs qui peuvent mener des actions communes tant sur le plan environnemental que social et culturel. Il s'agit d'œuvrer en commun afin d'apporter des solutions (souvent d'urgence) adaptées aux réalités locales. Il est remarquable de constater que sur le plan social et dans les trois régions aujourd'hui les plus engagées dans les démarches durables, la mise en valeur des cultures locales et le rapprochement avec les populations (manifestations

culturelles et festives, partenariats pour la sous-traitance des activités...) ont été pressentis comme des priorités.

Un véritable mouvement est en marche dans le pays. Il ne reste plus qu'à espérer la relance économique car, sans l'arrivée massive de touristes, point d'activités «durables»... ■

Texte et photos : Richard Bohan

MAJEUR

Nahampoana



Ce que la nature

À moins d'une demi-heure du centre de Tolagnaro, la réserve privée de Nahampoana permet de croiser l'une des flores et faunes les plus extraordinaires de la planète, celle du Sud-Est malgache. Plantes endémiques, grands lémuriers, balade en pirogue sur la rivière Lakandava... 50 hectares de nature en toute liberté.

Il n'y a qu'à Fort-Dauphin qu'on peut s'appeler Dauphin. Ou pas très loin à la ronde puisque nous sommes ici à la réserve



privée de Nahampoana, au pied du Pic Saint-Louis, à moins de 10 km de la capitale de l'Anosy. Le Dauphin dont il est question est en l'occurrence le régisseur des lieux, la cinquantaine burinée au soleil du Grand Sud. C'est lui qui reçoit les visiteurs et distribue le travail entre les guides et les jardiniers. L'homme qui parle à l'oreille des lémuriers catts (makis) et donne le nom en latin de la quasi-totalité des espèces végétales qui poussent ici ! Le plus ancien employé également : en service depuis 1997, l'année même où l'ancienne station

Fort-Dauphin ◀ ESCALES

d'acclimatation botanique s'est transformée en réserve privée ouverte au public.

Inaugurée en 1901, la station occupait la concession qu'avait obtenue vingt ans plus tôt un négociant franco-anglais de l'île Maurice, un dénommé Marshall. Il expérimentait ici caoutchoucs, vanilliers, poivriers, giroffiers avant de les introduire à grande échelle dans la Grande Ile. C'est dire que le lieu ne manque pas d'histoire et que c'est tout à l'honneur de son actuel locataire-gérant, Aziz, un natif de Fort-Dauphin, et de son épouse Noely, de ne pas avoir cherché à niveler les traces du



De g. à dr., Paulo, Émerentienne et Dauphin, l'équipe d'accueil de Nahampoana.

passé au profit d'attractions touristiques plus ou moins suspectes, comme cela arrive souvent. Bref, les pépinières sont toujours là et c'est un vrai plaisir de s'y promener entre orangers, mandariniers, clémentiniers... avec toujours des raretés botaniques à observer, comme ce cerisier du Brésil (*Eugenia brasiliensis*), merveille d'acclimatation à Madagascar, m'explique Dauphin. Mention

spéciale pour la bambouseraie dont les espèces endémiques font follement craquer au vent leurs guiboles de

nous réserve...

EN EXCLUSIVITÉ CHEZ VOTRE COIFFEUR MIZANI

LA COLLECTION



SUPREME OIL

SOINS PROFESSIONNELS AUX HUILES PRÉCIEUSES



MIZANI.
TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE
— L'OREAL —

25 à 30 m de haut : au moindre souffle, on se croirait au pied d'immenses orgues végétales ! Et pour ceux qui se demanderaient pourquoi les Antanosy n'ont pas jugé utile d'inventer le papier hygiénique, Dauphin a la réponse. C'est le niaouli (*Malaleuca quinquenervia*), dont l'écorce est constituée d'une superposition de couches fines, faciles à détacher et aussi douces que la soie, d'où son appellation locale d'« arbre à papier »...

Après un détour par la cascade et le bassin des crocodiles, nous voici à la rivière Lakandava, prêts à embarquer sur une pirogue. C'est une sorte de bayou étroit serpentant entre de hautes rangées de bambous et toute une végétation tropicale digne d'un inventaire à la Prévert : depuis les *Typhonodorum lindleyanumdes* ou « oreilles d'éléphant en rapport à la taille de leurs feuilles, jusqu'aux *Barringtonia asiatica* dits « bonnets d'évêques » en raison de leurs fruits à quatre faces évoquant une coiffe de prélat. La qualité du silence est exceptionnelle - on entend même les abeilles butiner -, à peine troublée par les clapotis de la rame et le rire des enfants, tapis dans les roseaux, que l'on surprend en train de pêcher l'écrevisse ou le crabe d'eau douce.

Dans les feux apaisés de la fin d'après-midi, nous arrivons aux abords du restaurant : un bâtiment en bois construit en 1912 dans le grand style de l'époque. Pendant que Paulo s'active aux fourneaux et qu'Emerentienne, la gérante, dresse déjà le couvert, Dauphin nous entraîne un peu à l'écart. Un oeil sur sa montre,

il pointe l'index vers les grands tamariniers, et à la seconde même apparaît une petite colonie de *sifaka* (propitèques de Verreaux) dégringolant mollement des branches. Ce sont l'une des six espèces de lémuriens que l'on peut croiser ici, pas les plus farouches. « *C'est leur heure. Ils sont plus précis qu'une horloge. Après ce sont les makis qui arriveront pour profiter des derniers rayons de soleil* », souffle Dauphin qui les suit un à un depuis des années. Une femelle avec son petit sur le dos n'hésite d'ailleurs pas à lui ébouriffer les cheveux depuis sa branche en guise de salut, avant de repartir tout aussi placidement. Bref un endroit attachant et bien pensé qu'il est d'ailleurs possible d'explorer en nocturne, à la lampe de poche avec Dauphin, si vous avez choisi de dormir dans l'un des huit bungalows disponibles... option hamac et moustiquaire pour les plus aventuriers. ■



Un groupe local de mangaliba assure l'animation sur demande.

Alain Eid

Photos : Bernard Wong

Contact sur www.nocomment.mg

EN BREF

- 6 espèces de lémuriens dont 2 nocturnes
- Tortues - Crocodiles - Caméléons - Oiseaux
- Végétation endémique du Sud-Est
- Piscine naturelle - Cascade - Grotte
- Balade en pirogue
- Visite nocturne si le temps le permet.

Une régata
de plus en plus
courue et qui
s'internationalise.

Deux jours aux couleurs du monde

Avec 66 pirogues au départ de la grande régates du 21 avril, «Majunga fait son tour du Monde» devient l'événement nautique incontournable de la côte Ouest. Deux jours «aux couleurs du monde» racontés pour nous par l'organisatrice de l'événement.

20 avril

Jour J-1. La régates de bienvenue a tenu ses promesses : du soleil, de la couleur, des marins très, voire trop dynamiques. La fiesta de Petite Plage qu'on a entendue toute la nuit ne doit pas être étrangère à cet état d'excitation ! Un départ couru donné de la plage avec un petit retard d'une demi-heure sur l'horaire prévu, dû aux arrivées tardives de certains piroguiers dont la Suisse, ce qui est un comble quand on connaît la ponctualité suisse, mais n'oublions pas que nous sommes au royaume du *mora mora*...

Départ donné sous 40° à l'ombre, sprint et voilà nos pirogues avec leurs *vahiny* (invités) lancés dans la course. Cinq reporters et journalistes de l'école française François Dolto de Mahajanga, un *vahiny* venu spécialement de Lutry (Suisse) pour naviguer sur sa pirogue, le DG d'Orange, fidèle au rendez-vous et bien décidé à battre son record, et d'autres marins d'un jour venant vivre l'aventure de l'intérieur. Premier objectif : la bouée de Maroala.

Pendant ce temps, notre Majungatholus qui a pris ses quartiers de Pâques sur la plage attire les curieux, il a fière allure. À l'initiative de quatre jeunes du village menés par Clef, la régates des petites pirogues a lieu : une lutte acharnée, des tricheurs éhontés mais tellement marrants - «non, j'ai pas poussé !»

Quelques petites pirogues décidées à rejoindre le Mozambique qu'il a fallu rechercher avec une planche à voile. Minirégates perturbée par le retour prématuré de la pirogue Mandela qui a perdu son gouvernail, suivi des *Contamines* qui a opéré le sauvetage en mer des passagers de la pirogue



Tsiky dont le balancier s'est cassé en deux, alors que ladite pirogue était remorquée par la voile bretonne. Un beau geste de solidarité, car les voilà hors-jeu pour la suite !

Castres Debout prend la tête assez vite et ne se fera pas rattraper. Bouée du Cirque Rouge, retour bouclé en deux heures ! Suivi du *Maroc*, *Rastafari* et *La*

CT *motors*

ALL YOU NEED IS RIDE !

Le plaisir de piloter en toute circonstance by CT MOTORS



L'AVENTURE PARTOUT
ET À TOUT MOMENT !

RETROUVEZ VOTRE INSTINCT chez
CT MOTORS, votre concessionnaire
MOTO, QUAD et SSV :

- ✓ Scooter
- ✓ Cross
- ✓ Trail & Enduro
- ✓ Sportive
- ✓ Roadster
- ✓ Classique

 Kawasaki

 KYMCO

 GASGAS

 ROYAL
ENFIELD

 ARCTIC CAT

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

Auto:  Great Wall  GAC GONOW  NAVECO

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

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

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

CT *motors*
• Auto • Moto • Scooter • Quad •

Tour de Peilz, Madagascar et Montreux. Un premier peloton, car le vent tombe et certains mettront quatre heures avant d'arriver (...)

21 avril

Comment décrire cette journée ? Quel dommage pour tous ceux qui n'ont pas vécu cette belle aventure en direct ! Soleil, mer, sourires à foison : « *Majunga fait son tour du Monde* » a gagné ses galons... 66 pirogues au départ, à 10 heures pile, au prix d'une future extinction de voix. Des équipages motivés. Un départ donné par le sponsor de la pirogue *Lutry*, venu de Suisse, et voilà nos piroguiers lancés dans la course ! On a regretté l'absence de nos amis de Sainte- Marie qui devaient donner le départ. Mais la météo de la côte Est n'est pas celle de Mahajanga, leur avion cloué au sol ! Dès le départ, le vainqueur de la régata de bienvenue, la pirogue *Castres Debout* mène avec une avance sérieuse. *Les Seychelles*, deuxième, choisissent de rester plus au bord et se font devancer par *Rastafari*. Le premier pointage est l'occasion d'un spectaculaire chassé-croisé. À croire que, par magie, les pirogues rétrécissent et arrivent à stopper net alors que tu t'attends à entendre des bruits de collisions, mais non, ça passe...

Castres Debout, Rastafari, Madagascar, le trio de tête se détache, manœuvres parfaites. Deuxième pointage, le vert tombe, certaines stratégies d'aller très près du bord puis au large se révèlent désastreuses pour certains qui se voient doubler par ceux restés au bord de la plage. *Rastafari* passe en première position, qu'il ne lâchera pas jusqu'à la fin. La course est serrée, ça pagaie sec ... pour se donner plus de chance. Premier *Rastafari*, deuxième *Castres Debout*, troisième *Madagascar*.

Cette année, trois nouveaux prix pour les piroguiers qui ont réalisé la plus belle peinture de leur coque : premier - la *Polynésie française* de la famille d'Emmanuelle Richard, deuxième - *EPP Belinta* de l'association France Madagascar qui construit des écoles dans la région Boeny, troisième - *AEFE*, la voile de l'école française Françoise Dolto, avec sa coque décorée de vagues, très belle. Un grand bravo à tous ! ■

Delphine Andriantsitohaina
Contact sur www.nocomment.mg

Pourquoi

Vous

Restaurant

**Du lundi au samedi
midi et soir**

+261 32 55 308 39

+261 32 65 943 20

31 rue de russie

A côté de la FIFA Isoraka

ix35 NOUVELLE
GÉNÉRATION



HYUNDAI

photos non contractuelles

*...encore plus,
d'options*

Espace Automobile Anositato
+261 20 22 252 71 / +261 20 22 325 24 / +261 32 05 221 19 /
sicam@sicam.mg // www.hyundai.mg



CfaoAutomotiveMadagascar

 **SOCIMEX**
clgroup.com



Onja Lola DELEZINIER

Se retrouver à Paris pour étudier quand on a 18 ans, alors qu'on a eu une enfance surprotégée à Ivandry, relève à la fois du grand saut dans le vide et du parcours initiatique. «Un vrai choc climatique et social», explique Onja, métisse franco-malgache.

“ **Ils connaissent**

Onja Lola Delezinier a 18 ans. Originaire de Tana, elle est partie pour Paris il y a trois ans, juste avant le baccalauréat. Aujourd'hui, elle est étudiante en communication à l'Université Paris 8. L'arrivée ? Un *vrai choc* climatique et social. Au début, confesse-t-elle, pas un soir sans appeler son père pour se *plaindre*. À Madagascar, elle vivait « *comme une princesse, dans une belle et grande maison, avec piscine et jardin, à Ivandry, un quartier huppé.* » — Un monde un peu à part où l'on fait la noce entre soi, une aisance déraisonnable dont elle prend conscience rapidement en quittant le nid familial. À Paris, finis les restos chics, les bars et les boîtes de nuit. La réalité est autrement difficile : « *Ici, c'est plus dur, tout est plus cher.* » Elle partage d'abord avec sa mère un studio de 20 m² loué au prix d'une maison bien placée à Tana. Actuellement, grâce à une aide au logement, elle occupe seule un appartement de 25 m² mais cherche une colocation pour réduire ses frais. Paradoxalement, avec un pouvoir d'achat plus faible, elle est devenue plus matérialiste : *Ici, je me sens soumise à une forte pression de consommation. Il faut avoir le dernier truc à la mode.* »

Onja est métisse, de mère Malgache et de père Français. À Madagascar, sa couleur de peau claire la catégorise *comme une vazaha* mais les gens sont plus ouverts et les rapports plus simples qu'en France : « *À Paris, quand on dit bonjour à quelqu'un dans la rue, on te regarde bizarrement alors qu'à*

Madagascar dire manao ahoana c'est normal. » Pour autant, s'amuse-t-elle, les Malgaches nés en France, élevés dans la *mentalité occidentale*, voient en elle une « *blédarde* ! Mais « *ils connaissent Madagascar comme des touristes.* »

Comme beaucoup d'étudiants, Onja travaille le samedi et durant les vacances scolaires. Un été, elle a collecté de l'argent, dans la rue, pour une ONG. L'occasion de saisir l'image que le Français lambda se fait de l'état du monde. Elle pointe surtout l'ignorance de la situation réelle de Madagascar ramenée à deux séries de clichés : la « *carte postale* » et le « *film d'horreur* », le « *cadre idyllique* » et les « *sauvages, comme on l'a lu dans le journal, qui tuent les étrangers* ».

En France, beaucoup de Malgaches vivent entre eux. Onja, elle, refuse ce communautarisme ; elle voit son exotisme et son métissage comme un avantage : « *J'ai des amis des quatre coins du monde. Au départ, je me faisais appeler Lola parce que c'était agaçant qu'on écorche mon prénom. Aujourd'hui, je préfère Onja. Je suis fière d'où je viens. Dans un entretien d'embauche, je n'hésite pas à mettre en avant mes origines. Nous vivons dans un monde où les cultures se mélangent et le métissage c'est l'avenir.* » L'avenir ? « *Une grande question.* » Tana ou Paris ? Surtout pas de schéma imposé. Onja a deux amours : son pays et Paris mais veut encore repousser les frontières ... — « *Happiness begins at the end of your comfort zone.* » ■

Texte et photo : Christophe Gallaire

Madagascar comme des touristes »

brug
assur

Agence Générale de ARO

**Prestations globales
en assurances**

Ouvert de 08H à 17H
en continu du lundi au vendredi



expl.brugassur@blueline.mg
ird.brugassur@blueline.mg



020 22 228 62
034 44 228 66

20, Avenue du Général G. Ramanantsoa, Isoraka
BP 123, 101 Antananarivo, Madagascar



Cora

et la cité de



Du haut de ses 25 années, elle en a vu, Cora Xavier. Son monde ? Le handicap psychique au quotidien dans une institution à La Réunion, avec des bénéficiaires qu'elle amène vers l'autonomie malgré leurs difficultés. Mais c'est à Madagascar que la jeune femme va recevoir sa plus grande leçon de vie...

Cora est en formation dans le secteur de l'éducation spécialisée à La Réunion. Si elle travaille déjà en tant que professionnelle, elle doit réaliser un stage hors de son établissement, condition de validation de son diplôme. Cora se destine à l'action humanitaire, et se rapproche de l'association Aina, enfance et avenir pour partir plus de deux mois en immersion dans la banlieue de Tana, à Malaza exactement. C'est là que tout commence pour elle. « *J'y suis* » : elle réalise vraiment le changement de contexte en découvrant la route Digue et son activité trépidante, ainsi que l'art de l'escalade en taxi brousse. Ses premiers mots concernent le formidable accueil qui lui est réservé par les Malgaches, et notamment par Elise, plasticienne à Malaza, qui s'occupe de loger tous les stagiaires de l'association. Cora découvre et s'approprie très vite et par obligation tous les secrets du feu de bois, pour faire chauffer l'eau du puits, se laver, se nourrir.

Si Elise va lui faire découvrir la vie malgache traditionnelle, Cora va découvrir sa cité de la joie, à savoir le centre d'accueil de Malaza. La moitié des 48 enfants qui y vivent a été abandonnée autour de Tana, parfois après simplement quelques jours ou semaines d'existence. Placés par le juge, le centre d'accueil devient un lieu de vie pour tous ces enfants. Pour Cora, le plus difficile est l'adaptation à la langue. Avec quelques expressions et beaucoup de gesticulations, elle arrive à se faire comprendre, et surtout à saisir les besoins de ces enfants en les observant : affection, attention, valorisation, éducation. Et pour tout ça, Cora a plus d'un atout dans sa mallette de travailleuse sociale : dessin, peinture, théâtre, sens relationnel, gestes rassurants... et l'art de la récup', qu'elle partage d'ailleurs avec la culture malgache.

Pour Cora, cette expérience est une véritable remise en cause identitaire : prise de recul sur soi-même, sur son mode de vie occidental, sur la société de consommation réunionnaise, sur la volonté des marmailles malgaches à se projeter et se construire même dans l'adversité, tout se bouscule dans sa tête. Aina, la cité de la joie malgache, une leçon de vie ! ■

Julien Catalan

Contact sur www.nocomment.mg

La joie

Raynoo



Originaire de la Grande-Comore, Raynoo est considéré comme la grande figure du hip-hop comorien à travers le collectif Explosif Dancers. Un surdoué du freestyle qui choisit pourtant en 2007 de tout recommencer à zéro en débarquant à Tana ...

Lorsqu'il débarque à Tana avec sa petite Lvalise en décembre 2007, Raynoo de son vrai nom Ainour Mohamed est un parfait inconnu pour le public malgache. Mais certainement pas aux Comores où il fait figure d'initiateur du hip-hop dans l'archipel, excusez du peu ! Originaire de la ville de Mitsamiouli, dans le nord de la Grande-Comore, le jeune homme s'est toujours senti des affinités avec la danse contemporaine. À la faveur d'un atelier de formation où il s'inscrit alors qu'il est encore lycéen, il décide en 2003 de lancer sa propre troupe baptisée Explosif Dancers. Elle est considérée comme le premier collectif de danse urbaine aux Comores, une révolution à une époque où le nom même de hip-hop n'évoque rien dans l'archipel !

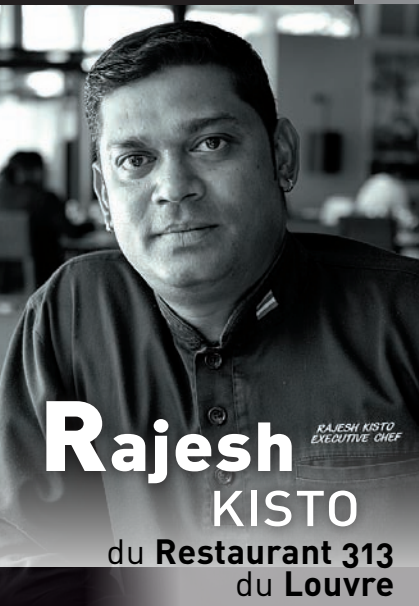
Remarqué et parrainé par l'Alliance française de Moroni, Raynoo et sa troupe de *breakers* commencent à écumer les centres culturels de la Grande-Comore puis de l'archipel tout entier, promenant d'île en île leurs figures acrobatiques débordantes de créativité. Breakdance, funk-styles, freestyle ... tout ce que le hip-hop a inventé de contorsions savantes dans les ghettos du Bronx est assimilé, voire dépassé par les Explosif Dancers qui font des émules un peu partout autour d'eux. Les *battles* (concours de danse) deviennent très courus aux Comores, et c'est tout naturellement que Raynoo remporte le prestigieux trophée du meilleur danseur de l'année 2007 au festival *Hip Hop Days*. Mais son envie de bouger est plus grande que l'espace fourni par l'archipel. Il lui faut d'autres horizons. À commencer par Madagascar, la grande île à la fois si proche et si lointaine ! Les débuts sont ceux d'un migrant qui cherche ses marques dans une capitale pas toujours clémente : « Des fois je dansais sur les trottoirs de Tana ou je m'entraînais

avec des jeunes à Analakely sous les arcades de l'Institut français de Madagascar. Il fallait aussi manger ... » De la vache enragée, comme on dit.

À force d'obstination, Raynoo parvient enfin à se faire connaître du public malgache en participant en 2009 au concours *Viva Star, danseurs/danseuses*. Sa prestation magistralement exécutée lui vaut d'être récompensé par une formation gratuite en danse moderne. Plus personne désormais ne peut ignorer son incroyable talent. Les *battles* se succèdent et il est à nouveau sacré en 2011 meilleur danseur de l'année, lors du concours organisé par l'Académie malgache de danse. Il fonde également sa propre école de danse, la *Ray's Kool*, au Kiady Amparibe où il forme aussi bien les enfants que les adultes à tous les styles de danse moderne. C'est ainsi qu'il en vient à organiser en février 2013, au gymnase couvert de Mahamasina, un concours international de danse, le *Dance Battle Ring* où vont s'affronter des groupes malgaches, français, américains, chinois et bien sûr comoriens. Cette fois, c'est un groupe d'Antsirabe qui va décrocher la timbale. Mais Raynoo en est sûr, les Comores ont une carte royale à jouer dans le monde du hip-hop. ■



Mourchidi Moussafri
Contact sur www.nocomment.mg



Rajesh
KISTO
 du **Restaurant 313**
 du **Louvre**

Après une formation en ébénisterie spécialité maquettes de bateaux, Rajesh Kisto a carrément changé de cap pour finalement jeter l'ancre dans l'univers des cuisines. Depuis octobre 2009, il est le chef exécutif du restaurant 313 du Louvre à Antaninarenina.

« *Je n'envisageais pas une carrière dans la cuisine* », affirme-t-il. Et pourtant, il a travaillé aux côtés d'un des plus grands chefs cuisiniers mauriciens, Nizam Pèeroo de l'hôtel *Labourdonnais* à Maurice. Après une formation d'ébéniste en maquettes de bateau, il choisit en 1996 de troquer la scie à bois contre la louche en entrant comme stagiaire au *Paradise Cove Hôtel*. « *En fait, j'y suis allé parce qu'un ami y était devenu chef de partie. C'est à partir de là que j'ai réalisé que cet univers convenait parfaitement à mon goût pour la création.* » Il n'en dit pas pour autant adieu aux bateaux puisqu'il parvient en 2004 aux Etats-Unis sur un bateau de croisière de la compagnie Disney Cruise Line. Président aux destinées des cuisines du Louvre depuis 2009, l'homme se définit comme un véritable touche-à-tout dans l'art du bien manger. « *Pour moi cuisiner est expérimenter, savoir faire preuve d'audace. Comme avec la patate douce ou le manioc que je veux réinstaurer dans la grande cuisine d'ici.* »

Présentez votre style

Une cuisine fusion, très typée. Le but c'est de toujours mettre en valeur les produits.

Quels sont vos produits de prédilection ?

Comme nous sommes à Madagascar, nous avons des produits saisonniers. Mais j'utilise beaucoup la patate douce, pour faire des croustillants ou des décors.

Quel genre de cuisine n'appréciez-vous pas ?

Dans ce métier-là, toutes les cuisines sont bonnes. Je suis toujours partant pour goûter à tous les plats. **Votre plat favori ?**

Le magret de canard. Par contre, il demande un savoir-faire irréprochable au niveau de la cuisson. Le secret, c'est sa sauce gastrique qui est une réduction de vinaigre et de sucre. J'utilise aussi le vinaigre Xérès ou balsamique.

Votre boisson préférée ?

Un bon verre de vin rouge... avec modération !

A quelle fréquence modifiez-vous votre carte ?

Au *Louvre*, nous changeons la carte tous les trois mois. Il en est de même pour le buffet que nous proposons tous les midis.

Comment vous y prenez-vous pour créer vos plats ?

Ce qui me motive avant tout, c'est la satisfaction des clients.

Quels chefs sont vos modèles ?

Ceux qui m'ont vraiment appris à aimer ce métier, le chef Vinesh et le chef Nizam Peeroo du restaurant *Labourdonnais*.

Votre recette du moment ?

Un peu tex-mex. Le zébu, les roulades de poulet et les fruits de mer ...

Votre prochain diner ?

Sûrement dans un restaurant avec une bonne nourriture, peut-être pas gastronomique. Le *Café de la Gare* peut-être, je n'ai jamais essayé.

Votre actualité ?

Nous allons renouveler notre carte, ce sera une belle surprise ... ■

Propos recueillis par Aina Zo Raberanto

Photos : Mat Li

Recette du mois : Magret de canard poêlé, purée de pommes de terre et sauce à la vanille



Ingrédients

Pour 6 personnes :

- Magret 1,2 kg
- 600 g de pommes de terre
- 125 ml de lait
- 30 g brocoli
- 20 g de tomates
- 30 g de chou-fleur
- 120 ml de gastrique
- 500 g de beurre
- 20 g de carottes
- 1 salade roquette
- Sel et poivre.

Préparation

Quadriller l'épaisseur du gras du magret au couteau. Dans une poêle sans huile, placer le magret côté peau et quadrillé sur le fond. Faire dorer à feu doux pendant 4 à 6 mn. Oter la graisse fondue dans la poêle. Retourner le magret et faire cuire 3 mn si vous l'aimez rosé. Saler et poivrer. Retirer la poêle du feu et laisser reposer pendant 3 mn, la chair sera plus tendre. Découper le magret et le placer sur l'assiette avec la purée de pomme de terre, les légumes et la sauce. ■

PAR **RAJESH KISTO**
DU **RESTAURANT 313 DU LOUVRE**




< 1% d'alcool

ISIKA



REHETRA MI SKOL₁ !

INTERNATIONAL BEER
SKOL
EXCELLENT SMOOTH TASTE

A close-up photograph of two slices of toasted bread. Each slice is topped with a thick, smooth layer of foie gras, which is then topped with a layer of red onion confit. The bread is golden brown and appears to be served on a white plate with some garnishes.

*Terrine de
foie gras
et confit
d'oignons
rouges et son
toast grillé*



*Queue de
langouste,
crevettes
roses à la
salsa de
papaye*

*Brochettes
de poissons
et crevettes,
risotto safrané
au parmesan*



*Surprise
aux
deux
chocos*



L'AVIS DE L'ŒNOLOGUE

En Médoc, une des plus prestigieuses régions viticoles bordelaise, plus que partout ailleurs, la notion de cru est conjointement liée au vignoble et à la propriété. Le Château La Raze Beauvallet est classé cru bourgeois depuis plus de 60 ans, classement fortement mérité de part le dynamisme technique et commercial de son équipe ; un dynamisme qui confère à ce millésime 2009, un vin expressif doté d'une robe soyeuse pourpre, d'un nez de fruits noirs et d'une attaque en bouche veloutée. Ici l'assemblage à dominance Cabernet Sauvignon-Merlot s'apprécie par le boisé-élégant, qui se trouvera en parfaite harmonie avec viandes rouges, charcuteries & fromages. Amateurs de gastronomie, pensez à le prendre dans votre cave car il a un bon potentiel de vieillissement ! ■



Isabelle Rakotozafy



Château La Raze Beauvallet 2011

RESTAURANT LE PETIT VERDOT

Ce sont les grès calcaires des sols filtrants médocains qui donnent au vin du Château La Raze Beauvallet son élégance et sa finesse. Il s'épanouira en compagnie de grillades et de fromages à pâtes sèche dès maintenant; après quelques années il mettra en valeur les viandes, les sauces, les gibiers et bien sûr tous les fromages. Nous recommandons de le servir à 18°C ■

RAPPORT DE DÉGUSTATION


Robe : soyeuse pourpre
Nez : Cassis-Fruits noirs-Pain d'épice
Bouche : Boisé - Élégant

Conclusion : Vin d'assez bonne garde
Accords mets/vins conseillés :
charcuterie, viandes rouges, fromages.

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



www.citroen.mg

 citroenmadagascar

L'UNIVER DS CHEZ CITROËN



CRÉATIVE TECHNOLOGIE

CITROËN préfère **TOTAL**

CITROËN DS3, DS4 & DS5



SHOW-ROOM CITROËN SODIREX à côté de la Tour ZITAL Ankorondrano - TEL: (+261) 34 02 029 77 - (+261) 34 02 073 00 - citroen@sodirex.mg



Bonne Fête
Papa



Les Papas aussi
sont à l'honneur
chez Vaniala

Vaniala, Le Centre du Bien Etre

[1] La City: +261 20 22 538 82

[2] Ivato: +261 20 22 444 82

[3] Mahamasina: +261 20 22 623 09

LE COCKTAIL DU MOIS



Le Pina Colada

du restaurant **Le Dauphin**

Vous étiez tellement habitué à chasser le requin dans toutes les mers du Sud, que vous ne vous attendiez pas à celle-là en débarquant à Tolagnaro : un gentil dauphin vous attendait au bar du restaurant, doucement nimbé de rhum blanc, de crème de coco et de jus d'ananas. Un éléphant rose, passe encore, mais un dauphin blanc ? Avec modération, bien sûr !

Ingrédients

- 2,5 cl de crème de coco
- 3,5 cl de rhum blanc
- 6 cl de jus d'ananas

Préparation

Dans un shaker à demi rempli de glace, verser la crème de coco, le jus d'ananas et le rhum blanc. Frapper et verser dans un humbler rempli de glace. Décorer d'un zeste d'ananas, sirop de menthe et grenadine. ■

VOUS ÊTES RESTAURATEUR ? HÔTELIER ? ARTISAN ? COMMERÇANT ?...

INNOVEZ avec la BFV- SOCIETE GENERALE

▶ CHOISISSEZ les **Terminaux de Paiement Electronique (TPE)** de la BFV-SG pour **simplifier vos encaissements**

Offre TPE IP disponible en connexion via internet

ACCÈS AUX RÉSEAUX



VISA





BIENTÔT !

Une des rares banques à vous proposer
l'accès au réseau MASTER CARD

NOUVEAU !

PRÉ-AUTORISATION : réservation de fonds permettant par
exemple la facturation de pénalités lors d'une annulation.

Contactez nos Conseillers  034 02 176 72 ou 034 05 040 58  relation.client@socgen.com

DEVELOPPONS ENSEMBLE L'ESPRIT D'EQUIPE



SPECIAL SECURITY SERVICES
OF MADAGASCAR

Forello

RESTO CAFÉ

Spontanée et vivante, la cuisine du Forello Resto Café rappelle celle des bistrots parisiens. Une cuisine de tous les jours avec les produits du marché. Surtout pas gastronomique. L'endroit idéal pour casser la croûte entre deux petites faims.

Mi-bistrot, mi-cantine, le Forello Resto Café à Tanjombato a ouvert ses portes en novembre 2012. Il conjugue bonne cuisine et simplicité en ne s'appuyant que sur les produits frais du marché. « *Avec mes amies, nous avons l'habitude de manger dans les supermarchés des alentours de Tanjombato. Mais au bout d'un moment, c'est lassant de toujours manger la même chose et ça revient finalement assez cher. Alors nous avons décidé d'ouvrir un restaurant où nous pouvons proposer un menu varié à prix abordable* », explique Myah Zara, la gérante.

Avec sa décoration réalisée à partir d'objets recyclés et sa terrasse ensoleillée, le Forello Resto Café accueille près de 50 couverts et reste ouvert du lundi au samedi de 8 heures à 21 heures. Sa spécialité, une carte 100 % halal (sans porc) qui permet de satisfaire les plus grosses faims. « *Nous faisons*

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

En partenariat avec:

 Vet Clinic
We Care

 ANIMA
S.O.S
MADAGASCAR
Notre Combat

www.canine-services-madagascar.com 261 20 22 415 45

www.security-services-mada.com 261 33 11 658 77



Myah Zara,
la gérante,
aux commandes
depuis 2012.

de Forello Lunch *tous les midis où l'on peut choisir sa viande, le type de cuisson, les accompagnements et les sauces.* » Tout aussi affriolant, le plat du jour en trois variantes : à 3 000 Ar composé de *vary sy laoka* (riz et viande), à 4 000 Ar avec saucisses ou boulettes, et à 6 000 Ar avec des mets plus travaillés comme le gratin ou le hachis Parmentier.

Au bout de deux ans d'existence, l'établissement s'est déjà forgé

une clientèle fidèle dont la plupart sont des cadres travaillant dans la zone industrielle Forello. Ce qui n'empêche pas de recevoir une toute autre clientèle durant les *Samedi Forello*. « *Nous proposons une carte spéciale pour les personnes qui viennent faire leurs courses dans les environs. Chaque samedi, le thème est différent : salades, foie gras, gâteaux, tapas, grillades...* » Voulant varier les petits plaisirs gustatifs, le restaurant mise également sur les petits-déjeuners complets, les snacks en proposant crêpes et sandwiches à choisir devant un grand tableau noir.

Les desserts ne sont pas en reste, avec au choix fondants au chocolat ou sorbets. Il offre enfin un service traiteur complet avec des plats à emporter et la possibilité de réserver la salle pour une bonne soirée entre potes. Plus qu'un restaurant, le *Forello Café*

Resto devient ainsi l'endroit branché de Tanjombato attirant toute une clientèle d'artistes et d'amateurs d'art. « *La bonne bouffe et l'art font toujours bon ménage, surtout chez nous* », lance Myah Zara. Je ne sais pas vous, mais moi ça m'a donné faim ! ■

Aina Zo Raberanto

Contact sur www.nocomment.mg

Simple et branché



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**



Rochella, une passion
pour la cuisine italienne.



La Pasta It

Ouvert depuis tout juste un an, le restaurant La Pasta It à Ivandry est le nouveau sanctuaire des pâtes fraîches italiennes à manger à toutes les sauces. Tagliatelles, raviolis, spaghettis ... les amateurs de cuisine italienne risquent d'y perdre leur latin, tellement c'est bon !

Un véritable refuge pour les amateurs de pâtes fraîches et les amoureux de cuisine italienne. À La Pasta It d'Ivandry, tous les plats sont à base de pâtes, et préparé à la façon italienne la plus traditionnelle. *«Telle que les mamas dans les campagnes les font en Italie. Mon chef est un spécialiste en la matière»*, souligne Rochella Randriamiharisoa. De fait, le voyage commence rien qu'en humant le fumet des cuisines : Venise, Milan, Naples ... la botte ensoleillée aux fines odeurs du Sud s'offre à vous !

Dans la cuisine italienne, il n'y a qu'à suivre la tradition. Il y a peu de place laissée à l'improvisation, car les générations de cuisiniers qui se sont succédé depuis des siècles ont à peu près tout prévu. Les ingrédients comme le basilic, l'huile d'olive extra-vierge, l'ail sont récurrents dans les plats italiens bien que chaque type de pâte ait ses propres sauce et assaisonnement. *«La sauce pour les tagliatelles ne peut être utilisée pour les raviolis, absolument impossible»*, prévient Rochella Randriamiharisoa.

Malgré cela, le restaurant reste attentif à la satisfaction de chaque client, car le goût malgache n'est pas forcément conforme au goût italien. *«Selon la demande, nous pouvons ôter ou ajouter des ingrédients, voire modifier le temps de cuisson, sans pour autant effacer le côté italien. La cuisson al dente (croquant sous la dent), par exemple,*

n'est pas toujours appréciée des Malgaches.»

La Pasta It – qui se définit plutôt comme un bar à pâtes – est ouvert depuis tout juste un an, mais est déjà très cotée auprès des amateurs de spécialités méditerranéennes. En témoigne en tout cas le nombre croissant des plats servis. *«Dans la semaine, ce sont plutôt les cadres des sociétés proches d'Ivandry qui passent commande. Le week-end, ce sont des Malgaches qui viennent en famille.»* Et elle constate que la grande partie de sa clientèle est malgaches, et aussi Français. Curieusement très peu d'Italiens, mais c'est un peu normal : *«Les quelques ressortissants qui vivent à Tana préparent eux-mêmes leurs pâtes et n'ont aucune raison d'en manger ailleurs. Tout comme les Malgaches préfèrent cuire leur riz»*, s'esclaffe Rochella Randriamiharisoa.

Un mot encore sur le cadre qui est très original : les clients peuvent déguster leurs pâtes en s'asseyant un peu partout dans le grand hall du centre commercial La City. *«Nous faisons des plats à manger sur place et aussi à emporter»*, précise Rochella Randriamiharisoa. Un espace de jeux pour les enfants est également juste en face. Pas de raison qu'il n'y en ait que pour les grands ! ■

Solofo Ranaivo

Contact sur www.nocomment.mg



Mamma mia !



Equitana

2014

La deuxième édition d'Equitana, le grand rendez-vous malgache dédié au cheval et aux sports équestres, s'est tenu les 12 et 13 avril au Centre Amajo. Épreuves de maniabilité, relais, horse-ball, voltige, nocturne ... les beaux étalons étaient de sortie, pour le plaisir des yeux.

Depuis 2013, le Centre équestre Amajo organise Equitana pensé comme l'événement hippique incontournable de Madagascar. Cette année, pour la deuxième édition, en plus des épreuves habituelles de maniabilité, relais et horse-ball (les joueurs ramassent un ballon à terre, sans descendre de cheval pour marquer des buts en hauteur), quelques nouveautés sont apparues comme la démonstration de voltige et les épreuves nocturnes. La nocturne est une épreuve de puissance : les duos cheval-cavalier sont amenés à sauter des obstacles, les vainqueurs étant ceux qui ont sauté le plus haut. *«Le choix de leur faire prendre place la nuit est encore peu courant à Madagascar, contrairement à l'Europe»*, explique Sandie Bertrand, monitrice du centre équestre Amajo.

Quant à la voltige, elle présente un cheval tenu en longe, tournant autour d'un grand cercle, au pas ou au galop. Les cavaliers évoluent sur ce cheval, mais sans selle - uniquement un surfaix, une bande destinée à retenir une charge sur le dos du cheval - et une sangle avec deux poignets. Ils évoluent sur son dos en accomplissant des figures de gymnastique. Une quinzaine d'enfants et d'adolescents y ont participé, incluant des cavaliers du Centre équestre Amajo et du Club olympique de Tananarive (COT). *«C'est une épreuve qui peut très bien être apprise sans*



faire d'équitation, ça exige juste souplesse, équilibre et endurance mais pas de technique équestre», précise Sandie Bertrand. De fait, la première cavalière de voltige de l'épreuve était âgée de tout juste 5 ans !

Dans la matinée du 13 avril a également eu lieu l'épreuve PTV (parcours en terrain varié), qui se passe en extérieur avec obstacles et slaloms, suivie le même jour des épreuves progressives

FANTASTIQUE



DIVINO

«Le goût du divin»



LIBERTAS



Lafayette



ZONNEBLOEM

harel
mallac distribution

Zone FILATEX Ankadimbahoaka Tanjombato Bâtiment D9

Tél: 020 22 543 20 - 033 12 250 99 - 032 05 250 99

Mail : admincom@hmmadagascar.com

consistant en obstacles de plus en plus élevés. L'après-midi, les calèches de ville des 67 Hectares et le carrousel étaient également de retour pour un joli spectacle chorégraphique.

Parmi les autres épreuves présentes à la première édition, on a vu le retour de la maniabilité en carrière, qui a surtout mis en scène de jeunes cavaliers de 8 ans, voire moins, mais

aussi des adolescents débutants : slaloms, passages sous les branches basses, sur une passerelle en bois ... afin de démontrer la parfaite osmose entre le cavalier et son cheval. A l'inverse, une épreuve «vétéran» a été dédiée aux cavaliers de plus de 40 ans qui avaient à sauter un maximum d'obstacles en un temps limité, mais sans suivre un ordre particulier.

A Equitana, plus que les épreuves elles-mêmes, ce sont les chevaux qui sont en vedette. Quelques étalons reproducteurs ont ainsi été présentés au public. Reproducteurs de course : Go Flamme, Joli Roi et Duc de Ritzzy (tous trois appartenant à l'Autorité hippique pour les courses et l'élevage des chevaux) et un reproducteur de selle : Vidocq (du Vakôna Forest Lodge). Que du beau monde ! ■



Et les gagnants sont ...

- Épreuve Relais Telma: Equipe Amajo (Lily Enten, Blanche De Tailly, Lea Metz)
- Épreuve PTV Extérieur Hotel Espadon Nosy Be: Laura Mansotte avec Buffalo Noble (COT)
- Épreuve Carrousel Kudeta : Equipe Amajo (Adrien Bersia, Jade Bersia, Zara Willinger, Orlane Resampa, Lea Metz, Blanche de Tailly)
- Épreuve Calèche Baobab Company, Studio 101, PMU Ivahona : Evariste
- Épreuve Progressive Relais de la Reine / Jardin du Roy : Junior : Koloïna Rasamoely avec Gala (Marlix) Senior : Son Rakotondramaro avec Buffalo Noble (COT)
- Épreuve Puissance Sicam : chevaux - 1m49 : Orlane Resampa avec Sushi (Amajo) chevaux + 1m49 : Jade Bersia avec Expresso (Amajo)
- Épreuve Tentation Vétérans: Dominique Willinger avec First Pleasure (COT)
- Épreuve Amajo PTV carrière : Camille Fazzari

Joro Andrianasolo

Contact sur www.nocomment.mg



MADAFOOD
Vos solutions en Restauration

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

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



Patricia RAJERIARISON

Longtemps disparu des terrains au niveau national, le foot féminin refait surface avec la ferme intention de se projeter à terme sur la région. Explication de Patricia Rajeriarison, première responsable de la section féminine de la Fédération malgache du football.

Où en est le foot féminin malgache ?

Interrompues pendant quelques années, les compétitions nationales ont repris en 2010, nous en sommes à la cinquième édition cette année. Les compétitions

“ On a une belle

régionales au niveau des ligues sont encore à structurer en raison de problèmes de financement, à savoir les coûts de transport élevés. Les projets pour la période 2014-2017 sont de mettre en place les compétitions U15 (moins de 15 ans), de créer des camps de football pendant les vacances scolaires et d'avoir les bases pour une équipe nationale avec un encadrement et une logistique suffisante. On a Airtel comme sponsor officiel et la FIFA (Fédération internationale de football association) comme partenaire avec un programme spécifique, mais il nous faut trouver d'autres ressources.

Par rapport à la Fédération masculine de football, celle des femmes est plutôt silencieuse...

C'est le travail qui compte, pas les discours. C'est vrai qu'il n'y a une visibilité qu'au moment de la compétition nationale, alors qu'il y a souvent des tournois et compétitions au niveau des régions. Peut-être y a-t-il un problème dans la communication des informations au niveau de la presse ? Nous avons recensé 35 clubs formels ayant participé aux compétitions nationales. Malheureusement, les clubs se font et se défont au gré des financements et des sponsors. Beaucoup d'équipes informelles jouent sur les *kopy omby* (N.D.L.R., tournois où le vainqueur remporte un zébu), les joueuses passent d'un système à un autre.

Que fait la fédération pour soutenir les joueuses ?

La fédération n'est pas en contact direct avec les clubs, mais avec les ligues. Les appuis se font au niveau des ligues, avec la formation de coaches de foot féminin, d'arbitres femmes, l'appui

à la formulation des programmes de développement, etc. Le foot féminin n'est pas toujours prioritaire pour certaines ligues, c'est un choix stratégique.

Ces joueuses ont aussi leur vie de femme, de mère de famille.

Comment font-elles pour jongler avec les deux ?

Le football à Madagascar est amateur. Pour les femmes, le football est avant tout un sport, elles jouent pour le fun, pour être dans une équipe avec des copines et aussi pour gagner. L'argent est important, bien sûr, vu le contexte dans lequel on vit, mais elles arrivent à se débrouiller entre le football informel et les clubs formels où les dirigeants des clubs leur trouvent un travail compatible avec le foot.

Quel avenir pour le foot féminin malgache ?

Le niveau de la compétition nationale progresse d'année en année, les clubs commencent à se structurer. Les formations de coach de foot féminin commencent à porter leurs fruits. Mais il y a encore un grand décalage entre le niveau des équipes. L'objectif est d'abord d'avoir des compétitions nationales de qualité. Il faudra se confronter aux équipes régionales, en l'occurrence La Réunion, Comores, Afrique du Sud etc. On a une belle génération de joueuses talentueuses, mais c'est un travail de longue haleine. Dans le football, le miracle n'existe pas : *no pain, no gain*, comme on dit. ■

Propos recueillis par Solofo Ranaivo

Contact sur www.nocomment.mg

génération de footballeuses ”



Un golf
de 40 ha
à portée
de toutes
les bourses.

Golf Club

D'ANTSIRABE

Trop souvent associé à une image élitiste, le golf commence sérieusement à se démocratiser. Au Golf Club d'Antsirabe, vous pouvez travailler votre swing en toute sérénité dans un cadre verdoyant et à des prix défiant toute concurrence. Alors bienvenue au club !

Photo : Rakoto

Situé sur la montagne d'Ivohitra à 1 500 m d'altitude, le Golf Club d'Antsirabe a été créé en 1935 par le norvégien Knut Almgreen (à vos souhaits). S'étendant sur une superficie de 40 ha, il figure parmi les quatre grands clubs de golf de l'île. Calme et majestueux, le parcours peut se transformer en un véritable calvaire si vous ne le respectez pas... vous voilà prévenus !

Facile d'accès, dans le centre ville mais à l'abri des nuisances sonores, le Golf Club d'Antsirabe offre des conditions de jeu adaptées aux amateurs comme aux plus exigeants. Quelque soit votre niveau, pas de complexe à avoir : Augustin, entraîneur professionnel, garantit aux pratiquants la possibilité d'améliorer leur swing sur le practice (terrain d'entraînement) et de bénéficier de ses conseils avisés.

Comptant actuellement 35 membres permanents, le golf est ouvert à tous du mardi au

LOISIRS

dimanche de 8 heures à 16 heures. Le parcours se fait en deux fois neuf trous avec un relief vallonné en brown (mi-pelouse, mi-sable) et jalonné de défis techniques.

Avec un départ proche du Club-House, espace où se trouve le restaurant, le bar, la terrasse et les vestiaires, le joueur doit jouer les neuf trous dans le sens aller, puis refaire les neuf trous dans le sens retour, soit (comptez sur vos doigts) un total de 18 trous. Il faut 1 h 30 pour réaliser le parcours en temps normal. Pour les autres, armez-vous de patience !

Les non-membres doivent s'acquitter du module Green-Fee pour pouvoir jouer sur le parcours, soit 60 000 Ar le week-end et 35 000 Ar en semaine. Les équipements: clubs, balles, gants sont également mis à votre disposition en location. « *Contrairement aux clubs de golf à l'étranger, les joueurs ont un accès illimité tous les jours de l'année et sans réservation préalable* », précise Laurent Chapin, le président du Golf Club d'Antsirabe. Qu'on le pratique entre amis ou en solo, le golf est avant tout un sport nécessitant précision, concentration et endurance. Le but du jeu consiste à faire le minimum de coups pour atteindre le trou, c'est ce qu'on appelle dans le jargon un « par ». « *72 ! C'est le nombre de segments sollicités par le corps pour exécuter un mouvement de balancier de swing !* », s'enthousiasme Laurent Chapin. Pour vous dire qu'en fin de journée, vous allez sentir vos articulations ...

Trois tournois par an sont organisés par les membres, l'occasion de se mesurer avec les meilleurs joueurs du club. Tous peuvent recourir à un caddie (porteur) : ce dernier a une maîtrise parfaite du parcours et est à même de conseiller le golfeur tout le long du jeu. Comme tout sport, le golf est associé à un règlement et on ne peut y jouer sans en connaître l'étiquette et la respecter. Pour le code vestimentaire, c'est simple : jeans et shorts sont prohibés, et le silence est obligatoire. Prochainement, le parcours profitera de nouveaux des travaux d'extension pour aménager 18 trous. En attendant, à vous de jouer ! ■

Henintsoa Mampionona
Contact sur www.nocomment.mg

des petits trous !

Lokanga Hotel & Restaurant



Haute Ville

300m après le Palais de La Reine

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

la plus belle vue de Tana !

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

LES IDÉES DÉCO C'EST CHEZ



Chaise tressée



*Tabouret carré
polypropylène*



*Tabouret rond
polypropylène*



Coussin living



*Coussin
imperméable*



*Nappe
imperméable*

AMENAGER

BRICOLER

DECORER

JARDINER

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



Vespa

Malgré ses presque 70 ans au compteur, la demoiselle à la taille de «guêpe» (ou «vespa» en italien) n'en finit pas de s'afficher comme l'un des mythes éternellement

jeunes du XXe siècle. Avec plus de 16 millions d'exemplaires vendus, la saga est d'ailleurs loin d'être terminée.

En 1945, dans une Italie vaincue, les constructeurs d'avions militaires font grise mine. C'est le cas de la famille Piaggio dont le célèbre bombardier P108 n'a plus guère de raison d'être. Réalistes, les frères Piaggio, Enrico et Armando, aidés de l'ingénieur aéronautique D'Ascanio, s'attellent alors à un tout autre type de véhicule : un banal scooter ou motocyclette à petites roues ! Ils le veulent simple, bon marché et destiné autant aux hommes qu'aux femmes, d'où l'idée d'une coque en tôle couvrant le moteur qui sera facile à enjamber et évitera de se salir. L'engin est équipé d'un moteur de 98 cm³ dont le bourdonnement

évoque irrésistiblement la guêpe ou *vespa* en italien. Les premiers modèles sortent des ateliers en avril 1946. Le succès est foudroyant : de 2 000 exemplaires la première année, la production atteint déjà les 171 200 machines en 1953 avec plus de dix mille points de vente dans le monde. Y compris aux États-Unis où le *Times* qualifie la Vespa de «*produit typiquement italien, comme nous n'en avons pas vu depuis le char romain*».

Le nouveau scooter devient l'un des symboles les plus évocateurs de la société de consommation qui s'installe. Une certaine vitrine aussi de l'Italie insouciant des années *Dolce Vita* : dans *Vacances romaines* (1953) Audrey Hepburn et Gregory Peck ne sont que les premiers d'une longue série d'acteurs que l'on verra enfourcher le célèbre scooter (Ursula Andress, Jayne Mansfield, Milla Jovovich, Matt Damon, Nicole Kidman, etc). De la Vespa 50 de 1963 (toujours produite !) à la Vespa PX (125, 150 et 200 cm³) de

1977, le modèle le plus vendu, la guêpe n'en finit pas de glisser sur les modes. Et c'est quasiment sans une ride qu'elle aligne aujourd'hui les seize millions d'exemplaires vendus. Pas folle la guêpe ! ■

Andoniaina Bernard



SCOOTER CULTISSIME



Les Cactus (Ity tany ty)



Dedicated to TDB


Fosa

Robe Manyla
370 000 Ar
Pull Gyliam
195 000 Ar

Sac Jennyfer
de chez **Jet7**
125 000 Ar

Ity tany ty est un cactus
Tsy hita intsony zay ipetrahana
Eo amin'ny fiainana, il y a qu'des cactus
Mba manintona ahy ny té hahalala
Aïe! Aïe! Aïe! Ouille! Aïe! Aïe! Aïe!
*(Le monde entier est un cactus
Il est impossible de s'asseoir
Dans la vie, Il n'y a qu'des cactus
Moi j'm'pique de le savoir
Aïe! Aïe! Aïe! Ouille! Aïe! Aïe! Aïe!)*

Photos :
Eric Razafimbelo

A woman with long, wavy brown hair is leaning over a dark metal balcony railing. She is wearing a white sleeveless top and a bright green skirt with a floral pattern. She is smiling and looking down towards a dense cityscape below. The city features many small buildings with colorful roofs, a river, and a large stadium. The background is a hazy, sunlit cityscape.

Team collectors
by **Tachou**

LA MODE !



**OSEZ LA DIFFERENCE
PRENEZ DE LA HAUTEUR**



MÂTRISE & CRÉATION
ARCHITECTURALES



Service commercial :

(+261) 022 422 90 - (+261) 034 07 190 49 - (+261) 034 07 190 61

www.assist-immobilier.com

www.littlemanhattantana.com

Ao am-pony, il y a des cactus
Ny posinzalah, feno cactus
Ny làlanzalah, feno cactus
Ny fiakanjonzalah, feno cactus
Aïe! Aïe! Aïe! Ouille! Aïe! Aïe! Aïe!
*(Dans leur coeur il y a des cactus
Dans leur portefeuille, y a des cactus
Sous leur pieds, Il y a des cactus
Dans l'heure qu'il est, y a des cactus
Aïe! Aïe! Aïe! Ouille! Ouille! Ouille! Aïe!)*

Escarpins noirs
de chez **Jet7**
180 000 Ar

Strass

Bustier 38 000 Ar

Jupe 25 000 Ar

Sac 40 000 Ar

La Table d'Epicure

Tana- Ambondrona

Restaurant-bar cocktails



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

Les 3 Métis



Maison Cotemate 1900

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

Shamrock

Pull 78 000 Ar
Top 58 000 Ar
Short 45 000 Ar

Sac de chez **Strass**
40 000 Ar

Escarpins Belle Woman
de chez **Jet7**
95 000 Ar



Arabesque

Cardigan cachemire

155 000 Ar

Pantalon Mojito Santa Clara

195 000 Ar




Strass

Pull 40 000 Ar

Jupe 25 000 Ar



 carambole
www.carambole.mg

TEE-SHIRTS | PRET A PORTER | TONGS | PAREOS



 carambole | www.carambole.mg



Combi-pantalon
de chez IKYWI
by Jet7
190 000 Ar



Robe asymétrique
de chez IKYWI
by **Jet7**
185 000 Ar

Sac Difilosofia
de chez **Arabesque**
80 000 Ar

Soso-lagy de leurs cactus
Za koa dia mba naka cactus
Ao ampandrina, nasiko cactus
Dans mon slip, nasiko cactus
Aïe! Aïe! Aïe! Ouille! Aïe! Aïe! Aïe!
*(Pour me défendre de leur cactus
A mon tour j'ai pris des cactus
Dans mon lit, j'ai mis des cactus
Dans mon slip, j'ai mis des cactus
Aïe! Aïe! Aïe! Ouille! Aïe! Aïe! Aïe!)*



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

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

Nouvelles disciplines:

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

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

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



Fosa

Combi-pantalon Sveva

455 000 Ar

Bracelet 50 000 Ar

Sac
de chez **Arabesque**
185 000 Ar

Escarpins Aldo
de chez **Jet7**
255 000 Ar





Fosa

Robe Manyla 370 000 Ar

Pull Gyliam 195 000 Ar

Ny fitsikinzalah, feno cactus
Ny kibonzalah, feno cactus
Ny fiarahabanzalah, feno cactus
Kay zany cactus, feno cactus
Aië! Aië! Aië! Ouille! Aië! Aië! Aië!
*(Dans leur sourire, il y a des cactus
Dans leur ventre, il y a des cactus
Dans leur bonjour, il y a des cactus
Dans leur cactus, il y a des cactus
Aië! Aië! Aië! Ouille! Aië!)*



aurlac
peintures

NOUVEAU CATALOGUE 2014

catalogue 2014

→ téléchargez le catalogue sur aurlac.com

aurlac
peintures

Finale en 1998, le Journal Aurlac est sélectionné dans le classement de peinture pour diversité et indépendance de distribution. Aurlac s'est engagé afin de professionnaliser et améliorer les pratiques de ses partenaires clients qui utilisent AurlacPaint.

En partenariat avec L'Orange, Aurlac a développé une gamme complète de services de médiation en matière de services professionnels et de conseil public.

Notre la garantie de qualité et d'indépendance. Aurlac a développé pour vous des entreprises agréées, qui réalisent vos projets avec plus de 100 ans d'expérience.

intérieur

Enduit fait

Enduit de base, sous-couche et finition

Enduit décoratif

Enduit de base, sous-couche et finition

Enduit de base

Enduit de base

Enduit de base

Enduit de base

Enduit de base

Enduit de base

Enduit de base

Enduit de base

Enduit de base

extérieur

Enduit fait

Enduit de base, sous-couche et finition

Enduit décoratif

Enduit de base, sous-couche et finition

Enduit de base

Enduit de base

Enduit de base

Enduit de base

Enduit de base

Enduit de base

Enduit de base

Enduit de base

Enduit de base

impression, sous-couches

Impression

Impression

Impression

Arabesque
Echarpe
en cachemire rayé
165 000 Ar

Tunique Pull
65 000 Ar



Chaussures Zara de chez Jet7
250 000 Ar



Actual textile
Liquette Pétale Etam



Actual textile
Robe Sam





24h/24 7j/7

au service de vos animaux

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

- 10%

sur toutes les

croquettes

de la gamme

PRONATURE

Jusqu'à épuisement des stocks

en partenariat avec :



020 22 415 45

vetclinic@sssm.mg

www.vetclinic-24-mada.com

Gemey Maybelline

Poudre unifiante Affinitone beige
Ivoire

Rouge à lèvres Rose nacrée 76



Gemey Maybelline

Crayon Khôl Master drama
purple

Remerciements : Tatiana & Anna

Prise de vue : Ambonin'Ampamarinana & Mahamasina

Make-up : Ainah Matisse avec les produits L'Oréal

Ity tany ty, est un cactus
Tsy hita intsony zay ipetrahana
Eo amin'ny fiainana, il y a qu'des cactus
Mba manintona ahy ny té hahalala
Aïe! Aïe! Aïe! Ouille! Aïe! Aïe! Aïe!

*(Le monde entier est un cactus
Il est impossible de s'asseoir
Dans la vie, y a des cactus
Moi j'm'pique de le savoir
Aïe! Aïe! Aïe! Ouille! Aïe! Aïe! Aïe!)*

Actual textile
Robe Sam

Kamirecycle

A woman with a colorful headscarf is sitting cross-legged on a concrete floor in a workshop. She is holding a glass bottle that has been decorated with colorful patterns. The room is filled with various recycled materials, tools, and finished or in-progress projects. In the background, there's a table with more bottles and a sign that says 'PEACE'. To the left, there's a wooden table with various items, including a green sign that says 'CHAUD SHOW' and 'blaud d'orange'. The overall atmosphere is one of creative reuse and recycling.

Les objets ont droit à une seconde vie. Karine et Midi l'ont bien compris et c'est pour cela qu'elles ont créé leur propre atelier d'objets recyclés Kamirecycle, à Tanjombato. Pour elles, tout objet est source d'inspiration avec des créations sortant comme neuves d'entre leurs main.

Bouteilles en plastique ou en verre, boîtes de conserve, boîtes à œufs ou à thé, meubles, t-shirts... des milliers d'objets customisés et transformés pour leur offrir une seconde vie. C'est le travail que les responsables de Kamirecycle réalisent depuis quatre mois dans leur atelier de Tanjombato. «*Nous avons travaillé ensemble dans la communication, l'événementiel et la décoration pendant une dizaine d'années. Nous avons donc beaucoup de matériaux divers : paillettes, perles, rubans, tissus, photos, qui nous ont permis de créer notre atelier*», explique Midi. Coupures de magazines aussi bien que peintures, tout est bon pour créer des objets de décorations ou des bijoux uniques.

Rien ne se perd, tout se transforme. «*Certains de nos matériaux sont achetés dans les rues ou les boutiques chinoises à Tana ou encore chinés durant nos voyages*», précise Karine. Voici, par exemple, des chouchous à 500 Ar qui ont été découpés pour être transformés en coupons de tissus. Suffisait d'y penser ! Également des bouteilles en plastique ou en verre qui deviennent des contenants rigolos, des boîtes à thé transformés en boîtes à bijoux... De la même façon, t-shirts ou meubles sont personnalisés en un tournemain, «*Ce n'est pas de la brocante ou de l'occase, c'est du 100 % récup' qu'on a retravaillés.*



Karine (à g.) et Midi.

Les clients viennent avec leurs articles et nous faisons le reste», souligne Midi. L'objet destiné au rebut redevient fonctionnel, beau et toujours teinté d'humour.

En plus d'être écologique, leur démarche se veut économique car les objets réinterprétés sont vendus à tout petits prix. Une bouteille recyclée coûte 20 000 Ar, un tableau sans cadre entre 10 000 et 20 000 Ar, un porte-clés 1000 Ar. «*Les prix sont déterminés en fonction du travail fourni, car il m'arrive de ne pas dormir pendant plusieurs jours*», affirme Midi. Tous les samedis, elles transforment leur atelier en un véritable magasin de curiosités, un *pop-up store* ou boutique éphémère en plein Tanjombato. Un concept né aux Etats-Unis dans les années 2000. «*Pour le moment, nous invitons nos amis artistes et artisans de toutes les disciplines à présenter leur travail chez nous. Notre but n'est pas commercial, c'est plutôt un lieu pour favoriser les échanges et découvrir la créativité malgache.*» Une fois venus chez elles, vous ne regarderez plus vos vieux fond de placards de la même façon. L'imagination au pouvoir ! ■

Aina Zo Raberanto

Contact sur www.nocomment.mg

RIEN NE SE PERD

Y von RABEARIMANANA



Doky

(Bois d'ébène, 36 cm)

Portrait à l'effigie du légendaire Doky. L'histoire raconte que ce célèbre guide Sakalava, l'un des tous premiers des Tsingy du Bemaraha, se promenait en permanence accompagné des animaux emblématiques de sa région. Ici avec un caméléon et un serpent.

Autodidacte, Yvon Rabearimanana dit Eben a trouvé dans le bois une façon de raconter des histoires, surtout quand elles ont trait aux traditions du Menabe, dans la région Ouest de l'île. « *Je sculpte tous les bois, l'ébène bien sûr, mais aussi le palissandre et tout ce que je peux ramasser dans mes promenades. J'aime cette idée du bois totem que je sculpte totalement à la main, sans outils mécaniques.* » Son travail lui a valu la participation au *World Wood Day* (Journée mondiale du bois) à Dar Es Salaam en Tanzanie, en 2013. Il s'est retrouvé classé septième sur 27 artistes participants. c'est dire tout le potentiel de cette oeuvre à la fois brute et poétique.



Aloalo Sakalava

(Bois de palissandre, 240 cm)

Totem Sakalava en offrande aux morts. Les aloala arborent sept motifs différents qui retracent les grands moments de la vie du défunt, une façon de lui rendre hommage et de perpétuer son souvenir.

Masque Vezo

(Bois d'ébène 30 cm)

Représentation libre d'une figure Vezo, le peuple de la côte Ouest, dont une petite partie mène encore une existence nomade sur leurs pirogues traditionnelles. Inviation au voyage, ode à la liberté.



Propos recueillis par Aina Zo Raberanto

Photos : Marc Gansuana

Contact sur www.nocomment.mg

A person is lying face down on a massage table, receiving a traditional Indian four-handed Ayurvedic massage. The therapist's hands are visible, applying oil to the person's back. The scene is dimly lit, focusing on the hands and the person's back.

Massage ayurvédique

Pour associer détente et plaisir, rien de tel que le massage traditionnel indien à quatre mains. En fin de journée ou en fin de semaine, il permet de retrouver dynamisme et tonicité du corps et de l'esprit. A l'Hôtel Palissandre de Faravohitra, seul spa à le proposer, c'est quasiment le Nirvana à portée de mains !

Originaire d'Inde, le massage ayurvédique est inspiré de la médecine traditionnelle vieille de 5 000 ans appelée Ayurvéda ou « science de la vie » en sanskrit, l'ancienne langue du sous-continent. La philosophie repose sur l'équilibre du corps et de l'esprit, un couple souvent malmené en raison du stress, de la fatigue, de la nervosité ou d'une mauvaise hygiène de vie. Ce massage est particulièrement indiqué pour se préparer aux changements de saisons, et comme nous entrons en plein hiver, il y a de quoi se laisser tenter ! Pas besoin d'aller jusqu'à Goa pour profiter de ce massage, l'*Hôtel Palissandre* à Faravohitra le propose sur sa carte des soins et massages. Pour un sentiment de relaxation décuplé, il est réalisé par deux masseuses professionnelles dont les mouvements de mains permettent au corps d'être totalement détendu, dans un état de sérénité total.

« *Nous prodiguons le massage ayurvédique aux personnes qui se sentent fatiguées, surtout aux hommes et aux sportifs car il apporte beaucoup de tonicité* », précise Holy Rajaoarisoa, première thérapeute au spa de l'établissement. Allongée sur une table, la personne massée se laisse entraîner par la synchronisation des mouvements de mains. « *Il faut que nos gestes soient symétriques, fluides et de même*

intensité. Ainsi, la personne que l'on masse ne peut plus se concentrer sur les mouvements et se détend complètement. » Pendant 45 minutes, les mains se focalisent sur les zones spécifiques du corps et de la tête appelées points énergétiques par des pressions, effleurages et palpations. Le tout est complété par l'utilisation d'huile végétale chaude associée à de l'huile essentielle.

« *Nous utilisons l'huile essentielle de basilic ou de gingembre car elles sont reconnues pour leurs propriétés tonifiantes et redynamisantes.* » Si sur le plan physique, le massage ayurvédique à quatre mains permet de fortifier les tissus, de retrouver la mobilité et la souplesse du corps, au niveau psychologique, il aide à rétablir les troubles du sommeil. En revanche, ce massage n'est pas adapté aux personnes sujettes

à des problèmes cardiaques ou à de l'hypertension ainsi qu'aux enfants, précise Holy Rajaoarisoa. Un soin détente à 140 000 Ar. C'est le Nirvana à portée de main ! ■



Aina Zo Raberanto

Contact sur www.nocomment.mg

À QUATRE MAINS



Commandes:
032 05 728 22
034 73 577 84

huitresanosy@gmail.com

Les huîtres d'Anôsy, issues de la rencontre du fleuve Ifaho avec l'Océan Indien, cultivées de façon artisanale, sont le fruit d'un savoir-faire durable.

Acheminées de Fort-Dauphin à Antananarivo par avion, fraîcheur et qualité de goûts vous sont garanties . . .
. . . alors bonne dégustation !

Livrées chez vous, en vente à Ambondrona, chez Score et Leader Price.
Offre de bar à huîtres pour tout type d'événements festifs.

Nouveau gérant du Old 7 Bar à Isoraka, Arthur Perraudin, 24 ans, entend bien faire profiter de son expérience du monde de la nuit en Australie, à Sydney précisément où il a vécu cinq ans. So fun !

Pourquoi le Old7 Bar ?

Je suis à Madagascar depuis déjà près de neuf mois. Je commençais à sortir et je cherchais également à investir. J'ai eu la chance de rencontrer David Illy avec qui j'ai décidé de reprendre le *Old 7 Bar* et devenir le gérant. Je n'ai jamais tenu un bar mais j'ai beaucoup travaillé dans le monde de la nuit, notamment à Sydney pendant cinq ans. Et je suis un vrai noctambule !

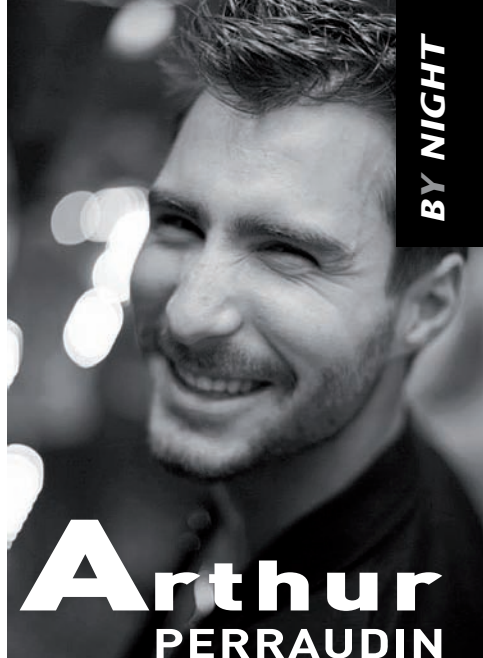
Des différences entre les nuits australiennes et malgaches ?

Bien sûr ! C'est totalement différent. A Sydney, j'ai travaillé dans le night-club le *Marquee* où je gérais les gros clients venant de l'étranger. C'est une ville multiculturelle avec un nombre incalculable de boîtes de nuit. Il y a des quartiers abritant uniquement des clubs et des bars. Là-bas, les gens aiment faire la fête. A Tana, le sens de la fête est différent mais j'arrive quand même à rencontrer facilement du monde. Je suis bien reçu dans n'importe quel établissement.

Qu'est-ce qui nous attend au Old 7 Bar ?

On est ouvert du lundi au samedi de 18 heures à minuit. C'est un bar avec une large clientèle, réputé pour ses soirées à thème comme la Soirée blanche et ses happy hours. Nous avons également une formule apéro avec le snack du bar qui est ouvert toute la nuit, et du mercredi au samesi, on retrouve DJ Weeman aux platines. J'apprécie aussi la *Suite 101*, c'est ma deuxième maison, l'ambiance est très sympa. ■

Propos recueillis par Aina Zo Raberanto



**Arthur
PERRAUDIN**

“ Tana n'est pas Sydney ! ”

- IAVOLOHA
- BY-PASS
- ANOSIVAVAKA

Entrepôts et Showroom
Clés en main.

Vente
à partir de
370 \$_{HT/m²}

- Plateforme multi-usage :
Showroom, bureau et stockage
- Système de contrôle des
bâtiments :
portes sécurisées, caméras
- Parking
- Accès camions
- Agrément Zone Franche
- Transformateur électrique aux
normes
- Bord de Route Nationale
(RN7), ByPass & Route du Pape
- Accessible depuis la route
principale éclairée par
des lampadaires solaires

E F F I C A C I T É

P R A T I C I T É

entrepôts, plateformes logistiques et bureaux



Standard : 020 22 222 31

Service Commercial : 032 03 06 031

Direction de Projet : 032 03 06 030

CAHIERS DE NUIT

Soirée THB







Airtel Partenariat MNP



Soirée au Buffet du jardin



Airtel Lancement Samsung Galaxy S5


airtel
internet
mobile




airtel
internet
mobile




airtel
internet
mobile




airtel
internet
mobile

FORD ECOSPORT

Le SUV urbain



Go Further

Distribué par
MATERAUTO

Antananarivo Tél: 22 233 39

Toamasina Tél: 53 306 96

mater@materauto.com



Materauto SA

Expo
Sylvain Subervie



⊕ de photos sur www.nocomment.mg

Gastro Pizza à la FIM



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@princesseulagon.com
www.princesseulagon.com

La Ribaudière

RESTAURANT & HOTEL

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

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



LE VICTORIA

HOTEL & SPA



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

020 82 225 44
www.hotelvictoriadiiego.com

SERVICE TRAITEUR
séminaires - mariages - anniversaires

☎ 032 04 630 32
020 22 316 86

72 Avenue Grand Didier Isoraka
Tananarive, Madagascar

lebresto@gmail.com



Le B

RESTAURANT

Le B'





" LE WELCOME "

Restaurant - Bar - Discothèque - Location salle

IPA 239 Ter A - ANOSIMASINA ITAOSY

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

OUVERTURE

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

BAL DES JEUNES

Entrée gratuite pour les filles

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

KARAOKE

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

DISCOTHEQUE

de 22 h 00 jusqu'à l'aube

CABARET

SOIRÉE A THEME DE DANSE (OCCASIONNELLE)

**VENEZ
NOMBREUX !!!**

PARKING GARDE - AMBIANCE ASSURÉE



Welcome



⊕ de photos sur www.nocomment.mg

Le Rossini



FORD RANGER

N°1



Distribué par
MATERAUTO

Antananarivo Tél : 22 233 39

Toamasina Tél : 53 306 96

mater@materauto.com



Materauto SA



Go Further

Tous les Jendis

20h

Tropical

Latino



LA SUITE
101

LA SUITE
101

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



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

La Suite 101

⊕ de photos sur www.nocomment.mg




le carré

RESTAURANT

BAR LOUNGE



Rés (+261) 32 60 498 00

Le Carré

⊕ de photos sur www.nocomment.mg



Dreams



 facebook.com/dreamstana



Immeuble Grandiel | à côté Galerie - La City | Ivandry



032 40 088 97
034 81 350 55



CAFÉ DE LA GARE

• BY CHEFS AVENUE •

LES SAISONNIERES

Des produits de saison, déclinés en recettes originales



Mois de
Juin

Pâtes

Ouvert 7 jours sur 7 de 8H30 à 23H00
sauf le dimanche 22H

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



Café
de la Gare



Paprika

⊕ de photos sur www.nocomment.mg



Angé de la nuit by

SKOL
NO STAFF...



paprika

RESTAURANT

LOUNGE BAR

restaurant mariages
fêtes d'entreprise
traiteur séminaires
événements familiaux
concerts CLUBBING

Route des Hydrocarbures
Face Galana Ankorondrano
Antananarivo - Madagascar
+261 34 80 756 54
facebook : paprikamadagascar



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





⊕ de photos sur www.nocomment.mg

Le Carnivore



Nouveaux horaires du Restaurant Carnivore

• Viandes a volonte

• Les vendredi, samedi et dimanche MIDI

• *Tous les soirs à partir de 18h 30

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

Possibilité de privatisation

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



by **no comment**[®]
www.nocomment.mg



ISORAKA
OUVERT À PARTIR DE
18H - 7JOURS/7

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



HAPPY HOUR

RETRANSMISSION TV D'ÉVÈNEMENTS SPORTIFS

18/20H - 7JOURS/7



La medina

DAY SPA

Massages du Monde
 Soins du Corps et Visage
 Salon de Coiffure
 Sauna - Hammam
 Balnéothérapie
 Restaurant
 Oriental Lounge - Shisha
 Pâtisserie Orientale

Horaire : 10h - 22h

Fermeture hebdomadaire :

Lundi

034 04 134 33

032 07 134 33

lamedinatana@yahoo.fr



La Medina
&
La Casbah



⊕ de photos sur www.nocomment.mg

Le Glacier



Spécialités
malgaches
chinoises



AG Lacier



*Service continu
de 11h à minuit*

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

LA BOUSSOLE ART CAFÉ

Restaurant - Service Traiteur

Ouvert 7/7 Midi et Soir

WiFi
Gratuit



LA BOUSSOLE
Bar Lounge - Restaurant - Traiteur

© 032 07 605 03 / 22 358 10

Email : laboussole@moov.mg

⊕ de photos sur www.nocomment.mg

La Boussole



⊕ de photos sur www.nocomment.mg



Kudeta



KU
DE
TA

06 & 07 Juin 2014

22H00

Simon
Sim's

Ibiza
Paris
Miami
Réunion

AfroDeep
DeepHouse



URBAN CLUB
Vendredi

K.MEMBRE
Samedi

+22 677 85 - +32 07 281 55
fb.me/kudetamadagascar
info@kudeta.mg

⊕ de photos sur www.nocomment.mg

Candy Club



Mood and Feeling

032 05 340 40 / 032 05 340 41 / 032 05 340 36

candyevents@hotmail.fr

candy-events-madagascar.com



Le Louvre



Vivez le foot
EN DIRECT

du 04 au 13 juillet 2014




Brasil
FIFA WORLD CUP

Le Louvre
HOTEL & SPA - ANTANANARIVO

Faites vos pronostics, et gagnez des repas pour deux au
313 et des accès au SPA du Louvre

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

 Hôtel Le Louvre à Tananarive

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

SOLUTION DE L'ÉNIGME N°52

Le chien et la niche.

ENIGME N°53

Quel mot de la langue française se termine par «ette» et est masculin ?

HORIZONTALEMENT

I. Vin blanc mousseux très réputé **II.** Contracté - Au goût acide et piquant - Pronom personnel **III.** Etendue d'eau - Sigle olympique - Apéritif à base de vin blanc **IV.** Chiffre romain - Interjection - Légèrement saoule **V.** Orge utilisée pour la fabrication de la bière - Se rendras **VI.** Temps des géologues - Etain du chimiste **VII.** Liqueur anisée grecque - Gai participe - Démonstratif **VIII.** Triple, c'est une liqueur - Boisson à base de rhum **IX.** Bière anglaise - Symbole du béryllium **X.** Qualifie une eau non gazeuse **XI.** Une forme d'avoir - Le verre doit l'être avant de le boire **XII.** Plante odorante à l'origine d'un sirop - Solide crochet.

VERTICALEMENT

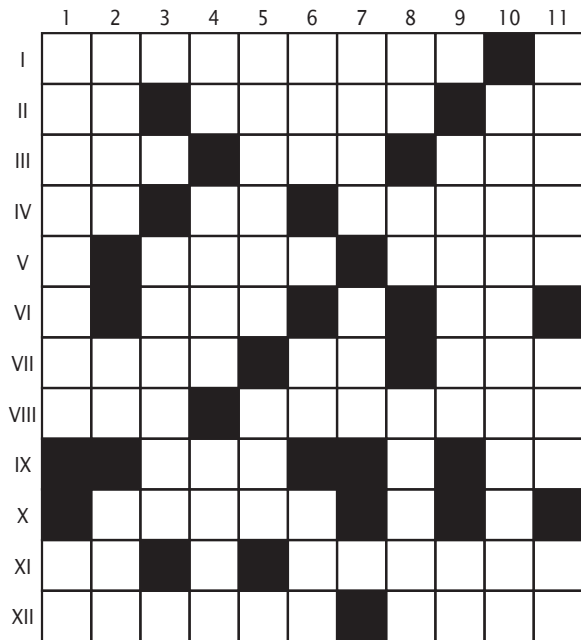
1. Eau de vie de cidre - Dans la matinée **2.** Conspuai - Sigle européen - Oiseau noir et blanc **3.** Eau de vie mexicaine **4.** Possessif - Le crier, c'est s'élever contre - Boisson des nourissons **5.** Bu de l'alcool en argot - Gaz intestinal **6.** Fait quelque chose - Petit ruisseau - Division de l'histoire de la terre **7.** Boisson chaude à base de rhum - Eau de vie de grain anglaise **8.** Négation - Joyeux participe - Liqueur à base de fruits **9.** Eau de vie de cerise - Pour un oubli **10.** Infusion - Récipient hémisphérique **11.** Vin blanc sec d'Espagne - Noir ou vert, c'est une boisson de l'après-midi - Abréviation d'une expression latine signifiant "c'est à dire".

LA MINUTE NATURALISTE

Concombres de mer : coup de filet contre les braconniers

Les lagons préservés des îles éparées (Juan-de-Nova, Les-Glorieuses, Europa et Bassas-da-India, transformés en sanctuaires pour la vie marine) sont pris d'assaut par les braconniers malgaches. La cible des braconniers se nomme l'holothuries ou concombre de mer. Lors d'une opération de lutte contre la pêche illégale en avril dernier, la marine nationale française a ainsi interpellé 112 braconniers et saisi 1 tonne d'holothuries. Ces animaux sont recherchés dans toutes les mers tropicales pour être vendus sur les marchés chinois et indonésiens. A Madagascar, de nombreux pêcheurs se sont tournés vers cette manne financière. Des accapareurs chinois parcourent la grande île pour acheter les concombres de mer fumés puis séchés. Seules trois espèces peuvent être consommées crues (*Apostichopus japonicus*, *Cucumaria frondosa*, *Parastichopus californicus*). Des commerçants de la grande île ont également compris qu'ils pouvaient tirer profit de ce commerce. Désormais des tonnes d'holothuries transitent par Tananarive comme le démontre le film de Serge Montagnan et de Franck Molinaro de l'université de La Réunion : Les holothuries, une ressource méconnue (source <http://reunion.la1ere.fr>) ■





jeux@nocomment.mg

LA TUILE BETON REDLAND

La meilleure toiture pour votre maison

Étanchéité garantie
30 ans

Solide • économique
élégante •

à partir de:

17.000^{HT} Ar/m²

www.tuiles-redland.com

C. BAT ZONE FORELLO - Module 19

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

DISPENSARE SISAL

Association de prévention et de lutte contre
VIH/SIDA/IST

- dépistage anonyme et gratuit;
- confidentialité.
- distribution de préservatifs



- accompagnement
- regroupement
- droit à l'information sur les IST/VIH/SIDA

«Personne n'est à l'abri»
DEPISTEZ VOUS

Adresse: Tuléar: Tsimenatse I Rue champ de Foire
Tana: Cité des 67 Ha Logt 1556 N.E

email: contact.mada.sisal@gmail.com
contact: 020 25 212 67
retrouvez nous sur Facebook: SISAL

Misaotra deba !

/ Merci

/ Thank you



patron !

boss!

Voambolana

/ Vocabulaire / Vocabulary

Deba : patron / boss

Phonétique : déb

Mpiasa : employé / employee

Phonétique : piàss

Karama : paye / pay

Phonétique : kàràam

Orinasa : société / compagnie

Phonétique : ourinàss

Expression

1- Tsy mety diso ny deba. tsara fiakanjo fa mamono ara-bola.

Phonétique : tsi métt diss ndéb. tssàra fiàkàndz fà màmoun àràboul.

Le patron n'a jamais tort. Habillé en costard, il nous tue à coup de dollar (et en plus ça rime !)

The boss is never wrong. dressed in suit, he kills us by dollar.

Explication : Si tu veux être payé

à la fin du mois, tu ne peux pas te permettre de mettre en cause sa parole. En gros, tu exécutes et tu la boucles. La raison du plus fort...

2- Ny leran'ny deba hono tsy maintsy leran'ny mpiasa.

Phonétique : ni lérann déb oun tss mèntss lérann piàss.

À ce qu'il paraît, la vitesse du patron est celle de l'équipe.

It seems that the boss's clock speed is the one of his team.

Explication : On sait tous que le patron bosse deux fois plus que ses employés, et qu'il peut vous appeler à tout heure.

Pas d'horaires pour lui, mais il pourrait comprendre que ce n'est pas notre société, et qu'appeler à une heure du matin n'est pas trop la solution, cheers !

3- Tsy ny orinasa no diso fa ny mpitantana azy.

Phonétique : tss niournàss nou diss fà ni pitàntànàz.

Ce ne sont pas les sociétés qui font des erreurs, c'est leur dirigeants.

Companies don't make errors, the leaders do.

Explication : Tout est question de management, le patron est le leader d'une équipe qui doit gagner. C'est pour cela qu'il est en première ligne. Les employés ne peuvent ni régler tous les problèmes pour lui, ni prendre les décisions à sa place. Chacun son job !

4- Mody atao hoe faly izahay mamono ny valo ora, manamaivana ny adi-tsainao.

Phonétique : moud ataow oué fol zàhày màmènn ni vâl oura, manàmàivàna niàdtssénaow.

L'idée de faire nos huit heures nous remplit tous de bonheur, on s'occupera de vos ennuis de patron.

We're happy to make our eight ours, we will handle your boss's troubles.

Explications : Vous êtes là pour déléguer, on est là pour exécuter. Mais si vous vous plantez, on doit aussi être là pour assumer vos décisions.

5- Misaotra deba, ny vola sisa no eritreretiny ahafahanay mahazo anao rehefa mifarana ny volana.

Phonétique : misàowtcha déb, ni voilà ssiàssà mou éritchérètrnài àhàfàhànài mààz ànaow réfa fàràn voulann.

Merci patron quand on pense à tout l'argent qu'à la fin du mois on vous prend.

We thank you boss when we think of all money we will get. At the end of the month, employees are the boss.

Explication : Tout le long du mois vous êtes le boss, à la fin du mois on est les boss !

Natacha

Ouioui en Malgachie

par Philippe Bonaldi

Makafka contre Maupassant

Makafka, ce n'est pas un auteur malgache du XVII^e siècle, non, cela veut dire « gueule de bois ». Pas gueule de bois de rose. Une simple gueule d'ébène. Un trou noir. Kafka disait : « *Rouge sur noir, tout se barre* ». On ne peut pas réussir tout le temps son entrée sur scène. Il y a toujours, à un moment donné, un câble qui vous fait trébucher. Après la timidité vient la honte. Je n'ai pas bien visé le micro. J'ai pétié un câble.

De ma petite chambre d'hôtel, je retrouve petit à petit des éléments de mémoire en voyant le colis de biscuits et mon certificat d'ambassadeur sur la table de chevet. J'entends mon cerveau qui frappe à la porte pour un room service matinal. Entre deux cognements de porte sur les tympans je visualise en image de synthèse une sorte de kaléidoscope de Malgaches en costumes.

Je sens également mon haleine de *toaka gasy* d'échappement semblable à une papaye avariée dans un Tupperware. Remontent en surface autant de relents nauséabonds que de bribes d'images incohérentes où des roues de bicyclettes marquent des buts en or massif sur un terrain de baby-foot. Mon cerveau lent se fatigue à prendre le vent, il décolle à peine. Le fil de mes pensées retombe tel un triste parachute. Le service de chambre de mon cerveau finit par s'estomper puis disparaître pour qu'un deuxième room service vienne frapper à ma porte pour de bon. Je suis

Makafka pour de bon.

Mamy, tout souriant, arrive avec un café fumant sur

un plateau d'alou.

- *Inona no vaovao*, l'ambassadeur ?

- Ambassadeur, *vaovao* bobo tête, tête de veau ...

Mamy ne m'a pas compris, mais il rigole quand même.

- Tu sais Mamy, je ne sais pas dans quel film de brouillard j'ai joué hier soir, mais en tout cas ... Merci Mamy.

- Oh, rien de *messant*, *zé zuste* traduis à ma façon tout ce que tu tentais de me dire. *Zé* adressé les convenances habituelles à l'assemblée. *Zé* improvisé un discours protocolaire, et en fait je me suis bien amusé !

J'apprends beaucoup de choses avec mon ami Mamy, notamment le protocole qui vient je crois, de proto (prototype) et de colle (adhésive). Les discours malgaches, ou *kabary* n'en finissent jamais car il faut toujours remercier l'autre qui remercie les autres de les avoir remerciés. La politesse se colle à toute l'assemblée glutineuse et on ne s'en décolle plus. Cela permet aussi aux participants de sortir de leur garde-robe personnelle les plus beaux habits du dimanche afin de les tester. La coquetterie et les chaussures qui brillent sont annonciatrices d'un protocole ou d'un rendez-vous religieux.

- Mais comment donc étais-je habillé, hier soir ?

- Comme un Français. Rien de grave.

Je n'ai pas insisté, mais j'ai appris par la suite que les Français ont cette réputation d'être mal coiffés et souvent en guenilles. Les Français guenilleux et sans coiffeur.

Moi, je ne suis pas un adepte des protocoles. C'est peut-être

pour cela que ma timidité a dépassé les bornes pour se réfugier dans les bars. On ne me protocolera plus d'ici tôt, même pour un *kabary* dans un bistrot.

En tout état de cause, me voici libéré de ce cérémonial et de ce pot de glu qui me rendait nerveux et mal à l'aise. Je me sens soulagé d'avoir passé cette

épreuve en public.

Aujourd'hui, me voici prêt à affronter une belle journée malgache avec mes 37 kg de biscuits Choco-papaye et une faim de *makafka be*.

A n t

(le lieu), *Sira* (le sel), *Be* (Beaucoup). Antsirabe. C'est chlorure de sodium City. Le sel doux, ici c'est le sucre. On dit *Siramamy* : *Sira* (sel), *Mamy* (doux)

Antsiramamibe : la ville du sucre, dirais-je. L'endroit où ça chauffe et finit en caramel. L'ethnie des Betsileo est forte en chocolat, et là je parle en méconnaissance de cause car je ne sais rien de cette grande île rouge. Cependant, il faut toujours faire un peu son malin dans les récits de voyage. Je tiens cela de mon grand-père qui se persuade que le petit vin blanc de Nogent est le seul de France. Grand-père pense que tout ce que l'on voit à la télévision est une œuvre diabolique des spéculateurs en argenterie. À mon tour de faire croire que les Betsileo ont inventé le *toaka gasy*, que toutes les cocottes de la planète viennent des Ambatolampiens. C'est beaucoup plus rassurant de croire ce que l'on dit. Sinon on ne parle plus.

Au pays du sucré salé, je passe maintenant à l'épreuve du rafraîchissement. Après la fusion des cocottes et l'incendie du *toaka gasy*, voici la froideur des hauts plateaux malgaches. Un froid de Malgachie, pas au point de faire du ski mais suffisamment pour enfilez des couvertures





★ ★ ★ ★
MACHINES A SOUS
— FC —
COLBERT

Du 12 Juin au 13 Juillet
Matches à suivre en Direct
sur Grand Ecran

Des TV HD à Gagner!



Divers JEUX,

vous invite à célébrer

Fête des Pères

le Samedi 14 Juin

des Animations Musicales,



Vivez

l'INDEPENDANCE

le Samedi 28 Juin

et de nombreux LOTS à découvrir!

RENSEIGNEMENTS : 020 22 208 11 - 032 05 340 51 - rec.cascolb@moov.mg

quand la nuit tombe. Le miracle d'Antsirabe, c'est qu'il y a des sources naturelles d'eaux chaudes. Il y a une plomberie sous terre qui fait sortir gratuitement de l'eau qui fume afin de réchauffer le moral des troupes betsileo. Vous expliquer comment ça marche ? C'est une autre paire de manches. Faudrait questionner les chauffagistes malgaches. En tout cas, il y a une grande piscine municipale à 28 °C qui fume toute l'année. L'eau qui vient du cumulus de la Terre soigne plein de maladies et je repense à grand-père pour ses problèmes de genou avec le docteur Courcelles. Le voyage soigne la jeunesse, mais aussi les rhumatismes. Les rhumatismes ce ne sont pas les adeptes du rhum *toaka*, c'est un problème d'os et d'articulation. Mamy, il prononce *bizou* pour bijou, *zenou* pour genou. Il articule mal. Le rhumatisme c'est pareil, c'est une mauvaise articulation du pignon de la rotule. Les eaux souterraines ont la faculté de réparer l'essieu. C'est la faculté de d'Antsirabe médecine.

Pour symboliser ce don de la nature, la ville d'Antsirabe a construit l'*Hôtel des Thermes*, digne des châteaux cathares. Pour ne pas confondre, un hôtel des thermes n'est pas un hôtel grammatical où l'on enseigne le maniement des mots. C'est juste un bel édifice qui rend hommage à l'eau. Mohamed V du Maroc est venu y séjourner durant son exil, du temps de mon grand-père. Un hôtel des thermes abrite tous les métiers de l'eau. Les uniformes des employés du château sont blancs. Blanc comme kiné, masseur, ostéopathe, rhumatologue, dermatologue ... Plus pleins d'autres métiers en «ogue». Je ne suis pas historien, mais faudrait voir à ne pas raconter d'histoires ! Ne me faites pas croire qu'il n'y a pas de rapport entre le zébu à bosse et l'arrivée de Mohamed V en Malgachie. Les douaniers d'Ivato n'ont pas dû voir passer le dromadaire de Mohamed dans ses bagages. Encore une fois, je ne suis pas mémorialiste, ni animologue mais la ressemblance est frappante entre les deux animaux. Aussi, on ne fouille pas un roi à la douane. C'était facile pour Mohamed, dans les années cinquante d'amener son dromadaire en exil. Et qu'on ne me raconte pas de serpent à sonnettes : il y a eu transplantation de bosse illégale.

Un point, c'est tout. ■

(À SUIVRE)



VOTRE AVENTURE
COMMENCE ICI



Madauto
www.madauto.com

facebook.com/madagascar.automobile

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

ANTANANARIVO

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

A AERO IVATO : 032 82 092 25 ■ AERO PIZZA : 020 22 482 91 *MiVola*
airtel ■ AINA HOTEL : 020 22 630 51 ■ AKOA : 020 22 437 11 *MiVola*
airtel ■ ANJARA HOTEL : 020 22 053 79 ■ ANJARY HOTEL : 020
 22 279 58 ■ ARIRANG : 020 24 271 33 ■ ARLEQUIN : 034 05 929 40
MiVola ■ (L')ART BLANC : 020 22 422 20 *MiVola* ■ ATLANTIS : 020 24
 642 71 *MiVola* *airtel* ■ AUBERGE DU CHEVAL BLANC : 020 22 446 46
 ■ AU BOIS VERT : 020 22 447 25 ■ AU JARDIN D'ANTANIMENA : 020
 22 663 91 ■ AU TRIPORTEUR : 020 22 414 49 ■ AU N'IMPORTE QUOI :
 034 01 341 21 **B** (Le) B' : 020 22 316 86 *MiVola* ■ (Le) BASMATI : 020
 22 452 97 ■ (La) BASTIDE BLANCHE : 020 22 421 11 *MiVola* ■ BATOU
 BEACH : 034 09 500 03 *MiVola* *airtel* ■ BESOA I : 020 22 210 63 *MiVola*
 ■ BESOA II : 020 22 248 07 *MiVola* ■ BISTROT 21 : 032 45 816 89
 ■ BOOLY FRONTIERE : 020 22 205 17 *MiVola* ■ (La) BOUSSOLE : 020 22 358
 10 *MiVola* ■ (Le) BRAJAS HOTEL : 020 22 263 35
MiVola ■ (Le) BUFFET DU JARDIN : 020 22 632
 02 *MiVola* *airtel* ■ (Le) BUREAU : 033 41 590 60
C CAFE CHARLY RESTAURANT (CARLTON) :
 020 22 517 31 *MiVola* *airtel* ■ CAFE DE LA GARE : 020 22 611 12 *MiVola*
 ■ CALIFORNIA : 032 50 269 68 *MiVola* ■ (LE) CARLTON HOTEL : 020 22 260
 60 *MiVola* *airtel* ■ CASINO COLBERT : 020 22 208 11 *MiVola* ■ (Le) CELLIER
 (HOTEL COLBERT) : 020 22 202 02 *MiVola* ■ CH'LUIGGY : 033 37 051 41 *MiVola*
airtel ■ CHALET DES ROSES : 020 22 642 33 *MiVola* ■ CHANTACO : 020 22
 346 45 ■ (La) CHAUMIERE : 020 22 442 30 ■ CHEZ AINA GUEST HOUSE : 033
 14 565 54 ■ CHEZ ARNAUD : 020 22 221 78 *MiVola* ■ CHEZ FRANCIS : 020
 22 613 35 ■ CHEZ JEANNE : 020 22 454 49 *MiVola* ■ CHEZ LORENZO : 020
 22 427 76 *MiVola* *airtel* ■ CHEZ MAXIME : 020 22 431 51 ■ CHEZ SUCETT'S :
 020 22 261 00 ■ CHILLOUT CAFE : 034 06 003 78 *MiVola* ■ CITY GRILL :
 020 23 096 75 *MiVola* *airtel* ■ CITY PIZZA : 020 24 165 85 ■ COFFEE BAR :
 020 22 279 09 *MiVola* ■ COFFEE TIMES : 034 25 991 42 *MiVola* *airtel* ■ (LE)
 COLBERT HOTEL : 020 22 202 02 *MiVola* ■ (Le) COMBAVA : 020 23 584 94
 ■ COTÉ SAVEUR : 034 05 018 10 *MiVola* ■ CREPERIE LE PHARE : 020 26 323
 28 *MiVola* *airtel* **D** DIVINA : 034 43 241 22 *MiVola* ■ DREAMS KARAOKE :
 034 81 350 55 *MiVola* **E** ELABOLA AEROPORT IVATO : 033 37 251 09

Un grand merci à nos partenaires et diffuseurs :

MiVola ■ EMMA PLANQUE : 034 07 185 70 *MiVola* ■ EPICURE : 034 07 185 49
MiVola **F** FAT BOYS : 034 49 993 44 ■ FIRST FASHION CAFE : 032 84 628
 99 *MiVola* ■ FLEUVE ROUGE : 033 04 069 86 *airtel* ■ (Les) FLOTS BLEUS :
 020 24 614 17 ■ (La) FOUGERE (HOTEL COLBERT) : 020 22 202 02 *MiVola*
 ■ FRING'ALL : 020 22 229 13 **G** GASTRO PIZZA : 033 14 025 54 *MiVola*
airtel ■ (Le) GLACIER HOTEL : 020 22 340 99 *MiVola* *airtel* ■ (LE) GRAND
 MELLIS HOTEL : 020 22 234 25 ■ (Le) GRAND ORIENT : 020 22 202 88 ■ (Le)
 GRILL DU ROVA : 020 22 627 24 *MiVola* ■ (Le) GRILL DU SAINT LAURENT : 020
 22 354 77 ■ GUEST HOUSE MANGA : 020 24 606 78 **H** HAPPY DAYS : 033
 86 200 42 *MiVola* *airtel* ■ (Les) HAUTES TERRES : 020 22 255 53 ■ HAVANNA
 CAFE : 034 14 954 69 ■ HEDIARD : 020 22 283 70 *MiVola* ■ HOTEL BRETON :
 020 24 194 77 *MiVola* ■ HOTEL DE FRANCE : 020 22 213 04 ■ HOTEL DE
 L'AVENUE : 020 22 228 18 ■ HOTEL LE RIAD : 034 11 134 33 **I** IBIS HOTEL :
 020 23 555 55 *MiVola* *airtel* ■ (L')ILE ROUGE : 032 45 507 34 ■ INDIA PALACE
 (Antanarenaina) : 020 26 408 16 *MiVola* ■ INDIA PALACE (Tsiazofoa) : 033
 12 563 73 *MiVola* ■ INFINITHÉ : 032 03 888 88 *MiVola* *airtel* ■ IN SQUARE : 034
 07 066 40 *MiVola* *airtel* ■ ISLAND CONTINENT HOTEL : 020 22 489 63 *MiVola*
 ■ IVATO HOTEL : 020 22 445 10 ■ IVOTEL : 020
 22 227 16 *MiVola* **J** JAO'S PUB : 034 41 213
 33 *MiVola* *airtel* ■ (Le) JARD'IN : 032 40 098
 64 *MiVola* ■ (Le) JARDIN DU RAPHIA : 020 22
 253 13 *airtel* ■ JASMIN HOTEL : 032 07 539 04 ■ (Le) JEAN LABORDE : 020
 22 330 45 ■ JED ONE : 032 02 142 *MiVola* ■ JET CLUB : 034 93 622 39 *MiVola*
K KARIBOTEL : 033 15 629 33 *MiVola* *airtel* ■ KUDETA LAPASOA : 034 74
 645 52 *MiVola* ■ KUDETA LOUNGE BAR : 020 22 611 40 *MiVola* ■ KUDETA
 URBAN CLUB : 020 22 677 85 *MiVola* *airtel* **L** LA CASBAH : 034 05 134 33
MiVola ■ LA PLANTATION : 020 22 335 01 *MiVola* *airtel* ■ LA SUITE 101 : 032
 11 080 80 ■ LA TABLE D'EPICURE : 020 22 359 83 ■ (Le) LAC HOTEL : 020
 22 447 67 *MiVola* *airtel* ■ LANTANA RESORT : 020 22 225 54 *MiVola* *airtel*
 ■ LAVAZZA : 032 05 045 72 *MiVola* ■ 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 *MiVola* ■ LE CARNIVORE (Restaurant) :
 032 05 125 04 *MiVola* *airtel* ■ LE CARRÉ : 032 60 498 00 *MiVola* ■ LE CLUB :
 020 22 691 00 *MiVola* ■ LE COIN DU FOIE GRAS : 034 07 924 83 *MiVola* ■ LE
 GAROOGAR : 033 71 534 51 *MiVola* *airtel* ■ LE KASS'DALL : 034 15 110 47
MiVola *airtel* ■ LE KIWI : 033 87 454 56 *MiVola* ■ LE LOUCHEBEM : 020 22 488
 88 *MiVola* ■ LE WELCOME : 034 13 305 15 *MiVola* ■ L'EXPRESS BLEU : 034 49

Tratry ny
ASARAMANITRA



Lot NO 68 Route des Hydrocarbures Ankorondrano Antananarivo
Tel / Fax . 020 22 265 71
www.dreamin.tv - www.facebook.com/dreaminmada

Immeuble ETONN Devant GARE-Antsirabe
Tél. 034 11 086 00
e-mail. antsirabe@dreamin.tv

Immeuble CRJS Toamasina
Tél. 034 11 086 01
e-mail. toamasina@dreamin.tv

Immeuble RANDRIANTANANY Mahajanga
Tél. 034 11 086 02
e-mail. mahajanga@dreamin.tv

949 99 ▪ **LES HERONS** : 033 06 194 65 *MVola* ▪ **LGM** : 032 95 408 04 *MVola*
 ▪ **(Le) LOGIS HOTEL** : 020 26 244 43 *MVola* ▪ **LOKANGA HOTEL** : 034 14
 555 02 *MVola* ▪ **L'ORION** : 034 84 129 29 *MVola* ▪ **(Le) LOUVRE HOTEL** : 020
 22 390 00 ▪ **L-SENS** : 032 07 609 18 *MVola* **M** **MAD'DELICES** : 020 22 266 41
MVola ▪ **MADA HOTEL** : 033 23 717 07 *MVola* *airtel* ▪ **MAKA AKOO (Fast
 Food)** : 034 20 501 27 *MVola* *airtel* ▪ **(La) MEDINA** : 034 04 134 33 *MVola*
 ▪ **MENHIR** : 020 22 243 54 *MVola* ▪ **MERCURY HOTEL** : 020 22 300 29 *airtel*
 ▪ **MOJO BAR by no comment®** : 034 20 343 47 *MVola* ▪ **MONTPARNASSE (Bar
 Restaurant)** : 020 22 217 16 *MVola* ▪ **(La) MURAILLE DE CHINE** : 020 22 230
 13 *MVola* *airtel* **N** **NERONE** : 020 22 231 18 *airtel* ▪ **NIAOULY** : 020 22 627
 65 *MVola* ▪ **NOSY SABA (Hotel)** : 020 22 434 00 **O** **O! POIVRE VERT** : 020 22
 213 04 ▪ **(L')OASIS (HOTEL CARLTON)** : 020 22 260 60 *MVola* *airtel* ▪ **OLD
 N°7** : 032 72 200 07 *MVola* ▪ **ORCHID HOTEL** : 020 22 442 03/05 ▪ **ORIENTAL** :
 033 87 111 11 *MVola* ▪ **ORIENT'HALLS** : 032 05 105 10 ▪ **OUTCOOL** : 033 12
 12 624 ▪ **OZONE** : 020 24 749 73 **P** **(Le) PALANQUIN** : 020 22 485 84 ▪ **(Le)
 PALLADIOS** : 020 22 373 38 *MVola* *airtel* ▪ **(Le) PALLISSANDRE HOTEL** : 020
 22 605 60 ▪ **PALM HOTEL** : 020 22 253 73 *MVola* ▪ **PANORAMA HOTEL** : 020
 22 412 44 *MVola* ▪ **PAPRIKA** : 034 80 756 54 *MVola* *airtel* ▪ **(Le) PAVILLON de
 L'EMYRNE** : 020 22 259 45 ▪ **(Le) PETIT VERDOT** : 020 22 392 34 ▪ **PILI PILI
 DOCK** : 020 26 299 42 *MVola* ▪ **PIMENT CAFÉ** : 020 24 509 38 *MVola* *airtel*
 ▪ **PLANETE** : 020 22 353 82 *MVola* *airtel* ▪ **POURQUOI PAS (Restaurant)** :
 032 55 308 39 ▪ **(Les) POUSES POUSES DU RAPHIA** : 020 24 782 79
 ▪ **PRESTO LOUNGE** : 034 05 610 53 *MVola* ▪ **PRESTO PIZZA (Antsahabe,
 Tana Water Front, Analamahitsy)** : 034 19 610 49 *MVola* *airtel* **R** **RADAMA
 HOTEL** : 020 22 319 27 *MVola* *airtel* ▪ **RAPHIA HOTEL Ambatonakanga** :
 020 22 253 13 *airtel* ▪ **RAPHIA HOTEL Isoraka** : 020 22 339 31 *airtel*
 ▪ **RATATOUILLE (Artisan Boulanger)** : 034 41 731 32 *MVola* ▪ **(Le) REFUGE** :
 020 22 448 52 ▪ **(Le) RELAIS DE LA HAUTE VILLE** : 020 22 604 58 *MVola*

airtel ▪ **(Le) RELAIS DES PLATEAUX** : 020 22 441 21 *MVola* ▪ **(Le) RELAIS
 DU ROVA** : 020 22 017 17 *airtel* ▪ **(La) RESIDENCE** : 020 22 417 36 *MVola*
 ▪ **RESIDENCE DU ROVA** : 020 22 341 46 ▪ **RESIDENCE LA PINEDE** : 032 07 235
 58 ▪ **RESIDENCE RAPHIA** : 020 22 452 97 *MVola* ▪ **RESTAURANT FATAPERA** :
 033 15 088 21 ▪ **RESTAURANT SNACK PK9** : 034 66 407 49 *MVola* ▪ **(La)
 RIBAUDIERE** : 020 24 215 25 *MVola* ▪ **RIVIERA GARDEN** : 020 24 792 70 *MVola*
 ▪ **(Le) ROSSINI** : 020 22 342 44 *MVola* ▪ **ROTISSERIE-GRILL** : 032 11 222 07
 ▪ **ROVA HOTEL** : 020 22 292 77 **S** **(Le) SAINT ANTOINE HOTEL** : 033 21 597
 19 *MVola* ▪ **(Le) SAINT GERMAIN HOTEL** : 033 25 882 61 *airtel* ▪ **(Le) SAINT
 LAURENT** : 020 22 354 77 ▪ **(Le) SALOON** : 033 19 139 10 ▪ **SAVANNA CAFE** :
 032 07 557 45 *MVola* *airtel* ▪ **SHALIMAR Antsahavola** : 020 22 260 70 *MVola*
 ▪ **SHALIMAR HOTEL** : 020 22 606 00 *MVola* ▪ **(Le) SHANDONG** : 020 22 319
 81 *MVola* *airtel* ▪ **SPUMA GLACE** : 034 07 179 63 ▪ **SUCETT'S** : 020 22 261 00
 ▪ **SUNNY GARDEN** : 020 22 323 85 ▪ **SUNNY HOTEL Amparibe** : 020 22 263 04
 ▪ **SUNNY HOTEL Ankorondrano** : 020 22 368 29 **T** **(La) TABLE DES HAUTES
 TERRES** : 020 22 605 60 ▪ **TAJ HOTEL** : 020 22 624 10 ▪ **TAMBOHO** : 020 22
 693 00 ▪ **TANA ARTS CAFE** : 034 15 610 56 *MVola* ▪ **TANA HOTEL** : 020 22 313
 20 *airtel* ▪ **TANA PLAZZA HOTEL** : 020 22 218 65 ▪ **(La) TAVERNE (HOTEL
 COLBERT)** : 020 22 202 02 *MVola* ▪ **TERRASSE EXOTIQUE** : 020 22 244 09
 ▪ **(La) TERRASSE DE TYDOUCE** : 020 24 522 51 *MVola* ▪ **(La) TERRASSE DU
 GLACIER** : 020 22 202 60 *MVola* *airtel* ▪ **TIMGAD** : 020 22 327 42 *MVola* *airtel*
 ▪ **TOKO TELO** : 020 24 657 47 *MVola* ▪ **(Le) TRAM** : 020 26 388 28 ▪ **TRANO
 BONGO HOTEL** : 020 22 461 32 *MVola* *airtel* ▪ **TRANOVOLA** : 020 22 334 71
MVola *airtel* **U** **URBAN CAFE** : 033 11 258 66 *airtel* **V** **VAHINY HOTEL** :
 020 22 217 16 *MVola* ▪ **VANGA GUEST HOUSE** : 020 22 442 33 ▪ **(Le) VANILLA
 (ORCHID HOTEL)** : 020 22 442 03/05 ▪ **(La) VARANGUE** : 020 22 273 97 ▪ **(La)
 VILLA** : 020 26 254 73 ▪ **VILLA IARIVO** : 020 22 568 18 ▪ **VILLA ISORAKA** :
 032 49 163 01 ▪ **VILLA VANILLE** : 020 22 205 15 ▪ **VOHITRA PARADISA** : 034
 01 807 78 *MVola* **Z** **ZEBU ORIGINAL BISTROT** : 020 22 299 97 ▪ **ZENITH
 HOTEL** : 020 22 290 05 *MVola*

BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

A **ADAN** : 034 26 381 83 ▪ **ALIA TUTTO ITALIA** : 033 16 222 50 *MVola*
airtel ▪ **ALL SPORT Tana Water Front** : 020 22 644 09 ▪ **ALLURE FASHION** :
 033 25 780 84 *MVola* ▪ **AMBIANCE ET STYLE** : 034 05 101 72 ▪ **AMPALIS** :
 034 19 227 85 ▪ **ARABESQUE** : 032 02 303 42 *MVola* ▪ **ARTS ET MATIERES** :
 020 24 522 51 ▪ **AT HOME** : 020 22 446 38 ▪ **AUDACE LINGERIE** : 032 70
 710 44 ▪ **ANTIQUAIRES DE TANA (Tana Water Front et Behoririka)** : 032
 07 174 50 **B** **BEBE A BORD** : 034 07 281 72 *airtel* ▪ **BESPOKE** : 034 05
 060 64 *MVola* ▪ **BIJOUTERIE AMRATLAL** : 020 22 263 03 *MVola* *airtel*





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

• BIJOUTERIE MANOU Analakely : 020 22 612 25 **MiVola** **airtel** • **BIJOUTERIE MANOU Antaninarenina** : 020 22 256 64 **MiVola** • **BIJOUX OREA** : 020 22 678 15 • **BIJOUTERIE PALA** : 020 22 225 01 **airtel** • **BLACKWEAR** : 032 04 558 89 **MiVola** • **La BOUTIQUE DE V** : 032 07 001 32 • **BRICO DECO** : 020 22 308 35 **MiVola** **airtel** • **BYZANCE** : 032 05 233 30 **C** CAFE COTON : 020 22 302 09 **MiVola** • **CARAMBOLE** : 020 22 207 40 • **CARAMIEL** : 033 11 364 09 • **CARPETURC** : 034 03 521 09 • **CLEA BOUTIQUE** : 032 07 604 48 **MiVola** **airtel** • **CLEMENCY** : 020 22 364 90 **MiVola** • **CMH** : 020 23 322 26 • **COUP DE CŒUR** : 032 89 461 45 **MiVola** • **COURTS Ankorondrano** : 020 22 550 25 **MiVola** **airtel** • **COURTS Tanjombato** : 020 22 576 76 **MiVola** • **COURTS 67 HA** : 020 22 336 64 **MiVola** • **CRISTAL CADEAUX** : 020 22 365 42 **MiVola** **D** **DECI-DELA Ankorondrano** : 032 05 00 274 • **DECI-DELA Ivato** : 032 11 00 277 • **DECI-DELA Route Circulaire** : 032 05 00 272 • **DECI DELA Tana Water Front** : 032 11 00 278 • **DECO FRANCE** : 020 22 293 72 • **DERNIER CAPRICE** : 034 21 160 93 • **DREAM STONES TRADING** : 034 07 185 83 • **DRESS CODE** : 034 20 555 99 • **DUTY FREE** : 034 07 189 30 • **DUW 1203 - Dago Urban Wear** : 034 01 083 67 • **ELEKTRA** : 034 45 520 75 **E** (L')EMPIRE DU MARIAGE : 033 02 688 88 • **ESPACE BIJOUX** : 020 22 311 85 **MiVola** **airtel** • **ETHNIK Shop** : 020 22 611 40 • **ETINCELLE** : 034 08 430 72 • **EVASION DECO** : 033 18 607 97 **MiVola** **airtel** • **F** **FANCY BOUTIQUE** : 020 22 308 89 • **FEMININE** : 034 60 647 38 **MiVola** **airtel** • **FIFTH AVENUE** : 034 05 031 15 **airtel** • **FINAL TOUCH** : 033 02 402 82 **MiVola** **airtel** • **FOSA SHOP Tana Water Front** : 020 26 377 85 • **FOSA SHOP Isoraka** : 020 26 243 91 • **FUN MOBILE** : 032 05 079 79 • **FUSION RAY** : 020 22 636 28 **MiVola** **G** **G.I. (Gentleman Individuel)** : 034 02 783 60 **MiVola** **airtel** • **H** **HAZOMANGA** : 032 02 527 43 **MiVola** **airtel** • **I** **IMAGE** : 034 08 884 90 **MiVola** **airtel** • **IS'ART GALERIE** : 033 25 148 71 • **IVAHONA (Boutique)** : 032 05 090 02 • **IVAHONA (Maison)** : 032 05 090 06 • **J** **JAVA** : 032 59 987 82 **MiVola** • **JINA CHAUSSURES SMART** : 034 02 395 70 **MiVola** **airtel** • **K** **KAPRICE Tana Water Front** : 034 08 031 75 • **KIDORO (Literie)** : 020 23 628 84 • **KIF DAGO** : 033 78 151 99 • **KIVAH&CO** : 032 05 874 35 • **KLUNG MALAGASY Mode Junior** : 034 03 015 06 • **KIOSK à BIJOUX** : 033 15 830 43 **airtel**

• KOKOLOKO Isoraka : 033 08 443 19 • **KRISTEL BOUTIQUE** : 032 40 457 15 **MiVola** • **KRYS OPTIQUE Gare Soarano** : 020 22 211 02 **MiVola** • **KRYS OPTIQUE Score Digue** : 020 24 229 97 **MiVola** • **KRYS OPTIQUE Zoom Ankorondrano** : 020 22 318 38 **MiVola** • **KUDETA BOUTIQUE** : 034 74 645 52 **MiVola** **L** **L'ADRESSE** : 034 03 004 55 **MiVola** • **LA CAVERNE** : 034 01 109 82 **MiVola** **airtel** • **LA CITADINE** : 032 05 509 48 **MiVola** • **LA COUR CARREE** : 032 05 090 06 **LA ROMANCE** : 033 15 536 85 • **LA TOURISTA** : 034 87 003 87 **MiVola** • **LE 7EME CIEL** : 034 84 642 56 **MiVola** • **LE MONDE DE BEBE** : 034 07 219 84 • **LFL MADAGASCAR** : 020 24 265 74 • **LUMIN'ART** : 020 22 431 34 **M** **MADESIGN** : 020 22 245 50 • **MAFIOZZO** : 034 02 645 93 **MiVola** **airtel** • **MAKI COMPANY** : 020 22 207 44 • **MALGADECOR** : 020 23 691 98 • **MAMA BENZ** : 032 05 777 74 • **MAXI TUNING** : 032 11 00 345 **MiVola** **airtel** • **MEGASTORE by CLEMENCY** : 020 22 204 26 **MiVola** • **MISS SIXTY** : 033 11 479 82 • **MOISELLE** : 034 11 187 60 **MiVola** **airtel** • **MOTOSTORE** : 034 07 179 57 • **MY SPACE** : 020 26 381 83 • **MY WORLD FASHION DESIGN** : 034 11 605 54 **N** **NEW BALANCE** : 034 31 693 10 **MiVola** • **NEW MAN** : 032 11 00 278 • **NEW STYLE** : 034 18 247 32 **MiVola** • **NIL MEUBLE** : 020 22 451 15 **MiVola** **O** **OCEAN TEXTILE** : 020 26 388 26 **MiVola** • **OH PAS CHER** : 034 93 219 42 **MiVola** • **ON ABI** : 020 22 558 59 **MiVola** • **OUTSIZE** : 020 24 532 33 **MiVola** **P** **PAGE 2** : 034 16 751 84 • **PAGE 2 SMART** : 034 16 751 12 • **PAPARAZZI** : 020 22 567 71 **MiVola** **airtel** • **PHILAE DECO** : 020 22 427 21 • **PLANETE SPORTS** : 020 22 423 16 • **POINT MARIAGE** : 020 24 537 66 **MiVola** • **PRECIOUS** : 034 01 170 39 • **PRETTY WOMEN** : 032 03 209 03 • **PRO PNEU** : 020 22 265 16 **Q** **QUE DU BONHEUR** : 034 84 049 46 • **QUINCAILLERIE 2000** : 020 22 333 82 **MiVola** **R** **REBAREBA MADAGASCAR** : 033 42 866 48 • **SHOES** : 020 24 773 52 • **RIVES GAUCHE** : 033 02 275 81 • **ROSES ET BAOBAB** : 032 40 615 60 • **ROUGE DESIR** : 033 25 780 84 **MiVola** **S** **SAMCKOWA** : 020 22 260 40 • **SAMSUNG (Analakely)** : 020 22 295 53 • **SAROBIDY MADAGASCART** : 033 11 642 64 • **SAV TECHNO** : 034 70 613 44 • **SEPT PRIX MEUBLE** : 020 22 664 79 • **SERENITY PALACE** : 033 05 374 20 **MiVola** • **SHAMROCK** : 020 22 549 82 **MiVola** • **SHOP STYLE** : 034 04 915 01 **MiVola** **airtel** • **SOBEK** : 020 24 166 41 • **SOPHIA**

Anastanes
Bijouterie & Lapidairerie
Ouverture
 Pierres fines, saphirs étoilés, objets décoratifs ...
 à Antsahavola, dans l'escalier
 derrière le restaurant « Chalet des roses »
 Tél : 032 53 564 09

MAKATY®

www.makaty.net



2014, année Apple.

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



100% Apple
since 1989



Revendeur
Agréé

Centre de
Services Agréé

034 04 102 87 033 07 209 06 22 257 39

immeuble Flamboyant à Ambatonakanga
du lundi au vendredi 8h30-13h / 14h-18h

showroom@makaty.net

Vente
Conseils
Réparation
SAV



"Un lagon de rêve"



Le paradis à seulement 3h de Tuléar

Offres spéciales avec Madablue,
partenaire exclusif

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



BOUTIQUE : 034 12 869 95 ▪ **STOP MARKET** : 034 36 818 00 ▪ **STORES & VOILES** : 020 22 292 30 **MiVola** ▪ **STRASS** : 034 97 464 00 **MiVola**
▪ **SUCCES FOU** : 032 44 054 35 **T TANA SPORT** : 034 07 755 55 **MiVola**
▪ **TANT POUR ELLE** : 034 96 723 00 **MiVola** ▪ **(La) TEESHIRTERIE** : 020 22 207 40 ▪ **TIME PALACE** : 020 22 370 31 ▪ **TISHANAKA** : 032 02 200 00 **MiVola** ▪ **TRACCE (Boutique)** : 034 02 675 77 **MiVola** **airtel**
▪ **TRENDY** : 020 22 364 88 **MiVola** **V VEL'DUTY FREE** : 020 22 626 14 ▪ **VIVA DESIGN Ankorondrano** : 020 22 364 88 **MiVola** ▪ **VONY COUTURIER** : 033 11 606 05 **W WHITE PALACE** : 020 22 669 98 **MiVola**
Y YOU SACS & CHAUSSURES : 034 02 016 64 **Z ZAZAKELY** : 034 04 245 82 **MiVola**

SPORTS, LOISIRS

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

COMMUNICATIONS, AGENCES

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

AGENCES DE VOYAGE, TOURISME

A AIR FRANCE : 020 23 230 23 **MiVola** ▪ **AIR MADAGASCAR** : 020 22 222 22 **MiVola** **airtel** ▪ **AIR MAURITIUS** : 020 22 359 90 **C CAP**

MADA VOYAGES : 020 22 610 48 ▪ **CORSAIR** : 020 22 633 36
D **DILANN TOURS MADAGASCAR** : 032 05 689 47 *MiVola* ▪ **DODO TRAVEL** : 020 22 690 36 **M** **MALAGASY Travel** : 032 41 526 51
▪ **MERCURE VOYAGE** : 020 22 237 79 **N** **NOOR VOYAGES** : 034 05 020 90 *MiVola* **O** **OCEANE ADVENTURES** : 020 22 312 10 ▪ **OFFICE NATIONAL DU TOURISME** : 020 22 660 85 *MiVola* **S** **STA Aviation** : 032 73 369 81 ▪ **TAMANA TOUR OPERATOR** : 034 20 660 00

SALONS DE BEAUTÉ, PARFUMERIES

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

SANTÉ

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

ENTREPRISES, INSTITUTIONS

A **ABC** : 020 22 499 00 *MiVola* *airtel* ▪ **AGRA (Association des**

Arabesque



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

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

Guides Randonneurs) : 034 04 809 07 • **ALLIANZ** : 020 22 579 00
▪ **ASSIST Aviation** : 034 07 185 98 *MiVola* ▪ **ASSIST DST** : 020 22 426 88
MiVola ▪ **ASSOCIATION ITALIENNE A M/CAR** : 020 26 228 00 ▪ **ATW** : 020
22 610 42 ▪ **AURLAC** : 033 37 043 36 **B** **BHL MADAGASCAR** : 020 22 208
07 *MiVola* ▪ **BRASSERIE STAR** : 020 22 277 11 *MiVola* ▪ **BRUGASSUR** : 020
22 228 62 **C** **CANDY EVENT** : 034 05 355 51 ▪ **CRAAM** : 034 19 508 61
D **DHL** : 020 22 428 39 *MiVola* *airtel* ▪ **DIRICKX** : 020 22 446 60 *MiVola*
E **EXOFUIMAD** : 020 22 457 96 *MiVola* **F** **FILATEX** : 020 22 222 31
G **GROUPE SMTP** : 020 22 442 20 *MiVola* **H** **HENRI FRAISE FILS & CIE** :
020 22 227 21 *MiVola* ▪ **HESNAULT MADTRANS** : 020 22 618 33 **I** **ID**
MULTIMEDIA : 020 23 297 64 ▪ **IFM (ex-CCAC)** : 020 22 213 75 ▪ **ISCAM** :
020 22 224 88 *MiVola* ▪ **IN CONCEPT** : 020 24 388 56 **J** **JOCKER**
MARKETING : 020 22 685 48 *MiVola* *airtel* **L** **LABOMECA** : 020 22
441 54 ▪ **LFL FOOD MADAGASCAR** : 020 24 265 75 ▪ **LYCEE FRANCAIS**
(TANA) : 032 21 416 90 *MiVola* **M** **MICROCRED (Amboivona)** : 020
22 316 35 *MiVola* *airtel* ▪ **MICROCRED (Tsaralalana)** : 020 22 264 70
MiVola *airtel* ▪ **MICROCRED (Ambohibao)** : 020 22 446 56 *MiVola* *airtel*
▪ **MICROMANIA** : 020 22 558 60 **S** **SARL REGENCY (Passeport VIP)** : 034
64 937 00 *MiVola* ▪ **SOCIETE FANIRY SARL** : 020 22 554 09 ▪ **SOREDIM** :
020 22 239 27 **T** **TAG IP** : 020 22 524 54 *MiVola* ▪ **TECHNIBAT** : 032
07 223 76 **U** **UCODIS** : 020 22 210 13 ▪ **UNICEF** : 020 22 674 97
▪ **UNIVERSITE ACEEM** : 020 26 098 61 *MiVola* **V** **VET CLINIC** : 020 22
415 45 *MiVola* ▪ **VIMA** : 020 22 330 93 *MiVola* ▪ **VISY GASY** : 020 22 432 25
X **X CHANGE** : 020 30 889 99 *MiVola* *airtel*

CONCESSIONNAIRES

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

PHOTOS

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

IMMOBILIERS

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

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

SERVICE RAPIDE

M **MALAKY** : 032 45 383 32 *MiVola* *airtel*

PAYSAGISTE

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

MATÉRIELS INFORMATIQUES

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

ANTSIRABE

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

A **AU RENDEZ-VOUS DES PECHEURS** : 020 42 492 04 ▪ **AUBERGE JENNY** :
020 44 990 22 **B** **BAR L'INSOLITE** : 032 02 158 14 ▪ **BOULANGERIE MIRANA** :
020 44 481 20 **C** **CHEZ DOM** : 033 11 954 29 ▪ **CHEZ SEN** : 034 64 603 39
▪ **COULEUR CAFE** : 032 02 200 65 ▪ **COYOTE CAFE** : 020 44 484 54 ▪ **CRISTAL**
HOTEL : 034 44 916 09 *MiVola* *airtel* **F** **FLOWER PALACE HOTEL** : 034
14 870 01 *airtel* **H** **HOTEL CHAMBRE DES VOYAGEURS** : 020 44 979 38
▪ **HOTEL DES THERMES** : 020 44 487 61 ▪ **HOTEL HI** : 020 44 490 77 ▪ **HOTEL**
HASINA : 020 44 485 56 *airtel* ▪ **HOTEL IMPERIAL** : 020 44 483 33 *MiVola*
▪ **HOTEL LE TRIANON** : 020 44 051 40 ▪ **HOTEL RESTAURANT DIAMANT** :
020 44 488 40 ▪ **HOTEL RETRAIT** : 020 44 050 29 ▪ **HOTEL VATOLAHY** :
020 44 937 77 ▪ **HOTEL VOLAVITA** : 020 44 488 64 **L** **L'ARCHE** : 032 02
479 25 ▪ **LA VILLA HR** : 033 13 801 47 ▪ **LE CAFE DE L'ALLIANCE** : 034 43
222 26 ▪ **LE CENT DIX** : 034 98 906 00 *airtel* ▪ **LE COLVERT** : 034 11 937 77
▪ **LE ROYALE PALACE** : 020 44 490 40 *airtel* ▪ **LE VENISE** : 020 44 938 70
R **RESIDENCE CAMELIA** : 020 44 488 44 ▪ **RESTAURANT POUSSE POUSSE** :
032 07 191 97 ▪ **RESTAURANT RAZAFIMAMONJY** : 020 44 483 53 *airtel*
▪ **RESTAURANT ZANDINA** : 020 44 480 66

SPORTS, LOISIRS

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

PRINCESSE BORA  LODGE & SPA

Les baleines à bosse sont arrivées



www.princesse-bora.com
+261 20 57 04 003

 Céa
mada



www.royalbeach-nosybe.com



Royal Beach
★★★★HOTEL
PROMESSE DES MOMENTS D'EXCEPTION

ENTREPRISES, INSTITUTIONS

M MICROCRED : 032 05 367 01 *MiVola* *airtel*

MAHAJANGA (MAJUNGA)

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

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

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 *MiVola* *airtel* **D DREAM'IN** : 034 11 086 02

AGENCES DE VOYAGE, TOURISME :

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

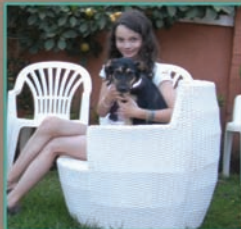
ENTREPRISES, INSTITUTIONS

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

Le bonheur est ... une adoption réussie...!
Happiness is ... successful adoptions ...!

ADOPTÉZ ou FAITES
un DON

ANIMAL
S.O.S
MADAGASCAR
Notre Combat



chaque livre donné nourrit 2 chiens pour une journée

POINT DE VENTE LIVRE SHOPRITE TALATAMATY 7/7

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

www.animalsos-mada.com | www.canine-services-madagascar.com

En partenariat avec:



Vet Clinic
We Care

Et de généreux donateurs !

PHOTOS

D DMT PHOTO : 020 62 245 39

TOAMASINA (TAMATAVE)

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

A ADAM & EVE : 020 53 334 56 • **ANJARA HOTEL** : 020 53 303 61 • **AUX COPAINS D'ABORD** : 032 63 472 32 **B** (Le) BATEAU IVRE : 020 53 302 94 **MiVola** **airtel** • (Le) BORAHA VILLAGE (Sainte Marie) : 020 57 912 18 **C** CHEZ LUIGI : 020 53 345 80 • **CHEZ RASOA** : 033 24 365 08 • **COM CHEZ SOIS** : 020 53 345 80 **D** DARAFIFY : 034 60 468 82 **MiVola** **H** HOTEL BAR CONCORDIA : 020 53 377 42 • **HOTEL CALYPSO** : 034 07 131 32 • **HOTEL FLEURI** : 032 25 498 72 **MiVola** **airtel** • **HOTEL H1** : 033 28 358 33 **MiVola** **airtel** **J** JAVA HOTEL : 020 53 316 26 **L** L'AFFICHE : 020 53 315 45 • **LA PIROGUE** : 033 05 917 17 • **LE DOMAINE DES BOUGAINVILLIERS (Mahambo)** : 032 04 011 96 • **LE TIPWAI** : 034 02 123 10 **MiVola** • **LONGO HOTEL** : 020 53 339 54 **MiVola** **airtel** **M** MIRAY HOTEL : 034 10 500 60 **MiVola** **airtel** **N** (Le) NEPTUNE : 020 53 322 26 **O** (L')OCEAN 501 : 032 64 147 43 **P** PALM RESORT : 020 53 314 33 • **PANDORA** : 032 46 087 36 • **PIMENT BANANE** : 034 08 043 09 **MiVola** **Q** QUEEN'S : 032 61 486 20 **airtel** **R** (La) RECREA : 032 04 610 71 **MiVola** **S** SNACK-COULEUR CAFE : 032 56 298 36 • **SUNNY HOTEL** : 020 53 336 11 **MiVola** **airtel** **T** (La) TERRASSE : 034 45 016 03 **V** (Le) VERSEAU : 032 05 612 62 • (Le) VIP : 034 85 794 04 **MiVola** **airtel** **X** XL BAR : 034 07 043 09

BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

A ANTIDOTE : 032 11 692 27 **C** CHARME : 032 04 900 42 • **CLEA**



BOUTIQUE : 032 07 604 46 • **CLEMENCY** : 020 53 309 90 **E** ENZO SHOP : 033 09 409 84 **M** MADA DUTY FREE : 034 07 188 97 **N** NULLE PART AILLEURS : 020 53 325 06 **airtel** **T** TNT : 034 39 025 54 **MiVola** **V** VATOMAMY **BOUTIQUE** : 034 06 952 69

SPORTS, LOISIRS

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

SALONS DE BEAUTÉ, PARFUMERIES

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

ENTREPRISES, INSTITUTIONS

S STI : 032 07 788 51

LIBRAIRIES

L LIBRAIRIE FAKRA : 020 53 321 30

INTERNET

I INTERACTIVE CYBER : 034 47 226 20

TOLIARY (TULEAR)

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

A ANAKAO OCEAN LODGE & SPA : 020 22 328 60 • **ATLANTIS** : 020 94 700 42 **B** (Le) B52 : 034 05 540 48 • **BAMBOO CLUB** : 020 94 902 13 • **BELLE VUE HOTEL (Ambolimalaika)** : 032 04 647 22 • (Le) BO BEACH RESTO PETER : 032 04 009 13 • (Le) BŒUF : 032 82 614 68 **C** CHEZ ALAIN : 020 94 415 27 • (Le) CORTO MALTESE : 032 02 643 23 **D** DUNES IFATY : 020 94 914 80 **E** (L')ESCAPADE : 020 94 411 82 **MiVola** **airtel** • (L')ETOILE DE MER : 020 94 428 07 **MiVola** **airtel** **H** HOTEL DE LA PLAGÉ (Ambolimalaika) : 032 04 362 76 • **HOTEL LES PALETUVIERS** : 020 94 440 39 **MiVola** **airtel** • **HOTEL MASSILIA** : 032 57 604 78 • **HOTEL RESTAURANT LE PRESTIGE** : 032 02 062 61 • **HOTEL RESTAURANT LA MIRA (Madio Rano)** : 032 02 621 44 • **HOTEL SAFARI VEZO (Anakao)** : 020 94 919 30 • **HOTEL SOLIDAIRE** : 034 02 666 60 • **HYPOCAMPO HOTEL** : 020 94 410 21 **MiVola** **I** IFATY BEACH : 020 94 914 27 • **ISALO ROCK LODGE** : 020 22 328 60 **J** JARDIN DU ROY/RELAIS DE



LA GASTRONOMIE PIZZA LIVRAISON A DOMICILE



67 HA

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

MAHAMASINA

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

IVATO

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

ANTANIMENA

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

ANTANIMORA

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

TOAMASINA

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

ANTSIRANANA

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

SOANIERANA

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

**CRITIQUES ET
SUGGESTION**

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

ANTSIRABE

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

MAHAJANGA

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



**PIZZA
DE GARDE
ANALAKELY**

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

Lundi au samedi
de 22h à 06h du matin

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

**PIZZA
DE GARDE
DIEGO**

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

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



LA REINE : 020 22 351 65 ▪ **(LE) JARDIN** : 020 94 428 18 *MiVola* **L** ▪ **LA BERNIQUE** : 020 94 449 87 ▪ **LALANDAKA HOTEL** : 020 94 914 35 ▪ **LA ROSE D'OR** : 032 54 355 29 ▪ **LA MAISON** : 032 07 727 47 ▪ **LE JARDIN DE BERAVY** : 032 40 397 19 **M** **MANGILY HOTEL** : 032 02 554 28 **N** **(LE) NAUTILUS** : 020 94 418 74 **P** **(LE) PARADISIEN HOTEL** : 032 07 660 09 ▪ **PLAZZA HOTEL** : 020 94 903 02 **R** **(LE) RECIF** : 020 94 446 88 *MiVola* ▪ **RELAIS D'AMBOLA** : 032 45 326 21 ▪ **(LA) RESIDENCE ANKILY** : 020 94 445 50 **S** **SAÏFEE HOTEL** : 032 05 552 03 *MiVola* *airtel* ▪ **LE SAX'APHONE RESTO** : 032 75 340 41 ▪ **SERENA HOTEL** : 020 94 441 73 **T** **TAM TAM CAFE** : 032 02 524 48 ▪ **(LA) TERRASSE CHEZ JEFF** : 032 02 650 60 **V** **VICTORY HOTEL** : 020 94 440 64 *MiVola* *airtel* ▪ **(LE) VOVOTELO HOTEL** : 034 29 377 36 **Z** **ZOMATEL MORINGA** : 020 94 441 55 *MiVola*

BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

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

SPORTS, LOISIRS

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

AGENCES DE VOYAGE, TOURISME

M **MAD SUD VOYAGE** : 020 94 423 20

ANTSIRANANA (DIEGO SUAREZ)

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

A **ALLAMANDA HOTEL** : 020 82 210 33 **C** **COCO PIZZA** : 032 45 678 21



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

BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

B **BOUTIQUE BLEUE NUIT** : 033 09 552 63 ▪ **BOUTIQUE INO VAOVAO** : 032 02 228 38 **C** **CARAMBOLE BOUTIQUE** : 032 25 341 92 ▪ **CHEZ BADROUDINE** : 020 82 223 00 ▪ **CLEA BOUTIQUE** : 032 07 604 48 *MiVola* ▪ **CLEMENCY** : 020 82 239 98 **L** **LA MAISON DE L'ARTISANAT** : 020 82 293 85 *MiVola* **M** **MADA DUTY FREE** : 034 07 189 55 ▪ **MAKI BOUTIQUE** : 032 82 917 76

SPORTS, LOISIRS

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

SALONS DE BEAUTÉ, PARFUMERIES

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

ENTREPRISES, INSTITUTIONS

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

CONCESSIONNAIRES

S **SICAM** : 032 07 033 64

PHOTOS

D DMT PHOTO : 020 82 232 08

PARADOFAY (FORT-DAUPHIN)

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

A AZURA HOTEL & SPA : 020 92 211 17 **C** CHEZ BERNARD : 034 04 409 25 **MVola** ■ **CHEZ GEORGES** : 032 48 097 38 ■ **CHEZ MARCELINE** : 032 28 326 70 ■ **CROIX DU SUD** : 032 05 416 84 **MVola** **F** FLORIDA : 034 84 200 11 **G** GINA VILLAGE : 034 11 00 188 **MVola** **Airtel** **K** KALETA HOTEL : 020 92 212 97 **MVola** **Airtel** **L** LE DAUPHIN : 032 05 416 83 ■ **LE FILAO** : 032 43 288 59 **MVola** ■ **LE PORT HOTEL** : 034 11 00 188 **MVola** **Airtel** **R** RESERVE DE NAHAMPOANA : 034 11 212 34 **MVola** **S** SAFARI LAKA : 033 24 453 26 **MVola** **T** TALINJOO HOTEL : 032 05 212 35 **MVola** **Airtel** ■ **TOURNESOL** : 033 29 265 26

BOUTIQUES, 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 **MVola** **Airtel**

AGENCES DE VOYAGE, TOURISME

A AIR FORT SERVICES : 034 46 122 80 **MVola** **Airtel** ■ **ANDRANARA PARK** : 034 11 00 188 **MVola** **Airtel** **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 CATTÀ : 020 75 923 58 ■ **ESPACE MIREGNINA** : 034 43 715 86 **H** HOTEL COTSOYANNIS : 020 75 514 72 ■ **HOTEL SORATEL** : 020 75 516 66 **MVola** **L** L'ANCRE D'OR : 034 12 459 21

PÂTISSERIE COLBERT

PÂTISSIER - CHOCOLATIER - GLACIER

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



Galerie EDEN.(enceinte hôtel IBIS) Ankorondrano

Ouvert du Lundi au samedi de 08h30 à 19h /Dimanche de 08h30 à 14h

Tél: 034 22 219 52

MENTIONS LÉGALES

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

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

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

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

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

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

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

Prochain numéro : Mai 2014 - DLI n° 2014/06/001 - ISSN en cours - Tirage : **27 500 exemplaires** distribué gratuitement par l'éditeur. **no comment®** est un concept et une marque déposés auprès de l'**OMAPI** depuis le 9 août 2010 sous le n° 111 32. **no comment®** est recyclé par Papmad.

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

▪ LAC HOTEL : 020 75 959 06 ▪ LA SOFIA : 034 05 838 88 ▪ LE5 BOUGAINVILLIERS (HOTEL D'AMBALAVAO) : 034 18 469 21 **MVola**
▪ LE TROPIC HOTEL (HOTEL D'AMBALAVAO) : 033 02 012 91 **MVola** ▪ LE PANDA : 034 05 788 77 ▪ LE ZOMATEL : 020 75 507 97
R RESTAURANT CHEZ DOM : 034 01 975 78 **T** TSARA GUEST HOUSE : 020 75 502 06 **MVola**

SPORTS, LOISIRS

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

ENTREPRISES, INSTITUTIONS

A ALLIANCE FRANCAISE : 020 75 515 71

HELL-VILLE (NOSY BE)

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

B BOOBAB CAFÉ : 032 04 676 63 ▪ BELLE VUE : 020 86 613 84 **MVola**
C CAFE DEL MAR : 034 46 753 22 **MVola** ▪ 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 **D** DIAMANT 10 : 032 07 739 14
▪ DISCOTHEQUE LE DJEMBE : 032 04 944 48 **E** EDEN LODGE : 032 55 044 68 **H** HEURE BLEUE : 032 02 203 61 **MVola** ▪ HOTEL ARC EN CIEL : 032 02 265 30 **I** INDIA PALACE : 034 21 354 60 **L** L'ESPADON : 032 44 769 85 **MVola** ▪ LA PLANTATION : 032 07 934 45 ▪ LE BILLARD : 032 66 586 12 ▪ LE GOLF : 032 28 754 39 ▪ LE MANAVA : 032 43 405 60
▪ LE ZAIR HOTEL : 032 05 938 80 **MVola** ▪ LIBERTALIA : 032 69 783 91
N NANDIPO : 032 04 482 32 **MVola** ▪ NATURE SAUVAGE : 032 04 802 80
▪ NUMBER ONE : 032 69 074 14 **MVola** **O** OASIS : 032 07 199 95
R RESTAURANT DE LA MER : 032 69 074 14 **MVola** ▪ ROYAL BEACH HOTEL : 032 05 322 44 **MVola** **S** SAFARI BAR RESTAU : 032 80 354 49
▪ SARIMANOK : 032 05 909 09 ▪ SAWADEE BAR : 032 24 645 21
▪ SENG : 032 40 378 01 **T** TATIE CHRIS : 032 40 527 45 **MVola** ▪ TAXI BE : 032 59 187 86 **V** VANILA HOTEL & SPA : 032 02 203 60 **MVola**

BOUITQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

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

SPORTS, LOISIRS

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

AGENCES DE VOYAGE, TOURISME

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

MANANJARY

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

H HOTEL VAHINY LODGE : 032 02 468 22

SPORTS, LOISIRS

C CANALSAT : 032 05 276 14 **M** *MVola* **A** *airtel*

MORONDAVA

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

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

AGENCES DE VOYAGE, TOURISME

O OFFICE NATIONAL DU TOURISME : 032 40 766 82

ENTREPRISES, INSTITUTIONS

A ALLIANCE FRANCAISE : 032 05 119 72

SAINTE MARIE

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

A ANALATSARA : 032 02 127 70 **B** BABOO VILLAGE : 020 57 905 63
■ (Le) BORAHA VILLAGE : 020 57 912 18 **C** CHOCO PAIN : 020 57 909 09
H HOTEL L'ILES AU NATTES : 032 40 445 99 ■ **HOTEL LA CRIQUE** : 034 03 117 25 ■ **HOTEL LE RAVORAHA** : 032 40 513 90 **I** IDYLLE BEACH : 032 48

684 81 **J** JARDINS D'EDEN : 034 31 028 70 **L** LAKANA HOTEL : 032 07 090 22
■ LA ROBINSONNADE : 032 40 445 99 ■ LIBERTALIA : 032 85 184 05
■ L'AIR BLEU : 032 71 386 55 **M** MANINGORY : 032 07 090 05 ■ MASOANDRO LODGE : 020 57 910 43
■ MIRANA PLAGE : 032 51 896 66 **P** PARADISE : 032 82 223 58 ■ PIERROT : 034 01 060 91 ■ PRINCESSE BORA : 032 07 090 48
S SOANAMBO HOTEL : 032 43 150 58 **V** VANIVOLA HOTEL : 020 57 357 67
■ VOHILAVA et LA VARANGUE : 020 57 900 16

ENTREPRISES, INSTITUTIONS

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

ALLIANCE FRANÇAISE

Antananarivo : 020 22 211 07 ■ Antsirabe 020 44 482 49 ■ Antsiranana : 020 82 210 31
■ Ambanja : 032 77 464 30 ■ Ambilobe : 032 50 438 75
■ Ambovombe : 032 73 441 13 ■ Andapa : 032 02 729 03 ■ Antsalova : 020 65 620 11
■ Antsohihy : 032 04 872 10 ■ Ambositra : 020 47 713 52
■ Ambatondrazaka : 020 54 814 83 ■ Antalaha : 032 76 547 84 ■ Fandriana : 032 45 911 58
■ Farafangana : 032 40 984 12 ■ Fianarantsoa : 020 75 515 71
■ Fort-Dauphin : 032 05 119 64 ■ Manakara : 020 72 216 62 ■ Moramanga : 020 56 908 65
■ Maintirano : 034 12 218 68 ■ Mananjary : 034 38 257 85
■ Morombe : 032 40 151 98 ■ Nosy Be : 020 86 613 45 ■ Sambava : 032 05 119 16
■ Sainte-Marie : 032 05 119 66 ■ Tsiroanomandidy : 03314 702 89
■ Tolagnaro : 020 92 902 99 ■ Toamasina : 020 53 334 94 ■ Tuléar : 020 94 413 92



Plus connue comme architecte d'intérieur et décoratrice à travers l'agence Studio B Architecture et M. Design, Marika Payet se décrit elle-même comme une touche à tout éternellement en mouvement. Danseuse, comédienne, chanteuse, c'est toutefois à Nosy Be qu'elle a ses véritables bases. Ses bons plans.

Votre table préférée ?

Pour déjeuner à Hell-Ville, il y a *Le Papillon*, un excellent restaurant tenu par un Italien. Il importe pas mal de produits de chez lui. Dans un autre quartier, sur le bord de la plage, il y a aussi le *Batumoch*, ses desserts sont extraordinaires.

Pour vider un verre ?

Le *Nandipo*, un bar tenu cette fois par un Espagnol, qui fait un petit peu bodega. Le lieu idéal pour décompresser quand on a fini de travailler. Il y a aussi *Senga*, un adorable petit bar de plage à Madirokely, tenu par Caroline. Un endroit familial où se retrouver pour le coucher de soleil les pieds dans le sable avec de la bonne musique.

Un club pour aller danser ?

A Nosy Be, on préfère les petits bals poussière avec des groupes locaux qui jouent en live et acoustique. Ça nous permet de danser sur de la musique traditionnelle malgache, parfois fusionnée avec du jazz. À la maison, avec les enfants, ce sont plutôt des soirées funk, jazz, groove.

Une boutique pour le shopping ?

Une amie a monté une petite boîte à Nosy Be qui s'appelle Des fripes et vous. Elle ne prend que des marques et les recustomise, les recoud, les arrange. Sinon c'est au petit bonheur la chance, quand je vois quelque chose qui me plaît, je m'arrête.

Un coin pour s'évader ?

J'ai eu la chance de passer une dizaine d'années en mer sur un voilier. Alors dès qu'on peut, on part entre amis ou en famille dans les îles des Radama, un archipel au sud. Là-bas, on est loin de tout.

Vos loisirs les plus constants ?

Le chant, la danse et la voile, sans ordre particulier, mais je peux aussi faire les trois à la fois (*rires*).

Votre actualité ?

Comme notre petite fille rentre en cinquième et désire aller au lycée d'Antananarivo, on sera plus présents dans la capitale à partir de la fin juillet, mais on fera des allers-retours avec l'île aux Parfums. ■

Propos recueillis par Joro Andrianasolo

En
ville
avec

Marika
PAYET

LES CITADINES DE **HYUNDAI**...
... BELLES ET ÉCONOMIQUES

photos par constructeurs

SEVENCO



i10

i20

i20


ELANTRA

ACCENT

GRAND i10

Espace Automobile Anositato

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

sicam@sicam.mg // www.hyundai.mg  [CfaoAutomotiveMadagascar](https://www.facebook.com/CfaoAutomotiveMadagascar)



SOCIMEX
cfaogroup.com

Votre source d'énergie



Our energy working for you.™

- Groupes électrogènes, puissance en KVA :
 - 8 / 11 / 17 / 22 / 28 / 33 / 38 / 44 / 66
 - 90 / 110 / 150 / 200 / 250 / 550
 - et plus sur demande
- Insonorisés
- Respect de l'environnement
- Fiables et économiques
- Service après vente assuré par une équipe professionnelle d'ingénieurs et de techniciens agréés CUMMINS sur l'ensemble du réseau

Contacts :

Commercial :

Mlle Tantely

Tel : 034 05 254 88

mail : assistante.cummins@madauto.mg

Mr Kiady

Tel : 034 07 611 51

mail : prospecteur.cummins@madauto.mg

Technique :

Mr Idrissa

Tel : 034 07 611 40

mail : g.idrissa@madauto.mg


Distributeur officiel
Tél. : (+261) 20 23 254 54

 **Power Generation**
Madagascar