



BE THE
Telma
FIRST!

amazon | Telma

0,5 Ar/sec

vers FAF et Club FIRST

1Ar

Vers Telma

3Ar

Vers autres opérateurs

FIRST ROYAL, ALL IN ONE!



50 000 Ar

de crédit d'appel
décompté à la seconde



30 min

vers l'international
décompté à la seconde
(FRANCE, LA RÉUNION, CHINE...)



NEW

1 000 SMS

vers Telma



NEW

2 Go

d'internet

Tapez le #322*95#

OFFRE VALABLE
30 JOURS

SOYEZ DES NÔTRES AU FESTIVAL DES BALEINES À SAINTE MARIE DU 07 AU 15 JUILLET 2018

Telma SAFIDIKO **N°1** MALAGASY



taf
Madagascar

DEPUIS 1945

ARAHABAINA TRATRY NY ASARAMANITRA





Joindre l'utile à la puissance



2,8L
Turbo
Diesel
4x4

Jantes alu - Marche-pieds latéraux - Protection caisse
Rollbar - 2 airbags frontaux - Freins ABS - Détecteur d'obstacle

CONTINENTAL
AUTO

Route des Hydrocarbures Ankorondrano

www.continental-auto.mg

+261 34 11 644 41/ 42

OPTION SPORT ET CONFORT

18 MENSUALITÉS DE 1.950.000AR TTC
ACOMPTE 14.700.000 AR



 bonjour@continental-auto.mg

 Continental-auto Madagascar



BAIC

EN JUIN CHEZ CINEPAX*

DIANE KEATON JANE FONDA CANDICE BERGEN MARY STEENBURGEN

BULLOCK BLANCHETT HATHAWAY KALING PAULSON AIKWAFINA ...RIHANNA ...BORHAM CARTER

EMILY BLUNT

JOHN KRASINSKI

EVERY CON HAS ITS PROS



Le
Book Club



OCEAN'S 8

SUMMER 2018


SANS UN BRUIT



Enceinte TANA WATER FRONT Ambodivona



(261) 34-05-735-01

PROGRAMMES DISPONIBLES SUR  CINEPAXMADAGASCAR




Cinepax

Le 1^{er} multiplexe cinématographique
à Madagascar



4 salles

2D & 



Dolby Surround 7.1

Privatisation de salle / Projection privée : devis sur demande

@ contact@cinepax-madagascar.com

SOMMAIRE

QUIZ

14 Quel couple êtes-vous ?
QUE SONT-ILS DEVENUS ?

20 Idah Razafindrakoto :
Aventurière du neuvième art

CULTURE

44 Mamina : «Un sample piqué
sur Internet ne remplacera
jamais la valiha»

46 Optimus :
De la danse à l'afro-trap

48 T-Vibe : See, sax and sun

Dimyz

Reçu cinq sur cinq

10

66

CULTURE



Heriniaina Hobiariavelo Rakotomalala :

« Nous devons redevenir des exportateurs de café »

- 50 Opus 106 :
Catherine Manandaza :
Artiste lyrique
- 52 Compagnie Miangaly Théâtre :
Un «road-trip» pour ses 30 ans !
- 54 Lettre de Lémurie :
*Takelaka Tsara Soratra
Soanampoinimialy, Zato*

42

ÉCO

LE LIVRE DU MOIS

57 Un sac d'os, un sac de nœuds
FANAHY GASY

59 Sakay... et c'est brûlant !

DIASPORA

- 74 Hexagone :
Zac Andianas : Clap sur Zac !
- 76 Cousins cousines :
Les merveilles d'Alice
- 78 Comores and more :
Soumette Ahmed : «Les gens
des îles aiment bien rigoler»

GASTRONOMIE

80 Interview Gourmande :
Landinirina Rakotomalala
du Toko Telo

SORTIR

90 L'Arrivage :
direct du filet du pêcheur !

ADD-ON

107 Tennis World Tour

GAYSY

138 Mauvaises langues

DOWNTOWN

162 En ville avec Hobbie
Rasamimanana

GRAND ANGLE

Réussir

grâce à son handicap



Le professionnel
à votre **service ...**



Technologies et Services
IT SOLUTIONS

Tél : 020 23 258 12
Mail : info@ts.mg

ÉTHIOPIAN AIRLINES AUGMENTE SA FRÉQUENCE DE VOL D'ANTANANARIVO

5 fois par semaine à partir du 1er juin 2018

Vol plus de 110 destination dans 5 Continents New York, Pékin, Londres, Sao Paulo, Los Angeles, Dubaï et bien d'autres ...



Ethiopian 

A STAR ALLIANCE MEMBER 

**VOLEZ SUR NOTRE 5EME VOL DE FREQUENCE
D'ANTANANARIVO JUSQU'A NOS 110 ET PLUS
DESTINATIONS ET OBTENEZ UNE REDUCTION DE 10%**

**La réduction est applicable pour les vols du
vendredi 01, 08, 15, 22 et 29 juin 2018**



S'il vous plaît contactez
ETHIOPIAN AIRLINES, Immeuble Ex Sicam, en face Cosmos,
Analakely, Antananarivo.
Bureau: + 261 22 307 34, +261 034 07 637 96/90/91
Mail: TNRSALES@ethiopianairlines.com and
TNRMARKETING@ethiopianairlines.com
Site web: www.ethiopianairlines.com



QUEL COUPLE Êtes-vous ?

Qu'attendez-vous de votre couple ? Êtes-vous plutôt fusionnel ou bien insistez-vous sur l'autonomie de chacun ? À la maison, partagez-vous les tâches et les responsabilités ou bien le rôle et la place de chacun sont-ils bien déterminés ? Pour découvrir le couple que vous formez, répondez le plus sincèrement possible aux questions suivantes. Et faites, pourquoi pas, ce test à deux !

1/10. Vous sortez pour une soirée...

- A. Toujours ensemble
- B. C'est plutôt lui qui décide de l'heure et du lieu.
- C. Souvent sans mon conjoint.

2/10. En matière de goûts (livres, films, sorties) et d'idées (politiques, religieuses, culturelles) :

- A. Nous partageons exactement les mêmes !
- B. Nous avons chacun nos préférences et ça donne lieu à des discussions parfois animées.



C. Nous sommes plutôt différents et c'est très bien comme ça.

3/10. Quand un conflit couve dans votre couple, vous avez plutôt tendance à :

- A. En parler posément.
- B. Céder à votre conjoint pour éviter que ça éclate.
- C. Pointer la responsabilité de votre conjoint.

4/10. Vos relations avec vos amis sont :

- A. Régulières ; nous sortons souvent ensemble.
- B. Espacées ; nous nous voyons seulement de temps en temps.
- C. Fréquentes ; nous les voyons souvent chacun de notre côté.

5/10. Les mots qui résument le mieux les objectifs de votre couple :

- A. Tendresse et soutien.
- B. Sécurité et stabilité.
- C. Motivation et entraide.

6/10. Comment s'effectue la répartition des tâches domestiques ?

- A. C'est bien partagé ; il s'implique beaucoup.
- B. C'est plutôt son rôle à elle.
- C. C'est l'un ou l'autre, ça dépend.

7/10. Avez-vous des activités personnelles (sports, loisirs, engagements associatifs) ?

- A. Oui, cela permet d'enrichir l'expérience de notre couple.
- B. Pour quoi faire ? On est bien ensemble !
- C. Oui, c'est indispensable à notre épanouissement personnel.

8/10. La déco de votre «home sweet home»...

- A. Classique chic.
- B. Rétro.
- C. Design.

9/10. Qui prend les décisions dans votre couple (finances, vacances, aménagements intérieurs, etc.) ?

- A. Tous les deux, après en avoir discuté ensemble.
- B. Elle pour la maison, lui pour le reste.
- C. L'un ou l'autre indifféremment.

10/10. Votre conjoint a envie de faire évoluer certaines choses dans votre vie de couple. Vous lui dites :

- A. «Qu'aimerais-tu exactement ?»
- B. «Pourquoi bouleverser nos habitudes ?»
- C. «Ca tombe bien car j'ai moi aussi des choses à te dire.»

L'homme attend de son foyer qu'il soit un soutien dans sa carrière professionnelle et un lieu de tendresse et de réconfort. C'est lui qui prend les initiatives (sorties, rencontres, invitations, etc.) et qui s'intéresse à l'actualité du monde. La femme se dédie à l'entretien du foyer, elle intervient au sein du couple, et de la famille, pour apaiser les conflits, consoler, soutenir les uns et les autres. Les mots clés de ce style de couple sont : ordre et sécurité.

Majorité de C

Le couple «association»

L'accent sur l'autonomie des conjoints et la reconnaissance de la singularité de chacun d'eux. La richesse de la vie du couple se fonde plus sur les différences que sur les ressemblances : différences de goûts, d'idéaux, de personnalité que l'on prend plaisir à partager. La communication s'établit d'avantage sur la base de l'échange et de la négociation que sur celle du consensus. A la maison, les tâches ménagères et éducatives sont assumées indifféremment par l'un et par l'autre, qui ont des rôles interchangeables. Partage identique pour les prises de décisions qui s'effectuent sur le pied d'une stricte égalité. Les rituels, les habitudes ont peu de place dans ce type de couple qui met d'avantage l'accent sur des valeurs comme la souplesse, l'improvisation et l'innovation.

Majorité de B

Le couple «complémentaire»

Le couple «complémentaire» insiste beaucoup plus sur la distinction que sur la fusion. Chacun a ses idées, ses goûts et ses activités propres. Cette différence met les deux conjoints à distance l'un de l'autre. Vivant dans leur univers clos, ils sont peu enclins à ouvrir leur porte à des amis, parents, connaissances... A l'intérieur du couple, la répartition des rôles et des fonctions est assez nette.

Le couple «fusion»

Majorité de A

Le couple de style «fusion» présente une grande similitude d'idéaux, de goûts et d'activités. On aime passer du temps ensemble. Et quand on sort à l'extérieur, on le fait ensemble. Si le consensus est une dimension importante du fonctionnement du couple, celui-ci n'est pas pour autant refermé sur lui-même. L'implication dans la vie de quartier ou de la cité, les relations avec les parents, les amis, les voisins sont favorisées. Tous ces contacts nourrissent la conversation et la vie intérieure du couple. A la maison, les tâches ménagères et éducatives sont bien partagées. Monsieur participe d'ailleurs plus que la moyenne des hommes. Dans ce domaine-ci, comme dans les autres, la règle est de prendre des décisions en commun. Les rituels, les habitudes établies ont peu de place dans ce type de couple qui met d'avantage l'accent sur des valeurs comme la souplesse, l'improvisation et l'innovation.

À deux c'est mieux !

Hemerson Andrianetrazafo



“ D’art et
d’eau
fraîche ”

Comme le dit si bien le dicton « qui se ressemble, s’assemble », c’est ce n’est pas le couple formé par l’historien d’art Hemerson Andrianetrazafo et l’artiste plasticienne Randrianjafaralao alias Rfaralao qui nous dira le contraire. Tous les deux ont grandi dans le même quartier de Mahamasina et tous les deux partagent la même passion dévorante pour l’art. Ce qui les a réunis il y a 40 ans de cela ? Leur amour pour la lecture. « *Nous étions tous les deux férus de lecture. Nous nous échangeons des livres et nous débattions jusqu’à pas d’heures sur ce que nous avons lu. Il m’arrivait de squatter chez elle jusqu’à 2 heures du matin, juste pour le plaisir de rester ensemble* », raconte-t-il. De là naît une relation fusionnelle à travers laquelle le tandem a pu s’épanouir en explorant à deux le monde artistique. Ensemble, ils se passionnent pour la musique, la peinture, les arts plastiques et avant tout la création contemporaine. Mais si c’est leur passion commune pour l’art qui les a unis, ce sont surtout les difficultés auxquelles ils ont dû faire face qui les ont soudés au fil des années. Pour ce couple, la vie n’a pas toujours été rose. « *Nos parents n’ont pas accepté notre union. À l’époque alors que j’étais encore étudiant, je n’avais que 2500 ariary pour faire vivre une famille de trois enfants, mais elle ne m’a jamais quitté et nous avons tout enduré ensemble. Les moments difficiles nous ont soudés et c’est grâce à eux que nous avons appris à apprécier les petits moments de bonheur furtif que la vie nous donne* ». Un couple qui vit d’art, d’amour et d’eau fraîche... ■

Jimmy B Zaöto

Derrière le masque sévère, le batteur est on ne peut plus romantique à sa manière. Il a constitué avec son « binôme » (comme il aime appeler sa moitié) une relation atypique. *« On est libres, on fait ce qui nous plaît, où ça nous plaît. On s'en fout de ce que les gens pensent. Carpe Diem ! »* Quand il n'est pas en tournée, Jimmy B Zaöto s'investit à fond dans sa relation, car lui aussi très possessif.

« Je ne suis pas jaloux pour un rien. Mais quand je lui fais ma crise de jalousie, elle trouve ça très mignon car elle sent que je tiens vraiment à elle, et c'est le cas ! » Et là, pas de place pour la batterie dans le binôme. ■

Comme tout artiste digne de ce nom, la vie de couple de Jimmy B Zaöto n'est pas de tout repos. Et pour cause ! Le premier amour de sa vie est sa batterie et la musique passe avant tout. Il est d'ailleurs l'un des batteurs les plus sollicités du pays. Alors, forcément, il faut aimer les couples à trois. *« Le coup de foudre pour la batterie s'est produit lorsque j'ai eu 5 ans. J'accompagnais toujours mon père qui animait à l'époque des bals poussière à Namakia à Mahajanga. »*

Avec son groupe fondé en 2010, il fait du *ZaotÖgroov*, mélange de musique traditionnelle du Nord avec des sons d'ailleurs (afrobeat, jazz,

rock, etc.) et il lui arrive de partir deux ou trois fois par semaine, voire de s'absenter pendant des mois. Son couple en souffre car Madame est jalouse, mais il aime ça !

“ Ma femme, ma batterie et moi ”

Pages réalisées
par Prisca Rananjarison
et Miora Randriamboavonjy

VIVEZ EN INTEGRALITE LA COUPE DU MONDE

CANAL+ MADAGASCAR SA avec conseil d'administration au capital social de A/ 914.300.000. IC, Antananarivo n° 2010 B 642



FIFA WORLD CUP
RUSSIA 2018

CANAL+

DIFFUSEUR OFFICIEL

**AVEC CANAL+, PROFITEZ DE 100%
DE LA COUPE DU MONDE DE LA FIFA, RUSSIE 2018™**

020 22 394 73
(COÛT DUN APPEL LOCAL)
CANALPLUS-MADAGASCAR.COM

LES BOUQUETS
CANAL+



Le portrait chinois de Sawyer Cloud

Plus parlant qu'un CV, moins aride qu'une bio, le portrait chinois s'installe dans no comment®.
L'illustratrice Sawyer Cloud, auteur de notre couv', répond du tac au tac.

Si j'étais un film...

Je serais Harry Potter, de la magie, de l'aventure, une enfance qui demeure éternelle.

Si j'étais une odeur...

Le parfum du thé aux feuilles d'olive. Ma maman m'en prépare à chaque fois que je viens chez elle.

Si j'étais un personnage de fiction...

Alice du roman de Lewis Carroll. Elle est têtue, maladroite et un peu folle !

Si j'étais un acteur...

Saoirse Ronan, discrète, modeste mais à la fois forte et magnifique. Elle est cool !

Si j'étais une œuvre d'art...

Moi-même, l'œuvre de deux personnes ordinaires issues de la classe moyenne.

Si j'étais un jeu vidéo...

Minion Masters. Le seul jeu vidéo auquel je joue et que je maîtrise bien !

Si j'étais un monument...

Le Taj Mahal, symbole de l'amour éternel.

Si j'étais une fleur...

Une fleur de cactus. Elle est magnifique et se montre rarement dans l'année.

Si j'étais un style de musique...

De l'indie rock. Ce genre de musique m'apaise et me rappelle que je suis un être libre.

Si j'étais un proverbe...

« Tu dois te réveiller si tu veux rêver. »

Si j'étais un événement historique...

Woodstock 1969. Quand le monde s'est arrêté de tourner le temps d'un festival de musique. ■

Propos recueillis par Prisca Rananjarison



Chambre climatisée



Hotel Tripolitsa



En plein centre ville
Antananarivo

Immeuble **Tropolitsa**

+261 32 03 227 27
+261 32 12 227 27

www.hotel-tripolitsa.com

✉ contact@hotel-tripolitsa.com



CANAL+



Idah

RAZAFINDRAKOTO

Dans no comment[®] n°86 (mars 2017), nous avons vu Idah Razafindrakoto déterminée à montrer au monde ses coups de crayon. Aujourd'hui, elle n'en démord pas et fait voyager ses planches du Cameroun aux Etats-Unis en passant par la France. Rien que ça !

Sa signature en tant que bédéiste est reconnaissable entre toutes. Idah Razafindrakoto est une inconditionnelle des récits autobiographiques, crayonnés sur le vif s'il vous plaît ! *« Je dessine au crayon des éléments devant moi, en temps réel, d'un prompt mouvement et insistant sur la réalisation des traits. J'aime capturer les moments à la manière des carnets de voyage. »* C'est dans cet esprit qu'elle a conçu *J'ai déménagé au Cameroun* en 2017, paru dans le magazine mensuel comorien Sakara et exposé lors de la 8^e édition du festival *Mboa BD* au Cameroun. *« Le Cameroun est un pays où la reconnaissance de la diversité culturelle est fort mise en avant, d'où son appellation d'Afrique en miniature. Etant moi-même au cœur de multiples flux interculturels, ma vision en tant qu'artiste a été très enrichie par les rencontres, l'altérité, la redécouverte de soi et l'esprit de partage. »*

Depuis son départ de Madagascar pour le Cameroun en 2016, son bouillonnement artistique a décuplé grâce à ses voyages.

La bédéiste de 25 ans est même allée jusqu'à créer son propre carnet de voyage fait de dessins et d'illustrations qu'elle a nommé *Imaginarium*. *« Toutes mes expositions depuis 2016 sont nommées Imaginarium, une croisée dynamique entre l'imagination et le réel qui traduit toujours mon état d'esprit d'aventurière. A chaque exposition, mes œuvres varient d'un pays à l'autre. »* Car Idah Razafindrakoto aime voyager, explorer et transcrire ses perceptions que ce soit via les portraits des résidents traduisant leur appartenance culturelle, les clichés sur la préservation de l'environnement d'un pays ou encore sur la valorisation des espaces verts et urbains d'une ville, etc. Des thèmes engagés qui intéressent beaucoup la jeune artiste. Et pour cause. Ils ont une corrélation directe avec les études spécialisées en bonne gouvernance qu'elle suit à Yaoundé.

Depuis 2016, *Imaginarium* a voyagé dans neuf pays et est apparu dans onze manifestations artistiques. Ses dernières expositions remontent en mars à New York et en mai en Nouvelle-Aquitaine, en France. Elle prévoit d'exposer en Malaisie ce mois de juin. Dans la foulée, elle a rejoint des plateformes panafricaines de bédéistes comme *#TheMovementAfrica*, *Sweet art'frica* ou encore *Afrika Youth Movement*. ■

Prisca Rananjarison

Aventurière du neuvième art

DIRICKX

GUARD

REVOLUTIONNAIRE

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

**APPUYEZ SUR LE BOUTON
INTERVENTIONS ILLIMITÉES**

**CHEZ VOUS
JOURS et NUITS**

**50 000 Ar
par mois**

Un boîtier bouton panique
Installation
Télésurveillance
Maintenance

**PACK
URGENCE***



**SITE SECURE
par**

DIRICKX GUARD

www.dirickx.mg
RESIDENTS 002 11 545 89
Commercial 032 11 545 84

offerte

Interventions illimitées

3^{ème} étage Immeuble Alhambra - Ankadimbahoaka - 101 Antananarivo
Tél : 032 11 545 89 - site web : www.dirickx.mg

Le lecteur du mois



“ Pas que des pubs ! ”

Axel Brueckmann

En 2013, Axel Brueckmann pose pour la première fois le pied sur le sol malgache et découvre en même temps le magazine *no comment*®. Si certains avouent être intrigués par le format du mensuel ou encore séduits par son originalité, ce chef de projet au sein de l'association suisse Ades, s'est dit d'abord choqué par toutes les pubs qu'il a vues dans ce petit magazine pas comme les autres. Mais pas si vite ! La première impression est rarement la bonne. « *J'ai été effaré par le nombre de pubs que j'y ai vu, mais j'ai pris le temps de parcourir toutes les pages et de lire les articles et mon avis a rapidement changé.* » Au fil des pages, le ressortissant allemand s'est perdu dans la lecture des interviews d'artistes de la rubrique « Culture » et les descriptions de restaurants proposées dans la rubrique

« Sortir » qui l'ont aidé à découvrir les meilleurs établissements de la capitale. Mais *no comment*® ce n'est pas que la culture et les bons plans sortie, et c'est ce qui a conquis Axel Brueckmann qui reconnaît que le mensuel ose aborder de façon honnête et sans filtres des sujets pointilleux. « *J'ai été marqué par l'interview de Chamaiphan Suwatthee, consul général de la Thaïlande, dans le n°40 paru en mai 2013. Elle y évoquait notamment la mauvaise image que les Thaïlandais ont de Madagascar en raison de la corruption et des rackets qui sont monnaie courante dans le pays. À Madagascar, rares sont les médias qui osent être aussi francs sur un tel sujet et c'est ce qui fait la particularité de no comment*®. » On vous l'avait dit, pas que des pubs ! ■

Miora Randriamboavonjy

Le diffuseur du mois



“ Apprécié par nos clients ”

La Trattoria

Depuis 6 ans, la pizzeria La Trattoria à Isoraka distribue le *no comment*®. Un magazine qui a du succès auprès de sa clientèle. « *En attendant leur commande, ils piquent un magazine, le feuillète et en même temps, ils jettent un petit coup d'œil sur les émissions qui passent sur l'écran no comment*®. Certaines personnes viennent même exprès chez nous pour récupérer un magazine même si ce ne sont pas des clients » précise Céline, la gérante de l'établissement. ■

Aina Zo Raberanto

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.

La bonne

Une vieille dame m'a raconté cette histoire dans le bus il n'y a pas longtemps, je l'ai alors écrite à ma manière :

Je me réveille avec un drôle de sentiment, de l'appréhension, comme si la journée allait mal se passer. Je me tourne dans mon sac de couchage et regarde mon fils de deux ans encore endormi et je souris aussitôt. Il fait ma fierté. Il marche et court déjà comme un grand. Je l'embrasse sur le front et me lève pour préparer son petit-déjeuner.

En vérité, en guise de petit déjeuner, je lui ai acheté un bout de pain la veille. Je fais bouillir de l'eau après avoir allumé le charbon. Nous vivons dans une petite maison. Les gens de l'extérieur appellent notre quartier un bidonville. Moi, je n'ai jamais connu autre chose. Le père de mon bébé a été tué lors d'une vindicte populaire soi-disant parce qu'il aurait volé un passant. Notre fils n'avait que quelques mois. Je me suis demandé à ce moment-là ce que l'on allait devenir mais j'ai tenu bon pour mon enfant. J'ai toujours travaillé comme bonne chez des familles plutôt aisées, ce qui me rapporte une somme nous permettant de finir chaque mois sans mourir de faim.

Du moins, c'était le cas. Une grève a débuté il y a quelques semaines contre le régime en place. Apparemment, notre monnaie se dévalue très vite et tout est devenu extrêmement cher. Le kilo de riz a atteint un tel sommet que je ne peux en

acheter qu'une fois dans le mois. Quand on vient à en manquer, nous mangeons des patates douces ou du maïs. Je déteste les grèves pour ce genre de choses. Au final, après maintes et maintes grèves, ma vie n'a pas changé sauf que le coût de la vie augmente de manière exponentielle.

Je regarde ce qui me reste d'argent. Ce sera à peine suffisant pour aller jusqu'à la prochaine paie. Il me faudra aller à mon travail à pied. J'entends un bruit, mon fils s'est levé. Je lui sers du thé avec son pain et le regarde manger. Je mangerai les restes de mes patrons plus tard car je sais qu'ils ne finissent jamais leur petit-déjeuner. Pendant que mon fils mange, je me mets à rêvasser.

Si j'avais plus d'argent, je l'enverrai à l'école. Il pourrait devenir quelqu'un de célèbre et de très intelligent. Il ferait de grandes études. Il pourrait même voir du pays.

- Mama ?

Il me sort de ma rêverie. Je lui donne un gros baiser sur la joue et débarrasse la table. Pendant ce temps, mon fils s'habille. Il sait déjà mettre son petit short et ses petites tonges. Je change son tee-shirt et m'habille à mon tour. Je n'ai pas besoin de m'habiller de manière particulière car nous avons des uniformes là où je travaille.

Nous sortons de la maison et je dépose mon fils chez notre voisine moyennant une petite somme toutes les semaines.

Le travail se déroule comme à l'accoutumée. Nous suivons les informations pour savoir comment évolue le soulèvement populaire. C'est toujours la même chose : des manifestants se font tuer tous les jours, on demande la démission du président qui refuse, on demande un rapprochement mais personne ne veut. L'autre bonne lit le journal à côté de moi pendant que je nettoie les bols de céréales des maîtres. J'ai pu manger à ma faim

ce matin, je vais même pouvoir ramener une barre de céréale à peine entamée pour mon fils ce soir.

Un peu vers midi, la patronne rentre avec une de ses amies. Je leur sers de l'eau et du thé pendant qu'elles discutent dans le salon. Apparemment, l'amie a des soucis dans son mariage parce qu'elle n'arrive pas à avoir d'enfants. Je me mords la lèvre quand je l'écoute. Je suis tellement contente d'avoir mon bébé. Et en même temps quelque part, je jubile. J'ignorais que les gens qui avaient autant d'argent pouvaient aussi avoir des problèmes : de couples, de fertilité. Comme je n'en ai pas beaucoup, j'ai toujours cru que l'argent pouvait résoudre tous les problèmes, que tout pouvait s'acheter.

Vers la fin de l'après-midi, ma patronne me demande d'accompagner son amie pour porter les courses de cette dernière. Après cela, je pourrai directement rentrer, me dit-elle. Cela me met en joie. La maison de l'amie de ma patronne ne se situe qu'à un petit kilomètre de ma maison. Je suis surprise de voir que c'est si près en terme de lieu et pourtant si éloigné en terme de standing. Elle me remercie en me donnant un peu d'argent.

Je me dépêche de rentrer chez moi. Je ne vais pas directement chercher mon fils, je vais d'abord acheter le dîner avec mon petit cadeau. Je pourrai préparer pour mon fils un peu de viande. Quand je suis sur le chemin du retour, un ivrogne m'arrête. C'est un garçon d'une vingtaine d'années. Il sent tellement l'alcool que je dois le sentir aussi après qu'il m'a touchée. Je le contourne et poursuis ma route quand je sens mes jambes se dérober. Il m'a saisi par la taille et a mis sa main sur ma bouche. Je ne peux pas crier, j'essaie de lutter mais en vain. Mes yeux sont brouillés par mes larmes. Il me jette dans un coin et ma tête heurte une haie en brique puis il remonte

“ Il me jette dans un coin et ma tête heurte une haie en brique, puis il remonte ma robe. Il finit son affaire vite fait et s'enfuit en me laissant pleurer sur mon sort. ”

ma robe. Il finit son affaire vite et s'enfuit en me laissant pleurer sur mon sort. Je tâtonne et réussit à prendre appui pour me lever. J'ai la rage, j'ai envie de le retrouver et de le tuer. Si seulement je pouvais...

Quand j'arrive chez moi, mon fils est déjà sur le seuil. La voisine l'a déposé car elle devait sortir. Je ne lui jette pas un regard avant d'entrer. Je suis encore sous le choc et la gente masculine me dégoûte. Est-ce qu'un jour mon bébé pourrait devenir comme cela ? Au lieu d'être un homme bien, devenir un violeur ? Je me remets à pleurer, tellement je suis en colère et frustrée. C'est là que tout dérape. Mon fils tente de me toucher, sûrement pour demander à manger, mais je suis

tellement perdue dans ma douleur et ma honte de ce qui vient de se produire que je le gifle. La gifle a été tellement forte qu'il est tombé et qu'il n'a pas pu émettre de son

pendant quelques secondes. Quand il se met enfin à pleurer, c'est comme si c'était sur moi que la gifle avait été appliquée.

J'ai failli tuer mon fils. Dans un moment d'égarement et de totale frustration, j'ai failli mettre fin à la vie de la personne que j'aime le plus au monde. Je m'empresse de le prendre dans mes bras et de le consoler du mieux que je peux. Je l'embrasse plus que je n'ai sûrement fait pendant ces deux dernières années. Je lui donne la barre de céréale et il semble se calmer.

On a fini par dîner seulement de cresson et de riz car j'ai perdu la viande en cours de route. Une fois que je lui ai lavé les pieds et les mains, j'ai mis mon fils au lit et me suis couché près de lui. De folles pensées tournoyaient dans ma tête. Étais-je une bonne mère ? Certainement pas. Quel genre de mère frappait son fils avec une intention meurtrière ? Je pouvais

NEW

YOU'RE GOLD

WHEN YOU SMELL
FRESH ALL DAY.



AXE
FIND YOUR MAGIC.

être énervée, frustrée et enragée, je n'aurai pas dû. Je regrettai tellement mon geste. Et pourtant je n'étais pas sûre de moi. Et si je recommençais ? Qu'est-ce qui pourrait me donner l'assurance que je ne lèverai plus la main sur lui ?

Quand je me réveillai, il faisait déjà jour. Mon fils était déjà debout et me regardai longuement. Je compris ce qui le fascinait tant quand je portai la main à mon visage. J'avais dû pleurer toute la nuit et je devais avoir le visage bouffi. Mais plus encore, mon coup contre la haie d'hier m'avait causé une bosse à l'arrière du crâne, qui me faisait maintenant atrocement mal. Je lui souris et lui dit que je l'aimais, plus que tout. Après quoi je l'habillais de ce qu'il avait de plus beau, des vêtements du dernier fila de ma patronne.

Je ne le déposai pas chez la voisine, je l'emmenai ailleurs. J'y avais pensé toute la nuit. Quand on arriva enfin devant le portail en fer, je tremblai. Mon fils serra ma main entre ses petits doigts. Ce simple geste me fit éclater en sanglots. Je sonnai et fut surprise de trouver l'amie de ma patronne quand le portail fut ouvert. Je compris qu'elle sortait car elle était habillée de manière élégante.

Elle me jeta un regard curieux puis avisa mon fils. C'était un garçon aux traits fins, il n'était pas maigre, tout juste mince. Elle ne comprit pas au début. Alors je lui expliquai d'une voix hachée. Elle fut étonnée, prit peur puis fut si heureuse que mon cœur explosa. Elle prit mon fils dans ses bras et le serra si fort que la petite main finit par lâcher la mienne. Elle me demanda si je voulais de l'argent tout en donnant un bonbon à mon bébé. Il sourit et le saisit. Quelque chose dans cette scène me donna envie de faire machine arrière. Alors avant que je n'en eus l'occasion, je m'enfuis. Depuis, j'ai arrêté de travailler, à quoi bon sans mon fils. Je mendie. Toujours au même endroit depuis quinze ans, devant un lycée de la capitale. Un garçon me donne toujours un billet tous

les jours après que sa mère le dépose à l'école. Il ne me regarde pas, il verse juste l'argent dans mon petit bonnet. Ses amis se sont parfois moqués de lui car ils ne comprenaient pas mais cela ne l'a jamais arrêté. Ce matin, ils discutent de ce qu'ils vont faire maintenant qu'ils ont décroché leur baccalauréat. Mon bienfaiteur leur annonce qu'il part pour l'étranger car il a eu une bourse. C'est le jour de la fin des classes et ils sont tous tellement bien habillés qu'on dirait qu'ils vont aller à une fête. La mère du garçon l'appelle et il se jette dans ses bras. Mon cœur se brise. Je me lève et réalise que je ne reviendrai plus là. A quoi bon.

Les gens que j'ai croisés, telle ma voisine, m'ont dit que j'étais folle d'avoir donné mon fils et en plus sans demander d'argent. Mais je n'ai jamais abandonné mon fils. Tous les jours avant qu'il ne commence l'école, je me postais devant la maison de cette dame. Au début, je l'entendais pleurer puis petit à petit, il a dû m'oublier. A présent, il est devenu un garçon avec un grand cœur, intelligent et il va partir étudier à l'étranger. Quand je commence à délirer, je m'en veux terriblement d'avoir laissé mon enfant. Et quand je me reprends, je réalise que peu de mères seraient capables de faire ce que j'ai fait et pourtant c'était mon devoir. Je n'avais aucun avenir à lui offrir.

On ne saura jamais si j'aurais pu lui prendre la vie dans un autre accès de colère. Alors j'ai fait ce qu'il fallait. Je lui ai assuré une vie où il serait entouré de personne qui l'aiment, une vie où il pourrait étudier, devenir quelqu'un. Car quoi qu'on dise, toutes les mères sont pareilles. Tout ce qu'on veut, c'est que notre enfant réussisse sa vie. Le devoir de chaque mère est de s'assurer que son enfant puisse évoluer dans un monde où il pourra devenir quelqu'un de bien. Mon devoir était de faire de mon fils un homme, quitte à renoncer à lui. ■

“ Mon devoir était de faire de mon fils un homme, quitte à renoncer à lui. ”

SUMMER
Forever



Andilana Beach
RESORT

NOSY BE - MADAGASCAR



SPECIAL Resident & Nationaux

JUSQU'AU 31.07.18

Tarif par personne par nuit
en formule Tout Compris

295.000 Ar

- Surclassement en Vue Mer sur place selon disponibilité
- 4 Nuitées minimum en chambre double/triple classique
- Un enfant de 0 à 4 ans gratuit, de 4 à 11 ans 147.500 Ar



-50%

TARIF PUBLIC

* Offre soumise à certaines conditions et disponibilité



www.andilanaresort.com
info@andilanaresort.com
+261 34 65 000 05/06



Agence Andilana

Galerie marchande, Hotel Carlton, Anosy
agence@andilanaresort.com

CLINS D'ŒIL





#5

1#
Edition spéciale du Festival
Madajazzcar du 25 avril au
5 mai à Antananarivo.

2#
Lancement du nouveau
smartphone **Huawei P Smart**
au Chefs Avenue au Café de
la Gare à Soarano, le vendredi
20 avril.

3#
Désormais, les livres édités
par **no comment® éditions**
sont en vente au **Musée
de la photo** à Anjohy.

4#
Une photo envoyée par un fan via
Facebook : "**100+1 comment,
no comment®**"

5#
Cérémonie de signature de
l'accord-cadre entre l'Université
d'Antananarivo, Orange
Madagascar et l'AUF en Océan
indien pour la mise en place
d'un centre pour développeurs
nommé **#IvoTech** dans
l'actuel Campus Numérique
Francophone d'Antananarivo,
le jeudi 26 avril.

6#
Carambole Tour à Mahajanga
du 27 au 29 avril avec le
groupe Eth-nik Blues and Soul.



#6

Imprimez votre livre photo en quelques minutes!



à partir de:

-**SmartPhone**

-**Facebook**, Instagram, Picasa

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



**DMT
PHOTO**

Photos de qualité
en quelques minutes.

KodakExpress
Digital Solutions

www.dmtphoto.net - Tél: 22 622 19



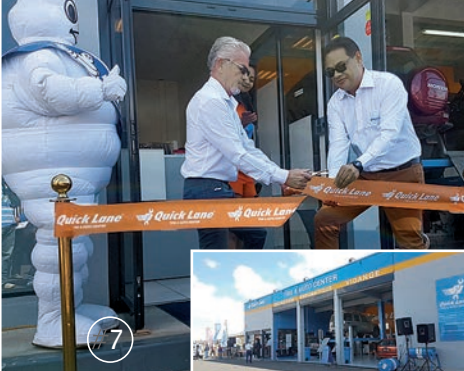
HP

HOTEL PLUS

Équipements Cuisine professionnelle



Immeuble TRADE TOWER Ivandry (RDC)
Antananarivo 101 – MADAGASCAR – Tél : +261 20 22 499 22
Site web : www.hotel-plus.mg – E-mail : hotel-plus@sirr.mg



7



8

7#
Inauguration du nouveau site de **Quicklane** à la Gare routière à Andohatapenaka, le jeudi 17 mai.

8#
Merci à un fan de **no comment*** pour la photo envoyée via Facebook. N'hésitez pas à nous envoyer vos photos.

9#
La 7ème édition du **FIM** – Foire Internationale de Madagascar – du 3 au 6 mai au Parc des Expos Forello à Tanjombato.



9

Partenaires :

Le Geek

Cotisse

Hamac



L.a Mezzanine

Mirage
Creative Event

Sponsor :



Liberty Color


23 - 24 JUN 2018

KANTO CRUISE

AMBODIATAFANA - TAMATAVE

Magazine officiel

no comment
www.nocomment.mg

 Mirage creative event / +(261) 34 08 263 67

Prix d'entrée
10 000 Ar

10#
Le salon **Green
Revolution** organisé
par WWF Madagascar
à l'InfiniThé à Ivandry les
27 au 29 avril.



Andrianiko ny teniko...

Ny volana jona dia volana natokana ho an'ny teny malagasy. Mety tsy ampy izany satria tokony ho isan'andro isika no mankalaza ny tenin-drazana. Ny teny dia harem-pirenena ary tokony ho sarotiny amin'izany isika. Matetika mantsy ny poeta, ny mpanoratra, ny mpikabary na ny mpanao gazety foana no andrasana hanandratra izany teny izany. Izy io anefa dia tokony ho raharam-pirenena, mila mandray andraikitra ny Malagasy rehetra, miainga avy amin'ny ankizy kely ka hatramin'ny olon-dehibe. Noho izany, tsy tokony ho menatra isika rehefa miteny malagasy fa na ny vahiny aza miezaka mandalina ny tenintsika. Ny poeta Ony Ravorombato dia manazava tsara izany satria nampitahainy amin'ny vonkinkazo ny teny : «*Toy ny voninkazo an-jaridaina / koloina mba haina / Tondrahana maraina / tsy avela karakaina.*» Ao anatin'izany fikolokoloina ny teny malagasy izany ny fanajana ny voambolana ampiasaina mba tsy ho diso tsipelina ka manimba ny hasin'ny teny. Anisan'ny miasa ho an'ny teny malagasy iany koa ny trano famoahamboky RanjaSoa Publishing izay namoka ny laharana faharoan'ny *Takelaka Tsara Sotratra* izay hazavain'i Johary Ravaloson ao anatin'ny *Lettre de Lémurie* (p.54). Gazety bokina hai-soratra izy io ary ahitana tononkalo, poezia, pika sary sy kisary. Mila tohanana arak'izany ny famankiam-boky amin'ny teny malagasy satria sarobidy loatra ny teny. ■

Vendredi 1 juin 2018

IFM 19h : Concert avec Kaloune, salle Albert Camus. Tarif: 5 000 Ar
Is'Art Galerie 19h : Raovelison Trio

Du samedi 2 au samedi 16 juin 2018

AfT : Festival de bande dessinée Gasybulles, thème «Fantaisie» : Exposition sary cover : Kiaka et Iraimbilanja, hall

Samedi 2 juin 2018

IFM 10h : Cinéma «Gus petit oiseau, grand voyage» de Christian De Vita, 1h31 min, salle Albert Camus. Tarif: 3 000 Ar / Gratuit pour les adhérents de la Médiathèque

IFM 10h30 : Slam enfants : initiation slam poésie, médiathèque, entrée libre

IFM 10h30 : Animation ados : ciné-débats animé par Florence Dimami, médiathèque, entrée libre

IFM 14h : Slam adolescents : atelier slam poésie, médiathèque, entrée libre

IFM 14h30 : Cinéma «L'atelier» de Laurent Cantet, 1h53min, salle Albert Camus. Tarif: 3 000 Ar / Gratuit pour les adhérents de la Médiathèque

IFM 15h : Scène ouverte, tout public, médiathèque, entrée libre

IFM 16h30 : Cinéma «La promesse de l'aube» de Eric Barbier, 2h10min, salle Albert Camus. Tarif : 3 000 Ar / Gratuit pour les adhérents de la Médiathèque

Kudéta Urban Club 20h : Jaojoby en live avec avec Le Rotary Ivato. Paf: 20 000 Ar

Dimanche 3 juin 2018

AfT 15h : Théâtre : «Lovasoa ou Bel héritage», montage poétique de la pièce Imaintsoanala de Jean Joseph Rabearivelo, interprété par «Les amis du Théâtre du Lycée JJR». Entrée: 6 000 Ar / membres : 3 000 Ar

Mardi 5 juin 2018

AfT 11h : Vernissage de l'exposition sary cover : Kiaka et Iraimbilanja

IFM 12h30 : Cinéma «L'atelier» de Laurent Cantet, 1h53min, salle Albert Camus. Tarif: 3 000 Ar / Gratuit pour les adhérents de la Médiathèque

IFM 18h : Vernissage de l'exposition « Mois de la bande dessinée », galerie, entrée libre

Du mercredi 6 au samedi 23 juin 2018

IFM : Exposition « Mois de la bande dessinée », galerie, entrée libre

Mercredi 6 juin 2018

IFM 13h : Concert classique de midi : Ensemble Appassionata, concert proposé par Madagascar Mozarteum, salle Albert Camus, entrée libre

Université d'Antananarivo 14h : II Semaine Flamenco de Madagascar : rencontre universitaire avec des artistes Flamenco, Faculté des Lettres et Sciences Humaines

CRAAM 15h : Conférence « Vivre ensemble pour un avenir meilleur et heureux » avec Vahömbey Rabearison, Fanja Andriamanantena, Serge Henri Rodin et concert acoustique avec Le Rêv'errant, Rayn'Ve


IFM 19h : Cinéma « La promesse de l'aube » de Eric Barbier, 2h10min, salle Albert Camus. Tarif : 3000 Ar / Gratuit pour les adhérents de la Médiathèque

Kudéta Urban Club 20h : Soirée salsa du Kudéta, entrée libre consommation obligatoire

Jeudi 7 juin 2018

CGM 9h : II Semaine Flamenco de Madagascar : atelier danse Flamenco avec Angeles Gabaldon

CRAAM 9h : II Semaine Flamenco de Madagascar : atelier guitare Flamenco avec José Manuel Tudela

no comment® bar 20h : Concert soul, pop, mozika malagasy avec La Manitra & Friends en partenariat avec 

Kudéta Urban Club 21h : JazzQuart en live avec avec Ivenco. Paf: 20000 Ar

Vendredi 8 juin 2018

CGM 9h : II Semaine Flamenco de Madagascar : atelier danse Flamenco avec Angeles Gabaldon

IFM 19h : Spectacle. Danse Flamenco « River of time » de Cie Angeles Gabaldon, 1h, en partenariat avec le Consulat Honoraire d'Espagne à Madagascar, salle Albert Camus. Tarif : 5000 Ar



Arabesque

**Cachemires d'exception
Hommes et Femmes**

Alarobia - Au pont à droite, après Telma/Park
Alarobia/Kids Academy en allant vers Sanifer/Côté jardin
Antananarivo-Tel 0 20 22 420 08

Collection Algosure
matelas et sommiers



RETROUVEZ LA COLLECTION ALGOSURE DANS LES SHOWROOMS **VITAFOAM**



SHOWROOMS

ANKORONDRANO
032 05 043 48 / 034 07 043 48

TANJOMBATO
034 05 895 49 / 032 05 895 49

TALATAMATY
034 02 895 40 / 032 05 895 40

Is'Art Galerie 19h : Big Jim Dah
Jao's pub 20h : Cabaret avec Nodas, Nytha et Jijy
Cinepax : Book club et jurassic world

Samedi 9 juin 2018

IFM 10h : Cinéma «Gus petit oiseau, grand voyage» de Christian De Vita, 1h31min, salle Albert Camus. Tarif: 3 000 Ar / Gratuit pour les adhérents de la Médiathèque

IFM 10h30 : l'heure numérique «Qu'est ce que le bit coin et l'argent virtuel ?», atelier animé par Nicolas Malfait, médiathèque, sur inscription et dans la limite des places disponibles

AfT 11h : Soirée défilement graphique, hall

IFM 14h30 : Cinéma «Black Panther» de Ryan Coogler, 2h15min, salle Albert Camus. Tarif: 3 000 Ar / Gratuit pour les adhérents de la Médiathèque

CGM 15h : Il Semaine Flamenco de Madagascar : spectacle Flamenco Traditional avec la compagnie Angeles Gabaldon, entrée gratuite

IFM 15h : Animation enfants : heure du conte, animé par Fela

Razafiarison accompagné de Nate, médiathèque, entrée libre
IFM 17h30 : Cinéma «Une saison en France» de Mahamat-Saleh Haroun, 1h40min, salle Albert Camus. Tarif: 3 000 Ar / Gratuit pour les adhérents de la Médiathèque

Jao's pub 20h : Cabaret avec Lousfa, Bigjim Da, Mc Tinagara et Saïda

Kudéta Urban Club 21h : Fishy en live, entrée libre consommation obligatoire

Mardi 12 juin 2018

IFM 12h30 : Cinéma «Seuls» de David Moreau, 1h30min, salle Albert Camus. Tarif: 3 000 Ar / Gratuit pour les adhérents de la Médiathèque

Mercredi 13 juin 2018

IFM 10h30 : Bibliothèques numériques : culturethèque / cairn, animées par Volatiana Ranaivozafy et Elysa Rakotorolahy, médiathèque, sur inscription

AfT 14h : Atelier BD : Initiation à l'écriture de scénario dans une BD, 2h, pour ados avec le Bédéiste Mamy Raharolahy, Cabanon

IFM 15h : Atelier animation enfants : dessine-moi une histoire, animé par Jeanne Ralimahanintsoa, médiathèque, entrée libre

IFM 19h : Cinéma «Black Panther» de Ryan Coogler, 2h15min, salle Albert Camus. Tarif: 3 000 Ar / Gratuit pour les adhérents de la Médiathèque

Kudéta Urban Club 20h : Soirée salsa du Kudéta, entrée libre consommation obligatoire

Du jeudi 14 juin au dimanche 15 juillet 2018

IFM : Divertissement «Le petit pont», salle Albert Camus, entrée libre

Jeudi 14 juin 2018

no comment® bar 20h : Concert blues, rock avec Hell's Rush en partenariat avec



Kudéta Urban Club 18h : Coupe du monde, match d'ouverture. Russie vs. Arabie Saoudite

Kudéta Urban Club 21h30 : Live Libertalia

Vendredi 15 juin 2018

Cinepax : Ocean's 8

Is'Art Galerie 19h : Rehg

Jao's pub 20h : Cabaret avec D'Olygene

Samedi 16 juin 2018

AfT 11h : Fête de la musique 6h : Veromanitra - Musiques actuelles - Parking Ouest AfT avec Kristel, Moajia, Mafonja, Kabôsy Spirit, Dougl & The Wave, Af Jazz / Havozo - Couleur tropicales - Parking Est AfT avec Dedake, Jarifa, Ariane, Sarandra Beloba, Mijah, Bokasy, Derness, Johratsim, Mpamaliha, Refamo, Reneso amin'ny fanahy / Ravintsara - Scène ados - Hall de l'AfT avec ADR, Kimjah, THT, Nayad, Tsekma, Aing'uh, groupe Rahono, Inviktus Laboratory, Mpimeloka, The Revery, Toph Rebel, Volumen Lay Jo

IFM 15h30 : Opéra au cinéma «Elektra» en un acte de Richard Strauss, production du Festival d'Aix-en-Provence 2013, salle Albert Camus, entrée libre

Kudéta Urban Club 21h : Moajia en live, entrée libre consommation obligatoire

Du lundi 18 juin au samedi 23 juin 2018

AfT : Expositions et démonstration : «Les faiseurs de Musique», avec les luthiers malgaches, hall

Mercredi 20 juin 2018

IFM 15h : Atelier ados : les mercredis de la BD, animé par Catmousse, médiathèque, sur inscription



PRETTY Woman

SALON DE COIFFURE ET D'ESTHETIQUE

**Ouest Ambohijanahary
en face Toby Ratsimandrava**

**TÉL : 034 38 790 38
032 42 106 48**

... la beauté autrement



Kudéta Urban Club 20h : Soirée salsa du Kudéta, entrée libre consommation obligatoire
AfT : Fête des enfants : atelier de peinture destiné aux enfants animé par Vero Raharijaona
AfT : Fête des enfants : atelier de jardinage animé par le Club Vintys

Jeudi 21 juin 2018

IFM 19h : Evènement. Concert «Fête de la musique, faites de la musique», salle Albert Camus, entrée libre dans la limite des places disponibles

no comment® bar 20h : Concert traditionnel avec Be Dia en partenariat avec



Kudéta Urban Club : Fête de la musique : Kristel, LohArano et NoMady en live, entrée libre consommation obligatoire

Vendredi 22 juin 2018

IFM 14h30 : Projection «Cinemalagasy», projection d'un film du fonds Serasary 2018, salle Albert Camus, entrée libre

IFM 16h30 : Projection «Cinemalagasy», projection d'un film du fonds Serasary 2018, salle Albert Camus, entrée libre

Is'Art Galerie 19h : Teddy Prezeau

Jao's pub 20h : Cabaret avec Andramena

Cinepax : Sans un bruit

Samedi 23 juin 2018

IFM 9h30 : Marathon de série «La bureau des légendes» saison 1 - 10 épisode. Des collations seront servies gracieusement durant les pauses. **Tarif** : 3000 Ar / Gratuit pour les adhérents de la médiathèque

IFM 10h30 : Animation enfants : histoires à raconter, lectures animées par Jeanne Ralimahanintsoa, médiathèque, entrée libre

Jao's pub 20h : Cabaret avec Kapepeky

Kudéta Urban Club 21h30 : Live libertalia

Lundi 25 juin 2018

AfT 10h : Fête des enfants : spectacle de majorettes pour les enfants du quartier et distribution de lampions

Kudéta Urban Club : Bolo fête de l'Indépendance au Kudéta, entrée libre consommation obligatoire

Mercredi 27 juin 2018

IFM 14h30 : Cinéma «Black Panther» de Ryan Coogler, 2h15min, salle Albert Camus. Tarif: 3000 Ar / Gratuit pour les adhérents de la Médiathèque

IFM 15h : Atelier enfants : carnet de voyage, animé par Jeanne Ralimahenintsoa, médiathèque, entrée libre

IFM 19h : Cinéma « Une saison en France » de Mahamat-Saleh Haroun, 1h40min, salle Albert Camus. Tarif : 3 000 Ar / Gratuit pour les adhérents de la Médiathèque

Kudéta Urban Club 20h : Soirée salsa du Kudéta, entrée libre consommation obligatoire

Judi 28 juin 2018

Is'Art Galerie 19h : Oloblaky

no comment® bar 20h : Concert Jazz Trad avec Piarakandro en partenariat avec **SMIRNOFF**

Vendredi 29 juin 2018

IFM 19h : Danse Hip Hop. Création « H'Omba (chemin vers l'avenir). Up the rap » chorégraphie et mise en scène par Rudi et Angeluc Rehava, 50min, salle Albert Camus. Tarif : 5 000 Ar

Jao's pub 20h : Cabaret avec Lico Kininike

Samedi 30 juin 2018

IFM 10h30 : Rencontre avec un chercheur « Drones et nouvelles technologies dans le domaine de la santé. La tuberculose en zones isolées à Madagascar », conférence avec Simon Grandjean Lapierre, médiathèque, entrée libre

IFM 15h : Animation ados : club de lecture, animé par Béatrice Ratsimbaniaina, médiathèque, sur inscription

IFM 15h30 : Danse Hip Hop. Création « H'Omba (chemin vers l'avenir) Up the rap » chorégraphie et mise en scène par Rudi et Angeluc Rehava, 50min, salle Albert Camus. Tarif : 5 000 Ar

Kudéta Urban Club 18h : Coupe du monde : 1/8 finale

Jao's pub 20h : Cabaret avec Jaojoby

Kudéta Urban Club 21h : Coupe du monde : 1/8 final

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

-BAR- TERRASSE

HÔTEL COLBERT - SPA & CASINO


(01) Cocktail acheté • (01) Cocktail offert



Tous les Jedis
& Vendredis

À PARTIR DE
18H00 À 21H30

+261 20 22 202 02

 Hôtel Colbert Antananarivo

www.hotel-restaurant-colbert.com



RS12
elusive emotions soul & desire

Dimyzz

Dimyz, quintet électrique, joue à fond l'étiquette passe-partout «rock alternatif» avec des créations puisant dans des registres aussi variés que le roots, le jazz ou le traditionnel. Sans oublier non plus le gros son qui tache. Ce pourquoi on les «like».

Dimyz, c'est d'abord cinq musiciens confirmés : Mihaja (chant, guitare), Fabio (basse, chœurs), Andry (percussions, chœurs) et Aldo (batterie), chacun se partageant les casquettes d'arrangeur et de compositeur. Autour de thématiques assez convenues - l'amour, la société, etc. -, il élaborent des morceaux où se mélangent les influences les plus diverses, aussi bien les Guns' n Roses que Lenny Kravitz, Jaco Pastorius, Marvin Gaye ou Bob Marley... D'évidence, ils ratissent large ! « *On vit la musique comme une mission à travers les messages que nous envoyons au public* », explique Mihaja qui assure à lui tout seul l'ensemble du boulot d'écriture des textes.

Né dans le quartier de Mahazina à Antsirabe, Dimyz voit le jour en 2016. Plus qu'un groupe aux talents complémentaires, c'est un collectif où chacun apporte sa contribution, sous forme de mélodies, de textes écrits ou de chansons pratiquement prêtes, avant de passer tous ensemble à la case arrangement. Dimyz sort tout naturellement du lot de par son style fusionnant des rythmes

qui n'ont à priori rien à faire ensemble. En témoigne le titre « *In The Society* » dont le clip a rencontré un vrai succès sur les réseaux sociaux. Un autre clip devrait suivre dans les prochains mois, de même qu'un album.

Dimyz s'est ainsi nommé en référence au fameux pouce levé des réseaux sociaux, signifiant l'adhésion, l'assentiment, mais aussi pour rappeler tout simplement qu'ils sont cinq. La formation s'est fait remarquer sur la scène du Café de l'Alliance d'Antsirabe, dès septembre 2016, année de sa formation, puis plus récemment le 6 avril dans la capitale, à l'Is'art Galerie d'Ampasanimalo, et enfin lors de l'hommage à Bob Marley le 11 mai au Code 110 à Antsirabe. Le groupe a également pris part à la quatrième édition du festival Z'Ovy.

Plus que jamais accroché à son éclectisme éclairé, le quintet électrique appelle le rock malgache à oser la différence : « *La scène a beaucoup progressé ces dernières années, mais les groupes sont encore trop dans l'imitation bête de ce que font les autres.* » Il aurait pu ajouter : et bien mal conseillés par les ringards mercantiles prêts à vendre du rock comme on vend de la bière... avec les rots mais sans l'ivresse. ■

Eva Rasamison

REÇU CINQ SUR CINQ

Son engagement pour une musique malgache débarrassée des mercantiles de tout poil (inutile de les nommer) ne lui fait pas que des amis sur les médias mainstream. Pourtant, Rakotondravao Andriamamininaina dit Mamina persiste et signe. Tout seul avec ses 24 ans, sa guitare et ses riffs mordants.



Mamina

La force de ta musique puise dans ta parfaite connaissance de la musique malgache...

Avant d'explorer celui des autres, je fouille dans le patrimoine musical de mon pays. Il n'y a pas une seule musique malgache, elle est plurielle et complexe, et moi, j'assemble les rythmes et tonalités des différentes régions quitte à produire des choses incongrues. Pour ma chanson « Gasikara » par exemple, c'est un réglage ba gasy des hauts plateaux, avec du rythme salegy du Nord et une manière de chanter du Sud dans la tonalité du Beko. Je voudrais que tous les Malgaches puissent s'identifier à ma musique. Grâce à mes recherches, j'ai été le coup de cœur du concours musical télévisé « Feo Tokana, Gitara Iray » (Une voix, Une guitare) et j'ai participé à la première partie d'Érick Manana au Casino de Paris en mai 2017. Dans la foulée, j'ai fait la première partie d'Alala en décembre dernier à Antananarivo.

D'où est née ta passion pour la guitare ?

Avant la guitare, il y a d'abord eu la voix. J'étais dans la chorale d'enfants à l'Ekar Anosivavaka dès l'âge de 6 ans. J'ai pu développer ma tessiture vocale pouvant aujourd'hui atteindre jusqu'à cinq octaves. Le chant m'a conduit à explorer d'avantage la musique jusqu'à apprendre la guitare en autodidacte en classe de seconde. Je me souviens de ces beaux moments à la Fac où on jouait sur les *tamboho* d'Ankatso près du terrain de tennis. Ces moments ont façonné ma technique car j'ai beaucoup appris auprès de mes amis du Sud. A l'époque, je suivais des cours d'économie mais je préférerais passer mon temps à jouer.

J'ai vite abandonné cette filière pour me consacrer à l'anglais. Savoir manier cette langue me permettra d'amener ma musique hors des frontières de la Grande Île.

Tu te considères comme un chanteur engagé ?

J'aime quand les gens écoutent mes chansons et qu'ils se disent « ah, tiens c'est vrai ! ». Je traite de thèmes comme l'amour, l'environnement mais ce qui me parle le plus, bien sûr, c'est la musique. Mon single « Mila vonjy ny kanto malagasy » (Sauvons les musiques malgaches) traduit parfaitement ce que je pense. Aujourd'hui, notre système musical est dominé par les mercantiles. On consomme tout ce qui est dans le vent, mais ce n'est que du vent. Dans ma chanson, je raconte qu'il vaut mieux exploiter nos instruments traditionnels comme la valiha que de télécharger un sample tout fait sur Internet. Ce sont des pratiques qui entraînent une baisse de qualité de notre musique, sans parler du rabotage des esprits. Un jour j'ai voulu diffuser cette chanson sur une radio mais on l'a refusée par peur de la polémique qu'elle pouvait engendrer. Voilà où on en est !

Des projets en vue ?

Mon album « Mila vonjy ny kanto malagasy » avec ses sept titres est prévu pour cette année. Je compte en parler jusqu'à ce qu'on m'entende dans les médias mainstream ! ■

Propos recueillis par Prisca Rananjarison

“ Un sample piqué sur Internet ne remplacera jamais la valiha ”

A photograph of Sergio alias Optimus, a young man with long dreadlocks, wearing a blue t-shirt, bright red pants, and red sneakers with white soles. He is sitting on a silver metal chair, leaning forward with his arms resting on his knees, looking directly at the camera with a serious expression.

Optimus

Avec son premier single «Iza le bandy ?» (Qui est le mec ?) sorti en février dernier, Optimus envoie du lourd et fait «bouncer» nos enceintes avec un son où la musique africaine et le rap se côtoient sur des beats de malade et des punchlines bien senties. De l'afro-trap, du vrai !

Il nous en a mis plein les yeux avec ses chorégraphies. Aujourd'hui, il compte nous en mettre plein les oreilles avec sa musique ! Lui, c'est Sergio alias Optimus, la nouvelle figure de l'afro-trap à Madagascar. Popularisé en 2016 par MHD, chanteur français d'origine guinéenne, ce style mélange l'afrobeat, le trap et le rap. Bien que très populaire en France, ce genre musical n'en est encore qu'à ses balbutiements dans la Grande Ile et c'est justement la raison pour laquelle Optimus a choisi d'en faire sa signature. *«J'ai remarqué qu'à Mada personne n'osait s'essayer à l'afro-trap. Ce que fait MHD me plaît beaucoup, je me suis donc lancé mais sans tomber dans la pâle copie.»*

Avant de tomber dans la marmite de la musique, Optimus a embrassé une brillante carrière de danseur et de chorégraphe. Sa spécialité ? La danse urbaine. Il a commencé en 2006 en pur autodidacte au sein du collectif Dago Miseka Dihy. Par la suite, il s'est tourné vers le collectif The Speed au sein duquel il s'est spécialisé dans le hip-hop. Désireux de se perfectionner, il a fini par intégrer l'école de danse

DE LA DANSE À L'AFRO-TRAP

CULTURE

K'Art Académie où il a appris les rudiments du breakdance, de la house et du modern jazz. Au vu d'un tel parcours, personne n'aurait pensé qu'il aurait pu se passionner pour autre chose que la danse, et pourtant c'est bel et bien ce qui s'est passé !

Pour lui, la transition a sonné comme une évidence. *« De la danse à la musique il n'y a qu'un pas à franchir. »* Et quand, comme Optimus, on a passé sa vie à côtoyer les grands noms de la musique urbaine locale (il a notamment été danseur et chorégraphe pour Marion ou Alson), choper le virus de la musique est inévitable. Mais si la reconversion a été une évidence, elle n'en a pas été pour autant facile. *« Ça a pris du temps parce qu'à la base je ne sais pas chanter (rires). C'est pour ça que je voulais faire rap. Mais le rap underground ne fonctionne plus de nos jours, des rappeurs on en trouve à chaque coin de rue. C'est là que j'ai découvert l'afro-trap qui est un mariage parfait entre le rap new school et la musique afro qui me fait vibrer. »*

Ayant trouvé sa voie, Optimus a décidé d'ouvrir Royal Marley, son propre studio d'enregistrement, et de collaborer avec VCDRK, un virtuose du beatmaking. Ensemble ils travaillent sur des titres comme « Zit Zit B », « Zandry B.G » (Petit frère B.G) ou « Selfie » avec en invité le chanteur Tsota, des titres qui l'ont propulsé sur le devant de la scène. Pour autant, Optimus n'en oublie pas la danse car *« l'un ne va pas s'en l'autre »*. Si actuellement, il n'envisage pas encore de sortir d'album, il prévoit néanmoins de collaborer sur un titre avec le chanteur ivoirien Dr Falafala. ■

Miora Randriambovonjy

Peintures & Couleurs



no comment studio

gsb.peintures@gmail.com
+261 34 87 100 16
+261 32 21 570 73



GSB
Peintures & Couleurs



T-vibe

Compositeur, arrangeur, musicien, professeur de musique, T-Vibe, de son vrai nom Tahina Ramahefason, signe son premier album «Vaky Masoandro» (Lever du soleil) sorti en avril dernier. Un opus hédoniste aux couleurs jazz, merveilleusement servi par ses talents de saxophoniste.

Pourquoi «Vaky Masoandro» ?

Nous avons présenté une partie des chansons de l'album en 2015 à Toliara. Mais pour cette sortie officielle, nous avons apporté quelques améliorations. L'album est composé de neuf morceaux dont sept sont mes compositions et les deux autres des reprises comme *Giant Steps* de John Coltrane. Tous les titres ont été arrangés en studio mais nous avons rajouté le saxophone et les chœurs. Le choix du jazz est pour moi une évidence, je baigne dedans depuis toujours. *Vaky Masoandro* est un album avec différents styles comme du jazz fusion-trad, du jazz pop et du jazz standard. Pour la promotion de l'album, je ferai une tournée aux mois de juin et juillet à Toamasina, Nosy Be, Toliara et Antsiranana.

Pourquoi le saxophone ?

C'est un pur hasard ! Pour la petite anecdote, j'avais un contrat à Toamasina pour enseigner la musique et il cherchait quelqu'un pour enseigner le saxophone. Je me suis dit, je vais en acheter un même si je ne sais pas en jouer. J'ai donc appris à jouer les bases en une semaine. Quinze jours après, j'ai remporté le premier

prix du *Tremplin Jazz 2011* au *Madajazzcar* en jouant... du saxophone ! (rires). J'ai poursuivi en faisant une tournée nationale en 2012. Depuis, cet instrument ne me quitte plus. Je trouve que le son du sax correspond parfaitement au jazz.

Et la musique ?

J'ai appris les notes à l'âge de 7 ans et je suis devenu chef de chœur à 15 ans. Même si j'ai fait des études en marketing, la musique a pris le dessus. Si on aime ce métier, on peut en vivre facilement. J'ai collaboré avec plusieurs artistes comme Bodo, Mendrika, Sehen Rama, Fanaiky... Actuellement, je suis le président de la section musique au Cercle germano-malgache (CGM) à Analakely.

L'improvisation reste ta signature...

Les gens me reconnaissent à travers mes arrangements et je rajoute toujours du vocal dans mes compositions. Mais l'improvisation est toujours présente. Quand je crée, j'y vais au feeling. J'écoute beaucoup Stevie Wonder, Baptiste Herbin, Jacob Collins... Mais pas que du jazz. En tant qu'arrangeur, je travaille beaucoup avec d'autres artistes qui font du kilalaka par exemple. Pour moi, la musique est en constante évolution. D'ailleurs, dans cet album, j'ai collaboré avec DJ Momo (Andry Rakotoramary). ■

Propos recueillis par Aina Zo Raberanto

SEE, SAX AND SUN



Opus 106

par Valérie Raveloson

Catherine Manandaza

Artiste lyrique

« *Comme de l'or qui monte, n'en finit plus de monter, déferle en mille brillants une pluie flamboyante du ciel* ». Voilà quelques mots de l'auteure Sophie Rabau pour décrire la voix de Catherine Manandaza, l'artiste lyrique que j'ai le plaisir de vous présenter ce mois-ci.

Née à Madagascar de père Malgache et de mère Française, Catherine Manandaza a passé son enfance au pays, avant de partir pour l'Hexagone à l'âge de huit ans. Comme beaucoup de Malgaches, elle a la musique dans le sang. Le déclic est arrivé pendant ses années universitaires, alors qu'elle chantait du jazz pour payer ses études supérieures. Elle est repérée par Maurice

Maievski, un professeur de chant lyrique qui lui donne gratuitement ses premiers cours de musique jusqu'à ce qu'elle soit admise au Conservatoire. Après ses études musicales à Paris, elle enchaîne classes de maîtres et prix, et remporte notamment le premier prix et Prix du public au Concours lyrique de Gascogne.

Elle s'est produite dans les plus prestigieuses salles de France : le Châtelet, la Salle Gaveau, le Palais de l'UNESCO... et également dans des églises aussi belles que Notre-Dame de Paris ou encore La Madeleine, car à côté de l'opéra, Catherine Manandaza affectionne particulièrement l'oratorio, au même titre que les *Lieder* et la mélodie, d'ailleurs.

Régulièrement invitée en dehors de la France, la soprano malgache a interprété la Comtesse des *Noces de Figaro* (Mozart) pour l'ouverture du Nouvel Opéra d'Alger lors de la saison 2016-2017. Cette année encore, en mars, elle y chante le rôle-titre de *Madame Butterfly* (Puccini) avec le Chœur et orchestre symphonique de l'Opéra d'Alger, sous la direction d'Amine Kouider. En Allemagne, elle a récemment chanté le *Requiem* de Verdi (Renningen).

Le répertoire opératique de Catherine Manandaza est immense : *Norma*, *la Wally*, *la Traviata*, *Aïda*, *la Tosca*, pour ne citer que ces grands rôles de l'art lyrique. En juin prochain, elle interprétera Mikaela (*Carmen*, Bizet) à l'Opéra de Bordeaux sous la direction de Romain Dumas.

Aujourd'hui, Catherine s'estime extrêmement chanceuse de pouvoir vivre de sa passion, même si cela n'a pas toujours été facile. Pouvoir mener une carrière

de chanteuse soliste est un rêve fou qu'elle est parvenue à réaliser, et c'est un métier qu'elle fait chaque jour avec un plaisir nouveau.

Interrogée sur les moments les plus forts de sa carrière, elle nous ramène à des situations sortant totalement des sentiers battus. Comme ce spectacle à Damas avant la guerre, où elle a découvert des chanteurs syriens d'un niveau incroyable, professionnels et très gentils, qui vivent pourtant dans un pays pas facile. Ou encore cet atelier d'initiation à l'opéra pour des enfants habitant en banlieue, et qui lui ont témoigné une grande attention. Car Catherine Manandaza aime « être utile ».

Notre artiste lyrique revient à Madagascar chaque année. Elle aimerait beaucoup pouvoir se produire ici, rencontrer la jeune génération de compositeurs et de chanteurs malgaches. Sans hésitation, nous lui disons donc « à très bientôt ! » ■





COMPAGNIE **Miangaly**

Théâtre

À l'occasion de son trentième anniversaire, la Compagnie Miangaly Théâtre a marqué le coup en organisant « Rallye Moi(s) Théâtre », un « road-trip » théâtral qui s'est tenu durant tout le mois de mars. De Tsimbazaza, à Ambatoroka, en passant par Analakely, Anosy et Andohalo, la troupe de Christiane Ramanantsoa a égayé les rues de la capitale à travers des pièces alliant chant lyrique, danse, et slam. Une première pour la compagnie !

Une journée mondiale du théâtre a eu lieu le 27 mars dernier, une date qui est bien tombée car durant ce mois la Compagnie Miangaly Théâtre a fêté ses 30 ans d'existence, autant dire une éternité ! Le mois de mars a donc été à marquer d'une pierre blanche pour cette compagnie qui est une référence dans le domaine du théâtre à Madagascar.

À cet effet, Christiane Ramanantsoa, directrice artistique et metteur en scène au sein de la compagnie, a mis les petits plats dans les grands en organisant avec son équipe le « Rallye Moi(s) Théâtre », un événement inédit qui a regroupé une série de manifestations théâtrales, toutes signées par la compagnie.

Du 2 au 28 mars, les comédiens ont sillonné les rues de Tana pour se produire dans des pièces originales ou des adaptations de contes et légendes savamment mis en scène par Christiane Ramanantsoa. À travers cet événement itinérant, l'objectif de la troupe est simple : faire connaître le théâtre en communiquant sa passion comme l'explique Fela Razafiarison, comédienne de longue date au sein de la troupe. « Notre but n'est pas forcément

de faire aimer le théâtre. C'est de faire savoir que cela existe à Madagascar et de l'intégrer dans le paysage culturel malgache au même titre que la musique ou le cinéma. »

Du répertoire classique, la Compagnie Miangaly est passée au théâtre contemporain afin de véhiculer une image plus actuelle et attirer la jeune génération. La compagnie intègre maintenant à ses pièces le slam, la danse ou encore le chant lyrique dans une démarche expérimentale qui devrait changer l'image désuète que les gens ont de cet art. « Il y a 30 ans de cela quand j'ai émis le désir de fonder cette compagnie, les gens se sont moqués de mon initiative. Aujourd'hui même si les mentalités ont évolué, le théâtre est encore très peu valorisé à Madagascar », soutient Christiane Ramanantsoa.

Néanmoins, avec des événements comme le « Rallye Moi(s) Théâtre » qui rassemble des pièces côtoyant l'absurde, le drame ou la comédie comme « Les Rats Conteurs », « Sarisikotrao madama » et « Vent du Sud, Vent du Nord » destinées aux petits et aux grands, la Compagnie Miangaly Théâtre est en passe d'atteindre ses objectifs.

Après la tenue de cet événement qui a été couronnée de succès, Christiane Ramanantsoa et sa troupe ne comptent pas se tourner les pouces. En effet, la compagnie prépare une série de lecture scénique pour le mois de juillet à venir en partenariat avec la Librairie Mille Feuilles. ■

Miora Randriamboavonjy

Un "road-trip" pour ses 30 ans



Lettres de Lémurie

par Johary Ravaloson

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

Tonga indray ny volana jona, volan'ny teny malagasy. Iray isaky ny 12 volana ka aleo araraotina : tonga dia boky anakiroa no ho resahantsika, samy navoakan'ny RanjaSoa Publishing, izay trano famoaham-boky mihetsiketsika be ary mitan-tsoroka ny sehatry ny haisoratra malagasy, na avy lavitra aza.

Takelaka Tsara Soratra,

gazety bokina haisoratra, Antananarivo, Washington DC, laharana faha-2, mey-jona-jolay 2018, 113 takila.

Orinezaky ny RanjaSoa Publishing ny *Takelaka Tsara Soratra*. Hoy i Mialy Ravelomanana sy i Soamiely Andriamananjara, mpamorona sy mpiandraikitra, mamaritra azy : sady Ambatonamelankafatra, mirakitra lahatsoratra voakaly, na sambintantara na tantara foronina na tononkalo na lahatsoratra fanadihadiana hafa, no Ambohipihaonana ho an'ny mpamaky sy ny



mpanoratra, ireo vao misandratra sy ireo efa kalaza.

Misy telo-polo mahery izy ao amin'ity laharana faharoa ity. Misy ao manoratra tononkalo sy poezia, misy praozy sy riankalo, na koa tantara sy ainga hafa ; misy kosa no nametraka pika sary sy kisary. I Dwa no nandravaka ny fono atrika.

«Lohahevitra maro sy malalaka fa matetika miompana amin'ny fitiavana no hotetezin'izy ireo », hoy

i Hanitr'Ony, tonia, ao amin'ny fanolorany. Satria «olon'ny fo ny Malagasy, manana ilay emboka mampamerovery sy mahamamy ny miaina izay, tsiky hatrany no hateraky ny andalan-teny misy ny fitia sy ny fihavanana».

Raha ny fitiavana nefa ny vakampotsin'ny tantara dia tsy takony na arentiny mihitsy aza ny fiaraha-monina efa miova loko. *Vorika* ohatra, nosoratan'i Mina, dia tantaram-pitiavana somparan'ny ngetroka mahalala olona ambony ka mitondra ireo mpifankatia hatrany an-tranomaizina amin'izao fanjakan-kolikoly izao. Miasarotra tokoa angaha ny fiainana ka mahatonga ny sasany hiery anaty nofy toa ilay tovovavy ao amin'ny sombin-tantara nosoratan-dRavorombato, *Ahy izy, ahy irery*, mitory fitiavana asesiky ny fiondanam-boky. Tsy latsaka izay ny fitia voararin'ny fahafatesana tantarain'Andrianimerina ao amin'ny *Angatra velona*.

Tsy mena-mitaha amin'izany ny tononkalo maro atolotra ao amin'ity laharana faharoan'ny *Takelaka Tsara Soratra* ity. «Mamoha ny matory ao amin'ny maro ny Poezia, hoy i Narilala, ary tontolo ihoarana mankany amin'ny hatsarana ...»

Nahafinaritra ahy manokana ny anganon'i Hanitr'Ony nampitondrainy lohateny hoe *Liana*. Noraketiny ao ny vakoka malagasy ary tanisainy ny soa-toavina nentin-drazana.

Toa namakivaky ny tsenan'Antananarivo vao maraina mihitsy aho namaky ny sombin-tantara nosoratan'i Hemerson Andrianetrazafo.

Na miainga amin'ny andavanandro aza dia «rarin-teny voahosotra hitsabo ny fo malahelo ho amin'ny fanantenana ary mampatsiahy ny ambadikin'ny misy». «*Zava-panahy*» tokoa ny

haisoratra araka ny anatr'i Narilala ary tsy mandraraka ilo mby andoha ireto mpanoratra. Ezaka iray no mampiombona azy ireo : ny hifehy ny asa-soratra voakaly. Hoy Ranöe «fa ny soratro no sambo / Hitondra anao hitety onja / Onja maro sesehena / Onja nofy, onjam-piainana / Ojam-peo sy taraina / Onjan-kevitra sy saina».

Hoy ny teny filamatin'ity gazety boky : «Aza mijanona manoratra - Aza mitsahatra mamaky».

Dia ahoana koa ny manaraka ?

Soanampoinimialy, Zato,

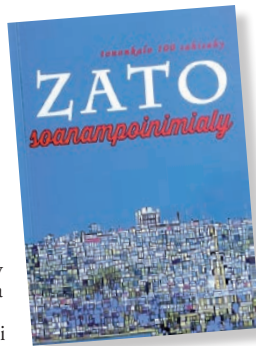
amboaran-tononkalo, Antananarivo, Washington DC, 2018, 105 takila.

Tsy zohina amintsika eto intsony ity mpanoratra sy poeta mitogaigy any dilambato, sady andry iankinan'ny RanjaSoa Publishing ity. Efa namoaka amboaran-tononkalo izy tamin'ny 2016, *Volana sy vinany*, ary amboaran-tsombintantara roa, *Soratsarotra*, 2015, sy *Tantaraiko anao*, 2017.

Tononkalo zato sahisahy sy aingam-panahy maditra sy masiaka nefa mateza vakiana no ato. Resaka henjana fa tsy tsianjerin-jazabelelo. Ary soram-pitiavana ihany koa.

Hoy i Soanampoinimialy : «Soa ihany ianao fa nisy / raha tsy izay dia ho hafa mihitsy / ny fandehan'ny tantara. / Soa ianao fa tsy nitsitsy / tsy nanaiky fa nisisi- / ka namonjy farafara. / Soa fa nisy ianao malala / Soa ianao tsy nety niala.»

Mamakia finaritra ô. ■





Carambole
since 1993

NOUVELLE
COLLECTION

Vivons Nature!

www.carambole.mg |      

PRET A PORTER | ACCESSOIRES | TEE-SHIRTS | EDITIONS

Le film du mois



L'Atelier

2017 - France - 145 mn
- Drame de Laurent Cantet avec Marina Fois, Matthieu Lucci, Warda Rammach, Florian Beaujean

La Ciotat, été 2016. Antoine, un adolescent qui peaufine sa musculature entre deux jeux vidéo guerriers a accepté de suivre un atelier d'écri-

ture où quelques jeunes en insertion doivent écrire un roman noir avec l'aide d'Olivia, une romancière parisienne connue. Le travail d'écriture va faire resurgir le passé ouvrier de la ville, son chantier naval fermé depuis 25 ans, toute une nostalgie qui n'intéresse pas Antoine avec son caractère taciturne et peu sociable. Davantage connecté à l'anxiété du monde actuel, il va s'opposer rapidement au groupe et à Olivia qui jugent ses propositions choquantes. Olivia et Antoine nouent un rapport empreint d'attraction-répulsion. ■

Projection à l'IFM (Institut français de Madagascar)
à Analakely les samedi 2 juin à 14h 30 et mardi 5 juin
à 12h 30.

Un sac d'os, un sac de nœuds

Après *La vallée du saphir*, paru il y a bientôt deux ans, Jean Ely Chab offre avec *Un tombeau sur l'île rouge* une nouvelle enquête à Monza, son inspecteur de police malgache. Il a quitté Ranohira pour revenir à sa ville d'origine, Antananarivo. Mais il boit toujours son café chez Mamabé, la gargotière qu'il avait rencontrée là-bas. Elle l'avait aidé la première fois, peut-être est-elle destinée à soutenir encore dans l'ombre l'enquête de son flic préféré en le guidant par la pertinence de ses questions. Cette femme généreuse et gourmande est d'une finesse d'esprit peu en rapport avec son physique volumineux...

La capitale souffre : la crise post-électorale s'est installée entre Marc Ravalomanana et Didier Ratsiraka, suite au premier tour de la présidentielle qui s'est déroulé l'année précédente – et non en décembre 2002, comme l'indique un roman péchant parfois par approximations ou anachronismes. La monnaie, à cette époque, n'était pas l'ariary et, si cela avait été, il n'en aurait pas fallu 4.000 pour un euro. L'Institut français était encore le Centre culturel Albert Camus. Et les objets artisanaux vendus à Analakely peuvent-ils être jugés « exotiques » par un Malgache ?

Parmi les maux de cette période, la pénurie de carburant n'est pas le moindre. La mission de Monza se complique : il est chargé de rapporter à Ambatomena, un village imaginaire situé à une vingtaine de kilomètres, un sac d'os de toute évidence volés dans une sépulture profanée. Mais il n'est pas censé enquêter

ni faire de vagues. Toutes les équipes de la police sont mobilisées pour assurer la sécurité civile, le village est hors juridiction, Monza restitue les restes de la dépouille et rentre au bureau, point final. On sait déjà, si on a lu sa première aventure, que ce n'est pas son genre.

Ambatomena, suite aux constatations faites dans le tombeau vide alors qu'un famadihana devait se dérouler, est en ébullition. Une femme qui passe pour une sorcière est une coupable toute trouvée, la chasse a été lancée et, quand Monza arrive au but de son voyage, il trouve une prisonnière enfermée dans... un tombeau. Avec le sens de la légalité qui le caractérise, il ne peut laisser courir ce qui ressemble fort à une justice expéditive dont les conséquences semblent déjà écrites.

Pour sauver l'accusée, il faut bien trouver le véritable auteur du vol. Comment voudriez-vous qu'il n'enquête pas, malgré l'interdiction qui lui en a été faite ? Le sac d'os se transforme en sac de nœuds, une jeune femme trop jolie passe par là, auréolée de bien des dangers potentiels et Monza, bouffé en outre par les puces, perdrait pied si Mamabé ne le réorientait de temps à autre. Aidée dans cette tâche par un chauffeur de taxi manchot qui se révèle avoir été journaliste et en avoir gardé le goût de l'investigation... ■

Pierre Maury



Jean Ely Chab. *Un tombeau sur l'île rouge*.
Le Masque, 288 p., 8 €, ebook, 5,99 €.

NOUVEAU

PUMA

FRAGRANCES



48H DEODORANTS
BODY SPRAYS



PARFUMS DE VICTOIRE

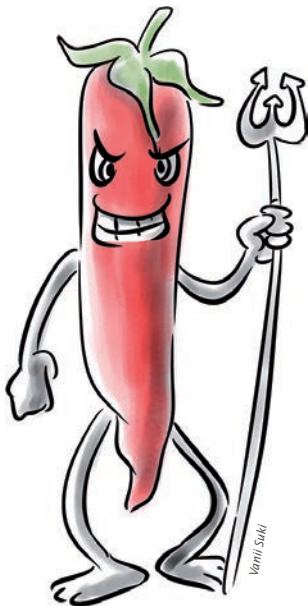
Sakay... et c'est brûlant !

par Panah Ranova

« Maso voan-tsakay, ka ny sisa no tandremana » peut se traduire par « l'œil piqué par du piment, on fera attention la prochaine fois. » C'est à peu près le même esprit que le dicton vu le mois dernier : « Il est bon d'avalier de travers pour mieux mâcher, il est bon de tomber pour mieux marcher » avec quelques nuances tout de même.

Le piment (sakay) est au cœur de bien des proverbes locaux. Normal, c'est l'un des condiments que l'on retrouve le plus sur les tables malgaches. Rappelons celui-ci que nous avons déjà vu : « Il n'y a pas plus piquant que le piment, mais quand on se met d'accord pour le manger, on arrive à l'avalier. » Une pillule dure à avaler, en somme.

Piquant et brûlant, le piment est pourtant apprécié des fins gourmets. Certains en le consommant y voient même une leçon de vie : on a parfois besoin d'apporter un peu de « piquant » aux choses pour nous sortir d'une certaine monotonie, à condition bien sûr de n'en pas




abuser. Mais avec le dicton présent, ce qui est remarquable c'est son réalisme familial quand il évoque l'œil piqué par le piment.

Il faut savoir qu'il existe deux façons de consommer le piment : soit cru soit assaisonné avec du vinaigre. Dans le premier cas, on peut le manger à la main et là il n'est pas rare que, par inadvertance, on se frotte les yeux avec le doigt qui a touché le piment. On arrive au même résultat en le pilant, lorsqu'une goutte vient inopinément vous toucher l'œil. Et là encore : ouille que ça brûle !

De cette expérience si simple, si prosaïque, les Anciens ont à nouveau su tirer une sagesse inépuisable : une mauvaise expérience sert toujours de leçon ou comme on dit aussi, on apprend toujours de ses erreurs. Dans un registre plus animalier on dira que chat échaudé craint l'eau froide, autrement dit un chat qui a reçu de l'eau chaude craindra l'eau qu'elle soit chaude ou froide.

Cette leçon ne vaut peut-être pas un piment, mais pourquoi pas un fromage ? Comme le corbeau de la fable qui « jura, mais un peu tard, qu'on ne l'y prendrait plus... » ■





Hery a 22 ans, trisomique il a été amené par ces parents à l'atelier de ferronnerie d'art de Dieudonné et Violette à Alasora, depuis il a développé un sentiment d'appartenance au sein d'une communauté. Trisomique, sans abris, aveugle, sourd et muet, ici tout le monde est pareil et doit travailler pour gagner leur vie.

Hery prépare les fils de fer qui vont ensuite servir pour la soudure et la réalisation des branches de baobabs métalliques. Antananarivo, Alasora, 2017

Réussir grâce à son handicap

Mamy a 30 ans, originaire d'Antananarivo, après avoir perdu la vue à l'âge de deux ans, sa famille l'a envoyé à Tuléar. Un autodidacte, il a commencé à jouer du clavier avec des groupes lors d'événements locaux et dans des cabarets mais a rapidement décidé d'arrêter parce que cela contredisait son message. Aujourd'hui, il est tuteur privé et professeur de piano avec une ONG. Il consacre deux dimanches chaque mois à jouer pour une église.

Ils sont musiciens, danseurs, photographe et travaillent dans une ferronnerie d'art. Pourtant ils sont aveugles, sourds et muets, amputés d'une main ou d'une jambe, trisomiques... Leur handicap ne les a pas empêchés de développer leur potentiel artistique.

Le dernier rapport de l'Organisation mondiale de la santé estime à un milliard le nombre de personnes ayant un handicap soit 15% de la population mondiale. A Madagascar, les données officielles sur le handicap datent de 2003. Le ministère de la Santé estimait la prévalence du handicap à 7,5% soit 1 867 091 personnes. A cette époque, les données indiquent que 54,2% des personnes handicapées

Après le cours, Mamy joue quelques notes. Toliara, 2017


Bezara Julien a 39 ans et père de quatre enfants. En protégeant son village d'une attaque de dahalo en 2010 il a reçu une balle dans sa jambe gauche. Ancien agent de sécurité, il a du se reconvertir en photographe et fait ainsi de sa passion, un métier.

De bon matin à 6h, devant sa cabane inondée par la pluie, Bezara s'apprête à rejoindre le centre ville pour travailler. Toamasina, Tsararivotra, 2017



avaient moins de 18 ans et un tiers souffraient d'un handicap moteur. *« La Direction des personnes handicapées du ministère de la Population a réussi à inclure dans le recensement de la population qui est actuellement en cours, des questions relatives au handicap et ses différentes manifestations. Ce recensement nous apportera des données fiables et actualisés. On sait aujourd'hui qu'un enfant sur cinq présente une déficience physique ou intellectuelle à la naissance »*, affirme Pilar Duat Llorens, directrice du Programme Madagascar d'Humanité et inclusion (HI).

Les personnes en situation de handicap (PSH) sont souvent victimes de discrimination sociale et professionnelle. Pourtant, des artistes connus dans le monde de la musique, comme Rajery qui a perdu l'usage de sa main droite à l'âge d'un an ou Jess Black, aveugle de naissance, ont réussi à faire de leur handicap une force. Preuve que la différence ne doit pas être une source d'exclusion. Il est important de prendre en compte les besoins des personnes en situation de handicap pour éviter leur exclusion de la vie sociale et politique rendant difficile l'accès aux droits essentiels. *« Au sein du HI, nous travaillons pour l'inclusion des personnes vulnérables avec un accent sur les personnes handicapées. Avec nos partenaires nous avons développé une stratégie d'intervention composée de trois axes complémentaires sur l'éducation et la santé et une sphère plus politique en accompagnant les organisations de personnes handicapées pour une application effective de la Convention internationale des droits des personnes handicapées.*



Fenotina a 26 ans, sourde et muette de naissance, commence la danse dès l'âge de 5 ans. Elle compte les mesures grâce à la vibration du sol et les vibrations qu'elle ressent à travers son corps. Aujourd'hui, elle enseigne l'informatique, la danse urbaine et crée ses chorégraphies.

Dans le gymnase de l'Université d'Antananarivo, Fenotina réalise un mouvement de danse acrobatique. Antananarivo, Ambohitsaina 2017

Cette année, nous allons élargir notre intervention dans le domaine de la santé mentale, que nous n'avons jusqu'à présent réalisé que dans le milieu carcéral. » Après la ratification de la Convention internationale relative aux droits des personnes handicapées par Madagascar en 2015, des avancées ont été constatées, notamment au niveau du ministère de la Population par la création d'une nouvelle direction spécifique aux personnes handicapées. La Direction s'est dotée du Plan national d'inclusion du handicap 2015-2019.

Jess Black a 22 ans. De père Syrien et de mère Malgache, aveugle depuis sa naissance, il consacre son temps à l'écriture et au chant. Il a produit plus de 32 singles, un mélange de reggae jamaïcain, de dancehall et de rap.

Posant sereinement dans le chaos des rues d'Itaosy, la préférence de Jess Black était la salle de prière à proximité. (interdite à notre caméra)
Antananarivo, Itaosy 2017

« Un plan qui devrait bientôt être évalué et renouvelé. Depuis, la Politique Nationale de la Protection Sociale a inscrit la situation du handicap en tant que critère de vulnérabilité et la Commission Nationale du Handicap devrait voir le jour espérons-le ce mois de juin. » ■

Son nom est associé à son pays natal et à la valiha. Germain Randrianarisoa, dit Rajery de Madagascar est un emblème du succès. Il a perdu l'usage des doigts de sa main droite à l'âge d'un an et a commencé la musique à l'âge de 15 ans. Aujourd'hui, il enseigne la valiha et dirige son propre groupe.

Un événement annuel, *Hazakazaka posy posy* est géré et hébergé par Rajery Antsirabe, 2017



Texte : Aina Zo Raberanto
Photos : Zanaly ny Lalana



Heriniaina

HOBIARIVELO RAKOTOMALALA

De 2002 à 2007, Heriniaina HobiariVELO Rakotomalala a été le chef de programme d'appui à la filière café arabica des hauts plateaux de Madagascar, mis en œuvre par le Comité national de commercialisation du café. Il nous livre ses impressions sur une filière dont les volumes de production et d'exportation sont en baisse d'année en année.

Madagascar est loin de sa période d'or en tant que producteur de café...

La production de café a baissé de plus de 60 % depuis 1960. Dans le bon vieux temps, 80 % du revenu d'un ménage dans l'Est provenaient pourtant de la culture du café. Aujourd'hui, cette filière ne représente que 0,2 % du PIB. Le pays est classé petit producteur de café avec 10 000 tonnes produites en 2016. Cela ne représente que 1,4 % du volume de production annuelle mondiale qui est de 7 386 millions de tonnes. La majorité des producteurs malgaches ont préféré se tourner vers la plantation de vanille et de girofle. Selon eux, c'est un moyen plus sûr de gagner de l'argent.

Cela explique-t-il la hausse du prix ?

Effectivement, car la production n'arrive plus à répondre à la demande. D'après certains grossistes, le café est même devenu une

“ Nous devons redevenir

denrée rare. Voilà pourquoi les prix sont si instables. Un exemple : en 2002, le prix du café arabica sur le marché communal de Soavinandriana Itasy était de 1 600 ariary le kilo ; il est aujourd'hui à 20 000 ariary, voire 25 000 ariary, une hausse de plus de 1 200 % en l'espace de seize ans. Mais il faut avouer que c'est très positif pour les producteurs. Cela leur permet de gagner plus d'argent et ne pas se cantonner aux revenus des cultures vivrières et maraîchères.

Depuis ces dernières années, la qualité du café est mise en cause, pourquoi ?

De nombreux facteurs expliquent cette forte régression de la qualité. Parmi ceux-ci, le fait que les plants de caféiers sont vieux et datent de 1960 pour la majorité. Les cultures n'échappent pas aux problèmes des intempéries



“ Il y a encore 50 ans, 80 % du revenu d'un ménage dans l'Est provenaient de la culture du café. ”

comme la sécheresse ou le cas contraire l'abondance de pluies. Rien qu'après le cyclone *Enawo* en 2017, seul le quart des zones de caféiculture a pu produire du café. Il y a aussi les mauvaises conditions de culture faute de moyens du côté des paysans. Ils ne connaissent que le fumier pour fertiliser leur sol alors qu'ils devraient utiliser du compost de bonne qualité pour une production qualitativement et quantitativement satisfaisante. De ce fait, ils font la récolte trop tôt et le café n'arrive pas à maturation ; il a un mauvais goût et est hétérogène.

Quels types de café produisons-nous ?

Le robusta est le plus cultivé à Madagascar, soit 95 % du volume de production. On le retrouve dans les régions de Vatovavy Fitovinany,

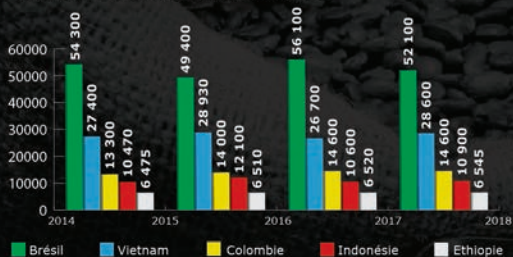
des exportateurs de café ”

Chiffres clés sur la filière café à Madagascar

Les cinq pays producteurs de café dans le monde

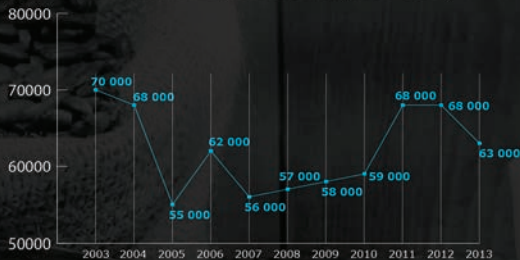
(Sources : USDA WORLD Coffee Market Report June 2016)

*Production en milliers de sacs de 60 kilogrammes



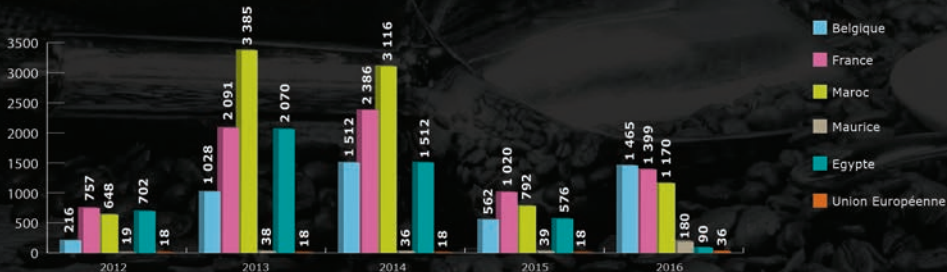
Evolution de la production annuelle de café à Madagascar en tonnes

(Sources : Examen National de l'Export Vert de Madagascar – 2016)



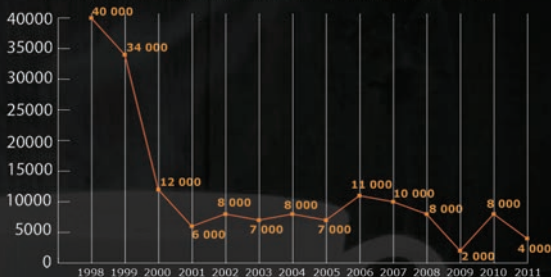
Les pays importateurs de café de Madagascar (café non torréfié non décaféiné) en tonnes

(Sources : ENEV, atelier national – juillet 2017)



Evolution de l'exportation annuelle de café de Madagascar en tonnes

(Sources : Examen National de l'Export Vert de Madagascar – 2016)



Sources : ENEV, atelier national – juillet 2017

- La consommation locale de café varie de **26 000 tonnes** en 2003 à **24 600** en 2015.
- Le Robusta Kouilou constitue **95 %** de la production nationale contre **5 %** pour l'Arabica.
- La filière café à Madagascar représente **0,2 %** du PIB contre **15 %** pour le riz.
- En 2015, l'exportation de café malgache est au quatrième rang en termes de valeur des exportations soit **5 295 milliards USD** après la vanille (**208 470 milliards USD**), le girofle (**161 609 milliards USD**) et le poivre (**12 434 milliards USD**).
- Depuis 2013, le prix du café sur le marché local varie entre **8 000** et **10 000 Ar** le kilo pour l'Arabica et entre **3 000** et **5 000 Ar** pour le Robusta

Atsimo Atsinanana au sud-est dans la partie nord-est de l'île. Il est très apprécié sur le marché local grâce à son goût typique de ces terroirs. Les 5 % concernent l'arabica, qui est très prisé aussi bien sur le marché local qu'international grâce à ses goûts parfois acidulés avec des arômes très variés. Il est cultivé à plus de 800 mètres d'altitude et particulièrement très développé dans la région Itasy.

Pensez-vous qu'il y a la volonté « politique » de faire redécoller cette filière ?

Le développement de la filière est handicapé par l'absence de politique et stratégies nationales. S'il y avait une politique agricole, l'aménagement des cultures, la fertilisation du sol, l'adduction d'eau - en bref, tout ce qui permettrait à la filière de s'épanouir -, se feraient naturellement. Nous avons un budget de développement rural mais nous ne l'utilisons pas à bon escient. Aujourd'hui, la filière est tellement en difficulté qu'il n'y a plus d'équilibre entre l'offre et la demande et on est obligé d'importer des cafés de l'étranger pour compenser la production locale.

Jadis grand exportateur de café, Madagascar est aujourd'hui dépassé par plusieurs pays...

Dans les années 1980, Madagascar exportait encore dans les 50 000 tonnes. Puis le volume d'exportation a baissé durant les années avec à peine 3 000 tonnes produites en 2015 représentant 0,1 % de l'offre mondiale. La majorité des acteurs a abandonné le statut d'exportateurs. Pour cause, le prix du café local de 20 000 ariary le kilo est plus élevé que celui du marché international qui est de 3 235 ariary le kilo. Ce n'est donc

La banque digitale pour tous !



BNI-NET

Accédez à votre compte en toute sécurité par internet, 24h/24 et 7j/7

- Consultez vos comptes
- Effectuez vos virements
- Editez vos documents
- Autres services proposés

**SOUSCRIPTION
ET OPÉRATIONS
GRATUITES**

PAIEMENT EN LIGNE

Effectuez vos achats sur internet en toute sécurité grâce au système « **verified by VISA** » avec votre carte internationale **HARMONIA** ou **PREMIER**

MOBILE BANKING



Effectuez gratuitement vos virements entre votre compte bancaire BNI et votre compte MVOLA à tout moment et à partir de votre téléphone

RELEVÉ PAR MAIL

Dès maintenant, recevez vos **Relevés de comptes par MAIL** selon la fréquence qui vous convient (hebdomadaire, mensuelle, trimestrielle,...)

SITE WEB

Découvrez toutes les informations de votre banque et effectuez vos simulations en ligne sur www.bni.mg

plus rentable pour les acteurs d'exporter du café. Ils préfèrent se concentrer sur le marché local.

Qu'en est-il de la demande extérieure ?

La demande en café de qualité au niveau mondial est en pleine croissance. Les grands pays comme les Etats-Unis, l'Allemagne, les pays scandinaves, le Japon ou encore la Chine sont actuellement à la recherche de cafés de qualité. L'arabica est très demandé avec sa variété bourbon qui est très appréciée. Malheureusement, à Madagascar, sa qualité est loin d'être satisfaisante. Pourtant, si des mesures drastiques sur le contrôle qualité étaient prises, nous pourrions retrouver notre volume d'exportation d'antan et même dépasser le niveau de production de certains pays africains comme l'Ethiopie, l'Ouganda ou encore la Côte d'Ivoire.

Par où commencer ?

On devrait suivre l'exemple du Vietnam qui est aujourd'hui le deuxième producteur mondial de café. Ils ont mené tout au début du processus un diagnostic agraire, une



“ **Aujourd'hui, on est obligés d'importer des cafés pour compenser la production locale.** ”

analyse du sol et de l'écologie, une identification de sites adéquats, etc. Avec une forte volonté politique nationale, ils ont entrepris des actions pertinentes pour faire épanouir la filière caféiculture. A Madagascar, les efforts doivent venir des communautés concernées par la production. Itasy, Vakinankaratra, Amoron'i Mania, Haute Matsiatra et Sofia sont par exemple des régions à vocation arabica. Il devrait y avoir un véritable plan régional pour structurer et développer la chaîne de valeur à tous les niveaux. On peut citer l'appui en amont des producteurs par la production de jeunes plants de qualité, la fertilisation avec du compost de qualité, l'adduction d'eau des zones caféières, l'installation des centres de traitement par voie humide, etc. Il faut tout revoir pour redresser cet or noir en péril et impliquer tous les acteurs concernés allant des petits producteurs à l'Etat en passant par les autorités locales. ■

**Propos recueillis
par Prisca Rananjarison**

Ils font bouger les lignes

ALEXANDRA RASOLOMAMPIANDRA

Elle nous passe un savon !

Alexandra Rasolomampandra est une mère de famille passionnée par le DIY (Do It Yourself) et les cosmétiques naturels. En février dernier, elle a décidé de combiner ces deux passions en créant Karaa Naturals, sa propre entreprise de fabrication de savons artisanaux saponifiés à froid. Dans son atelier basé à Ambalavao (Fianarantsoa), elle laisse libre court à sa créativité pour créer des savons naturels et uniques à partir de recettes qu'elle élabore elle-même. Par exemple, la jeune femme n'hésite pas mélanger le lait de chèvre au miel et à l'avoine, ou encore la bière au patchouli et au romarin pour obtenir des savons naturels qui renforcent le film hydrolipidique de la peau. À travers ses produits, elle veut faire connaître les bienfaits des savons saponifiés à froid et redorer le blason des savons malgaches. **« Contrairement aux savons industriels, les savons saponifiés à froid contiennent de la glycérine, ce qui les rend sur-gras et hydratants »**. À elle seule, Alexandra arrive à produire 250 savons par mois. À long terme, elle envisage de lancer des accessoires destinés aux savons, notamment des pochettes et des porte-savons. Et qui sait, peut-être créer une nouvelle gamme de cosmétiques naturels ? ■



SÉBASTIEN SCHIPMAN

Une cuisine des îles cinq-étoiles

Le 17 février dernier, l'hôtel *Carlton Madagascar* à Anosy a accueilli un nouveau chef exécutif en la personne de Sébastien Schipman. Après avoir travaillé durant six ans dans les hôtels les plus prestigieux d'Afrique, notamment le *Sheraton* à Djibouti, il a décidé de mettre le cap sur Madagascar. Pour Sébastien Schipman qui a fait de la cuisine des îles sa spécialité, la Grande Ile est une véritable mine d'or. **« Je cherche à travailler à Madagascar depuis longtemps car c'est un très beau pays. Ici, tous les produits poussent, contrairement à certains pays comme la Centrafrique ou Djibouti. Je n'ai aucun mal à me fournir. De plus, j'aime mettre les produits malgaches en avant dans mes plats, que ce soit les fruits, les légumes ou encore les poissons. »**

Actuellement, le chef se charge des restaurants gastronomiques *L'Oasis*, *Le Bistrot*, *La Terrasse* et *L'Ile Rouge*, autrefois connu sous le nom de *Café Charly*, au sein du *Carlton Madagascar*. Pour marquer son arrivée, Sébastien Schipman a renouvelé la carte du cinq-étoiles en mai dernier, en mettant toujours à l'honneur la cuisine des îles. ■



OLIVIA RAKOTONDRASOA

Le moringa bon pour le business

Olivia Rakotondraso a été sélectionnée pour représenter le pays lors du *Future Agro Challenge* en avril en Turquie. Sa start-up Moringala sis à Antsiranana depuis un an, œuvre à la transformation du moringa (*ananambo*) en savon, huile de massage et thé infusion. **« Beaucoup utilisent le moringa comme un complément alimentaire alors qu'on peut le décliner en bien d'autres produits. Son huile, par exemple, protège du rhumatisme grâce à sa richesse en oméga 3 et antioxydants »**, explique-t-elle. Elle regrette que l'accès au financement soit si difficile pour les agripreneurs. Olivia Rakotondraso a dû s'afficher à de nombreux concours pour se faire remarquer des bailleurs potentiels, notamment au concours organisé par la fondation Tony Elumelu au Nigéria en mars 2017, où elle a figuré parmi les 1000 sélectionnés. Elle a ainsi bénéficié d'une formation et d'un financement de 16 millions d'ariary (5 000 dollars). Ses produits sortiront sur le marché ce mois de juin. ■



ALESSANDRO BERTI

L'Ihorombe, grenier agricole

Dans l'agro-business depuis 2011, Tozzi Green Madagascar exploite près de 4 000 hectares de terrain dans l'Ihorombe. **« Cette région peut constituer à elle seule un grenier agricole pouvant contribuer à l'autosuffisance du pays. D'ailleurs, l'agriculture alimentaire est idéale pour travailler le sol et restaurer le potentiel fertile des terres arides du Sud »**, affirme Alessandro Berti, le directeur général.

Son objectif ? Produire localement des denrées alimentaires comme le maïs, le soja, le pois bambara ou le pois black eyes, à grande échelle et destinées exclusivement au marché local. En parallèle, au vu du faible taux d'électrification rurale qui n'est que de 6,1 %, l'entreprise œuvre dans la production d'énergies renouvelables. Cela permet un accès à l'électricité même aux zones les plus enclavées. **« Nous avons deux centrales hydroélectriques opérationnelles à Sahainotry qui produit 15 mégawatts, à Maroantsetra qui produit 1,2 mégawatt et bientôt à Mahitsy. »** Tozzi Green crée aujourd'hui plus de 1000 emplois en haute saison et près de 500 en basse saison. ■



© Photo : Sarah Galvan

Zac ANDIANAS

Acteur, doubleur de voix et accessoirement cascadeur, Zac Andianas, Français originaire de Madagascar, est un jeune homme de 32 ans qui peut s'estimer comblé par son métier. Après 15 ans d'efforts et d'obstination, le voici enfin en haut de l'affiche.

Ayant grandi en France avec très peu d'occasions de retourner à Madagascar, Zac reste toutefois attaché à la Grande Île. *« J'y retourne tous les six ou sept ans pour faire plus ample connaissance avec ma famille et le pays que je connais peu. J'y passe en général un mois, le temps de voir un peu tout le monde. »*

À l'origine, un parcours de lycéen lambda, suivi d'une licence en Staps (sciences et techniques des activités physiques et sportives), avant de s'orienter vers le métier d'acteur avec plusieurs formations à l'appui. *« Parallèlement, je me suis initié à la cascade physique au Campus Univers Cascade, et entraîné sérieusement à la chorégraphie de combat avec Kefi Abrikh. »* Cascadeur pour des films d'actions, c'était d'abord pour lui un rêve d'enfant, émerveillé par les Bruce Lee, Jackie Chan, Chow Yun Fat et autres Takeshi Kitano. *« L'expérience du combat sur les tournages fut telle qu'à ce moment-là je me suis dit, c'est ça que je veux faire ! C'était en 2003, j'avais 17 ans. »*

En 2010, Zac fait une rencontre capitale en la personne de la cinéaste belge Chantal Akerman (*Les Rendez-vous d'Anna, Golden Eighties, Un Divan à New York*). Elle lui offre l'opportunité d'un rôle dans son film *La folie Almayer*, tourné au Cambodge avec Stanislas Mehrar et Aurora Marion. Il se retrouve bien loin des films de combat auxquels il était habitué, mais se passionne pour le jeu d'acteur. *« Toutes les violences, toutes les blessures étaient psychologiques et non plus physiques. Mais il fallait les exprimer. C'est après ces deux mois de tournage que j'ai pris conscience de ce que je*

Clap sur Zac !

voulais réellement : me battre à l'écran, mais pas sans être acteur.»

Formé principalement à l'Actors Factory avec Tiffany Stern, Zac a durant ces années beaucoup appris sur lui et les autres. «*Dans le monde du cinéma, le plus difficile est de ne pas se décourager. Même lorsque qu'on subit une longue succession de réponses négatives, ou même quand votre entourage vous juge et pense vous aider en vous conseillant de trouver un... vrai métier. Mais c'est le jeu, et le jeu en vaut vraiment la chandelle, selon moi.*»

Anna de Luc Besson, *Croc-Blanc* d'Alexandre Espigares, *La Folie Almayer* de Chantal Akerman, *My perfect Baby* de Jing Wang, *Le Marsupilami* d'Alain Chabat, autant de films dans lesquels il a joué pour le cinéma. Mais la télé fait aussi appel à lui : il apparaît dans *Access* de Thomas Pone, *Le Légiste* de Frédéric Berthe,

Cousins cousins

DIASPORA

Ad Vitam de Thomas Cailley et Sébastien Mounier, *L'art du crime* d'Eric Woreth. Autant dire un très beau parcours après 15 ans dans le métier, et six où il n'arrête pas de tourner. «*On donne depuis peu l'occasion de montrer à l'écran que je ne suis pas qu'un acteur qui joue la comédie : je peux aussi me battre, faire des cascades et... jouer du piano !*»

Il travaille actuellement sur une série Bollywoodienne où il prête sa voix au personnage principal pour la version française. Après la sortie de *Croc-Blanc* dans les salles le 28 mars dernier, Zac sera prochainement à l'écran – le petit cette fois – dans *Le légiste* sur TF1, *Access* sur Canal+ et *Ad Vitam* sur Arte. Bravo, l'artiste ! ■

Koléane Foxonet

Clinique Vétérinaire VetCare
Ambatomitsangana à côté de station Total

-Propriétaire: Randrianarisoa M.
-Patient: Oki
-Motif: Vaccination et conseils
-Race: Pinscher croisé

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

VETCARE
www.vetcare.mg
034 26 409 55 020 26 409 55
033 37 409 55 032 03 409 55
info@vetcare.mg

«L'histoire, le quotidien... ?»

Croquettes
en vente ici

Les Vendredis
08, 15, 22 et 29 Juin 2018 au



- 
- **Fête des Pères**
 - **Fête de l'Indépendance**
 - **Buffets**
 - **Animations**
 - **Grands Tirages**

De nombreux lots à gagner!

Contacts : 020 22 208 11 / 032 05 340 51

Email : rec.cascolb@moov.mg

Alice Anjarasoa fait des merveilles avec ses dix doigts. Après un an et demi de formation, elle vient d'obtenir son diplôme de prothésiste ongulaire. Une nouvelle activité qui vient se rajouter à son commerce dédié à la vente d'artisanat d'art malgache, à contre-courant des produits de grande distribution qui inondent les marchés réunionnais. Et tout cela en plein quartier populaire de Saint-Louis...

Le marché couvert de Saint-Louis à La Réunion, à deux pas de la gare routière, semble presque à l'abandon. Seul point de vie et de vente visible depuis la route, une petite boutique de fruits et légumes qui continue à exister. La réputation de ce quartier n'est pas au mieux, plusieurs échauffourées entre lascars en ont fait un lieu peu fréquenté après 19 heures.

Alice a décidé de créer sa boutique au sein de ce quartier populaire, qui est aussi le point de départ de nombreux bus en journée. Un loyer modéré, un petit local joliment aménagé grâce à micro-crédit d'aide à la création d'entreprise, et la volonté de valoriser son savoir-faire et l'artisanat d'art de la grande île. Côté technique, Alice sort de formation de prothésiste ongulaire, une activité en pleine croissance auprès des tantines réunionnaises concernant l'aspect esthétique, et auprès de tous les stressés de la vie qui se rongent les ongles à s'en manger les doigts.

Sous sa lampe de chevet, Alice pose patiemment les ongles colorés sur tous les doigts de fée du quartier. Mais ses clientes ne viennent pas seulement pour cela, puisque son espace est aussi dédié à la vente d'accessoires de mode issus de l'artisanat malgache. Des sacs à main tressés en

raphia, au design moderne et aux couleurs chatoyantes, sont confectionnés par la créatrice de la marque «Alizées», installée à Tana. Alice développe la marque malgache sous contrat d'exclusivité pour La Réunion. Et il n'est pas question pour elle de faire dormir les sacs sur des rayons.

Alice participe aux événements nombreux autour du «fait main» à La Réunion, installe sa collection dans des bars, restaurants ou magasins, ou encore organise des expositions pour valoriser la marque. En complémentarité, «Les merveilles d'Alice» va développer ses propres produits fabriqués à Madagascar et commercialisés également à La Réunion. Le passé graphiste d'Alice lui offre l'opportunité de poser sur papier sa créativité, et de donner vie à ses accessoires grâce au talent des artisans malgaches. Alice assure également la vente de bijoux artisanaux d'artisans locaux, afin d'optimiser son espace de vente, qui redonne un peu de couleur et de vitalité à ce quartier jusqu'ici peu attractif pour des commerces dédiés à la mode et au bien-être. Jusqu'ici, pour Alice, ça glisse au pays des merveilles. ■

Julien Catalan

Les merveilles d'Alice



A man with a beard, wearing a black long-sleeved shirt and dark suspenders, is captured in a dynamic dance pose. He is leaning forward with his right arm bent and his left arm extended outwards. The background is a blurred stage setting with white metal scaffolding and a dark backdrop. A woman in a colorful patterned dress is partially visible behind him.

Soumette

AHMED

Formé au grand conservatoire d'Avignon, Soumette Ahmed est un comédien et metteur en scène comorien. En 2012, il a créé le Centre de création artistique et culturelle des Comores - Mavuna (CCAC-Mavuna), première initiative de ce genre dans l'archipel pour la promotion du théâtre. En tournée à Mada en mai dernier, il a accepté de répondre à nos questions.

Pourquoi avoir créé le CCAC-Mavuna ?

Le CCAC-Mavuna rassemble le collectif des artistes comoriens et oeuvre pour le rayonnement de la culture comorienne en replaçant les arts au cœur de la vie de la cité. Il veut impliquer davantage « la jeunesse comorienne dans la vie culturelle pour faire mûrir et affirmer les valeurs identitaires. Ce faisant, nous contribuons à redonner à la jeunesse de ce pays un but, une vision, des repères pour construire leur avenir dans la paix et la stabilité... »

Parlez-nous du spectacle « Azafady, ça ne peut pas durer »...

Azafady, ça ne peut pas durer du groupe Emoi est un spectacle pour la sensibilisation des esprits sur la thématique de l'environnement et des énergies renouvelables. Il a été créé en novembre 2017 à l'Alliance française de Diego-Suarez. Après avoir joué le spectacle aux Comores, à Maurice, à Rodrigues, aux Seychelles, nous voici actuellement sur la Grande-Ile pour une tournée de trois semaines (Sainte-Marie, Toamasina, Tana, Mahajanga, Diego et Nosy Be). La tournée est intense... Beaucoup de kilomètres mais ce qui est sûr c'est que le public est en nombre et a envie de parler d'écologie et de développement,

même si ces questions doivent être abordées séparément tant les situations sont différentes. Ici beaucoup de déchets mais pas d'électricité, là c'est l'inverse et ailleurs c'est les deux. Quoi qu'il en soit, les enfants semblent saisir l'importance de l'enjeu bien mieux que leurs parents et c'est là le cœur de notre action. Les enfants expliquant aux adultes la nécessité impérieuse d'agir pour la survie de tous.

Quel regard portez-vous sur le genre comédie dans les îles de l'Océan Indien ?

Je pense que les gens des îles aiment bien rigoler et en ont besoin. La comédie est une façon d'aborder et de tourner en dérision des sujets importants, avec une distance, un recul, de dénoncer des situations en douceur. Donc, la comédie passe très bien dans la sous-région, les gens sont demandeurs.

Votre lien avec Madagascar ?

J'ai travaillé pleinement à Madagascar à travers ce projet et puis j'ai eu la chance de rencontrer Nantenaina Fifaliana, vidéaste et photographe, et Tolotriniana Solomanana, comédienne avec qui j'ai la chance de partager la scène dans cette création. Tolotriniana est une grande comédienne, investie dans le travail, jamais fatiguée et qui apporte énormément aux enfants de l'Océan Indien à travers ses ateliers pédagogiques en rapport avec l'environnement et le recyclage. Aujourd'hui, j'ai un point d'attache artistique à Madagascar et j'espère dans l'avenir continuer à travailler avec des artistes d'ici car nous avons beaucoup à partager... ■

Propos recueillis
par Moussafri Mourchidi

“**Les gens des îles aiment bien rigoler**”



Landinirina
RAKOTOMALALA

Situé à Ambatomena, Tokotelo est un établissement réputé pour ses plats typiquement malgaches, comme le «zanadandy» (vers à soie), le «vily» (bichique) ou le «vorivorin-kena» (tripes). Des plats traditionnels avec une touche de modernité.

Créé en 2007 par trois associés, *Tokotelo* comprend trois parties : le *Kibogasy* pour désigner le restaurant, *Mamanala* pour les glaces et *Mofogasy* pour la pâtisserie. « *C'est un endroit qui réunit amis et proches autour des plats et recettes gourmandes, de la pâtisserie revisitée et des glaces de fabrication artisanale aux parfums originaux sans additif ou colorant, comme le baobab, la bière, le miel...* », explique Landinirina Rakotomalala associée-gérante de l'établissement. Biochimiste de formation, elle comprend et retrouve la « chimie » dans la casserole grâce aux mélanges possibles - parfois inattendus - de produits et d'épices.

Présentez-nous votre style ?

Une cuisine du quotidien, savoureuse en utilisant les produits frais et uniquement locaux. Une cuisine traditionnelle et aussi avec une touche d'innovation.

Quels sont vos produits de prédilection ?

Le riz rouge, les légumes (il y en a tellement à un prix bon marché et pourtant pas souvent utilisés), les larves de vers à soie frites, les fruits naturels.

du Tokotelo

Quels sont les ingrédients récurrents dans vos plats ?

Brèdes, grains, riz, ail, farine de riz, ciboulette, gingembre que l'on peut retrouver aussi bien dans la pâtisserie salée que dans les plats mijotés ou la glace.

Le plat qui vous rend coucou ?

Ou deux plats ! Un soufflé au roquefort ou une pizza à pâte très fine avec des anchois et accompagnée de crudités et légumes verts.

Votre boisson préférée ?

Eau minérale et de temps en temps du nectar de baobab.

A quelle fréquence modifiez-vous votre carte ?

La carte reste pratiquement la même, à part quelques modifications une ou deux fois par an. Et nous proposons trois plats du jour systématiquement.

Comment vous y prenez-vous pour créer un plat ?

Je m'adapte aux produits de saison. Le plat final passe par plusieurs étapes : de l'idée de changement d'un ingrédient d'un plat existant et qui fait saliver, aux tests gustatifs par les proches et moi-même et enfin à la réalisation plus ou moins fidèle de l'idée de départ.

Quelle est votre actualité ?

Je teste des préparations à partir de mélanges inédits pour des soupes originales à déguster durant cet hiver. ■

Propos recueillis par Aina Zo Raberanto

Recette du mois :

Soupe au potiron et au taro aromatisée au curcuma



Ingrédients

- 1 kg de potiron
- 250 g de taro
- 250 g de pommes de terre
- 1 gousse d'ail
- 1 c.à.s de gingembre râpée,
- 1 c.à.c de curcuma
- sel.

Préparation

Faire revenir l'ail pelé et écrasé dans un filet d'huile. Y verser rapidement le gingembre. Couper le potiron et les pommes de terre pelés, en dés et mélangez-les dans le faitout avec ail et gingembre. Rajouter de l'eau qui les couvre et saler très peu. Laisser cuire en tournant souvent et mixer une fois cuit. Dans une autre casserole, faire cuire le taro, également coupés en dés dans de l'eau à peine salée. Verser le taro dans la soupe mixée et rectifier l'assaisonnement en sel. Rehausser avec le curcuma. Servir chaud. ■

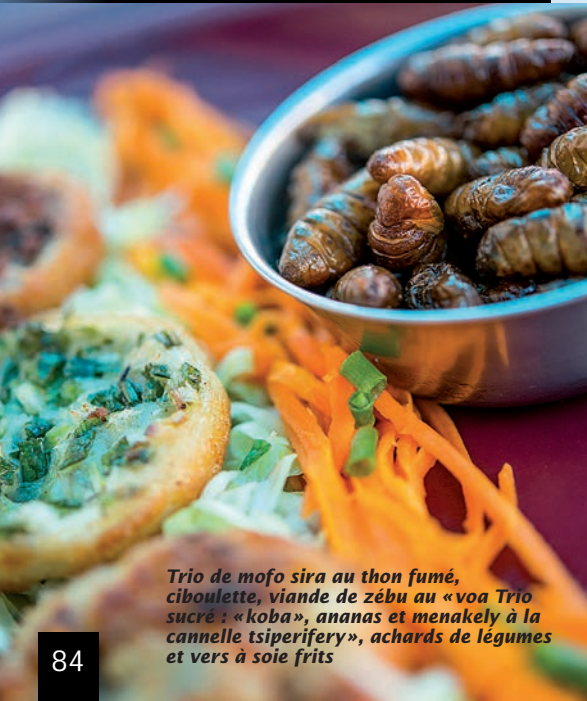
**LANDINIRINA RAKOTOMALALA
DU TOKOTELO**

THB
60
TAONA

*Tratry ny
Asaramanitra!**



*Joyeuse fête de l'indépendance

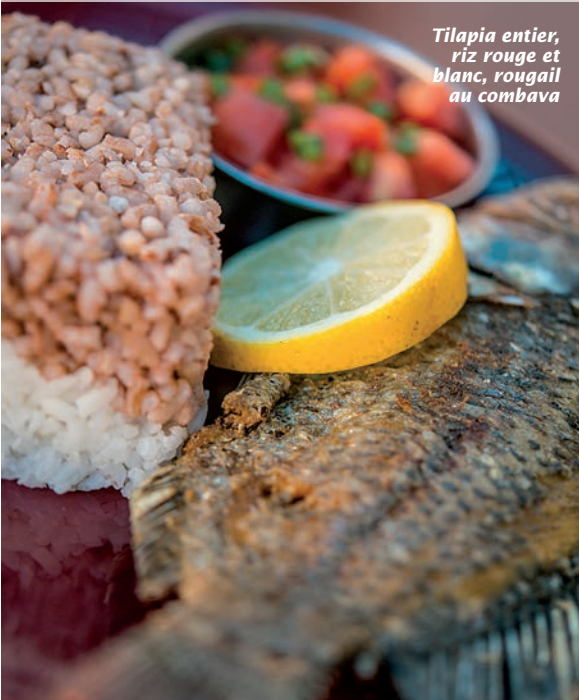


*Trio de mofo sira au thon fumé,
ciboulette, viande de zébu au « voa Trio
sucré : « koba », ananas et menakely à la
cannelle tsiperifery », achards de légumes
et vers à soie frits*



*Lamelle
de tripes
au gingembre*

LANDINIRINA RAKOTOMALALA DU TOKOTELO



*Tilapia entier,
riz rouge et
blanc, rougail
au combava*



*Trio sucré
«koba»,
ananas et
menakely
à la
cannelle*



**Ne ratez pas
les moments importants.**

**Protégez vos matériels
avec la gamme de produits PROTEK...**

Originaire du Vallée de la Loire, le Saumur Champigny Millésime 2015 est un vin équilibré et frais. Loïc le sommelier et Charlotte Vaissaud, Food and Beverage Manager aux Saveurs du Louvre à Antaninarenina nous donnent leur avis.

Présentez-nous ce vin...

C'est un vin mono-cépage sur un cépage Cabernet Franc, une variété de raisin également présente à Bordeaux mais en assemblage uniquement. Sur cette appellation Saumur Champigny, nous aurons des vins assez aromatiques et puissants mais avec beaucoup de souplesse et de fraîcheur. L'intérêt de ce vin, c'est son équilibre pouvant accompagner un déjeuner ou un dîner. Il est facile et agréable à boire.

Un vin présent sur votre carte...

Il est sur notre carte depuis quelques mois. Il s'accorde avec nos plats qui sont inspirés des saveurs des îles, notamment avec les épices. Le restaurant Les Saveurs du Louvre se trouve



Saumur Champigny

dans un bâtiment construit par Gustave Eiffel en 1930.

Avec quels plats s'accorde-t-il ?

En parlant des saveurs des îles, un accord intéressant avec ce type de vin, c'est le curry de poulet et crevettes au lait de coco. Une viande blanche va très bien s'accorder avec ce type de vin. Les épices comme le curry vont être

assouplis par la fraîcheur du vin. On peut également l'apprécier avec un suprême de volaille servi avec des pommes de terre et ragoût de champignons, mais aussi du poisson comme le filet de mérou et un risotto fondant. La souplesse au niveau des tanins va s'équilibrer avec le côté iodé du poisson. C'est un vin à consommer sur la fraîcheur et le fruit, à boire sur sa jeunesse. On peut le consommer dans les deux à quatre ans maximum, mais il est conseillé de l'apprécier dès maintenant. ■

Propos recueillis par Aina Zo Raberanto



FICHE TECHNIQUE

Appellation : Saumur
Champigny
Domaine : Plessis-Duval
Cépage : Cabernet Franc
Millésime : 2015
Type : Rouge
Degrés : 12,5%
Servir entre 14°C & 16°C
Garde : 2 à 4 ans
Distribution : Cave Vingt
sur Vins Soredim

“ Un vin équilibré ”

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

La CRUX REV à découvrir chez YAMAHA



CRUX REV
PUISSANT ET ÉCONOMIQUE

Démarrage électrique/Kick
Roues à batons
Consommation : 1L/100km

à partir de **4 000 000** ARIARY TTC

 **socimex**

Enceinte SOCIMEX Ankorondrano
Route des Hydrocarbures Ankorondrano
Tel: 22 275 01 / 032 05 276 83 / 32 05 279 42
yamahamg@cfa0.com

 **YAMAHA**
Revs your Heart

LE COCKTAIL DU MOIS



La monacolada DU COLBERT

La monacolada est à l'origine un cocktail à base de bière et de sirop de grenadine. C'est le bon vieux monaco qu'on sert dans les cafés de France et de Navarre, mais en le croisant avec la fameuse piña colada portoricaine (boisson nationale de Port Rico depuis 1978 !) à base de rhum, de jus d'ananas et de crème de coco. La monacolada au beau rouge sanguin est juste un peu plus corsée que le monaco, alors avec modération, bien sûr !

Ingrédients

- Jus d'ananas
- Lait de coco
- Rhum blanc
- Sirop de grenadine
- 3 glaçons.

Préparation

Dans un shaker, verser le jus d'ananas, le lait de coco, le rhum blanc ainsi que les glaçons. Shaker fortement. Puis verser l'appareil dans un grand verre à cocktail. Verser une larme de sirop de grenadine. Pour finir, décorer avec tranche d'ananas frais. ■

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

MADEPICES[®] MADAGASCAR

"La passion des saveurs"



Tratry ny
ASARAMANITRA
eee!

PILI PILI DOCK[®]

Nos boutiques :

- 📍 Tana Water Front : +261 20 22 327 96
- 📍 Talatamaty : +261 20 26 299 42
- ✉ commercial@madepices.mg
- 📍 Madepices PILI PILI DOCK

A smiling woman with dark hair and bangs, wearing a vibrant pink, blue, and black plaid shirt, stands in a restaurant. She is holding two white plates, each filled with fresh oysters on the half shell, garnished with green lettuce. Behind her is a wooden bar counter with several shelves displaying bottles of wine. To the right, there are red tufted bar stools and tables with white napkins and glasses. The scene is warmly lit, suggesting an indoor dining environment.

L'Arrivage :
direct du filet
du pêcheur !

Né d'une collaboration entre Denis Morel de Tolagnaro (Fort-Dauphin) et Bastien Warnier de Tana, L'Arrivage est ouvert depuis le 3 novembre dernier dans le quartier d'Ambondrona. L'établissement a choisi de se spécialiser dans les fruits de mer, en particulier les huîtres dodues, fraîches et iodées à souhait.

Denis Morel et Bastien Warnier alternent tous les 15 jours la gérance de *L'Arrivage*. « **C'est de Bastien qu'est venue l'idée de ce restaurant de fruits de mer ; moi-même je suis dans la restauration depuis 1979** », explique Denis Morel. Riche idée : Bastien Warnier assure depuis Fort-Dauphin, via sa société, la majorité de l'approvisionnement en langoustes, crevettes, moules, poissons et bien sûr en huîtres, l'attrait de quatre clients sur six pour *L'Arrivage*, confie Denis Morel.

La clé de leur succès ? Une fraîcheur irréprochable et un service à emporter appelé à se développer si son succès perdure. Avec trois arrivages par semaine tous les mardis, jeudis et samedis, uniquement par fret aérien, le restaurant s'est donné les moyens de satisfaire un standard élevé de qualité. Tout cela dans une décoration mêlant le cadre marin mêlé à celui d'une brasserie parisienne typique. Pour faire tourner l'établissement, ils sont cinq en cuisine à travailler en rotation : « **le chef, son second et ses deux commis ainsi que le plongeur.** »

L'Arrivage est ouvert de midi à 22 heures du dimanche au jeudi (22 h 30 les vendredis et samedi). Ses spécialités sont les plateaux de fruits de mer, à 45 000 ariary (petit plateau), 60 000 ou 110 000 ariary pour le « Plateau royal ». « **Dedans, vous aurez crevettes, crabe de mangrove, langouste et ça peut être partagé à quatre personnes avec deux fois la quantité du plateau de 60 000 ariary.** » Ces somptueux plateaux à étages sur glace pilée font chaque semaine le bonheur de nombreux palais. « **Quand**

on prend le plateau royal, en couple, avec un petit dessert derrière, on n'a plus la place pour manger autre chose après, on est gavé. »

L'autre « plus service », les fruits de mer à emporter : « **bier soir, j'ai reçu une commande de cinq plateaux royaux à emporter, on les a présentés sur deux piles avec les huîtres ouvertes, les citrons, le pain, le beurre... il n'y avait plus qu'à se servir.** » Un service royal mais encore peu connu ! « **S'ils étaient venus avec une glacière j'aurais même mis la glace pilée** », ajoute Denis Morel, enthousiaste, qui souligne sa volonté d'entendre cette offre. « **Nous sommes les seuls à faire du service à emporter pour des fruits de mer, il suffit de réserver au téléphone. Cette commande de cinq plateaux royaux, on l'a reçue à 17 heures, à 19 heures c'était prêt.** »

La clientèle est assez haut de gamme, artistes, ambassadeurs, mais pas que ! Également beaucoup de gens venus en famille ou entre amis pour se faire un plaisir iodé. Bâti après la transformation d'un précédent restaurant (*Le Bureau*), *L'Arrivage* n'aura fait pratiquement aucune publicité. Sa brusque notoriété est due à la satisfaction de la clientèle et au bouche-à-oreille. Car l'offre sait être variée avec des formules entrée + plat ou plat + dessert à 15 000 ariary les midis du lundi au vendredi, mais aussi des « suggestions hebdomadaires » : « **on a un excellent pot-au-feu de la mer : des légumes de saison, du poisson, des crevettes et de la chair de moule.** » Les magrets et confits de canard sont également sur la carte, tout comme les choucroutes qui feront leur retour au menu pour l'hiver. *L'Arrivage* propose également des vins entre 50 000 et 280 000 ariary la bouteille. Et si la note n'est pas spécialement salée, plutôt iodée en fait. ■



T


Dedicated to M.



'as pas
la pêche

Dentelle Passion
Combi-short by Ikywi
250 000 Ar

Talons Miss Guided
250 000 Ar



T'as l'œil tout dépité
La tête dans ton oreiller
Le tic-tac t'assomme
Tu descends l'escalier
Tu guet-apens te guettait
T'es tombé sur une pomme

LA MODE !

Dentelle Passion
Robe aztèque Promod
140000 Ar
Talons Miss Guided
250000 Ar

TON SCOOTER,
TON STYLE



PEUGEOT
SCOOTERS



**STREET
ZONE**

A l'aise
sur toutes
les aires de jeu

SPEEDFIGHT

Le sportif
de référence

Kisbee

Fûte et
économique



Django

Le scooter
néo-rétro

TWEET

Le scooter de ville
par excellence

Madauto

23 254 54

info@madauto.mg

www.madauto.com

facebook.com/madagascar.automobile



Dentelle Passion

Combi-pantalon
by Ikywi
350 000 Ar

La vaisselle cavale sur la moquette
Ton piton fait pipi dans tes baskets
T'as pas l'cœur au mambo
Tout se disloque en loques
Tes binocles, tes breloques
Café, thé, chocolat
C'est trop compliqué tout ça

Juste un verre de flotte
C'est plus sain, c'est moins cher
Et on dit que le calcaire
C'est bon pour ton ulcère
Tu t'avales en douce un pamplemousse
Tu t'allumes un Marlboro, tu tousses
Les copains, les jours de coletard
C'est plus rare que le caviar
Ils t'oublent dans ton plumard

Et t'as pas la pêche
Manque un peu de piment
T'as pas la pêche
Au niveau sentiment
T'as pas la pêche
T'as les yeux dans les panards
Le pas claudiquant des canards

Les petites choses de Paris

Cardigan Mim
100 000 Ar

Robe Mim
80 000 Ar



A photograph of two young children, a boy and a girl, looking intently at a tablet computer. The boy is in the foreground, pointing at the screen, while the girl is slightly behind him. The background is blurred, suggesting an indoor setting.

Allianz Rente éducation

Un avenir meilleur
pour les enfants

Avec vous de A à Z

Allianz 

ANTANANARIVO

Siège social : 13 rue Indira Gandhi - Tsaralalàna - BP 8619

Tél. : +261 20 22 579 00 - Fax : +261 20 22 579 01

Email : allianz.madagascar@allianz-mg.com

www.allianz-madagascar.com



Arabesque

Pantalon Agema imprimé
375 000 Ar

Et t'as pas la pêche
Quand il faut que ça swing
T'as pas la pêche
Du côté du standing
T'as pas la pêche
Elle t'a laissé tomber
T'avais qu'à pas caresser
l'plombier !

Via Milano

Robe
300 000 Ar
Sac
600 000 Ar

Via Milano

Sandales
300 000 Ar



bottle  **song***

avec **caprice**

Suivez les actus du concours "**BOTTLE SONG**" sur  Caprice Madagascar
et votez pour votre équipe préférée !!!



**Les petites
choses de
Paris**

Débardeur
Jennyfer
45 000 Ar
Short Jennyfer
50 000 Ar*

Via Milano

Sac 600 000 Ar
Sandales en voile
fleuries
300 000 Ar



Arabesque

Robe Mis Miss
685 000 Ar

S'OUVRIER AU MONDE
& RÉUSSIR

INSCRIPTIONS
OUVERTES
MBA
DIRECTEUR D'HÔTELLERIE
INTERNATIONALE



HOTEL & TOURISM
BUSINESS SCHOOL

Lot VB 22 C Bis Ambatoroka
Face Clinique St Paul
admissions@votel.mg
+261 34 67 014 27
www.votel.mg

Via Milano

Robe
340000 Ar

Les petites choses de Paris

Escarpins Mim
120000 Ar



Aujourd'hui,
c'est dimanche
T'iras pas
planter
tes choux
Pour changer,
il pleut
L'eau coule
du plafond
Y'a même
des gouttes sur
ta joue
La déroute,
sauve qui peut...

Via Milano
Polo en voile
200 000 Ar

Pantalon gold base
400 000 Ar

Sandales
300 000 Ar



EN VENTE EN KIOSQUE OU SUR LE SITE

LE SEUL CLASSEMENT DES ENTREPRISES DE L'OcéAN INDIEN DONT PLUS DE 100 ENTREPRISES DE MADAGASCAR

L'Eco austral, c'est aussi :

- Un mensuel avec des dossiers, des portraits, des analyses, des décryptages...
- Un site Internet avec de l'information quotidienne
- Une newsletter hebdomadaire
(inscription gratuite sur le site www.ecoaustral.com)



Comme la confiture
sur les tartines
Tout passe au travers
et dans la cuisine
Bonjour l'inondation
T'as plus qu'à trouver
vite fait
Une gondole,
un gondolier...

La Sobika
Tee-shirt
39000 Ar

La Sobika
Robe
36000 Ar



Arabesque

Robe imprimée
Rossignol Z&V
1 845 000 Ar

Maybelline New York

Rouge à lèvres Superstay Matte Ink liquide 70

Palette City Kits Urban (OAMBYE194)

Mascara Colossal Daring Black (OAMBYE189)




Prise de vue : Ambohimalaza

Modèles : Judith & Tahina

Make-up : Maybelline New York

Maquillage : Aina Matisse



Les petites choses de Paris

Débardeur Mim
55 000 Ar

Pantalon Jennyfer
80 000 Ar

Compensées Jennyfer
120 000 Ar

Happy
Friday

“
Dubai à partir de
EUR 410 TTC*
”

“
Bombay à partir de
EUR 420 TTC*
”



50^{Yrs}
OF LOYALTY

Offre disponible dans votre agence habituelle et auprès
de l'agence Air Mauritius Tana Water Front.

(*) Tarif hors frais de service.

www.airmauritius.mg

TEL. : 020 22 620 37 / 032 05 620 36

MAIL : contact-mada@airmauritius.com

Tennis World Tour

Le sport et les jeux vidéo, c'est une longue histoire d'amour. Mais depuis quelques années, le tennis se fait plus que discret. Cette absence touche finalement à sa fin, avec l'arrivée d'une nouvelle simulation. Je suis vert !

Si il y a un sport qu'on n'a pas beaucoup vu (pour ne pas dire pas du tout) sur console ces dernières années, c'est bien le tennis. Avec l'effervescence annuelle autour des jeux de foot à la FIFA, mais aussi de basket typés NBA 2K, on en oublierait presque que d'autres sports de balles peuvent exister dans nos salons. Après l'excellent *Top Spin 4* qui reste l'une des meilleures simulations de tennis jamais sorties, la balle jaune s'est faite discrète. A l'annonce du studio Breakpoint de nous faire revivre l'expérience des courts sur console, c'est donc tout naturellement que les joueurs s'emballent à l'idée de pouvoir retrouver le sport des nobles dans un nouveau jeu.

Et lorsqu'on entend que des anciens de *Top Spin* planchent en tant que consultants sur cette nouvelle simulation, la température monte encore plus. Mais plus le plat est attendu, plus le soufflé risque de retomber. Et si *Tennis World Tour* n'est pas une grande déception, l'amour qu'on porte pour ce sport nous force à avouer que le jeu est loin de ce qu'on était en droit d'espérer. Des gestes sont fidèles, le jeu retranscrit à merveille le lift côté gauche de Roger Federer. Mais les animations manquent cruellement de réalisme. Un comble pour une simulation.

À VOTRE SERVICE !

Certains diront qu'il s'agit d'un détail, mais c'est justement la précision du

détail qui fait la force de ce genre. Reconnaître les mouvements, observer la justesse dans le coup donné par rapport à la réception de la balle, c'est que le numéro un des simulations nous avait offert à son époque. Ce successeur spirituel n'est pas loin du compte, mais lorsqu'on a la manette en main, difficile de ne pas voir les défauts qui auraient dû disparaître. Les coups rattrapés miraculeusement rappellent plus l'arcade que la simulation, ce qui nuit à l'expérience de jeu.

Mais *Tennis World Tour* est plus qu'un jeu vidéo. Cette nouvelle simulation marque l'entrée du tennis dans l'esport. Et pas un tournoi mineur, puisqu'un championnat du monde est organisé à l'occasion de la sortie du jeu. Cette nouvelle simulation cherche à relancer le sport traditionnel dans l'univers du sport électronique. Un domaine où seuls le football et le basketball arrivent à se faire une petite place parmi les grands noms du jeu vidéo sur la scène compétitive. Mais cet objectif à part, *Tennis World Tour* ne plaira qu'aux amoureux de la balle jaune. Les autres pourront passer leur chemin. ■

Eymeric Radilofe

Date de sortie : 22 mai 2018 - Éditeur / Développeur : Breakpoint / Bigben Interactive - Genre : Sport - Plateforme : PC / PS4 / Xbox One / Switch - Note : 7/10

Note : 7/10



CAHIERS DE NUIT



THB
au Glacier, Dreams



THB
au Six, nc® b



Airtel Madagascar et l'Association Compassion redonnent le sourire aux enfants malades de l'hôpital d'Ambohimandra en organisant une journée récréative



AIRTEL MADAGASCAR RESPECTE SES ENGAGEMENTS CITOYENS

Campagnes de sensibilisation et de dépistage réalisées à Tamatave par Airtel Madagascar et l'association Aide et Soins aux Malades pour intensifier la lutte contre le VIH Sida



Engagé dans la promotion de l'éducation, Airtel Madagascar offre des tables bancs à l'EPP Antaranadolo à Fianarantsoa



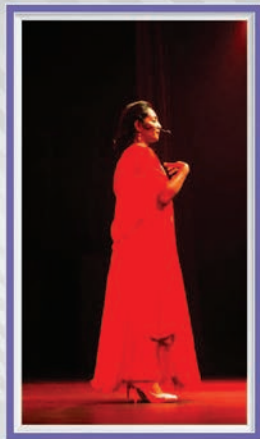
LES ÉVÉNEMENTS DU MOIS AUX COULEURS

DU 3^{ÈME} OPÉRATEUR MOBILE MONDIAL

26^{ème} édition de Fun Quizz :
Rabotovao Tojotahiana
gagne la voiture


"Mahay manatsara tantara",
conférence avec Hanta
Ramakavelo sponsorisée
par Airtel

Edition spéciale du festival
Madajazzcar
sponsorisée par Airtel



Hertz

LOUEZ
VOTRE VOITURE
EN TOUTE
CONFIANCE.

 034 05 811 13

Enceinte Madauto Andraharo
Mail : hertz-madagascar@madauto.mg
www.hertz.mg

© 2014 Hertz





23 254 54
info@madauto.mg
www.madauto.com

 [facebook.com/madagascar.automobile](https://www.facebook.com/madagascar.automobile)

Buffet
du jardin
Tana



⊕ de photos sur www.nocomment.mg

La Ribaudière

Tana



WE

ANTANANARIVO



La Ribaudière
RESTAURANT & HOTEL

Hôtel de charme
17 chambres & 7 appartements

034 07 215 25
laribaudiere@moov.mg
www.hotel-laribaudiere.com

ANTSIRABE

Couleur Café 
Logis de charme

18 pavillons
Boutique & Restaurant

032 02 200 65
couleurcafe@moov.mg
www.couleurcafeantsirabe.com

IFATY

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

Hôtel de charme de 7 chambres à Ifaty
Piscine - Fitness - Spa

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



DISPONIBLE AUX FORMATS
150CL, 100CL, 70CL, 37,5CL



**GOLD
MASTER'S**

GM

SERVICE TRAITEUR
séminaires - mariages - anniversaires



☎ 034 60 741 45
020 22 316 86

72 Avenue Grand Didier Isoraka
Tananarive, Madagascar

lebresto@gmail.com

Le B

RESTAURANT

Le B'
Tana





Compagnie

MADECASSE

ASSURER VOTRE ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Onduleurs

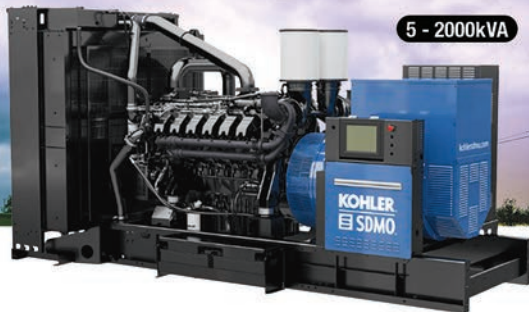
ABB



new

Groupes électrogènes

KOHLER | SDMO



ANTANANARIVO

Ankorondrano - 020 22 224 08 - service.vente@madecasse.mg

TAMATAVE

Anjomà - 020 53 313 05 - ag.tmv@madecasse.mg

⊕ de photos sur www.nocomment.mg

Kudeta
Tana



25 JUIN
à 21h
au KUDETA

*Fetin'ny
Asaramanitra*

LIVE EXCLUSIF

entrée libre conso obligatoire

résa: +261 20 22 677 85 / +261 32 07 281 55



NOUVEAU!

⊕ de photos sur www.nocomment.mg



Le Glacier
Tana



La Terrasse
du Glacier



Restaurant - Bar - Lounge

Belle vue sur l'Avenue

Le Carnivore Tana



Angé de la nuit by
no comment
www.nocomment.mg



LE CARNIVORE

Ambatonakanga

Churrascaria Brésilienne

+ de 20 sortes de viandes de
Madagascar, grillées à la perfection.

*Restaurant
Bar - Lounge*

Ouvert tous les soirs
à partir de 18h 30.

Les **Vendredi, Samedi**
et **Dimanche** de 12h à 15h.

Viandes à volonté
Tous les **soirs** à partir de 18h 30.



PARKING WIFI FREE

Contact et réservation :

22 241 98 - 034 07 241 98

034 05 125 04 - 032 29 292 01

Fb : LE Carnivore BAR - Lounge Restaurant

lecarnivore@yahoo.fr | www.le-carnivore.com



LE TAXI BE



**DIEGO
NOSYBE
TAMATAVE
MAJUNGA**

OUVERT TOUS LES JOURS



" L' esprit de la fête dans l'enfer de la nuit "



⊕ de photos sur www.nocomment.mg



Le Taxi Be
Tana, Majunga, Diego,



Le Taxi Be
Nosy Be, Tamatave



TAXI BE


Diego - Nosy be - Tamatave - Majunga



Concours
Salegy tous les jeudis



" L' esprit de la fête dans l'enfer de la nuit "

MAKI  no comment www.no-comment.tg

CAFÉ DE LA GARE
ST LOUIS AVENUE
GRAND BRUNCH de
L'INDÉPENDANCE

24/06*
2018
à partir de
11 heures

*nous informons notre aimable
clientèle que le Café de la Gare
sera fermé le 26/06

Renseignements & réservations

020 22 611 12 / 032 07 090 50 / cafedelagaretana



**Chefs Avenue
Lounge
Tana**



C3 AIRCROSS

PARTEZ À L'AVENTURE



Photos non contractuelles

INSPIRED BY YOU

CITROËN **partenariat TOTAL** Modèle présenté : C3 AIRCROSS FEEL 1.6L VTI 16soupapes 115 CV BVMS - Peinture Rouge + Vernis - Jantes alliage 16 pouces - Lève-vitres électriques AV/AR - frein ABS avec répartiteur électronique de freinage - Airbag conducteur et passager - Consommation mixte : 6,9L/100 km

 [citroen.mg](https://www.facebook.com/citroen.mg)

SHOW-ROOM CITROËN - SODIREX à côté de la Tour ZITAL Ankorondrano - TEL : (+261) 20 22 274 29 / 30 - contact@sodirex.mg



Tous les Jendis

20h

Tropical

Latino

LA SUITE
TOI

LA SUITE
TOI

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



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



La Suite 101
Tana





Cuisine fraîche et soigneusement présentée, de la cuisine espagnole et méditerranéenne directe à vos assiettes. Venez déguster nos Tapas et Paellas ainsi que nos créations de Sangrias.

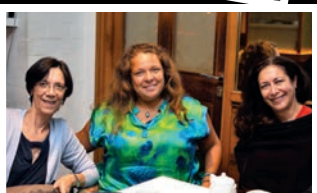


+261 20 22 209 80

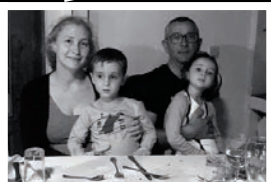
ghu@andilanhotels.com

www.grandhotelurbanmadagascar.com

Grand Hotel Urban Tana



Coco Lodge Majunga



HOTEL * COCO LODGE**
ou coeur de la ville de MAJUNGA



Restaurant . Bar . Piscine . Suite
Chambre Climatisées . TV Satellite
Salles de conférences . Parking
Organisateur de voyages et excursions
sur toute la région Boeny/Majunga



49 avenue de France - Majunga

Email : cocolodge@moov.mg

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

+ 261 (0) 20 62 230 23

+ 261 (0) 34 07 011 11





Le Louvre
Tana



Pourquoi Pas
Tana



*Pourquoi
Pas!*

Restaurant

Du lundi au samedi
midi et soir
(à partir de 19h00)

+261 32 91 658 97

+261 32 65 943 20

31 rue de Russie
A côté de la FIFA Isoraka - Tana



Entrée GRATUITE pour tous !!

Ouvert Vendredi, samedi et
veille de jour férié de 21h à l'aube.

ANTANINARENINA

034 42 666 66

Le SIX...the place to be !!



Le Six
Tana



man active Denk

Complément
alimentaire
pour booster
la virilité



Pour ceux qui en veulent plus !

libido lady Denk

Complément
alimentaire
pour stimuler
la libido



Ravivez le désir !



LA QUALITÉ AU
SERVICE DE VOTRE SANTÉ –
FABRIQUÉ EN ALLEMAGNE

⊕ de photos sur www.nocomment.mg

La Cattleya
Tana



VAOVAO ! / NEW ! / NOUVEAU !



**CATT'
EXPRESS®**



VOTRE NOUVEAU SNACK

SUR PLACE / À EMPORTER

VICTORIA PLAZA

ANTANIMENA / REZ-DE-CHAUSSÉE / BOX A010

CONTACTEZ-NOUS AU 020 26 420 09

nc^b

vous présente en concert

LA MANTRA
& FRIENDS

en partenariat avec



Jeudi 7 juin 2018



HELL'S
RUSH

en partenariat avec



SAUVÉZ LE MOMENT

Jeudi 14 juin 2018

infos & résa : +261 34 20 343 47

www.nocommentbar.mg

Isoraka - Tana

no comment studio

ENTRÉE GRATUITE - CONGO OBLIGATOIRE - L'ÉTABLISSEMENT SE RÉSERVE LE DROIT D'ENTRÉE
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

⊕ de photos sur www.nocomment.mg



nc**®**b
Tana



nc**®**b

vous présente en concert



BE DIA

en partenariat avec

Ethiopian
የኢትዮጵያ

Jeudi 21 juin 2018



PIARAKANDRO

en partenariat avec

SMIRNOFF

Jeudi 28 juin 2018

infos & résa : +261 34 20 343 47

www.nocommentbar.mg

Isoraka - Tana

ENTRÉE GRATUITE - CONSO OBLIGATOIRE - L'ÉTABLISSEMENT SE RÉSERVE LE DROIT D'ENTRÉE
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

no comment **STUDIO**

Mauvaises langues par Von

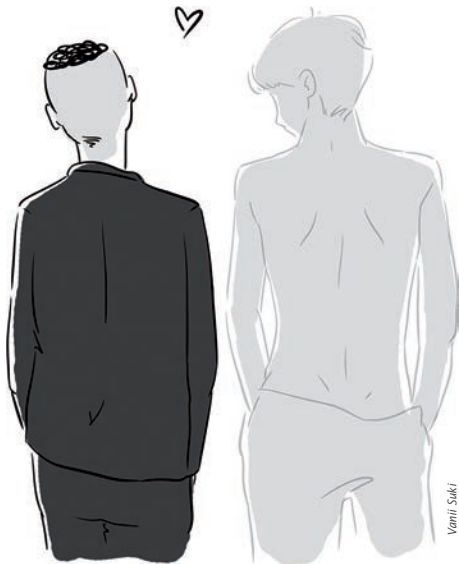
Le résultat de l'analyse médicale me laissa perplexe. Mon mec est malade. Le nom de la pathologie me laisse incertain. Anémie. Selon les explications du médecin, ça a l'air compliqué. Il a donné des détails sur les chances de s'en sortir, mais je n'ai rien retenu. Mon cerveau était comme incapable de se souvenir de ses propos sauf ce mot « compliqué ». De quelles manières et pour combien de temps ? Ses phrases se compliquent avec les termes médicaux définissant les traitements à suivre, les spécialistes indispensables à consulter et le temps que ça va prendre pour avoir une chance de s'en sortir. Je pense que le père de Tiana ne réalise pas bien non plus ce qu'endure son fils aîné. Il prit l'ordonnance du médecin, essaya de lire maladroitement la prescription et leva son regard.

« Peut-on au moins trouver ces médicaments ici ? », demanda-t-il d'un ton sec, habitude que les années passées à l'armée faisait surgir involontairement.

« Oui, mais relativement chers », lui répondit le toubib.

Une amie française m'a raconté qu'un membre de sa famille a eu le même problème et n'a pas survécu longtemps, même avec la qualité des soins dans l'Hexagone.

Face à cette situation, j'ai pris plus de temps libre pour rester avec Tiana, chez nous. Il y a quelques mois, il avait pris la décision d'emménager chez moi, le locataire de son père et vivant dans le même bâtiment qu'eux. Malgré ce qui lui arrivait, Tiana n'avait pas perdu son caractère souriant. J'ai du mal à croire que son corps de vingt-et-un ans, bien bâti, souffre.



Il passa la plupart de son temps à dormir, comme pour récupérer, sans aucun signe extérieur de malaise. Il prit correctement ses médicaments. Et quand il se leva, il essaya de s'activer comme tout le monde en s'adonnant même à quelques exercices physiques, histoire de booster son organisme. Moi, je donnais le maximum sachant à quel point ce moment nous était important.

« Resté donc avec ce pédé jusqu'à ce que tu crèves. Qui sait s'il n'est pas la source du problème ? Maintenant tu es dans la merde et tu continues à t'incruster chez lui », formulait sévèrement la voix de son père au moment même où je rentrais chez moi, à leur insu. J'ai tout de suite compris que je devais déménager avant qu'il ne soit trop tard. Plus l'état de Tiana allait se détériorer, plus son père allait s'acharner sur moi, j'en avais la conviction. Saisissant le premier prétexte qui se présentait, j'exécutai mon projet mais avec la ferme intention d'être au maximum aux côtés de mon mec.

Au bout de quelques visites chez eux, j'ai senti de plus en plus l'accueil glacial que la famille me réservait alors que l'état de santé de Tiana se dégradait. Pourtant, son père nous avait en quelque sorte accordé sa bénédiction peu de temps auparavant, alors que tout semblait nous réussir. Animé par le sentiment profond et sincère que j'éprouvais pour Tiana, je continuais de passer le voir sans trop me soucier des comportements désagréables des siens à mon endroit.

L'hospitalisation de Tiana a mis toute sa famille dans une sorte de rage contre moi, m'accusant de l'avoir contaminé

d'une saloperie quelconque. J'ai fini par ne plus y aller mais j'avais trouvé un moyen de l'aider indirectement, par le biais de l'infirmière qui s'occupait de lui, en lui donnant de l'argent. Et je me suis mis à travailler dur, le seul moyen de payer son traitement qui n'eut d'ailleurs presque aucun effet sur son état aggravé. Seule l'infirmière me donna de ses nouvelles au bout de quelques mois. Son physique s'était complètement détérioré, jusqu'à en être méconnaissable au moment de sa mort.

J'ai appris l'atroce nouvelle par téléphone, au moment où je partais en mission en province. Tiana avait confié à son père ses derniers messages, soulignant l'intensité de son amour pour moi durant cette période de combat intense. J'ai appelé mon patron pour demander la permission de me rendre auprès de mon mec, une dernière fois. Je n'ai pas obtenu cette faveur, priant ainsi l'infirmière de faire le nécessaire à ma place pour faire un dernier adieu à mon être cher. Au moment des obsèques, la rumeur s'est généralisée comme quoi, Tiana était mort du sida et que c'est moi qui lui avais transmis le virus.

Entre anémie et sida, il y a une grande différence, même si les victimes présentent des points de similitude. Quand j'ai eu quitté définitivement cette ville où Tiana et moi avions vécu ensemble, presque tout le monde m'évitait. Ça n'a pas pour autant terni le souvenir des bons moments que j'ai passés auprès de ce jeune homme d'une rare qualité. Et pour les mauvaises langues, je suis encore en vie et en bonne santé, dix ans après. ■

SUDOKU DÉTENTE

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

SUDOKU EXPERT

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

Avez-vous ?

LE QI D'UNE MISS FRANCE ?

Saurez-vous faire mieux que les 30 prétendantes à la succession d'Alicia Aylies pour le titre de Miss France 2018, qui ont passé en novembre dernier, aux États-Unis, le traditionnel test de culture générale ? Sachez que la moyenne est de 21/29 pour ce test (un plus basse pour les Miss !)

1/29. En quelle année Paris organisera-t-elle les Jeux Olympiques ?

- A. 2028
- B. 2024
- C. 2020

2/29. Quel est le nom du joueur de football qui a été l'objet du plus gros transfert entre deux clubs en 2017 ?

- A. Ousmane Dembélé
- B. Lionel Messi
- C. Neymar

3/29. Quel est le nom du Premier ministre français au 1er novembre 2017 ?

- A. Edouard Philippe
- B. François Bayrou
- C. Gérard Collomb

4/29. Comment s'appelle le Premier ministre britannique ?

- A. David Cameron
- B. Theresa May
- C. Gordon Brown

5/29. A deux points près, quel est le taux de chômage de la population active en France ?

- A. 20%
- B. 15%
- C. 10%

6/29. Dans quel pays aura lieu la prochaine Coupe du monde de football en 2018 ?

- A. Le Qatar
- B. La Russie
- C. Le Brésil

7/29. Parmi les pays suivants, lequel est le plus peuplé ?

- A. Le Yémen
- B. L'Indonésie
- C. Le Maroc

8/29. Choisissez la bonne forme : « Il est être là à 17 heures ».

- A. Censé
- B. Sensé

9/29. On dit qu'une baleine :

- A. Chante
- B. Piaule
- C. Siffle

10/29. Combien de pattes les araignées ont-elles ?

- A. 4
- B. 6
- C. 8

11/29. Choisissez la bonne forme : « C'est avec le temps que nous de l'aisance en interview »

- A. acquierrons
- B. acquisitions
- C. acquérons

12/29. Où décernent-on l'Ours d'Or ?

- A. Cannes
- B. Berlin
- C. Venise

13/29. Quelle est la capitale de la Suisse ?

- A. Genève
- B. Berne
- C. Lausanne





14/29. Quel parti américain a remporté les élections américaines en 2016 ?

- A. Républicain
- B. Démocrate
- C. Tea Party

15/29. Quelle région d'Espagne a fait l'actualité en 2017 en réclamant son indépendance ?

- A. La Catalogne
- B. La Galice
- C. L'Andalousie

16/29. Quelle maison de couture a rassemblé les cinq plus grands tops des années 90 : Carla Bruni, Claudia Schiffer, Naomi Campbell, Cindy Crawford et Helena Christensen, à la dernière «Fashion Week» ?

- A. Dolce & Gabbana
- B. Dior
- C. Versace

17/29. Quel est le nom usuel d'un terrain de tennis ?

- A. Le court
- B. Le ground
- C. La pelouse

18/29. A la tête de quel pays durement touché par la crise économique Alexis Tsipras a-t-il été élu en septembre 2015 ?

- A. Le Portugal
- B. L'Espagne
- C. La Grèce

19/29. Parmi les films suivants, lequel n'a pas été réalisé par Steven Spielberg ?

- A. Le Seigneur des anneaux
- B. E.T
- C. Les dents de la mer

20/29. Quelle capitale actuelle a été physiquement coupée en deux de 1961 à 1989 ?

- A. Prague
- B. Berlin
- C. Belgrade

21/29. Que signifie l'adjectif volubile ?

- A. Qui parle peu
- B. Qui est agressif
- C. Qui parle beaucoup

22/29. Parmi les titres suivants, lequel n'est pas interprété par Soprano ?

- A. Mon précieux
- B. En feu
- C. Validée

23/29. Parmi ces films, dans lequel ne peut-on pas retrouver à l'écran Ryan Gosling ?

- A. Fast & Furious 8
- B. La la Land
- C. Drive

24/29. Que(le) ancien(ne) athlète est devenu(e) ministre des Sports en 2017 ?

- A. Laura Flessel
- B. Henri Leconte
- C. Marie-José Pérec

25/29. Quels faits marquants ont eu lieu lors de l'élection de Miss Pérou le 29 octobre dernier ?

- A. Les candidates ont utilisé leurs mensurations pour dénoncer les violences faites aux femmes
- B. Le présentateur a annoncé la victoire de la 1^{ère} dauphine à la place de la gagnante
- C. Une candidate a fait une chute mortelle

26/29. Quel pays représentait la jeune femme qui fut élue 1^{ère} dauphine d'Iris Mittenaere, Miss Univers 2016 ?

- A. Haïti
- B. Brésil
- C. Colombie

27/29. Comment se nomme le Français ayant participé à un voyage dans l'espace en 2017 ?

- A. Philippe Perrin
- B. Thomas Pesquet
- C. Léopold Eyharts

28/29. Vous participez à une course automobile qui se joue en 22 tours de circuit. Il y a 16 voitures au départ. Au bout du 8^{ème} tour, 3 voitures abandonnent. Au bout du 12^{ème} tour vous doublez la voiture qui se situe en 2^{ème} position et terminez la course à la même place. A quelle place êtes-vous à l'arrivée de la course ? (ces quatre propositions de réponse n'étaient pas mentionnées dans le questionnaire remis aux candidates)

- A. 1^{er}
- B. 2^e
- C. 3^e

29/29. Vous partez en voyage à Pékin où vous êtes invité à l'élection de Miss Chine. Sachant qu'il y a 10 heures de vol entre Paris et Pékin et que vous décollez à 23 heures (heure de Paris) et sachant que Pékin est en avance de 7 heures sur Paris. A quelle heure arrivez-vous, en heure locale, à Pékin ? A noter que le vol n'a enregistré aucun retard.

- A. 9 heures
- B. 13 heures
- C. 16 heures

LE TRAFIQUANT

Chaque jour, Chan passait six fois la frontière avec son âne, chargé de deux sacs pleines de cailloux ordinaires. Le douanier le fouillait systématiquement et ne comprenait pas pourquoi Chan s'enrichissait chaque jour un peu plus. Il était certain qu'il faisait du trafic... mais de quoi ?

AFFAIRE DE FAMILLE

Le fils de cet homme est le père de mon fils. Sachant que je ne suis pas une femme, quel est le lien de parenté entre cet homme et moi ?

LE MOT DE KIM JONG-UN (OU ATTRIBUÉ)

« Dans la vie, deux mots vous ouvriront bien des portes. "Pousser" et "Tirer" ».



habitat

LE DESIGN EST NOTRE AMI

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



Habitat Madagascar

/Chat Saka /Cat



Voambolana (Vocabulaire / Vocabulary)

Tavi-tsaka : litière pour chat/cat litter

Voalavo : rat/rat

Sasa piso : toilette de chat/cat bath

Expressions

1. Saka banga mionda-kena / Un chat édenté qui a pour oreiller de la viande/ *A toothless cat which has meat as a pillow*

Un chat édenté n'a que faire de la viande. Cette expression est utilisée pour désigner une personne qui ne s'aperçoit pas de l'objet précieux qu'elle a en face d'elle, qui cherche ailleurs ce qu'elle a déjà. / *A toothless cat won't care of meat. This expression is used to describe a person who doesn't notice the precious object he has in front of him and who is looking anywhere else for what he already has.*





























2. Voalavolahy sasatry ny miaina ka saka matory no alam-bolombava / Un rat qui en a marre de la vie et qui en vient à arracher la moustache d'un chat qui dort / *A rat who is sick of life and who comes to snatch his mustache from a sleeping cat.*

Le chat est l'ennemi mortel du rat. De ce fait, par instinct de survie, le rat n'ira jamais se frotter à son prédateur. Cette expression fait référence aux gens qui s'exposent volontairement au danger sans se rendre compte du mal qui pourrait leur arriver. / *The cat is the deadly enemy of the rat. Therefore, by survival instinct, the rat would never approach his predator. This expression refers to those people who voluntarily expose themselves to danger without realizing the harm that could happen to them.*



























3. Aza matikambo ohatran'ny saka, ny tay totofana nefa ny vody tsy firana / Ne soyez pas orgueilleux comme le chat qui recouvre sa crotte mais qui ne se torche pas / *Do not be as peevish as the cat that covers its poop but does not flare.*

Se dit de ces personnes orgueilleuses qui se préoccupent des choses futiles pour paraître supérieures mais qui finissent par en oublier l'essentiel. Ou comme le disait Rabelais : "Sur le plus haut trône du monde, on n'est jamais assis que sur son cul". / *Refers to those pushy people who care about futile things to appear superior to others but who ends up forgetting the essential.* ■

ANTANANARIVO HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

A AERO IVATO : 032 82 092 25   • AERO PIZZA : 020 22 482 91  
 • A HOTEL : 032 05 536 85   • AINA HOTEL : 020 22 630 51 • AKOA : 020 22 437 11  
 • ANDILANA MADAGASCAR GRAND HOTEL URBAN : 020 22 209 80 • ANJARA HOTEL : 020 22 053 79  • ANJARY HOTEL : 020 22 279 58 • ARIRANG : 020 24 271 33 • ARLEQUIN : 034 05 929 40  • ART BLANC : 020 22 422 20  • ATLANTIS : 020 24 642 71    • AU BISTROT : 034 85 529 85  • 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  • BANANA ROVA : 032 56 442 90 • BANANA SPLIT : 020 22 481 21 • BAR LOUNGE LE VOKIBE : 032 04 301 25 • BATOU BEACH : 034 09 500 03   • BENTO BY : 034 84 129 29 • BESOA I : 020 22 210 63  
B BESOA II : 020 22 248 07  • BRAJAS HOTEL : 020 22 263 35  
C CAFE DE LA GARE : 020 22 611 12   • CAFÉ DE L'ATELIER : 034 70 017 69  • CALIFORNIA : 032 50 269 68   • CANELA : 032 03 060 05  • CHARLTON HOTEL : 020 22 260 60   • CENTRAL HOTEL : 020 22 222 44 • CHARCUTERIE LEWIS : 020 24 222 38 • CHARLOTTE : 020 22 218 55 
C CH'LUIGGY : 033 37 051 41  • CHALET DES ROSES : 020 22 642 33
C CHANTACO : 034 12 654 48 • CHEZ AINA GUEST HOUSE : 033 14 565 54 • CHEZ ARNAUD : 020 22 221 78
C CHEZ JEANNE : 034 74 170 93 • CHEZ GUSTO : 034 41 339 13 • CHEZ LORENZO : 020 22 427 76 • CHEZ MAXIME : 020 22 431 51 • CHEZ

Un grand merci à nos partenaires et diffuseurs !

S SUCETT'S : 020 22 261 00   • CHILLOUT CAFÉ : 034 06 003 78  
C CITIZEN : 034 05 720 60   • CITY PIZZA : 020 24 165 85 
C COFFEE BAR : 020 22 279 09  • COFFEE TIMES : 034 25 991 42  
  • COLBERT HOTEL : 020 22 202 02   • CÔTÉ JARDIN : 034 05 501 11 • CÔTÉ SAVEUR : 034 05 018 10  • CREPERIE LE PHARE : 020 26 323 28  
D D.JESS : 033 11 525 96 • DREAMS KARAOKE : 032 40 088 97  • DUO : 033 12 592 92   • ELABOLA AEROPORT IVATO : 034 65 251 02  
E EMMA PLANQUE : 032 98 283 34   • EPICURE : 034 07 185 49  
F FLEUVE ROUGE : 033 04 069 86 • FOOD COURT : 034 07 635 15 • FRING'ALL : 020 22 229 13
G GASTRO PIZZA : 033 14 025 54 • GASTRO PIZZA (Galerie Pacom) : 034 37 797 53 • GASYTRONOMIA : 034 59 740 30
G GRILL DU ROVA : 020 22 627 24 • GUEST HOUSE MANGA : 020 24 606 78 • GYPSY KARAOKE BAR LOUNGE : 033 05 930 08
H HAVANNA RESORT : 034 05 889 10 • HAVANNA RESORT : 034 14 954 69 • HEDIARD : 020 22 283 70 • HOTEL BRETON : 020 24 194 77
H HOTEL CRISTAL : 020 22 670 58 • HOTEL DE FRANCE : 020 22 213 04
H HOTEL DE L'AVENUE : 020 22 228 18 • HOTEL LA VILLETTE : 020 22 261 79 • HOTEL LE LOUVRE & SPA : 032 05 390 00 • HOTEL MIDI MINUIT : 032 51 763 43 • HOTEL PALUSSANDRE : 020 22 605 60 • HOTEL PLUS : 034 42 126 04
R RESTAURANT DES ARTISTES : 034 64 879 31 • HOTEL SAINT PIERRE : 020 22 270 32
I IBIS HOTEL : 020 23 555 55 • INDIA PALACE (Antaninarenina) : 020 26 408 16 • INDIA PALACE (Tsiatafo) : 033 12 563 73 • INFINITHÉ : 032 03 888 88 • IN SQUARE : 034 07 066 40

MiVoia   **ISALO ROCH LODGE** : 034 02 034 00 • **ISLAND CONTINENT HOTEL** : 020 22 489 63 **MiVoia**
JAMAÏCA : 034 04 240 13 • **JAO'S PUB** : 034 41 213 33 **MiVoia**   • **JASMIN HOTEL** : 032 07 539 04 **MiVoia**   **KARAOKE LA CATTLEYA** : 020 26 420 09 • **KARIBOTEL** : 033 15 629 33 **MiVoia**   • **KEN'S** : 033 11 774 59 • **KINTANAFLEURON** : 034 05 121 23 • **KUDETA LAPASOA** : 034 74 645 52 **MiVoia**   **KUDETA LOUNGE BAR** : 020 22 611 40 **MiVoia** • **KUDETA URBAN CLUB** : 020 22 677 85 **MiVoia**   **LA BASTIDE BLANCHE** : 020 22 421 11 **MiVoia** • **LA CASA** : 034 47 247 47 **MiVoia** • **LA CHAUMIERE** : 020 22 442 30 • **LA FABRIK TANA** : 034 49 347 42 • **LA FOUGERE (HOTEL COLBERT)** : 020 22 202 02 **MiVoia**   • **LA HÔTE** : 032 78 826 37 • **LA JONQUILLE** : 020 22 206 37 • **LA MAISON LOVASOA** : 034 01 807 78 • **LA MEDINA** : 034 04 134 33 **MiVoia** • **LA MURAILLE DE CHINE** : 020 22 230 13 **MiVoia**   • **LA PLANTATION** : 020 22 335 01 **MiVoia**   • **LA RESIDENCE** : 020 22 417 36 **MiVoia** • **LA RIBAUDIERE** : 032 02 411 51 **MiVoia**   • **LA SUITE 101** : 032 11 101 31   • **LA TABLE D'EPICURE (LES 3 METIS)** : 033 05 520 20 **MiVoia** • **LA TABLE DES HAUTES TERRES** : 020 22 605 60 • **LA TAVERNE (HOTEL COLBERT)** : 020 22 202 02 **MiVoia**   • **L'ATELIER GOURMET BISTRO** : 032 78 827 76   • **LA TERRASSE DE TYDOUCE** : 020 24 522 51 **MiVoia** • **LA TERRASSE DU GLACIER** : 020 22 202 60 **MiVoia**   • **LA TRATTORIA** : 032 40 379 42 • **LANTANA RESORT** : 020 22 225 54 **MiVoia**   • **L'AUTRE METS** : 032 03 707 11 • **LAVAZZA** : 034 07 604 29 • **LA VARANGUE** : 020 22 273 97 • **LA VILLA** : 020 26 254 73 • **LE 43 CLUB** : 034 05 045 72 • **LE B'** : 020 22 316 86 **MiVoia**   • **LE BASMATI** : 020 22 452 97 • **LE BELVEDERE HOTEL** : 034 16 950 79 • **LE BLACK AND RED RESTAURANT** : 034 55 251 19   • **LE BRETAGNE** : 033 40 957 87 **MiVoia** • **LE BUFFET DU JARDIN** : 020 22 338 87 **MiVoia**   • **LE CARNIVORE (Restaurant)** : 032 05 125 04 **MiVoia**   • **LE CELLIER (HOTEL COLBERT)** : 020 22 202 02 **MiVoia**   • **LE CLUB** : 020 22 691 00 **MiVoia** • **LE COIN DU FOIE GRAS (Tanjombato)** : 033 11 033 26 • **LE COMBAVA** : 020 23 584 94 • **LE CUBA** : 032 98 108 81 • **LE GAROOGAR** : 033 24 426 14   • **LE GLACIER HOTEL** : 020 22 340 99 **MiVoia**   • **LE GRAND MELLIS** : 020 22 234 25 • **LE GRAND ORIENT** : 020 22 426 55 **MiVoia**   • **LE HUB** : 034 45 148 94 **MiVoia**   • **LE JARDIN DU RAPHIA** : 020 22 253 13 **MiVoia**   • **LE KAWA** : 034 20 130 40 • **LE KIWII** : 033 87 454 56 **MiVoia** • **LE LAC HOTEL** : 020 22 447 67 **MiVoia**   • **LE LADY'S NIGHT** : 034 28 197 77 **MiVoia** • **LE LOGIS HOTEL** : 020 26 244 43 **MiVoia**   • **LE PALANQUIN** : 020 22 485 84 • **LE PAVILLON DE L'EMYRNE** : 020 22 259 45 **MiVoia** • **LE PETIT VERDOT** : 020 22 392 34 • **LE PUB CLUBBING** : 033 02 317 26 • **LE REFUGE** : 020 22 448 52 • **LE RELAIS D'IVANDRY** : 020 22 373 38 **MiVoia** • **LES FLOTS BLEUS** : 020 24 614 17 • **LE SHANDONG** : 020 22 319 81 **MiVoia** • **LES HAUTES TERRES HOTEL** : 020 24 255 54 • **LES HERONS** : 033 06 194 65 **MiVoia** • **LE SIX** : 034 42 666 66 • **LES POUSSSES POUSSSES DU RAPHIA** : 020 24 782 79 • **LES SAUVERS DU LOUVRE** : 020 22 390 00 • **LE VANILLA (ORCHID HOTEL)** : 020 22 442 05 • **L'EXPRESS BLEU** : 034 49 949 99 **MiVoia** • **L'ILE ROUGE** : 032 60 400 88 • **LOKANGA HOTEL** : 034 14 555 02 **MiVoia** • **LORENZO GUEST HOUSE** : 034 19 347 24 **MiVoia** • **L'ORIENT** : 033 71 534 51 **MiVoia** • **L'ORION** : 034 84 129 29 **MiVoia** • **MAD'DELICES** : 020 22 266 41 **MiVoia** • **MADAFODD** : 034 16 656 57 **MiVoia** • **MADAGASCAR UNDERGROUND** : 034 29 909 07 • **MADA HOTEL** : 033 23 717 07 **MiVoia** • **MAISON DES COTONNIERS** : 020 22 209 54 • **MAK' CLUB** : 034 70 411 10 **MiVoia** • **MAKA AKOO (Fast Food)** : 034 20 501 27 **MiVoia** • **MILLE FEUILLES** : 020 22 231 93 • **MAKA CLUB** : 032 04 666 66 • **MO CAFE** : 034 55 272 59 • **MONTPARNASSE (Bar Restaurant)** : 020 22 217 16 **MiVoia** • **MOTEL ANOSY** : 020 22 670 83 **N NERONE** : 020 22 231 18 • **NIAOULY** : 020 22 627 65 **MiVoia** • **NINETEEN'S KARAOKE** : 032 02 233 93 • **NOSY SABA (Hotel)** : 020 22 434 00 **OBAR** : 034 50 342 60 • **OFIVE RESTAURANT** : 034 75 555 31 • **OLD N'7** : 032 72 200 07 **MiVoia** • **ORCHID HOTEL** : 020 22 442 05









Boulangerie - Pâtisserie - Pizzeria

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

- **ORIENTAL** : 033 87 111 11 **MVola**  **aites**  **Orange Money** 
- **ORIENTHALLES** : 032 05 105 10 **MVola**  **aites**  **Orange Money**  ▪ **O'TROIS PLATS** : 034 68 039 00 **aites**  ▪ **OUTCOOL** : 033 12 12 624 **MVola**  **Orange Money** 
- **OZONE** : 020 24 749 73 **aites**  **P** **PALLUSSANDRE HOTEL** : 020 22 605 60 **MVola**  **Orange Money**  ▪ **PALM HOTEL** : 032 05 536 80
- **PANORAMA HOTEL** : 020 22 412 44 **MVola**  ▪ **PILI PILI DOCK** : 020 26 299 42 **MVola**  **Orange Money**  ▪ **PIMENT CAFÉ** : 020 24 509 38 **MVola**  **aites**  **Orange Money**  ▪ **PINOU TERRE-MER** : 033 14 741 95
- **PLANETE** : 020 22 353 82 **MVola**  **aites**  **Orange Money**  ▪ **POURQUOI PAS (Restaurant)** : 032 91 658 97 ▪ **PRESTO LOUNGE** : 034 05 610 53 **MVola**  **aites**  **Orange Money**  ▪ **PRESTO PIZZA (Antsahabe, Tana Water Front, Analamahitsy)** : 034 19 610 49 **MVola**  **aites**  **Orange Money** 
- **Q** : 034 04 002 61 **MVola**  **R** **RADAMA HOTEL** : 020 22 319 27 **MVola**  **aites**  **Orange Money**  ▪ **RAPHIA HOTEL Ambatonakanga** : 020 22 253 13 **MVola**  **aites**  **Orange Money**  ▪ **RAPHIA HOTEL Isoraka** : 020 22 339 31 **aites**  ▪ **RATATOUILLE (Artisan Boulanger)** : 034 41 731 32 **MVola**  **Orange Money** 
- **RELAIS DE LA HAUTEVILLE** : 020 22 604 58 **MVola**  **aites**  **Orange Money**  ▪ **RELAIS DU ROVA** : 020 22 017 17 **MVola**  **aites**  **Orange Money**  ▪ **RESIDENCE DU ROVA** : 020 22 341 46 ▪ **RESIDENCE RAPHIA** : 020 22 452 97 **MVola** 
- **RESTAURANT FATAPERA** : 033 15 088 21 **MVola** 
- **RESTAURANT JASMINE** : 034 43 459 57 ▪ **RESTAURANT SNACK PK9** : 034 66 407 49 **MVola**  **Orange Money**  ▪ **RIVIERA GARDEN** : 020 24 792 70 **MVola** 
- **ROTA Hotel** : 020 22 292 77 **aites**  **S** **SAINT GERMAIN HOTEL** : 033 25 882 61 **aites**  ▪ **SAKAMANGA** : 020 22 358 09 ▪ **SAN CRISTOBAL** : 020 22 538 24 **MVola**  ▪ **SAVANNA CAFE** : 032 07 557 45 **MVola**  **aites**  **Orange Money**  ▪ **SAVEUR DE KOREA** : 034 81 976 26 **MVola**  ▪ **SCARITEL HOTEL** : 032 85 781 99 ▪ **SHALIMAR Antsahavola** : 020 22 260 70 **MVola** 
- **SNACK TOUR ZITAL** : 020 22 321 27 ▪ **SOLE HOTEL** : 020 22 289 89 ▪ **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 ▪ **SUSIE'S PLACE** : 034 53 106 04 **T** **TAJ HOTEL** : 020 22 624 10 **MVola**  **aites**  **Orange Money**  ▪ **TAMBOHO** : 020 22 693 00 **MVola**  **Orange Money**  ▪ **TANA SAIGON** : 034 44 006 01 **aites**  **MVola**  ▪ **TENESSEE LOUNGE** : 034 05 104 57 ▪ **TERRASSE EXOTIQUE** : 020 22 244 09
- **THE PLACE** : 034 05 134 33 **MVola**  ▪ **TOKO Telo** : 020 24 657 47 **MVola**  **aites**  **Orange Money**  ▪ **TRAM** : 020 26 388 28 ▪ **TRANO BONGO HOTEL** : 020 22 461 32 **MVola**  **aites**  **Orange Money**  ▪ **TANA SAIGON** : 034 44 006 22 334 71 **MVola**  **aites**  **Orange Money**  ▪ **TRASS** : 033 11 622 21 ▪ **TRIPOLITSA** : 032 05 227 27 **MVola**  **Orange Money** 
- **TSIKONINA** : 032 41 693 74 **U** **URBAN CAFÉ** : 033 11 258 66 **aites**  **V** **VAHINY HOTEL** : 020 22 217 16 **MVola** 
- **IARIVO** : 020 22 568 18 **MVola**  ▪ **VANGA GUEST HOUSE** : 020 22 442 33 ▪ **VATEL** : 034 67 014 27 ▪ **VILLA VANILLE** : 020 22 205 15 ▪ **VOHITRA PARADISA** : 034 01 807 78 **MVola**  **Z** **ZENITH HOTEL** : 020 22 290 05 **MVola** 

BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO, MOBILIERS

- **A** **ABCIE (Analamahitsy)** : 034 60 766 15 ▪ **ABC (Trade Tower)** : 020 22 499 00 ▪ **ADAN** : 034 26 381 83 ▪ **AKOOR DIGUE** : 034 44 070 70 ▪ **ALIA TUTTO ITALIA** : 033 16 222 50 **MVola**  **aites**  **Orange Money** 
- **ALL SPORT Tana Water Front** : 020 22 644 09 ▪ **ALLURE FASHION** : 033 20 478 48 **MVola**  **aites**  **Orange Money** 
- **AMBIANCE ET STYLE** : 034 05 101 72 **MVola**  ▪ **ARTS ET MATIERES** : 020 24 522 19 227 85 ▪ **ARABESQUE** : 032 02 303 42 **MVola**  **aites**  **Orange Money** 
- **ARTSEASON BY ANASTONES** : 034 84 255 42 ▪ **AT HOME** : 020 22 446 38 ▪ **AUDACE LINGERIE** : 032 70 710 44 ▪ **ANTIQUAIRES DE TANA (Tana Water Front et Behoririka)** : 032

MAKATY®

www.makaty.net



Revendeur
Agréé

Centre de
Services Agréé

100% Apple
since 1989

Toutes vos envies Apple

- nouveautés
- déstockage
- accessoires

LACIE

Stockage haut de gamme
2 ans de garantie



Etablissements scolaires : **8%** de remise

Garantie locale
& internationale de 1 an.

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

Vente
Conseils
Réparation
SAV

- 07 174 50 **B** BEAUTY TRADE MADA : 034 99 145 26 *MVola* **BEBE A BORD** : 034 07 281 72 **BEBE A BORD (Akoor Digue)** : 034 07 299 72 **BESPOKE** : 034 05 060 64 *MVola* **BIJOUTERIE AMRATLAL** : 020 22 263 03 *MVola* **BIJOUTERIE MANOU Anakelaky** : 020 22 612 25 *MVola* **BIJOUTERIE MANOU Antaninarenina** : 020 22 256 64 *MVola* **BIJOUX OREA** : 020 22 678 15 **BIJOUTERIE PALA** : 020 22 225 01 **(LA) BOUTIQUE DE V** : 032 07 001 32 **BOUTIQUE MEDOFOL** : 034 98 283 34 **BOUTIQUE MIORA (Akoor Digue)** : 034 15 117 50 *MVola* **BRICO DECO** : 020 22 308 35 *MVola* **BRICODIS** : 034 23 123 03 **BYZANCE** : 032 05 233 30 **C** CAFE : 020 22 302 09 *MVola* **CARAMBOLE** : 020 22 207 40 **CARAMIEL** : 033 11 364 09 *MVola* **CARPETURC** : 034 03 521 09 **CLEA BOUTIQUE** : 032 07 604 48 *MVola* **CLEMENTY** : 020 22 364 90 *MVola* **CMH** : 020 23 322 26 **CŒUR DE MARIAGE** : 034 01 462 96 **COUP DE CŒUR** : 032 89 461 45 *MVola* **CRISTAL CADEAUX** : 020 22 365 42 *MVola* **D** DECI-DELA Ankorondrano : 032 05 00 274 **DECI-DELA Ivato** : 032 11 00 277 **DECI-DELA Route Circulaire** : 032 05 00 272 **DECI DELA Tana Water Front** : 032 11 00 278 **DECO FRANCE** : 020 22 293 72 **DENTELLE PASSION** : 034 05 125 04 *MVola* **DERNIER CAPRICE** : 034 21 160 93 **DREAM STONES TRADING** : 034 07 185 83 **DRESS CODE** : 034 20 555 99 **DUW 1203** - Dago Urban Wear : 034 01 083 67 **EDEN TEXTILES (Trade Tower)** : 020 22 623 20 **ELEKTRA** : 034 45 520 75 **E** ESPACE BIJOUX : 020 22 311 85 *MVola* **ETHNIK Shop** : 020 22 611 40 **EVASION DECO** : 033 18 607 97 *MVola* **F** FANCY BOUTIQUE : 020 22 308 89 *MVola* **FEMININE** : 034 60 647 38 *MVola* **FOSA SHOP Tana Water Front** : 020 26 377 85 *MVola* **FOSA SHOP Isoraka** : 020 26 243 91 *MVola* **FUN MOBILE** : 032 05 079 79 **FUSION (Akoor Digue)** : 034 04 381 39 *MVola* **G** G.I. (Gentleman Individuel) : 034 02 783 60 *MVola* **H** HABITAT : 020 23 301 91 **HAZOMANGA** : 032 02 527 43 *MVola* **HOPPI** : 034 12 767 23 **I** IMAGE (Akoor Digue) : 033 11 016 42 *MVola* **IMTEMPORELLE (La City)** : 034 84 049 46 **IS'ART GALERIE** : 020 22 241 18 **IT STYLE** : 034 14 000 95 **IVAHONA (Boutique)** : 032 05 090 02 **IVAHONA (Maison)** : 032 05 090 06 **J** JAVA : 032 59 987 82 *MVola* **JET 7** : 020 22 537 89 **J** JAINA CHAUSURES : 020 22 380 24 *MVola* **K** KAPRICE ET MAGNEVA : 020 22 303 87 **KAPRICE Tana Water Front** : 034 08 031 75 **K FASHION STORE** : 034 49 111 10 **KIDORO (Literie)** : 020 23 628 84 **KIF DAGO** : 033 78 151 99 **KIVAH&CO** : 032 05 874 35 **KLUNG MALAGASY Mode Junior** : 034 03 015 06 **KIOSK à BIJOUX** : 033 15 830 43 **KOKOLOKO Isoraka** : 033 08 443 19 **KRISTEL BOUTIQUE** : 032 04 457 15 *MVola* **KRYS OPTIQUE Gare Soarano** : 020 22 241 02 *MVola* **KRYS OPTIQUE Score Digue** : 020 24 229 97 *MVola* **KRYS OPTIQUE Zoom Ankorondrano** : 020 22 318 38 *MVola* **KUDETA BOUTIQUE** : 034 74 645 52 *MVola* **L** L'ADRESSE : 034 03 004 55 *MVola* **L'ATELIER** : 034 20 882 82 **LA BRADERIE DES GRANDES MARQUES** : 034 67 677 55 *MVola* **LA CAVERNE** : 034 01 109 82 *MVola* **LA CITADINE** : 032 05 509 48 *MVola* **LA COUR CARRÉE** : 032 05 090 06 *MVola* **LA TEESHIRTERIE** : 020 22 207 40 **LA VALLÉE** : 034 44 050 50 **LE 7EME CIEL** : 034 84 642 56 *MVola* **LE MONDE DE BEBE** : 034 07 219 84 **L'EMPIRE DU MARIAGE** : 033 02 688 88 **LE SHOWROOM** : 032 03 060 04 **LES PETITES CHOSES DE PARIS (Akoor Digue)** : 032 78 282 50 **LFL MADAGASCAR** : 020 24 265 74 **LIFESTYLE** : 034 14 061 68 **L'INVITATION EN VOYAGE (Akoor Digue)** : 034 07 283 72 *MVola* **LUMIN'ART** : 020 22 431 34 **M** MADESIGN : 020 22 245 50 **MAFIOZZO** : 034 02 645 93 *MVola* **MAKI COMPANY** : 020 22 207 44 **MALGADECOR** : 020 23 691 98 **MALGADECOR (Akoor Digue)** : 032 03 902 90 **MAMA BENZ** : 032 11 511 00 **MARQUISE EXQUISE (Akoor Digue)** : 034 07 221 35 **MAXI TUNING** : 032 11 00 345 *MVola* **MEGASTORE by CLEMENTY** : 020 22 204 26 *MVola* **MIRROR (Akoor Digue)** : 034 80 701 36 *MVola* **MISS SIXTY** : 033 11 479 82 **MM7** : 020 22 250 36 **MOISELLE** : 034 11 187 60 *MVola* **MOTOSTORE** : 034 07 179 57 **MUSEE DE LA PHOTO** : 032 88 871 81 *MVola* **MY SPACE** : 020 26 381 83 **MY WORLD FASHION DESIGN** : 034 11 605 54 **N** NEW BALANCE : 034 31 693 10 *MVola* **NEW MAN** : 032 11 00 278 **NEW STYLE** : 034 18 247 32 *MVola* **NIL MEUBLE** : 020 22 451 15 *MVola* **O** OCEAN TEXTILE : 020 26 388 26 *MVola* **OH PAS CHER** : 034 93 219 42 *MVola*

• **OUTSIZE** : 020 24 532 33 **MiVoila** **P** **PAGE 2 SMART** : 034 16 751 12 • **PAPARAZZI** : 020 22 567 71 **MiVoila** **Change Money** **akt** **PHILAE DECO** : 020 22 427 21 • **PLATINIUM** : 034 07 189 57
POINT MARIAGE : 020 24 537 66 **MiVoila** • **PRECIOUS** : 034 01 170 39 • **PRESTIGE (Trade Tower)** : 032 07 418 47 **MiVoila** • **PRETTY WOMEN** : 032 03 209 03 • **PRO PNEU** : 020 22 265 16 **Q** **QUE DU BONHEUR** : 034 84 049 46 • **QUINCAILLERIE 2000** : 020 22 333 82 **MiVoila**
R **REBAREBA MADAGASCAR** : 033 42 866 48 • **RED CARPET (Akoor Digue)** : 033 03 359 17 • **REGAL SHOES** : 020 24 773 52 • **ROSES ET BAOBAB** : 032 40 615 60 • **ROUGE DESIR** : 033 25 780 84 **MiVoila** **S** **SAFIDU** : 034 89 181 37 • **SAMCKOWA** : 020 22 260 40 **Change Money** **akt** **SAMSUNG (Analokely)** : 020 22 295 53 • **SAROBIDY MADAGASCAR** : 033 11 642 64
SAV TECHNO : 034 70 613 44 • **SEPT PRIX MEUBLE** : 020 22 664 79 • **SERENITY PALACE** : 033 05 374 20 **MiVoila** **Change Money** **akt** **SHAMROCK** : 020 22 549 82 **MiVoila** • **SHOP STYLE** : 034 04 915 01 **MiVoila** **Change Money** **akt** **SOBEK** : 020 24 166 41 • **SOPHIA BOUTIQUE** : 034 12 869 95
STOP MARKET : 034 36 818 00 • **STORES & VOILES** : 020 22 292 30 **MiVoila** • **STRASS** : 034 97 464 00 **MiVoila** **Change Money** **akt** **SUCCES FOU** : 032 44 054 35 **T** **TANA SPORT** : 034 07 755 55 **MiVoila** **akt** **TANT POUR ELLE** : 034 96 723 00 **MiVoila** • **TIME PALACE** : 020 22 370 31
TISHANAKA : 032 02 200 00 **MiVoila** • **TIRROIR SECRET (Akoor Digue)** : 034 50 353 81 **MiVoila**
TRACCE (Boutique) : 034 02 675 77 **MiVoila** **akt** **TRENDY** : 020 22 364 88 **MiVoila** • **TWENTY ONE MODE** : 034 36 146 19 **MiVoila** **V** **VIA MILANO** : 032 12 227 27 **Change Money** **akt** **VIP BOX** : 032 09 367 83 • **VIVA DESIGN Ankorondrano** : 020 22 364 88 **MiVoila** • **VOGUE (La City)** : 032 07 418 40 **MiVoila** • **VONY COUTURIER** : 033 11 606 05 **W** **WHITE PALACE** : 020 22 669 98 **MiVoila** **Change Money** **akt** **Y H YOU SACS & CHAUSSURES** : 034 02 016 64 **Z** **ZAZAKELY** : 034 04 245 82 **MiVoila** **akt** **Change Money**

SPORTS, LOISIRS

A **ACADEMIE DE DANSE** : 020 24 740 93 **MiVoila** • **ACCRO SPORT** : 034 44 766 75
B **BLUELINE** : 020 23 320 10 **MiVoila** **akt** **CASINO COLBERT** : 020 22 208 11 **MiVoila** • **CASINO MARINA** : 034 88 333 33 • **CENTRE KINTANA** : 034 20 701 23 **Change Money** **akt** **CERCLE GERMANO-MALGACHE** : 020 22 214 42 • **CINEPAX** : 034 05 735 01 **MiVoila** **D** **DAGO POKER** : 034 10 991 29 **MiVoila** • **DREAMTIN** : 020 24 265 71 **Change Money** **akt** **FIRST BOWLING** : 033 61 929 75 **MiVoila** • **FITNESS CLUB** : 034 05 360 51 **Change Money** **MiVoila** • **FORM** + : 020 26 394 98 **MiVoila** **G** **GASY QUAD** : 032 12 600 00 **I** **INGA** : 032 02 260 42 • **IRAITRA (Centre d'Education Musicale)** : 034 04 177 57 **L** **LE CHAT'O** : 034 23 033 33 **MiVoila** • **LE C.O.T.** : 032 05 085 40 • **LECTURES ET LOISIRS** : 020 22 325 83 **MiVoila** **M** **MALAZA GOLF** : 033 05 884 55 **O** **OXYGEN FITNESS & SPA** : 034 40 904 22 **MiVoila** **P** **PARABOLE MADAGASCAR** : 020 23 261 61 **MiVoila** **akt** **Change Money** **akt** **PLANETE SPORTS** : 020 22 423 16 **R** **ROYAL SPORT (Immeuble Aro Ampefihloa)** : 020 26 296 27 • **SKYONE MEDIA** : 034 49 440 29 • **SPORT & SENS** : 020 22 222 31 • **STUDIO 101** : 032 57 984 04 **MiVoila** **akt** **TANA PAINT BALL** : 032 28 798 24 **Change Money** **akt** **T-TOON** : 034 40 612 50 **U** **URBAN FUTSAL** : 034 75 555 25 **MiVoila** **V** **VIVA (TELE)** : 020 22 567 88 **akt**





COMMUNICATIONS, AGENCES

A **ADM VALUE** : 020 23 333 34 • **AGENCE FAACTO** : 020 23 297 64 • **AGENCE FRANCAISE DE DEVELOPEMENT (AFD)** : 020 22 200 46 • **AGENCE GRAND ANGLE** : 020 22 549 95 • **AGENCE NOVOCOM** : 020 23 557 47 **akt** • **AGENCE TAM TAM** : 020 22 218 70 • **AGENCE UNIVERSITAIRE DE LA FRANCOPHONIE (AUF)** : 020 22 318 04 • **AIRTEL MADAGASCAR** : 033 11 001 00 **akt** • **AK...TV** : 020 22 385 41 • **ALEFA COMMUNICATION** : 034 04 240 13 • **ALLINONE MADAGASCAR** : 034 71 337 74 • **ARC COMMUNICATION** : 020 22 323 91 **B** **BIBLIOTHEQUE NATIONALE** : 034 06 845 07 **C** **CARRÉ BLEU** : 032 05 957 54 **D** **DUJARDIN DELACOUR & CIE** : 020 22 203 55 **G** **GASY EVENTS** : 034 11 073 72 • **GROUP MEDIA** : 020 23 308 41 **akt** **H** **HAMAC** : 020 22 404 97 **M** **MACADAM** : 020 22 640 68 **MiVoila** **O** **ORANGE MADAGASCAR** : 032 34 567 89 **R** **RLI Radio** : 020 22 290 16 **T** **TEKNET GROUP** : 020 22 313 59 **MiVoila** **akt** **Change Money** **akt** **U** **UDITEC** : 020 23 615 34 **akt**






AGENCES DE VOYAGE, TOURISME, TRANSPORTS

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

SALONS DE BEAUTÉ, PAREUVERIES, BIEN-ÊTRE

A APHRODITE : 020 22 540 48 **M** AMAZONE CITY : 032 05 252 36 **M** AMAZONE SMART : 020 22 462 12 **A** AQUA VILLA : 032 07 648 42 **A** ARIA BEAUTÉ : 020 22 642 69 **MiVoila**  **ASMARA MASSAGE** : 033 24 324 10 **Orange Money**  **A** ATELIER DE HAUTE COIFFURE : 032 04 259 82 **B** BELLISSIMA (Esthétique & Coiffure) : 034 17 404 41 **MiVoila**  **B** BIO AROMA : 034 21 295 53 **B** BIO 33 : 020 22 246 80 **C** COIFFURE DU MONDE : 020 24 380 55 **M** COLOMBE MASSAGE : 020 24 763 11 **M** COYOTE GIRL : 033 14 657 20 **E** ESTETIKA : 020 22 201 27 **MiVoila**  **Orange Money**  **F** FELINE Ankadivato : 020 22 288 20 **MiVoila**  **Orange Money**  **F** FELINE BEAUTÉ Zoom : 020 22 364 94 **MiVoila**  **Orange Money**  **F** FLEURS de BEAUTÉ (Salon de beauté) : 020 24 354 97 **F** FLORIBIS : 032 05 819 33 **G** GRAINS de BEAUTÉ : 020 22 445 26 **H** HARMONY BEAUTY : 032 47 361 03 **MiVoila**  **Orange Money**  **H** HDA BEAUTY : 033 07 142 22 **MiVoila**  **I** INTERLUDE : 033 18 529 31 **L** LA PERLE : 032 65 029 08 **L** LIONEL DALLEAU COIFFURE : 032 29 772 08 **M** MYRIAM K STUDIO : 034 07 257 19 **N** NETTER : 032 07 140 68 **O** OCIBEL : 034 69 749 26 **P** PASSION BEAUTÉ : 020 22 252 39 **P** PASSION BEAUTÉ (Akoor Digue) : 034 05 542 15 **P** PELE MECHE COIFFURE : 034 17 268 59 **MiVoila**  **Orange Money**  **P** PROGDIS : 020 23 256 10 **QUEEN OF BEAUTY (Trade Tower)** : 033 78 238 52 **R** RAINBOW BEAUTY : 020 22 310 95 **MiVoila**  **Orange Money**  **S** SERENITÉ : 032 04 838 81 **MiVoila**  **Orange Money**  **S** SILHOUETTE : 020 22 544 14 **MiVoila**  **S** SOFITRANS : 020 22 223 30 **S** SPORTS ET SENS : 032 03 060 55 **T** TRENDY COIFFURE : 034 15 172 86 **V** VEROVERO : 032 27 256 66 **Orange Money**  **Y** YVES ROCHER : 020 22 475 20 **MiVoila** 

SANTÉ

A ACIMEX : 020 22 232 42 **M** ASSISTANCE PLUS : 020 22 487 47 **C** CTB : 032 78 488 42 **MiVoila**  **Orange Money**  **CTB** AMBOHIMANARINA : 020 22 450 61 **MiVoila**  **Orange Money**  **D** DENK PHARMA : 033 11 036 91 **E** ESPACE MEDICALE : 034 02 009 11 **M** MARIE STOPES : 034 07 418 36 **O** OPHAM : 034 74 644 23 **MiVoila**  **P** PHARMACIE DE LA DIGUE : 020 22 627 49 **MiVoila**  **Orange Money**  **P** PHARMACIE GRACE : 020 22 066 51 **M** PHARMACIE HASIMBOLA : 020 22 259 50 **MiVoila**  **Orange Money**  **P** PHARMACIE METROPOLE : 020 22 200 25 **MiVoila**  **Orange Money**  **P** PHARMACIE SANTE : 020 22 540 32 **P** PSI : 020 22 629 84 **S** SE-CNLS : 032 11 382 86 **V** VETCARE : 020 26 409 55 **MiVoila**  **V** VET CLINIC : 020 22 415 45 **MiVoila**  **W** WELL BEING DIFFUSION : 034 27 466 13

ENTREPRISES, SOCIÉTÉS, INSTITUTIONS

A ABC : 020 22 499 00 **MiVoila**  **Orange Money**  **A** ALBERT EINSTEIN SCHULE : 032 80 932 85 **M** ALLIANZ : 020 22 579 00 **Orange Money**  **A** AMADEUS MADAGASCAR : 020 22 605 45 **M** AMBASSADE DE FRANCE : 020 22 398 98 **M** AMERICAN CENTER : 020 22 622 00 **M** AMERICAN SCHOOL OF ANTANANARIVO : 020 22 420 39 **M** AQUAMAD : 020 22 533 53 **MiVoila**  **M** ASSISTANT Association : 034 07 185 98 **MiVoila**  **M** ASSIST DST : 020 22 426 88 **MiVoila**  **M** ASSOCIATION ITALIENNE A M/CAR : 020 26 228 00 **M** ATW : 020 22 610 42 **M** AURLAC : 033 37 043 36 **Orange Money**  **B** BFV (Antaninarenina) : 020 22 276 77 **M** BFV (Assist Ivandry) : 020 22 432 22 **M** BHL MADAGASCAR : 020 22 208 07 **MiVoila**  **M** BNI MADAGASCAR : 020 22 228 00 **M** BNI (Agence

Zenith) : 020 22 436 52 ▪ BRASSERIE STAR : 020 22 277 11 **MiVoLa** ▪ BRUGASSUR : 020 22 228 62 **C** CANDY MADAGASCAR : 020 23 615 82 ▪ CCIFM : 020 22 363 34 ▪ CIDST : 032 45 012 27 ▪ CODAL (Ankorondrano) : 020 22 234 24 ▪ CRAAM : 034 19 508 61 **D** DHL : 020 22 428 39 **MiVoLa** **P** DIRICKX : 020 22 446 60 **MiVoLa** ▪ DK BEVERAGE SABL : 032 11 720 47 **E** EU AUTODISTRIB : 034 04 651 21 ▪ EXOFRUIJAD : 020 22 457 96 **MiVoLa** **E** FACTO SAATCHI & SAATCHI : 020 23 297 64 ▪ FAPBM (Fondation pour les Aires Protégées et la Biodiversité de Madagascar) : 020 22 605 13 ▪ FILATEX : 020 22 222 31 ▪ FRANCE VOLONTAIRE : 020 22 219 45 **G** GROUPE ECLOSIA : 020 22 445 83 ▪ GROUPE EDELEC : 020 23 256 10 ▪ GROUPE SMTIP : 020 22 442 20 **MiVoLa** **K** HAREL MALLAC : 020 22 543 20 ▪ HELVETAS MADAGASCAR : 020 22 612 05 ▪ HENRI FRAISE FILS & CIE : 020 22 227 21 **MiVoLa** ▪ HESNAULT MADTRANS : 020 22 618 33 ▪ HOLCIM : 020 22 293 88 **K** **MONEY** **ID** MULTIMEDIA : 020 23 297 64 ▪ IFM (ex-CCAC) : 020 22 213 75 ▪ IN CONCEPT : 020 24 388 56 ▪ ISCAM : 020 22 224 88 **MiVoLa** **K** **MONEY** **IT** DIF : 020 23 360 67 ▪ IVOKOLO Centre culturel d'Ivandry : 032 63 291 06 **P** **MONEY** **JB** : 020 22 400 71 **P** **MONEY** **JOCKER** MARKETING : 020 22 685 48 **MiVoLa** **P** JOVENNA : 020 23 694 70 **P** **MONEY** **JOVENNA** IMAINTSOANALA (Ambohitajavo) : 032 03 399 45 **L** LABOMECA : 020 22 441 54 ▪ LA PREMIERE : 034 12 762 46 ▪ LFL FOOD MADAGASCAR : 020 24 265 75 ▪ LYCÉE FRANCAIS (TANA) : 032 21 416 90 **MiVoLa** **M** MICROCRED (Ambodivona) : 020 22 316 35 **MiVoLa** **P** **MONEY** **MICROCROD** (Tsaralalàna) : 020 22 264 70 **MiVoLa** **P** **MONEY** **MICROCROD** (Ambohibao) : 020 22 446 56 **MiVoLa** **P** **MONEY** **MICROMANIA** : 020 22 558 60 **O** ONG TOLOTSOA : 034 29 392 16 ▪ OUTDOOR : 020 22 453 92 **P** PANAGORA : 020 22 445 83 ▪ PRINTSY TECH : 034 03 417 05 **R** REGITECH OCEAN INDIEN : 032 12 710 00 ▪ REGUS : 020 22 512 12 ▪ ROYAL SPIRITS & Cie : 020 22 246 52 **S** SARL REGENCY (Passeport VIP) : 034 64 937 00 **MiVoLa** ▪ SANIFER : 020 22 530 81 **MiVoLa** **K** **MONEY** **SAVONNERIE** TROPICALE : 020 22 253 24 **P** **MONEY** **SITMA** : 020 22 468 02 ▪ SMEF : 020 22 308 58 **MiVoLa** **K** **MONEY** **SOCIÉTÉ** FANIRY SABL : 020 22 554 09 ▪ SODEAM : 020 22 690 82 ▪ SODIM : 020 23 301 63 **MiVoLa** **P** **MONEY** **SOFIA** SABL : 033 37 000 07 ▪ SOGEDIPROMA : 033 11 405 27 ▪ SOMADIS : 020 22 234 12 ▪ SOREDIM : 020 22 239 27 ▪ STATION GALANA IMAHITSY : 034 70 233 48 **MiVoLa** **T** TAF : 020 22 394 40 ▪ TAG IP : 020 22 524 54 **MiVoLa** ▪ TECHNIBAT : 032 07 223 76 ▪ TECHNIVOLT : 032 41 241 18 ▪ TSIORAGA SABL : 033 14 749 01 **U** UCODIS : 020 22 210 13 ▪ UNICEF : 020 22 674 97 **MiVoLa** ▪ UNIVERSITE ACEEM : 020 26 098 61 **MiVoLa** **V** VATEL : 034 67 014 27 ▪ VIMA : 020 22 330 93 **MiVoLa** ▪ VISY GASY : 020 22 432 25 **X** X CHANGE : 020 30 889 99 **MiVoLa** **P** **MONEY** **ZITAL** : 020 22 394 41

CONCESSIONNAIRES

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

PHOTOS

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

IMMOBILIERS

A ABVA CITÉ BELLE VUE (Ambatobe) : 032 11 700 01 ▪ ALLIANCE IMMOBILIER : 034 88 199 89 ▪ ASSIST IMMOBILIER : 020 22 422 90 **MiVoLa** **E** FIRST IMMO : 020 22 368 68 **MiVoLa** **G** GUY HOQUET : 032 07 173 17 **H** HOME SERVICES : 032 53 659 03 **I** IMMO CONSEIL : 020 22 622 22 **O** OFIM IMMOBILIER : 020 22 218 67 **P** PROMO-TANA : 020 22 617 50 **R** ROKA IMMO : 032 07 848 02

SERVICE RAPIDE

M MALAKY : 032 45 383 32  

PAYSAGISTE

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

MATÉRIELS INFORMATIQUES, ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES

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

CABINET JURIDIQUE

M MIARO CONSULTING : 034 16 777 44






















AMPEFY

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

H HOTEL DES VOLCANS : 032 40 599 15

ANTSIRABE

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

A AU RENDEZ-VOUS DES PECHEURS : 020 42 492 04 • **AUBERGE JENNY** : 020 44 990 22  **B** BAR L'INSOLITE : 032 02 158 14 • **BOULANGERIE MIRANA** : 020 44 491 81 **C** CHEZ DOM : 033 11 954 29 • **CHEZ SEN** : 034 64 603 39 • **CODE 110** : 034 89 694 63 • **COULEUR CAFE** : 032 02 200 65 • **CRISTAL HOTEL** : 034 44 916 09   **F** FLOWER PALACE HOTEL : 034 14 870 01  **H** HOTEL CHAMBRE DES VOYAGEURS : 020 44 979 38 • **HOTEL DES THERMES** : 020 44 487 61 • **HOTEL HI** : 033 21 981 23   **L** HOTEL HASINA : 020 44 485 56   • **HOTEL IMPERIAL** : 020 44 483 33  • **HOTEL LE TRIANON** : 020 44 051 40   • **HOTEL RESTAURANT DIAMANT** : 020 44 488 40  • **HOTEL RETRAIT** : 020 44 050 29 • **HOTEL RESTAURANT VATOLAHY** : 020 44 937 77  • **HOTEL VOLAVITA** : 020 44 488 64  **L** L'ARCHE : 032 02 479 25 • **LA BRASSE** : 032 80 408 36 • **LA PALETTE** : 034 51 137 11 • **LA VILLA HR** : 033 13 801 47 • **LE COLVERT** : 034 11 937 77 • **LE ROYALE PALACE** : 020 44 490 40  • **LE VENISE** : 020 44 938 70  **P** PLUMERIA HOTEL RESTAURANT & SPA : 020 44 488 91 **R** RESIDENCE CAMELIA : 020 44 488 44  • **RESTAURANT LE REVE** : 033 11 335 55 • **RESTAURANT POUSSÉ POUSSÉ** : 032 07 191 97 • **RESTAURANT RAZAFIMAMONJY** : 020 44 483 53  • **RESTAURANT ZANDINA** : 020 44 480 66    • **RIVETOILE HOTEL** : 033 74 312 74 **V** VAKI NIGHT : 032 82 168 95

BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

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

SPORTS, LOISIRS

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

ENTREPRISES, SOCIÉTÉS, INSTITUTIONS

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

ANTALAHA

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

C CHEZ JOICE : 032 07 765 14 • **HOTEL HAZOVOLA** : 032 41 287 11

ANDAPA

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

H HOTEL BEANANA : 020 88 070 47 ▪ **H** HOTEL VATOSOA : 020 88 070 78

SAMBAVA

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

H HOTEL MIMI RESTO : 032 07 610 28 ▪ **H** HOTEL LAS PALMAS : 032 40 073 72

MAHAJANGA (MAJUNGA)

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

A AILLEURS : 034 41 520 40 ▪ **A** ANTSANITIA RESORT : 020 62 911 00 ▪ **B** BAR BACCHUS : 032 59 376 71 ▪ **B** BOLO PASTA : 020 62 923 55 ▪ **B** BOUGAINVILLER : 032 58 376 74
C CAPRICE : 020 62 240 57 ▪ **C** CHEZ MADAME CHABAUD : 032 07 067 34 ▪ **C** CHEZ PAPY RALEUR : 032 07 939 15 ▪ **C** COCO LODGE : 020 62 230 23 *MVola* ▪ **C** COTTON CLUB BAR JAZZ : 032 05 915 96 *airtel* **E** EDENA KELY HOTEL : 034 36 577 39 *MVola* ▪ **E** EXPRESSO : 034 84 412 06 **F** FISHING HOTEL : 032 04 682 20 *MVola* ▪ **F** FISHING RESIDENCE : 032 05 160 93 ▪ **F** FISHING RESTAURANT : 032 21 131 22 *MVola* **H** HOTEL HOLIDAYS : 032 53 133 74 ▪ **H** HOTEL RAVINALA : 020 62 902 18 *MVola* ▪ **H** HOTEL RESTAURANT DE LA PLAGE : 020 62 226 94 **K** KARIBOU MAHORAIS : 034 07 767 76 ▪ **K** KARIBU LODGE : 020 62 247 10 *MVola* **L** LAKANA MANGA : 032 76 380 96 ▪ **L** LA PETITE COUR : 032 65 544 50
L'AQUA-RHUM : 032 88 479 37 ▪ **L** LA ROTONDE : 032 05 915 96 *airtel* ▪ **L** LA TERRASSE : 032 41 675 08 ▪ **L** LE COMPLEXE : 034 98 611 81/82 *airtel* ▪ **L** LE GUEST : 032 79 894 71 *MVola* **P**airtel
L LE JADE : 034 17 556 69 ▪ **L** LES COPAINS D'ABORD : 032 76 380 96 ▪ **L** LE TAXI BE : 032 41 500 99 ▪ **L** LES ROCHES ROUGES : 032 05 875 80 ▪ **L** LITTLE ITALY : 034 84 412 06 ▪ **E** EXPRESSO : 034 84 412 06 ▪ **L**'ILE DE BEAUTÉ : 032 52 445 64 **M** MAFANA B : 034 80 627 36 ▪ **M** MARCO PIZZA : 032 11 110 32 **N** NEW PARK : 034 52 743 63 *airtel* **P** PARAD'ICE : 032 40 600 57
R RESTAURANT LA TAVERNE : 032 85 392 97 **S** SHAKIRA : 033 71 365 39 ▪ **S** SUNNY HOTEL : 020 62 918 13 **T** TOBANY : 032 61 753 32 ▪ **T** TROPICANA : 032 58 416 77 **V** VILLA MENA HOTEL : 032 40 127 58 **Z** ZAHAMOTEL : 020 62 919 28 *MVola*

BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

C CLEMENCY : 020 62 243 04 **M** MAKI BEACH : 032 91 003 43 ▪ **M** MAKI COMPANY : 032 81 751 54

SPORTS, LOISIRS

C C.C.M (Casino) : 034 11 048 00 **D** DREAM'IN : 034 11 086 02 *airtel*

AGENCES DE VOYAGE, TOURISME, TRANSPORTS

L LA RUCHE DES AVENTURIERS : 020 62 247 79 ▪ **S** SKY SERVICES MADAGASCAR : 032 05 217 40 *MVola* **S**ky

ENTREPRISES, SOCIÉTÉS, INSTITUTIONS

A ALLIANCE FRANCAISE : 020 62 225 52 **C** CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE : 034 12 211 40 **F** FIBASOM : 034 02 922 72 **O** ORTB : 020 62 931 88 *MVola* **S**ky

PHOTOS

D DMT PHOTO : 032 04 694 71 **S**ky **S**ky

MORAMANGA

AGENCES DE VOYAGE, TOURISME, TRANSPORTS

A OFFICE REGIONAL DU TOURISME : 034 10 018 58

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

A ABOUNAWAS : 034 11 475 72  ADAM & EVE : 020 53 334 56 ■ ANJARA HOTEL : 033 32 053 79  B BAIN DES DAMES : 034 53 888 88 **D** DARAFIFY : 034 60 468 82  E EL HARATO : 033 09 228 59 ■ F FICUS NITIDA : 020 53 323 08 **G** GARE DES MANGUIERS : 034 05 420 66  H HAKUNA MATATA SHOP : 034 03 847 03  HOTEL BAR CONCORDIA : 034 52 293 00  HOTEL CALYPSO : 034 07 131 32 ■ HOTEL FLEURI : 032 25 498 72  HOTEL HI : 020 53 316 03  HOTEL L'ETAPE : 020 53 300 32 ■ JAVA HOTEL : 020 53 316 26 **K** KARAOKE BAR RANARY : 033 14 488 50 **L** L'AFFICHE : 020 53 315 45 ■ LA BRAISE : 032 07 043 09 ■ LA CASA NOSTRA : 034 91 561 43 ■ LA PAILLOTE : 034 20 088 42  LA RECREA : 032 04 610 71  LA TERRASSE FLEURIE : 034 95 390 33 ■ LA VILLA : 034 07 099 07 ■ LE BATEAU IVRE : 020 53 302 94  LE TIWAI : 034 02 123 10  LE VERSEAU : 032 05 612 62 ■ LONGO BE : 032 44 454 89 ■ LE TIWAI : 034 02 123 10  MELVILLE : 020 53 331 80 ■ MIRAY HOTEL : 034 10 500 60  NEPTUNE : 020 53 322 26  PALM RESORT : 020 53 314 33 034 92 543 29 **O** OCEAN 501 : 032 64 147 43  P PALM RESORT : 020 53 314 33 ■ PAPYRUS : 034 13 927 89 ■ PARADISE : 034 85 794 04  PATTAYA : 034 40 930 83 **Q** QUEEN'S : 033 18 376 42  S SHARON HOTEL : 020 53 304 20 ■ STREAMLINER HOTEL : 034 17 363 42 ■ SUNNY GOLF : 020 53 336 11  U ULYSSE : 034 07 131 32 **V** VIP BAZAR BE : 034 85 794 04 

BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCÔ

A ANTIDOTE : 032 11 692 27  C CES PETITS RIENS : 032 05 238 28 ■ CLEA BOUTIQUE : 032 07 604 46  M MADANTIKITE : 020 53 450 79 **O** OILGASTONE : 034 02 039 99 **P** PAPARAZZI : 034 87 765 63  R REVE D'OR : 034 20 339 02 **S** SIH RAKOUT : 034 02 076 04

SPORTS, LOISIRS

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

SALONS DE BEAUTÉ, PARFUMERIES, BIEN-ÊTRE

E ELLE & LUI : 032 04 900 42 **V** VITA BEAUTÉ : 034 87 439 59 

AGENCES DE VOYAGE, TOURISME, TRANSPORTS

C CHRISMIATOURS MADA : 032 62 954 55 **E** ELIDOLYS MADA : 033 15 327 21 **O** ORTT : 034 45 450 85

ENTREPRISES, SOCIÉTÉS, INSTITUTIONS

B BVF : 020 53 325 75 **C** CODAL : 032 07 165 45

CONCESSIONNAIRES

R RENT 501 : 032 07 030 60

LIBRAIRIES

L LIBRAIRIE FAKRA : 020 53 321 30

INTERNET

I INTERACTIVE CYBER : 034 47 226 20

CONCESSIONNAIRES

P PETERS GROUP : 034 01 029 68



CRÈME COIFFANTE / HUILE DE BEAUTÉ / SHAMPOOING / HUILE COCO-AMANDE DOUCE / HUILE COCO OLIVE



DISTRIBUÉ PAR

SOREDIM

(+261) 20 22 239 27 - contact@soredim.mg

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

A AMAZONE HOTEL : 020 94 448 43 ▪ ATLANTIS : 020 94 700 42 **B** BELLE VUE HOTEL (Ambolimalaika) : 032 04 647 22 ▪ BLÜ : 032 92 774 76 **C** CHEZ ALAIN : 020 94 415 27 ▪ CORTO MALTESE : 032 02 643 23 **D** DUNES IFATY : 020 94 914 80 **E** HOTEL DE LA PLAGE (Ambolimalaika) : 032 04 362 76 ▪ HOTEL H1 (Isalo) : 033 05 539 48 **MVola** **F** HOTEL LES PALETUVIERS : 020 94 440 39 **MVola** **G** HOTEL LONGO : 032 82 614 75 ▪ HOTEL RESTAURANT LA MIRA (Madio Rano) : 032 02 621 44 ▪ HOTEL SAFARI VEZO (Anakao) : 020 94 919 30 ▪ HOTEL SOLIDAIRE : 034 02 666 60 ▪ HYPPOCAMPE HOTEL : 020 94 410 21 **MVola** **H** IFATY BEACH : 020 94 914 27 **I** JEUX VENDREDI JOLI : 034 49 731 07 **L** LA BERNIQUE : 020 94 449 87 **altes** ▪ LALANDAKA HOTEL : 034 91 468 36 ▪ LA RESIDENCE ANKILY : 020 94 445 51 ▪ LA ROSE D'OR : 032 54 355 29 ▪ LA TERRASSE CHEZ JEFF : 032 02 650 60 ▪ LE BŒUF BAR RESTO : 034 95 690 42 ▪ LE JARDIN : 020 94 428 18 **MVola** **J** LE PAMPLEMOUSSE HOTEL : 020 94 411 93 ▪ LE PARADISIER HOTEL : 032 07 660 09 ▪ LE RECIF : 020 94 446 88 **MVola** ▪ L'ESCAPADE : 020 94 411 82 **MVola** **K** LES DROMADAIRES : 033 78 878 01 ▪ L'ESTEREL : 032 04 618 66 **altes** **L** L'ETOILE DE MER : 020 94 428 07 **MVola** **M** MIKAE LODGE : 032 11 100 32 ▪ MORINGA : 020 94 441 55 **MVola** **N** PLAZZA HOTEL : 020 94 903 02 **S** SAÏFEE HOTEL : 034 05 410 82 **MVola** **O** SERENA HOTEL : 020 94 411 73 **T** TAM TAM CAFE : 032 02 524 48 **V** VICTORY HOTEL : 020 94 440 64 **MVola** **altes**

AGENCES DE VOYAGE, TOURISME, TRANSPORTS

M MAD SUD VOYAGE : 020 94 423 20

IMMOBILIERS

T TROPIC IMMOBILIER : 032 46 420 94

ANTSIRANANA (DIEGO SUAREZ)

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

A ALLAMANDA HOTEL : 020 82 210 33 **C** COCO PIZZA : 032 45 678 21 **D** DOUX DELICES : 032 60 631 55 **H** HOTEL DE LA POSTE : 020 82 220 14 ▪ HOTEL FIRDOOS : 020 82 240 22 **MVola** ▪ HOTEL KARTIFFA : 033 37 954 06 ▪ HOTEL KIKOO : 033 37 954 89 ▪ HOTEL LE COLBERT : 020 82 232 89 ▪ HOTEL MANGUIER : 032 55 978 44 ▪ HOTEL RESTAURANT LES ARCADES : 020 82 231 04 ▪ HOTEL RESTAURANT DE LA BAIE : 032 64 457 82 ▪ HOTEL SUFFREN : 032 59 209 67 ▪ HOTEL VICTORIA : 020 82 225 44 ▪ HOTEL VILLA PALM BEACH (Ramena) : 032 02 409 04 **I** IMPERIAL HOTEL : 020 82 233 29 **J** JARDIN EXOTIQUE : 020 82 219 33 **L** LA BELLE AVENTURE HOTEL : 032 44 153 83 ▪ LA BODEGA : 032 04 734 43 ▪ LA CAMBUSA : 032 54 672 16 ▪ LA CASE EN FALAFY : 032 02 674 33 ▪ LA NOTE BLEUE : 032 07 125 48 ▪ LA ROSTICCERIA : 032 67 637 03 ▪ LA TERRASSE DU VOYAGEUR : 020 82 240 63 ▪ LA VAHINEE : 032 46 272 17 ▪ LE GRAND HOTEL : 020 82 230 53 **altes** **LE 5 TROP PRES** : 032 49 162 64 ▪ LE VILLAGE : 032 02 306 78 **MVola** ▪ L'ETINCELLE : 032 02 334 65 ▪ LE SUAREZ : 032 07 416 17 ▪ LE TROU NORMAND : 032 05 129 65 ▪ LE TSARA BE VAOVAO : 032 04 940 97 ▪ LIBERTALIA : 032 04 619 87 **M** MEVA PLAGE : 032 07 935 94 ▪ MEXI COCO : 020 82 218 51 **P** PIZZERIA DOLCERIA : 032 27 427 93 **R** RESTAURANT LE TSARA BE : 032 04 940 97

BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

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

COMMUNICATIONS, AGENCES

A ADM VALUE : 020 82 255 43 **L** LA TRIBUNE DE DIEGO : 032 75 068 35 **O** ORANGE MADAGASCAR : 032 07 027 33

AGENCES DE VOYAGE, TOURISME, TRANSPORTS

E EVASION SANS FRONTIERE : 020 82 230 61

SALONS DE BEAUTÉ, PAREUIMERIES, BIEN-ÊTRE

D DIEGO ESTHETIQUE : 032 40 485 42

ENTREPRISES, SOCIÉTÉS, INSTITUTIONS

M MICROCRED : 032 05 366 92 **MiVoila** **airtel** **Norway** **X** X-CHANGE : 032 05 933 75 **MiVoila**

CONCESSIONNAIRES

S SICAM : 020 82 224 98

PHOTOS

D DMT PHOTO : 032 32 032 25 **airtel** **Norway**

FARADOFAY (FORT-DAUPHIN)

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

A AZURA HOTEL & SPA : 020 92 211 17 **MiVoila** **airtel** **Norway** **C** CHEZ BERNARD : 034 04 409 25 **MiVoila** ■ CHEZ GEORGES : 032 48 097 38 ■ CHEZ MARCELINE : 032 40 287 15 **airtel** **Norway** ■ CROIX DU SUD : 032 05 416 84 **MiVoila** **airtel** **Norway** ■ DOMAINE DE LA CASCADE : 032 07 678 43 **F** FLORIDA : 034 84 200 11 **G** GINA VILLAGE : 034 11 00 188 **MiVoila** **airtel** **Norway** **H** HOTEL LAVASOA : 033 12 517 03 **K** KALETA HOTEL : 020 92 212 87 **MiVoila** **airtel** **Norway** **L** LA MARINA : 034 81 881 65 ■ LE DAUPHIN : 032 05 416 83 **airtel** **Norway** ■ LE FILAO : 032 43 288 58 **MiVoila** ■ LE PORT HOTEL : 034 11 00 188 **MiVoila** **airtel** **Norway** **P** MANUIA BAR : 034 80 627 36 **P** PIZZA EXPRESS : 033 07 043 55 **R** RESERVE DE NAHAMPOANA : 034 11 212 34 **MiVoila** **airtel** **Norway** ■ RESTAURANT LE CHASSEUR : 034 20 123 17 **S** SAFARI LAKA : 033 24 453 26 **MiVoila** ■ SHTM : 020 92 212 38 **T** TALINJOO HOTEL : 032 05 212 35 **MiVoila** **airtel** **Norway** ■ TOURNESOL : 033 29 265 26

BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

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

AGENCES DE VOYAGE, TOURISME, TRANSPORTS

A AIR FORT SERVICES : 034 46 122 80 **MiVoila** **airtel** **Norway** **O** OFFICE DE TOURISME : 033 80 872 62
188 **MiVoila** **airtel** **Norway**

FIANARANTSOA

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

E ECOLOGE CAMP CATTIA : 020 75 923 58 **H** HOTEL COTSOYANNIS : 020 75 514 72 ■ HOTEL SORATEL : 020 75 516 66 **MiVoila** ■ HOTEL TOMBONTSOA : 020 75 514 05 **L** L'ANCRE D'OR : 032 02 565 85 ■ LA CHAUD'HIER : 034 13 645 55 ■ LAC HOTEL : 020 75 959 06 ■ LA GARE FCE (Fianarantsoa à la Côte-Est) : 034 97 236 03 ■ LA SOFIA : 034 05 838 88 ■ LES BOUGAINVILLIERS (HOTEL D'AMBALAVAO) : 034 18 469 21 **MiVoila** ■ LE TROPIK HOTEL (HOTEL D'AMBALAVAO) : 033 02 012 91 **MiVoila** ■ LE PANDA : 034 05 788 77 ■ LE ZOMATEL : 020 75 507 97 **M** MADAGASCAR HOTEL : 033 13 677 14 **R** RESIDENCE MATSIATRA : 034 65 598 18 ■ RESTAURANT CHEZ DOMM : 034 01 975 78 **S** SOFIA : 020 75 503 53 **T** TSARA GUEST HOUSE : 020 75 502 06 **MiVoila** **airtel** **Norway** **V** VICTORIA HOTEL : 020 75 507 05

BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

L LABO MEN ANJOMA : 034 07 729 85 ■ LABO MEN COMPLEXE SOFIA : 034 07 729 85

A ALLIANCE FRANCAISE : 020 75 515 71

HELL-VILLE (Nosy Be)

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

A ANDILANA BEACH : 034 65 000 05 **B** BAOBAB : 032 40 988 99 ▪ **BAR DIEGO KELY** : 032 40 022 94 ▪ **BEACH BAR** : 034 11 040 20 ▪ **BILLARD** : 032 66 586 12 ▪ **BOULANGERIE CHEZ LOUISETTE** : 032 88 835 98 **C** CASA MOFO : 032 66 204 13 ▪ **CATALAN** : 032 57 261 48 ▪ **CHEZ ANGELINE** : 032 73 983 38 ▪ **CHEZ BENJAMIN** : 032 02 586 66 ▪ **CHEZ BIBI** : 032 56 411 42 ▪ **CHEZ BIDULE** : 032 47 350 93 ▪ **CHEZ LOULOU** : 034 25 939 93 ▪ **CHEZ SITY HALLAH** : 032 07 925 21 ▪ **CLUB GDM** : 032 40 331 25 ▪ **CRATERE** : 032 22 266 26 **D** DIAMANT 10 : 020 86 614 48 ▪ **DISCOTHEQUE LE DIEMBE** : 032 90 889 76 **E** ERNEST LE ROI DE LA LANGOUSTE : 032 02 223 32 ▪ **ESPADON** : 032 11 021 21 **F** **MVola** **G** GARGOTE CHEZ TANTINE : 032 25 092 66 ▪ **GERARD & FRANCINE** : 032 07 127 03 ▪ **GLACIER AMBATOLOAKA** : 032 59 832 86 ▪ **GREEN'N KOOL** : 034 55 002 14 **H** HEURE BLEUE : 032 02 203 61 **MVola** ▪ **HOTEL ARC EN CIEL** : 032 02 049 39 ▪ **HOTEL BELLE-VUE** : 020 86 613 84 **MVola** ▪ **HOTEL CLAIR DE LUNE** : 032 75 083 09 ▪ **HOTEL DE LA MER** : 032 88 246 90 **MVola** **L** HOTEL YLANG : 032 78 490 46 **L** LA PLANTATION : 032 07 934 45 ▪ **LIBERTALIA** : 032 69 783 91 ▪ **LES BUNGALOWS D'AMBONARA** : 032 02 611 12 **M** MAISON DE LA MER : 032 80 753 95 **N** NANDIPO : 032 77 326 57 **MVola** ▪ **NOSY LODGE** : 032 40 452 04 **O** OASIS : 034 75 119 95 **P** **Pizza Burger** : 032 11 075 44 **R** RAVINTSARA : 020 86 066 33 ▪ **RESTAURANT BAROCCO** : 032 11 241 44 ▪ **RESTAURANT KARIBO** : 032 53 678 73 ▪ **RESTAURANT PAPILLON** : 032 73 057 42 ▪ **RESTAURANT TENNIS CLUB** : 034 52 799 70 ▪ **RHUM RIZ (CHEZ NONO)** : 034 50 576 72 **S** SABLE BLANC : 032 11 105 52 ▪ **SAFARI** : 034 02 354 49 ▪ **SARIMANOKA** : 032 05 909 09 **T** **Sawadee Bar** : 032 24 645 21 ▪ **SENGA** : 032 40 378 01 **T** TABLE ALEXANDRE : 033 14 247 22 ▪ **TATTIE CHRIS** : 032 40 527 45 **MVola** ▪ **TAXI BE** : 032 59 187 86 ▪ **TSYMANIN** : 032 86 335 05 **V** VANILLA HOTEL : 032 02 203 60 **MVola** **Z** ZAHIR HOTEL : 032 05 938 80 **MVola** ▪ **ZEBURGER** : 032 64 970 12

BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

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

SPORTS, LOISIRS

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

AGENCES DE VOYAGE, TOURISME, TRANSPORTS

O ORTNB : 020 86 920 62 **MVola** **T** TAXI PREMIERE CLASSE : 032 61 859 11

LIBRAIRIES

J JARDIN DES SENS : 034 25 902 19

MANANJARY

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

H HOTEL VAHINY LODGE : 032 02 468 22

MORONDAVA

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

B BAOBAB CAFÉ : 020 95 520 12 **C** CHEZ MAGGIE : 020 95 523 47 ▪ **COULEUR CAFÉ** : 032 75 326 12 **D** DELICES MARINS : 034 07 205 25 **H** HOTEL 3 COCOTIERS : 034 36 648 28 ▪ **HOTEL BAR L'ETOILE** : 032 27 288 14 ▪ **HOTEL BLEU SOLEIL** : 034 02 961 13 ▪ **HOTEL LES**

BOUGAINVILLIERS : 020 95 521 63 ■ HOTEL MAEVA : 020 95 944 49 ■ HOTEL MORONDAVA BEACH : 020 95 523 18 ■ HOTEL LES MANTALYS : 032 07 468 51 ■ HOTEL TRECICOGNE : 020 95 924 25 ■ HOTEL VEZO : 032 11 220 01 ■ KIMONY RESORT : 034 07 202 46 ■ LA CAPANINA : 032 04 670 90 ■ LE GRAND HOTEL DU TSINGY DE BEMARAHA : 034 99 389 99 ■ LE PALISSANDRE COTE OUEST : 020 95 520 22 ■ LE RENALA SABLE D'OR : 032 04 976 88 ■ MADA BAR : 032 04 703 99 ■ SSOLEIL DE TSINGY : 033 11 035 81 ■ TIQ HUAM : 032 47 074 77

BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

G GASY PRICE : 034 36 648 28

AGENCES DE VOYAGE, TOURISME, TRANSPORTS

O OFFICE NATIONAL DU TOURISME : 032 40 766 82

ENTREPRISES, SOCIÉTÉS, INSTITUTIONS

A ALLIANCE FRANCAISE : 032 05 119 72

SAINTE MARIE

HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

A ANALATSARA : 032 02 127 70 ■ **B BABOO VILLAGE** : 020 57 905 63 ■ **(Le) BORAHA VILLAGE** : 020 57 912 18 ■ **C CHEZ NATH** : 032 50 527 62 ■ **CHOCO PAIN** : 020 57 909 09 ■ **H HORTENSIA** : 020 57 403 69 ■ **HOTEL LA CRIQUE** : 034 03 117 25 ■ **HOTEL LE RAVORAHA** : 032 40 513 90 ■ **HOTEL SAMARIA** : 034 20 515 15 ■ **IDYLLE BEACH** : 032 48 684 81 ■ **JARDINS D'EDEN** : 034 09 265 76 ■ **L LA BIGORNE** : 032 62 473 00 ■ **LAKANA HOTEL** : 032 07 090 22 ■ **LA MERVEILLE** : 020 57 913 22 ■ **LA ROBINSONNADE** : 032 40 445 99 ■ **LE ZINNIA** : 020 57 400 09 ■ **LIBERTALIA** : 034 18 997 27 ■ **MANINGORY** : 032 07 090 05 ■ **MASOANDRO LODGE** : 020 57 910 43 ■ **MIRANA PLAGE** : 032 51 896 66 ■ **P PARADISA HOTEL** : 020 57 905 84 ■ **PIERROT** : 034 01 060 91 ■ **PRINCESSE BORA** : 032 07 090 48 ■ **S SOANAMBO HOTEL** : 032 43 150 58 ■ **T TSARA MORA** : 032 02 318 47 ■ **V VANIVOLA HOTEL** : 020 57 357 67 ■ **VOHILAVA et LA VARANGUE** : 020 57 900 16

SUDOKU DÉTENTE

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

SUDOKU EXPERT

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

AVEZ-VOUS LE QI D'UNE MISS FRANCE ?

1B - 2C - 3A
 - 4B - 5C - 6B
 - 7B - 8A - 9A -
 10C - 11C - 12B
 - 13B - 14A -
 15A - 16C - 17A
 - 18C - 19A -
 20B - 21C - 22C
 - 23A - 24A -
 25A - 26A - 27B
 - 28B - 29C

LE TRAFIQUANT D'ânes...

AFFAIRE DE FAMILLE

Cet homme est mon père.
 Le père de mon fils, c'est moi.
 Si le fils de cet homme, c'est moi alors cet homme est mon père. ■

MENTIONS LÉGALES

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

Directrice adjointe : Natacha Rakotoarivelo

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

Secrétaire de rédaction : Oxymoron Mauritius

Journalistes : Prisca Rananjarison, Miora Randriamboavonjy

Ont participé à ce numéro : Panah Ranova, Pierre Maury, Valérie Raveloson, Von,

Koléane Foxonet, Moussafiri Mouchidi, Julien Catalan, Johary Ravaloson,

Eymeric Radilofe, Vanii Suki

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

Assistants de direction : Soafara Razafitrimo, Mirah Razafindrakoto

Directrice commerciale : Valencia Raharinaivo

Régie publicitaire : **034 05 242 42 / 034 07 141 41** / pub3@nocomment.mg

Photos cahiers de nuit : Anja Andriantiana, Kin' - Photos jour : Andriamparany

Ranaivozanany, Andry Randrianary - Coordination rubrique mode : Ainah Matisse

Conception graphique : Stève Ramiaramanantsoa

Responsable diffusion : Rabemanotrana laingotiana, Rosa Ravoniarivelo (Mahajanga),

Rose (Toliara), Meddy Men (Fianarantsoa), Sylvie Fanoeliarison (Toamasina), Xavier

Randrianirina (Nosy Be), Claire Foulon (Fort-Dauphin), Ursule Sana (Diego), Rakoto

(Antsirabe), Todiariavo Ismael (Morondava), Makboul (Sainte Marie), Jean Pierre Chan

(Antalaha / Sambava) - Back-office : Ny Ony - Responsable régions : Valencia Raharinaivo

Diffusion : Gary, Njaka, Arthur, Sitraka

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

Prochain numéro : juillet 2018 - DLI n° 2018/06/003 - ISSN en cours -

Tirage : **28 000 exemplaires** distribués gratuitement par l'éditeur. **no comment®**

est un concept et une marque déposés auprès de l'**OMAPI** depuis le 9 août 2010

sous le n° 111 32. **no comment®** est recyclé par Papmad.

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


AGENCES DE VOYAGE, TOURISME, TRANSPORTS

O OFFICE NATIONAL DU TOURISME : 034 03 804 55

ENTREPRISES, SOCIÉTÉS, INSTITUTIONS

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

ALLIANCE FRANÇAISE

Antananarivo : 020 22 211 07  **Antsirabe** 020 44 482 49 • **Antsiranana** : 020 82 210 31 • **Ambanja** : 032 77 464 30 • **Ambilobe** : 032 50 438 75 • **Ambovombe** : 032 73 441 13 • **Andapa** : 032 02 729 03 • **Antsaloava** : 020 65 620 11 • **Antsohihy** : 032 04 872 10 • **Ambositra** : 020 47 713 52 • **Ambatondrazaka** : 020 54 814 83 • **Antalaha** : 032 76 547 84 • **Fandriana** : 032 45 911 58 • **Farafangana** : 032 40 984 12 • **Fianarantsoa** : 020 75 515 71 • **Fort-Dauphin** : 032 05 119 64 • **Manakara** : 020 72 216 62 • **Moramanga** : 020 56 908 65 • **Maintirano** : 034 12 218 68 • **Mananjary** : 034 38 257 85 • **Morombe** : 032 40 151 98 • **Nosy Be** : 032 05 119 67 • **Sambava** : 032 05 119 16 • **Sainte-Marie** : 032 05 119 66 • **Tsiroanomandidy** : 03314 702 89  **Tolagnaro** : 020 92 902 99 • **Toamasina** : 020 53 334 94 • **Tuléar** : 020 94 413 92



Reine  Tina

LE CANAL DES PANGALANES
MADAGASCAR

Plongez dans l'intimité de Madagascar

Venez séjourner à Madagascar en naviguant
dans le plus grand confort sur le Bateau Reine Tina

L'unique hôtel flottant du canal des Pangalanes

www.reinetina-pangalanes.com

reinetina.pangalanes@gmail.com /Tel +261 32 02 762 08





En
ville
avec

Hobbie RASAMIMANANA

Elle est jeune, elle est belle et a été sacrée Miss Antananarivo Renivohitra 2019 en mars dernier. Elle, c'est Hobbie Rasamimanana et quand elle n'est pas prise par ses études et ses obligations de Miss, la jeune fille aime flâner en ville. Elle nous livre ses bons plans sorties et shopping dans la capitale.

Ton resto favori ?

Le Fleuve Rouge, un restaurant vietnamien situé à Tsiazotofo. L'accueil y est chaleureux et la cuisine très bonne. Pour moi, cet établissement a également une grande valeur sentimentale vu que j'y ai de très bons souvenirs.

Ton plat préféré ?

Je suis accro aux potages et aux salades de fruits. J'adore les fruits et les légumes. Je ne suis pas végétarienne mais je ne mange que très rarement de la viande.

Ta boisson préférée ?

Je suis une *wine addict* (*rires*). Je raffole du vin rouge, mais toujours avec modération. Je ne me le permets que quand je suis en vacances.

Tes plans pour passer une bonne soirée ?

Je ne sors pas trop le soir. Sur ce point-là, on peut dire que je suis assez casanière.

Je préfère les soirées cocooning à la maison avec un bon verre de vin rouge (*rires*).

Un endroit pour faire du shopping ?

La boutique Ialy et Iris à Tsiadana. On y trouve de très belles pièces et les prix sont abordables. De plus, ils font souvent des remises.

Le meilleur endroit des vacances ?

Sans hésitation, Nosy Boraha (Sainte-Marie). Pour moi, c'est l'un des plus beaux endroits de Madagascar. Il n'y a aucune trace de pollution. Récemment, j'y ai passé des vacances avec ma famille. Nous avons séjourné à l'hôtel *Le Rocher*. L'ambiance était super et les gens très accueillants.

Tes hobbies ?

Le maquillage ! (*rires*). Pour déstresser et faire passer le temps, je regarde les « tuto » (tutoriels) sur le web et je les reproduis sur mes connaissances ou sur moi. Je me passionne aussi pour la lecture. J'ai une préférence pour les romans d'amour et les ouvrages scientifiques.

Ton actualité ?

Je prépare ma participation au concours Miss Île de Madagascar qui se déroulera en août prochain. J'y représenterais Antananarivo. C'est un honneur pour moi. ■

Propos recueillis par Miora Randriamboavonjy

oceantrade
remet ça!



« acheter une française c'est bien...
...s'offrir une suisse avec, c'est mieux



oceantrade

Tél. 034 11 303 05
mail : automobile@oceantrade.mg
 [Oceantra.Co.Madagascar](https://www.facebook.com/Oceantra.Co.Madagascar)

*RENAULT DUSTER (dans la limite du stock disponible)



RENAULT

Passion for life

Renault **Kwid**

**ÊTES-VOUS PRÊTS POUR UNE
NOUVELLE EXPERIENCE ?**



DISPONIBLE

Madauto

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

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