



no comment®

INTERVIEW

CULTURE

N°32

le partage change avec Orange

Avec l'offre FLYBOX, surfez en toute liberté et partagez votre connexion Internet 3G+ en Wi-Fi. Profitez de notre grande promotion ! **Pour tout nouvel abonnement FLYBOX de 24 mois, nous vous offrons 1 Tablette Tabbee !**

1 modem
FLYBOX



1 tablette
TABBEE
offerte** !!



la vie change avec 



Connexion avec un débit allant jusqu'à 1 Mbps

Profitez pleinement d'Internet et de la Tabbee tactile pour :

- Visiter vos sites Internet favoris
- Ecouter vos mp3 et radio préférées
- Visionner vos photos, films et vidéo en plein écran
- Lire vos livres ...

les tarifs (location de la FLYBOX incluse*)

Volume	10 Go	30 Go
Tarif mensuel	150 000 Ar TTC par mois	195 000 Ar TTC par mois
Engagement	24 mois, dont 2 mois d'abonnement offerts	
Prix du ko au-delà	0,24 Ar TTC	

* avec une caution de 2 mois selon le forfait choisi pour tout nouveau client

la vie change avec 

sucre de
canne

menthe
glaciale

grenadine



fraise



orange



menthe

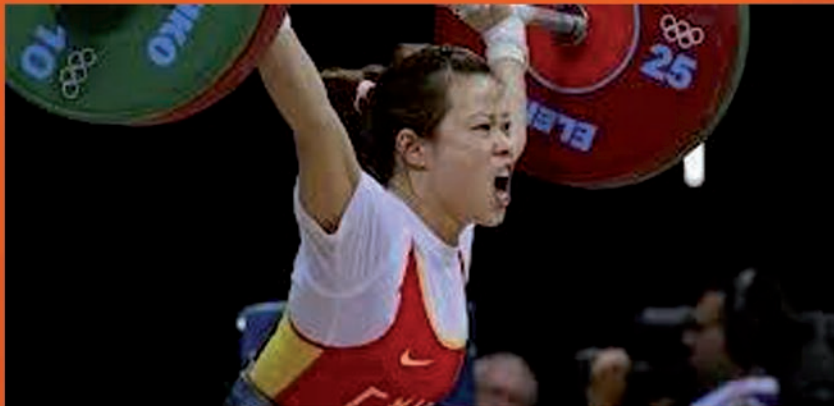


citron



sirop
Baoba

vous donne rendez-vous
à la Grande Braderie
du 26 au 30 Septembre 2012



« Mingjuan Wang, haltérophilie, médaille d'or Londres 2012 »

**Qui a dit que nos chinoises
ne font pas le poids ?!!**



CONTINENTAL
AUTO

ROUTE DES HYDROCARBURES ANKORONDRANO
Tel :020 22 644 42 - 034 03 001 61
bonjour@continental-auto.biz
www.continental-auto.biz



SOMMAIRE

COURRIER

10 C'est vous qui le dites

SONDAGE

14 Accrocs au cacao ?

COUV' BY

16 Le portrait chinois d'Isaac Azaly

20 CLINS D'ŒIL

24 AGENDA

CULTURE

34 Aïssa : Attention tsapiky !

GASTRONOMIE



L'interview
gourmande

94

36 Lôlô sy ny Tariny : 35 ans après

38 Piarakandro : L'écho du beko

40 Erick Fayard : peintre et voyageur

42 Jean-Michel Perdigon :
« L'âme avant le sens »

44 Mōssieur Njo :
Conteur psychédélique

48 Le film du mois :
Le zébu de Dadilahy

48 Le livre du mois :
Madagascar, l'île océan

PORTFOLIO

50 Olivier Kalaydjian : « Rien ne me
désole plus que l'uniformité »

FOMBA AMAM-PANAO

52 La ville du clair de lune

TSIAHY

54 C'était il y a cent ans...
en septembre 1912

ÉCO

62 Journées de l'emploi :
10 formations zéro chômage !

66 Alexandre Randriamahaleo :
Au pays de l'or blanc

68 Guy Lecloux (NBM) :
« La concurrence pas la guerre »

MÉTIERS

72 Heritiana : Sous le plus grand
chapiteau du monde



56 TRADITIONS

Tromba

Les possédés
d'Ankazomalaza

ASSOS

74 Lire en brousse : Le bon dé clic

76 Tourisme durable : Nosy Be
s'engage

NATURE

78 La fin des Lémuriens ?

82 Ralava Beboarimisa :
« Investir pour la biodiversité »

ESCALES

84 Ambalavao : Les cow-boys du Sud

- 86 Zafimaniry : Au pays du trek découverte
- 88 Baleines Rand'eau : Que du lourd !

COUSINS-COUSINES

- 91 La colombe malgache de « Cécile et Jeanne »

GASTRONOMIE

- 94 Interview gourmande : Caroline Bourcart du restaurant Le Carré
- 99 Le vin du mois : Aloxe-Corton 2009 (Bourgogne)
- 100 Le cocktail du mois : Le Sex on the Beach du Paprika

SORTIR

- 102 Hecho a mano : Les meilleurs havanes de Tana !
- 106 Gasy Milay : Trop cool Bakoly

CULTURE

Rabearivelo II

Presque complet

46

LOISIRS

- 108 Josiane Soloniaina : De haute lutte

LA MODE !

- 110 Le dragueur des supermarchés

VINTAGE

- 122 Polaroid : Histoire d'un instant magique

DÉCO

- 124 Richard Maquettiste : Un monde dans ses cartons

- 126 L'heure de la sieste

- 130 CAHIERS DE NUIT

BY NIGHT

- 156 After « vary » : Pas d'heure pour casser la croûte !

- 158 JEUX

ABIDI

- 160 K'aiza e ! inona no malaza ?

FICTION

- 162 *La maison*

- 166 ANNUAIRE

DOWNTOWN

- 182 En ville avec Raj



MOI, J'AI CHOISI
TECHNOLOGIES & SERVICES
POUR MA LOCATION

XEROX
WORKCENTRE 5230



519 000 Ar^{HTVA}

* Prix HTVA de location mensuelle - Centre de 3 ans. Photos non contractuelles pour conditions en magasin.

xerox 

Tél : 20 23 258 12



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.

Modèles pas top

Merci pour la sortie toujours à l'heure de votre magazine.

C'est toujours un plaisir de le

découvrir, de le parcourir et de rencontrer grâce à lui les acteurs souvent méconnus de la culture à Madagascar. Cependant, deux points à améliorer. D'abord le sommaire que je trouve trop compact, pas facile à lire et donc peu pratique. Enfin, au niveau de la rubrique Mode, il me semble que la qualité a baissé ces derniers mois, tant au niveau de la plastique des modèles que des poses de plus en plus classiques... Dommage, non ?

Solofo, Tana

Pour le sommaire, vous voici exaucé puisque nous avons décidé, à partir de ce numéro, de l'agrandir et à l'aérer pour qu'il soit un véritable outil de navigation, sa fonction première dans le magazine. Quant à votre appréciation sur nos charmants modèles, vous savez les

goûts et les plastiques... Sans disposer des moyens de Elle ou de VanityFair, soyez convaincu que nous vous donnons chaque mois le meilleur de nos photographes, tel est notre... objectif.

Où est passé Sylvain Urfer ?

Bonjour à toute l'équipe. Votre petit magazine est génial, les mots me manquent pour vous dire à quel point je suis fan, le collectionnant depuis le numéro 17 ! Il est clair que **no comment**[®] comble un vide dans la presse magazine par la qualité de sa maquette, de ses illustrations et de ses contenus : une vraie mine d'informations pour moi qui n'habite pas la capitale ! Mais au fait, où est passé Sylvain Urfer ? J'adorais sa rubrique *Soatoavina* qui me donnait chaque mois des aperçus vraiment pénétrants de la société qui m'entoure...

Sata, Toamasina



BOUTIQUE DE VETEMENT
DE QUALITE POUR HOMME

CAFÉ  COTON

Centre commercial « La Cour Carrée »
Tana Water Front Ambodivona
Antananarivo 101

Tél : (261) 20 22 302 09

E-mail : cafecotonwaterfront@gmail.com

Ouvert de 10h00 à 18h00



C'est aussi
la rentrée
chez
Café Coton

VIVEZ L'EXPÉRIENCE DE LA FIBRE TELMA CHEZ VOUS !



JUSQU'À
100Mb

PASSEZ À LA FIBRE!

Appelez le
809
ou 034 00 00 809

UNE CONNEXION INTERNET
PLUS RAPIDE QUE JAMAIS
POUR UNE EXPÉRIENCE UNIQUE !

Le père Sylvain Urfer est retourné, comme on dit, à ses chères études, notamment comme membre du SeFaFi (Observatoire de la vie publique) dont il est l'un des fondateurs. Sa brillante collaboration à no comment de janvier 2011 à avril 2012 a donné lieu à la publication d'un volume de ses chroniques Madagascar une culture en péril ? (éditions no comment® qui est toujours disponible dans les meilleures librairies où dans nos locaux d'Antsahavola.

Bluffé !

Parcourant votre dernière édition (no comment® n°31) j'ai vraiment été bluffé par *Caeristrus darwini*, l'araignée endémique de Madagascar qui tisse la plus grande toile du monde (25 mètres de long) du haut de ses 2 cm : ses fils plus résistants que ceux des gilet pare-balle pourraient même servir en médecine pour faire des sutures ! De même grosse surprise d'apprendre que ma chère île aux Nattes – j'y passe toutes mes vacances depuis 15 ans, ma famille étant originaire de Sainte-Marie – a été classée parmi les dix merveilles du monde par le magazine *National Geographic*. Sans parler de Parfait Rakotonirina, double champion du monde de boxe savate. Dans le pessimisme ambiant, rien de mieux que la lecture de votre magazine pour retrouver la fierté d'habiter ce magnifique pays qu'est Madagascar !

Mario, Moramanga

Plongée sous marine
Observation de Dauphins & Baleines
Croisière en catamaran Les îles Mitsio et Radama



www.ulyssexplorer.com

+261 32 04 802 80 Nosy Be - Madagascar

A 50 mn par mer de Nosy Be

Eco-lodge situé au centre d'une zone protégée
dédiée à la reproduction des tortues de mer



www.ankazoberavina.it ulyssexplorer@gmail.com



Chocolat

ACCROCS AU CACAO ?

Tout le monde craque pour le chocolat. Qu'il soit blanc, noir ou au lait, personne ne résiste à cette explosion de douceur. Un carré par jour peut-il réellement éloigner le médecin ? C'est en tout cas ce que dit la science. Et vous, êtes-vous accrocs au cacao ?

1. Consommez-vous du chocolat ?

Oui	100%
Non	0%

2. À quelle fréquence en consommez-vous ?

2 à 3 fois par mois	72%
1 fois par mois	23%
Tous les jours	5%

3. Pour quelle raison consommez-vous du chocolat ?

Pour le plaisir	89%
Pour ses qualités nutritives	11%

4. Le chocolat, c'est d'abord...

Pour soi	94%
Pour offrir	6%

5. Sur quoi vous basez-vous pour faire votre choix ?

La qualité	64%
L'originalité du goût	35%
Le prix	1%

6. Accordez-vous de l'importance à la provenance du chocolat que vous consommez ?

Oui	94%
Non	6%

7. L'effet que vous procure le chocolat ?

On se sent plus heureux	35%
Un moment de détente	29%
Donne un coup de fouet	29%
On se sent coupable d'avoir craqué	7%

8. Selon vous, le chocolat...

est énergisant	85%
fait grossir	5%
est mauvais pour les dents	5%
est mauvais pour les artères	5%

9. Un mot pour décrire l'univers du chocolat...

Bien-être	42%
Raffinement	40%
Gastronomie	18%

Sondage réalisé en ligne sur www.nocomment.mg avec un panel d'hommes et de femmes âgés de 18 ans et plus. Pour participer vous aussi au prochain sondage, rendez-vous sur notre site.



tel: (+261) (020) 22 451 15
email: contact@nilmeuble.mg
website: www.nilmeuble.mg
ouvert le dimanche: 10h- 17h

lot IVF Fitroafana Mandrosoa
près de la Gastro Pizza
route d'Ivato



séjours - salons - chambres - tables & chaises - chambres à coucher - appareils sanitaires - salle de bains...



NIL

HÔME

CENTER



DIRICKX

MADAGASCAR

VOTRE PARTENAIRE SÛRETÉ

Protection périmétrique – sûreté

BARBELES

GRILLAGE

PORTAILS

AUTOMATISME

CONTROLE
D'ACCES

VIDEO
SURVEILLANCE

DETECTION
D'INTRUSION

ALARMES

VIDEO
INTER-PHONIE

media consulting - Tél. 22 361 92

Un bon rapport qualité prix
Avec un service après vente de qualité

Lot 0 39 E Bis - Ambohibao - Antananarivo (Face SMTP)

Tél : 034 05 545 94 / 020 22 446 60

e-mail : assistante@dirickx.mg

Nouvelle agence Majunga

Rue Dr Bereni (Bostany) Lot 0101 DB007

Tél: 034 05 546 01

DIRICKX Tamatave :

Immeuble NEAMAT - Boulevard Ratsimilaho

Tél. 034 05 545 85 - E-mail : tamatave@dirickx.mg

COUV' BY



Le portrait chinois de **Isaac Azaly**

American History X, la violence et la raison dans un même pot.

Si j'étais un endroit...

Les falaises d'Abou Malia, pour le choc visuel et le côté reposant.

Si j'étais un personnage historique...

Fela Kuti, pour son génie musical et son courage légendaire.

Si j'étais une invention géniale...

L'allumette, quoi de plus insignifiant, mais si utile ?

Si j'étais un fruit...

La mangue, l'un des fruits de ma province de Mahajanga.

Si j'étais un bruit...

Les bulles de Tonic frais versé dans un verre.

Si j'étais une planète...

La Terre, on y cultive des humains...

Si j'étais un véhicule...

Un vélo, on n'oublie jamais comment ça fonctionne. ■

Plus parlant qu'un CV, moins aride qu'une bio, le portrait chinois s'installe dans no comment®. Isaac Azaly, peintre «soul» et illustrateur de notre couv', répond du tac au tac...

Si j'étais un objet...

Je serais une montre, la meilleure forme de dictature jamais créée.

Si j'étais une saison...

L'automne, saison douce et mélancolique comme le craquement d'un vieux vinyle.

Si j'étais un plat...

Le biriani, spécialité indienne, ça me rappelle ma mère où que je sois.

Si j'étais une chanson...

Streets of Sodom de Cyrius Malachi ou comment évoquer la vie et ses détours sans fioritures.

Si j'étais un film...

**Propos recueillis
par Aina Zo Raberanto**

5 OSCARS, LES MOTS NOUS MANQUENT



The
ARTIST
en SEPTEMBRE-OCTOBRE

DECODEUR
à partir de

0
Ariary

Appréciez le PVR

CANAL+ A LA DEMANDE
MAITRISE DU DIRECT

Ils vont vous faire revivre l'apogée du cinéma muet sur CANAL+.

**Offre valable à Madagascar pour tout nouvel abonnement de 6 ou 12 mois réglé par prélèvement.
Le décodeur est à 95 000 Ariary TTC, hors accessoires, à partir de 3 mois d'abonnement en cash.
Voir conditions détaillées auprès des Boutiques ou Distributeur agréé CANAL+.

CANAL+

020 22 394 73

relationclient.mada@canalplus.fr





CLINS D'ŒIL

#5

#1
40^e anniversaire du groupe Mahaleo aux **Roches Rouges** à Mahajanga, le vendredi 3 août.

#2
Max et les ferrailleurs à Isoraka devient **Max et les artistes** avec des présentations des travaux de Pierrot Men, JY Chen et d'autres artistes.

#3
Avis aux amateurs de poulet tandoori ! le restaurant **India Palace** à Antaninarenina a ouvert ses portes le vendredi 11 août.

#4
Lancement d'**Orange Money Transfert International** à l'Eden Gallery Ankorondrano, le jeudi 26 juillet.

#5
no comment[®] s'invite à Paris grâce à Walexport qui nous diffuse.

#6
Nouvelles chambres, nouvelle déco, nouvelle carte... que des nouveautés à découvrir aux **Relais des plateaux** Talatamaty. À ne rater sous aucun prétexte !



#6

Imprimez vos photos en ligne



Kodak

Produits et Services numériques

22 622 19

DMT PHOTO

www.dmtphoto.net - dmt@dmt.mg



#7



#8

#7
Rasoanandrianina Méline est l'heureuse gagnante du jeu en ligne de **no comment®** du mois de juillet. Avec Taf notre partenaire, jouez et gagnez sur www.nocomment.mg

#8
Le restaurant Le Combava a ouvert **La Rôtisserie**, sur la route d'Ivato, pour être encore plus près de vous. C'est noté !



#9



#9
Ouverture du Bar lounge **Move Mada** à Soanierana. Ambiance assurée !

#10
L'équipe de l'Alliance française de Morondava et les artistes Solofo et Norbert réunis sous le collectif **Morondav'art**, ont organisé le samedi 4 août le vernissage de l'exposition de l'exposition Madagasc'art.



#10

Retrouvez les contacts de nos Clins d'œil sur www.nocomment.mg



Vols d'affaires Privés
Photogrammétrie
Evasan



Tel : 034 07 185 98

assist-aviation.com

aviation.dg@assistgroup.mg

EVENEMENT 2012

HOTEL NEPTUNE

TAMATAVE

**FULL
MOON
PARTY**

**28, 29, 30
SEPTEMBRE**
56H D'ANIMATION NON STOP

DJS JEKEY - DANNY WILD - SIM'S

BARCELONA

PARIS

REUNION ISLAND

BIG JO - ALI - SKULL - MARC

DAVID ILLY SHOW BAR & FEU

SAXOPHONISTE BY NICOLAS VATOMANGA - BODY PAINTING - SHOW TSHIRT MOUILLE

RETROUVEZ NOUS SUR FACEBOOK :
Page Full Moon Party 1 Neptune Tamatave



PARTENAIRE OFFICIEL
DE LA
FULL MOON PARTY



Package Séjour Full Moon
Hébergement en Pension Complète
(sur la base d'une personne)

390 000 Ariary les deux nuits

Comprend :
2 nuitées à l'Hôtel Neptune
2 Petits Déjeuner (Buffet complet)
2 Déjeuner
2 Dîners

ZUMBA BY KATHY - DEFILE DE MODE - BARBECUE GEANT - JACK'S BIRTHDAY



RESERVATION FORTEMENT CONSEILLÉE

DAVID +261 32 72 200 07

HOTEL NEPTUNE +261 20 53 322 26



Tu veux ma photo ?

L'invention de la photographie un beau jour de 1827 par un certain Nicéphore Niépce pourrait bien être un de ces curieux exemples de paresse de l'esprit humain. En effet, tout porte à croire que ce procédé servant à immortaliser les repas de famille, les paysages de vacances et incidemment les plus belles pages de **no comment**® aurait pu apparaître bien plus tôt dans l'histoire. Sans doute dès La Renaissance puisqu'on retrouve le principe de la chambre noire décrit noir sur blanc dans les carnets de Léonard de Vinci (à côté du sous-marin, du parachute et de l'hélicoptère !) Les photos qu'on a ratées !

Imaginons que Christophe Colomb ait emmené un photographe avec lui quand il débarque à Cuba en 1492 ; le voici nez à nez avec les Indiens Tainos qui fument déjà le cigare, les inventeurs du havane en quelque sorte (p. 102). Ou la tête du Portugais Diego Diaz quand il pose le pied à Madagascar en 1500 pour se retrouver au beau milieu d'un *tromba* (p. 53)... un coup à mettre les voiles ! Au pâle séducteur des marchés et des *zoma*, prototype du moderne dragueur de supermarché (p. 110), les belles effarouchées n'auraient pas craint de rétorquer : « Tu veux pas ma photo ? » Photos encore, photos toujours en ce mois de septembre où nous exposons à l'espace **no comment**® d'Antsahavola Olivier Kalaydjian, un photographe d'un rare talent, appelé sans doute à écrire d'autres pages de cette grande histoire de la photo. ■

Samedi 1^{er} septembre 2012

IFM (ex-CCAC) 15h : Slam : scène ouverte - Terrasse de la médiathèque, entrée libre
Jao's Pub 20h : Cabaret avec Fabien Jiky

Lundi 3 au samedi 15 septembre 2012

Aft : Exposition sculpture : « Image de la terre » de Dofin Raf.
 Vernissage le lundi 3 septembre à 18h

Jeudi 6 au mercredi 26 septembre 2012

Is'Art Galerie : Exposition de Julia Arslane : « La fabuleuse et complexe quête de la plénitude ». Vernissage le jeudi 6 septembre

Jeudi 6 septembre 2012

Jao's Pub 20h : Cabaret avec groupe découverte

Vendredi 7 septembre 2012

In Square 20h : Soirée « Cool tempo »

Jao's Pub 20h : Cabaret avec Jarifa

Samedi 8 septembre 2012

IFM (ex-CCAC) 15h : Danse contemporaine : « Maeva », « Ranoro » - chorégraphies : Ariry Andriamoratsiresy, salle de spectacle. Tarifs adhérents : 4000 Ar - non adhérents : 6000 Ar

IFM (ex-CCAC) 15h : Cinéma - Corps en mouvement, la danse au cinéma : « Wanted posse, la vidéo officielle » - documentaire sur le Hip Hop, France, 2004, 1h53

IFM (ex-CCAC) 18h : Cinéma - Corps en mouvement, la danse au cinéma : « Rize » de David LaChapelle, documentaire, USA, 2005, 1h24

Jao's Pub 20h : Cabaret avec Babaïque

Dimanche 9 septembre 2012

Théâtre de verdure Antsahamanitra 19h30 : Bernard Lavilliers

www.
makaty.net

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

**SHOW
ROOM**

**Vente
démo
& SAV**

MYE

22 665 64

16 rue Raharinosy
  Andohalo

lundi-vendredi :

8h -12h30

14h -17h30



Centre de
Services Agrée

MAKATY



Revendeur
Agrée

en concert. Prix d'entrée : 20 000 Ar

Jao's Pub 20h : Discothèque

Mardi 11 au samedi 29 septembre 2012

IFM (ex-CCAC) : Exposition / Peinture : «Eux» de Mamy Rajoeliso, hall d'exposition, entrée libre. Vernissage le lundi 10 septembre à 18h

Mardi 11 septembre 2012

IFM (ex-CCAC) 18h30 : Sciences - La science en images, les images de la science : «De l'initiative d'inventaire des plantes aromatiques et médicinales de Madagascar au programme de reboisement des plantes endémiques», salle de spectacle, entrée libre

Jeudi 13 septembre 2012

Jao's Pub 20h : Cabaret avec groupe découverte

Vendredi 14 septembre 2012

Hôtel Restaurant Akoa Ivandry : «Ako'Art» : évènement artistique organisé par l'Is'Art Galerie. Vernissage à partir de 18h et clôturé par un concert de Metalmorfozy

IFM (ex-CCAC) 19h : Théâtre : «Paradise - Centre dramatique de l'océan indien (La Réunion)», salle de spectacle. Tarifs adhérents :

4000 Ar - non adhérents : 6000 Ar

Jao's Pub 20h : Cabaret avec Ejeda
In Square 21h : «Intimate evening»

Samedi 15 septembre 2012

IFM (ex-CCAC) 15h : Cirque et cinéma : «Les toiles en piste - Cie l'Aléa des possibles», salle de spectacle, entrée libre
Jao's Pub 20h : Angaredona Groove Lélé

Dimanche 16 septembre 2012

Jao's Pub 20h : Discothèque

Lundi 17 au vendredi 21 septembre 2012

Aft tous les matins : Stages l'Trôtra, cabanon

Lundi 17 au dimanche 23 septembre 2012

Aft : Festival Angaredona

Lundi 17 au dimanche 30 septembre 2012

Aft : Exposition de photo dans le cadre de l'Trôtra. Vernissage le lundi 17 septembre à 18h

Mercredi 19 septembre 2012

IFM (ex-CCAC) 19h : Festival Angaredona - Musiques vivantes :

BACKSTAGE LOCATION

SONORISATION - ECLAIRAGE SCENIQUE - ESTRADÉ

CONTACT : 033.11.222.15 / 032.07.152.40
MAIL : VUEDELOIN@HOTMAIL.FR

Plus qu'une radio
RLI
FM 106
CULTURE

Respecter la valeur d'être une radio culturelle à vocation jazz, le RLI FM 106 organise ainsi, dès le 17 septembre, «les journées des artistes».

Trois journées d'animation libre pour tous les artistes de toutes les disciplines culturelles. Ainsi, pour ce mois de Mai, elles auront lieu les 10, 11, 12 Mai.

Présentation :
RLI (Radio Liberté) /
co-voies de la
RLI FM 106, Angaredona.

www.rli106.com



Organisation :

Media
consulting

Sponsors officiels :

CORSAIR

Le Louvre
HOTEL & SPA - ANTANANARIVO

BERNARD LAVILLIERS

EN CONCERT

NOUVEL ALBUM
"CAUSES PERDUES
ET
MUSIQUES TROPICALES"

ANTSAHAMANITRA

Dimanche 09 Septembre 2012 à 19h30

Billets et Réservations :
Media Consulting Ankorondrano
Teenage Café Ambatobe

Infoline : Tél. 033 17 213 95

Prix d'entrée : 20.000 Ar

Partenaires médias :





**GOÛTEZ AU FRUIT D'UNE
LONGUE EXPERIENCE**



Fabriqué et distribué par
FOOD & BEVERAGE MADAGASCAR SARL
ANTANANARIVO
E-mail : info@foodbeverage.mg

NOUVEAUX PACKS

«Zamba - Groove Lélé (La Réunion)», salle de spectacle, entrée libre dans la limite des places disponibles

Jeudi 20 septembre 2012

IFM (ex-CCAC) 13h : Musique classique - Concert classique du midi : Madagascar Mozarteum présente : «Mireille Rakotomalala et la Camerata», salle de spectacle, entrée libre

Aft 19h : Festival Angaredona - artistes : Tsiolpla, Teta, Vilon'Androy

Jao's Pub 20h : Cabaret avec groupe découverte

Vendredi 21 septembre 2012

IFM (ex-CCAC) 19h : Festival Angaredona - Musiques vivantes : «Mpamanga - M'Kalo», salle de spectacle, entrée libre dans la limite des places disponibles

IFM (ex-CCAC) 19h : Cinéma - Corps en mouvement, la danse au cinéma : «Le bal» d'Ettore Scola, fiction, Italie, 1983, 1h52

Jao's Pub 20h : Cabaret avec Eric tropik

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

Samedi 22 septembre 2012

Restaurant 313 - Le Louvre : Festival Angaredona

Aft 14h30 : Restitution Stage l'Trôtra, hall

IFM (ex-CCAC) 15h : Cinéma - Corps en mouvement, la danse au



cinéma : « Billy Elliot » de Stephen Daldry, fiction, Grande-Bretagne, 2000, 1h50

IFM (ex-CCAC) 18h : Cinéma - Corps en mouvement, la danse
au cinéma : « Pina » de Wim Wenders, documentaire, Allemagne, 2011, 1h43

Jao's Pub 20h : Cabaret avec Rengita

Dimanche 23 septembre 2012

Jao's Pub 20h : Discothèque

Lundi 24 septembre 2012

IFM (ex-CCAC) 19h : Festival l'Trôtra - Danse contemporaine :
« Duo - Jarim's Company », « Territoire sans parole - Cie Haja Saranouffi », « La passion - Cie Ultime Force », « La politique de l'Autre Ruche - Cie Ilo Danse », salle de spectacle, entrée libre dans la limite des places disponibles

Mercredi 26 septembre 2012

Aft 15h : Spectacle de restitution Aft, hall

IFM (ex-CCAC) 15h : Festival l'Trôtra - Danse contemporaine : « Sur un fil - Ensemble Archipel », « Relntresequé' - Cie Danse Cité », « My name is Brain - Cerveau Kotoson », « Apocalypse - Cie Master Jah », salle de spectacle, entrée libre dans la limite des places disponibles

www.ratatouille.mg



KRISTEL
boutique by
Miarivola
création

PRET à PORTER
et sur MESURE

Antsakaviro en face Amazone Beauté
Et Galerie Zoom Ankorondrano

032 40 457 15 - 034 06 089 82

MENTIONS LÉGALES

Directeur de la publication : Michaël Landriu / mic@nocomment.mg
- Directrices adjointes : Natacha Rakotoarivelo & Insiya Zainuddin - Rédacteur en chef : Alain Eid / redaction@nocomment.mg - Journalistes permanents : Aina Zo Raberanto, Joro Andrianasolo, Njato Georges
Ont participé à ce numéro : Bénédicte Berthon-Dumurgier, Mamy Nohatrarivo, Pierre Maury, Richard Bohan, Julien Catalan, Philippe Bonaldi, Damien Petitjean, Marion Benoît, Stéphane Huët, Rosa Ravoniarivelo, Earth & Wildlife Experiences (EWE)

Directeur d'édition : Alexis Villain / edition@nocomment.mg - Directrice commerciale : Valencia Raharinaivo - Marketing : Aina Ratrimovola Régie publicitaire : **034 05 242 42 / 034 07 141 41 / pub3@nocomment.mg**
- Photos cahiers de nuit : Anja Andriantiana - Photos jour : Andriamparany Ranaivozanany, Rakoto (Rakotographie), Marc Gansuana
Coordination rubrique mode : Natacha - Make up : Sariaka - Photos mode : Rijasolo - Conception graphique : Stève Ramiaramanantsoa - Créa pub : Stève Ramiaramanantsoa - Viz Echo Media
Responsable diffusion : Ranaivoarison Tsiferana, Rosa Ravoniarivelo (Mahajanga), Rose (Toliara), Bénédicte et Alexandre Berthon-Dumurgier (Fianarantsoa), Hassanaly Abid (Toamasina), Zigzag (Nosy Be), Talinjojo Hôtel (Fort-Dauphin), Dominique Vienne (Diego), Dominique Carpentier (Antsirabe), Pierre Wennert (Morondava) - Back office : Mirah Razafindrakoto - Responsable régions : Valencia Raharinaivo - Diffusion : Traces - Imprimé par MYE. Retrouvez-nous sur **facebook**

Prochain numéro : octobre 2012 - Dépôt légal à parution - ISSN en cours
- Tirage : **20 000 exemplaires** distribué gratuitement par l'éditeur.
no comment® est un concept et une marque déposés auprès de l'OMAPI.
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

Jeudi 27 septembre 2012

IFM (ex-CCAC) 15h : Festival l'Trôtra - Danse contemporaine : «Toro - Moeketsi Koena», «Alé é Rivé - Cie Myriam Soulanges», «L'homme et la destruction de la terre - Cie Dhiravina», salle de spectacle, entrée libre dans la limite des places disponibles
Aft 19h : Spectacle l'Trôtra, hall
Jao's Pub 20h : Cabaret avec groupe découverte

Vendredi 28 septembre 2012

IFM (ex-CCAC) 19h : Festival l'Trôtra - Danse contemporaine : «Circle Moods - Cie YMA», «On ne peut pas - Cie Ultime Force», salle de spectacle, entrée libre dans la limite des places disponibles
In Square 20h : Soirée «Funky à l'ancienne»
Jao's Pub 20h : Cabaret avec Jean Rigo

Samedi 29 septembre 2012

Parvis Hôtel de ville 10h à 18h : l'Trôtra / Aft / Orange Madagascar - Grand spectacle : «Danseho»
IFM (ex-CCAC) 19h : Festival l'Trôtra - Danse contemporaine : «Pourkoi Pa... !!! - Cie Vahinala», salle de spectacle, entrée libre dans la limite des places disponibles
Jao's Pub 20h : Festival danse

Dimanche 30 septembre 2012

Jao's Pub 20h : Discothèque

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

- | Antananarivo *
- | Antsiranana



-
- > **0% de commission**
 - > **0% de charge**
-

La beauté du corps et l'harmonie de l'esprit.



maJOREL

ESPACE BIEN ÊTRE

Salon de coiffure, esthétique, SPA

Immeuble Flamboyant Ambatonakanga Antananarivo 101

Tel: 020 22 252 33 - 020 22 253 29

Ouverture: Lundi et dimanche de 14h à 20h
Mardi à samedi: 10h à 20h

Chauffé et climatisé



Le tsapiky au féminin s'avère aussi piquant que son homologue masculin, celui des Damily et Roby Chicungunya. Surtout quand l'art du « kininike », la façon tuléaroise de bouger le fessier, est porté à son maximum d'intensité. Démonstration avec Aïssa...

Nouvelle venue sur la scène malgache, Aïssa de son vrai nom Fanampisoa Hélène est bien décidée à devenir la nouvelle reine du tsapiky. Non sans raison. A 25 ans, originaire de Toliara, elle peut se vanter d'avoir côtoyé les précurseurs de cette musique qui marque si fortement l'identité du Sud-Ouest. Un style particulièrement cadencé apparu au début des années 80 avec l'arrivée des premières guitares électriques, mais nourri d'airs traditionnels des campagnes. Certains vont jusqu'à l'appeler la plus africaine des musiques malgaches. « *Le tsapiky authentique te conduit au bord de la transe, c'est même sa fonction première* », convient Aïssa.

A 8 ans elle assure déjà les chœurs et la chorégraphie au sein de Tirike, l'un des premiers groupes à avoir imposé le tsapiky à travers l'île. « *Je les ai accompagnés en tournée jusqu'à Tana, Mahajanga, Diego, Nosy-Be. Je n'allais plus à l'école, mais je découvrais le monde mieux que dans les livres...* » Elle enchaîne avec le groupe Njakatiana, un peu moins « typique » certes, avant de rejoindre le chanteur Teta, la référence ultime du Sud-Ouest. Pendant deux ans, ils multiplient les concerts dans les campagnes tuléaroises,

Aïssa

ATTENTION TSAPIKY !

au rythme de ces « bals poussière » (bals en plein air) où le tsapiky est très populaire. C'est aussi le genre musical qu'on invite en priorité dans les mariages, les circoncisions ou les *famadihana* (cérémonies de retournement des morts ou *engalolo* à Toliara). Rythmes saccadés, voix envoûtantes, tremblements de tout le corps (ou uniquement des fesses comme dans la *danse kininike*), le tsapiky plonge l'assistance dans un état second, quasi mystique. « *Un genre initiatique à part entière* », estime Aïssa.

Curieusement, c'est chez les urbains que le tsapiky trouve un maximum d'échos, à tel point qu'il n'est pas de soirées en ville sans l'inclure au programme. D'où le succès de groupes comme Damily, réputé pour sa rythmique d'enfer basse-batterie, ou Roby Chicungunya (sic) et son folk tsapiky qui commencent même à l'imposer au niveau international. Faire danser le monde entier au son du tsapiky, telle est bien l'ambition d'Aïssa qui estime qu'une « *voix féminine est tout indiquée pour cette mission* ». D'autant que la belle pratique un *kininike* tout à fait affolant : « *Pas de tsapiky sans bouger les fesses* », lance-t-elle un rien provoc.

Habitant la capitale depuis 2007, elle a monté sa propre formation Natifs du Sud, dont tous les membres sont originaires de Toliara. Un premier album est prévu pour décembre, avec des textes qui vont fleurir bon la campagne. « *Dans Soa Zay Gogo, on explique comment les paysannes de chez nous calment leur enfant qui pleure en lui donnant un peu de manioc.* » Sans oublier des thèmes plus sociaux comme l'exode rural. Un groupe qui ne manque pas de piquant pour un tsapiky sans concession. ■

Aina Zo Raberanto

Contact sur www.nocomment.mg

Allianz Africa avec vous de A à Z.

La force d'un leader international de l'assurance
et des services financiers, les atouts de la proximité

Allianz Africa est à vos côtés depuis un siècle sur le continent africain.
15 filiales et 450 collaborateurs à votre service. Des solutions pour accompagner
vos programmes internationaux dans près de 30 pays en Afrique et à Madagascar.

www.allianz-africa.com

Allianz 



Photo d'archive : Lolo sy ny tariny

Lôlô et ses potes (traduction de sy ny tariny) s'apprêtent à célébrer leurs 35 ans de carrière avec un grand concert parisien programmé à L'Olympia en juin 2013. Réunie au grand complet, l'icône du folk malgache continue à imposer ses savantes polyphonies et ses plaintes acoustiques.

Trois décennies plus tard, la magie fonctionne toujours. La bande à Lôlô continue à faire figure de groupe culte dont les trop rares passages au pays déclenchent à chaque fois l'hystérie collective. On l'a encore vu à leur unique concert joué à guichets fermés au Palais des sports, le 25 août dernier, où toutes les places étaient vendues depuis trois semaines ! Sans préjuger de ce que sera leur grand passage à l'Olympia, en juin 2013, pour

fêter en France leurs 35 ans de carrière. Avec Mahaleo, c'est tout simplement le groupe le plus emblématique des années soixante-dix. Le groupe malgache qui résonne aux quatre coins de la planète folk.

Lôlô sy ny tariny

Savates taillées dans les pneus, jeans cradingues, cheveux longs, look contestataire... les premiers clones de Dylan et de Joan Baez ont fière allure ! À l'origine, des copains du lycée Galliéni de Tana qui décident de monter leur propre combo. Il y a bien sûr Lôlô, mais aussi Erick (Manana), Bebey, Beny, Raplay, Gôda, Pasy, Dina... sans oublier Hanitra Ranaivo, la seule fille du groupe, arrivée en 1979. Aujourd'hui, tous mènent des carrières différentes à l'étranger, conscients d'être chacun les dépositaires du mythe Lôlô sy ny Taniry.

Bebey se souvient encore de leur premier concert à l'actuelle salle de spectacle CC. Esca. Pour limiter les dépenses, le groupe avait dessiné lui-même ses affiches qu'il avait ronéotypées et collées un peu partout. *« Pour nous rendre au concert, Erik et moi on a pris un taxi. À un moment la route était bourrée de monde et Erik a demandé au chauffeur où allaient tous ces gens. Ce dernier lui a répondu : ils vont assister au concert d'un groupe nommé Lôlô sy ny Taniry. Là on a commencé à trembler de peur et à réaliser qu'on n'était plus au lycée ! »* Ce jour-là, le groupe fera salle comble et empochera 70 Ar de bénéfice : *« Avec cet argent on a acheté une bouteille de soda et des pains aux achards »*, se souvient Bebey. Ainsi s'écrit l'histoire !

Leur référence musicale va aussi bien au folk acoustique façon Léonard Cohen qu'au blues électrique à la Jimi Hendrix ou au jazz-rock planant du Mahavishnu Orchestra ! Mais pas de pâles imitateurs : la guitare sèche n'hésite jamais s'effacer devant la

valiha, la caisse claire à se taire pour laisser parler les percussions traditionnelles. Parfois ça sonne comme du Crosby, Stills Nash and Young, parfois comme un groupe amérindien Los Machinchos des années 70, la flûte de pan en moins ! Bref, du jamais entendu à Madagascar. À l'image d'une génération qui, depuis 1972, se veut unique, gueule, manifeste, se met en grève, fait tomber les Régimes ! À tout ce romantisme de la jeunesse s'ajoute un authentique intérêt pour le quotidien des petites gens d'ici, ce qui donnera les plus belles chansons « engagées » jamais écrites en malgache.

La suite, c'est une rencontre magique, celle du chanteur néo-zélandais Graeme Allwright, qui les introduit dans les milieux internationaux du folk (Erick est toujours son guitariste attitré). L'occasion pour la bande à Lôlô de remplir des stades de 50 000 personnes au rythme des plus grands

festivals : le Paleo Folk de Nyon, l'Afrikanisher November de Hambourg, le Printemps de Bourges... Toute cette folie des années 80 où Lôlô sy ny Taniry contribue à l'émergence de la Word Music, en se produisant aux côtés des Touré Kunda, Youssou N'dour, Francis Bebey... Malgré sa longue carrière, le groupe n'a que très peu enregistré, et quand on lui en demande la raison, la réponse est toujours la même : *« Pourquoi graver un disque ? Nos morceaux sont déjà gravés dans le cœur des gens... »* ■

Njato Georges

Contact sur www.nocomment.mg

“ LES PREMIERS CLONES DE DYLAN ONT FIÈRE ALLURE... ”

TRENTE-CINQ ANS APRÈS



Piarakandro

L'ÉCHO DU BEKO

Les «garçons vachers» reviennent avec un second album bourré au beko, ces vastes chants polyphoniques du Grand Sud dont ils se veulent les gardiens. Puristes mais sans ornières, ils vont jusqu'à reprendre des tubes de variété acclimatés au blues des Antandroy. Gare à la transe !

Piarakandro en dialecte vezo signifie gardiens de zébus. Vachers, cow-boys si vous préférez. Une activité quasi sacrée dans le Grand Sud consistant - comme dans l'Ouest américain - à accompagner les troupeaux dans leur longue transhumance. Mais le soir, sous les tamariniers, quand les *piarakandro* tapent le bœuf, ce n'est pas au son d'un country que ça se passe, mais aux accents du beko, le blues des Antandroy ! Un genre ancestral dont Piarakandro, le groupe, se veut également le «gardien». «*Chez nous, tout le monde migre vers la capitale et laisse tomber en ruine son village et sa culture. Les plus jeunes ne savent même plus ce qu'est le beko*», s'insurge Jao, le leader et chanteur du groupe, qui a passé toute son enfance à Betioky.

Quand il fonde Piarakandro en 2009, c'est «*pour le beko et rien que le beko*». Ce vaste chant polyphonique s'entonne jusqu'à la transe avec ses morceaux de bravoure échangés *a capella* entre le récitant et les choristes. À travers lui, c'est le Grand Sud pauvre et aride qui pousse sa plainte. *Kabary Ambany Kily* (discours sous le tamarinier), comme l'énonçait l'un de leurs précédents spectacles.

Pour les accompagner, le son grave du *marovany*, sorte de valiha en bois ou en tôle, sur lequel Jao vient s'éplucher les doigts. À huit, dix ou douze cordes, l'instrument n'a plus de secrets pour lui, ayant été initié par Baba Doara, le grand maître de l'Androy. Également deux guitares, celles de Francky et Rija, des percussions (signées Jacky) et un gros *aponga* (tambour traditionnel) servi par Mamitiana.

En 2011, dans le cadre de la promotion de *Nazarea*, leur premier album, ils s'étaient adjoint le concours de Nambinina dont les «machines électro» les plongeait sans crier gare dans le XXI^e siècle des boîtes à rythme ! Mais c'est la particularité de ce groupe constitué d'authentiques puristes de ne pas craindre de se coltiner avec le tout-venant de la variété locale. Ils le montrent encore dans leur second opus en incorporant des tubes malgaches repris à la façon beko !

Ce syncrétisme n'est sans doute pas étranger au fait qu'ils se sont fait connaître du grand public en participant en 2010 à l'émission de télé-réalité *Vox Pop*, sorte de Star'Ac malgache qui leur vaudra de se voir offrir une bourse d'études par l'ambassade des États-Unis ! Entre autres surprises, on les verra reprendre la chanson *Foiko Manontolo* de Bessa sy Lôla réarrangée Grand Sud. Dans le même moment, le groupe joue avec les plus grands, Bakomanga ou Rola Gamana, et se paye même le luxe de concourir par deux fois (en 2009 et 2011) au prestigieux Prix Musique de l'océan Indien.

«*Nous aimons jouer avec le patrimoine gasy, l'acclimater à nos traditions, mais nous ne ferons jamais du kawitry*», prévient Jao. Encore moins du rock transfrontalier. «*À quoi ça servirait de vendre du rock aux Américains, ils ont déjà Metallica et Megadeth*», ironise Rija qui enseigne par ailleurs la guitare classique et le jazz... Mot d'ordre : rester eux-mêmes et rien qu'eux-mêmes, en accord avec le beko. Une façon sûre de ne jamais perdre le Sud... ■

Njato Georges

Contact sur www.nocomment.mg



Éric Fayard

PEINTRE ET VOYAGEUR

en plus de peindre, il est capable de créer des parfums, des bijoux... Il y a un an, à la gare de Soarano, le public de la capitale a pu découvrir et apprécier ses collections. Aujourd'hui, c'est à l'Alliance française de Mahajanga qu'il expose ses dernières œuvres.

Peintre figuratif, d'inspiration « naturaliste », Éric Fayard défend d'abord une conception non élitiste de l'art : *« Je peins pour un large public sur des thèmes variés et toujours très colorés. Reste à savoir si les amateurs de cimaises sont capables de percevoir mes patchworks »*, ironise-t-il.

Ses sujets de prédilection ont toujours à voir avec l'humain. *« Des scènes de vie qui accordent l'essentiel à la lumière, au mouvement et à l'authenticité des expériences vécues et partagées. »* La simplicité étant la marque des plus grands, inutile de préciser que ses tableaux en disent beaucoup plus qu'ils n'en montrent. Une simplicité formelle qui n'est d'ailleurs que d'apparence, car le trait est puissamment habité et la palette des couleurs d'une extrême subtilité. Mais c'est la moindre des choses quand on a été formé aux Beaux-arts et qu'on totalise plus de 35 ans de recherches en tout genre - l'homme est notamment tenté par la sculpture sur métal. À noter qu'il a

D'un long séjour en Inde, il doit sans doute ce regard contemplatif qu'il porte aux êtres et aux choses. Une peinture figurative où la tranquille simplicité est là pour nous avertir que l'essentiel est ailleurs...

Originaire d'Italie, berceau des grands peintres, Éric Fayard a décidé de s'installer à Madagascar par « coup de cœur », en concédant aussi que c'est « la conjoncture actuelle en Europe qui m'a poussé à aller voir ailleurs ». Conquis par l'île rouge, l'homme a mille projets dans ses cartons, car

passé une grande partie de sa vie en Inde, « où l'on fait forcément l'apprentissage de la simplicité, du dépassement, et même de la transcendance »,



confie-t-il. Dans l'Himalaya, on lui donnait le surnom de « Gauguin de gypsier », mais lui préfère celui d'« artiste sans filet ». Un artiste qui peint d'abord avec son âme.

Comme Gauguin à Tahiti, il avoue être venu à Madagascar « les mains dans les poches », ayant laissé toutes ses peintures en Europe ou en Inde. « Sorties de leur contexte, je crains qu'elles ne soient plus regardables. Nouveau pays, nouvelle peinture. Je dois m'inventer une nouvelle palette pour me mettre au diapason des couleurs qu'il y a ici. » Éric Fayard a présenté ses oeuvres à l'Alliance française de Tana du 1^{er} au 15 juillet. ■

Rosa Ravoniarivelo
Contact sur www.nocomment.mg

Fondue
chinoise

Fondez à 4
deyant un délice
typique d'Asie

52 000 Ar. 2 pers

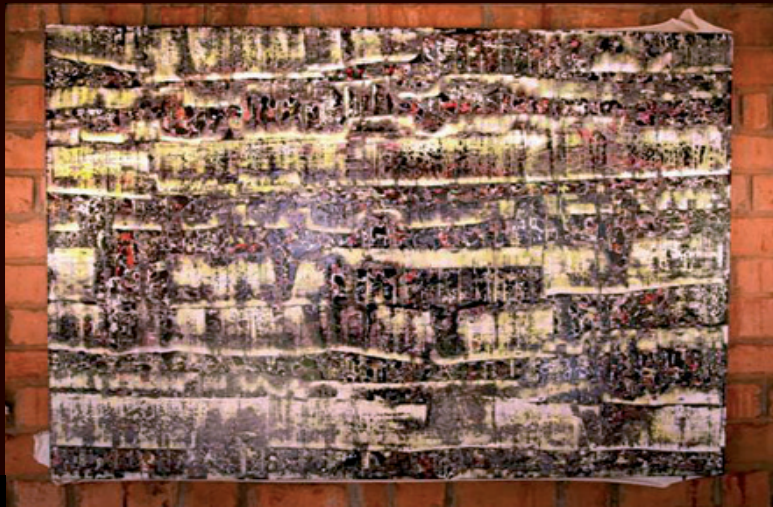
L'Orion

Antsahavola
sur réservation
+261 034 84 129 29



Jean-Michel Perdigon

« L'ÂME AVANT LE SENS »



« Cette toile doit avoir trois à quatre mois. Un travail sur le hasard, la maîtrise et l'apprentissage de l'accident puis le renouvellement de l'accident jusqu'à ce qu'il se produise d'autres accidents. Ensuite c'est mon regard qui intervient, je pose mon œil comme le ferait un photographe... »



À Madagascar depuis 12 ans parce qu'il voulait «continuer sa vie dans un autre décor», Jean-Michel Perdigon considère qu'il peint de la même manière que les hommes des peintures rupestres. Primitif au sens de «premier», voire un peu chamanique. Cultivant l'abstraction pure, dans la lignée de Jackson Pollock et des recherches de Gérard Richter, il expose relativement peu (en 2003 à l'Alliance française de Tananarive et en 2010 à l'Institut français de Madagascar), conscient d'avoir ici un public réduit. «Expliquer mes tableaux est quelque chose que je ne peux pas faire, il faut ressentir leur âme». ■

Joro Andrianasolo

« À Paris, je peignais à l'acrylique, mais à Madagascar je suis passé à la peinture industrielle locale. Peindre à la Glycéro impose de le faire à l'air libre, sinon c'est nocif. J'aime les peintures des portes de maison usées par le temps, lorsque la couche précédente est encore visible : cette usure aléatoire et non maîtrisée me fascine... »



« Apprendre seul pendant longtemps m'a évité d'être perverti par l'académisme, je suis profondément convaincu que mes tableaux ont plus besoin d'âme que de sens. Si j'avais appris aux Beaux-Arts, ce ne serait pas si naturel... »

Son recueil de fictions «Litera sy Baraingo» (Lettre et questionnements) a été réédité avec un bonus, le mystérieux «Livre Q». Amateurs d'univers déjantés à la Philip K. Dick, de trompe-l'œil psychédéliques, Mōssieur Njo est votre homme !

Ton univers peut dérouter au premier abord...

Peut-être. Pourtant j'écris des histoires qui ont un début... et parfois une fin. Je me sens davantage conteur que poète, mais je comprends que certains puissent trouver ça trop philosophique. En réalité, je parle de la vie tous les jours, mais celle qui se passe dans notre tête, parce qu'il n'y a pas que les choses palpables qui ont statut de réalité. À part ça, je n'ai pas de message particulier. Je voudrais juste qu'en lisant mes histoires, le lecteur voyage dans sa tête.

Façon rêve éveillé...

Ma littérature est psychédélique : elle cherche à modifier - en mieux, j'espère ! - le niveau de conscience du lecteur.

Mon personnage voyage à travers ses émotions, un peu aussi à travers le temps. Quelque part, il confond la réalité et le rêve. La frontière est mince entre les

Mōssieur Njo

deux. Moi je m'inspire énormément de mes rêves pour écrire. Je les note pendant une année et quand je les relis, il y a une constante, une suite logique qu'on retrouve dans mes histoires.

Pourquoi le « Livre Q » ?

C'est une histoire qui se passe dans le futur : un taxi-be qui vole au-dessus de Tana et qui se crashe. L'intérêt de l'histoire c'est que le personnage se demande : suis-je mort ou vivant ? Le vrai « trip » de la mort, c'est ce qu'on doit ressentir à ce moment, mais est-ce qu'on le sait vraiment, est-ce qu'on pense encore ? J'ai un roman en cours, *Popeta*, écrit en malgache, où cette fois le personnage est convaincu qu'il est mort et se demande, mais pourquoi diable suis-je en enfer ? J'aime bien aborder le thème de la mort. Je pense que c'est un voyage comme un autre...

Tu te sens dans la tradition littéraire malgache ?

Absolument. Rabearivelo est un écrivain qui me touche - ses écrits bien sûr, mais surtout son suicide comme acte poétique ultime. J'aime aussi Randja Zanamihoatra, *Lobataona sy Ririnina* de Clarisse Ratsifandrihamanana. Du côté des auteurs étrangers, pour la folie pure, je me sens pas mal d'affinités avec l'écrivain de science-fiction Philip K. Dick, l'auteur de *Blade Runner*.

La musique ?

Je vais en refaire, mais de façon plus intériorisée. Une musique minimaliste, un peu électro, acoustique, hypnotique, tribale, psychédélique... entre la berceuse et le chant funèbre. Je suis actuellement en studio pour mettre tout ça sur bandes. ■

Propos recueillis par Aina Zo Raberanto

Contact sur www.nocomment.mg

CONTEUR PSYCHÉDÉLIQUE



Pour une rentrée pétillante !

★ *Pretty Women* ★

Prêt à porter féminin

Nouvelle Galerie Zoom
G3 Jumboscore Ankorondrano

Lundi au Samedi : 9h à 18h

Dimanche : 9h à 12h

Rabearivelo II

PRESQUE
COMPLET

L'édition critique intégrale de l'œuvre de Jean-Joseph Rabearivelo s'achève avec la parution du tome II recouvrant ses textes de création pure. Le fonds des manuscrits est cependant loin d'être épuisé et un troisième ouvrage pourrait encore voir le jour, sur support numérique cette fois.

Trois quarts de siècle après sa mort, ce sont finalement plus de 3 000 pages tirées sur papier bible qui constituent l'édition critique intégrale de l'œuvre de Jean-Joseph Rabearivelo (1903-1937). Ce vaste projet d'édition aura donc pris quatre ans, initié en septembre 2008 par le Centre national de la recherche scientifique (CNRS), en collaboration avec l'Agence universitaire de la Francophonie. Francophone, autant qu'a pu l'être Rabearivelo dont l'œuvre s'enracine aussi bien dans le français, langue importée, langue imposée, que dans le *hova*, sa langue maternelle. Au point que ses derniers recueils *Presque-Songes* (1931) et *Traduit de la nuit* (1934) sont strictement bilingues.

Pendant des décennies, ses descendants n'ont pas souhaité que ses manuscrits, dont un grand nombre d'inédits, tombent dans le domaine public. Il a toujours flotté autour de Rabearivelo, «*poète suicidé de la société*» comme aurait dit Artaud, un halo de scandale. À tout moins de malaise. En 1990, Présence africaine a bien le projet d'éditer son journal inédit, les fameux *Calepins bleus*, mais l'aventure tourne court. Jusqu'au jour où Brice Rakotomanga, petit-fils du poète, parvient enfin à persuader ses oncles et tantes de confier les précieux manuscrits au Centre culturel français (CCAC) de Tananarive. L'Institut des textes et manuscrits modernes du CNRS est alors alerté de la disponibilité

de ce fonds et une équipe de chercheurs se constitue avec Liliane Ramaroso, Serge Meitinger, Claire Riffard et Laurence Ink.

Après la publication en 2010 du journal intime et d'une partie de la correspondance, le second tome explore d'autres facettes de Rabearivelo : ses œuvres de création pure (poésie, récits, théâtre), ses traductions en français de *hain-teny* (poèmes malgaches traditionnels) ou en malgache d'auteurs occidentaux (Poe, Valéry), sans oublier ses critiques littéraires et ses essais d'histoire. «*Je me demande ce qu'il aurait fait à notre époque avec les réseaux sociaux et l'Internet*», s'interroge Brice Rakotomanga. Conçu par des chercheurs, cet immense travail de sauvegarde et d'édition est

bien sûr destiné en priorité à la recherche, ce qui explique qu'il soit en distribution limitée : 1 000 à 2 000 exemplaires. «*Il y a matière à écrire des thèses et des mémoires innovants*», estime Liliane Ramaroso. D'autant que le fonds est loin d'être épuisé. «*Avec les matériaux restants, il y a encore de quoi éditer un ouvrage*», affirme la chercheuse, lequel sera probablement réalisé sur support numérique. En France comme à Madagascar, la sortie du Tome II donnera lieu à d'importantes commémorations, notamment des lectures de textes inédits au musée du Quai Branly à Paris, le 21 septembre, et à l'Institut Français de Madagascar (IFM), le 20 octobre. ■

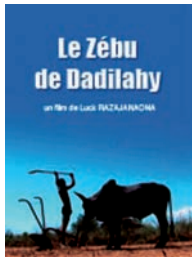


Liliane Ramaroso et Brice Rakotomanga, petit-fils du poète

Joro Andrianasolo

Contact sur www.nocomment.mg

Jean-Joseph Rabearivelo, Œuvres complètes, Tome II. CNRS Éditions/Agence universitaire de la Francophonie. Librairie Lecture et Loisirs : 90 000 Ariary.



Le zébu de Dadilahy

2012 - Madagascar - 23 minutes - Court-métrage de fiction de Luck Razanajaona avec Rengita Velofanahy et Razafimandimby

À la mort de son père Dadilahy, un jeune citadin malgache revient dans le Sud de Madagascar. Son père lui a légué sa maison, sa terre... et un zébu. Un zébu qui refuse de travailler le champ, un zébu qui veut rester

tranquille. Malheureusement les villageois veulent sacrifier le vieux zébu pour faire revenir la saison des pluies...

Réalisé en avril 2012 grâce au soutien du Fonds Serasary et projeté au Short Film Corner du dernier Festival de Cannes, *Le Zébu de Dadilahy* s'impose comme l'œuvre novatrice et très attachante d'un jeune réalisateur tout juste sorti de l'École supérieure audiovisuelle du Maroc.

Planté dans les magnifiques décors de l'Ankaiasy, le film fait la part belle aux traditions du monde rural et porte un regard sensible sur les dures conditions de vie du Grand Sud aride. S'il signe là son troisième court-métrage, Luck Razanajaona est en voie de réaliser son premier long-métrage *Le chant des Tlous*, projet pour lequel il a reçu un prix de 35 000 euros au pavillon Cinéma du monde à Cannes. ■

Madagascar, l'île océan

Par Christine Causse et Philippe Vallette

On connaît Madagascar, l'île continent. Ses lémuriers aux yeux dorés, ses forêts exubérantes, ses collines sculptées par les rizières et les paysages étonnants de l'Ankarana sont célèbres dans le monde entier. On connaît moins l'île océan et ses récifs coralliens foisonnants, les immenses baies où s'ébattent les baleines, les eaux rouges des grands estuaires ou les forêts de mangrove. On



sait peu que l'exploitation de la crevette est le principal secteur économique du pays avec le tourisme, et qu'il représente un espoir en une vie meilleure pour des milliers de Malgaches.

Madagascar, l'un des dix pays les plus pauvres du monde, possède des ressources océaniques exceptionnelles. Pêcher, pratiquer l'élevage dans des fermes marines, faire du cabotage le long des côtes ou exploiter le sel sont autant d'activités fondamentales à un niveau économique et social pour l'ensemble du peuple malgache. Édité par les éditions Autrement, ce livre broché de 175 pages décrit avec subtilité et réalisme, les témoignages d'hommes et de femmes, qui se mobilisent chaque jour pour inventer l'avenir. ■

A commander en ligne aux éditions Autrement
Contact sur www.nocomment.mg



sur **Parabole**

- *Une télé Malagasy pour les Malagasy*



radio tana oah' hafa ihany



Abonnez vous au
23 261 61



Parabole
Madagascar

la **télé** comme je l'aime



Olivier KALAYDJIAN

“ Rien ne me désole plus que l'uniformité ”

Un long chemin l'a conduit de Belfort, sa ville natale, à Antananarivo où il réside depuis 2008. Fasciné par le noir et blanc dans la lignée des Cartier-Bresson, c'est pourtant au photo-portraitiste allemand August Sander ou à Bernd et Hilla Becher, qu'il fait penser. Travaillant au 35 ou 50 mm, il attaque ses sujets de façon frontale, capturant l'atmosphère des lieux à travers les habitants au travail, devant chez eux ou dans la rue. Il expose à l'espace no comment d'Antsahavola durant tout le mois de septembre. ■



Andavamamba

« Comme j'ai toujours apprécié les portraits d'artisans et d'ouvriers, il était naturel de mettre en place une série de portraits des forgerons du quartier. J'ai fait plusieurs clichés de cette famille, celui-ci est l'un des premiers. Après, le reste de la famille est arrivé et il y a eu un peu trop de monde dans le cadre... »



Tana

« J'aime la juxtaposition de tous ces carrés et rectangles d'annonces, de plaques d'immatriculation et de publicités ainsi que la présence des deux langues, le malagasy et le français, qui sont si complémentaires. Et puis il y a ces deux personnages dans l'encadrement des portes qui parlent sans doute malagasy au quotidien et qui nous rappellent que la langue malgache est sous-représentée dans cette image par rapport à son usage réel dans la société. »

Daraina

« Daraina ressemble au Far West : ses rues poussiéreuses, ses baraques en planche, sa situation au milieu des grands espaces. La ville se situe entre Vohemar et Ambilobe sur un axe routier un peu difficile. Il se dégage quelque chose de paisible des deux personnages posés au milieu des lignes horizontales et verticales de la maison, quelque chose de rassurant au milieu de ce grand nulle part. »



Partenaires :



La ville du clair de lune

Par Mamy Nohatrarivo



Il est des mots qui signent une ou des époques. Délestage, par exemple. Pendant la grave crise de l'électricité qui a sévi longtemps avant et marqué les événements de 2009, le délestage a permis de rappeler les plaisirs simples de la vie. Le clair de lune en fait partie.

La fée Électricité l'a fait oublier Laux hommes. Le délestage a été une catastrophe salubre pour nous rappeler qu'il y a eu un âge d'or où le Tout électrique n'est pas nécessaire au bonheur. Plus que la Transition, devenue un terme éculé à force d'usage, les coupures de courant resteront sans doute dans les mémoires des Tananariviens. Les voyageurs en provenance d'Europe, s'interloquent toujours quelque peu quand ils atterrissent, mais ne voient rien de la ville capitale de Madagascar, censée être leur destination finale. Quand, ailleurs, les tarmacs et les installations aéroportuaires rivalisent et resplendent de lumières, l'aéroport d'Ivato offrait alors l'image surréaliste d'un petit aéroport provincial qui s'est endormi trop vite dans le noir.

L'effet de surprise est garanti, mais après avoir pensé nuisance, les touristes auront la primeur du spectacle d'une ville d'un million d'habitants, plus inondée par le clair de lune que par la lumière crue des ampoules électriques ou celle plus

adoucie des caissons et tubes au néon des enseignes commerciales. Quel Parisien ou quel Londonien auraient pu apprécier le spectacle rarissime de leur ville baignée par la lune ? Désertées par la frénétique trépidation de la civilisation moderne, l'avenue des arcades, la place d'Antaninarenina ou les rues respirent le calme et la sérénité des premiers âges. La douceur de la lune fait partie de ces plaisirs que nous a fait oublier la violence de la débauche énergétique. Après avoir consommé à tout va, la surchauffe est intervenue à temps pour rappeler qu'il y a dans la vie, des choses plus importantes que les connexions. Les hommes ont fini par oublier des choses essentielles.

Quand leur taxi roule vers Tana sur une autoroute sans lampadaires en état de marche, les touristes goûtent le spectacle rarissime d'une capitale implantée au milieu de milliers et de milliers d'hectares de rizières. Dans la lumière opalescente de la lune, ils se rappelleront leur enfance et sauront que rien n'est plus doux que le souvenir de la campagne natale immergée dans la même lumière originelle de la nuit. Ils apprécieront la couleur rouge des briques des chaumières et la majesté du palais royal qui tranchent sur la terre, les eaux et les cieux.

Le clair de lune est une lumière magique qu'aucune fée électricité ne pourra jamais remplacer. Quand tout sera oublié, qu'est-ce qui restera d'une époque si particulière de l'histoire de Madagascar ? Les délestages, si on veut plagier le philosophe Alain. Le plus étonnant sera qu'ils aient été aussi vite oubliés, après avoir fait la une des médias, jour après jour, pendant des années. Mais, ils nous ont fait découvrir la lune et la douceur éternelle de Séléné, la mère de l'Humanité. ■



Infinithe Ivandry
ivandry@infinithe.org
+261 32 05 008 88



Infinithe Anosy
anosy@infinithe.org
+261 32 03 888 88



Heure d'ouverture : 7/7 de 6h00 à 21h00

infiniThe



C'était il y a cent ans... en septembre 1912

Par Pierre Maury

Elles sont admirables, les colonies vues par la presse parisienne : « *Le 30 septembre, il y aura seize ans que le glorieux drapeau de Tunisie, du Tonkin, du Dahomey, du Soudan aura flotté pour la première fois sur les hauteurs de Tananarive.* » Sully Brunet, dans *Le Siècle*, énumère les prodigieuses réalisations de la France à Madagascar, les rues « *désormais bien alignées et propres, les confortables maisons du fonctionnaire, du négociant, de l'industriel, de l'agriculteur.* » Il ne précise pas, mais ses lecteurs l'auront fait pour lui, qu'il parle là des lieux d'habitation des colons et non de la population locale, dont l'existence semble très secondaire, sinon sous un angle où le paternalisme se marie avec les intérêts français : « *Le travail de l'autochtone a été protégé et encouragé. L'indigène a trouvé, chez le blanc, un conseiller et un ami.* »

Bref, tout irait bien si Madagascar avait encore à sa tête « *un grand organisateur comme Gallieni* » ou « *un chef comme Augagneur* ». Mais, sous la direction de « *l'honorable M. Picqué* », rien ne va plus. « *Madagascar ne se sent plus gouverné. Le colon, ne se voyant plus protégé, est sorti de son habituelle*

BOULANGERIE-CHARCUTERIE ALGERIENNE
TANANARIVE — Analakely — TANANARIVE
Pain de Luxe — Pain de 1^{re} Qualité
MANUTENTIONNÉ PAR M. AZÉMAR
PATISSERIE SUR COMMANDE
CHABOUTERIE
Vol au Vent. — Pâtés en croûte. — Galantine. — Jambon. — Saucisson de ménage. — Saucisson d'Ares. — Saucisson de Lyon. — Saucisses. — Rillettes. — Boudins.
MARCHANDISES DU JOUR ET DE 1^{re} QUALITÉ
Prière s'adresser les Commandes, rue Benjovvski
ON PORTE A DOMICILE
NOTA. — La Maison se met à la disposition de sa Clientèle pour faire cuire au four de 7 heures du matin à 6 heures du soir tous plats de cuisine ou pâtisseries dont elle peut avoir besoin.

réserve.» Peut-être pourrait-on, suggère Sully Brunet, raffermir l'autorité du gouverneur en profitant « *du glorieux anniversaire de la prise de Tananarive pour faire droit aux revendications de la population française de Madagascar.* »

Un territoire de plus en plus vaste Mais M. Picqué est loin de la capitale. Il est arrivé à Farafangana le 31 août, accueilli par « *plus de 10000 indigènes* » groupés sur la plage. Le dimanche 1^{er} septembre, la matinée a été consacrée aux visites individuelles et à la réception de la population. Le soir, vin d'honneur offert par les colons de Farafangana qui en ont profité pour exposer

leurs souhaits. La plupart ont déjà reçu un commencement d'exécution, a répondu le gouverneur général qui est reparti le 3, poursuivant sa tournée vers Vangaindrano et Midongy. Il a traversé les provinces de Betroka et de Tuléar, où il est arrivé le 28 pour embarquer et regagner Tananarive par la côte est.

C'est que le territoire qu'il administre est vaste. Et encore davantage depuis le 14 septembre, date à laquelle le *Journal officiel de Madagascar et dépendances* publie l'arrêté du 6 septembre promulguant dans la colonie la loi du 25 juillet, déclarant les îles

d'Anjouan, de Mohéli et de la Grande-Comores colonies françaises et rattachant ces îles, ainsi que celle de Mayotte et leurs dépendances au gouvernement général de Madagascar.

Divertissements en tous genres

Sacha Guitry est à l'honneur à la Société Philharmonique dans la soirée du samedi 7. Une de ses comédies y est interprétée : *Jean III ou L'irrésistible vocation du fils Mondoucet*. La tenue de soirée est requise à cette manifestation prolongée par un bal. Le public aura apprécié, parmi les actrices et acteurs, la grâce et la délicatesse de Madame Lacaille, le chic et l'aisance de M. Grandjean, le talent et la vérité de Madame Granderye, le naturel de M. Camo, etc., avant le lever de baguette de M. Lacaille, chef d'orchestre de la Philharmonique, pour une ouverture au rythme de la valse et des tourbillons, jusqu'à l'aube.

Le lendemain, le Cinéma Franco-Malgache donne son spectacle en matinée, pour répondre à la demande de nombreux spectateurs. Et, la semaine suivante, le beau monde de Tananarive se retrouve aux courses de chevaux, avec trois épreuves au programme et l'organisation d'un pari mutuel. Malheureusement, les festivités ont été gâchées par un incident survenu dans la deuxième course et sévèrement jugé par les commissaires. Après quoi les spectateurs ont perdu toute confiance dans les paris, et certains ont même menacé la Société des Courses de violentes représailles. Ils se seront peut-être consolés à l'Hôtel Métropole qui organisait ensuite un apéritif-concert, un dîner de gala et une sauterie...

Les cérémonies de mariage sont aussi scrutées avec intérêt dans la capitale. D'un samedi à l'autre, ce sont d'abord Paul Augustin Dreyer, administrateur adjoint des Colonies, qui convole avec Mademoiselle Razafindrafara. Puis Jules Chaumeny, Directeur du Syndicat Lyonnais de Madagascar, avec Claire Françoise Marmier, fille du greffier en chef de la Cour d'Appel (« *la Colonie européenne presque au grand complet* » était rassemblée dans la nef de la Cathédrale d'Andohalo, note Le Progrès de Madagascar), et Justin Émile Hêche, bijoutier place Colbert, avec Marie Gelly, épouse divorcée de Michel Courtadon. ■

PARADISE GARDENS

PHYTO-LOGIC

Le
professionnel
du
jardin



Aménagements
paysagers
& jardins



Pépinières



Aménagement
intérieur

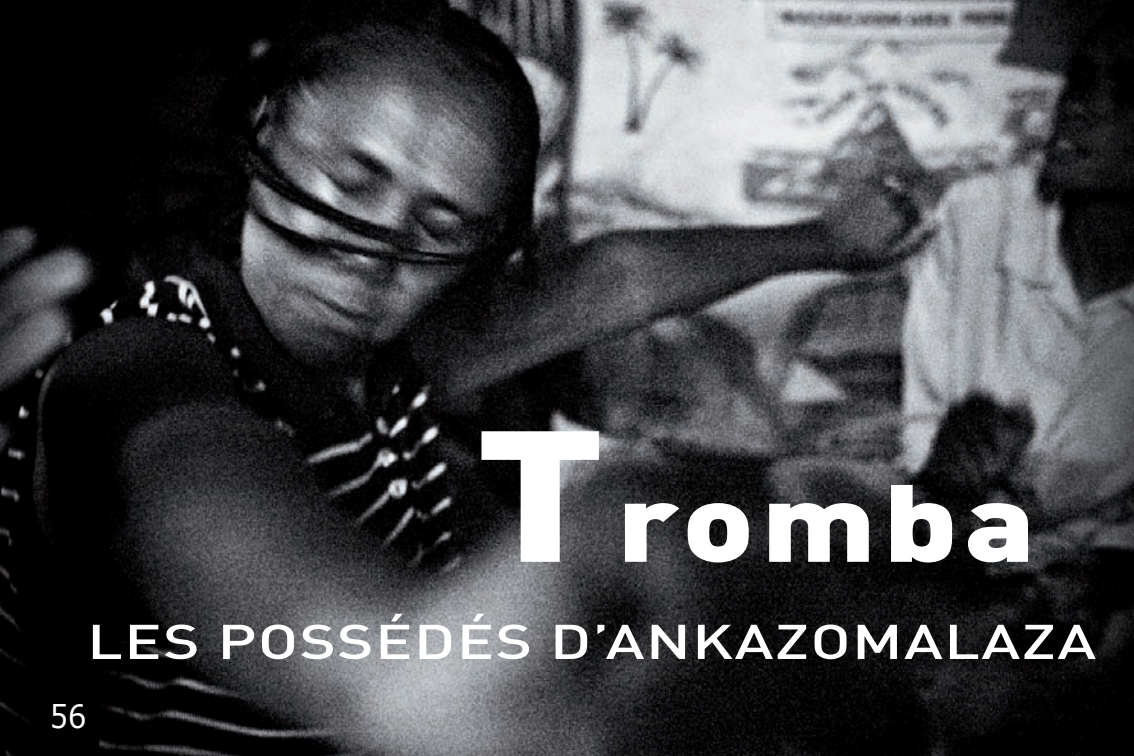


Ventes
de plantes



E-mail : phyto-logic@phyto-logic.com

Tél. : 22 438 74 / 034 11 333 46



Tromba

LES POSSÉDÉS D'ANKAZOMALAZA

La pratique ancestrale de l'invocation des esprits (*tromba*) continue à irriguer l'ensemble de la société malgache. Plutôt que le médecin, le juge ou l'avocat, bien souvent c'est le « maître du *tromba* » qu'on consulte en recours ultime. Scène de possession ordinaire sur la colline sacrée d'Ankazomalaza.

Ranaivo est un *mpitaiza* (oracle) très puissant. Certains n'hésitent pas à venir de Toliara ou d'Antsiranana pour le consulter, tellement ses « communications avec l'au-delà » sont saisissantes. Le plus souvent ça se passe sur la colline sacrée d'Ankazomalaza, à une quinzaine de kilomètres de la capitale. Maladie, perte de boulot, problème de cœur... c'est son conseil qu'on vient chercher, ou plutôt celui du *tromba* (esprit) qui parle par sa bouche. Et pas n'importe qui ! Uniquement celui des rois défunts : Andrianampoinimerina, Ralambo, Ralaimaditra, le gratin de l'ancienne monarchie ! Intercesseurs auprès de Zanahary, la divinité suprême, ces *razana* (grands ancêtres) continuent à conseiller comme du temps de leur vivant, pourvu qu'on prenne soin de leur glisser en offrande quelques pièces, du rhum, des fruits, ou plus selon le service à demander.

Originnaire des pays sakalava, le mot *tromba* désigne autant l'esprit qui se manifeste que



l'ensemble des rites qui provoquent la possession. Au nombre de ces derniers, les chants et les battements de mains qui jouent un rôle capital dans la mise en condition du « médium ». À cet effet, un petit orchestre de trois musiciens – un accordéoniste et deux tambours – assiste Rainavo tout au long du culte.

Ce matin, ils sont une bonne cinquantaine à s'être déplacés à la colline d'Ankazomalaza. Des hommes, des femmes, des jeunes, des vieux, des paysans, des urbains – tout le monde. Certains ont pris soin de se passer sur le visage une pâte faite d'argile blanche qui obéit à une fonction précise : éviter la contagion du tromba. « *Il arrive que des esprits maléfiques s'interposent, les setoany (satans) comme on les appelle. Mieux vaut les tenir à distance* », explique une vieille officiante, desséchée comme une momie et bardée de bracelets, de médailles, de chapelets !

Drapé dans son *lambahoany* (vêtement de soie traditionnel), Rainavo est comme absent de l'agitation ambiante. Indifférent au rythme entêtant des *aponga* (tambours), à l'odeur âcre de l'encens qui enfume la petite casemate où il officie. Soudain, comme sous le coup d'une inspiration, il saisit la bouteille de rhum posée à ses pieds : 70 cl avalés d'un trait en quelques secondes ! La musique s'accélère, les battements de mains s'amplifient, d'étranges incantations se font entendre : « *Dis-nous ton nom, ô seigneur ! car nous désirons te demander conseil* ». C'est le chant rituel du tromba (*antsa tromba*) afin que l'esprit manifeste sa présence.

Et voilà que la voix de Rainavo devient rauque, son corps se raidit, ses yeux se révoltent... D'un geste, il ordonne aux musiciens de se taire : le tromba est en train de prendre possession de lui. « *Pour quelle raison m'invoquez-vous ? Qu'avez-vous de si important à me*

dire ? », lance l'esprit. Frisson dans l'assistance, le ton autoritaire indique qu'il ne peut s'agir que du roi Andrianampoinimerina. Impossible d'espérer mieux !

« *J'ai deux zébus qui sont morts la semaine dernière, quelqu'un m'a-t-il jeté un sort ?* », s'enquiert un vieux paysan. Chacun y va de sa demande et le roi multiplie ses instructions. Aussi brusquement qu'il s'est établi, le contact avec l'au-delà s'interrompt. Les musiciens se remettent alors à jouer et Ranaivo tombe à terre, inconscient, le visage grimaçant de douleur. Ses assistants tentent de le réveiller. « *Je ne me souviens de rien, que s'est-il passé ?* », demande-t-il, comme s'il sortait d'un profond sommeil. Malgré la grosse quantité de rhum qu'il a absorbée, son regard est clair, son débit assuré...





FANDRONA AT'
MISAOTRA
TOMPOKO

England

NANOA

« Je n'ai pas choisi d'être mpitaiza, confie Ranaivo. Si j'ai ce don, c'est que j'ai parmi mes ancêtres des mpisikidy (devins) qui vivaient à la cour des rois. » Chrétien, et même membre du comité pastoral de sa paroisse de Faratsiho, dans le Vakinankaratra, il ne juge pas le *tromba* incompatible avec sa religion « officielle ». Beaucoup plus inquiétant, selon lui, la prolifération des imposteurs qui font ça pour l'argent et arnaquent les gogos. Pour les reconnaître, simple : « *Le vrai mpitaiza n'accepte aucune enveloppe. L'argent et les offrandes sont destinés aux divinités pas à lui* », assure Ranaivo. Alors possession, suggestion collective ou mise en scène ? *Aleo mifanena amin'ny mpamosavy toy izay mifanena amin'ny mpandainga*, mieux vaut faire la rencontre d'un sorcier que d'un menteur, répond un proverbe malgache. ■

Njato Georges

Contact sur www.nocomment.mg

Journées de l'emploi

Face à une offre de plus en plus exigeante, adopter la bonne stratégie d'orientation est indispensable pour espérer décrocher rapidement un contrat d'embauche. Dix pistes à explorer pour une formation sans mauvaise surprise.

L'horizon des jeunes diplômés a toutes les chances de s'éclaircir, à condition de réunir certains leviers de réussite. Comme tout simplement de ne pas se tromper de filière ! Face à une offre de plus en plus exigeante, il devient indispensable de s'orienter vers les bonnes formations. C'est l'un des axes de réflexion de la troisième édition des *Journées de l'emploi et de la formation* qui se déroulera les 21 et 22 septembre au Palais des sports de Mahamasina. Un événement organisé par le cabinet de recrutement MRH, en partenariat avec l'Observatoire malgache de l'emploi et de la formation (Omef) et le Bureau international du travail (BIT). En avant-goût de ces journées, nous vous proposons quelques pistes sur les formations les plus demandées sur le marché malgache, en nous référant aux données du cabinet MRH.

Les métiers de l'hôtellerie et de la restauration vont demeurer les meilleurs pourvoyeurs d'emploi dans les années à venir. Nous en avons sélectionné trois parmi les plus demandés : barman, chef cuisinier, maître d'hôtel. Il est entendu que le CAP cuisine est le diplôme de référence dans ce secteur. Il permet de commencer à faire ses armes avant de suivre toute une évolution pour devenir chef. Cela passe par le bac hôtellerie qui est très polyvalent (accueil, restauration, hébergement), puis par le BTS hôtellerie-restauration qui propose deux options : mercatique et gestion hôtelière ou art culinaire, art de la table et du service. Le bac hôtellerie exige un bon niveau dans deux langues vivantes, dont l'anglais. Pour s'épanouir dans cette voie, il faut bien entendu aimer recevoir et avoir le goût du service bien fait.

Côté cadres financiers et administratifs, les perspectives d'embauche demeurent excellentes, avec des formations de plus en plus valorisantes sur le

10

FORMATIONS ZÉRO CHÔMAGE !

marché du travail quand on sort de l'Institut national des sciences comptables et de l'administration d'entreprise (INSCAE), de l'Institut d'étude et de formation professionnelle (IEFPA) Aceem ou de l'Institut supérieur de la communication, des affaires et du management (Iscam). Avis donc aux informaticiens, commerciaux, administratifs, comptables et financiers, aux experts en audits, en conseils juridiques, en études de marchés, aux professionnels de la formation et de la communication. Le marché des logiciels et services devrait continuer à enregistrer une forte croissance avec un maximum d'insertion pour les diplômés en informatique de gestion. Attention, le niveau d'entrée s'établit au minimum à bac+2. Les besoins se feront également sentir dans des secteurs comme la logistique et le commerce. Rendez-vous aux *Journées de l'emploi et de la formation* pour en savoir plus ! ■

Joro Andrianasolo et Rafik Mohamedaly (MRH)

Contact sur www.nocomment.mg

AVEZ-VOUS

LE BON PROFIL?

Niveau d'étude ①
Établissement de formation ②

Compétences requises ③
Évolution de carrière ④

① BARMAN

① CAP/BEP, baccalauréat professionnel, brevet professionnel en hôtellerie et restauration. Possible également sans diplôme ni expérience.

② Institut national du tourisme et de l'hôtellerie (INTH), Atout tourisme Madagascar (ATM)

③ Mémorisation ; aptitude à utiliser le matériel, maîtrise des alcools, de la législation sur les vins/spiritueux et de la réglementation des établissements recevant du public ; hygiène et sécurité alimentaire

④ Gérant de bar, café ou brasserie moyennant une licence

② CHEF CUISINIER

① CAP/BEP à Bac +2 (BTS) en cuisine, production culinaire, arts culinaires, art de la table et du service, contrats saisonniers inclus. Accès sur concours pour les cantines, hôpitaux et autres établissements de la fonction publique.

② Institut national du tourisme et de l'hôtellerie (INTH), Atout tourisme Madagascar (ATM)

③ Maîtrise des règles et des logiciels de gestion des stocks, bases en diététique, hygiène et sécurité alimentaire (HACCP - Hazard Analysis Critical Control Point), cuisson sous vide, conditionnement des aliments, stockage alimentaire

④ Directeur de la restauration

③ MAÎTRE D'HÔTEL

① CAP/BEP, Baccalauréat technologique ou BTS en hôtellerie et restauration

② Institut national du tourisme et de l'hôtellerie (INTH), Atout tourisme Madagascar (ATM)

③ Pratique d'une à plusieurs langues étrangères (anglais surtout), logiciel de réservation, hygiène et sécurité alimentaire, bases en production culinaire

④ Directeur de la restauration

④ CONTRÔLEUR DE GESTION

① Master 1, Diplôme supérieur de comptabilité et de gestion (DSCG), Master professionnel ou diplôme d'une grande école en comptabilité, contrôle de gestion, gestion financière ou gestion d'entreprise

② Institut national des sciences comptables et de l'administration d'entreprise (INSCAE)

③ Comptabilité générale, analytique et publique ; droit des sociétés, fiscalité, audit financier, élaboration de budget, connaissance du secteur d'activité de la structure, pratique d'une langue étrangère, anglais surtout

④ Directeur financier, directeur administratif et financier

6 COMPTABLE

- ① Baccalauréat professionnel en comptabilité, BEP en comptabilité + expérience professionnelle, Bac+2 ou Bac+3 en comptabilité
- ② Institut national des sciences comptables et de l'administration d'entreprise (INSCAE)
- ③ Outils bureautiques, droit du travail, fiscalité, droit des sociétés, comptabilité publique, code des marchés publics
- ④ Chef comptable, expert comptable, directeur financier

8 RESPONSABLE ADMINISTRATIF & FINANCIER

- ① Master professionnel, diplôme d'école de commerce, DSCG en économie, finance, contrôle de gestion + expérience professionnelle
- ② Institut national des sciences comptables et de l'administration d'entreprise (INSCAE)
- ③ Comptabilité générale, analytique et publique; droit des sociétés, fiscalité, réglementation bancaire, analyse financière
- ④ Directeur financier, responsable des ressources humaines

7 SECRÉTAIRE COMPTABLE

- ① Baccalauréat professionnel, Bac+2 en secrétariat, comptabilité/gestion, informatique de gestion, BEP secrétariat + expérience professionnelle
- ② Institut d'étude et de formation professionnelle (IEFPA) Aceem
- ③ Comptabilité générale et publique; logiciel de gestion comptable, bureautique, gestion administrative du personnel, techniques de secrétariat
- ④ Assistant de direction, assistant financier

9 SECRÉTAIRE DE DIRECTION

- ① Baccalauréat professionnel, technologique, secrétariat + expérience professionnelle. Bac+2 en assistantat de direction, secrétariat trilingue, assistantat de gestion. Licence en droit, gestion comptable ou langues pour les postes à responsabilité
- ② Institut d'étude et de formation professionnelle (IEFPA) Aceem
- ③ Bureautique, techniques de secrétariat, classement et archivage, sténographie, normes rédactionnelles
- ④ En fonction de l'évolution de son responsable, possible intégration à un service

5 TECHNICO-COMMERCIAL

- ① Bac+2 à Master professionnel dans un secteur technique, scientifique ou industriel, complété par une formation professionnelle. Possible sans diplôme avec expérience professionnelle dans un secteur technique
- ② Institut supérieur de la communication, des affaires et du management (Iscam)
- ③ Bureautique, droit commercial, base en gestion comptable et administrative ; organisation de la chaîne logistique, techniques commerciales
- ④ Chef de secteur, responsable des ventes, directeur commercial

10 RESPONSABLE MARKETING

- ① Master 1, Master professionnel, diplôme d'école de commerce dans un secteur technique ou commerciale + expérience professionnelle comme chef de produit ou chef de groupe
- ② Institut supérieur de la communication, des affaires et du management (Iscam)
- ③ Droit commercial, conduite de projet, circuits de distribution commerciale, merchandising, planification, typologie des clients/consommateurs, analyse statistique ; pratique d'une langue étrangère, surtout l'anglais
- ④ Directeur marketing



GWM
Great Wall

Norme CE Euro IV
Double airbag

Détecteur d'obstacle

Miroir anti-reflet
Lecteur MP3 +USB+ 6 HP

Voleex C20R

1,5L VVT
5L/100kmh

Suspension avant
indépendante

Frein disque Av./Ar.
ABS + EBD

Intérieur cuir,
4 vitres électrique,
verrouillage centralisé,
climatisé

CT motors

Andraharo
Tél. : 020 23 320 52

Normes européennes ...
de **sécurité** et de **fiabilité**

GARANTIE

1 AN*
ou
25 000 km

*au premier terme échu



Alexandre RANDRIAMAHALEO

À 50 ans, cet ingénieur agronome originaire de Fianarantsoa est aujourd'hui directeur de l'Union des coopératives laitières Rova, basée à Antsirabe. Un acteur incontournable de la filière lait à Madagascar et qui fête cette année ses 25 ans.

Né à Fianarantsoa, c'est dans le sud-est de Madagascar que le jeune Alexandre grandit au rythme des saisons de productions d'épices et de café. Très jeune, il exprime un goût prononcé pour la nature et les animaux, ce qui le mènera naturellement à suivre des études d'ingénieur agronome spécialisé en élevage. Passionné par le travail sur le terrain et le contact avec les producteurs, il intègre en 1993 l'Union Rova (Ronono Vakinankaratra) en tant que technicien animateur.

Sur place il accompagne les éleveurs laitiers dans l'amélioration de la productivité de leurs vaches via

une meilleure alimentation, un habitat aux normes et une maîtrise de la reproduction et de la génétique.

En 2003, Alexandre devient directeur de Rova. Pour mieux comprendre le fonctionnement et la philosophie de cette dernière il faut spécifier qu'il s'agit d'une structure paysanne à vocation économique gérée directement par les éleveurs et producteurs. Son objectif est de développer des services aux éleveurs à tous les niveaux de la filière : appui technique à la production, gestion d'un réseau de collecte de lait, transformation laitière en lait pasteurisé, yaourt, crème fraîche et fromage, sans oublier la commercialisation à Antsirabe et Antananarivo via les grandes surfaces, les épicerie et les boutiques Rova. Accompagner les éleveurs vers la professionnalisation et fabriquer des produits de qualité, tels sont les enjeux majeurs de cette organisation paysanne qui se veut professionnelle au même titre que les géants de la filière.

Rova est encore une petite et toute jeune laiterie (démarrée en 2007), mais reconnue pour ses produits de qualité, tant au plan sanitaire que gustatif, et son travail d'accompagnement des produits laitiers du Vakinankaratra. Cette organisation paysanne, qui fête cette année ses 25 ans, constitue un acteur incontournable de la filière lait, de par son rôle de soutien au maintien du prix du lait dans la région depuis le début de la crise en 2009. Elle joue un rôle moteur dans le domaine de la qualité du lait par la sensibilisation, les mises aux normes et le lobbying. Un quart de siècle d'existence qui porte Rova en porte-parole des éleveurs laitiers de la région Vakinankaratra. Quant à l'avenir, il semble tout tracé pour Alexandre Randriamahaleo : « *Continuer à fabriquer des produits locaux naturels, de qualité et surtout accessibles au plus grand nombre. Cet objectif est en nous pour au moins les cinq prochaines années.* » ■

Philippe Bonaldi

Contact sur www.nocomment.mg

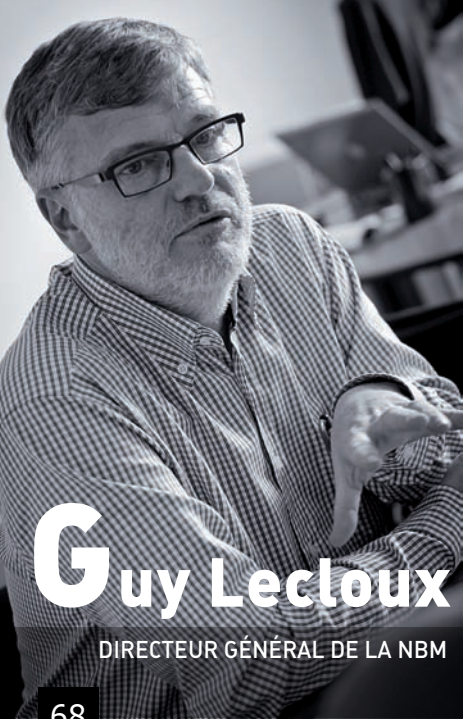


TECHNIBAT

Habitat - Entrepôt - Usine - Bureaux

+261 32 07 223 76

technibat@blueline.mg



Guy Lecloux

DIRECTEUR GÉNÉRAL DE LA NBM

Consortium de brasseurs arrivé en 2005 pour produire Skol et aujourd'hui Libertalia, la Nouvelle Brasserie de Madagascar (NBM) s'est d'abord fait connaître par les déboires administratifs qui ont accompagné son implantation. Une « guerre des bières » aujourd'hui bien oubliée, affirme son directeur général.

Dix-huit mois après le lancement de la Skol, Libertalia débarque sur le marché en juin 2012. Etes-vous en train de rattraper le temps perdu ?

Non, on est dans la suite logique de notre implantation à Madagascar. Une fois le produit de base installé, il est normal de chercher à se diversifier. Il y a des niches à prendre au niveau des bières de dégustation, et c'est précisément ce que vise Libertalia qui est la seule bière à Madagascar brassée selon un procédé d'abbaye à fermentation haute. Ce n'est pas une pils comme la Skol ou la plupart des blondes qu'on trouve sur le marché : son amertume est plus fine, son goût plus rond avec des arômes complexes de cannelle et de vanille. Un peu plus forte aussi avec un volume d'alcool de 6 %. C'est une bière de niche, destinée à compléter notre offre mais qui n'excèdera pas 10 à 15 % de notre production.

La référence « côtière » à l'ancienne colonie de Libertalia indique-t-elle que vous visez un segment particulier du marché ?

Absolument. Il faut savoir que 60 % du marché de la bière est confiné à Tana, Toamasina et Mahajanga. Il nous faut donc aller chercher notre croissance ailleurs, et c'est ce qu'on a fait en décembre 2011 en nous déployons sur Toliara avec l'objectif de

“ LA CONCURRENCE

remonter vers le Nord, sur Diego. Libertalia est tout à fait dans ce mouvement. D'abord, comme toutes les bières à fermentation haute, elle n'a pas à être « glacée » : elle peut être consommée à 18 degrés, exactement comme un vin de table, ce qui n'est pas le cas d'une pils qui doit impérativement être bue entre 5-8 degrés pour garder ses arômes. Sur le littoral, c'est un détail qui a son importance. Elle est également moins « amère », plus dans le goût fruité qu'on aime sur la côte.

Est-elle sur la même ligne de succès que la Skol ?

Pour l'instant, tout se passe bien. On avait tablé sur un volume de vente de 600 hectolitres par mois, et après un mois de commercialisation on en était déjà à 2 000 hectolitres.

Ce qui fait qu'on est tombé en rupture de stock... Bien sûr, il y a l'effet de nouveauté, tout le monde veut la goûter. On saura mieux d'ici les fêtes de fin d'année si le succès se confirme.

Ne craignez-vous pas un réflexe « nationaliste » du consommateur, qu'il trouve vos bières

trop étrangères au goût malgache ?

Absolument pas, c'est même le contraire qui s'est produit avec la Skol. Les Malgaches ont compris que notre pari était de leur offrir un véritable choix après 50 ans d'un monopole absolu. Cela étant, on n'a jamais dit qu'on était ici pour se substituer à la THB qui est et restera la bière du pays. Notre actionnariat étant belge, mauricien et français, il serait ridicule de vouloir se positionner plus malgaches

que les Malgaches ! Avec la Skol on a tout simplement joué la carte de la renommée internationale, s'agissant de la troisième bière la plus consommée au monde après la Budweiser et la chinoise Snow. On bénéficie évidemment de l'énorme synergie de la marque,

au niveau de la production tout est conçu aux normes de Skol International. Que vous buviez une Skol en Belgique, en Guinée ou à Madagascar, c'est le même produit, la même qualité, mais à prix local.

Diriez-vous que la publicité médiatique faite autour de vos problèmes administratifs au moment de votre implantation en 2009 a contribué au succès de la Skol ?

“ ON A SUBI LES COUPS D'UN MONOPOLE QUI NE VOULAIT PAS ABDIQUER... ”

La Nouvelle Brasserie de Madagascar en chiffres

Création : 2007

Capital : 10 millions euros :

40% Unibra SA (Belgique)

40% Phoenix Beverages Ltd (Maurice)

20% Proparco (France)

Investissement initial: 18 millions euros

2 marques : Skol (2010) et Libertalia (2012) et distribution de la marque Phoenix

Capacité de production : 200 000 hectolitres/an

Volume de vente : 110 000 hectolitres/an

Part de marché : 8 à 9%

Effectifs : 250 emplois directs et 1 500 emplois indirects

PAS LA GUERRE ”

Le goût de la bière

Si son accent liégeois est conforme à l'idée qu'on peut se faire d'un brasseur, Guy Lecloux, 56 ans, n'en est pas moins originaire de l'ancien Congo belge. Après des études d'ingénieur électromécanicien, il se spécialise dans l'ingénierie des brasseries en Afrique (Nigéria, RDC, Cameroun pour Heineken) avant d'intégrer le groupe belgo-brésilien Anheuser-Busch InBev, leader mondial de la bière avec son portefeuille de plus de 200 marques. Responsable de l'ingénierie de plus de 180 brasseries dans le monde, il est basé de 2002 à 2007 à Hong Kong puis Shanghai, avant de prendre la direction générale de la NBM à Madagascar.

Aucun doute là-dessus. Plus on a cherché à nous victimiser et plus l'opinion publique a été avec nous. Ce qui fait qu'avant même son lancement en octobre 2010, tout le monde la connaissait. Le succès a été au delà de toutes nos espérances. Nos business plans prévoient un volume de vente de 70 000 hectolitres la première année, puis une croissance de 10 à 15 % qui nous aurait permis d'atteindre le seuil de rentabilité de 150 000 hectolitres au bout de 4 à 5 ans. Or, la première année on en était déjà à 110 000 hectolitres et c'est tout juste si on avait la capacité de les produire ! Tout le monde a compris qu'on n'était pas là pour détrôner la THB, mais pour faire un produit différent avec la qualité dont nous sommes très fiers.

Peut-on revenir sur les aspects les plus saillants de cette guerre des bières ?

A la base, on est un consortium de brasseurs qui travaille sur ce projet depuis 2000. Dans le

capital on trouve le belge Unibra, propriétaire de la marque Skol pour l'Afrique, Phoenix Beverages Ltd et Proparco, une



filiale de l'Agence française de développement (AFD). L'investissement initial est de 18 millions d'euros (50 milliards d'ariary), dont 10 millions en fonds propres et 8 millions par prêts bancaires contractés localement. En 2007, on entame la construction du site d'Ambatolampy et en avril 2009 on est prêts à fonctionner... sauf qu'il va nous falloir attendre un an et demi pour obtenir les permis d'opérer.

Cette guerre des bières, peut-on aujourd'hui en parler au passé ?

On a subi les coups d'un monopole qui ne voulait pas abdiquer. Heureusement, avec la reprise des Brasseries Star par le groupe Castel en 2011, nos rapports

sont devenus beaucoup plus sains, je dirais plus professionnels. Ce sont ceux d'une concurrence bien comprise de part et d'autre. Notre but n'a

jamais été de prendre le leadership : notre objectif c'est 15 % des parts de marché (on est aujourd'hui à 8 ou 9 %). Sans que cela nuise aux Brasseries Star puisque le marché malgache de la bière est en pleine croissance depuis cinq ans.

On comprend mal comment votre principal concurrent à Madagascar, le groupe Castel, peut produire de la Skol en Afrique...

La bière est un marché de marques aux contours extrêmement sinueux, au marketing très éclaté. Au départ, il y a 50 ans, c'est le danois Carlsberg qui crée la marque, puis Unibra en devient propriétaire pour l'ensemble de région Afrique. Sur ce, il se trouve qu'Unibra va revendre à Castel deux brasseries qu'elle possède en République démocratique du Congo et en Guinée. Comme la marque lui appartient toujours, Castel est donc tenu de lui verser des royalties pour la Skol qui sort de ces brasseries...

Derrière cette concurrence pacifiée, aucun risque de cartellisation ?

(Rires) Aucun, je vous le garantis ! Castel est arrivé après nous à Madagascar, et évidemment sans demander notre avis. Une concurrence un peu spéciale à La Réunion : si Castel peut y vendre la THB importée de Madagascar, nous paradoxalement ne pouvons pas y vendre la Skol, Carlsberg ayant toujours la propriété de la marque sur l'Europe... un cas unique au monde ! Mais une chose est sûre, nous allons continuer sur notre lancée et continuer à innover. En allant sans doute sur des bières brunes de standard international, mais pas pour cette année... ■

Propos recueillis par Alain Eid

Contact sur www.nocomment.mg

Cocooning
Institut

FEMME & HOMME



UN CONCEPT DE BEAUTÉ UNIQUE POUR ELLE ET LUI



Thé ou café offerts

Les jardins d'Ivandy - 034 36 327 27 - Ouvert tous les jours de 9H à 18H sans interruption



Heritiana

Depuis dix ans il se produit à ciel ouvert sous le plus grand chapiteau du monde... la rue. Un peu magicien, acrobate et cracheur de feu, Heritiana est un pur enfant de la balle, expert comme pas un dans l'art de faire tomber les billets dans son chapeau. Quelques minutes d'illusion.

« Dans les moments crise, les gens s'arrêtent plus souvent pour nous regarder. C'est la preuve que quelque part on leur fait du bien », estime Heritiana, ci-devant magicien et acrobate de rue. Une activité qu'il pratique depuis une dizaine d'années à Analakely, avec deux compères magiciens comme lui, mais également jongleurs et cracheurs de feu. Leur scène c'est le bitume, délimitée par le cercle plus ou moins étroit des badauds qui s'arrêtent.

Plus il est étroit, plus la recette sera meilleure. Encore faut-il les retenir et leur faire mettre la main à la poche... Tout un art du batelage qu'Heritiana possède à la perfection.

Très pénétré de son personnage de devin, il trace à la craie un serpent, puis deux cercles renfermant la lettre M (comme *maty* ou *masina*, c'est-à-dire la mort) et une étoile à cinq branches. « Puissant talisman qui prédit l'avenir », explique-t-il à la ronde. Tout le monde peut poser une question, mais il faut d'abord envoyer la monnaie... et pas moins de 500 Ar, s'il vous plaît ! Visiblement les candidats ne se bousculent pas.

Sans se démonter, Heritiana propose illico de transformer une corde en serpent. « Attention, je ne travaille pas à moins de 3 000 Ar », prévient-il. Les billets n'en tombent pas plus vite dans son chapeau - on dirait bien que tout le monde est fauché aujourd'hui. « Dommage car j'ai des numéros encore plus extraordinaires comme de traverser un mur, m'évaporer ou transformer une personne en caméléon ! » Grand seigneur, il hausse les épaules et se contente d'exécuter quelques acrobaties, histoire de justifier les quelques pièces qu'on lui a quand même lancées.

S'ils sont trois pour le spectacle, ils ne font pas caisse commune : chacun empoche ce qui est tombé pendant son numéro. « Ainsi on ne s'exploite pas », fait

valoir Heritiana, pas peu fier d'être le mieux payé du trio, même si personne ne l'a jamais vu faire disparaître quoi que ce soit... Son compère Ra-Dragon a déjà pris le relais. Comme ses dons de devin ne font pas plus recettes, il se lance dans un numéro de jongleur et de cracheur de feu qui ne déchaîne guère l'enthousiasme. Ce soir, s'il finit sa journée avec 10 000 Ar en poche, il pourra s'estimer heureux. « *C'est la moyenne, difficile de faire mieux avec la crise* », confie-t-il.

Pour attirer la monnaie ou le billet salvateur, tous les moyens sont bons. Y compris de réciter du slam, un exercice qu'Heritiana maîtrise plutôt bien. « *À force de vivre dans la rue, tu finis par connaître la poésie de la rue* », explique-t-il. De là à se prendre pour

un artiste, il n'y a qu'un pas. Et c'est vrai qu'à ses moments perdus, Heritiana rêve de gloire. « *J'aimerais me produire un jour sur une grande scène ou avoir 30 minutes à moi à la télé. C'est comme ça que les David Copperfield ont commencé, et aujourd'hui ce sont des stars.* » En attendant, faire le saltimbanque à Analakely n'est pas une activité particulièrement reluisante « *Pour beaucoup spectacle de rue rime avec pickpockets. Certains pensent même qu'on est de mêche avec les coupeurs de bourse* », soupire Heritiana. Disons que dans la rue, mieux vaut toujours avoir un œil ouvert, la disparition d'objets prenant parfois des formes inattendues... ■

Njato Georges

Contact sur www.nocomment.mg



Plateau d'assistance unique à Madagascar

Ambulances, avions, hélicoptère, médecins urgentistes

24h/24 où que vous soyez

Toutes nationalités

L'Evacuation Sanitaire
Parce que sauver une vie n'attend pas!

Adhésion : 032 07 846 69
commercial@assistanceplus.mg



Lire en brousse

LE BON DÉCLIC

Depuis 2005, une vingtaine de «Clic» (Centres de lecture, d'information et de culture) se sont ouverts dans tout Madagascar. Disséminées dans des villages ou des petites villes isolées, ces bibliothèques de brousse permettent d'accéder au monde du livre contre un simple «kapoka» de riz...

Assis sur la terre battue, les jambes écartées, José, 8 ans, feuillette sagement un immense livre d'images aux couleurs vives. Imperturbable. Derrière lui, des rayonnages comblés : d'autres livres pour enfants, des romans, des bandes dessinées, des documentaires, des dictionnaires. Des centaines d'ouvrages, majoritairement en français mais aussi en malgache, tous en excellent état, côtoient des bureaux d'écolier, une télévision, des cartes, des panneaux colorés.

Une bibliothèque animée et généreusement approvisionnée. Sans eau courante, ni réseau téléphonique, ni route. Nous sommes dans un Clic (Centre de Lecture, d'information et de culture) à Alakamisy-Itenina, un gros bourg de 30 000 habitants (dont 90% d'agriculteurs) dominant une vallée sauvage et somptueuse au sud de Fianarantsoa. Loin de tout.

Mme Françoise est bibliothécaire. Institutrice de formation, elle est détachée de l'Éducation nationale, qui continue de lui verser son salaire «*Je suis un prêt*», explique-t-elle dans un sourire. Elle accueille les adhérents tous les jours de 9 heures à 17 heures : «*Nous avons plus de 2000 abonnés : pour un kapoka de riz par an, ils peuvent accéder à la bibliothèque et emprunter certains ouvrages.*» Aidée

de M. Émile, son adjoint à mi-temps, elle conseille, range, lit aux plus petits et organise de nombreuses activités culturelles : animations autour de contes, concours de *kabary* ou de lecture, clubs de jeux ou de théâtre, séance de cinéma.

Ouverts depuis 2005, les Clic sont le fruit d'un partenariat entre des communes rurales qui fournissent des locaux, le ministère de l'Éducation nationale malgache qui paye les bibliothécaires, les Alliances franco-malgaches

et l'association française Trait d'Union, composée de professionnels de l'édition. La plupart des livres sont donnés par des éditeurs français et livrés aux bibliothèques par le biais des Alliances locales. Les différents partenaires assurent aussi des formations régulières comme des cours d'animation autour du livre ou des stages de gestion.

Loin des centres intellectuels et



culturels de l'île, Mme Françoise et M. Émile sont convaincus de la nécessité de leur travail : *« Nous sommes isolés mais motivés. Notre bibliothèque fonctionne car le système des Clic nous encadre bien et nous sommes dans une commune dynamique. C'est plus qu'un choix, c'est notre devoir de transmettre notre passion au plus grand nombre. »*

Ouvertes dans tout Madagascar, ces 21 bibliothèques de brousse sont comme autant de portes ouvertes sur la démocratisation du livre... et des idées. Un système qui montre que la culture du livre est un privilège partagé autant par les élites urbaines et branchées que par les populations rurales et isolées. ■

Bénédicte Berthon-Dumurgier

Contact sur www.nocomment.mg

ASSOS



**TERRASSE PRESTO
A TANA WATER FRONT
ET ANALAMAHTSY**

- Nouveau -

Livrés
Emportés
Sur place

- Salades variées
- Plat du jour en semaine
- Masikitas et Bruschettas
- Desserts maison et Sorbets de Noë... et bien sûr nos Pizzas & Snacks habituels

Réservation / Livraison :

034 19 610 49 - 032 69 249 54 - 033 14 945 58



*Be s'engage pour un
tourisme durable*

rassemble des prestataires qui désirent développer harmonieusement leurs activités.

Bien que très éloigné d'un contraignant et élitiste label, cette charte multiplie les initiatives concrètes. Ce réseau d'acteurs responsables participe ainsi à un plan de reboisement, organise des formations en français spécialisé avec le concours de l'Alliance française et soutient activement des projets à caractère social : que ce soit l'original produit touristique des femmes de Marodoka ou des modules de formation en couture et design à l'adresse de jeunes filles en difficulté. En outre, au sein de chaque structure, le consultant GIZ a mis en place des indicateurs qui sont régulièrement contrôlés, véritables bonnes pratiques qui réduisent les impacts environnementaux et favorisent la cohésion sociale. Les opérateurs nosibéens sont les « fers de lance » du développement du concept de tourisme durable qui pourrait intéresser, dans un proche avenir, plusieurs régions de Madagascar.

Richard Bohan

Contact sur www.nocomment.mg



Tourisme durable NOSY BE S'ENGAGE

Ce sont 44 prestataires de services touristiques nosibéens qui ont adhéré à une charte « tourisme durable » pour le plus grand bénéfice de l'environnement, tant naturel que social, de l'île aux Parfums.

Initiée début 2011 par le Groupement interprofessionnel de l'hôtellerie et du tourisme de Nosy Be, financée par la GIZ et les opérateurs, appuyée par l'Office régional du tourisme qui en assure la promotion, la charte « Nosy



"10 CHOSES À LA FOIS...
C'EST BIEN CE QU'ON FAIT TOUTES, NON ?"
Ines de la Fressange, égérie L'Oréal Paris.

NOUVEAU
REVITALIFT

10
TOTAL REPAIR

LE 1^{ER} ANTI-ÂGE
RÉPARATEUR INTÉGRAL.

COMBAT LES 10 SIGNES DE L'ÂGE EN UN SEUL GESTE.



10 ACTIFS
ULTRA-PUISSANTS
5 BREVETS
EFFICACITÉ PROUVÉE

L'ORÉAL
PARIS
REVITALIFT
10
TOTAL REPAIR

Parce que vous le valez bien.

L'ORÉAL
PARIS



RIDES RÉDUITES

PEAU LISÉE

PEAU PLUS FERME

PEAU RÉHYDRATÉE

PEAU PLUS ÉLASTIQUE

PEAU PLUS DOUPLE

TEINT UNIFIÉ

PEAU LUMINEUSE

GRAIN DE PEAU AFFINÉ

CONTOURS DÉFINIS



La fin des

Menacés dans leur habitat naturel par les déboisements, les lémuriens endémiques de Madagascar sont confrontés à un danger supplémentaire : le braconnage alimentaire. Madagasikara Voakajy tire la sonnette d'alarme. Un dossier qui reste sur l'estomac...

Cuisse de poulet ou brochette de lémurien ? Sur certains marchés de brousse, la question ne se pose même plus : lémurien, évidemment ! « *Un indri de 5 kg se vend dans les 10 000 Ar, c'est bien moins cher que le poulet qui est à 6 000 Ar le kilo et demi, un business très juteux pour les braconniers* », constate Hanta Julie Razafimanahaka, directrice de Madagasikara Voakajy, une ONG spécialisée dans la conservation des vertébrés endémiques : caméléons, grenouilles, chauves-souris et aujourd'hui les lémuriens.

En collaboration avec des chercheurs locaux et étrangers, elle a réalisé une étude publiée sur Plos One sur les modes de consommation de viande de brousse à l'Est du pays. Sur 1 154 foyers interrogés dans la région Alaotra-Mangoro, 95 % avouent avoir déjà mangé de la viande d'espèces protégées, dont du lémurien. Cela malgré que ces « primates primitifs » (lémuridés, lépilémuridés et indriidés) soient inscrits depuis 1973

Lémuriens ?

NATURE

à l'Annexe I de la Cites (Convention sur le commerce international des espèces menacées d'extinction). *« Leur exploitation est soumise à une très importante réglementation et ils ne peuvent faire l'objet d'aucun trafic commercial. Ils ne peuvent être chassés, tués ou capturés sans autorisation particulière. »* En théorie du moins...



Pour le seul district de Moramanga, on estime qu'environ une tonne de viande de lémurien est consommée chaque année par la population. *« C'est lié au développement de l'activité minière qui a attiré beaucoup de monde. Comme ces migrants ont besoin de manger et que les ressources en animaux domestiques sont insuffisantes, cela pousse à braconner. On estime que 10 à 20 % de la population consomment de la viande de lémurien »*, précise Hanta Julie Razafimanahaka.

On constate également que les tabous traditionnels (fady) qui pesaient autrefois sur la viande de lémurien sont en train de tomber.



Tél : +261 32 21 933 19

+ 261 34 20 933 19

latabledenika@gmail.com

Lot IVG 204 Antanimena Antananarivo 101

Une Nouvelle table gastronomique sur Antsirabe

vaovao



Cuisine Européen aux produits du terroir
et redécouverte de la gastronomie Malagasy.

Antsirabe Lot 27H10 Mahazoarivo Sud
+261 020 26 253 72 - +261 34 13 704 97
jamesraharijaona@yahoo.fr

« Chez les Bestimisarakas de la côte Est, manger du babakoto (indri) est fady. Tout comme le sifaka chez les Sakalavas de l'Ouest. Mais c'est de moins en moins observé, car le souci principal est de trouver à manger. » Conséquence, la population des lémuriens, déjà menacée par la déforestation galopante, diminue comme une peau de chagrin. Dans la liste rouge des espèces menacées établie en 2008 par l'UICN (Union internationale pour la conservation de la nature), 90% des lémuriens se retrouvent classés dans les catégories «vulnérable», «en danger», voire «en danger critique d'extinction» pour six espèces.

La loi malgache sur la faune a beau avoir durci le ton lors de sa dernière mise à jour en 2006, tout cela reste sans effet sur le terrain. « Je ne suis au courant d'aucune arrestation de chasseurs », déplore la responsable de Madagasikara Voakajy. L'association multiplie donc les actions de sensibilisation dans les villages en collaboration étroite avec le ministère de l'Environnement et des forêts, celui de l'Éducation nationale et les autorités locales. « Nous sommes conscients que si on leur interdit de chasser, nous devons leur apporter des solutions de substitution. Aujourd'hui, nous travaillons sur l'amélioration de la disponibilité de la viande de poulet dans les villages et d'autres viandes domestiques. »

La création de nouvelles aires protégées est un autre volet sur lequel s'active l'association. « La chasse est une menace qui peut encore être réduite ou gérée, en tout cas beaucoup plus facilement que les dégâts dus au tavy (culture sur brûlis) », estime Hanta Julié Razafimanahaka. C'est le prix à payer si Madagascar veut demeurer le pays où vit la quasi-totalité des lémuriens de la planète. ■

Aina Zo Raberanto

Contact sur www.nocomment.mg

Une ferme , Trois restaurants , Un Tout : "L'art de la table et de la terre réunis"



L'auberge de la Ferme d' Ivato vous accueille dans un cadre verdoyant et paisible et vous offre une cuisine de terroir avec ses plats mijotés au feu de bois. (sur réservation uniquement)
Le Combava vous servira une cuisine raffinée et généreuse.
La Rotisserie vous propose ses grillades au feu de bois et ses salades dans une simplicité qui souligne la qualité de ses viandes et de ses légumes.
La ferme assure le lien entre le terroir de l'Imérina et le consommateur en vous livrant à domicile.



La FERME D'IVATO
Enceinte ACM
Tél : +261 32 11 905 43 / +261 32 11 773 80
E-mail : contact@lafermeivato.com
www.lafermeivato.com



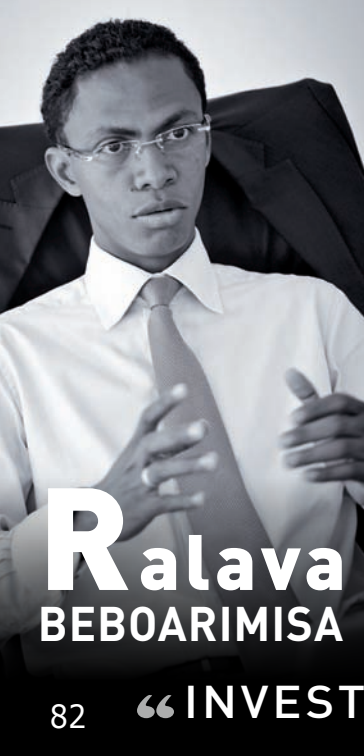
LE COMBAVA
PK 11,5 Route Digue IVATO
Tél : +261 20 23 584 94 / +261 20 23 252 49
Mob : +261 32 11 584 95
E-mail : contact@hotel-combava.com
www.hotel-combava.com



LA ROTISSERIE
Mandrosoa IVATO, face Toyota
Tél : +261 32 11 222 07
E-mail : contact@hotel-combava.com
www.hotel-combava.com



AUBERGE DE LA FERME
Enceinte ACM
IVATO - Ambohipanasina
Tél : +261 32 11 584 95
E-mail : contact@lafermeivato.com



Ralava
BEBOARIMISA

Quinze aires protégées bénéficient déjà d'un financement du Madagascar Biodiversity Fund. Une institution financière qui souhaite faire appel davantage au secteur privé malgache pour mener à bien sa mission. Explications de son directeur exécutif.

Comment faites-vous pour concilier finance et écologie ?

La Fondation pour les aires protégées et la biodiversité de Madagascar (Madagascar Biodiversity Fund) est une institution financière d'utilité publique, à but non lucratif, créée en 2005 par l'État malgache, la Conservation internationale et le WWF (World Wide Fund). Elle place et gère les fonds qu'on lui confie afin de financer toutes sortes d'activités de conservation et de développement à travers le Système des aires protégées de Madagascar (SAPM). Elle investit son capital sur les marchés financiers et utilise les revenus pour financer ces projets. L'ensemble des fonds en capital s'élève à 50 millions USD. Parallèlement, nous gérons un *sinking fund* allemand d'un montant global de 8,5 millions euros à décaisser sur une période de 20 ans. Contrairement aux systèmes de projets souvent limités dans le temps, les nôtres sont sur le long terme. Nos appuis sont continus tant que le site n'est pas financièrement autonome.

Qui peut bénéficier de ces financements ?

Nous priorisons les sites qui possèdent une diversité d'écosystèmes reconnue et dotés



NATURE

d'un label international comme le patrimoine mondial, le site Ramsar ou la réserve de biosphère. Nous les sélectionnons aussi en fonction des menaces qui pèsent sur eux. À ce jour, 15 aires protégées, issues du réseau des parcs nationaux de MNP et des sites nouvellement créés (NAP), bénéficient d'un financement d'un million de dollars. C'est le cas d'Andringitra, Marojejy, Ankarafantsika, plus récemment Tsaratanana, Ankarana, Oronjia et Analalava. Au niveau de nos partenaires, nous avons le soutien des grands bailleurs de fonds internationaux comme la Banque mondiale (Ida), l'Agence française de développement (AFD) ou l'Unesco, mais également d'une fondation privée américaine, la MacArthur Foundation. Mais ce que nous souhaitons aujourd'hui, c'est intensifier la participation du secteur privé malgache, encore peu représenté dans nos actions.

Quels sont les projets à venir ?

Avec des coûts récurrents de gestion estimés entre 17 et 20 millions USD, la Fondation doit augmenter sa capacité de financement en diversifiant ses ressources. Pour cela, nous sommes de plus en plus intéressés aux nouveaux mécanismes de financement comme les fameux fonds carbone. En juin dernier, Madagascar était représentée au sommet de Rio+20. Le constat est qu'avec un peu de volonté, nous pouvons tous contribuer au développement durable tant attendu. Nous serons également présents en septembre au Congrès mondial de la nature et des ressources naturelles qui se tiendra en Corée. Comme on dit chez nous : « *Ny tao-trano tsy efany irery* » (on ne construit rien tout seul). ■

Propos recueillis par Aina Zo Raberanto

Contact sur www.nocomment.mg

LTW Group

Leading The Way

Vous êtes reconnu localement.
Vous avez du talent à revendre.
Vous ne savez pas comment faire
pour accéder à l'étape supérieure
afin d'être reconnu, écouté et de
conquérir un public français,
européen et américain.

Professionnels du film et de la
musique avec plus de 20 ans
d'expériences en Europe et
aux Etats Unis, LTW GROUP
"Leading The Way", Société de
représentation, de management et
événementielle est à la recherche
de groupes, musiciens, acteurs et
artistes de tout genre dans le
domaine de la musique, du cinéma,
spectacles, théâtre, pour une
représentation sérieuse !

00 33 6 41 93 38 38

00 261 32 60 186 61

contact@ltwgroup.fr



Tsenan'omby

LES COW-BOYS DU SUD

Une fois par semaine, des centaines d'hommes et de bêtes se rassemblent aux portes du Grand Sud, pour un des plus grands marchés aux zébus de l'île. Deux jours de marchandages dans une ambiance de far-west.

Mercredi matin, au sud d'Ambalavao. De nombreux troupeaux recouvrent progressivement l'immense prairie qui surplombe le massif de l'Andrigrityra, soulevant d'épais nuages de poussière. Le martèlement des sabots et les meuglements des zébus répondent aux cris rauques des bouviers, cow-boys d'un autre temps enroulés dans des couvertures, armés de sagaies et de fouet, sans bagages, ni chaussures. Nicolas, 28 ans dont 25 passés à marcher sur les routes du Sud, houpille une dizaine de bêtes. «*Nous sommes éleveurs de père en fils*», lance-t-il fièrement. Nicolas vient d'Ampanihy, non loin de Tuléar. Il est parti trois semaines auparavant, chargé de vendre le bétail familial mais aussi quelques bêtes pour d'autres petits propriétaires, ramassées au fil de sa transhumance.

En général, les négociations se font directement entre les vendeurs et les acheteurs, majoritairement des bouchers de la capitale, des négociants ou d'autres éleveurs. Aujourd'hui, Nicolas a déjà un acquéreur Noaly. Assis devant un immense registre, celui-ci note avec soin l'origine des bêtes, l'âge, la couleur de la robe, le village d'origine, le numéro de vaccination. «*J'achète une centaine de zébus par mois pour un négociant de Tamatave*», explique-t-il. «Nous montons les bêtes par



quarante dans des camions jusqu'à Antananarivo où elles sont abattues. Certaines sont même exportées sur pieds vers les Comores.» Après d'âpres négociations, Noaly achète les dix zébus de Nicolas à 850 000 Ariary par tête. Le règlement se fera en espèces le lendemain, dans un coin plus calme. Pour Nicolas, la journée est bonne.

Près de 2000 zébus transitent ainsi chaque semaine pendant les deux jours de marché. Pour beaucoup, les enjeux sont importants. Joseph, un petit propriétaire de Sakaraha, fausses Ray-Ban sur le nez et blouson en cuir, est venu ce matin par taxi-brousse surveiller la vente de ses trente bêtes. Il vient presque toutes les semaines : «*Avec le zébu, on gagne assez bien sa vie. Mais c'est un métier qui peut être dangereux. Entre les maladies et les dabalos, qui sillonnent les axes de migration, on perd parfois la moitié du troupeau. Sans compter la corruption et les accidents*». Entre le Sud, pays des éleveurs, et les Hauts Plateaux, terre des consommateurs,

Ambalavao, grosse bourgade indolente de 35 000 habitants, est une plaque tournante de ce commerce. Symbole de richesse à Madagascar, le zébu reste une source de risques mais génère autant de fantasmes. ■

Bénédicte Berthon-Dumurgier

Contact sur www.nocomment.mg



*Buffet du dimanche
et jours fériés*

Réceptions et Séminaires

Piscine Chauffée



Relais des Plateaux - Hôtel Restaurant

Lot 66 B Antanetibe Ivato -105 Antananarivo - Madagascar

Téléphone: + 261 20 22 441 22 – + 261 20 22 441 18

Mobile hôtel: + 261 32 05 678 93

Mobile restaurant: + 261 32 05 678 92

reservation@relais-des-plateaux.com

<http://www.relais-des-plateaux.com>

Zafimaniry

AU PAYS DU TREK DÉCOUVERTE

Peu de régions, réellement préservées car difficilement accessibles, présentent autant d'intérêts pour les randonneurs, que le pays Zafimaniry : paysages grandioses et leurs beaux dénivelés agrémentés de bivouacs au cœur de villages isolés.

La région montagneuse et verdoyante qui s'étend sur quelques dizaines de kilomètres carrés au sud d'Ambositra est peuplée de 30 000 âmes qui vivent au sein de petits villages si authentiques que leur remarquable architecture a été classée au patrimoine culturel mondial de l'Unesco ! Avant d'atteindre ces hameaux, composés d'une poignée de maisons traditionnelles en bois richement sculptées dont la construction est si précieuse qu'elle nécessite ni tenons ni mortaises, il faut gravir monts et collines, traverser des torrents, serpenter à travers les rizières avant de rencontrer un peuple à la fois accueillant et réservé.

Nous partons au petit matin d'Antoetra. Pour ceux qui voudraient découvrir la beauté des villages Zafimaniry sans s'adonner aux joies de la marche, ce village est accessible en



4 x 4 par une piste très praticable. Dès les premiers hectomètres, une atmosphère bien particulière nous envahit : les bruits des eaux rapides, les brumes qui se dissipent laissant apparaître furtivement des paysages changeants, les pierres dressées qui nous rappellent que l'âme des ancêtres nous accompagnera durant tout notre périple...

Nous contournons le mont Vohibe qui culmine à 1875 mètres pour accéder au sommet du Lehibory qui domine une vallée au fond de laquelle s'est réfugié le village de Sakaivo que nous rejoindrons quelques heures plus tard par des sentiers bordés de glaïeuls, aloès et orchidées. Le chemin surplombe le village dont nous pouvons observer la remarquable unité architecturale. Nous croisons un groupe d'enfants qui reviennent de la corvée de bois. Ils nous saluent fièrement avec leur hache posée sur l'épaule puis s'enfuient en sautillant de pierres en rochers avec une agilité déconcertante.

Notre arrivée a été annoncée. Une bonne partie du village nous fait une véritable haie d'honneur jusqu'à la belle demeure qui nous accueillera une nuit. Dès lors, nous avons tout le loisir d'observer les détails architecturaux des portes et fenêtres toutes sculptées de motifs géométriques qui représentent l'univers des Zafimaniry et traduisent leur relation avec l'environnement, les ancêtres et donc le monde de l'au-delà. Les rosaces patinées par le temps délicatement colorées par quelques mousses et lichens, incitent à la contemplation et la méditation.

Les jours suivants, nous traverserons et bivouaquons au sein de villages tous plus harmonieux les uns que les autres : qu'ils soient perchés au sommet d'une colline ou nichés au fond d'une vallée. Nous y rencontrerons maints sculpteurs au travail. Nous assisterons à la naissance d'une flèche faitière qui viendra trôner sur l'une des habitations du village afin de rappeler au monde entier que l'art Zafimaniry demeure bien vivant. ■

Richard Bohan

Contact sur www.nocomment.mg

Baleines Rand'eau



QUE DU LOURD !

«L'émerveillement est le premier pas vers le respect».
Dans cette phrase de Nicolas Hulot tient la philosophie des Baleines Rand'eau : une jeune équipe de trois passionnés qui veulent valoriser l'exceptionnelle diversité marine de Nosy Be pour mieux la préserver.

Elina, Tanguy et Arthur sont arrivés à Madagascar dans le but d'y monter un projet d'écotourisme. Il y a un an,

ils ont l'opportunité de rejoindre le centre de plongée Scuba Nosy Be pour y organiser les sessions de *whale watching* (observation des baleines). D'août à novembre 2011, ils vivent une expérience si enrichissante qu'ils décident de poser définitivement leurs valises dans l'île aux Parfums pour y créer leur société spécialisée dans l'observation de cétacés et des requins baleines. Ils portaient pourtant de

« rien » Elina, Arthur et Tanguy ont croisé des Nosybéens sceptiques sur le fait de pouvoir observer des cétacés autour de leur île. Mais les trois jeunes sont allés au bout de leur projet : « *on y croyait* », conclut fièrement Arthur.

Aujourd'hui, les Baleines Rand'eau sont toujours liées à Scuba Nosy Be, en tant que partenaire spécialisé pour l'observation des cétacés. Leurs prestations sont aussi proposées aux clients des hôtels de Nosy Be. En plus des observations, l'opérateur conçoit des randonnées aquatiques dans les eaux protégées de Nosy Sakatia. Une occasion de découvrir la richesse de la faune et de la flore marines de Nosy Be, avec des cartes explicatives, disposées tout au long du parcours.

Les Baleines Rand'eau se distinguent des autres prestataires de whale watching grâce à leurs relevés scientifiques qu'ils partagent avec d'autres organismes internationaux pour mieux comprendre les trajectoires de baleines à bosse. « *C'est l'objectif*, explique Tanguy. *Personne n'est encore capable d'expliquer les choix des trajets des baleines à bosse* ». La société reverse une partie de ses bénéfices à une association qui sensibilise les touristes et les locaux à l'importance de protéger le patrimoine marin de Nosy Be. Sa définition de l'écotourisme ? Simple et claire : « *exploiter une ressource en la protégeant au maximum* ». ■

Stéphane Huët

Contact sur www.nocomment.mg



Elina, Tanguy et Arthur,
les initiateurs du projet.



Pour rendre votre intérieur cosy pensez au style Shabby chic chez LA ROMANCE



Nous fabriquons
nos meubles

N'hésitez pas à relooker votre intérieur avec un choix de patine et de couleur
Pour répondre à votre demande personnalisée, nous nous déplaçons sur rendez vous*

La colombe malgache

Originaire de Toliara, Hélène Ranoeramanana a su inciter les créatrices de mode Cécile et Jeanne à ouvrir une boutique à La Réunion. Après New York et Tel Aviv, la colombe emblématique de la marque vole aujourd'hui sur Saint-Denis...

Le point commun entre Madeleine Albright, Léa Rabin et Hélène Dauphine Ranoeramanana ? Toutes ces personnes ont une attirance pour le travail de deux créatrices de mode françaises, Cécile et Jeanne, qui se sont fait connaître grâce au symbole de leur marque : la colombe de la paix. Le succès de la marque est en partie lié au cadeau offert à Léa Rabin, la femme de l'ancien Premier ministre israélien Yitzhak Rabin, par la créatrice française Jeanne lors des accords de paix israélo-palestiniens. Léa Rabin a ensuite offert un collier d'une vingtaine de colombes à la diplomate américaine Madeleine Albright.

Hélène est quant à elle gérante de l'une des boutiques spécialisées dans la bijouterie fantaisie et accessoires de luxe des deux créatrices françaises. Elle est originaire de Toliara. Après avoir commencé comme mannequin photo dans la publicité, elle fait montre d'un sens certain des affaires et du commerce en travaillant successivement en boulangerie, dans les pierres précieuses et dans l'exportation des produits locaux de Tuléar à Tana.

Depuis dix ans, Hélène est installée à La Réunion. Un jour, elle a un coup de cœur pour un collier en nacre de chez Cécile et Jeanne. Elle décide alors de mieux connaître ces produits uniques confectionnés dans des ateliers à Paris. Hélène prend contact avec la directrice de la marque. Les seuls magasins des créatrices sont alors à Paris, Tel Aviv et New York. Hélène réussit à les convaincre d'installer une boutique à Saint-Denis de La Réunion. Installée au cœur de la capitale réunionnaise, sur l'une des plus belles avenues de l'île, la boutique d'Hélène a depuis pris son envol. La colombe fera-t-elle un nouveau nid à Madagascar d'ici quelques années ? C'est en tout cas ce qu'elle souhaite. ■

Julien Catalan

Contact sur www.nocomment.mg



DE « CÉCILE
ET JEANNE »

LESS THAN 1% ALCOHOL





ao tsara...



Caroline

BOURCART

Gérante du restaurant
Le Carré

Une carte de sushis exceptionnelle, une cuisine méditerranéenne qui sourit dans l'assiette, telle est la carte de visite de cette nouvelle table d'Antsahavola. À la manœuvre, Caroline Bourcart, une Bordelaise jamais à cours d'idée pour affoler les papilles.

Début juin, une nouvelle table a investi le quartier d'Antsahavola. Il aura fallu assez peu de temps pour que *Le Carré* soulève l'enthousiasme général, notamment pour ses fabuleux sushis. À sa tête, Caroline Bourcart, visage bien connu du milieu de la restauration. Installée à Madagascar depuis juillet 2010, après des études en hôtellerie et tourisme à Bordeaux et plusieurs expériences dans différents établissements du Sud-Ouest de la France, Caroline s'est fait connaître comme responsable de la restauration du *Sakamanga*. En novembre 2011, elle rachète le *Lounge Art* d'Antsahavola. « *Mon premier coup de cœur* », explique-t-elle. Après sept mois de travaux, *Le Carré* est né.

Comment définiriez-vous votre style ?

Plutôt méditerranéen. Nous proposons une cuisine européenne avec également une carte de sushis. Nos plats sont faits avec des produits de saison, la décoration est assez élaborée.

Quels sont vos produits de prédilection ?

Les sushis, la côte de bœuf, le thon rouge mi-cuit.

Quel genre de cuisine n'appréciez-vous pas ?

Tout ce qui est trop gras.

Votre plat favori ?

Le Thon rouge mi-cuit.

Votre boisson préférée ?

En bonne Bordelaise que je suis, un verre de vin rouge.

À quelle fréquence modifiez-vous votre carte ?

On vient juste d'ouvrir mais nous prévoyons de le faire tous les trimestres.

Comment vous y prenez-vous pour créer vos plats ?

Nous effectuons une sélection de plats par rapport à nos goûts. Le reste se fait en concertation avec le chef Jean Martial Ratsimbaharison qui leur apporte sa touche personnelle. Et bien sûr, nous faisons beaucoup d'essais.

Votre recette du moment ?

Le Carré Sushi, un assortiment de 21 pièces.

Votre prochain dîner ?

Je vais assez peu souvent dîner à l'extérieur car je suis tout le temps ici, mais si je devais aller quelque part, je pense que ce serait au B'.

Votre actualité ?

Pour le mois de septembre, nous nous donnons pour objectif de lancer quelques soirées. D'ici là, nous prévoyons pour l'été l'ouverture de notre terrasse le soir - actuellement, elle n'est accessible que les midis. ■

Propos recueillis par Joro Andrianasolo

Recette du mois :

Blanc de poulet à la bière parfumé à la vanille



Ingrédients (pour 4 personnes)

- 640 g de blanc de poulet
- 4 gousses de vanille
- 250 g de champignons de Paris
- 8 crevettes décortiquées
- 12 pétales de tomate confite
- 4 tranches de pain de mie
- 500 ml de bière Skol
- 60 ml de crème
- 1 bouquet de basilic
- 40 ml d'huile
- 60 g de beurre
- Sel, poivre, ail

Préparation

Faire revenir les champignons dans une poêle, incorporer 20 g de beurre, saler poivrer et réserver au chaud. Dans une poêle, clarifier 20 g de beurre et colorer les tranches de pain de mie sur les deux faces puis les frotter à l'ail. Disposer sur chaque tranche de pain de mie les champignons et les tomates confites. Faire revenir les crevettes avec le reste du beurre et deux gousses de vanille fendues dans la longueur. Préchauffer le four à 180 C°, piquer les blancs de poulet avec les deux autres gousses de vanille, disposer les dans un plat, ajouter la bière Skol, la crème et mettre au four pendant 25 minutes Tailler en tranche le poulet et dresser les assiettes avec le basilic ciselé et la sauce crémeuse. ■



Maki végétarien



Carré de sushis

CAROLINE BOURCART DU RESTAURANT LE CARRÉ



Maki thon



Tiramisu



VIÑA MAIPO



L'AVIS DE L'ŒNOLOGUE

« Ce mois-ci, je vous fais découvrir un illustre vin rouge de la profonde Bourgogne française, région connue surtout pour sa fameuse « moutarde de Dijon ». Il s'agit de l'Aloxe-Corton, un vin d'appellation communale, tout à fait au nord de la Côte de Beaune, et issu bien évidemment comme tout cru rouge Bourguignon d'un seul cépage le Pinot Noir. Dans sa globalité, les rouges d'Aloxe-Corton sont puissants, racés et de bonne garde. Cet Aloxe-Corton 2009 de la Maison Lamblin & Fils ne fait pas exception : sa bouche peut attendre cinq à dix ans pour s'ouvrir sur un corps structuré aux tanins agréables. Mais attention, conservez-le dans les règles de l'art ! Contrairement à certaines idées reçues sur les crus rouges de Bourgogne, notre vin du mois peut s'accommoder d'une cuisine simple : viandes grillées, rôties, bœuf bourguignon. Pour le mettre en valeur, pensez toujours que sa subtilité demande un met équilibré ! » ■



Isabelle Rakotozafy



Aloxe-Corton 2009 (Bourgogne)

CATHERINE ET MARION

DE LA PLANQUE

« Aloxe-Corton est un petit village du nord des Côtes de Beaune en Bourgogne, que j'ai eu l'occasion de découvrir en participant professionnellement deux années de suite à l'incontournable vente annuelle des hospices de Beaune. La maison Lamblin et Fils nous offre ici un vin de garde AOC issu d'un cépage pinot noir. D'une belle robe cerise et d'un arôme de fruits des bois, c'est un vin rond et long en bouche, fruité à dominance tannique. Parfait pour accompagner nos rillettes de canard maison, filet de zébu grillé ou encore notre fondant au chocolat-framboise... » ■



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



LE COCKTAIL DU MOIS



Le **Sex** on the Beach du **Paprika**

Shake baby shake ! Sur la plage abandonnée - coquillages et crustacés - vous voici en charmante compagnie avec cette petite Russe réputée pour faire tourner toutes les têtes. Pour l'amadouer, rien de mieux qu'un soupçon de pêche, de grenade et d'ananas. Avec modération bien sûr !

Ingrédients

- 4 cl de vodka
- 1 cl de liqueur de pêche
- 2 cl de sirop de grenadine
- 10 cl de jus d'ananas

Préparation

Verser dans le shaker la vodka, la liqueur de pêche, le jus d'ananas et le sirop de grenadine avec des glaçons. Shaker pendant 10 secondes, versez dans le verre et dégustez... ■



Un havre de paix dans un océan de nature

Antsanitia

resort



Hôtel - Restaurant aux portes de Majunga

Tél. + 261 20 62 023 34 | + 261 20 62 911 00 | www.antsanitia.com





Hecho a mano

«Hecho a mano» roulé à la main. Tel est l'impératif d'un authentique cigare de La Havane. Constitués des meilleurs tabacs du monde, ils sont l'équivalent des plus grands crus. Pour vous, le meilleur de Cuba disponible à Tana. Avec modération, bien sûr !

Le plaisir de fumer un bon cigare est une expérience quasi initiatrice, qui n'a rien à envier à celle que procure la dégustation d'un grand cru. Tout comme le vin, les cigares délivrent une infinie variété d'arômes et il n'est pas étonnant que les mots pour les décrire soient identiques à ceux du vocabulaire œnologique : on dit qu'ils ont du corps, qu'ils sont riches ou équilibrés, avec des arômes boisés, des saveurs piquantes...

À Madagascar, les meilleures tables, les meilleurs hôtels ainsi que les boutiques hors-taxes permettent de s'approvisionner en ce qui se fait de mieux en matière de cigares. Il s'agit bien sûr des légendaires *habanos* (havanens) : des pièces *hecho a mano* (strictement roulées à la main), constituées des meilleurs tabacs de Cuba, et donc du monde. Car Cuba reste au cigare ce que la France est au vin...

la référence ultime, malgré la concurrence acharnée du Honduras ou de la République dominicaine.

Pour ouvrir cette série consacrée au cigare, **no comment**® vous invite à découvrir cinq *puros* parmi les plus mythiques et tous disponibles à Tana en «duty free» ou restaurants, ainsi qu'une curiosité : un cigare malgache ! H. Upmann, Jose L. Piedra, Punch, Partagàs, Romeo y Julieta font en effet partie des grandes marques historiques de La Havane. Leur tabac provient essentiellement de la Vuelta Abajo, considérée comme la terre du meilleur tabac du monde. Si le fameux Koh-i-Noor long de 457 mm, le plus grand cigare de l'histoire, n'a pas survécu à la révolution cubaine, les «barreaux de chaises» sont toujours à l'honneur avec les *double coronas* (195 mm), *churchills* (180 mm) ou *lonsdales* (160 mm), chacun demandant de deux à trois bonnes heures avant d'être réduits en cendres !

Mais aujourd'hui, ce sont les formats plus petits qui ont la cote, depuis les *coronas* (140 mm), les plus fumés dans le monde, aux élégants *cigarritos* (102 mm) conçus pour une clientèle de plus en plus féminine. Pour fumer un cigare à la façon cubaine, commencez par le mouiller dans le rhum, coupez avec les dents l'extrémité fermée, embrasez-le avec une allumette en bois (surtout pas un briquet à essence). Attention, un cigare ne se fume qu'aux deux tiers. Comme on dit à Cuba : le premier tiers sert à «chauffer la bête», le deuxième à «apprécier les arômes», le dernier tiers à «attraper une haleine de guerrillero». Avec modération bien sûr ! ■

Aina Zo Raberanto

Contact sur www.nocomment.mg

LES MEILLEURS havanés DE TANA !

H. UPMANN MAGNUM 50

Module : Grand robusto

Longueur 160 mm

Ø 19,8 mm

Prix : environ 42 euros la
boîte de trois tubes

Depuis 1844, H. Upmann est réputé pour ses « barreaux de chaises » très corsés, à l'image de ce « grand robusto » au goût cubain et fort bien construit. Le cocktail des saveurs est des plus plaisants avec des notes sucrées et grasses qui viennent radoucir la puissance générale. Réservé aux fumeurs chevronnés. Les moins expérimentés se rabattent sur le H. Upmann Coronas Junior, un « petit corona » moyennement doux.



JOSE L. PIEDRA NACIONALES

Module : Corona

Longueur 134 mm

Ø 16,60 mm

Prix : 13 000 Ar l'unité

Marque historique ressuscitée en 1996, Jose. L Piedra produit des cigares rustiques et simples qui ressemblent à ceux qu'affectionnent les Cubains. Pour la force, le Nacionales est à situer au niveau du Montecristo n° 4, peut-être un peu au-dessus, avec un rapport qualité-prix très intéressant. Pas un grand cru, mais bien meilleur que les « faits machine » industriels du style J. Cortes ou Balmoral...

PUNCH PUNCH

Module : Corona gorda

Longueur 143 mm

Ø 18,2mm

Prix : 50 000 Ar l'unité
(Club Série limitée)

C'est l'une des plus anciennes marques de La Havane (1840). En dépit de leur nom, ce sont des cigares au goût suave et à la légèreté proverbiale. Le Punch Punch déploie des notes de bois, de poivre et de terre humide et rappelle délicatement le café torréfié. Pour les amateurs, ce « corona gorda » est rassasiant, mais sans doute trop puissant pour les palais délicats ou peu expérimentés.



PARTAGÀS D N° 4

*Module : Robusto
Longueur 124 mm
Ø 19,8 mm
Prix : environ 38 euros
la boîte de trois
cigares.*

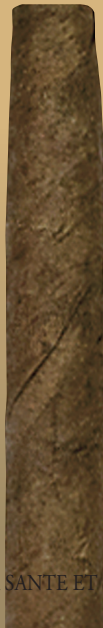
Sorti de la plus ancienne manufacture de Cuba (1827), le D n° 4 est considéré par certains comme le roi des «robustos» (tout cigare d'environ 125 mm, aussi corsé qu'un churhill mais de combustion plus rapide). Il monte en puissance rapidement après l'allumage, délivrant des arômes uniques de poivre et de sous-bois. Un «habano» qui ne déçoit jamais, mais qui pourra effrayer le novice par sa puissance.



ROMEO Y JULIETA N° 3

*Module : Petit corona
Longueur : 117 mm
Ø 15,8 mm
Prix : environ 14 euros
la boîte de trois cigares.*

Encore une marque mythique, lancée en 1850, la plus consommée après les Montecristo. Malgré la référence romantique à Roméo et Juliette, ces «puros» sont loin d'être des tendres ! Le Romeo y Julieta n° 3 est un «petit corona» à la belle «cape» (enveloppe) claro-colorado. Corsé, généreux, épicé à souhait, il s'impose comme le classique «habano» de moyenne puissance. Destiné à l'amateur averti et à l'aficionado débutant...



STANDARD

*Longueur : 120 mm
Prix : 10 000 Ar
l'unité*

Un cigare fabriqué à Madagascar avec du tabac de Cuba. Une pièce honorable, roulée à la main dans les règles de l'art à la façon des «torcedores» (rouleurs de cigares) de La Havane. Pour la curiosité. Disponible au restaurant Le Carnivore.

ANTANANARIVO : Ivandry – Antaninarenina, TAMATAVE, DIÉGO, NOSY BE



Only for
GIRL*



+261 (0) 34 07 189 30
respcial.agfexport@assistgroup.mg
Immeuble ASSIST Ivandry Antananarivo
www.mada-duty-free.com

*Achat sous présentation d'une carte diplomatique ou billet d'avion aller/retour et passeport



Gasy Milay

TROP COOL BAKOLY !

L'argent ne fait pas le bonheur et c'est heureux, car c'est sans un sou vaillant que Bakoly Razafinimanana a monté sa gargote, devenue le rendez-vous des artistes et des tireurs de pousse-pousse. Et si le bonheur était aussi simple qu'une gargote ?

Bakoly connaît tout le monde et tout le monde connaît Bakoly. Après des années passées dans la fripe puis dans la restauration au service de nombreux établissements d'Antsirabe, elle décide un jour de monter sa propre gargote qu'elle baptise *Gasy Milay*. Sans aucune trésorerie, car Bakoly s'est toujours débrouillée seule dans la vie. De tous ses frères et sœurs, elle est bien la seule à ne jamais accepter les perches tendues par ses proches pour des aides financières : l'emprunt et le crédit, autant d'entraves à sa liberté d'action, estime-t-elle. Ce sentiment de ne rien devoir à personne forge sa personnalité et l'on n'est pas surpris d'apprendre que mère célibataire, elle a élevé haut la main sa fille Chrystelle, aujourd'hui âgée de 20 ans.

Pour lancer son business, Bakoly commence modestement par la vente d'une soupe pour quinze

Antsirabe

SORTIR

personnes. Le gain généré lui permet d'acheter d'autres légumes et un peu de viande pour les brochettes. Puis, grâce à l'aide généreuse des gargotes voisines, on lui prête une cocotte. Son talent culinaire fait le reste. Toujours sans aucun prêt, la gargote *Gasy Milay* se colore et s'agrandit. L'éventail de sa clientèle est très large. Bakoly profite de la proximité de la mairie, de la poste et du commissariat pour accueillir aussi bien les hauts fonctionnaires, les artistes qu'elle affectionne, que les tireurs de pousse-pousse. Prix et qualité sont comme elle... invariables.

Cela fait deux ans maintenant que cette incroyable commerçante occupe un emploi supplémentaire en tant que chef cuisinière au Café de l'alliance, dans l'enceinte de l'Alliance française d'Antsirabe. Pendant ce temps, sa sœur Caroline et Sabine, sa fidèle employée, tiennent les manettes de la gargote. Un sens inné du commerce et du relationnel, avec en prime l'horreur du gaspillage et une grande honnêteté dans chacune de ses actions, telle est bien la dominante de la personnalité de Bakoly. Ou comme le dit un « esprit géométrique » de ses amis : *« Sourire, service et nourriture comme un triangle isocèle. Carrée et droite, sans oublier le grand cercle des amis clients, en parallèle... »* ■

Philippe Bonaldi

Contact sur www.nocomment.mg

**HONDA TRANSALP
700 XLV**



HONDA

The Power of Dreams

Henri Fraise Fils & Cie



Tél. : + 261 20 22 227 21

+ 261 34 03 747 33

Fax : + 261 20 22 291 23

E-mail : hondasales@fraise.hff.mg



Josiane SOLONIAINA

DE HAUTE LUTTE

Si elle n'a pas ramené de médaille, elle a fait vibrer le pays en se retrouvant la dernière Malgache en lice aux J.O. de Londres. Envoyée au tapis lors des huitièmes de finale de lutte libre féminine, la « dame de fer » n'en baisse pas pour autant la garde, convaincue que la vie est un éternel combat.

Elle était la dernière Malgache encore en lice aux Jeux Olympiques de Londres. La dernière chance de ramasser une médaille après la sortie sans éclat de nos athlètes en haltérophilie, judo, natation et course.

Mais le 9 août, Josiane Soloniaina, vice-championne d'Afrique moins de 72 kg, a finalement dû s'incliner lors des huitièmes de finale de lutte libre féminine devant la Camerounaise Ali Annabel Laure. La « dame de fer » comme l'appellent ses coéquipières au rugby, était tombée sur plus forte qu'elle. « *Ses clefs de tête et de nuque qui ont fait des ravages au Championnat d'Afrique ont été sans effet à Londres* », regrette Bernard Andrianirina, son mari et entraîneur. Malgré tout, tous les

LOISIRS

amateurs de lutte à travers le monde ont pu apprécier la détermination sans faille de cette « petite » Malgache, un peu perdue il faut bien le dire au milieu des 266 lutteurs et 72 lutteuses issus des 71 pays qui participaient aux J.O. « *Comparé aux grosses délégations formées par l'Azerbaïdjan, la Biélorussie ou Cuba, c'est vrai que Madagascar ne pesait pas lourd... question de moyens. Mais l'important n'est-il pas de participer ?* », ironise Bernard.

Pour autant, Josiane Soloniaina n'est pas du genre à baisser les bras, même si à 34 ans elle sait que le temps lui est désormais compté pour dominer sur les tapis. « *J'espère encore participer à une Olympiade. Avec la lutte il ne faut jamais jurer de rien : un jour tu es dessous, un jour tu es dessus* », confie celle dont le palmarès est une suite de victoires arrachées de haute lutte : cinquième mondiale en 2001, médaille de bronze aux Jeux africains de 2003, médaille d'or aux Jeux des Îles de 2007, vice-championne d'Afrique en 2008...

« *J'aime tout ce qui est frontal* », concède Josiane dont le gabarit tout en muscles en fait également une plaqueuse hors pair au sein de l'équipe de rugby des Cheminots. « *Sur le terrain je suis un vrai bulldozer* », se flatte la dame qui avoue cependant être une grande sentimentale. La preuve, c'est pour séduire son petit ami de l'époque, devenu son mari et entraîneur, qu'elle choisit de s'initier à la lutte libre féminine ! Une histoire qui est loin d'être finie puisque leurs deux enfants sont également lutteurs, dont l'un évolue au Sénégal.

Contrairement à la lutte gréco-romaine où l'on ne peut attaquer qu'avec les bras et le haut du corps, dans la lutte libre on peut aussi utiliser les jambes. « *C'est un sport brutal, mais pas du tout agressif. On est autant dans l'épreuve de force que dans la maîtrise de soi* », estime la lutteuse. Apparue très tardivement, courant des années 1980, la lutte féminine est semblable en tout point à la lutte libre hommes, à ceci près qu'elle interdit certaines prises comme les clefs doubles (double Nelson), jugées trop dangereuses pour les femmes. Manquerait plus que ça ! ■

Njato Georges

Contact sur www.nocomment.mg



Base de Loisirs
à MANTASOA



+261 (0) 32 12 600 00
contact@mantasoa-tour.com



Mantasoa
Tour

A voir aussi www.gasyquad.com

Cardigan H&M
de chez **Jet7**
80 000 Ar

L

e dragueur des supermarchés

Dedicated to Jacques D.

Veste de chez **Gaïa**
Galerie Point Pacom
195 000 Ar

Photos : Rijasolo

Pantacourt
de chez **Gaïa**
Galerie Point Pacom
65 000 Ar

Escarpins
compensés
de chez **Shop
Addict'in**

Il est sympa et attirant
Mais méfiez-vous : c'est un truand.
Il se pass' toujours quelque chos'
Car il fait ce que personn' n'ose.
Il prospecte, il prospecte, il
prospecte au supermarché.
Il introspect' les yeux fermés.
Il séduit tous les yeux ouverts

Oui mais il est,
Oui mais il est,
Oui mais il est un peu Prosper.
Il est sympa et attirant
Mais, mais, mais, mais, mais, mais,
mais, méfiez-vous :
C'est un truand.



Pantalon cimaron de chez **Viva Design** 265 000 Ar
Demi-bottes Ana Marina de chez **Jet7** 220 000 Ar

Robe-short Naf Naf
de chez **Jet7**
140 000 Ar

Escarpins à talons Zara
de chez **Jet7**
220 000 Ar

Caramiel



Créateur de linge de maison

Housse de couette

Dessus de lit

Nappe de table

Vis à vis

Housse de coussin

Jeté de canapé

Rideaux

Moustiquaire

Accessoires en tissu



Possibilité de commande personnalisée



SHOW ROOM ET ATELIER ROUTE
DE L'AEROPORT (en face Toyota rasseta)

033 11 364 09
033 15 810 05
caramiel@moov.mg

Lundi au Vendredi: 8h - 17h
Samedi: 8h 30 - 12h

Robe tee-shirt Mango
de chez **Jet7**
145 000 Ar

Escarpins à talons
Gorgeous
de chez **Jet7**
215 000 Ar

C'est le dragueur
des supermarchés,
Celui qui porte
les paniers
Et qui s'occupe,
et qui s'occupe,
et qui s'occupe
de vos bébés !





Robe
de chez **Kristel
boutique**
by Miarivola création

Escarpins compensés
Shop Addict'in

FITNESS & SPA
XYGEN
UNE ÉQUIPE DE 10 MASSEUSES

Entre
& 12h
14h

-50%

Salle
privée
avec TV
satellite



Adoptez le rituel
du Foot massage

ANDRAHARO

oxygeninfo@moov.mg

034 14 240 22 / 032 05 240 22 / 020 23 360 35



ELEKTRA

VOTRE SPECIALISTE

LED

Ampoules led Projecteur
Spot Jardin Rubans
Spot encastré Lèche mur
Spot piscine Règlette
"New : "Remplacement Ampoule Halogène"

+261 (0) 34 45 52 075

elektra.madagascar@yahoo.fr

Lot II G 1 O F Ambatomaro - Antananarivo



Sac fait main, avec de la soie de Chine
en vente chez **Petit dragon**
220 000 Ar
Contact : +261 32 84 111 07

Le Don Juan
des ménagères
Avec son cœur
de camembert
Etuil marche tout
seul, qui marche
tout seul,
Qui marche tout
seul quand
on s'en sert.
Il est sympa

et attirant
Mais méfiez-vous :
c'est un truand.



Top Stephan Green de chez **Viva Design** 329 000 Ar
Pantacourt de chez **Distingo** 45 000 Ar
Demi-bottes de chez **Shop Addict'in**



Top de chez **Intiméa**
62 000 Ar

Sarouel Desigual
de chez **On Abi**
60 000 Ar

smeg
design & technologie



En exclusivité chez

MALGADECOR

Immeuble Bricoland - Rue du Docteur Raseta - Andraharo - Antananarivo 101

Tél : (261) 23 691 98 / 032 03 902 81 - Email: malgadecor@edelec-group.com

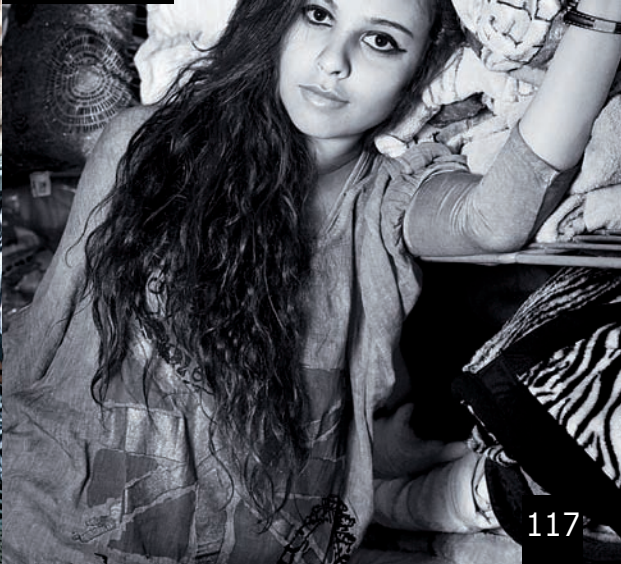
révélateur de personnalité.

Top de chez **Intiméa**
58 000 Ar

Pantalon Mango
de chez **Jet7**
130 000 Ar



Le chéri des
libres-services
Qui libère les prix
et les cœurs
D'un petit tour,
d'un petit tour,
d'un petit tour
de tournevis



S O B E K
MAROQUINERIE



Hôtel CARLTON - Hôtel du LOUVRE - Hôtel ANDILANA Nosy be
Rue COLBERT Antsiranana - Duty free IVATO Aéroport
Tel : +261 (0) 20 24 166 41 Contact : secretariat@sobekmg.com

Calepin Nina Richie
de chez **Madesign**
85 000 Ar

Stylo Ungaro
de chez **Madesign**
102 000 Ar





L'amoureux des
grandes surfaces,
Celui qui, au rayon
d'en face,
Vend des attrapes,
vend des attrapes,
Vend des attrapes
et fait des farces.
Il est sympa
et attirant
Mais, méfiez-vous :
c'est un truand.

Veste de chez **Intiméa**
78 000 Ar

Pantalon desigual
de chez **Distingo**
72 000 Ar

Sandales compensées
de chez **Shop Addict'in**



LE TAMARIN

Bijoutier - Lapidaire

Saphirs étoilés
Bracelets anciens
Plage de Madirokely - Nosy Be



Color Sensation
Shine Stick rose



Baby Skin BB Cream Abricot

Dream
mat mousse
AE 50 042 Dark



Remerciements : Mioty & Zorah
Prise de vue : Jumbo Score Ankorondrano
Make up : Sariaka avec les produits L'Oréal



Gerard Sata

Coiffure : Salon haute coiffure



Il se passe toujours
quelque chose
Car il fait ce que
personne n'ose.
Pour mieux attraper,
pour mieux attraper,
Pour mieux attraper
les mamans,
Il fait rigoler les enfants.
Il est plus drôle que bien
des pères
Oui mais il est,
oui mais il est,
Oui mais il est
un peu Prosper.
Il est sympa et attirant
Mais méfiez-vous :
c'est un truand
Il est sympa et attirant
Mais méfiez-vous :
c'est un truand.

Top de chez **Distingo** 58 000 Ar

Pantalon Mango de chez **Jet7** 130 000 Ar

Sandales compensées de chez **Shop Addict'in**

Polaroid HISTOIRE D'UN INSTANT MAGIQUE

Invention majeure dans l'histoire de la photographie, le Polaroid permet l'apparition instantanée de l'image sur un tirage sans passer par la case labo. Malgré le raz de marée du numérique, le «Pola» est toujours là pour le plaisir des passionnés.

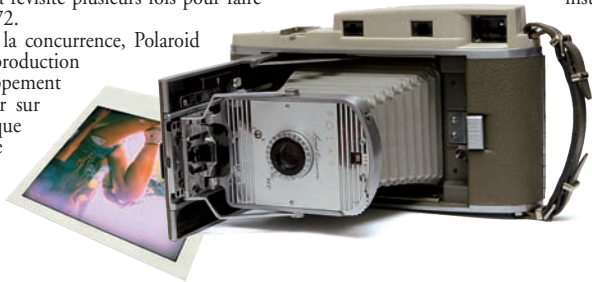
C'est pour répondre à l'impatience de sa fillette de 4 ans qui lui demandait sans cesse pourquoi elle ne pouvait pas «voir la photo tout de suite», que l'Américain Edwin Land imagine un soir de Noël 1942 une technologie hors du commun. C'est le Polaroid, le premier appareil photo «tout en un» dispensant ses utilisateurs du développement du film et du tirage sur papier. Commercialisé dès 1948, le procédé est initialement monochrome, puis passe à la couleur en 1963 avec l'invention du film Polacolor. Ce dernier sera revisité plusieurs fois pour faire naître le système SX-70 en 1972.

En 2007, mis à genou par la concurrence, Polaroid décide d'abandonner la production de ses appareils à développement instantané pour se concentrer sur le numérique. C'est alors que 11 salariés de l'ancienne usine Polaroid d'Enschede, aux Pays-Bas, décide de racheter les machines afin de relancer la

production de cartouches de films pour les quelques centaines de millions d'appareils photo Polaroid toujours en circulation. Même réduit à un marché de niche, le Pola, comme l'appellent ses fans, a conservé un public et séduit toujours dans les milieux artistiques. Les premiers films exclusivement en noir et blanc sont commercialisés en mars 2010 sous la marque Impossible. La vente se fait exclusivement sur internet. L'objectif est de produire 3 millions de cartouches de pellicules en 2010 et 10 millions pour les années suivantes. On est loin des 120 millions de pellicules de la belle époque de Polaroid, mais au moins l'aventure continue !

Curieusement, au début de l'année 2011, Polaroid s'associe avec Fuji, l'autre grand nom du film instantané, pour distribuer le Fuji Instax Mini sous l'appellation Polaroid P300. Une bonne nouvelle pour les accros de la marque mais une petite déception aussi : Polaroid ne semble pas vouloir redévelopper pour lui-même le film argentique instantané. ■

Damien Petitjean





Tanana
PaintBall

Nous vous proposons
un loisir sportif,

groupe, comité d'entreprise
ou pour fêter un anniversaire

Tous les jours,
même le dimanche !

Nous organisons
tous vos événements



RN1, route d'Arivonimamo Enceinte « **Solim Hotel** »
Près Lot II M 27 bis Anosibe 101 Antananarivo - Madagascar
mail: tanapaintball@gmail.com - Tél.032 28 798 24

032 28 798 24
Appellez ce numero



Richard Maquettiste

Ses modèles réduits d'habitations et de monuments historiques sont tellement fidèles à la réalité que même les architectes font appel à lui. Depuis 32 ans qu'il fabrique ses maquettes en carton, Richard est plus que jamais un Gulliver heureux et toujours inspiré...

Richard Rakotoniaina est spécialisé depuis près de 32 ans dans la réalisation de maquettes, ce qui lui vaut aussi le surnom de Richard Maquettiste. Par-dessus tout, ce sont les reproductions de maisons à échelle réduite qu'il affectionne. *«Tout petit, j'ai participé à un concours de fabrication de maison avec de la boue et il s'est avéré que la mienne était la plus proche de la réalité. C'est là que j'ai eu le déclic»*, explique-t-il. Il a réalisé à ce jour près de 120 maquettes destinées aussi bien aux particuliers qu'aux architectes. C'est dire que chez lui le souci d'exactitude n'est pas de la rigolade !

Remontant à la plus haute Antiquité, la maquette a toujours été au service de l'architecture, des arts militaires ou de la navigation. En cela Richard est le digne héritier d'une tradition

millénaire, même s'il a mis des années à perfectionner sa technique, tout seul dans son coin. « *C'est un métier qui demande beaucoup de patience, pas pour les paresseux* », estime-t-il. Si une maquette de villa lui demande de deux à quinze jours selon les proportions, un grand bâtiment, type palais royal, peut lui prendre jusqu'à un mois.

En plus de la minutie, cela exige une connaissance exacte des volumes et des formes. Ce qui s'appelle avoir l'esprit géométrique, le compas dans l'œil ! Exactement comme un architecte, Richard dessine d'abord les plans de ses créations, en se référant souvent à des livres professionnels. La deuxième étape consiste dans la construction et l'assemblage des matériaux. « *Pour que la maquette soit une reproduction fidèle de la réalité, je choisis des cartons ayant la même couleur que le bâtiment. Je n'utilise pas de peinture.* » Et le résultat, ce sont ces créations étonnantes, dignes d'un voyage de Gulliver, comme cette

reproduction à petite échelle du Rôva de Manjakamiadana.

Ses créations se vendent entre 200 000 et 300 000 Ar, ce qui n'est pas du tout déraisonnable s'agissant bien de modèles uniques et non d'objets moulés ou préfabriqués. Avec la crise, les amateurs de maquettes sont moins nombreux, mais Richard ne désespère pas de l'avenir, car il est sûr de son talent. « *Mes créations n'ont rien à envier à ce qui peut se faire à l'étranger.* » La preuve, les Réunionnais sont nombreux à faire appel à lui, notamment pour la restauration de maquettes. « *Une technique délicate car il faut retrouver les matériaux d'origine* », souligne-t-il. Aujourd'hui, Richard ambitionne d'exporter son savoir-faire, et pourquoi pas dans le cadre d'un partenariat. Histoire de voir un peu les choses en grand... ■

Aina Zo Raberanto

Contact sur www.nocomment.mg

DÉCO

Estetika

Nouvel arrivage de produits de beauté particulier & professionnel



O·P·I

BaByliss PRO

TIGI
RED HEAD

2E

depilève

Bio Balance

PARK AVENUE

LOREAL

SEPHORA

TONIS.GUY

TANA WATER FRONT, Ambodivona
Tél. 22 201 27 - 034 06 796 05

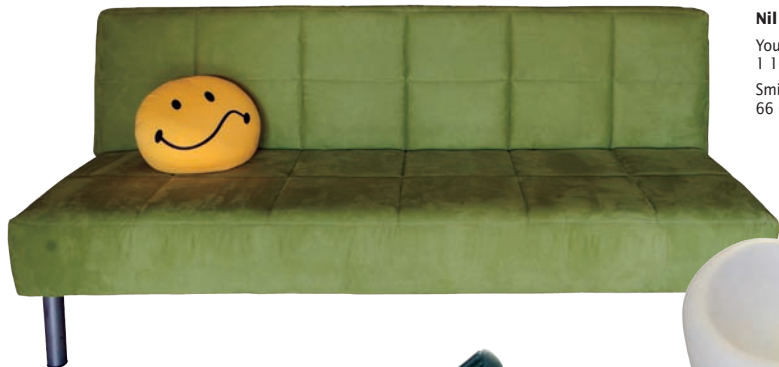
L'heure de la sieste

Madastone
Toit du monde
2 000 000 Ar



Viva Design
Sous-verre
en palissandre
150 000 Ar TTC
Cuillère
à salade
en palissandre
30 000 Ar TTC



**Nil meuble**

Young
1 100 000 Ar

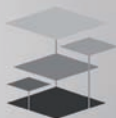
Smiley
66 000 Ar

**Malgadecor**

Hamac avec support,
couleur taupe
1 197 900 Ar TTC

**Smart living**

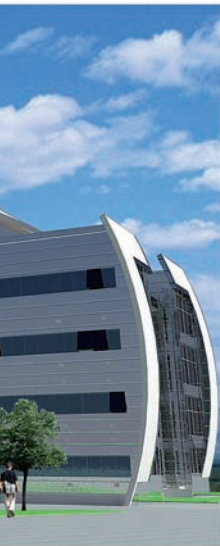
Ensemble déco
jardin : LED,
fauteuil, table,
bac à fleurs
2 085 000 Ar TTC



GROUPE
FILATEX



Ensemble prenons une longueur
d'avance sur l'Avenir



www.filatex.mg

CAHIERS DE NUIT

Soirée Golden au Kudeta



⊕ de photos sur www.nocomment.mg

GOLDE Club



Cuisine traditionnelles des indes

India Palace



INDIA PALACE ANTANINARENA
A COTE DE TANA HOTEL
Tél.: 020 26 408 16

INDIA PALACE NOSY BE
AVIAYV HOTEL
Tél.: 034 21 345 60

INDIA PALACE TSIAZOTAFO
LE GN HOTEL
Tél.: 033 12 563 73

Email : india_palace11@yahoo.fr



⊕ de photos sur www.nocomment.mg



La Ribaudière

RESTAURANT & HOTEL

+261 20 24 215 25 & +261 32 02 411 51

Black Pearl

- * Lounge, bar
- * Jazz, Orchestre, Karoké

Le Casablanca

- * Cuisine Orientale, Couscous, Tajine
- * Grillades
- * Cuisine Malagasy

Ouvert du Mardi au Dimanche

De 10h à 23h 30 non stop

Mercredi:	Diner karoké
Jeudi:	Diner jazz
Vendredi:	Diner orchestre
Samedi:	Diner orchestre
Dimanche:	Buffet

TEL: 034 20 888 21
26 Av de l'indépendance
ANALAKELY



Black
Pearl



⊕ de photos sur www.nocomment.mg

Paprika



paprika
RESTAURANT
LOUNGE BAR

DU LUNDI AU SAMEDI
FORMULE RAPIDE A MIDI
NOUVELLE CARTE - GIBIER
HAPPY HOUR 18:00 - 20:00
LIVE JEUDI & VENDREDI 21:00

CAP 3000

Andraharo Antananarivo

+ 261 34 80 756 54

+ 261 32 04 781 57

paprika.rlb@hotmail.fr

[facebook.com/paprikamadagascar](https://www.facebook.com/paprikamadagascar)



ENTRÉE VALABLE
POUR 2 PERSONNES*

antoinarenina

034 42 666 66

* SUR PRÉSENTATION DE CE COUPON POUR 1 COUPLE MIXTE OU 2 FEMMES.
LA DIRECTION SE RÉSERVE LE DROIT D'ENTRÉE. TENUE CORRECTE EXIGÉE.



Le Six





A N T A N I M E N A

LE CLUB

DISCOTHEQUE | BAR | RESTAURANT

INFOLINE: 032 04 666 66



Le
Club





Rossini



the
NEW
place
to be...



RESTAURANT BAR LOUNGE



le carré

Rés (+261) 32 60 498 00



Le Carré



Kudeta



KU
DE
TA

Urban
Club



VEN 21
SEPTEMBRE
SAM 22

DJ
JEKEY

INFOLINE:

22 677 85

032 07 281 55

INFO@KUDETA.MG

facebook.com/kudetamadagascar



CAFE DE LA GARE

le bar à huîtres est ouvert



on vous attend !



www.cafedelagare.mg 22 611 12 ou 032 07 090 50





Café
de la
Gare



SERVICE TRAITEUR
séminaires - mariages - anniversaires

☎ +261 32 04 792 45
020 22 316 86

72 Avenue Grand Didier Isoraka
Tananarive, Madagascar

lebresto@gmail.com

D2 Vieux châteaux
des Combes

D-4 Chateau
Moulin de
Vignolle 2010

D6 Cuvée du
Beaumier

LE B

RESTAURANT

Le B'





Lucky
CLUB

Poker room
ouvert 7/7 à partir de 15h

Route circulaire
Parking privée

Lucky



Lucky
Club

Le
Carnivore



LE + CARNIVORE

CHURRASCARIA
BAR - LOUNGE - RESTAURANT



La maison de la viande



22 241 98 - 032 05 125 04 - 034 05 125 04

66 Rue Ratsimilaho Ambatonakanga Tananarive 101

facebook: [LE Carnivore BAR-Lounge Restaurant](#)

wifi gratuit / parking assuré email: lecarnivore@yahoo.fr

Hôtel Glacier

Cabaret - Hôtel - Restaurant

Salon de thé



Lacrier Antananarivo - Analakely
+261 20 22 202 60
www.hotel-glacier.com



Le
Glacier



La
Boussole



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

manSon
by marco

Antananarivo
Isoraka

+261 32 05 05 032

manson.m@hotmail.com

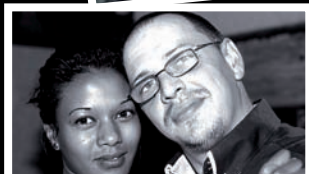


⊕ de photos sur www.nocomment.mg

Manson



Ange de la nuit by





La
Medina



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



LE MONTPARNASSE BAR RESTAURANT

Route circulaire - Ampandrana
Antananarivo
levahiny@gmail.com
032 07 848 03 - 020 22 217 16



Hôtel Vahiny

Confort & Hospitalité



Vahiny
Montparnasse



Villa
Isoraka



Villa

Villa Isoraka

RESTAURANT

BAR À VINS

CHAMBRE D'HÔTES



Lot IB 78 Isoraka - Antananarivo 101
020 24 220 52
demay.christophe@yahoo.fr



BAR & MUSIC & FUN

ANTANINARENINA

Ouvert du lundi au samedi à partir de 18h

034 98 888 71 • stephmadagascar@hotmail.fr





Soirée
Airtel



Mojo

BAR



After « vary »

Toute la nuit jusqu'à 5 heures du matin, ils sont là pour l'after « vary » (riz), la petite restauration à base de riz qui conclut la soirée. Eux, ce sont Rado, Andry et Gégé. À leur étalage du marché de la Petite Vitesse les noctambules affichent complet.

Que proposez-vous aux noctambules ?

Pas vraiment un menu, mais du riz dont l'accompagnement change régulièrement, même si quelques spécialités sont assez demandées comme le *look's (loha-kisoa)*. Dans une fourchette de 600 à 2000 ariary, il y a un large

choix suivant le plat et sa taille. On ne vend pas d'alcool en revanche, uniquement à manger !

Vos clients sont surtout ceux d'avant ou après une soirée arrosée ?

Peu importe, on sert tout le monde sans distinction. Les gens sortant du travail, comme ceux qui s'apprentent à prendre quelques verres. Les seuls vrais problèmes qu'on rencontre, ce sont les gens qui ne payent pas, qui profitent de notre inattention. Ça fait un an qu'on est là. Le jour, on cède la place aux vendeurs de chaussures, de téléphones et autres marchandises. Ce qu'il nous reste au matin, après plus de 10 heures de travail, on les ramène chez nous à Ampitatafika pour le vendre au marché du coin.

Le business est rentable ?

Même s'il y a trois à quatre autres étalages semblables au nôtre dans le coin, on s'en sort plutôt bien. On n'a pas vraiment le temps de faire les comptes, mais aujourd'hui on a gagné dans les 40 000 ariary. On se partage le travail à trois, la plonge pour Andry, le service pour les deux autres. La fatigue, on n'a pas le temps de s'en préoccuper. On ne peut pas se permettre de somnoler ici, personne d'autres ne peut surveiller notre étal, on dort seulement une fois rentrés chez nous. ■

Propos recueillis par Joro Andrianasolo

Vivez l'internet illimité avec **blueline**



La solution idéale pour avoir accès à l'Internet Très Haut Débit

à partir de

1 09 000 Ar/mois

- ✓ Antananarivo
- ✓ Antsirabe
- ✓ Fianarantsoa
- ✓ Tamatave
- ✓ Diégo
- ✓ Tuléar
- ✓ Majunga
- ✓ Nosy Be
- ✓ Fort Dauphin

blueline

(0203) 082 000

www.blueline.mg

RÉPONSES AUX JEUX DU NO COMMENT N°31

MOTS CROISÉS — LES DEVISES MONÉTAIRES

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

SOLUTION DE L'ÉNIGME N°31

Le verre à eau se fendra le premier. Le verre est mauvais conducteur de la chaleur. Le verre fin se dilatera alors que le verre épais ne se dilatera pas de la même manière à l'intérieur qu'à l'extérieur. Faites l'expérience si vous voulez.

ÉNIGME N°32

Comment faire pour qu'un œuf cru flotte à mi-chemin entre la surface et le fond d'un verre d'eau ?

158

— BÉBÉ —

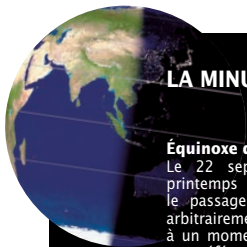
JEUX

HORIZONTALEMENT

I. Un grand moment dans la vie d'une maman **II.** Capitale du Tibet - Un célèbre Jules **III.** Ville de Roumanie - Celui des naissances fut important dans les années 50 en Europe - Personnel **IV.** Symbole du manganèse - Positif ou négatif - Petit pied **V.** Tel l'esprit malicieux du jeune enfant **VI.** Pronom personnel - Premier mot du bébé - Pris en livre **VII.** Explosif - Négation - Brin de lumière **VIII.** Année - Fête des enfants - Sert à la vue **IX.** Boit comme bébé - Mieux que bis - Symbole du Thallium **X.** Mauvais tri en désordre - Pas lourde **XI.** Inflammation de l'oreille - L'Europe - L'enfant heureux le fait souvent **XII.** Service de l'étude des nouveaux nés.

VERTICALEMENT

1. Celle de bébé est essentiellement lactée **2.** Sorte de berceuse pour bébé **3.** Circonstance - Eut la possibilité - Papa, maman et bébé **4.** Dieu égyptien - Arrivé parmi nous - Ton sans voyelle **5.** Vieilles coutumes - Pour appeler - Drame japonais - Prénom féminin **6.** Sorte de cabriolet - La naissance en amène à la maison **7.** Deux de lire - Fit pour hériter **8.** Telles des embarcations vidées - Vrai **9.** Semblable **10.** Entre le titre et la matière - Caché - Sur la portée - Désert **11.** Traité célèbre (à l'envers) - Dans le biberon - Deux romains **12.** Sérénité pour le bien-être de bébé.

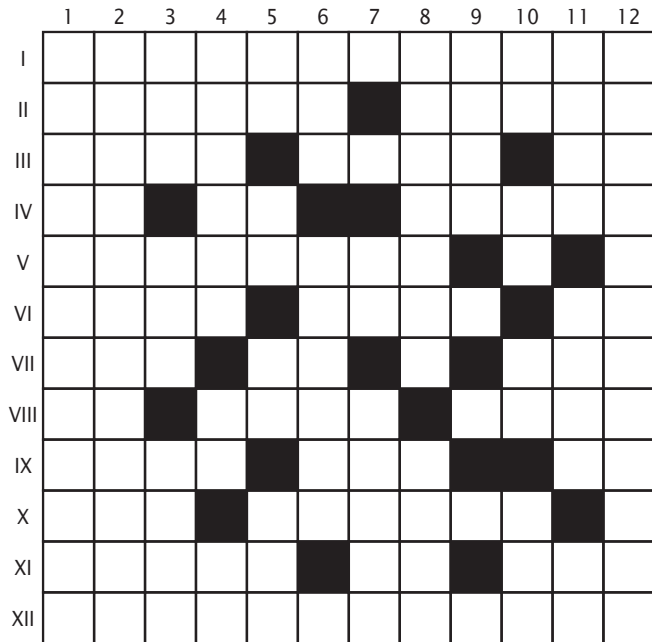


LA MINUTE NATURALISTE

par Earth & Wildlife Experiences

Équinoxe de printemps

Le 22 septembre prochain, passage de l'hiver à printemps dans notre hémisphère. Il faut savoir que le passage d'une saison à l'autre n'est pas décrété arbitrairement chaque année mais qu'il est toujours lié à un moment clé du mouvement apparent du Soleil, à une référence astronomique. Il s'agit ici du passage à l'équinoxe de printemps qui marque le moment où le Soleil se trouvera exactement au zénith de l'équateur et où le jour et la nuit auront une durée identique... ■



jeux@nocomment.mg

Pourquoi

Vas!

Restaurant

Du lundi au samedi
midi et soir

032 02 548 04

032 65 943 20

31 rue de russie

A côté de la FIFA Isoraka



K'aiza e !

*Parlez-vous malgache ?
Chaque mois, no comment®
vous propose un apprentissage
trilingue de la langue à partir
de situations de la vie de tous
les jours.*

inona
no **malaza** ?

** Salut ! Quoi de neuf ?*

Voambolana / vocabulaire / glossary

K'aiza e ! / salut ! / hey !

Phonétique : kaiizé

Mandamina be / trop cool /so cool

Phonétique : màndàm bé

Ny ankiziko / ma meuf, ma copine / my girl

Phonétique : ni ànkizickou

Kofa / mon mec, mon Jules / my man

Phonétique : Kôfà

Bofy sy baina / papa et maman (mes vieux) / my folks

Phonétique : bôfi si bèn.

Klou / 100 ariary (cent balles) / a hundred

Phonétique : clou

Oha-pitenenana / expressions /expressions

1- Milay ela, za maka an'ialahy foana

Phonétique : mlaii élà, zà makanlà fôna

Littéralement : Trop bien, je te prends tout le temps

Sens : Je kiffe grave !

You're so cool man!

Dans les cours de récré, c'est le cri d'enthousiasme à propos de tout et n'importe quoi. Aussi bien pour quelqu'un qu'on aime bien que pour un film ou une chanson.

2- Aleo ilamina lesy baina a !

Phonétique : àléou iilamm léss bèn à !

Sens : Laisse béton / laisse tomber mec

Cool down dude!

Expressions qui exprime un grand mécontentement quand on a le malheur de contrarier un adolescent boutonneux

3- Maka lagy be rabaina sy rabofy

Phonétique : màkàlàg bé rabèn si rabôfi

Littéralement : Papa et maman me portent la guigne

Sens : Mes vieux me prennent le chou
My folks are such a fuss!

C'est le cri de révolte du jeune que papa et maman viennent de priver de sortie. Il a la haine, la rage...

4- Mba tairo klou any e !

- **Kozy za raha manana an'izany !**

- Mbà taire clou ànié.

- Còz zà rà manànanizanié

- T'as pas cent balles ? *Have a hundred for me?*

- Sans dec mec, j'ai pas ! *No man, seriously I don't.*

Petite échange entre deux ados plus fauchés que les blés. Il est entendu qu'avec un «Klou» (100 Ar) on ne risque pas d'emmener sa petite amie au resto...

5- Bomba be le tsain.

Phonétique : bômbà bé lé tsain.

Littéralement : Ma copine est une bombe

Sens : trop canon, ma meuf !
That chick is so hot!

Expression d'enthousiasme censée montrer le profond attachement qu'on porte à sa petite amie.

6- K'aiza e ! inona no malaza? fry ny ankizy ?

Phonétique : kàiiizé! iinn ni màlàz ? fir niankiiz ?

Littéralement : Salut ! Quoi de neuf ?

T'as combien de femmes ?

Hey, what's up? How many chicks now?

Paradoxalement, cette expression est employée comme simple formule de politesse entre deux ados qui se rencontrent sans que la seconde partie de la phrase, le nombre de petites amies, exige une réponse précise.

7- Ataovy sérieux à !

Phonétique : àtawv sérieux à !

Littéralement : Sois un peu sérieux

Sens : Arrête de délirer !

You're kidding me!

Expression marquant l'incrédulité, le scepticisme face à un ado quelque peu vantard.

ABIDI


RN58 - Andranomena
Face Ambassade des USA
www.galeriepacom.mg


Galerie Pacom
Andranomena



COOKIE SHOP
COFFEE LOUNGE • AMERICAN BAKERY • PRODUCE BAR

032-4-266543
cookieshop@orange.mg

Pour tous les goûts, toutes les occasions
ALL-AMERICAN CUPCAKES



7 différents parfums de cupcakes à découvrir !

Retrouvez également à la Galerie Pacom :

altha pressing

TECHMARINE
EST. 2012
CHARTER MARIN

La maison

Par Laurence Ink

Ce matin, elle avait fait la grasse matinée. La journée serait longue, et réveillée comme d'habitude avec les premières lueurs de l'aube, elle était restée étendue, sans bouger, écoutant le silence de la maison peu à peu envahi par les rumeurs du dehors. C'était dimanche, et les cloches de l'église catholique au sud avaient sonné bien avant qu'elle ne se lève.

Les enfants devaient déjà avoir pris la route. Ils avaient dit qu'ils seraient là en début de soirée. C'était une bonne voiture, ils ne risquaient rien, se répéta-t-elle. Et Sim, le chauffeur, connaissait son métier.

Le gardien était déjà parti quand elle ouvrit la porte. Il n'en faisait décidément qu'à sa tête. Après tout, se rassura-t-elle, il faisait grand jour maintenant, et rien ne pouvait plus arriver.

Elle prépara le thé, dans la belle théière blanche, s'installa sur la terrasse avec la tasse rouge. Chaque jour, elle en utilisait une différente. C'était comme prendre le déjeuner avec l'un des enfants.

De là où elle était, elle pouvait apercevoir tout le jardin. La pelouse, les sculptures en bois devenues grises sous les pluies d'orage, les arbustes dans lesquels voletaient des fody, le bouquet de bambous dont les troncs s'entrechoquaient dans le vent. Et la piscine.

L'eau était légèrement brouillée. Elle l'avait signalé

au propriétaire mais il n'était pas venu. Il y avait certainement des produits à ajouter mais elle n'y connaissait rien. Lorsque les enfants seraient là, il viendrait, sûrement. C'était toujours comme cela.

Elle fit réchauffer un reste de riz, simplement avec du sel et une grosse cuillerée de miel. Le pot était presque fini, elle hésita un moment, puis le laissa en évidence sur l'étagère.

La maison était propre, chaque jour elle en avait rangé une pièce, profitant d'être seule pour déplacer les meubles, essuyer l'intérieur des placards, faire les vitres. Elle avait toujours aimé faire le ménage. C'était épaisant de se sentir responsable de cet ordre et de cette propreté. Elle n'avait plus qu'à épousseter le grand salon.

C'était sa pièce préférée. Elle commençait par l'armoire des verres. Il y en avait de toutes tailles, de toutes teintes. Certains ne servaient jamais, mais elle les essuyait pourtant avec soin, car le jour, malicieux, savait souligner la moindre trace de poussière. C'était joli, tout cet éclaboussement de lumière. Certainement, il y avait des gens pour trouver absurde de conserver tant de verres sans en avoir besoin. Les gens aiment parler de ce qui ne les regarde pas. C'était pour cette raison qu'elle n'invitait jamais personne. Bien sûr, cela aurait été plus rassurant le soir, mais elle était habituée.

En époussetant, elle pensait à toutes sortes de choses. Avec

les années, il y a tant à réfléchir, à se rappeler. Les mains travaillent, le corps bouge, et l'esprit est comme un bateau qui flotte. Parfois, l'eau était calme, comme aujourd'hui, parfois il y avait des vagues et cela donnait légèrement mal au cœur. Comme lorsqu'elle était allée à Foulpointe, avec les enfants, et qu'ils avaient absolument voulu qu'elle monte dans la pirogue. C'est quand même quelque chose, la mer. La première fois, elle était restée sans voix devant toute cette étendue mouvante. Elle avait eu envie d'en mettre un peu dans une bouteille, mais les enfants s'étaient moqués d'elle. L'eau ne bougera plus dans la bouteille, lui avaient-ils dit, ce sera juste quelque chose de trouble, d'une vilaine couleur, tout à fait différente de ce beau bleu, aux mille nuances, qui l'émerveillait. Elle n'avait pas insisté, ils en savaient tellement plus qu'elle. Mais elle en avait eu du regret. Qui sait si un jour elle reverrait la mer.

Après les verres, il y avait la série des photos, dans leur cadre en argent. Elle aimait surtout celle des grands-parents, même si elle ne les avait pas connus. Lui avec son col droit qui lui haussait le cou, l'obligeait à regarder haut, elle avec son chapeau à larges bords qui dissimulait une partie de son front. Mais on voyait bien son sourire. Les lèvres serrées qui avaient l'air de retenir des choses qu'elle ne pouvait pas dire. Cela avait été des gens bien, certainement. Ils n'étaient peut-être pas très unis, à la manière dont il la tenait par le coude, fermement, le regard fixé sur l'objectif. Mais on ne peut pas vraiment savoir. C'est déjà difficile lorsque l'on voit un couple, dans la vraie vie...

La femme devait avoir à peu près son âge. Elle aurait bien aimé lui parler. Savoir comment elle voyait la vie. C'est toujours intéressant de parler avec les gens, surtout lorsqu'ils sont âgés. S'il n'est pas toujours possible de se comprendre, surtout si l'on ne vient pas du même pays, de la même époque, cela ne fait rien. Au fond, les rêves, les chagrins des gens, ne doivent pas être très différents. L'amour, les enfants, l'argent... Et la santé.

Normalement, elle arrivait à la télévision juste avant son émission. Aujourd'hui,

FICTION

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

Oeuvres d'Art
Uniques

PM

ASSOCIATION ROSES & BAOBAB MALGACHE

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

elle était un peu en retard, cela avait déjà commencé. Il lui arrivait de regarder des films, le soir notamment, mais souvent, ils montraient des gens méchants, et elle avait du mal à s'endormir. Son émission préférée, c'était sur la santé. Il y avait des invités qui disaient ce qu'ils savaient, et le présentateur expliquait ce qu'on n'avait pas bien compris. Cela apprenait des choses et surtout comment se garder des maladies. C'était très intéressant. Pour sa part, elle ne buvait jamais et ne fumait pas. Grâce à cela, elle vivrait sans doute plus vieille que sa mère, qui avait seulement 70 ans quand elle était morte.

L'émission terminée, elle fit cuire son repas, du riz et pour loaka, les restes de viande du filet de zébu qu'elle avait acheté au marché et bien nettoyé, cuits avec un oignon, un peu de gingembre et d'ail. Elle avait fait les courses l'avant-veille, pour que la viande ait eu le temps de s'attendrir. Elle n'avait pas pris grand-chose, il n'y avait plus beaucoup d'argent dans la caisse.

Elle prépara un gâteau de riz, le dessert préféré des enfants, une salade verte, fit la vaisselle et mit la table pour le soir. Puis elle donna un coup de balai dans la cuisine et dans la salle à manger.

Il lui restait un peu de temps.

La salle de bains d'en haut était très claire. Si claire que quelquefois, au printemps, il y avait des oiseaux qui se cognaienent contre la vitre, voulant poursuivre leur vol vers cet endroit qui était tout en couleurs blond et blanc. La baignoire était au milieu, enfoncée dans le sol comme un petit lac. Elle ouvrit les robinets, qui lâchèrent d'abord une eau terreuse. Cela faisait longtemps qu'ils

n'avaient pas servi. Elle attendit un moment que l'eau redevint claire, prit le flacon de mousse, celui qui sentait l'eucalyptus, et elle en versa une grosse goutte. L'eau se couvrit d'écume blanche.

Elle resta un moment comme cela, la tête renversée dans l'eau, les yeux fermés. Son corps se délivrait de son poids, de son âge, de sa fatigue, elle aurait voulu s'endormir pour ne plus jamais se réveiller.

L'eau était devenue presque froide, mais elle n'osa pas reverser d'eau chaude. Elle se sentait un peu honteuse, comme si elle s'était touchée entre les jambes. Mais personne ne saurait jamais qu'elle avait pris un bain si elle ne le disait pas. Elle allait bien tout nettoyer, tout sécher avec un linge propre, et ce serait comme si la baignoire n'avait jamais servi.

Elle s'habilla, puis alla s'asseoir un moment dehors, pour faire sécher ses cheveux.

Le soleil descendait déjà derrière les arbres de l'ouest.

Elle rentra pour ranger ses affaires, mit tout dans un petit sac de voyage. Voilà, elle était prête. Elle fit un dernier tour de la maison, et sourit. Monsieur et Madame seraient contents, tout était bien propre.

Quand elle sortit, le gardien était déjà là.

- Tout va bien, Tovo ?

- Pas de problème, Madame Juliette.

- À demain, Tovo.

- À demain.

Elle referma la porte à clé, et monta vers la route pour prendre son taxi-be. ■

http://quoideneuf.onemobile.biz

Home



Guide



Quoi de 9

News



Flight Info



Disponible sur :



Tablette



Aussi disponible
sur votre PC
avec



Google
Chrome



Safari

SCANNER ICI >

Compatible pour iPad, iPhone et Android
2.2 et plus

Télécharger gratuitement QR Scanner
sur votre téléphone et votre smartphone



Pour l'utilisateur

- * Bénéficier des promotions octroyées sur les produits des inséreur
- * Acheter, réserver de n'importe où

Pour les inséreur

- * Maximum de publicité à prix réduit
- * Faciliter la fidélisation du consommateur
- * Vendre en un clic : générer plus de transactions commerciales à tout moment et de n'importe où

Service plus : vos petites annonces de particulier à particulier gratuites
annonce.quoideneuf@gmail.com

c/o Carlton Hotel Rue Pierre Stibbe Anosy
BP 959-Antananarivo 101
Tel: +261 33 23 957 68

SOAICO MADAGASCAR powered by

micros | **FIDELIO**

ANTANANARIVO

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

A AERO PIZZA : 020 22 482 91  Mivola ■ AINA HOTEL : 020 22 630 51 ■ AKOA : 020 22 437 11  Mivola ■ ANJARA HOTEL : 020 22 053 79 ■ ANJARY HOTEL : 020 22 279 58 ■ ARIRANG : 020 24 271 33 ■ (L')ART BLANC : 020 22 422 20 ■ ATLANTIS : 020 24 642 71  Mivola ■ 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 ■ (L')AVENUE (HOTEL TANA PLAZZA) : 020 22 218 65

B (Le) B' : 020 22 316 86  Mivola ■ (Le) BASMATI : 020 22 452 97 ■ (La) BASTIDE BLANCHE : 020 22 421 11 ■ BESOA I : 020 22 210 63  Mivola ■ BESOA II : 020 22 248 07  Mivola ■ BLACK PEARL : 034 20 888 21 ■ BOOLY FRONTIERE : 020 22 205 17  Mivola ■ (La) BOUSSOLE : 020 22 358 10

 Mivola ■ (Le) BRAJAS HOTEL : 020 22 263 35 ■ (La) BRASSERIE (HOTEL DE FRANCE) : 020 22 213 04 ■ (Le) BUFFET DU JARDIN : 020 22 632 02  Mivola ■ (Le) BUREAU : 033 41 590 60

C CAFE CHARLY RESTAURANT (CARLTON) : 020 22 517 31  Mivola ■ CAFE DE LA GARE : 020 22 611 12 ■ CALIFORNIA : 032 50 269 68  Mivola ■ (Le) CARLTON HOTEL : 020 22 260 60  Mivola ■ (Le) CELLIER (HOTEL COLBERT) : 020 22 202 02 ■ CH'LUIGGY : 033 02 012 40  Mivola ■ CHALET DES ROSES : 020 22 642 33 ■ (La) CHAUMIERE : 020 22 442 30 ■ CHILLOUT CAFÉ : 034 19 100 78 ■ CHEZ ARNAUD : 020 22 221 78 ■ CHEZ FRANCIS : 020 22 613 35 ■ CHEZ JEANNE : 020 22 454 49 ■ CHEZ LORENZO : 020 22 427 76  Mivola ■ CHEZ MAXIME : 020 22 431 51 ■ CHEZ SUCETT'S : 020 22 261 00 ■ CITY PIZZA : 020 24 165 85 ■ COFFEE

BAR : 020 22 279 09 ■ COFFEE TIMES : 020 24 106 70 ■ (Le) COLBERT HOTEL : 020 22 202 02  Mivola ■ (Le) COMBAVA : 020 23 584 94 ■ COOKIE SHOP : 032 07 142 99 **D** DIVINA : 034 43 241 22  Mivola **E** ELABOLA AEROPORT IVATO : 033 37 251 09  Mivola ■ EPICURE : 034 07 185 49 **F** FIRST FASHION CAFÉ : 032 84 628 99  Mivola ■ (Les) FLOTS BLEUS : 020 24 614 17 ■ (La) FOUGERE (HOTEL COLBERT) : 020 22 202 02 ■ FRING'ALL : 020 22 229 13 **G** GASTRO PIZZA : 033 14 025 54  Mivola ■ (Le) GLACIER HOTEL : 020 22 340 99  Mivola ■ (Le) GRAND MELLIS HOTEL : 020 22 234 25 ■ (Le) GRAND ORIENT : 020 22 202 88 ■ (Le) GRILL DU ROVA : 020 22 627 24 ■ (Le) GRILL DU SAINT LAURENT : 020 22 354 77

■ GUEST HOUSE MANGA : 020 24 606 78 **H** (Les) HAUTES TERRES : 020 22 255 53 ■ HAVANNA CAFÉ : 034 14 954 69 ■ HEDIARD : 020 22 283 70 ■ HOTEL BRETON : 020 24 194 77  Mivola ■ HOTEL DE FRANCE : 020 22 213 04  Mivola ■ HOTEL DE L'AVENUE : 020 22 228 18

Un grand merci à nos partenaires et diffuseurs :

I IBIS HOTEL : 020 23 555 55 ■ (L')ILE ROUGE : 032 45 507 34 ■ INDIA PALACE : 020 26 408 16 ■ INFINITHE : 032 03 888 88  Mivola ■ IN SQUARE : 034 07 066 40  Mivola ■ 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 ■ (Le) JARD'IN : 032 40 098 64  Mivola ■ (Le) JARDIN DU RAPHIA : 020 22 253 13 ■ (Le) JEAN LABORDE : 020 22 330 45 ■ JED ONE : 032 02 142 34 **K** KARIBOTEL : 033 15 629 33 ■ KUDETA LOUNGE BAR : 020 22 611 40  Mivola ■ KUDETA URBAN CLUB : 020 22 677 85  Mivola **L** LANTANA RESORT : 020 22 225 54  Mivola ■ LAPASOA : 020 22 611 40  Mivola ■ LA PLANQUE (Restaurant) : 034 81 226 35 ■ LA TABLE D'EPICURE : 020 22 359 83 ■ LA TABLE DE NIKA : 032 21 933 19  Mivola ■ LAVAZZA : 032 05 045 72  Mivola ■ (Le)



Ces établissements acceptent
Orange Money



Ces établissements acceptent
Mvola





Table "Galet"
inspiration Fifties



*Une nouvelle conception
de la décoration*

SHOW ROOM
Cour Carrée Waterfront-Ambodivona
Contact : 032 05 090 02

IVAHONA
MAISON



Les Roches Rouges

Hôtel - Restaurant - Piscine



MAJUNGA













Chambres et Suite

- Vue sur mer
- Frigo-Bar
- Climatisées
- Coffre
- TV écran plat
- Wifi



Tel : 00 261 20 62 020 01
 00 261 32 05 875 80
 mail: roches-rouges@moov.mg
 www.rochesrouges.mg

LAC HOTEL : 020 22 447 67 ▪ LE BED : 034 98 888 71 ▪ LE CARNIVORE (Restaurant) : 032 05 125 04 *MVola* ▪ LE CARRÉ : 032 60 498 00 *MVola* ▪ LE CLUB : 020 22 691 00 ▪ LE KASS'DALL : 034 15 110 47 *MVola* ▪ LE PHARE : 020 26 323 28 *MVola* ▪ LE PHOENIX : 034 45 960 50 ▪ 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 ▪ (Le) LOUVRE HOTEL : 020 22 390 00 *MVola* ▪ L-SENS : 032 07 609 18 *MVola* ▪ **M** MAD'DELICES : 020 22 266 41 *MVola* ▪ MADA HOTEL : 033 23 717 07 ▪ MAKA AKOO (Fast Food) : 034 20 501 27 *MVola* ▪ (Le) MANSON : 032 05 050 32 *MVola* ▪ (La) MEDINA : 034 04 134 33 ▪ MENHIR : 020 22 243 54 *MVola* ▪ MERCURY HOTEL : 020 22 300 29 ▪ MOJO BAR : 020 22 254 59 *MVola* ▪ MONTPARNASSE (Bar Restaurant) : 020 22 217 16 *MVola* ▪ (La) MURAILLE DE CHINE : 020 22 230 13 *MVola* ▪ **N** NERONE : 020 22 231 18 ▪ NIAOULY : 020 22 627 65 ▪ NOSY SABA (Hotel) : 020 22 434 00 **O** O! POIVRE VERT : 020 22 213 04 *MVola* ▪ (L') OASIS (HOTEL CARLTON) : 020 22 260 60 *MVola* ▪ ORCHID HOTEL : 020 22 442 03/05 ▪ OUTCOOL : 033 12 12 624 ▪ OZONE : 020 24 749 73 **P** (Le) PALANQUIN : 020 22 485 84 ▪ (Le) PALLADIOS : 020 22 539 49 *MVola* ▪ (Le) PALLISSANDRE HOTEL : 020 22 605 60 ▪ PALM HOTEL : 020 22 253 73 *MVola* ▪ PANORAMA HOTEL : 020 22 412 44 ▪ PAPIRIKA : 032 04 781 57 ▪ (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* ▪ PLANETE : 020 22 353 82 *MVola* ▪ POURQUOI PAS (Restaurant) : 032 02 548 04 ▪ (Les) POUSES POUSES DU RAPHIA : 020 24 782 79 ▪ PRESTO PIZZA (Antsahabe, Tana Water Front, Analamahitsy) : 034 19 610 49 *MVola* ▪ **R** RADAMA HOTEL : 020 22 319 27 *MVola* ▪ RAPHIA HOTEL Ambatonakanga : 020 22 253 13 ▪ RAPHIA HOTEL Isoraka : 020 22 339 31 ▪ RATATOUILLE (Artisan Boulanger) : 034 41 731 32 ▪ (Le) REFUGE : 020 22 448 52 ▪ (Le) RELAIS DE LA HAUTE VILLE : 020 22 604 58 *MVola* ▪ (Le) RELAIS DES PLATEAUX : 020 22 441 22 *MVola* ▪ (Le) RELAIS DU ROVA : 020 22 017 17 ▪ (La) RESIDENCE : 020 22 417 36 *MVola* ▪ RESIDENCE DU ROVA : 020 22 341 46 ▪ RESIDENCE LA PINEDE : 032 07 235 58 ▪ RESIDENCE RAPHIA : 020 22 452 97 *MVola* ▪ (La) RIBAUDIERE : 020 24 215 25 *MVola* ▪ RIVIERA GARDEN : 020 24 792 70 *MVola* ▪ (Le) ROSSINI : 020 22 342 44 *MVola* ▪ ROVA Hotel : 020 22 292 77 **S** (Le) SAINT ANTOINE HOTEL : 033 21 597 19 *MVola* ▪ (Le) SAINT GERMAIN HOTEL : 033 25 882 61 ▪ (Le) SAINT LAURENT : 020 22 354 77 ▪ SAKAMANGA HOTEL : 020 22 358 09 ▪ (Le) SALOON : 033 19 139 10 *MVola* ▪ SAVANNA CAFE : 032 07 557 45 *MVola* ▪ SHALIMAR

Antsahavola : 020 22 260 70 ■ **SHALIMAR HOTEL** : 020 22 606 00
 ■ (Le) **SHANDONG** : 020 22 319 81  ■ (Le) **SIX** : 033 15 666 66
 ■ **SPUMA GLACE** : 034 07 179 63 ■ **SUCETT'S** : 020 22 261 00
 ■ **SUNNY GARDEN** : 020 22 323 85 ■ **SUNNY HOTEL Amparibe** : 020 22 263 04
 ■ **SUNNY HOTEL Ankorondrano** : 020 22 368 29  ■ (La) **TABLE DES HAUTES TERRES** : 020 22 605 60 ■ **TAJ HOTEL** : 020 22 624 10
 ■ **TAMBOHO** : 020 22 693 00 ■ **TANA ARTS CAFE** : 034 15 610 56  ■ **TANA HOTEL** : 020 22 313 20 ■ **TANA PLAZZA HOTEL** : 020 22 218 65  ■ (La) **TAVERNE (HOTEL COLBERT)** : 020 22 202 02
 ■ **TERRASSE EXOTIQUE** : 020 22 244 09 ■ (La) **TERRASSE DE TYDOUCE** : 020 24 522 51
 ■ (La) **TERRASSE DU GLACIER** : 020 22 202 60  ■ **TIMGAD** : 020 22 327 42  ■ **TOKO TELO** : 020 24 657 47
 ■ (Le) **TRAM** : 020 26 388 28 ■ **TRANOVOLA** : 020 22 334 71
 **URBAN CAFE** : 033 11 258 66  **VAHINY HOTEL** : 020 22 217 16  ■ **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** : 020 24 220 52  ■ **VILLA VANILLE** : 020 22 205 15
 **ZENITH HOTEL** : 020 22 290 05 

BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

 **ADAN** : 034 26 381 83 ■ **ALL SPORT Tana Water Front** : 020 22 644 09
 ■ **AMBIANCE ET STYLE** : 034 05 101 72 ■ **AMPALIS** : 034 19 227 85
 ■ **ARABESQUE** : 032 02 303 42  ■ **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  **BIJOUTERIE MANOU Analakely** : 020 22 612 25  ■ **BIJOUTERIE MANOU Antaninarenina** : 020 22 256 64  ■ **BIJOUX OREA** : 020 22 678 15
 ■ **BIJOUTERIE PALA** : 020 22 225 01 ■ **BLACKWEAR** : 032 04 558 89  ■ **La BOUTIQUE DE V** : 032 07 001 32
 ■ **BYZANCE** : 032 05 233 30  **CAFE COTON** : 020 22 302 09
 ■ **CARAMBOLE** : 020 22 207 40 ■ **CLEA BOUTIQUE** : 032 07 604 48
 ■ **CLEMENTY** : 020 22 364 90  ■ **COUP DE CŒUR** : 032 89 461 45  ■ **COURTS Ankorondrano** : 020 22 550 25  ■ **COURTS Tanjombato** : 020 22 576 76  ■ **COURTS 67 HA** : 020 22 336 64   **DECI-DELA Ankorondrano** : 032 05 00 274
 ■ **DECI-DELA Ivato** : 032 11 00 277 ■ **DECI-DELA Route Circulaire** :



"Un endroit
convivial à l'écoute de votre
bien-être"



Remise jusqu'à 35%



033 41 532 29 - 032 47 361 03
 Mandrosoa Ivato
 Lundi - samedi de 9h - 19h
 harmonybeauty@ymail.com



www.talinjoo.com



Fort-Dauphin MADAGASCAR

032 05 00 272 ▪ **DECI DELA Tana Water Front** : 032 11 00 278 ▪ **DECO FRANCE** : 020 22 293 72 ▪ **DREAM STONES TRADING** : 034 07 185 83 ▪ **DRESS CODE** : 034 20 555 99 ▪ **DUTY FREE** : 034 07 189 30 ▪ **DUW 1203 - Dago Urban Wear** : 034 01 083 67 ▪ **ELEKTRA** : 034 45 520 75 **E ELLE'M** : 034 26 381 83 ▪ **(L')EMPIRE DU MARIAGE** : 033 02 688 88 ▪ **ESPACE BIJOUX** : 020 22 311 85 **MiVola** ▪ **ETHNIK Shop** : 020 22 611 40 **F FANCY BOUTIQUE** : 020 22 308 89 **FL** ▪ **FEMININE** : 034 60 647 38 **MiVola** ▪ **FINAL TOUCH** : 033 02 402 82 **MiVola** ▪ **FOSA SHOP Tana Water Front** : 020 26 377 85 ▪ **FOSA SHOP Isoraka** : 020 26 243 91 ▪ **FRAGILE (Ankorondrano et Smart Tanjombato)** : 034 02 110 72 ▪ **FUN MOBILE** : 032 05 079 79 **FL** ▪ **FUSION RAY** : 020 22 636 28 **MiVola** **G G.I. (Gentleman Individuel)** : 034 02 783 60 **MiVola** **H HAZOMANGA** : 032 02 527 43 **FL** **I IS'ART GALERIE** : 033 25 148 71 ▪ **IVAHONA (Boutique)** : 032 69 554 78 **J JAVA** : 032 59 987 82 **MiVola** ▪ **JINA CHAUSSURES** : 020 22 380 24 **MiVola** **K KAPRICE Tana Water Front** : 034 08 031 75 ▪ **KIDORO (Literie)** : 020 23 628 84 ▪ **KIF DAGO** : 033 78 151 99 ▪ **KLUNG MALAGASY Mode Junior** : 034 03 015 06 ▪ **KIOSK à BIJOUX** : 033 15 830 43 ▪ **KOKOLOKO Isoraka** : 033 08 443 19 ▪ **KRISTEL BOUTIQUE** : 032 40 457 15 ▪ **KRYS OPTIQUE Gare Soarano** : 020 22 211 02 ▪ **KRYS OPTIQUE Score Digue** : 020 24 229 97 ▪ **KRYS OPTIQUE Zoom Ankorondrano** : 020 22 318 38 **L LA ROMANCE** : 033 15 536 85 ▪ **LA TOURISTA** : 034 87 003 87 ▪ **LOLITA BOUTIQUE** : 020 24 375 53 ▪ **LUMIN'ART** : 020 22 434 34 **M MADESIGN** : 020 22 245 50 ▪ **MAFIOZZO** : 034 02 645 93 **MiVola** ▪ **MAKATY (Magasin Mac)** : 034 04 102 87 **MiVola** ▪ **MAKI COMPANY** : 020 22 207 44 ▪ **MALGADECOR** : 020 23 691 98 ▪ **MAXI TUNING** : 032 11 00 345 ▪ **MISS SIXTY** : 033 11 479 82 ▪ **MOISELLE** : 034 11 187 60 **MiVola** ▪ **MY SPACE** : 020 26 381 83 **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 **O ON ABI** : 020 22 558 59 **MiVola** **P PAGE 2** : 034 16 751 84 ▪ **PAPARAZZI** : 020 22 567 71 **MiVola** ▪ **PHILAE DECO** : 020 22 427 21 ▪ **POINT MARIAGE** : 020 24 537 66 ▪ **PRECIOUS** : 034 01 170 39 **O** **QUINCAILLERIE 2000** : 020 22 333 82 **MiVola** **R REGAL SHOES** : 020 24 773 52 **S SAMSUNG (Analakely)** : 020 22 295 53 ▪ **SAROBIDY MADAGASC'ART** : 033 11 642 64 ▪ **SAV TECHNO** : 034 70 613 44 ▪ **SEPT PRIX MEUBLE** : 020 22 664 79 ▪ **SERENITY PALACE** : 033 05 374 20 ▪ **SHAMROCK** : 020 22 549 82 ▪ **SOBEK** : 020 24 166 41 ▪ **STOP MARKET** : 034 36 818 00 **T TATTI WATTI** : 034 02 016 64 **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** **V VEL'DUTY FREE** : 020 22 626 14 ▪ **VIVA DESIGN Ankorondrano** :

020 22 364 88 **W** WHITE PALACE : 020 22 669 98
MVola **Y** YOU SACS & CHAUSSURES : 034 02 016 64
Z ZAZAKELY : 034 04 245 82 **AK** **MVola**

SPORTS, LOISIRS

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

COMMUNICATIONS, AGENCES

A 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 ■ **AK...TV** : 020 22 385
41 **M** MACADAM : 020 22 640 68 **MVola** **O** ORANGE
MADAGASCAR : 032 34 567 89 **R** RLI Radio : 020 22
290 16 **T** TEKNET GROUP : 020 22 313 59 **AK**

AGENCES DE VOYAGE, TOURISMES

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

L'HYPERFEMINITE DE LA HAUTE COUTURE

Clay's
Couture  *de France*

Aubade
PARIS

LISE CHARMEL

Aïma Dora
PARIS

12

PARISAL MICHARDT
PARIS

Voulez-Vous...
CC

GALERIE SMART
032 89 46145
034 80 489 08

EDEN GALLERY ibis
Ankorondrano
034 20 489 08

SALONS DE BEAUTÉ, PARFUMERIES

A APHRODITE : 020 22 540 48 ■ **AQUA VILLA** : 032 07 648 42 **Mivola** ■ **ARIA BEAUTE** : 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 **C** **COCOONING** : 034 36 327 27 ■ **COLOMBE MASSAGE** : 020 24 763 11 ■ **COYOTE GIRL** : 033 14 657 20 **E** **ESTETIKA** : 020 22 201 27 **Mivola** **F** **FELINE Ankadivato** : 020 22 288 20 **Mivola** ■ **FELINE BEAUTÉ Zoom** : 020 22 364 94 **Mivola** ■ **FLEURS de BEAUTÉ (Salon de beauté)** : 020 24 354 97 **G** **GRAINS de BEAUTÉ** : 020 22 445 26 **H** **HARMONY BEAUTY** : 032 47 361 03 **I** **INTERLUDE** : 033 18 529 31 **M** **MAJOREL** : 020 22 253 29 **P** **PASSION BEAUTÉ** : 020 22 252 39 ■ **PROGDIS** : 020 23 256 10 **R** **RAINBOW BEAUTY** : 020 22 310 95 ■ **REGINA'S BEAUTY** : 020 26 289 24 **S** **SOFITRANS** : 020 22 223 30 **T** **TARA'S COIFFURE** : 032 05 438 51

SANTÉ

A **ASSISTANCE PLUS** : 020 22 487 47 **C** **CTB** : 032 78 488 42 **Mivola** **P** **PHARMACIE DE LA DIGUE** : 020 22 627 49 ■ **PHARMACIE HASIMBOLA** : 020 22 259 50 **Mivola** ■ **PHARMACIE METROPOLE** : 020 22 200 25

ENTREPRISES, INSTITUTIONS

A **ABC CONSTRUCTION** : 020 22 423 49 ■ **ASSIST Aviation** : 034 07 185 98 **Mivola** ■ **ASSIST DST** : 020 22 426 88 **B** **BHL MADAGASCAR** : 020 22 208 07 **Mivola** ■ **BRASSERIE STAR** : 020 22 277 11 **D** **DIRICKX** : 020 22 446 60 **Mivola** **E** **EXOFRUIMAD** : 020 22 457 96 **Mivola** **F** **FILATEX** : 020 22 222 31 **G** **GROUPE SMTP** : 020 22 442 20 **H** **HENRI FRAISE**

FILS & CIE : 020 22 227 21 ■ **HESNAULT MADTRANS** : 020 22 618 33 **I** **ID MULTIMEDIA** : 020 23 297 64 ■ **IN CONCEPT** : 020 24 388 56 ■ **IFM (ex-CCAC)** : 020 22 213 75 **J** **JOCKER MARKETING** : 020 22 685 48 **M** **MICROCED (Ambodivona)** : 020 22 316 35 ■ **MICROCED (Tsaralalana)** : 020 22 264 70 ■ **MICROCED (Ambohibao)** : 020 22 446 56 ■ **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** **TECHNIBAT** : 032 07 223 76 **U** **UNICEF** : 020 22 674 97 ■ **UNIVERSITE ACEEM** : 020 26 098 61 **Mivola** **V** **VIMA** : 020 22 330 93

CONCESSIONNAIRES

C **CONTINENTAL AUTO** : 020 22 644 42 **Mivola** ■ **CT MOTORS** : 020 23 320 52 **I** **INFINITY** : 034 14 000 19 **Mivola** **M** **MADAUTO** : 020 23 254 54 ■ **MATERAUTO** : 020 22 233 39 ■ **MOTOSTORE** : 020 22 600 00 **S** **SICAM** : 020 22 229 61 ■ **SODIREX** : 020 22 274 29 **T** **TRACES (Motos)** : 020 23 350 35 **Mivola**

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

IMMOBILIERS

F **FIRST IMMO** : 020 22 368 68 **Mivola** **G** **GUY HOQUET** : 032 07 173 17 **I** **IMMO CONSEIL** : 020 22 622 22 **R** **ROKA IMMO** : 032 07 848 02

SERVICE RAPIDE

M **MALAKY** : 032 45 383 32 **Mivola**



MALAKY courses express
☎ 22 280 67 - 032 45 383 32
✉ malaky@moov.mg
Sur **TANA & GRAND TANA**
LIVRAISON GARANTIE dans l'HEURE

PAYSAGISTE

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

MATÉRIELS INFORMATIQUES

P POLYGONE : 020 22 306 20 ■ **PREMIUM INFORMATIQUE** : 032 05 115 00 **T** TECHNOLOGIES ET SERVICES : 020 23 258 12

ANTSIRABE

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

A A LA TABLE DE JAMES : 034 13 704 97 ■ **AU RENDEZ-VOUS DES PECHEURS** : 020 42 492 04 **B** BAR L'INSOLITE : 032 02 158 14 **C** CRISTAL HOTEL : 034 44 916 09 **H** HOTEL CHAMBRE DES VOYAGEURS : 020 44 979 38 ■ **HOTEL DES THERMES** : 020 44 487 61 ■ **HOTEL HASINA** : 020 44 485 56 **JK** ■ **HOTEL IMPERIAL** : 020 44 483 33 ■ **HOTEL LE TRIANON** : 020 44 051 40 ■ **HOTEL RETRAIT** : 020 44 050 29 ■ **HOTEL VATOLAHY** : 020 44 937 77 ■ **HOTEL VOLAVITA** : 020 44 488 64 **JK** **L** LA TARENTELLE : 032 65 446 66 ■ **LE CAFE DE L'ALLIANCE** : 034 43 222 26 ■ **LE RELAIS DES SAVEURS** : 020 44 491 00 **R** RESIDENCE CAMELIA : 020 44 488 44 **JK** ■ **RESTAURANT POUSSE POUSSE** : 032 07 191 97 ■ **RESTAURANT RAZAFIMAMONJY** : 020 44 483 53 ■ **RESTAURANT ZANDINA** : 020 44 480 66 **S** SARABANDA RISTORANTE : 032 51 822 95

SPORTS, LOISIRS

C CANALSAT : 032 05 276 46 **G** GOLF CLUB D'ANTSIRABE (Club House) : 020 44 943 87

ENTREPRISES, INSTITUTIONS

M MICROCRED : 032 05 367 01

Nouvelle salle au Cap 3000 Andraharo



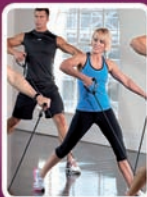
ZUMBA
fitness



SH'BAM



LES MILLS
BODYPUMP **BODYSTEP**



CXWORX



RPM



FITNESS CLUB

HERRMANN CATHY

DES PROGRAMMES DE FITNESS D'UN NOUVEAU GENRE
ADOPTÉZ LES MÉTHODES RÉVOLUTIONNAIRES



STUDIO
FITNESS
LES MILLS

+261 33 80 006 77
mcgherrmann@gmail.com
facebook.com/Zumba fit

MAHAJANGA (MAJUNGA)

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

A (L')ALAMBIC : 032 41 439 27 ■ **AMBIANCE TROPIK ET GOURMANDE** : 033 11 735 73 ■ **ANTSANITIA RESORT** : 020 62 911 00 **B** **BADAMIER** : 020 62 240 65 ■ **BLUES' ROCK CAFE** : 032 04 680 89 ■ **BOLO PASTA ET GLACIER** : 020 62 923 55 **C** **CAPRICE** : 020 62 244 48 ■ **COCO LODGE** : 020 62 230 23 **E** (L')**EXOTIC** : 032 63 588 50 ■ **EXPRESSO** : 034 45 980 39 **F** **FISHING HOTEL** : 032 04 682 20 🚫 ■ **FISHING RESTAURANT** : 032 05 160 93 🚫 **H** **HOTEL RESTAURANT DE LA PLAGES** : 020 62 226 94 **K** **KARIBU LODGE** : 033 11 497 51 **L** **LA CORNICHE RESTAURANT** : 034 38 162 54 🚫 ■ **LA PASSERELLE** : 032 40 053 70 ■ **LA PETITE COUR** : 020 62 021 94 ■ **LATINO CAFE** : 033 07 746 11 ■ **LE GUEST** : 032 79 894 71 ■ **LES ROCHES ROUGES** : 020 62 020 01 🚫 **MVola** ■ **LOOCKNESS** : 032 71 391 58 **M** **MARCO PIZZA** : 032 11 110 32 **P** **PAPY RALEUR** : 032 07 939 15 ■ (LA) **PISCINE HOTEL** : 020 62 241 72 **Q** **QUAI OUEST** : 020 62 233 00 **R** **RESTAURANT LA TAVERNE** : 032 64 642 78 ■ **RESTAURANT PETITE COUR** : 020 62 021 94 **S** **SAN ANTONIO** : 032 05 244 03 ■ **SHAKIRA** : 033 71 365 39 ■ (LE) **SUD** : 032 40 656 26 ■ **SUNNY HOTEL** : 020 62 918 13 🚫 **T** **TOBANY** : 032 61 753 32 ■ **TROPICANA** : 020 62 220 69 **V** **VIEUX BAOBAB** : 020 62 220 35

BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

C **CLEMENTY** : 020 62 243 04

SPORTS, LOISIRS

C **CANALSAT** : 032 02 417 47 🚫

AGENCES DE VOYAGE, TOURISMES :

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

ENTREPRISES, INSTITUTIONS

A **ALLIANCE FRANCAISE** : 020 62 225 52

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 ■ **ANTIDOTE** : 032 11 692 27 🚫 **B** (Le) **BATEAU IVRE** : 020 53 302 94 🚫 ■ **BLUE MOON** : 032 52 199 74 ■ (Le) **BORAHA VILLAGE (Sainte Marie)** : 020 57 912 18 **C** **CHEZ LUIGI** : 020 53 345 80 ■ **CHEZ RASOA** : 032 85 177 20 ■ **COM CHEZ SOIS** : 020 53 345 80 **D** **DARAFIFY** : 034 60 468 82 **F** **FLEURI** : 032 40 542 41 **H** **HOTEL CALYPSO** : 034 07 131 32 ■ **HOTEL H1** : 033 28 358 33 **I** **IBIZA** : 034 08 292 03 **J** **JAVA HOTEL** : 020 53 316 26 **L** **LA PIROGUE** : 033 05 917 17 ■ **LE DOMAINE DES BOUGAINVILLIERS (Mahambo)** : 032 04 011 96 ■ **LE METIS** : 032 86 379 55 ■ **LE PALAIS DES ISLES** : 020 53 314 33 ■ **LE TII'WAI** : 034 02 123 10 ■ **LONGO HOTEL** : 020 53 335 54 **N** (Le) **NEPTUNE** : 020 53 322 26 **O** (L')**OCEAN 501** : 032 64 147 43 **P** **PANDORA** : 032 46 087 36 ■ (Le) **PILE OU FACE** : 020 53 306 53 ■ **PIMENT BANANE** : 034 08 043 09 ■ **PRINCESSE BORA (Sainte Marie)** : 020 57 004 03 **Q** **QUEEN'S** : 032 61 486 20 **R** (La) **RECREA** : 032 04 610 71 **S** **SNACK-COULEUR CAFÉ** : 032 56 298 36 ■ **SOUTH EAST** : 032 50 261 86 ■ **SUNNY HOTEL** : 020 53 336 11 🚫 **T** (La) **TERRASSE** : 034 45 016 03 **V** (Le) **VERSEAU** : 032 05 612 62 **X** **XL BAR** : 034 07 043 09

BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

C **CLEA BOUTIQUE** : 032 07 604 46 **C** **CLEMENTY** : 020 53 309 90 **M** **MY EPICERIE** : 034 79 282 54 **N** **NULLE PART AILLEURS** : 020 53 325 06 **T** **TNT** : 034 39 025 54

Du 1er au 30 Septembre,
jouez et **gagnez***
des lots GIRL
sur

www.nocomment.mg



*voir conditions du jeux sur www.nocomment.mg

SPORTS, LOISIRS

C CANALSAT : 032 05 276 02 **C** EAST ACADEMY : 034 02 335 86

SALONS DE BEAUTÉ, PARFUMERIES

E ESPACE BEAUTÉ : 033 05 252 33 **L** LA PARFUMERIE : 032 05 252 33 **S** SWEETIE'S BEAUTY : 032 04 900 42
V VITA BEAUTÉ : 034 87 439 59

LIBRAIRIES

L LIBRAIRIE FAKRA : 020 53 321 30

TOLIARY (TULEAR)

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

A ANAKAO OCEAN LODGE & SPA : 020 22 328 60 **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 63 251 99 **C** CALIENTE BEACH : 020 94 924 18 ▪ **CHEZ ALAIN** : 020 94 415 27 ▪ **(Le) CORTO MALTESE** : 032 02 643 23 **D** DUNES IFATY : 020 94 914 80 **E** (L')ESCAPADE : 020 94 411 82 ▪ **(L')ETOILE DE MER** : 020 94 428 07 **AK**

H HOTEL DE LA PLAGE (Ambolimalaika) : 032 04 362 76
▪ **HOTEL LA MANGROVE (Ankilibe)** : 020 94 936 26 ▪ **HOTEL LES PALETUVIERS** : 020 94 440 39 **AK** ▪ **HOTEL MASSILIA** : 032 57 604 78 ▪ **HOTEL RESTAURANT LE PRESTIGE** : 032 02 062 61 ▪ **HOTEL RESTAURANT LA MIRA (Radio Rano)** : 032 02 621 44 ▪ **HOTEL SAFARI VEZO (Anakao)** : 020 94 919 30 ▪ **HYPOCAMPO HOTEL** : 020 94 410 21 **AK**
I IFATY BEACH : 020 94 914 27 ▪ **ISALO ROCK LODGE** : 020 22 328 60 **J** JARDIN DU ROY/RELAIS DE LA REINE : 020 22 351 65 ▪ **(LE) JARDIN** : 020 94 428 18 **K** KINTANA GUEST HOUSE : 020 94 930 80 **L** 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** MAGILY 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 ▪ **RELAIS D'AMBOLA** : 032 45 326 21 ▪ **(LA) RESIDENCE ANKILY** : 020 94 445 50 **S** SAIFEE HOTEL : 032 05 552 03 ▪ **SALARY BAY** : 020 75 514 86 ▪ **LE SAX'APHONE RESTO** : 032 75 340 41 ▪ **SERENA HOTEL** : 020 94 441 73 ▪ **(LE) SOLEIL COUCHANT** : 032 47 360 15
T TAM TAM CAFE : 032 02 524 48 ▪ **(LA) TERRASSE CHEZ JEFF** : 032 02 650 60 **V** VICTORY HOTEL : 020 94 440 64
▪ **(LE) VOVOTELO HOTEL** : 034 29 377 36

le ZAZA Club

Disco Club - Cabaret - Toliara

radio soleil
90 FM

BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

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

SPORTS, LOISIRS

C CANALSAT : 032 07 220 46

AGENCES DE VOYAGE, TOURISMES

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 53 288 22 ▪ (LE) DOMAINE DES FONTENAY : 020 82 927 67 ▪ DOUX DELICES : 032 81 746 27 **G** (LE) GRAND HOTEL : 020 82 230 63 **H** HOTEL DE LA POSTE : 020 82 220 14 ▪ HOTEL EMERAUDE : 020 82 225 44 ▪ HOTEL FIRDOSS : 020 82 240 22 ▪ HOTEL KARTIFFA : 032 55 978 44 ▪ HOTEL KIKOO : 032 07 597 75 ▪ HOTEL MANGUIER : 032 55 978 44 ▪ PLAZA : 032 04 052 40 **K** ▪ HOTEL RESTAURANT LES ARCADES : 020 82 231 04 **I** IMPERIAL HOTEL : 020 82 233 29 **L** LA BODEGA : 032 04 734 43 ▪ LA CASE EN FALAFY : 032 02 674 33 ▪ LA COTE BAR : 032 02 306 97 ▪ LA GOURMANDISE : 032 41 644 42 ▪ LA NOTE BLEUE : 032 07 125 48 ▪ LA ROSTICCERIA : 020 82 236 22 ▪ LA TAVERNE : 032 07 767 99 ▪ LA VAHINEE : 032 46 272 17 ▪ LE 5 TROP PRES : 032 49 162 64 ▪ LE VILLAGE : 032 02 306 78 ▪ L'ETINCELLE : 032 45 431 50 ▪ LE SUAREZ : 032 07 416 17 ▪ LIBERTALIA : 032 71 894 54 **M** MEVA PLAGE : 032 43 817 70 ▪ MEXI COCO : 020 82 218 51 **R** RESTAURANT LA JONQUE : 032 07 076 54 ▪ RESTAURANT LE PALMIER : 032 85 008 70



une seule clé suffit

UNIQUE à MADAGASCAR

INCOPIABLE

HAUTE SÛRETÉ

MODÈLE BREVETÉ PROTÉGÉ

+261 34 05 066 39

Show Room SANIFER:
Route du Pape
europ-alu@europ-alu.com
serrure@europ-alu.com

www.europ-alu.com

LE KASS'DALL



ANALAKELY

En face
ex-Trading Center

Plats du jour
Sandwichs
Salades
Snack

Ouvert tous les jours
de 9h à 18h
sauf le dimanche

Tel. 034 15 110 47

▪ **RESTAURANT LE TSARA BE** : 032 04 940 97 **T** **TONGA SOA** :
032 02 288 20 **V** **VARATRAZA** : 032 87 041 82 ▪ **VOKY BE** : 032
04 012 01

BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

B **BLACK WEAR** : 032 04 558 89 ▪ **BOUTIQUE BLEUE NUIT** : 033 09
552 63 ▪ **BOUTIQUE INO VAOVAO** : 032 02 288 80 **C** **CARAMBOLE**
BOUTIQUE : 032 25 341 92 ▪ **CHEZ BADROUDINE** : 020 82 223 00
▪ **CLEA BOUTIQUE** : 032 07 604 48 ▪ **CLEMENTY** : 020 82 239 98
L **LA MAISON DE L'ARTISANAT** : 020 82 293 85

SPORTS, LOISIRS

C **CANALSAT** : 032 04 122 96 ↗

ENTREPRISES, INSTITUTIONS

M **MICROCRED** : 032 05 366 92

CONCESSIONNAIRES

S **SICAM** : 032 07 421 21

PHOTOS

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

FARADOFAY (FORT-DAUPHIN)

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

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

SPORTS, LOISIRS

C CANALSAT : 032 07 220 24

AGENCES DE VOYAGE, TOURISMES

A AIR FORT SERVICES : 034 46 122 80

CONCESSIONNAIRES

S SICAM : 032 05 221 59

FIANARANTSOA

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

C CLAIR DE LUNE : 034 05 707 08 **E** ECOLOGE CAMP
CATTÀ : 020 75 923 58 ■ ESPACE RELAX (Restaurant) :
034 17 135 64 **H** HOTEL COTSOYANNIS : 020 75 514
72 ■ HOTEL SORATEL : 020 75 516 66 **L** L'ANCRE
D'OR : 034 12 459 21 ■ LA SOFIA : 034 05 838 88 ■ LES
BOUGAINVILLIERS (HOTEL D'AMBALAVAO) : 034 18
469 21 ■ LE PANDA : 034 05 788 77 ■ LE ZUMATEL :
034 20 021 32 **R** RESTAURANT CHEZ DOM : 034 01
975 78 **T** TSARA GUEST HOUSE : 020 75 502 06

SPORTS, LOISIRS

C CANALSAT : 032 07 220 21

HELL VILLE (NOSY BE)


HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

A AT HOME : 032 53 930 09 **B** BELLE VUE : 020
86 613 84 **C** CAFE DEL MAR : 034 46 753 22
■ CHEZ LOULOU : 032 69 783 91 ■ CHEZ SITY :



ME TOO!
ZA KOA!
MOI AUSSI!

TEE-SHIRTS
PRET A PORTER
PAREOS
TONGS

 **carambolé**

carambole-com@moov.mg - www.carambole.mg



Royal Beach ★★★★★ HOTEL

MADIROKELY NOSY BE - MADAGASCAR



www.royalbeach.mg
reservation@royalbeach.mg

032 05 322 44
032 05 323 44

032 07 925 21 ■ **CHEZ TATIE CHRIS** : 032 04 212 36
■ **CHEZ THERESA** : 032 04 664 75 **D** **DIAMANT 10** : 032
07 739 14 ■ **DISCOTHEQUE LE DJEMBE** : 032 04 944 48
L **L'ESPADON** : 032 44 769 85 ■ **LA PLANTATION** : 032
07 934 45 ■ **LE MANAVA** : 032 43 405 60 **N** **NANDIPO** :
032 04 482 32 ■ **NUMBER ONE** : 032 69 074 14 **O** **OASIS** :
032 07 137 76 ■ **O P'TIT BONHEUR** : 032 49 163 01
R **RESTAURANT DE LA MER** : 032 69 074 14 ■ **ROYAL
BEACH HOTEL** : 032 05 322 44 **S** **SAFARI BAR RESTAU** :
032 80 354 49 ■ **SARIMANOK** : 032 05 909 09 **T** **TAXI BE** :
032 59 187 86 **V** **VANILA HOTEL & SPA** : 032 02 203 60

BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

B **BLACK WEAR** : 032 04 558 89 **G** **GALERIE COMMERCIAL
ANKOAY** : 032 02 388 79 **L** **LE TAMARIN** : 032 04 944 20
M **MAKI** : 032 04 014 76

SPORTS, LOISIRS

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

AGENCES DE VOYAGE, TOURISMES

O **ORTNB** : 032 04 163 78



MANANJARY

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

H HOTEL VAHINY LODGE : 032 02 468 22

SPORTS, LOISIRS

C CANALSAT : 032 05 276 14

MORONDAVA

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

B BAOBAB CAFÉ : 020 95 520 12 **C** CHEZ MAGGIE : 020 95 523 47 **▪** COULEUR CAFÉ : 032 43 666 54 **H** HOTEL TRECICOGNE : 020 95 924 25 **L** LA CAPANINA : 032 04 670 90 **▪** 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, TOURISMES

O OFFICE NATIONAL DU TOURISME : 032 40 766 82

ENTREPRISES, INSTITUTIONS

A ALLIANCE FRANCAISE : 032 05 119 72

DJEMBE
LA DISCOTHEQUE DE NOSY BE



Ambatoloaka Nosy Be • Tél 032 04 944 48



Studio 101

inscriptions et réinscriptions à partir
du samedi 8 septembre
de 10h à 18h au Studio 101

ZUMBA

Des nouveautés et des surprises
pour la rentrée!!!

Studio 101 - Tana Water Front - la cour carrée - Ambodivona
Tel : 032 57 984 04 - 034 04 736 61 - Email : stephaniestudio.101@gmail.com



En ville avec **Raj**

Directeur artistique de l'agence marketing et communication AMEA, mais également photographe, vidéaste, voire barman à ses heures perdues, Raj Hassanaly nous parle de ses bons plans à Tana comme ailleurs.

Ta table préférée ?

Je ne conseillerais pas vraiment un restaurant, mais je suis très amateur du *vary amin'anana sy kitoza* (riz aux brèdes et à la viande) à Anosibe, près des vendeurs de fleurs. Idéal après une bonne sortie, quand on vient du Kudeta par exemple. Ce sont les meilleurs de la ville. J'aime bien le Chantaco aussi.

Un club pour s'éclater ?

Le Mojo, j'aime la musique qu'on y passe, elle n'est pas trop orientée clubbing : on trouve du Prince, du Michael Jackson, des vieux sons des années 80-90, avec un petit peu de ce qui se fait aujourd'hui quand même.

Pour écluser un godet ?

Encore le Mojo, mais j'aime aussi beaucoup le T-Toon ! Pour les jeux de société bien sûr, mais surtout pour l'ambiance qui très cosmopolite, on y trouve des gens de toutes nationalités. C'est un lieu de libre expression, loin de ces endroits où l'on va pour jouer au m'as-tu-vu. Il propose beaucoup de petits événements, les scènes de slam notamment. Je viens aussi de découvrir le Tana Arts Café, très sympa.

Ton loisir le plus constant ?

La photo et la vidéo, je fais souvent des clips et des courts-métrages pour délirer mais également pour apprendre. Les jeux vidéo aussi, je suis un gros fan de *Call of Duty*.

Le coin de Tana où tu aimes t'évader ?

Je n'ai pas vraiment de lieu de prédilection, j'aime découvrir de nouveaux endroits, changer régulièrement d'ambiance. J'aime bien ce coin sur la route du mausolée, pas loin de l'hôtel Panorama. J'apprécie aussi l'avenue de l'Indépendance pour passer du temps entre amis.

L'événement qui t'a le plus marqué ces derniers temps ?

Le festival *En vie urbaine*, à Niort (France). J'étais photographe pour Nasty, un graffeur parisien. Pour commémorer le décès de Michael Jackson, une dizaine d'artistes ont transposé en graffitis une chanson ou le titre d'un de ses albums. J'aime tout ce qui tourne autour des graffitis : le hip-hop, le street art. Des gens comme Nasty ou encore Keith Haring avec ses dessins très minimalistes qui expriment les faits du quotidien.

Ton actualité ?

AMEA se lance sur les réseaux sociaux. On mise tout particulièrement sur le potentiel de Facebook en matière de buzz marketing. Ça va faire du bruit ! ■

Recueillis par Joro Andrianasolo



NEW
THINKING.
NEW
POSSIBILITIES.

ix35

ROULEZ EN PÔLE POSITION



Photo non contractuelle

Hyundai

Espace Automobile Anosizato

Tél.: 22 325 66

vehicule@sicam.mg - www.sicam.mg



SOCIMEX

cloogroup.com



WINGLE 5

Tous les équipements et la qualité au meilleur prix ...

distribué par

Madauto

Rue Dr Raseta Andraharo Antananarivo

Tél : 23 254 54 - Fax : 23 333 26

www.madauto.com



Great Wall