



**no comment®**

n°175 - août 2024 - magazine gratuit - mada - événements - culture - nuits - sorties - tv - [www.nocomment.mg](http://www.nocomment.mg)

**Telma**

SOIS  
GIGA  
STYLE





# Net

WEEK 5 000

1<sup>GO</sup>

5 000 Ar TTC | Tapez le #322\*71#

Offre valable 7 jours




**LE LIEU**  
pour vos événements

# 4 Salles de cinéma

Pour plus de renseignements contacter le  
« [sales.marketing@cinepax.mg](mailto:sales.marketing@cinepax.mg) »



+261 34 05 735 01  
+261 32 05 735 01

 +261 34 05 735 08

 [contact@cinepax.mg](mailto:contact@cinepax.mg)

# EN AOÛT CHEZ CINEPAX MADAGASCAR



La suite du programme sur [www.cinepax.mg](http://www.cinepax.mg)

# SOMMAIRE

## ACTUEL

- 16 Kev's Andria : Monsieur Paresseux  
Narendra Mathieu : Aimer ce qu'on fait, le remède anti-surmenage ?

## CULTURE

- 18 Luck Razanajaona et Parista Sambo : Une histoire africaine, pour le monde
- 26 Dada Khely The producer : « Je veux lancer un business derrière le beatmaking »
- 28 Ihoby Rabaijhon : « Chaque exposition invente des nouvelles règles de jeu »

## COUV' BY

- 30 Steffy Troubat : Racines illustrées !

## CULTURE

- 34 Fehikanto : « Il est permis de consommer l'art »
- 36 Doloïer Betsimisaraka : Voix poétique !
- 40 Martini Ivenno : « Les danseurs sont souvent relégués à un rôle secondaire sur scène »

## LES CRITIQUES D'ELIE RAMANANKAVANA

- 44 *L'Anté-livre* de Jean Louis Cornille, entre délire et incompréhension

## ECO

- 52 Karen Rakotomiarantsoa : « Nous contribuons à l'essor des PME malgaches sur la scène internationale »

## Yona Rasolonjatovo

« Ouvrir ma musique à un maximum de personnes »

## INFLUENCEUR DU MOIS



## NirinA

« L'Intelligence Artificielle est un vrai outil de créativité »

## HISTOIRE

- 56 Tsiroanomandidy, ville bicentenaire (1822-2022)

## ASSOS

- 60 Bii Madagascar : Solution durable !

## GASTRO

- 78 Smokkusu : La cuisine, c'est le feu !



## CULTURE

## SORTIR

- 80 Bikini Bottom Truck :  
Un goût d'enfance !

## DESIGN

- 84 Seconde main : Des mains qui  
donnent une seconde vie

## DOWNTOWN

- 128 En ville avec Cassie Butchel et  
Mira Ramaherilanja



Salon de coiffure  
& Esthétique

*Hélianthe Beauté*  
Pour une beauté sublime

Majirel  
COOL CARE

L'OREAL  
Blond Studio 7

OXYDANT  
2.9%  
p.p.m.

Metal Detox

Metal Detox

**f** HÉLIANTHE BEAUTÉ

**whatsapp** 034 95 791 61

ANDOHARANOFOTSY  
LOT MB 176 MAHABO





## Mada fait son cinéma !

Deux prix, rien que pour le mois de juin : le prix About de la Coopération espagnole et le prix de la meilleure interprétation masculine à la 21<sup>e</sup> édition du Festival de Cine Africano Tarifa-Tander (FCAT). Sans compter, la deuxième place lors de l'Atlas Workshop 2022 à Marrakech ou encore la Mention Honorable au festival International du Film de Berlin au mois de février. Il sera encore projeté à la 21<sup>e</sup> édition de l'Afrika Film Festival Koln en Allemagne en septembre prochain pour défendre les couleurs du cinéma malagasy. Ce film, c'est « Disco Afrika » (p.18) Son réalisateur, Luck Razanajaona et son personnage principal, Parista Sambo. Depuis l'année dernière, ils sillonnent la planète cinéma pour présenter ce film qui a nécessité huit ans de travail. Pour ne pas « spoiler », ce film raconte la jeunesse africaine face à son histoire et sa contribution au développement du continent. On n'en dira pas plus. Mais pour Luck Razanajaona, ce film est un message pour la jeunesse, africaine ou malgache, à comprendre son passé, à agir ensemble pour le changement. ■

# 1  
Ouverture de **Renty Park**, le premier skatepark à Antsirabe, les 6 et 7 juillet. Photo : Renty Park

# 2  
Le premier festival d'Astronomie **Majunga sous les étoiles** s'est déroulé à Majunga du 11 au 14 juillet. Photo : AF Majunga

# 3  
La 2<sup>ème</sup> édition du festival de Tatouage **Havatse**, s'est déroulée les 13 et 14 juillet à La Teinturerie à Ampasanimalo.

# 4  
La 5<sup>ème</sup> édition de la résidence **Regards Croisés** à Diego Suarez s'est déroulée du 24 juin au 6 juillet organisée par l'**Alliance française d'Antsiranana**. Une édition qui a vu la participation d'artistes comme Olivia et Kirio, Timoty et Fad et Big Stone, Laurent et Charlotte, Asminah et Sylvio.

Photo : AF Diego Suarez

# 5  
**Fanasina Randriamiharisoa** et **Gourio Laurino Raelijaona** sont les **Zébus d'Or** de la compétition nationale et de la compétition documentaire panafricaine lors de la 19<sup>ème</sup> édition de **Madagascourt** du **Film Court** au mois de juillet. Photo : Gourio Laurino Raelijaona

# 6  
Nos félicitations à **Hajanirina Rakotomalala**, étudiant et chercheur en Histoire et archivistique à l'Université d'Antananarivo, lauréat de la **Bourse Yavarhoussen 2024**. Il est également un collaborateur de **no comment®** magazine dans la rubrique *Histoire*.



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 ...

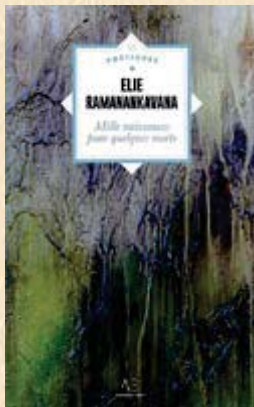
## Tu es la grâce

C'est en toi  
Que l'amour a commencé  
Dans un monde  
Promesse seulement  
Dans le cœur de Dieu

Le vent m'a appris ton nom

Tissage  
Des lettres de sibylle nées avant  
La première parole

La vue ignore encore le regard  
Et déjà  
Ton visage  
Irrigue les yeux  
D'un lait de soleil  
Plus Gamme que le feu



L'univers préfère  
La chaleur de tes pupilles  
À la main calleuse de son  
étendue

C'est sous ta jupe  
Que le miel  
A appris le goût de la douceur

Et l'amer a désappris l'amertume  
Sur les lignes de tes lèvres  
Courbées pour un baiser  
Voué à couronner de tendresse  
Un océan trop jeune  
Celui de mon front

C'est de toi  
Que l'or tient son précieux  
Que l'ombre tire sa fraîcheur  
Que la mer chante ses vagues  
Que les leurs s'habillent de sang.

Elie Ramanankavana  
Extrait du recueil « *Mille naissances  
pour quelques morts* » aux éditions Edern  
– 76 pages – 2024

## Solarium. 7th September 2023.

Envole-toi, garçon à la peau brune.  
Pars sans honte et oublie toute crainte.  
Dépassée la vilénie, traversée sera la brume ;  
envole-toi au-delà des maux, de leur empreinte.

Suis l'éclat furtif mais sûr des étoiles jumelles,  
laisse ton ombre caresser le sable et  
les tombeaux.

N'entends-tu pas une vieille musique de  
tes sœurs en lamelles ?

Te raconte-t-elle la laideur, le beau ?

Va, toi qui par la grâce as été touché.  
Et prends garde à l'horizon fuyant gaillard.

Dis-lui surtout de rester là, couché,  
si en chemin tu te retrouves face à Lazare.

Puisque d'ici tu as déjà passé la brume,  
que te voilà hors de portée de toute prunelle ;  
bon vent garçon gracieux à la peau brune,  
laisse-toi bercer par tes grandes sœurs  
en lamelles.

Texte et photo : Izika





La première édition du **Canitrail** organisée par **Dogs and Co** s'est déroulée le dimanche 30 juin à Betsizaraina Ambohimangakely. Une compétition qui permet aux participants de pratiquer du trail avec leurs chiens.



# Additif pour Carburant, Essence ou Gasoil Jusqu' à 30 % d' économie

100% SAFE  
POUR LES MOTEURS  
ESSENCE & DIESEL

## Améliore la qualité du Carburant pour :

- Une consommation plus efficace,
- Un environnement plus sain,
- Un moteur nettoyé, plus puissant et plus performant\*

\*Optez pour une conduite responsable à tout moment.

## Conditionnements Disponibles :

- Pastille pour 20 litres de carburant,
- Pastille pour 70 litres de carburant.



## Nos revendeurs agréés\* :

\*Mix à jeter sur notre site web <https://mirogoods.com/kaobou>

- Les Stations Jovena, Antananarivo,
- Liberty Souk, Ambohimena, Antsirabe,
- Max Déco, Fasan'ny karana,
- Garage LEON Talatamaty Antananarivo.



MiroGoods SARLU : Lot 1173 Bis Ankadibe, Ambohidratrimo, Antananarivo 105, Madagascar

☎ +261 34 34 125 06

✉ [contact@mirogoods.com](mailto:contact@mirogoods.com)

🌐 <https://mirogoods.com>

Disponible dans toutes les stations



# Quel.le flemmard.e êtes-vous ?

*La paresse, un art qui se fête en Colombie depuis 1985 à l'occasion de la journée mondiale de la paresse, le 21 août ! Ne rien faire, se reposer, ne penser à rien... demandent finalement beaucoup de travail. Alors, quel.le flemmard.e êtes-vous ?*

**1/10 Tu as un examen à réviser/un dossier à rendre pour le taff, quand commences-tu à bosser dessus ?**

- A- Quelques semaines avant, histoire de bien faire
- B- La veille pour le lendemain, une formule qui marche
- C- Ah, zut, j'avais oublié !

**2/10 Quelle est la formule de la vie parfaite ?**

- A- Travailler dur, dur, dur
- B- Travail, amour et honnêteté
- C- Argent facile, chance et fun

**3/10 Que ressens-tu lorsque tu te fixes un objectif ambitieux ?**

- A- Excité
- B- Fatigué
- C- Désespéré

**4/10 Combien de temps de repos as-tu par jour ?**

- A- Moins d'une heure
- B- 2 à 3 heures
- C- Environ 5 heures

**5/10 Vacances de rêve : vous choisissez ?**

- A- Un club vacances multi activités, j'adore le kitesurf, la plongée, le beach-volley !
- B- Cocktail et fiesta !
- C- Farniente : transat, lecture et bain de soleil



### 6/10 Votre phrase :

- A- « Je suis speed, mais je n'ai pas le choix »
- B- « Je n'ai que deux mains »
- C- « J'ai besoin de sommeil, ce n'est pas de ma faute, c'est génétique »

### 7/10 Votre plus beau mensonge pour échapper à une corvée ?

- A- « Je suis allergique au produit vaisselle et aux gants en caoutchouc, et un peu à l'eau, aussi. »
- B- « Je t'ai déjà rendu ce service il y a un mois. »
- C- « J'ai un enterrement. » Mais ce jour-là j'avais un enterrement pour de vrai.

### 8/10 Que fais-tu juste après que tu te réveilles ?

- A- Je range mon lit
- B- Je cherche les nouveaux messages sur mon téléphone
- C- Je reste dans ma chambre pendant des heures

### 9/10 Glander, pour toi, c'est :

- A- Perdre du temps
- B- Se faire plaisir
- C- Ne rien faire

### 10/10 Votre credo ?

- A- Je me reposerai plus tard !
- B- On n'a qu'une vie ! Yolo !
- C- Je fais ce que j'ai à faire, je le ferai au moment voulu !



### POUR VOIR VOS RÉSULTATS, TOURNEZ LA PAGE !

■ adolescence, intacte...  
ave zèz tousjurs)... C'est beau, chez vous, cette part  
pas vos huit heures de sommeil (en fait vous les  
vous en demander parce que, hein, si vous n'avez  
sympathique, créatif, ve, gai, e, faut juste pas trop  
frère, une sœur, un e employé... hyper chouette,  
était pareille. En parallèle, vous êtes un e ami, e,  
lent, e, c'est votre nature, et puis votre maman/papa  
explique z que ce n'est pas de votre faute si vous êtes  
fonde, vous ne naiguez z personnellement, mais  
qui force le respect. Si vous assumez votre nature pro-  
Vous en faites le moins possible, avec une constance  
Votre nom de code, chez vos proches, est « balak ».

### UN.E FLEMMARD.E ASSUMÉ.E

### VOUS AVEZ UNE MAJORITÉ DE « C », VOUS ÊTES

verticale.  
fond vous le savez que votre nature profonde est...  
retraite sera longue et immobile. Ou pas, puisqu'au  
compagni e et les patrons seront partis. Votre  
vie, vous savez, quand les enfants, les animaux de  
mais vous êtes en train de préparer votre meilleure  
un chien à détartrer... Vous l'ignorez sans doute,  
à faire, un PowerPoint à finir, la voiture à réparer,  
réveil, haa. Mais là, tout de suite, il y a le ménage  
temps ! » à un chef, vous passer d'agenda, de  
pas d'heure, trouver la force de dire « pas le  
Glander, vous adorez z. Restez au lit jusqu'à  
chercheuse en sciences sociales Annie Cordy.  
« J'voudrais bien mais j'peux point », disait la

### UN.E FLEMMARD.E CONTRARIÉ.E

### VOUS AVEZ UNE MAJORITÉ DE « B », VOUS ÊTES

vous le faites même pas exprès...  
Plus productif que vous, y'a pas. Et le pire, c'est que  
Toujours sur le qui-vive, au four et au moulin.  
ÊTES L'HYPÉRACTIF

### VOUS AVEZ UNE MAJORITÉ DE « A », VOUS

# " Non, j'ai la **flemme** ! "

**Key's ANDRIA**

**L**a paresse se définit comme l'amour du repos, de la tranquillité du corps et de l'esprit, et Key's Andria n'a pas du tout l'intention de contredire cette définition ! Selon lui, la paresse est souvent mal perçue, pourtant il affirme qu'on peut en tirer du positif. « *Quand la paresse m'attaque alors que j'ai une échéance à respecter dans mon travail, je l'accueille et je dors. Ensuite, une fois réveillé, je me concentre entièrement sur mon travail, peu importe l'heure* » explique-t-il. Les moments où il se sent le plus paresseux sont ceux passés devant l'ordinateur, surtout le lundi après un week-end, et durant les journées hivernales. « *Ma stratégie est de laisser passer ce sentiment en dormant. Forcer les choses sans motivation risque de compromettre la qualité du travail* ». D'ailleurs, son entourage connaît bien ses habitudes et ne s'étonne plus de ses retards occasionnels. « *Il arrive que mes proches se plaignent ou rient quand je suis en retard à un rendez-vous, mais ils savent comment je fonctionne. Parfois, je profite d'une matinée pour dormir un peu plus.* » Bien qu'il ne renie pas sa relation avec la paresse, Key's conseille à chacun de gérer ses responsabilités avec sérieux. « *Chaque personne est différente, et je ne recommande pas aux autres de suivre mon exemple. Il est important de planifier et d'accomplir ses tâches à l'avance pour éviter la procrastination* ». Key's suggère également d'adopter des habitudes saines pour combattre la paresse, comme boire du café ou

pratiquer une activité physique.

« *Trouver un équilibre entre repos et productivité est aussi crucial pour maintenir une bonne efficacité au travail...même si tout cela est difficile à faire...* ». ■

## MONSIEUR PARESSEUX !



## Mathieu NARENDRA



### AIMER CE QU'ON FAIT, LE REMÈDE ANTI-SURMENAGE ?

*les gens, on a toujours le temps*». Il consacre du temps pour se balader ou faire des randonnées avec des amis, en plus du travail qui n'est pas un fardeau, bien au contraire. *«J'aime ce que je fais, je me base beaucoup sur l'inspiration. Il y a beaucoup de recherches et d'apprentissages. Je connais mes limites.»* ■

Comment garder une balance quand on fait plusieurs activités ? Mathieu Narendra en occupe trois ! Il gère l'ONG Alternatives Madagascar, qui œuvre dans beaucoup de projets adressés aux jeunes vulnérables dans tout le pays. Il est aussi consultant pour plusieurs organismes, et dans le domaine textile, il vend des machines importées de l'Inde. Un rythme qui a ses inconvénients. *«Quand je procrastine, je me crée une pression à la dernière minute. La semaine avant la date d'échéance, je m'impose une discipline pour finir le travail, même si je dois passer une nuit blanche. Il arrive aussi qu'on manque de temps, alors là on n'a plus vraiment du temps à consacrer à autrui»*. Après, les résultats compensent bien les deadlines et les nuits à veiller tard. *«Ce n'est pas tellement le fait d'avoir beaucoup d'activités qui me fait plaisir, c'est la rentrée d'argent qui est importante. Par contre, mon ONG œuvre pour le développement des bénéficiaires et de l'organisme, et à chaque fois que le professionnalisme et le niveau progressent, j'en suis heureux, quand l'équipe se développe.»* Il reconnaît aussi que ce n'est pas habituel de travailler à la fois dans le business et l'activisme, mais l'avantage c'est de devenir polyvalent. *«On est en relation avec plusieurs types de personnes, des communautés de base, des personnes en difficulté, mais aussi des hauts placés, les partenaires techniques et financiers, Malgaches et étrangers. En plus, avec cette visibilité, les gens me sollicitent pour travailler avec eux.»* Mais alors, que reste-t-il en dehors du travail ? *«Je n'ai pas trop de problème pour arranger mon temps. Si on veut réellement interagir avec*

et

# Luck RAZANAJAONA Parista SAMBO DELANOËL

*Disco Afrika, une histoire malgache qui fait le tour du monde. Passé par le festival de Marrakech, de Berlin, Toronto, Seattle, et le festival de Cinéma Africain de Tarifa-Tanger (FCAT) où le film reçoit plusieurs prix, dont celle de l'interprétation masculine en juin dernier. Il sera encore projeté à la 21<sup>e</sup> édition de l'Afrika Film Festival Koln en Allemagne en septembre prochain. Luck Razanjaona, réalisateur, a rencontré Parista Sambo Delanoël, acteur principal, en 2022, alors que ce dernier n'a aucune expérience dans le monde du cinéma. Puis se crée un lien entre les deux sur un film qui, derrière son succès, a connu bien des envers.*

**Huit ans de travail et plusieurs rebondissements ?**

**Luck** : En 2011, vers la fin de mes études, j'ai montré une première page à Ludovic Randriamanantsoa, mais je n'avais pas encore assez confiance en moi. Quand on est un jeune réalisateur, on ne cherche pas forcément à être trop ambitieux, on fait de l'autocensure, parce qu'on ne sait pas si la carrière va décoller. J'ai écrit le scénario en 2015, et déjà, à cette époque, j'ai commencé à postuler pour des fonds, dont un fonds de développement en Égypte. En 2016, à l'occasion du Durban Film Art en Afrique du Sud, j'ai rencontré un producteur français, et après signature, j'ai commencé à développer le scénario. Travailler seul, c'est bien, par contre, pour un long-métrage, il est difficile d'avoir un certain recul : j'ai donc commencé à collaborer avec un scénariste brésilien. Il est allé au marché des films à Rotterdam, ce qui nous a permis d'obtenir un fonds de développement. Mais la question est survenue : comment allions-nous le financer, parce que c'est le premier



film d'un réalisateur « peu connu ». Certes, on me connaissait dans certains festivals, comme à Clermont-Ferrand, mais ce n'était pas à la hauteur des fonds, d'autant que les court-mé-

trages ne circulent pas vraiment. Le producteur a donc commencé à déposer des dossiers, et avec le Covid, les réponses ne sont arrivées qu'en 2021. Elles nous disaient de retravailler le scénario, et c'est là que j'ai fait appel à un autre co-scénariste de l'École Nationale Supérieure des métiers de l'image et du son (FEMIS), et pour équilibrer, j'ai également proposé à Ludovic Randriamantsoa de nous rejoindre.

**Une production qui commence donc en fin juin 2022 ?**

**Luck :** Oui, à Toamasina. Et le côté positif de cette étape, c'est que l'équipe malgache a été mise en avant : sur neuf Français, je dirais qu'il y a eu 40 Malgaches occupant chaque poste. Le tournage fini, nous n'avions plus d'argent pour financer la phase de post-production : nous avons postulé pour le Atlas Workshop en novembre 2022, ce qui nous a permis d'avoir une aide à la post-production en novembre 2022. C'était la galère : il fallait déposer des dossiers, et continuer à travailler dessus. En avril 2023, j'ai fait un séjour en France pour le montage, puis en octobre, le mixage et l'étalonnage. Mais à ce moment, mon passeport a été retenu au consulat de France pendant un mois : j'ai été bloqué, au moment même où je savais que le film a été



**« Je tirais les pousse-pousse et les tuc tuc, j'ai même été porteur – ma vie a connu un grand changement après le film. »** PARISTA  
SAMBO DELANOËL

sélectionné au festival de Marrakech. Une fois le problème des papiers réglé, j'ai directement embarqué pour l'Afrique du Sud pour m'occuper du reste de la partie post-production, et je n'ai même pas eu l'occasion de voir la dernière version. Ce n'est qu'au festival de Marrakech que j'ai pu voir le rendu.

**Un film couronné de succès ?**

**Parista :** C'est vrai qu'ils ont été nombreux en Allemagne, à avoir reconnu que le film était bien. Ils ont été nombreux à chercher une collaboration, d'autres nous ont offert des cadeaux. Certains voulaient donner une suite au film, d'autres ont expliqué qu'ils avaient un projet à Madagascar, et qu'ils étaient en pleine préparation, mais qu'ils étaient intéressés à l'idée de travailler avec moi. Ce qui est bien, c'est que ma vie a changé après Disco Afrika : j'ai rencontré une équipe, dont les membres sont devenus des amis proches. J'ai également reçu une recommandation de l'ambassade de Madagascar en Allemagne, ce qui a fait que j'ai vite trouvé un travail à mon retour. Si avant, j'étais indépendant – je tirais les « pousse-pousse » et les « tuc tuc », j'ai même été porteur – ma vie a connu un grand changement après le film.

# Une histoire africaine, pour le monde

Effectivement, vous avez récemment reçu deux prix, dont celui de l'interprétation masculine...

**P** : Je n'ai jamais eu d'expérience dans le domaine du cinéma. J'ai juste entendu qu'il y avait un casting à l'Alliance Française de Toamasina, et j'y suis allé le dernier jour. Tout ce que je savais, c'est que j'aimais regarder des films – petit, je pouvais passer des heures à les regarder. Et je voulais concrétiser cela : il n'y a pas eu de grandes difficultés, même s'il y a eu des parties plus dures que d'autres. Mais la vie du personnage n'était pas tellement différente de la mienne, et c'est devenu naturel pour moi. Aussi, j'ai senti qu'il y avait quelque chose que je pouvais faire, surtout pour porter la voix du peuple, et j'en ai profité pour montrer la vie que nous menons ici, en bas. Je ne m'attendais pas à ce prix ! J'ai été très heureux, au point de prendre une journée juste pour moi. C'est vrai qu'en Allemagne, nous avons reçu une mention honorable, mais j'avais toujours quelques doutes, et là, c'est confirmé : le film a parlé au public. J'en suis très heureux.

**L** : Le festival de Ciné-Africano de Tarifa est l'un des plus anciens festivals africains sur le continent européen. Ce qui le rend intéressant, c'est que le public a majoritairement un problème d'identité, en étant né sur un territoire africain, mais en étant Espagnole, cela ajoute les affaires de migration. Le festival propose quelque chose d'intéressant par rapport à cela. Nous avons eu deux prix, celui de la Coopération Espagnole, et celui de l'interprétation masculine. Mais je

trouve que ce dernier est plus important parce que, en tant que réalisateur, on sent toujours ce doute,

cette angoisse comme quoi la direction n'est peut-être pas assez bien, surtout qu'il s'agit d'un long-métrage.

**Mais de quoi parle le film ?**

**L** : Le film est comme un avant-garde des événements politiques en Afrique depuis ces cinq dernières années. Il parle des faits, de la jeunesse africaine qui s'exprime, et qui veut créer sa propre histoire, et apporter sa contribution au développement. Cette génération de maintenant qui dit qu'elle n'est pas au courant de beaucoup de choses de son passé, et qui veut y faire un voyage. Disco Afrika a réussi à toucher la fierté des Africains en général : ils ont ressenti comme une identification à l'histoire. Bien que le film, si tout s'est bien passé, était censé sortir en 2016, il raconte toujours cette contribution des jeunes, mais aussi, les pressions

**« Disco Afrika a réussi à toucher la fierté des Africains en général »** LUCK RAZANAJAONA

qu'ils vivent au quotidien. Par exemple, il y a une séquence du film où de discussions sérieuses sont coupées par un déstestage, une autre où en

marchant dans la rue, il y a tout d'un coup une émeute, à cause des grèves estudiantines.

**Un message pour la jeunesse...**

**L** : Ce que je souhaiterais, c'est que cette jeunesse comprenne que le changement commence par chaque individu, à condition qu'ils agissent là, maintenant, sans trop intellectualiser. Dans le trailer, on entend le personnage faire une déclaration à son pays. Le titre Disco Afrika, est un hommage au père du personnage, dont le seul souvenir, le seul rattachement physique qu'il a est un disque. Et pour ne pas confondre, on a ajouté « A Malagasy story », mais il peut très bien être une histoire sénégalaise, ou malienne. D'autant que quand je fais quelque chose, je reste ancré dans le panafricanisme. Je suis

convaincu qu'on peut faire des choses entre nous, et même durant mes ateliers, je fais appel à des techniciens africains, d'un, pour les faire connaître, et de deux, parce que, entre nous, nous comprenons nos galères : nos vécus pendant le tournage sont assez similaires.

**P :** L'histoire elle-même m'attire, surtout parce qu'elle raconte ce qu'on vit ici, à Madagascar. C'est du vécu, et il ne m'a pas été trop difficile d'entrer dans la peau du personnage. C'est l'histoire de notre pays, que je viens appliquer dans un film. Je savais exactement ce que le film, et le réalisateur demandaient : les gestes, la posture. Je ne me disais pas que j'allais venir tout habiller au tournage, d'autant que selon le scénario, et les indications sur le plateau, il fallait que je sois moi-même, comme tous les jours. Et pour cela, je pense que tous les jeunes Malgaches peuvent apporter une contribution quel qu'elle soit. Je m'adresse surtout aux acteurs : je ne m'attendais pas à ce que le film ait ce rendu, mais je pense que le fait que j'y ai mis tout mon cœur ait contribué à cela. Et le voilà ! Beaucoup ont reconnu que c'était bien. Personnellement, je ne peux pas juger par moi-même, mais ce que je tiens à dire, c'est qu'il faut y mettre du cœur, ne pas chercher à changer qui nous sommes au quotidien, et juste... le faire !

**Après plus de six festivals, que diriez-vous du cinéma à Madagascar ?**

**L :** Le film va encore faire quelques tours, dont Lausanne et Autriche, ce mois d'août. La projection à Madagascar est prévue pour le mois de novembre, et aux dernières nouvelles, l'Université de Princeton a acheté le film. Je pense que c'est le bon moment pour porter le cinéma malgache au monde. Mais au niveau national, il faut commencer par installer une infrastructure – une école de cinéma ou des Beaux-Arts – et un fonds national. On perd énormément de liberté quand on

ne dispose pas de ce dernier : en Chine, ils financent eux-mêmes leur film historique, parce que c'est leur histoire. Les fonds internationaux ont un modèle, une phrase qu'ils veulent entendre, et c'est surtout pour cela qu'on a eu besoin d'un co-scénariste. Mais voilà, le cinéma touche beaucoup de choses, et il est nécessaire d'établir cette structure. Mais ce qui est faisable là, tout de suite, c'est de faire en sorte qu'il devienne une matière à l'école, ou au moins, au lycée, afin d'orienter les jeunes sur les métiers possibles. En tant qu'initiateur du Madafilmab, ma politique a toujours été ainsi : il faut rendre le cinéma accessible, et que tout le monde – et pas seulement les privilégiés – puisse connaître les bases, et que ce soient vraiment les professionnels qui aillent sur le terrain et disent « *et si on faisait un film ?* » Tout cela pour que chacun sache toutes les possibilités. Pour moi, c'est simple, il faut que tout le monde se rende compte que le cinéma, d'un, offre une liberté d'expression, et de deux, qu'il s'agit d'une vraie industrie, qui nourrit beaucoup de personnes. S'il y a, par exemple, 17 réalisateurs, où sont les 17 producteurs, et les 17 monteurs ou monteuses ? Ce sont ces cases du métier du cinéma qu'il faut relever ! ■



Photo : FCAT Tarika

*Pianiste, compositrice et développeur à Madagascar, Yona Rasolonjatovo est passionnée de musique et de création depuis petite. Professionnelle depuis 2012, la musicienne est à une vingtaine de titres composés pour les chœurs, les instrumentalistes, et bien plus. Avec son piano, elle fait découvrir son moyen d'expression favorite, sa musique.*

A woman with long dark hair and glasses, wearing a purple long-sleeved top and a plaid skirt, is sitting on a black piano. She is smiling and looking towards the camera. The piano is a grand piano with its lid open. The background shows a window with a grid pattern.

# Yona RASOLONJATOVO

### Un amour pour la composition ?

La musique a toujours été ma passion. J'ai commencé à composer quand j'étais toute petite. À l'époque, je ne connaissais même pas ce qu'était une note : j'avais juste une radiocassette avec un petit micro, où j'enregistrais. J'ai commencé mes études de musique officiellement en 2003, vers mes 10 ans, au Cercle Germano-Malagasy, quand il y avait encore une section musique. Puis en 2012, j'ai changé d'école pour aller à l'Anglican Music Institute, où j'ai commencé mes cours des compositions, et j'ai aussi suivi des études en éducation musicale à l'Académie d'Enseignement Musical (AEM). La composition m'est toujours venue naturellement : j'ai parlé de radiocassette, mais bien avant l'histoire d'enregistrer, j'aimais juste créer. Je chantais et j'inventais, plus tard, ça a juste été retranscrit à l'écrit. Je dirais que c'est aussi de famille. J'ai beaucoup baigné dans la musique : j'ai un frère et une sœur qui ont été tous les deux très engagés dans la musique, et mon père... il est amoureux de la musique classique qui résonnait dans la maison.

### Le romantisme et la spontanéité vous inspire ?

Le style qui m'a plus ou moins intéressé au début, c'est celui du compositeur sud-coréen Yiruma. Mais je suis aussi très époque romantique, donc tous les compositeurs de cette période, j'adore ! Et c'est le style qui se reflète beau-

coup dans ce que j'écris. Mes compositions dépendent du type d'œuvre sur lequel je vais écrire. Pour un chœur, par exemple, cela va partir d'un texte : celui-ci a sa propre musique, et c'est cela qu'il faut savoir retranscrire. Pour la musique instrumentale, généralement, ce sont des mélodies qui sortent de ma tête, spontanément, sans préparation. Parfois, je suis inspirée par des choses réelles – comme un paysage : ça a l'air dingue dit comme ça, mais j'adore la musique à travers le paysage ! La difficulté, c'est de transcrire ce que j'entends pour que les autres l'entendent aussi à leur tour. Bien sûr, il y a du travail derrière, mais je dirais que le fil conducteur va être cela : une spontanéité.

### Du classique, mais pas que...

Côté musique, je suis très éclectique, j'aime ce que les gens qualifieraient de contraires : le classique, mais aussi le rock, et l'électro. Contre toute attente, il y a un compositeur que j'admire : c'est Fat Rat. Je trouve que ce qu'il écrit est excellent : il mélange un peu le classique et l'électronique, et c'est impressionnant ! Ce n'est pas juste de l'électronique comme on a l'habitude d'entendre, c'est recherché. Et je pense que cela influence un peu mon style, le fait d'aimer plusieurs genres, et ne pas rester focus sur le classique. Encore une fois, il faut de la technique, mais

c'est aussi important de revenir à la source, c'est-à-dire la raison pour laquelle on compose : c'est exprimer

*« Ouvrir ma musique à un maximum de personnes »*

# POUR PRENDRE SOIN DE VOTRE FAMILLE, NOUS SOMMES LÀ

Avec **SOAVA**,  
assurez votre sérénité

**C'EST VOUS  
L'AVENIR**  SOCIÉTÉ GÉNÉRALE  
MADAGASIKARA

SAV - SOCIÉTÉ GÉNÉRALE, Société Anonyme à responsabilité limitée au capital de 14 000 000 000 MGA, inscrite au RCS D'ANTANANARIVO sous le N° 888 00 111, N° stat 64243 11 3998 0 10018, N° 30000027111, siège social sis au 14, Rue Général RAHÉHOOTRA, Antananarivo 101, inscrite d'un côté des banques et d'autre côté des assurances sous le N° 008/04/1988. Tél. : +261 30 22 216 91 - Site : www.societegenerale.mg



quelque chose qu'on a. Et c'est ce côté naturel qui doit toujours primer avant toute la théorie et toutes les contraintes, parce que c'est ce qui donne vie à la musique, sans cela, elle devient très triste.

### Parlez-nous de vos réalisations ?

J'écris pour des chorales, des instrumentistes en solo, un ensemble, et du chant lyrique, pour ceux qui ont étudié l'opéra. S'il s'agit d'une commande spéciale d'une personne, il faudra que je prenne en considération son niveau et ses attentes. De mes réalisations, celui qui m'a le plus marqué est un morceau pour chœur qui s'appelle « *A time for everything* ». C'était pour ma sortie de promotion à l'époque interprété par le chœur de l'Anglican Music Institute : le sentiment était vraiment incroyable, d'entendre mes camarades de classe chanter ce que j'avais écrit. Cela m'a vraiment marqué, et a renforcé mon amour pour la composition : ce passage où ça ne reste plus dans ma tête, ça va vers les autres, et c'est incroyable ! Je suis également développeur, et la musique, je le fais après le travail, en fin de journée, ou durant les weekends. J'ai constaté une très belle amélioration de la musique classique en général ces dix dernières années. Et en tant que compositrice, je pense que c'est un début et une occasion pour les gens d'en apprendre un peu plus, et de savoir qu'il y a autre chose derrière les interprétations.

### Les projets ?

En ce moment, je commence à enregistrer les compositions que j'avais écrites jusqu'ici, afin de mieux les exposer au public à travers des concerts en partenariat avec plusieurs auditions. À terme, avoir mon propre concert, avec entièrement mes compositions. J'ai déjà commencé l'enregistrement par une vidéo sur ma page, First Letter. Sinon, je suis toujours ouverte, pour travailler avec tous les artistes : cela fait partie des efforts auxquels je travaille en ce moment, collaborer avec plus d'artistes à Madagascar. L'objectif est d'ouvrir ma musique à un maximum de personnes parce que, finalement, c'est là l'intérêt : j'écris cette musique pour qu'elle soit interprétée par le maximum de personnes. ■

Propos recueillis par Rova Andriantsileferintsoa



Madadating

DES RENCONTRES QUI RÉPONDENT À VOS ATTENTES  
SANS COMPROMIS.

Trouvez des célibataires partageant vos  
intérêts et vos valeurs.

Rencontres Sérieuses  
Profils Authentiques  
Messagerie Privée

INSCRIVEZ-VOUS GRATUITEMENT !

Téléchargez l'application maintenant



[www.madadating.com](http://www.madadating.com)

Suivez nous sur :



# Dada Khely

## THE PRODUCER

*Composer, créer, conquérir... Dada Khely, de son vrai nom Lahety Jean Fredos, est un beatmaker et personal brand manager malgache originaire de Port-Bergé dans la région Sofia (Tsimihety). À seulement 24 ans, il dompte FL Studio avec une maîtrise impressionnante en créant des morceaux que beaucoup connaissent sans savoir qu'il en est à l'origine.*

**Comment as-tu découvert FL Studio ?**

FL Studio est un logiciel de production musicale utilisé pour composer, enregistrer, et éditer des morceaux. Ma vision en tant que beatmaker n'est pas de devenir un simple prestataire où les artistes viennent enregistrer les chansons. Je ne souhaite pas avoir un open studio. Au lieu de cela, je préfère proposer mes créations directement aux artistes. Je compose en pensant à un style spécifique qui correspond à tel ou tel artiste. Mon déclin pour le beatmaking remonte à 2015, quand j'étais encore au lycée. A l'époque, lors d'une colla-



boration entre mon grand frère Lahety (rappeur) et un rappeur d'Antsohihy, qui est également beatmaker, j'ai assisté pour la première fois à la composition complète d'un instrumental chez moi. Cette expérience m'a profondément marqué. A partir de ce moment, je n'avais qu'une idée en tête : devenir beatmaker. Le défi était de devoir tout apprendre par moi-même, car à l'époque, il n'y avait pas de cybercafés à Port-Bergé pour accéder à des tutoriels en ligne. C'est ainsi que j'ai commencé à utiliser FL Studio. En 2019, j'ai lancé ma page Facebook « Dada Khely the producer », inspiré de ma mère qui m'appelle toujours « Dada », et cela m'a paru évident comme nom de scène.

## Vers une évolution professionnelle ?

Ma page Facebook a été un terrain d'expérimentation où j'ai pu tester différentes stratégies de création de contenu. Tout d'abord, je suis passionné par le marketing digital et j'ai étudié la communication. J'ai commencé à poster des vidéos où j'étais en train de cuisiner une production musicale, et les retours de mon audience ont été extrêmement positifs, confirmant ainsi ma décision de me concentrer sur deux objectifs : exceller dans mon domaine et aider d'autres beatmakers en herbe. Ensuite, en 2021, ma notoriété s'est accrue grâce à mes tutoriels sur FL Studio. J'ai été également beatmaker chez Level Up Recording Ambolokandrina. En effet, ce sont mes contenus qui ont attiré l'attention d'artistes tels que Donna VMR, El Boy, Shadow Banks, Ortegah, ADMX, Sonia, et même Barinjaka, qui ont souhaité collaborer avec moi. Bien que je ne sois ni guitariste ni musicien, j'ai une grande affection pour le son de la guitare, et je dirais que j'ai une oreille musicale aiguisée. En plus de l'afrobeat acoustique, j'aime également produire des genres comme le trap, le dancehall et bien d'autres.

## Qu'en est-il du personal branding ?

Toujours en 2021, j'ai lancé ma première formation sur FL Studio pour les débutants en composition musicale assistée par ordinateur. De plus, cette expérience m'a ouvert les yeux sur une nouvelle passion : le marketing digital et plus spécifiquement, le personal branding. Après avoir quitté Level Up studio, j'ai

rapidement gravi les échelons pour devenir responsable communication et social media manager chez Orange Digital center à seulement 23 ans. Cependant, avec le désir d'impact plus grand, j'ai décidé de devenir « personal brand manager ». Aujourd'hui, je gère la présence en ligne de plusieurs dirigeants d'entreprises à Madagascar, renforçant ainsi leur image, leur crédibilité, et leur notoriété auprès de leur public cible. En parallèle, j'ai créé « FL TAMOL » cette année, une formation complète sur FL Studio, pour partager mes connaissances avec d'autres passionnés de musique.

## Des projets à partager ?

Du côté beatmaking, je me concentre sur le développement artistique, où j'accompagne un ou quelques artistes depuis leurs débuts anonymes jusqu'à leur ascension. D'autre part, je travaille actuellement sur des collaborations avec des artistes comme Ceasar, et un EP avec Lahety. Sinon, je prévois de lancer une autre formation axée sur le véritable business derrière le beatmaking. Pour le personal branding, je collabore avec des dirigeants d'entreprises à l'étranger pour renforcer leur présence en ligne. Je prévois aussi de lancer une formation dédiée aux jeunes désireux de débiter leur activité en ligne en tant que personal brand manager et copywriter. ■

Propos recueillis par Cédric Ramandiamanana

# « JE VEUX LANCER UN BUSINESS DERRIÈRE LE BEATMAKING »



# Ihoby

## RABARIJOHN

*Ihoby Rabarijohn est curatrice indépendante et Art Advisor. Après avoir collaboré dans plusieurs projets artistiques locaux et à l'extérieur, elle a pu se servir de son amour pour l'art pour défendre une cause qui lui tient à cœur, en initiant l'exposition qui relie Art et Environnement : Antson'ny tontolo miaina (Interpeller le vivant) en 2023. La deuxième édition*

28

*de cette exposition collective se passera d'ailleurs en septembre de cette année. En attendant cette édition, elle nous présente ici son métier.*

**Quel est le métier d'un curateur d'art ?**

Bien qu'ayant une consonance un peu barbare, je préfère utiliser le terme « curateur d'art », « curator » et « curating » en anglais, du latin « curare » qui veut dire « s'occuper de » (l'exposition) à la place de « Commissaire d'exposition » qui porte plus pour moi, une connotation autoritaire, voire policière... Le métier de « curator » est donc de penser, réfléchir, concevoir une exposition : le format, la sélection des artistes et/ou des pièces à présenter, l'organisation puis de porter jusqu'au bout le projet (montage, accrochage, décrochage, démontage). En étant le /la responsable de l'exposition, le/la « curator » crée la forme de l'exposition.

**Quel est votre parcours dans ce domaine ?**

C'est un privilège pour moi d'être une curatrice indépendante (Independent Curator) et une Art Advisor, car l'art et la culture ont toujours été une pas-

Courtesy of Pierrot Men

sion, j'ai effectué un long cheminement (Études de Littérature et communication, expériences professionnelles dans la culture et le marketing, spécialisation dans le marché de l'art) avant de m'y consacrer entièrement. Mais ce chemin quelque peu atypique m'a toutefois, somme toute mené à l'essentiel.

### Quelle est son importance dans l'accompagnement des artistes ?

Le/la « curator » dans sa « rencontre » avec l'artiste qu'il / elle présente, converse avec l'artiste et prend soin à rendre à l'artiste ce qu'il/elle a de meilleur en relayant ses gestes artistiques. La curation de la première exposition solo de FanjaR s'est déroulée dans le ravissement d'une belle complicité basée sur la confiance et des valeurs partagées, un dialogue fort de ce que nous nous apportons mutuellement. En tant que « découvreuse d'artistes » également, il m'est important de prendre soin de la mise en scène pour révéler son travail.

### D'ailleurs, comment travaillez-vous avec les artistes ?

Chaque artiste, comme chaque personne est unique et chaque rencontre dans le cadre d'une exposition artistique est enrichissante et porteuse de leçons également ; chaque exposition invente en quelque sorte des nouvelles règles du jeu. Je ne peux concevoir ce travail sans des échanges intenses qui m'ont permis de faire un bout de chemin avec eux ; j'avais décelé les prémices de l'abstraction dans les

premiers tableaux plutôt figuratifs de Richianny Ratovo et je l'ai encouragée dans ce sens ; quelques œuvres présentées lors de l'exposition *Toy ny Ranomasina* au Flow Gallery marque d'ailleurs ce passage important dans sa peinture. C'est toujours un bonheur mêlé d'un sentiment d'accomplissement d'avoir contribué à mettre en lumière les réalisations de ces artistes que j'ai accompagnés.

### Quelle marge de liberté pour les curateurs qui travaillent avec les institutions ?

La notion de liberté est importante, d'autant plus qu'on parle de l'art. Afin de pouvoir présenter un travail où on sent l'harmonie, il est cependant évident de s'accorder sur les perspectives et la direction à prendre.

### Pour le contexte malgache, pourquoi a-t-on besoin de curateurs d'art ?

L'Art est tout simplement un travail et pour que ça puisse être assimilé comme tel, il faut montrer aussi la professionnalisation dans ce domaine, comme partout ailleurs. Par ailleurs, la sphère de l'art et de la culture ici n'est pas bien grande et il est agréable et instructif d'échanger et quelquefois de collaborer avec les autres acteurs. ■

Propos recueillis par Mpihary Razafindrabezandrina

# « Chaque exposition invente des nouvelles règles de jeu »

# Steffy TROUBAT

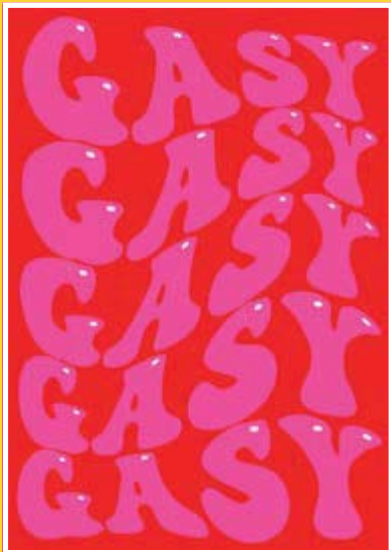


*Steffy Troubat, l'artiste derrière la couverture du no comment® magazine de ce mois-ci, célèbre ses racines malgaches et sa double culture à travers son art. En collaboration avec la graphiste Tiphaine Croz, elle crée des illustrations qui marient harmonieusement traditions et modernité. Rencontre avec une artiste passionnée et engagée.*

**Que représente l'œuvre sur la couverture du magazine ?**

L'œuvre que je vous présente s'appelle «HYBRIDE». En tant que jeune métisse, j'ai longtemps eu du mal à trouver ma place dans mon propre pays. Aujourd'hui, je suis très fière de pouvoir le représenter à travers ces œuvres et graphismes. Cette année, après dix ans d'absence, je suis retournée à Madagascar. Redécouvrir mon pays m'a profondément marquée et m'a fait réaliser la chance que j'avais de grandir dans un pays aussi riche. Aujourd'hui, je sais où est ma place et d'où je viens, et ma couleur de peau n'a aucune importance. J'ai longtemps cherché des personnes partageant ma vision et je me suis retrouvée dans les musiques et les livres de Gaël Faye. Son œuvre m'a inspirée à embrasser ma double culture et à utiliser mon art pour explorer et exprimer cette richesse identitaire. HYBRIDE est une célébration de cette dualité, un mélange harmonieux de traditions malgaches et d'influences contemporaines. À travers mes illustrations, je souhaite transmettre la beauté de cette diversité culturelle et inviter chacun à trouver sa propre voie, peu importe les obstacles.

Ces quatre affiches sont les premières que nous avons réalisées, car elles parlent à tout le monde : autant à des touristes qu'à des malgaches. Les mots sont simples et on y retrouve ce mélange de pop culture, un mélange que l'on a envie de mettre chez soi, des mots que l'on a envie de voir pour se souvenir d'où l'on vient. Celle que j'affectionne le plus est GASY, car j'ai toujours répété autour de moi que j'étais GASY et fière de l'être, même si on me disait que j'étais une Vazaha.



*Racines  
illustrées !*



### **Vos principales sources d'inspiration ?**

Je me suis beaucoup inspirée de la pop culture, mais aussi des affiches que je trouve sur l'Italie, Jacquemus, la mode, et Lucky Love. J'ai souvent cherché des œuvres de pop culture malgache sans jamais en trouver. Je voulais donc combler ce vide et avoir des pièces qui reflètent mes racines et mon identité culturelle dans mon espace de vie. Mon objectif était de créer des œuvres qui non seulement captivent par leur esthétique, mais aussi racontent une histoire et suscitent une réflexion sur l'identité et la culture. En collaborant avec une graphiste, nous avons porté une attention particulière aux détails pour s'assurer que chaque illustration reflète fidèlement la beauté et la richesse de Madagascar.

### **Justement, parlez-nous de cette collaboration...**

Je ne suis ni graphiste ni particulièrement douée en dessin, mais j'adore créer, imaginer et inventer des concepts. Je collabore avec ma graphiste, Tiphaine Croz, depuis trois ans maintenant. Elle comprend parfaitement mon identité. Lorsque je lui ai exprimé mon désir de réaliser un projet en lien avec Madagascar, elle a immédiatement saisi ma vision. Je lui ai fait un moodboard, je lui ai expliqué les mots malgaches, les significations, les couleurs et l'histoire de Madagascar, et elle a su retranscrire à travers ces illustrations la beauté du métissage. Son talent et sa sensibilité ont permis de donner vie à mes idées de manière fidèle et authentique. Notre collaboration est basée sur une compréhension mutuelle et une forte complémentarité. Tiphaine a cette capacité unique de transformer mes concepts et mes inspirations en visuels captivants qui résonnent avec notre public.





### **Votre parcours artistique ?**

Je suis une jeune métisse malgache, originaire de Diego et ayant grandi à Antananarivo. Après des études de cinéma à Paris, je me suis lancée dans la photographie et, aujourd'hui, je me consacre à l'illustration. Mon parcours professionnel m'a amenée à travailler dans divers domaines comme la musique, la danse et le cinéma. Je me spécialise davantage dans la direction artistique. Passionnée par l'art, la pop culture, l'art malgache et le cinéma français, mes illustrations reflètent ma personnalité. J'ai fondé Mahay, une agence de création de contenu et de communication, il y a trois ans. En freelance, je travaille comme photographe et chef de projet digital. Je suis également associée à une marque de vêtements sur l'île de la Réunion, où j'ai vécu trois ans. Mon objectif est de collaborer plus étroitement avec mon île et les entrepreneurs malgaches.

### **Des actualités ?**

Je collabore actuellement avec l'association ZANAKANAY et je reverse 1 euro par affiche vendue à leur profit. Mon objectif est de développer progressivement des activités culturelles et d'encourager les jeunes Malgaches à travailler avec MAFANA sur des posters et illustrations malgaches. J'ai d'ailleurs collaboré avec Charlotte Fognini pour des cartes postales. Et puis, je souhaite établir des partenariats avec des artistes malgaches, mais je voulais d'abord m'assurer que le projet suscite un réel intérêt. Il y a tant de belles opportunités à exploiter à Madagascar et au-delà, pour faire découvrir notre culture et notre art au monde entier. ■

Propos recueillis par Cédric Ramandiamana

*C'était le samedi 8 juin dernier à la Cité des Cultures à Antaninarenina. Dans une salle de conférence remplie, les questions du public abondent suite à l'intervention de l'artiste peintre Ponk sur les bienfaits de l'art, dans le cadre de Hizara Kanto, un programme organisé par Fehikanto. Événement réussi pour cette ONG, qui veut donner l'accès aux connaissances artistiques à la population malgache. Pour Braïan Razafinony, le président fondateur, il est crucial de continuer à guider ceux qui veulent suivre un parcours dans le domaine de l'art et de la culture.*

# Fehikanto

Chez Fehikanto, ils sont une poignée d'artistes photographes, des passionnés d'écriture et d'arts plastiques. Avec leurs parcours respectifs, ils ont compris le potentiel artistique qu'à Madagascar, hélas souvent sous-estimé. « *Ici, ce n'est pas très bien vu de dire à ses parents qu'on veut devenir artiste. Nous voulons que la société malgache comprenne que l'art n'est ni mauvais ni de seconde zone. Il y a beaucoup de métiers concernant l'art et la culture, comme l'art de la scène, l'art médiatique, artisanal.* » L'équipe reconnaît que cette incompréhension résulte d'un manque d'explication, que ce soit à l'endroit des artistes ou du public. Fehikanto se positionne alors comme un guide pour ceux qui sont dans le flou, qui ne savent pas quoi penser de leur domaine de travail, ou qui sont perdus dans leur parcours académique ou professionnel. « *Notre but n'est pas que tout le monde devienne artiste, mais de donner une nouvelle façon de penser, de leur dire que c'est permis de consommer l'art.* »

Pour apporter un nouveau regard sur ce qu'est une carrière dans le domaine de l'art et de la culture, Fehikanto a organisé des ateliers de partage cette année. Avec Nicky Aina, photographe biologiste et formateur en photographie, il était question des conseils pour vivre de son art. Pour le coup, il ne s'agit pas seulement de techniques pour faire venir la muse, mais aussi de conseils sur le côté administratif, le statut en tant que professionnel. Le deuxième atelier concernait l'importance de la transmission de son art

avec Tantelinaiaina Ramarozatovo, une séance riche en partages. Le rendez-vous mensuel Hizara Kanto ressemble plus à une conférence, avec davantage de participants. « *Pendant ces événements, des participants nous disent que c'est un bon projet, ils veulent aider, c'est peut-être un début de déclic, en tout cas, ils ont ressenti quelque chose. Ces activités sont gratuites car nous voulons rendre accessibles les connaissances. Par contre, il y a un coût pour les programmes de mentorat où un artiste vous suit avec des formations théoriques et pratiques.* »

Justement, Fehikanto met en place une plateforme de mentorat, où il y aura un artiste qui s'occupera d'une cohorte sur une période donnée, répartie sur différents niveaux. Pour la suite, l'ONG projette d'avancer davantage dans sa mission. Elle prépare des camps d'art, un weekend dans la nature pour un éveil artistique, avec un artiste. L'équipe compte aussi organiser des colloques d'art, rassemblant des professionnels qui œuvrent dans le domaine de l'art autour d'un thème. « *On compte aussi organiser des brunchs culturels. Nous ne voulons pas nous mettre dans la ligne de mire de quelqu'un, nous voulons fédérer. Nous avons parlé avec beaucoup d'acteurs culturels récemment. Certains disent qu'il faut se serrer les coudes, déjà que nous ne sommes pas beaucoup à Madagascar. Il ne faut pas qu'il y ait des rivalités, il faut créer des événements pour se rencontrer, découvrir des artistes, parler de projets culturels.* » ■

Mpihary Razafindrabezandrina

# « IL EST PERMIS DE CONSOMMER L'ART »

# DOLOÏER





*Dox, Rado, ... et maintenant Doloïer, qui se distingue par sa rareté. De son vrai nom Bonazafy Olodier, Doloïer est un poète Betsimisaraka passionné, qui apporte un souffle nouveau à la poésie locale. Reconnaisable pour ses poèmes publiés en dialecte Betsimisaraka sur sa page Facebook (Doloïer, poeta Betsimisaraka), il brise les conventions et célèbre la richesse culturelle de sa communauté à travers ses vers vibrants.*

Dans sa quête d'identité littéraire, Doloïer a découvert l'importance de développer un style propre à sa communauté. *«Longtemps influencés par les styles des hauts plateaux, j'ai réalisé en 2018-2019, lors de rencontres avec des figures comme Momo Jaomanonga et une visite chez Fanyony Fulgence, l'importance de valoriser notre propre style poétique Betsimisaraka»* explique-t-il. Dès lors, il écrit exclusivement

*Voix  
poétique !*





en Betsimisaraka pour les Betsimisaraka. Né à Antalaha, le poète de 32 ans raconte que ses premiers poèmes remontent à 2004, inspirés des œuvres du grand Dox. Sa fascination pour la littérature a débuté dès son enfance passée à dévorer les livres. *« J'étais un rat de bibliothèque. J'adorais découvrir ce que les autres écrivaient, et cela m'a conduit naturellement à écrire pour explorer mes propres questions sans réponse, particulièrement pendant mon adolescence »*. Pour Doloïer, l'écriture est devenue une forme de thérapie personnelle avant de se transformer en une mission de transmission culturelle en tant que Zama, un mentor et gardien de la culture Betsimisaraka. *« Littéralement, Zama signifie oncle, mais dans le contexte Betsimisaraka, cette appellation signifie encadreur, parrain, car dans certains cas, l'oncle est obligé de chapeauter le rôle de père pour soutenir l'éducation de l'enfant. C'est alors pourquoi j'appelle mes abonnés et lecteurs : Sidivavy (nièces) et Sidilahy (neveux) »*. Son rôle de Zama le pousse à éduquer les jeunes, en particulier les jeunes filles, pour les préparer à leur avenir social, conjugal, maternel et professionnel. Plus important encore, il souhaite faire vivre sa langue. *« Comme l'a dit Fanony Fulgence lors de ma visite chez lui : c'est à vous maintenant de porter le flambeau !... et personne d'autre ne le fera à ma place »*.

À travers ses poèmes, il cherche à partager un message d'amour inconditionnel sans jugement. Ses inspirations proviennent de son observation quotidienne de la vie et des expériences sem-

blables. « Une jeune femme m'a récemment arrêté dans la rue pour me remercier d'avoir écrit le poème « Ambila ho veloño ». Ce poème, publié il y a cinq ans a été crucial dans sa décision de ne pas avorter malgré un rendez-vous déjà pris avec un médecin ». En dehors de ses poèmes, il a contribué à diverses revues littéraires, comme TSARA SORATRA N°003, mais il a également participé au projet « Ressources éducatives Madagascar ». De plus, Doloïer a représenté le Nord-Est de Madagascar lors de conférences, récemment lors du « Famaranana ny iray volan'ny teny malagasy » en Belgique.

Engagé non seulement dans la littérature mais aussi dans l'activisme culturel, Doloïer et sa femme ont fondé « Sidivavy Mahery », une plateforme d'empowerment dédiée au soutien des jeunes filles et des mères célibataires de leur communauté. « Nous organisons des conférences, nous offrons des conseils, et accompagnons ces femmes pour les aider à surmonter leurs difficultés quotidiennes, professionnelles et conjugales » déclare-t-il. En plus de ses contributions, il explore d'autres passions telles que l'illustration graphique et la création d'un centre d'animation pour enfants.

Pour finir, Doloïer partage ses plus grands rêves : l'édition de ses deux recueils de poèmes en cours, ainsi que la publication de son conte poétique en langue Betsimisaraka intitulé « IVÖLAMALANDY ». En parallèle, il est enthousiaste à propos d'un projet d'illustration pour le livre « Les Rumeurs de l'Île Rouge » écrit par René Bernard, un écrivain européen. Ce livre, illustré par lui-même est prévu de sortir cette année. ■

Cédric Ramandiamanana  
Photos : Zawece Titanac

C'est un poème qui s'adresse aux SIDIVAVY pour la sensibilisation contre l'avortement :

AMBILA HO VELOÑO (Aza mangala zaza sidivavy, fô, koa mbö nalaña anao tsy teraka..) Atahörako sidivavy è.. Atahörako tsy haniry eky ny fontsy Fôtony : efa firy nimbotaña,.. 'lay nalanao efa fôntry..." Fiririry viavy mañiry zaza fô, tsy mety nahazo Mañano tsikafara, namehy kisaly kakazo Mavo lohalitry, mangataka amin'ny masiny Maria Nandeha nañotro, nitsara lio.. Mañiry nin'ôlo, Kara tsy viavy.. Nefa anao sidivavy Tsy nangataka fô namiaña..

Nataon-jañahary tiaña...!!

Kay : "AMBILA HO VELOÑO..

Mahita azy, mipotsiaka avy akö.. Na tany niboany tataka, tsy reñinao Mikiririaka aby ny aiñy Mampinono azy mifôha mandraiñy.. Mahareñy azy mañantso anao "Ma-Ma" I Babany "Pa-pa.." ... Kay : "AMBILA HO VELOÑO.. koa tsy veloño nao ...vilomin-Jañahary.." Tiako anao sidivavy ho Tonga saiñy, tsö haneñiny avy hafara Tso anao namiaña boriny iñy, andeha hañano Tsikafara..!!!!

Kay : "AMBILA HO VELOÑO.. koa tsy veloño nao ... vilomin-Jañahary.."

Doloïer 10/09/2018



# Martini

*Originaire de Tuléar, Martini Yvenno est un danseur de breakdance qui électrise les scènes malgaches depuis quelques temps.*

*Salué par son talent exceptionnel, il a récemment brillé en remportant la première place au concours de hip-hop de l'association SK (Streetkilla) en avril dernier. Rencontre avec cette étoile montante du breakdance !*

**Comment as-tu découvert le breakdance ?**

À travers mon grand frère qui était déjà immergé dans la danse vers 2014. Je l'accompagnais souvent et en 2018, j'ai été véritablement captivé par le breakdance après avoir visionné un documentaire sur ce style de danse. J'ai commencé à m'y essayer timidement, et depuis, je n'ai cessé de m'améliorer et de me consacrer à cette discipline. J'ai participé à plusieurs compétitions, notamment à la deuxième édition



# YVENNO



**« LES DANSEURS SONT SOUVENT RELGUÉS À UN RÔLE SECONDAIRE SUR SCÈNE »**

du concours organisé par Streetkilla, où j'ai atteint la finale sans remporter la victoire. Cependant, je me suis surpassé et j'ai décroché la troisième édition du concours, qui s'est déroulée en avril dernier. Bien avant tout cela, je faisais du parkour, des échecs, du skate et du roller. J'aimais tout ce qui touchait aux sports extrêmes.



**SCOFIELD**  
Travel

**SCOFIELD TRAVEL**  
TOUR OPÉRATEUR ET RECEPTIF

Organisateur de voyages  
partout  
**à Madagascar**

VOYAGES PRIVÉS - VOYAGES ORGANISÉS - EXCURSIONS

TOLIARA    AMBATOMILO    MANAMBATO

STE MARIE    DIEGO    NOSY BE NEILY VILLE...

*Scofield Travel, the key  
of your dreams*



 Scofield Travel  
Ankerana Ankadindramamy  
scofieldtravel@gmail.com  
 038 05 509 32  
 032 03 377 32

## Une carrière professionnelle dans le breakdance ?

Je n'avais jamais envisagé une carrière professionnelle, c'est venu naturellement. En 2019, je suis retourné à Tuléar et j'y ai passé deux ans. Seul sans amis, je m'initiais et m'entraînais au breakdance en regardant des vidéos et en faisant des recherches. J'ai énormément appris pendant cette période, surtout durant le confinement, où je me suis documenté en profondeur sur cette discipline. Fin 2021, je suis retourné à Tana et j'ai cherché à nouer des relations avec des danseurs locaux pour m'améliorer. Ils m'ont bien accueilli et j'ai progressivement intégré le monde de la danse. En effet, être professionnel signifie beaucoup de recherche, d'entraînement constant, et chercher à se démarquer des autres danseurs. Il est également important de ne pas se limiter à une seule discipline mais de s'élargir à tous types de danses (All style). En dehors de ma pratique, je donne aussi des cours de danse aux enfants, souvent à la demande de leurs parents, que ce soit à domicile ou en salle.

## Qu'en est-il des collaborations avec d'autres artistes ?

Il m'arrive parfois de recevoir des propositions pour travailler avec des chanteurs, mais je suis très sélectif à ce sujet. Beaucoup de gens ne valorisent pas





réellement la danse comme un art à part entière. Souvent, les danseurs sont relégués à un rôle secondaire sur scène, comme s'ils étaient là uniquement pour embellir le spectacle. Personnellement, cela ne m'enthousiasme pas, car je crois fermement que les danseurs méritent autant de reconnaissance que les autres artistes. Presque tous les danseurs et danseuses se battent pour cela, y compris, moi. J'ai toutefois eu une expérience positive en collaborant avec Joyce Mena pour son clip «Lamako». Son équipe et elle ont su valoriser le travail des danseurs !

#### **Des projets à l'international ?**

J'ai reçu de nombreuses invitations pour des événements à l'étranger, mais l'absence d'une fédération de breakdance à Madagascar constitue un obstacle majeur. Le breakdance est maintenant considéré comme une discipline athlétique, donc c'est un sport qui nécessite une structure appropriée, notamment pour la participation à des compétitions internationales. Heureusement, une fédération est en cours de création à Madagascar, et j'espère qu'elle sera concrétisée cette année. Pour l'avenir, j'aimerais poursuivre ma carrière à l'étranger pour me perfectionner et partager mes connaissances. J'estime avoir atteint mes objectifs à Madagascar, et je suis prêt à élargir mes horizons au-delà de la frontière nationale. ■

Propos recueillis par Cédric Ramandiamanana



# Les critiques d'Elie Ramanankavana

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

## L'Anté-livre de Jean Louis Cornille, *entre délire et incompréhension*

En 2022, paraissait aux éditions Anibwel l'étude de Jean Louis Cornille consacrée à Jean Luc Raharimanana intitulé *L'Anté-livre, Pour en revenir à Raharimanana*. Tout entier dans la littérature comparée, l'ouvrage agr2ablement écrit et particulièrement digeste dans le fond, tombe dans l'erreur des vues eurocentrées et des lectures toutes faites.

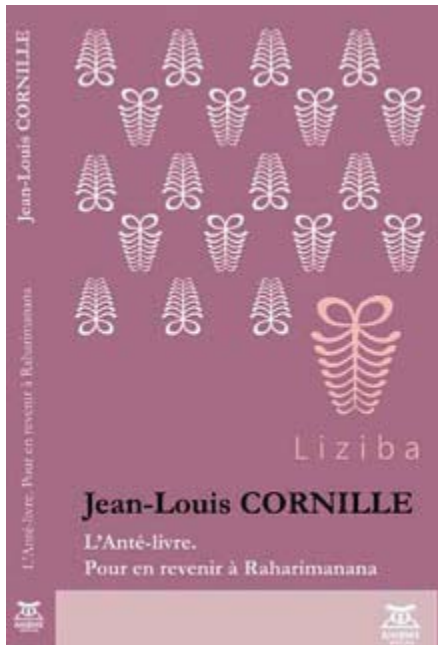
### UNE VISION HORS CONTEXTE

Au lieu de comprendre Raharimanana dans sa singularité, Jean Louis Cornille toise l'auteur de haut sur le perchoir de la littérature occidentale. Ainsi, pour expliquer *Revenir*, il a recours à l'*Odyssée*

de Homère et pour *Lucarne*, à Baudelaire et Sartre. Il s'agit là d'une erreur fondamentale. Une écriture, une littérature, ou toute création artistique, sont le fruit des contextes qui les ont produites envers et malgré tout. Car les zébus avant la charrette, la société malgache avant tout, la littérature française ou occidentale viennent en accessoires, un tréfond qui aide sans pouvoir éclipser le fondamental.

Dans son ouvrage, Jean Louis Cornille sort l'objet «Raharimanana» du terreau malgache et africain et l'étudie dans un milieu artificiel sans aucun rapport avec le milieu d'origine. Cela constitue un biais fatal à toute étude.

Pourquoi la violence chez Raharimanana cherche à expliquer l'universitaire par exemple. Les raisons sont à trouver dans l'histoire et le présent de Madagascar, l'esclavage, le trafic d'êtres humains, les génocides tus, les massacres en 2002, la dictature qui renaît encore et encore. Et s'il faut élargir la lecture, l'Afrique est bien plus proche que les Caraïbes. Ainsi est évité le ressassement d'une lecture glissantienne certes à la mode, mais hors de propos. Rappelons ici Patrice Nganang et son *Manifeste d'une nouvelle littérature africaine* soulignant magistralement l'erreur des critiques et de Jean Louis Cornille en particulier. «Parfois [la critique], distraite, est prise dans les marécages de ses propres présuppositions, ou alors dans le vent des modes de lecture, et de-



meure sourde à la respiration profonde des textes. [...] Ces visions, si elles disent beaucoup de choses sur l'importance du propos «dialogique», ou sur la fortune actuelle de la lecture «glissantienne», et peut-être des restes du concept d'analyse sartrien, etc., disent très peu sur les évidences de la littérature produite par les auteurs [...] qui sans exception ne parlent pas de créole». Nganang faire ressortir ainsi tous les travers de cet Anté-livre où en litanie est répétée une comparaison à Glissant à Chamoiseau d'un Raharimanana Malgache et donc étranger à tout territoire créolisé.

### UNE CONCEPTION CAPITALISTIQUE DE LA LITTÉRATURE

Décidément, la chaire ne soustrait pas son homme de possibles

erreurs. C'est ainsi que ce professeur d'université, Jean Louis Cornille, affiche une incompréhension fondamentale de la littérature. Il est convaincu qu'il s'agit d'un cheminement linéaire où les étapes sont obligatoires et conférant un titre aux premiers arrivés. Conception erronée qui adoube un tel écrivain, passé plus tôt qu'un autre, vainqueur et propriétaire exclusif du terrain qu'il a défriché en premier. Jean Louis Cornille déclare ainsi «*Toujours quelque peu en retard sur les auteurs des autres zones littéraires postcoloniales, Raharimanana n'arrive à s'émanciper de la dialectique perçue comme mortifère du centre et de la périphérie qu'après avoir parcouru à rebours l'histoire des littératures occidentales, de Sartre à Homère en passant par Baudelaire et Rimbaud.*» p.189. En cela, le brillant académicien exhibe son incompréhension profonde des arts et des lettres, mais si lui ne nous pardonne pas, nous le pardonnons volontier. Voilà, cher Jean Louis, nous vous apprenons que reprendre, retraiter n'importe quel sujet, n'importe quelle position à l'infini est ce que font et ce qu'ont fait tous les poètes, écrivains, artistes du monde depuis la nuit des temps. Vous l'aurez sans doute compris. Et il n'y a pas en cela besoin de partir d'un tel ou d'un tel, juste que l'homme étant homme et non pas bête, les sujets importants ne varient pas, et cela non pas parce que tout le monde s'imité mais uniquement parce que le sujet est unique. Ce que vous ignorez aussi Monsieur Cornille, c'est qu'il n'y a pas lieu de retard ni d'avance, juste des cheminements singuliers

sur des chemins où peuvent surgir les mêmes vérités véhiculées de différentes manières. Car la littérature et les arts ne sont pas une entreprise capitaliste, sinon chaque vérité, chaque style, chaque thème aurait été breveté et ainsi le premier écrivain venu en serait l'exploitant exclusif.

### **UNE LITTÉRATURE DE PLAGIAIRE ? DU MOINS UNE LITTÉRATURE SANS AUCUNE ORIGINALITÉ**

Pour Jean Louis Cornille, toute la littérature afro-indiano-céano-caribéenne découle par une sorte de plagiat involontaire de la littérature occidentale. Ainsi Glissant vient de Giono : «*Rien n'annonce plus clairement cette notion glissantienne que la nouvelle de Giono, intitulée « Le Chant du monde », et qui précède de quelques années le roman éponyme.*» p.150. Chamoiseau lui aussi descend de Giono «*Bodule-Jules n'expirera que neuf cent pages plus loin, non sans avoir délivré son message final aux accents glissantiens. Ou faudrait-il dire : gioniens?*» p.155. René Marran lui vient de Châteaubriand. «*Mais c'est à vrai dire tout Batouala qui est une sorte de jeu intertextuel avec Atala (jusque dans le titre, puisque « Atala » s'y inscrit en sourdine.*» p.145. Et Raharimanana quant à lui est le clone mal décrépé de Homère, de Baudelaire, de Rimbaud, de Sartre.

Si les parallèles trouvés par Jean Louis Cornille semble bluffant c'est qu'ils reposent sur de savants jeux de mots, de trouvailles brillantes. Mais l'exploit tourne vite au ridicule et à la totale loufoquerie quand l'universitaire

voit dans les maisons d'édition un signe confirmant ses fumeuses théories. Il trouve ainsi la preuve que *Revenir* de Raharimanana est issu de Homère dans le changement de maison d'édition opéré par l'écrivain malgache. *«C'est une étrange fatalité qui veut que l'aventure du livre mime pour finir celle du héros Hira : pareil à Ulysse retenu chez le roi équestre des Phéaciens, son Chant a longtemps été tenu en « otage » par les éditions Philippe Rey (royal amateur de chevaux), avant de pouvoir enfin paraître, après de nombreuses années, aux éditions Rivages, maison bien nommée, comme en témoigne la dernière page du livre : « C'est une rive sans nom. C'est une rive sans fond. C'est une rive sans tronc » (R, 375), que l'auteur atteint enfin.»* p.134.

## UN DÉLIR COMPLOTISTE

En conclusion, cet Anté-livre est tout bonnement une bonne soupe (bien écrite il faut dire) complotiste. Jean Louis Cornille déniche dans les propos de Raharimanana ce qui se trouve en lui-même. Il nous le fait en suite avaler sous prétexte qu'il est un expert et qu'il peut ainsi parler au nom de l'auteur sans l'avoir jamais consulté, auteur qui ici en l'occurrence refute en bloc tout ce que dit Jean Louis Cornille. Questionné sur cet ouvrage, ce que Jean Luc Raharimanana regrette le plus c'est que de telles sornettes soient enseignées à l'Université d'Antsiranana.

L'attitude dégradante de Jean Louis Cornille me rappelle ce pasteur qui a vu dans ce texte, écrit par moi-même pour Fitiavana Ratovo et sa sculpture dénommée *Najina*, les preuves de mon obédience satanique. *Najina* dit-il est un Djin et «tohubohu», un mot français, identifié comme une formule de magie noire. Toute la bêtise revêtue de l'habit du moine prend sens pour les fidèles. Il en est de même pour cet Anté-livre. ■



Collection Ravinala

MATELAS SANDWICH



Disponible dans chaque Agence et sur commande

**VITAFOAM**  
+60ans d'expérience  
IZAY TSARA KIDORO TSARA TORIMASO



034 07 043 48 / 033 37 043 48



[vitafoam.boutik@vitafoammadagascar.com](mailto:vitafoam.boutik@vitafoammadagascar.com)



**PAR CINEPAX****JAMAIS PLUS**

Sortie chez CinéPax : vendredi 16 août 2024

Durée : 2h10 mn

Genre : Drame, romance

Un film de Justin BALDONI

Avec Blake LIVELY, Justin BALDONI, Jenny SLATE

Synopsis : Lily Bloom surmonte une enfance traumatisante pour se lancer dans une nouvelle vie à Boston et poursuivre son rêve de toujours d'ouvrir sa propre boutique. De sa rencontre fortuite avec le charmant neurochirurgien Ryle Kincaid naît une connexion intense - mais alors que les deux tombent profondément amoureux, Lily commence à entrevoir des aspects de Ryle qui lui rappellent la relation de ses parents. Lorsqu'Atlas Corrigan, le premier amour de Lily, réapparaît soudainement dans sa vie, sa relation avec Ryle est bouleversée et Lily réalise quelle doit apprendre à s'appuyer sur sa propre force et faire un choix impossible pour son avenir.

Bande annonce : <https://www.youtube.com/watch?v=xUl0tpult0>*Programme disponible sur la page facebook de CinéPax Madagascar et sur le site [www.cinepax.mg](http://www.cinepax.mg)*

# CARTE SÉSAME

*La carte Sésame Madagascar, une carte qui donne un accès exclusif à des réductions spéciales auprès de prestataires de qualité. L'idée est de proposer la carte Sésame à nos clients européens sur Madagascar afin d'étendre notre offre pour les touristes et locaux comme le précise Lucas Meyer, gérant de la carte Sésame Madagascar.*

## Comment est venue l'idée de créer la carte Sésame ?

Depuis ses débuts en 2003, la carte Sésame a été le pilier des consommateurs avisés, offrant un accès privilégié à un monde d'avantages et de réductions. Lancée il y a plus de deux décennies, cette carte a évolué pour devenir un incontournable pour ceux qui cherchent des économies et des privilèges exclusifs. C'est un Héritage d'Excellence : le voyage de la carte Sésame a commencé avec une vision simple, celle d'offrir à chacun la possibilité de vivre mieux tout en dépensant moins. Depuis lors, elle n'a cessé de se développer, s'adaptant aux besoins des consommateurs tout en restant fidèle à son engagement d'excellence et d'innovation. Simplicité et Commodité pour naviguer dans le monde des offres et des réductions n'a jamais été aussi simple. La carte Sésame offre une expérience sans tracas, avec un processus d'inscription en ligne facile et une application conviviale permettant aux membres d'accéder instantanément à leurs avantages où qu'ils soient.

## Quels sont les avantages d'avoir une carte Sésame ?

Des avantages sans limite. Avec la carte Sésame, les possibilités sont infinies. Profitez de remises dans une gamme diversifiée d'hôtels, restaurants, commerces, sans

oublier loisirs et centres de bien-être. Les membres bénéficient également d'avantages supplémentaires tels que des offres spéciales, d'une permanence téléphonique joignable 7j/7 et d'un service après-vente à toute épreuve, car toutes les remises de Sésame sont garanties. C'est un partenaire fiable. Avec la carte Sésame, vous pouvez avoir l'assurance de bénéficier des meilleures offres et du soutien d'une équipe dévouée. Nous nous engageons à vous offrir un service de qualité supérieure et à vous accompagner à chaque étape de votre parcours vers des économies substantielles et un mode de vie amélioré. Ensemble, déverrouillons un monde de possibilités infinies et retrouvons votre pouvoir d'achat grâce à votre carte Sésame. Saisissez l'opportunité dès aujourd'hui et découvrez comment vous pouvez commencer à profiter de tous ses avantages.

## Les projets ?

Notre projet est de se faire connaître sur le territoire de Madagascar pour proposer plus d'offres à nos nouveaux clients. Rester fidèle à l'engagement « Sésame » depuis ses débuts. Notre souhait serait que notre nouvelle clientèle soit satisfaite de notre offre et nos engagements ! ■

**“ Une carte  
pour des  
économies  
et des  
privilèges  
exclusifs ”**

Carte  
Sésame

Nouveauté

Votre carte de réduction

Enfin disponible à Madagascar  
Commandez là maintenant !

JUSQU'A  
50%



Nombreuses offres incluses :

- Carte interactive "Organiser son voyage à Madagascar"
- Des établissements choisis pour vous
- Formules cartes au choix
- Remises Garanties
- Pour tout L'Océan Indien
- Remise entre 5% et 50%



CONTACT

- ☎ +261 037 03 100 00
- ✉ [inscription@cartesesame-mg.com](mailto:inscription@cartesesame-mg.com)
- 🌐 [www.cartesesame-mg.com](http://www.cartesesame-mg.com)



Votre partenaire de voyage dans l'océan indien



# Karen RAKOTOMIARANTSOA

## MAKAY INTERNATIONAL

*A Madagascar, les PME (Petites et Moyennes Entreprises) représentent un potentiel fiscal de 542 milliards d'ariary. Le cabinet de consulting Makay International souhaite exploiter ce potentiel, en se spécialisant dans l'internationalisation et l'investissement à Madagascar. Pour Karen Rakotomiarantsoa, sa co-fondatrice et Directrice Générale, Madagascar peut tout à fait profiter des opportunités internationales.*

### **Pourquoi avez-vous créé Makay ?**

Mon mémoire traitait de l'internationalisation en ligne. La nouvelle forme d'internationalisation qui conduit une entreprise à se développer hors frontière grâce aux outils et stratégies digitaux. J'ai trouvé ma passion en traitant ce sujet : allier le digital et le développement international des PME malgaches. Ensuite, par mes études à Dubaï, j'ai constaté le potentiel énorme de nos PME à l'international, mais par manque d'accompagnement et à défaut de moyens, les marchés internationaux ne sont desservis que par une poignée d'entreprises. De là est née Makay International. Un cabinet

qui souhaite accompagner les entreprises dans leur internationalisation et dans l'autre sens, amener des investisseurs à développer des projets à Madagascar.

### **Qu'est-ce que les PME gagneraient à s'internationaliser ?**

Je prends l'exemple des développeurs web. La demande internationale excède largement la demande nationale. De même, pour la vannerie malgache : considérée comme un produit de luxe à l'international, mais dévalorisée par les consommateurs locaux. L'internationalisation permet aux

« *Nous contribuons à l'essor des PME* »



*malgaches sur la scène internationale.»*

PMEs non seulement de mettre leurs produits et/ou services en valeur mais également et surtout de s'adresser à sa vraie cible directe. Le défi est que Madagascar ne soit plus qu'un pays de sous-traitance mais que nous devenons un vrai acteur, qui tire un réel profit de la chaîne de valeur d'un secteur donné. C'est cette valorisation du produit/service que gagnerait une PME à s'internationaliser. Enfin, si nous abordons l'état du marché à Madagascar, les PME à fort potentiel international sont réticentes à s'exporter aux vues des risques éventuels et des coûts que cela peut représenter. Makay a été créée justement pour donner une alternative moins coûteuse et moins risquée à l'internationalisation.

### **En quoi la présence d'investisseurs étrangers améliore l'écosystème entrepreneurial à Madagascar ?**

La présence d'investisseurs étrangers contribue dans un premier temps à l'injection de capitaux à Madagascar. Des capitaux qui permettent le



développement, l'innovation et la modernisation des PME. Les investisseurs étrangers créent également des opportunités de partenariats stratégiques et d'accès à de nouveaux marchés. Cela booste la dynamique d'un environnement où les PME bénéficient de réseaux internationaux ainsi que des perspectives de croissance accrues. Enfin, ces investissements stimulent la création d'emplois et la demande de services locaux. Tout cela en fait, contribue à un cercle vertueux de développement pour l'écosystème entrepreneurial à Madagascar.

### **A quels défis les PME font-elles face actuellement ?**

Cinq points essentiels ralentissent les PME malgaches. D'abord, le cadre législatif et réglementaire qui est complexe et changeant. Les obligations étant lourdes et/ou incompréhensibles par les dirigeants des PME. À cela s'ajoute la lenteur des procédures et des délais administratifs qui en décourageant plus d'un. Sur le plan économique, l'accès

restreint aux financements limite les opportunités de développement des PME. Le point suivant, tout le monde s'en plaint et pas que les PME : le manque d'infrastructures. Les aléas comme l'électricité, les transports, la fluidité d'internet et bien d'autres éléments qui augmentent les coûts et réduisent en même temps la compétitivité. Enfin, en dernier et non le moins important, la formation. Un besoin de renforcement des capacités managériales et de l'utilisation des nouvelles technologies se fait encore ressentir dans la Grande Ile. Une fois ces défis relevés, Madagascar sera un terrain propice à la création, la croissance et la durabilité des PME.

### Comment les accompagnez-vous vers l'internationalisation ?

Notre offre d'internationalisation se divise en trois volets. La pré-internationalisation ou « Shape », l'internationalisation ou « Growth » et enfin la post-internationalisation ou « Empower ». En résumé, à travers ces volets, nous aidons les PME à choisir leurs pays d'implantation, à définir leurs stratégies, à rechercher des partenaires et investisseurs, à les accompagner sur le plan financier, juridique, logistique et marketing, mais également à effectuer un suivi des performances réalisées à l'international pour ensuite définir les nouvelles perspectives d'expansion. Nous avons également l'offre spéciale « *internationalisation en ligne* » qui s'adresse précisément aux PME désireuses d'attacher de nouveaux marchés tout en réduisant les coûts d'implantation. Cette offre se caractérise par l'utilisation d'outils

en ligne pour une portée internationale et une augmentation du chiffre d'affaires en devises. Nous ne privilégions pas de marchés spécifiques. La diversité des secteurs, la multitude de pays et l'infini des opportunités font la richesse et la beauté de notre métier.

### Quels sont les secteurs porteurs d'avenir ?

Des cas que nous avons rencontrés depuis le début de Makay, les secteurs qui intéressent le plus en ce moment sont le tourisme, l'agribusiness et l'exportation de produits locaux, les TIC et les services liés au digital. Pour participer activement à cette croissance, Makay International prévoit de renforcer ses partenariats dans ces secteurs et également d'offrir des services de conseils spécialisés et des formations adaptées dans ce sens. Nous nous engageons à accompagner les entreprises locales et internationales dans leurs projets de développement et de contribuer à la création d'un environnement favorable à l'innovation et à l'investissement à Madagascar. Enfin côté actualité, nous avons signé récemment un partenariat stratégique avec le cabinet Kajay Partners, et nous travaillons ensemble sur une expansion vers d'autres pays d'Afrique et également à Dubaï. Ce partenariat annonce le début d'une série de grandes nouvelles qui améliorera non seulement nos offres mais également notre réseau. ■

## « Le défi est que Madagascar ne soit plus qu'un pays de sous-traitance »

---

# Tsiroanomandidy, VILLE BICENTENAIRE (1822-2022)

Tsiroanomandidy  
- 1949,  
Source :  
Bibliothèque  
Nationale de  
Madagascar

PAR HAJANIRINA RAKOTOMALALA - ETUDIANT EN HISTOIRE



Enfin ! C'était en 2022 mais la célébration officielle n'a eu lieu que cette année en raison de la pandémie Covid-19. Si la ville de Tsiroanomandidy, capitale de la région Bongolava, s'enorgueillit de son marché à bœufs hebdomadaire très réputé, de sa population cosmopolite fruit d'une migration interne constante, de son climat tropical d'altitude, que dire depuis sa création en 1822

jusqu'à nos jours ? En effet intégré dans le royaume sakalava du Menabe, un des puissants royaumes à Madagascar depuis le XVII<sup>ème</sup> siècle dominant toute la partie occidentale de l'île, Tsiroanomandidy était une terre vide d'hommes. C'est à partir de 1822 qu'elle commence à recevoir de migrations internes. La ville de Tsiroanomandidy était terre d'accueil



Une rue – 1954, Source : Bibliothèque Nationale de Madagascar

des sujets du roi Radama I (1810-1828) puis aménagé et assaini dans les années 1930 pour devenir un creuset de migrants jusqu'à nos jours. Son visage actuel date des années 1970. Ce texte essaie de retracer les origines et les moments forts de la formation de la ville de Tsiroanomandidy depuis 1822.

## TSIROANOMANDIDY, UNE CRÉATION ROYALE, (1822-1896)

Arrivé au trône en 1810, Radama I (1810-1828) est reconnu par l'Angleterre roi souverain de Madagascar en 1817. Comme son père Andrianampoinimerina (1787-1810), il projette de « faire de la mer la limite de son royaume ». Las de ses expéditions infructueuses dans le Menabe, Radama I rend visite au roi Ramitraho (1807-1834) pour demander la main de sa fille Rasalimo pour préserver la paix et sa vie. Ramitraho, refusant de se présenter devant Radama mais fait dire : « *Izaho tsy haneky, fa raha ilainao ho vadinao Rasalimo, dia omeko* (personnellement, je ne mets sou-mets pas, mais si vous voulez Rasalimo pour épouse, je vous la donne ». C'est au cours de son discours au lieu-dit Bondrony qu'il déclare « *Tsy roa no mandidy* » ou « il n'y en a pas deux qui commandent parce que nul autre que moi n'est maître de ce royaume », donnant au nom de la ville : Tsiroanomandidy.

## TSIROANOMANDIDY, UNE VILLE GARNISON

Radama I confie Tsiroanomandidy au *komandy* Rakotovao 12 honneurs et y établit un poste militaire et un marché. Parvenant à rétablir la sécurité, le gouverneur Rakotovao met en terme les razzias sakalava à l'encontre des Merina postés dans le Moyen-ouest. Le village devient alors le parc à bœuf de l'aristocratie merina. Les *ombin'andriana*, ou les bœufs appartenant aux princes puis plus tard au premier ministre y sont gardés et des propriétaires d'Antananarivo y envoient pâture leurs bœufs. Des familles de soldats, des fonctionnaires et des commerçants s'installent autour de la garnison merina plantée au centre de Tsiroanomandidy, sur l'actuel quartier Ankadinakanga.

Avec 40 cases et 300 habitants dont 125 soldats *hova*, cette période est marquée par la prédominance des maisons en torchis qui sont des maisons en terre mêlée de paille dont les murs sont badigeonnés de *feta*, mélange de boue argileuse épaisse qui sert d'enduit. En 1895, le lieutenant de cavalerie De Cointet, lors de son passage à Tsiroanomandidy, détaille que « les cases sont composées d'une charpente légère, en tronc d'arbres non équarris, sur laquelle s'appuient de minces cloisons en joncs ou en roseaux. Elles sont couvertes d'une couche de torchis et le toit est en chaume ».

## TSIROANOMANDIDY, UNE VILLE COLONIALE CLASSIQUE, (1896-1960)

Dès 1895, le lieutenant de cavalerie de Cointet, en mission de reconnaissance à Ankavandra, a sollicité la présence française à Tsiroanomandidy pour ses potentialités agro-pastorales. Pacifié par les militaires français en 1897 Tsiroanomandidy prend de plus en plus d'importance. Autour des années 1930, et en fonction des besoins en Métropole, la ville est créée pour ses potentialités en élevage bovin. L'administration a favorisé plus la promotion de l'élevage des bœufs à engraisser qu'une culture y assez développée. L'administration coloniale dote alors Tsiroanomandidy d'un plan d'urbanisme directeur, conçu par le chef de la province Hygonnet, pour faciliter le contrôle et la mise en valeur de la région en 1937. Ce plan est tracé en forme rectangulaire où les routes et ruelles s'entrecroisent et offre à la ville une forme de paysage urbain en damier avec des infrastructures fonctionnelles telles qu'hôpital, école, maternité etc. assurant son développement. De lors, la ville est hiérarchisée et divisée en quartiers avec des fonctions différentes marquées par des maisons uniformes de cachet anglo-merina alignées



Maisons *madio ivelany* betsileo à Tsiroanomandidy – 2023, Source : Hajanirina Rakotomalala

symétriquement sur les bords des avenues. L'administration pare Tsiroanomandidy de plantes fruitières telles des manguiers, des tamariniers mais aussi des filaos qui marquent encore le paysage urbain de Tsiroanomandidy. De plus, l'ouverture de l'axe routier reliant Tsiroanomandidy d'Antananarivo en 1931 supprime son désenclavement, amorce une migration suffisante pour que la ville devienne un district administratif en 1941 puis commune rurale en 1950 et commune urbaine en 1962. La ville devient une ville de migrants de toutes parts pour y faire fortune. Tsiroanomandidy, alors ville coloniale classique, change de visage.

agglomération, les migrants construisent leurs maisons, reproduisent leurs pratiques du bâti. C'est ainsi que naît une ville mosaïque avec une architecture cosmopolite. S'élèvent à Tsiroanomandidy des maisons *trano sokera* héritées du style anglo-merina du XIX<sup>ème</sup> siècle, des torchis au toit de chaumes *trano tany*, des *madio ivelany* betsileo ainsi que des grandes maisons à étages des notables commerçants mêlées aux maisons des colons. ■

## TSIROANOMANDIDY, UNE CITÉ DES MIGRANTS, (1822 À NOS JOURS)

Pour servir de centre d'em-bouche des bœufs, Tsiroanomandidy s'est développé au gré des vagues de migration intérieure à partir de 1822 jusqu'à maintenant. Le roi Radama I confie la région de Tsiroanomandidy au *komandy* ou gouverneur Rakotovao XII honneurs et ses hommes qui y créent une cité. Alors sécurisée, la zone attire de plus en plus de migrants, Betsileo, Antandroy et d'autres groupes de population forment l'actuelle population de la ville. Dès lors, la cité devenant une



Le volet  
FoodSharing.

# Bii MADAGASCAR

*Bii Madagascar est une entreprise sociale qui combat le gaspillage alimentaire et l'insécurité alimentaire en connectant les invendus du secteur alimentaire avec des organismes caritatifs qui s'occupent des enfants vulnérables. Depuis sa création en 2019, elle met en œuvre une approche multifacette pour adresser ces défis cruciaux.*

Le nom «Bii» trouve ses racines dans la langue Dioula, parlée notamment en Côte d'Ivoire, au Burkina Faso et au Mali. En dioula, «Bii» signifie «aujourd'hui», soulignant l'urgence de ne pas gaspiller les aliments. «Bii» est aussi homophone de l'anglais «Bee» (abeille), symbole d'une économie circulaire où rien ne se perd et tout se valorise. Tout d'abord, les missions de Bii sont de nourrir sainement les enfants souffrant de la faim, de réduire l'impact environnemental du gaspillage alimentaire et de créer de la valeur ajoutée aux surplus alimentaires. «Bii opère non seulement à Madagascar, mais également au Maroc et en Côte d'Ivoire, car ses associés fondateurs résident dans ces pays actuellement» partage Soa Andrianirina, représentante de Bii Madagascar. Bien que fondée en 2009 à Madagascar, Bii a d'abord été établie à Maurice, avant d'étendre son impact.

# Solution durable !





Miora Razafimahaleo, assistante polyvalente.

D'autre part, les activités de Bii Madagascar se déclinent en quatre volets. Le premier est le « food sharing », qui consiste à récupérer et redistribuer les invendus alimentaires, y compris les produits proches de la date limite de consommation et les plats non consommés mais encore comestibles. *« Ces denrées sont distribuées dans 17 centres sociaux à Antananarivo »* partage Miora Razafimahaleo, assistante polyvalente. En mai 2022, Bii Madagascar a lancé « Food Transformation », qui vise la revalorisation des produits non conformes aux normes de calibrage du marché (trop longs ou trop courts pour l'exportation). *« Ces produits transformés seront ensuite mis en vente via le volet food market »*. Bien que ce troisième volet ne soit pas encore actif, Bii travaille sur une sorte de plateforme de vente et une application « anti-gaspillage » pour permettre à tout le monde d'apprendre à consommer à petit prix et à cuisiner sans gaspiller. *« Ce volet sera prochainement opérationnel, et l'application est en cours de développement »*.

Pour finir, le « food awareness » est le quatrième volet. *« Malgré la vocation agricole de Madagascar, le gaspillage alimentaire et la malnutrition demeurent des problèmes. Ainsi, la sensibilisation est essentielle »* révèle la représentante de Bii Madagascar. Ce volet vise alors à sensibiliser la population sur l'importance de consommer toutes les parties des aliments. D'ailleurs, ce programme inclut des activités comme les « disco soupes », où Bii apprend aux associations et aux centres sociaux partenaires à utiliser toutes les parties des légumes et d'autres produits alimentaires. *« Par exemple, les épluchures de carottes peuvent être transformées en beignets, et une soupe peut être préparée en mixant des légumes sans peler l'oignon »*.

Bii Madagascar propose également un service zéro gâchis en collaboration avec des établissements tels que le café de la Musée. Avant tout, l'accent est mis sur la réduction des déchets afin d'éviter tout gaspillage. S'il reste des aliments non consommés lors



Une photo de l'unité de transformation alimentaire à Ambalavao, Ambatofotsy, avec la coopérative Loharano.

des prestations, ceux-ci sont redistribués dans les centres sociaux partenaires. Il est important de souligner que les aliments redistribués ne sont pas des restes des tables, mais des produits non touchés, encore bons à consommer. *«Par exemple, si une prestation pour 40 personnes comprend des viennoiseries et qu'il en reste 20 non servies, celles-ci seront redistribués aux centre sociaux».* Cette démarche collaborative s'étend également avec des restaurants et des services de cantines, suivant le même processus de redistri-

bution. Soulignons que les aliments distribués conservent leur état initial, sans aucune transformation supplémentaire. En sensibilisant, redistribuant et en valorisant les surplus alimentaires, Bii Madagascar incarne une réponse concrète et durable au défi du gaspillage alimentaire à Madagascar. ■

Cédric Ramandiamanana  
Photos : Bii Madagascar



# Arthuna & Prisca

GAGNANTES DE LA PREMIÈRE SAISON DE LA  
TÉLÉ-RÉALITÉ STORY ISLAND

*Nouvelles stars de la télé-réalité à Madagascar, Arthuna et Prisca ont remporté la première saison de Story Island. Onze célibataires des six provinces malgaches ont vécu neuf semaines de luxe total dans une résidence paradisiaque. Entre piscine, plages et des millions d'ariary en jeu, Arthuna de Tana et Prisca de Majunga nous racontent leur succès inattendu !*

*Victoire  
paradisiaque !*

Gagnantes  
de Story  
Island, vos  
impressions ?

Arthuna : Par-

ticiper et remporter cette expérience a été intéressant pour moi. Je n'ai jamais cherché à être célèbre, mais le soutien du public m'a permis de rester dans la compétition. Cependant, cette participation m'a





ouvert quelques portes dans différents domaines et m'a permis de rencontrer divers types de personnes.

Prisca : Je suis fière et heureuse d'avoir gagné la première saison de Story Island. C'est difficile de décrire mes émotions en ce moment. Je crois fermement que le fait d'être authentique avec les autres participants et le public m'a aidé à gagner cette saison.

#### **Vos activités actuelles ?**

Arthuna : Je travaille comme assistante administrative tout en venant de terminer mon Master en relations internationales et diplomatie. Parallèlement, je suis modèle pour une agence et je fais des apparitions dans des clips vidéo d'artistes comme Dalvis. De plus, je collabore avec une bijouterie ainsi que des marques de vêtements et de chaussures.

Prisca : Je suis étudiante, et actuellement, je me prépare pour ma deuxième participation à Story Island. Cette nouvelle saison s'annonce grandiose, et je suis impatiente d'y participer à nouveau.

#### **Des projets pour le futur ?**

Arthuna : Je ne pense pas pouvoir participer à la deuxième saison de Story Island. En dehors de cela, j'envisage une carrière d'actrice, aussi bien au niveau local qu'international, ou peut-être devenir influenceuse. Avec mes collaborations actuelles, je cherche à élargir mes contacts pour augmenter mes revenus. Et puis, participer à une autre télé-réalité m'intéresse toujours, mais plutôt à l'étranger qu'à Madagascar.

Prisca : En dehors de mon intention de revenir pour la deuxième saison de Story Island, j'ai déjà quelques projets en tête, mais je préfère garder la surprise jusqu'à la fin de la saison 2. ■

Propos recueillis par Cédric Ramandiamanana



# SOLARMAD

SPÉCIALISTE DU SOLAIRE  
INDUSTRIEL ET  
PROFESSIONNEL

**DEPUIS**  
**2006**

## CONTACTEZ - NOUS

MAJUNGA : 032 41 673 31

TANANARIVE : 032 12 043 48

NOSY BE : 032 43 373 04

PHARMACIE HAZAVANA



SOTEMAHAHAJANGA

*Voire sante, notre metier*

SYSTÈME SOLAIRE TRIPHASÉ

DE 18KVA

AVEC STOCKAGE 60kWh



[www.solarmad-nrj.com](http://www.solarmad-nrj.com)

# Nirina

A portrait of Nirina Ragomaharisoa, a man with a beard and glasses, wearing a wide-brimmed hat and a bright pink hoodie. He is looking upwards and to the right with a slight smile. The background is a soft, light blue gradient.

*Hier, il se disait un truc, et s'il venait discuter avec le no comment® magazine ? Après une pause, de 2016 à aujourd'hui, ses contenus le méritent bien. Passionné de nouvelles technologies et d'intelligence artificielle, Nirina Ragomaharisoa, est connu sur Facebook pour son nom Nirina et ses contenus fun qu'il créé avec une toute spontanéité. Basé en France, il n'hésite pas à parler et à reparler de son pays d'origine, Madagascar, dans chaque vidéo.*

Entre 2016 et aujourd'hui ?

Quand j'étais à Madagascar, en 2016, j'avais une émission – Le Break – sur Kolo Tv, où je faisais des vidéos avec Aaron en parle : j'ai mis entre parenthèses cette aventure quand j'ai quitté Madagascar vers le début de l'année 2017, et que j'ai trouvé un travail en France. Aujourd'hui, je préfère me consacrer à mes passions : je suis à mon compte, je vends des musiques pour les entreprises qui souhaitent l'utiliser à des fins commerciales, pour les publicités.... En parallèle, je fais de l'instrumental pour des artistes, et je me reprends à faire des vidéos, notamment liées à l'Intelligence Artificielle. C'est vrai que ça a été mon moteur pour revenir sur le devant de la scène : partager ces nouvelles technologies qui sont pour moi bluffantes, et ahurissantes. Ma démarche, c'est de faire découvrir ces nouveaux outils, ces nouvelles technologies à Madagascar. Il m'arrive, de temps en temps de regarder les anciennes vidéos, et je suis surpris par moi-même, je me *dis* « comment j'ai fait

« **L'Intelligence Artificielle est un vrai outil de créativité** »



*pour avoir cette idée-là, j'étais fou*». Mais disons que dans chaque vidéo, il y a un petit défi technique, un truc différent d'un point de vue de créativité et d'idée.

### **De la spontanéité et de l'Intelligence Artificielle ?**

Ces derniers temps, je cherche vraiment à être spontané : je n'ai ni de business plan, ni de grosse stratégie. J'essaye le plus possible d'être dans le moment présent, et je laisse place aux idées qui viennent naturellement. Cela fait quelques mois que je m'intéresse aux Intelligences Artificielles. Le message que j'incarne, c'est que l'Intelligence Artificielle est un vrai outil de créativité. Il est vrai qu'elle se développe : il y a une petite peur qu'elle transforme les métiers, les manières de créer des choses, il y a des menaces de suppression d'emplois. C'est une vraie révolution qui va surtout impacter notre monde. En fait, moi, j'incarne le point de vue de celui qui l'utilise, et je le vis, je le vois, ça m'aide énormément pour créer. J'ai été impressionné – le mot est faible – je suis tombé, j'étais choqué, littéralement, quand j'ai découvert l'Intelligence Artificielle liée à la musique, il y a quelques mois. Comme je mixe moi-même ma musique, je connais la difficulté que ça représente d'en créer, et j'ai vu cette Intelligence Artificielle qui en génère en 30 secondes, une minute ! Et je reprends sur ce prisme de la peur : j'aurais pu avoir cette réaction négative par rapport à l'Intelligence Artificielle, et demain, ou même dès aujourd'hui, elle pourrait me remplacer, et elle va me remplacer, mais au contraire, moi ça m'excite parce que je vais pouvoir faire autre chose !

### **La vidéo sur la Reine Ranaivalona, qui cartonne ?**

Dans la deuxième vidéo avec la Reine Ranaivalona, je voulais aller au-delà : que ce soit à la fois lié à la musique et au

côté visuel. Et c'est comme ça que, petit à petit, j'ai pensé à la Reine. Sur ce projet-là, j'aurais aimé, en tant que spectateur ou auditeur, qu'un rappeur américain ou des chanteurs américains s'intéressent à Madagascar, et fassent une chanson dessus. Je pense que ça n'arrivera jamais et c'est pour ça que je me suis dit « *tiens, grâce aux Intelligences Artificielles, je pourrais concrétiser cette idée-là* ». Je suis conscient que ce n'est pas très légal, parce qu'effectivement, j'ai utilisé leur voix sans demander leur permission, mais je reste dans le cadre du fun, du partage, que les gens puissent danser dessus et apprécier. Et si jamais on me demande de retirer la vidéo et la musique, je le ferai. Ce qui m'inspire, c'est la technologie, voir un nouvel outil, et ce que je peux en faire, créer et partager.

### **Ton avis sur la nouvelle génération de créateurs de contenu ?**

Je suis ultra content que tout le monde puisse finalement dire ce qu'ils veulent et que chacun ait sa place, tant d'un point de vue créateur, qu'un point de vue spectateur. C'est gagnant-gagnant : d'un côté, les créateurs peuvent s'exprimer, et faire rire les gens, d'un autre côté, on a les spectateurs qui sont prêts. La différence entre 2016 et aujourd'hui, c'est qu'un créateur peut vivre de ses vidéos, ce qui n'était pas le cas en 2016 où, je pense, le marché n'était pas prêt. On était une poignée à l'époque. Aujourd'hui, les entreprises sont prêtes à soutenir les créateurs de contenu, et je trouve que c'est une boucle vertueuse. Ça leur permet de vivre de leur passion littéralement, et ce que je trouve magnifique, c'est que dans cet ensemble : c'est que ça permet de nous faire avancer, et de faire évoluer globalement notre réflexion.

La création de contenus permet à tout le monde de grandir, tout simplement.

**Et de retrouver ses potes ?**

J'étais sur les vidéos d'Aaron en fin 2023 : je suis revenue à Madagascar, et il m'a proposé d'y participer. On a fait cette vidéo, et c'est vrai que ça avait un peu ravivé ma petite flamme à l'intérieur : c'était sympa de refaire des vidéos. J'étais surtout content pour lui : je repense à notre parcours en 2016, quand on ne pouvait pas en vivre, et faire ça à côté. Mais là, de le voir réussir à vivre de sa passion... j'étais juste content pour lui. Et collaborer avec les influenceurs malgaches, je trouve ça ultra cool, surtout qu'avec la nouvelle technologie et l'internet, on n'est pas obligé d'être physiquement l'un à côté de l'autre. Pour mes contenus, encore une fois, le mot qui revient, c'est spontanéité. Je vais toujours utiliser les Intelligences Artificielles, et j'attends notamment que celle liée à la vidéo se développe. Cela voudrait dire que tout le monde depuis sa chambre pourra raconter des histoires en vidéo. Et je suis content que l'internet se soit développé à Madagascar,



parce que ça permet aux gens de vivre de leur passion, n'importe laquelle : donc, moi, je dis, foncez et soyez dans l'action et dans le moment présent ! ■

Propos recueillis par Rova Andriantsileferintsoa

Photos : NirinaA



Chef  
Hery

*L'Hôtel Colbert Spa & Casino rayonne avec ses 4 étoiles au cœur de la capitale de Madagascar, une référence depuis 1928. Idéalement situé en centre-ville, il fusionne exceptionnellement la tradition hôtelière française et l'hospitalité légendaire malgache. Icône de l'hôtellerie et de la restauration, le Chef Hery Rasolofomanana officie derrière les fourneaux !*

**L**a passion du Chef Hery pour la cuisine a commencé en 1996, lorsqu'il a entamé sa carrière au plus bas échelon. Au fil des années, son talent et son dévouement l'ont conduit à laisser une empreinte indélébile à Tana. Il a affiné ses compétences à l'Arotel Antsirabe, puis a gravi les échelons jusqu'à devenir chef cuisinier à l'Hôtel Palissandre. Son parcours l'a ensuite mené au Plaza, au Nerone, au Panorama et au Kudeta. Depuis 2008, il est le chef exécutif du prestigieux Hôtel Colbert, où il exerce son art avec passion depuis seize ans. *«Il n'existe pas de cuisine intrinsèquement bonne ou mauvaise. Un plat que je prépare peut plaire à un client et déplaire à un autre. C'est la nature subjective du goût : il n'y a jamais de mauvaise cuisine»* affirme-t-il.

## RASOLOFOMANANA

DE L'HÔTEL COLBERT (TANA)

**Présentez-nous votre style ?**

Ma cuisine marie influences du monde, principalement française, avec des touches malgaches.

**Quels sont vos produits et ingrédients de prédilection ?**

Tout d'abord, je privilégie les produits malgaches à 95%. J'apprécie particulièrement le canard, les fruits de mer, le foie gras, les crevettes et le calmar.

**À quelle fréquence modifiez-vous votre carte ?**

Tous les six mois, mais les changements ne suivent pas nécessairement les saisons, car nous proposons également un service traiteur et nous sommes à l'écoute de nos clients.

**Le ou la chef.fe qui vous inspire ?**

Je suis inspiré par le chef Bocuse pour sa cuisine traditionnelle, ainsi que par Auguste Escoffier. Mon mentor, le chef Gourio, m'a



formé et m'a initié à la gestion en cuisine.

### Comment créez-vous un plat ?

Je m'inspire des demandes de nos clients et je m'adapte aux produits disponibles. Ma démarche part d'une cuisine traditionnelle que j'enrichis à ma manière pour proposer des plats uniques.

### Votre péché mignon ?

Je n'en ai pas réellement (*rires*).

### L'aliment que vous n'aimez pas manger ou cuisiner ?

Le camaron d'eau douce, complexe à cuisiner et dont la digestion varie d'une personne à l'autre. Mais comme je dis toujours, en cuisine, tout est une question de goût personnel et de préférences individuelles.

### La cuisine en trois mots ?

Dure, Amour, Plaisir

### Aller au restaurant ou cuisiner à la maison ?

Je préfère aller au restaurant, même si je n'y vais pas souvent. La cuisine à la maison est plutôt rare pour moi.

### Quelle est votre actualité ?

Nous mettons en avant des produits de nos fournisseurs sous forme de suggestions, en parallèle à notre carte. Actuellement, nous mettons en valeur les produits malgaches, tels que la crevette Label Rouge de Madagascar, réputée pour être parmi les meilleures au monde ! ■

Propos recueillis par Cédric Ramandiamanana



## RECETTE DU MOIS

### Ingrédients :

- 500 g de crevettes Label Rouge de Madagascar
- Huile d'olive
- Brocolis
- Carottes
- Herbes
- Olives
- Tomates
- Cornichons
- Cœur de palmier
- Épis de maïs
- Concombre
- Jus de citron
- Sel et poivre

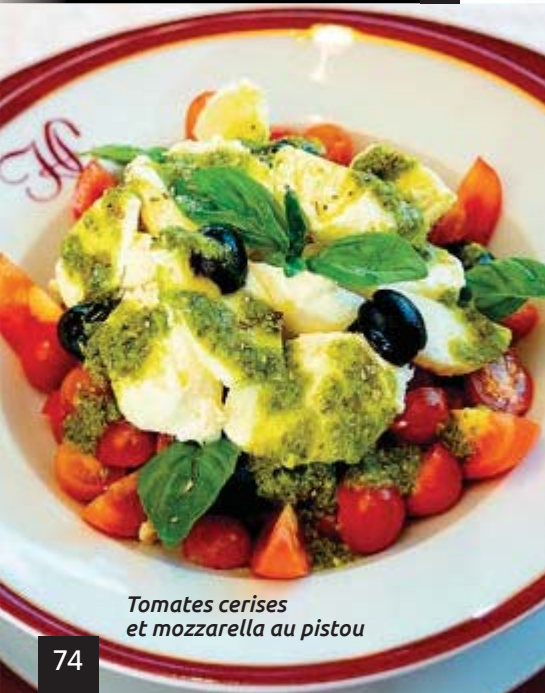
## Crevettes Label Rouge de Madagascar

POUR UNE PERSONNE

### Mode de préparation :

Éplucher les crevettes, puis les faire mariner dans de l'huile d'olive avec des herbes avant de les griller. Pour les garnitures : pocher les brocolis et les carottes, puis couper les concombres en petits morceaux. Ensuite, tailler l'épi de maïs et le cœur de palmier, et couper les tomates en quartiers, sans oublier les olives en deux et les cornichons en cubes. Mélanger tous les légumes avec de l'huile d'olive, du jus de citron, du sel et du poivre dans un bol. Et pour finir, disposer les crevettes grillées sur une assiette et servir avec le mélange de légumes préparé. ■

**CHEF HERY RASOLOFOMANANA**  
DE L'HÔTEL COLBERT



*Tomates cerises  
et mozzarella au pistou*



*Médailon  
de zébu aux  
trois poivres,  
accompagné  
de frites  
et salade*

# CHEF HERY RASOLOFOMANANA DE L'HÔTEL COLBERT



*Aiguillettes de canard  
à l'échalote avec gnocchis*



*Soufflé  
à la vanille  
avec crème  
anglaise*

home design

déco

changez de vie . habillez vos murs

GO Print

Encres UV,  
pigment ou latex  
Papiers beaux-arts  
support commerciaux :  
alu, plexi, mdf, pvc-foam, etc  
Encadrements modernes bois et alu  
Contrecollage, sandwich, adhésivage



**Galerie photo**

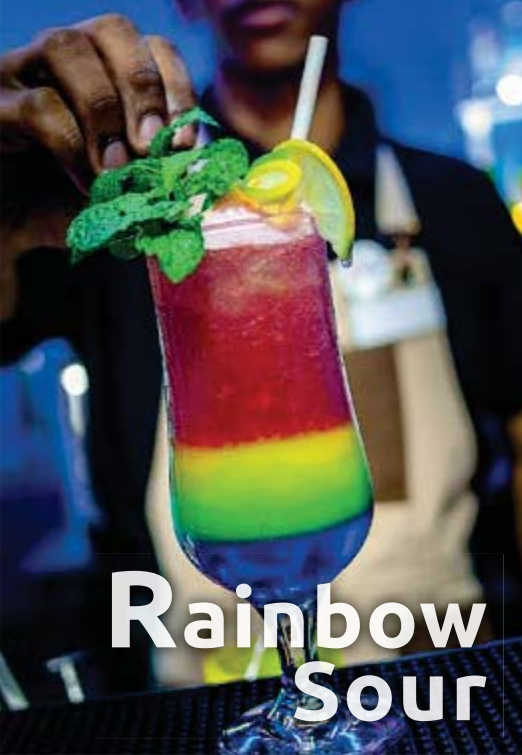
à Andohalo, rue pavée entre Commissariat Police n° 2 et Lycée Maria Manjaka

Toutes impressions, tous formats, tous supports

Apportez vos photos ou choisissez sur notre site [www.kika.photo](http://www.kika.photo)

22 668 82 033 02 668 82 [goprint@moov.mg](mailto:goprint@moov.mg) [ssolo@me.com](mailto:ssolo@me.com)

**KiKa**  
[www.kika.photo](http://www.kika.photo)



# Rainbow Sour

## LE COCKTAIL DU MOIS

### Ingrédients :

- Curaçao Bleu
- Gin
- Marakuja
- Ananas
- Sirop de grenadine
- Jus de citron.

Pour la décoration : tranche de citron et feuilles de menthe.

### Mode de préparation :

Dans un verre à Pina Colada, verser directement le Curaçao Bleu. Dans un shaker, verser le jus de citron, le Marakuja et deux glaçons. Dans un autre shaker, verser le jus d'ananas, le gin, le sirop de grenadine et quatre glaçons. Verser le premier mélange et le second pour obtenir un effet arc-en-ciel. Décorez avec les tranches de citron et les feuilles de menthe.

**DU DRINX LOUNGE BAR (TANA)**

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.  
A CONSOMMER AVEC MODERATION.

# Smokkusu

*Avez-vous déjà goûté à la passion ? Elle se trouve dans chaque bouchée de viande qu'Aina et Yoann Chan Hong préparent. Depuis les temps de Covid, ils se coordonnent comme une équipe, un couple, pour servir toute une variété de viandes et d'accompagnements à qui l'idée d'un barbecue plaît. Pour les événements, petits ou grands, les réunions en famille ou entre amis, Smokkusu est la Team Rock et du barbecue à Madagascar et en France.*

**La cuisine,  
c'est  
le feu !**



Photos : Smokkusu

Ils reviennent de France, après l'avoir servi à la première édition du festival *Tsika Jiaby*. Plus tôt, ils ont assuré le menu lors des festivités des jeux des Îles, à plus de 3000 personnes. Aina et Yoann n'ont pourtant pas toujours connu la facilité. « *On est parti de 300.000 Ariary de mise en place, et on a ouvert un street food de pâtes, et on a sorti Wokkusu. On avait déjà un local et il fallait tout changer, du coup, on avait déjà ça à côté* » explique Yoann. Wokkusu est le local qu'ils ont lancé avec Smokkusu. Inspiré de Wok et de Bokkusu, mot japonais qui signifie « *boîte* », Aina et Yoann rappellent ces nouilles en boîte qu'on voit souvent dans la série *Friends*. Wokkusu est en pause, mais Smokkusu reste. La convivialité aussi y est, chose que Yoann confirme : « *On est aussi sur l'esprit cool, et c'est très présent chez Smokkusu. On tutoie les gens tout le temps. Après, avec Wokkusu, c'était street food, et on voulait vraiment être proche des gens, surtout qu'avec les réseaux sociaux, cela permet de créer une communauté, et je pense que nous, on est une famille.* » Aujourd'hui, pour Smokkusu, la team garde cette proximité, en ajoutant une touche de bonne humeur à un menu qui se différencie des traiteurs habituels.

*« Il faut préciser que Smokkusu, c'est un barbecue typique*



texan, qu'on a combiné au côté métissé, car je suis métis chinois-gasy, avec un goût un peu plus adapté pour que les Malgaches puissent apprécier» explique Yoann. «Pour Smokkusu, c'est le buffet viandes et accompagnements. La viande, là où c'est le must, doit être bien mijotée, bien cuite, à lente cuisson, qu'elle soit fondante, et qu'elle brille. C'est le moment où la star, c'est la viande.» Aina et Yoann font tout à deux, et s'en occupent personnellement, avec l'aide d'une équipe de serveurs. Une de leurs spécialités s'inspire de la période Wokkusu. Aina confie : «On s'est fait connaître grâce à nos sandwiches pulled pork et pulled chicken, à l'époque de Wokkusu.» Pour bien en saliver, Aina décrit l'expérience pulled pork, et cette fois, pour Smokkusu : «C'est de l'effiloché de porc, c'est cuit, hyper fondant, et comme Yoann a fait un mix sucré salé, on dirait qu'on mange un morceau de tsa tsiou à chaque fois : c'est bon et bien fumé.» Et si le porc ne plaît pas à tous, le menu peut tout à fait s'adapter à ce qu'on recherche.

Entre eux deux, tout se partage : les projets, les idées, et même les ratés. Aina, un peu plus penchée vers la stratégie de communication, est celle qui retranscrit l'esprit Smokkusu sur les réseaux sociaux. Mais c'est aussi la goûteuse officielle, celle qui tranche, comme un vrai client, les essais de Yoann. Yoann est la main derrière les tests et les préparations : c'est un motard, un passionné, et un restaurateur depuis plus de 15 ans. Pourtant, des ratés, il y en a eu, et le couple en rit : «Notre plus gros raté, c'était un zébu : on a oublié un morceau dans le four et c'est devenu une brique, et on s'est dit qu'on allait le jeter, mais en coupant au milieu, on a vu que le cœur était rosé, alors on s'est dit qu'on allait faire un carpaccio, et c'était magnifique.»

Le fameux zébu raté est devenu, aujourd'hui, un des plats les plus élaborés, et toujours présent pour Smokkusu : c'est

le smoked beef. L'équipe sert de bons morceaux qu'on ne peut qu'apprécier, surtout en voyant la passion qu'elle y met. Et d'ailleurs, le couple tient bien d'autres projets, car oui, ils l'assument «on est un couple à projet» ! Mais pour l'instant, ils préfèrent laisser la surprise, et garder un dernier message pour marquer leur parcours. Celui de Yoann : «Plus pour les jeunes, les chefs, comme les motards, sont accessibles, et c'est plus simple de venir et de voir comment ils sont. Il faut faire en sorte de faire beaucoup de stages, c'est la clé, même s'il y a l'amour et la passion de la cuisine. Dans mon cas, mes petites techniques de cuisinier, les contacts avec les clients, ce que les gens aiment ou n'aiment pas, tout se gagne au stage, sans forcément recevoir de récompense pécuniaire. Et ça permet de se rater pour mieux rebondir, plus tard.» À cela, Aina ajoute : «Il faut aussi surtout trouver son identité et s'aimer. Même si on a les bases, les expériences, si

on a trouvé cette identité, les gens vont le sentir, et ça va dégager une aura qui va facilement marcher.» Des petits conseils du couple qu'ils puisent des moments à se relever encore et encore, car après tout, il faut garder le feu, et pas juste pour le steak ! ■

Rova Andriantsileferintsoa



# Bikini Bottom Truck

*Imaginez-vous plongé dans l'univers coloré de Bob l'éponge et Patrick tout en dégustant de délicieux mets avec vos amis ou en famille. C'est ce que propose le Bikini Bottom Truck, situé sur l'ancien rond-point d'Antanimena ! Ouvert depuis deux mois, ce food truck accueille les gourmands du lundi au samedi, de 9h à 18h.*

Le Bikini Bottom Truck est le fruit de l'imagination de Niaina Rajaonarivelo et Margareth Andriamparany. Inspirés par la ville sous-marine de Bikini Bottom où vivent Bob l'éponge et son fidèle ami Patrick, Niaina et Margareth ont su créer un food truck qui se distingue des autres. Deux menus variés sont proposés : les « Salties » (salés) qui offrent des délices tels que des sandwiches jambon-fromage, des sandwiches aux crevettes, des nems, des frites et des sambos. Puis, les « Sweeties » (sucrés) pour les amateurs de douceurs avec des tartes, de la bonne glace ou des donuts. « *Le monde de Bikini Bottom est synonyme de fun et de bienveillance, avec des personnages attachants comme Bob et Patrick. Tout cela nous a inspirés pour créer nos menus !* » expliquent les propriétaires. De plus, les saveurs rappellent les goûters faits maison de notre enfance avec un goût authentique qui ravive les

Un goût  
d'enfance !



souvenirs. Cerise sur le milkshake, les prix sont si abordables qu'il est difficile de croire qu'ils varient seulement entre 5.000 et 10.000 Ariary.



# LIFEGUARD

PERLÉS POUR PLUS DE PLAISIR

Préservatif masculin



SOIS  
L'HOMME  
qui elle veut



LIFEGUARD

PERLÉS POUR PLUS DE PLAISIR



- plus Intense
- plus Solide
- plus sûr
- plus de Sensation

Revendeurs :

- Pharmacies
- Stations services
- Grande et Moyenne Surface (GMS)
- Commerce de quartiers
- Points de ventes habituels

Facebook: Bikini Bottom Madagascar | WhatsApp: 0343 441 811

MARIE STOPES  
MADAGASCAR



En vérité, cela fait deux ans que Niaina et Margareth évoluent dans le domaine de la restauration, notamment dans le service traiteur en ligne, accumulant ainsi une précieuse expérience. L'idée de food truck a germé progressivement, et le déclic est venu lors d'une visite marquante où ils ont acheté quelque chose sur place, les inspirant à créer leur propre food truck original. Grand fan de Bob l'éponge, Niaina a joué un rôle crucial dans l'élaboration du concept. « *Ce n'est pas seulement une question de bonne nourriture pour nous. Notre objectif est de raviver l'âme enfantine de chacun, malgré les aléas quotidiens, en offrant un petit havre de paix où se ressourcer* » souligne Margareth avec enthousiasme.

Malgré son ouverture récente, le Bikini Bottom Truck connaît un succès fulgurant, comme en témoignent les retours des clients. « *On ne s'attendait*


*pas à autant de monde. Les gens adorent le concept et viennent en masse pour goûter nos spécialités. En semaine, c'est surtout les jeunes d'environ 16 à 25 ans, et le week-end, on voit souvent des jeunes parents avec leurs enfants. En moyenne, nous recevons environ 150 commandes par jour*». Pour plus d'ambiance animée, des mascottes de Bob l'éponge et Patrick font leur apparition sur place tous les mercredis, vendredis et samedis.

Toutefois, Niaina et Margareth ont de grandes ambitions pour l'avenir. «*Nous ne comptons pas nous arrêter là. Notre objectif est de continuer à éveiller l'âme d'enfant et l'émerveillement chez les Malgaches. Nous aspirons à créer un parc d'attractions, et cela ne se limitera pas nécessairement au thème de Bob l'éponge. Disons que nous progressons constamment, que ce soit en termes de menus ou d'expansion vers d'autres food trucks*» déclare Niaina. Pour finir, Margareth souhaite transmettre un conseil aux jeunes entrepreneurs et aux

visionnaires : «*Persévérez et restez patients ! Il est essentiel de poursuivre ses rêves même dans le contexte parfois difficile de Madagascar*». ■

Cédric Ramandiamanana





*Des pièces fines, uniques, modernes. Ce sont des vestes, des vêtements de tous les jours, qu'on ne peut s'empêcher d'apprécier. Parce qu'elles se différencient, et apportent ce petit truc original à nos tenues : la marque Seconde Main, c'est aussi une mise en valeur du savoir-faire malgache, chose dont Jessica Solomon, sa fondatrice, est convaincue. Depuis 2021, ses ateliers produisent des pièces hors du commun, celles qu'on retrouve à Antsahavola, et ailleurs.*

# SECONDE MAIN

## Seconde Main pour artisanat ?

Seconde Main est née de mon désir d'allier esthétique et valeurs profondes, c'est une réaction à la découverte de l'extraordinaire talent des artisans malgaches et de la disponibilité des ressources sous-utilisées. En 2021, j'ai décidé de répondre au besoin de valoriser les savoir-faire locaux à l'international, tout en trouvant une solution aux déchets textiles qui s'accumulent. Transformer deux besoins en solution est pour moi une fierté. Notre gamme respecte à la fois les traditions et répond aux exigences



# Des mains qui donnent une seconde vie

contemporaines du marché. La création chez nous, est un dialogue continu entre mon équipe – qui, au départ, donnaient leurs noms aux pièces – et moi, débutant par mes idées initiales, mais évoluant grâce aux contributions de chaque artisan. Cette approche collaborative garantit que chaque pièce est non seulement esthétiquement plaisante mais également chargée de l'âme de celui ou celle qui l'a façonnée, faisant de nos vêtements des témoignages de l'artisanat collectif.

### **Donner une seconde vie et raconter une histoire...**

Nous choisissons délibérément des matériaux qui ont une histoire, tels que le denim upcyclé ou les chutes d'usine, transformant ce qui était destiné à être déchu en quelque chose de précieux. Cela reflète notre engagement envers la durabilité, et notre respect pour l'environnement, et fournit une nouvelle vie et une nouvelle valeur aux matières négligées pour créer une nouvelle économie. Notre veste en jean

tressée "Fitia" m'a marqué. C'est une pièce qui symbolise parfaitement l'essence de notre marque : elle illustre notre capacité à fusionner le haut de gamme et la responsabilité environnementale dans une création qui défie les attentes traditionnelles de la mode. Entièrement tressée à la main, elle illustre une mode qui redonne le temps au temps et qui respecte la matière. D'ailleurs, nous vous invitons à découvrir notre univers à Akany à Antsahavola, une boutique que

nous partageons avec d'autres créateurs malgaches. C'est expérimenter la mode qui ne se contente pas d'habiller mais qui raconte une histoire, soutient des communautés, et célèbre l'artisanat dans toute sa richesse.

### **Justement, la mode et vous. Racontez-nous l'histoire ?**

Ma passion pour la mode a germé pendant mes études à Paris, un épice de la haute couture et de l'innovation textile. J'ai été captivée par l'importance du design et du savoir-faire dans la création de pièces qui ne sont pas seulement belles, mais aussi porteuses de valeurs et capables d'impacter positivement la société. Ce désir de transfor-



mer la mode s'est finalement concrétisé à Madagascar. Je me consacre exclusivement à Seconde Main, orchestrant une synergie entre les techniques artisanales traditionnelles et une vision moderne du design, ce qui permet de créer des vêtements et accessoires uniques qui racontent une histoire tout en valorisant les matériaux réutilisés. C'est plus qu'une marque, c'est un atelier où chaque pièce est infusée avec l'intégrité de ceux qui la fabriquent. Nous sommes une communauté qui valorise chaque étape de la création, assurant que nos pratiques enrichissent tant ceux qui fabriquent nos vêtements que ceux qui les portent.

### Quelques mots sur Artisanal Couture ?

Choisir Madagascar comme siège de notre atelier n'était pas un hasard, j'y vis depuis maintenant 6 ans, pour une aventure professionnelle d'abord, puis personnelle. J'ai un véritable attachement à ce pays et j'ai envie de transmettre ma vision de Madagascar au monde. Investir dans le développement économique local et préserver des compétences traditionnelles en voie de disparition via des pratiques respectueuses de l'environnement et des gens est pour moi la seule façon de voir l'avenir. À l'avenir, Seconde Main s'engage à étendre sa portée bien au-delà de nos collections actuelles. Au-delà de notre gamme qui vise à créer des séries commercialisables pour démocratiser l'upcycling, nous avons également lancé cette année notre gamme



“Artisanal couture” pour continuer de créer en parallèle des exigences du marché et laisser libre cours à notre part artistique. Nous avons également créé Faka Rugs, une marque de tapis tissée entièrement à la main à partir de chutes d'usine de chez Cotona, à Antsirabe que nous remercions pour le partenariat. ■

Propos recueillis par Roava Andriantsileferintsoa



# Halte à la gare

## VIA MILANO

Sac Purse blanc marron : 625 000 Ar

Escarpins Osvaldo Rossi blancs : 425 000 Ar



**VIA MILANO**

Pochette  
Purse bleue :  
300 000 Ar

Sandales  
ouvertes  
Hanny Stil  
blanc noir :  
485 000 Ar

**VIA MILANO**

Sac Purse rouge : 650 000 Ar  
Escarpins Tiffi rouges : 530 000 Ar



**VIA MILANO**

Pochette Purse noire :  
400 000 Ar

Escarpins ouverts Tiffi  
noir daim argenté :  
450 000 Ar

**VIA MILANO**

Sac Purse orange :  
675 000 Ar

Escarpins ouverts  
Kocca orange :  
400 000 Ar

## HAYA MADAGASCAR

Étui à cigares  
en cuir de veau  
local : 80 000 Ar

Porte-carte  
simple en cuir  
de croco local :  
427 000 Ar

Porte-carte  
double  
ouverture  
en cuir de  
croco local :  
470 000 Ar

*Packaging  
offert (coffret  
ou sac  
en papier)*

Porte-câble en cuir  
de croco local :  
305 000 Ar  
Pochette-  
documents à rabat  
extérieur en cuir  
de veau local :  
240 000 Ar  
Bac à papier en  
cuir de veau local :  
280 000 Ar



**TANOSI**

Robe  
femme :  
59 000 Ar

**TANOSI**

Tee-Shirt à poche :  
54 000 Ar

**TANOSI**

Tee-Shirt  
enfant sans  
manches :  
38 000 Ar



**VIA MILANO**

Sac Purse violet :  
675 000 Ar

Escarpins Tiffi  
blancs : 575 000 Ar

**HAYA MADAGASCAR**

Porte-carte double  
ouverture en cuir de  
croco local : 470 000 Ar

Porte-ordinateur type  
enveloppe en cuir de  
veau local : 300 000 Ar

Vide-poche en cuir de  
croco local : 299 000 Ar

*Packaging offert  
(coffret ou sac  
en papier)*

## VIA MILANO

Sac H jaune moutarde : 700 000 Ar

Escarpins Divine Follie dorés : 350 000 Ar

## VIA MILANO

Sac seau Nardelli bordeau :  
350 000 Ar

Talons compensés daim sablé  
Oswaldo Rossi : 450 000 Ar

## HAYA MADAGASCAR

Pochette-  
organiseur  
en cuir de  
veau local :  
360 000 Ar

*Packaging offert  
(coffret ou sac  
en papier)*

## TANOSSI

Tee-shirt enfant manches courtes :  
45 000 Ar

Casquette : 34 000 Ar

## TANOSSI

Tee-shirt manches courtes : 45 000 Ar

Bob : 40 000 Ar



## TANOSSI

Tee-shirt sans manches :  
45 000 Ar

Bob : 40 000 Ar



**TANOSI**

Tee-shirt enfant manches  
longues : 54 000 Ar

**TANOSI**

Tee-shirt manches  
longues : 59 000 Ar



## REMERCIEMENTS

### MODÈLES

Hasina, Larsa, Santien,  
Mampionona, Mitia

### MAKE UP

Réalisé par Tatiana

### PRISE DE VUE

Grand Café de la Gare,  
Soarano

### PHOTOS

Andriamparany  
Ranaivozanany

## POINTS DE VENTE HAYA MADAGASCAR

- Grand Hôtel Urban  
Ambatonakanga, Antananarivo
- Hôtel Colbert Antaninarenina,  
Antananarivo
- Nova Hôtel Talatamaty,  
Antananarivo
- Showroom Nouveautés,  
Dyve Garden Anosivavaka,  
Antananarivo
- Hakanto Shop, Alhambra  
Ankaditoho, Antananarivo
- Nulle Part Ailleurs, Toamasina

## HAYA MADAGASCAR

Étui à cigares en cuir de veau local : 80 000 Ar

Porte-câble en cuir de croco local : 305 000 Ar

Pochette-documents à rabat extérieur en cuir de veau local : 240 000 Ar

Bac à papier en cuir de veau local : 280 000 Ar

Corbeille en cuir de veau local : 240 000 Ar

\* Pour tout achat chez HAYA MADAGASCAR, packaging offert (coffret ou sac en papier)



# Le Sang en Offrande

Le sang est un élément essentiel à la vie, occupant une place centrale et possédant une valeur inestimable dans le domaine spirituel.

## SUR LE PLAN PHYSIQUE

La science nous enseigne que le sang est essentiel à notre existence. Il circule à travers notre corps, irriguant les organes et leur fournissant l'oxygène et les nutriments nécessaires. De plus, bien que le mécanisme précis ne soit pas complètement compris, le sang joue un rôle crucial dans la transmission des traits génétiques héréditaires de génération en génération.

Normalement, le sang est de couleur rouge sombre. Cependant, dans certains mythes et légendes, il est décrit comme pouvant être vert. Ce sang vert est souvent associé à des créatures imaginaires telles que les dragons ou d'autres animaux rampants. Selon ces récits, les reptiliens ou hommes-lézards sont également décrits comme ayant ce sang vert.

## LE SANG : SYMBOLE DE VIE ET DE MORT, DU SACRÉ ET DU SÉCULIER

Le sang symbolise à la fois la vie et la mort, ainsi que des dimensions sacrées et profanes. Un saignement abondant est souvent interprété comme une diminution de la vitalité. La présence de caillots noirs peut être perçue comme un présage funeste, tandis qu'un flux sanguin rouge vif est généralement associé à une santé robuste

et à une vigueur renouvelée.

De plus, le sang versé revêt souvent une signification symbolique profonde. Il peut représenter le succès, la perfection, l'accomplissement et l'abondance. Dans les rituels ou contextes symboliques, le sang devient une "offrande", un geste sacré ou un symbole de sacrifice. Ce liquide vital est intimement lié à plusieurs concepts essentiels : l'amour et la colère, la violence, l'homicide, la vengeance, la famille, les frères et sœurs, la fraternité, l'union spirituelle, le serment inviolable par le sang (*fato-drà*), l'union, le mariage, et la naissance.

Ainsi, le sang, qu'il soit considéré d'un point de vue physique ou symbolique, est un symbole puissant et multifacette, représentant des aspects fondamentaux de la vie humaine et de ses relations sociales et spirituelles.

## SUR LE PLAN SPIRITUEL ET ÉSOTÉRIQUE

Le sang détient une valeur profonde et sacrée en raison de son lien direct avec l'essence même de notre existence. Considéré comme un élément noble, il est souvent symboliquement associé au feu, symbole de chaleur, de vie et de la lumière du soleil. Le sang est intrinsèquement lié à la source de la vie et au cycle de la réincarnation, exprimant ainsi notre dualité en tant qu'être physique et spirituel. Il est perçu comme une manifestation divine qui circule à travers chaque être humain, assurant la vitalité et la survie.

En collaboration étroite avec le cœur, véritable centre de la vie et de l'identité, le sang joue un rôle crucial en

transmettant cette vitalité et en véhiculant des messages à l'ensemble du corps. Ainsi, il établit un lien essentiel entre le corps matériel et l'esprit, connectant l'homme à son essence spirituelle et à son créateur.

### LE SACRIFICE : UNE PRATIQUE SPIRITUELLE ANCIENNE

Dans de nombreux clans à travers le monde, le sang est utilisé comme offrande sacrificielle, qu'il provienne d'animaux ou d'humains, dans le but de recevoir des bénédictions divines. Le sang est considéré comme porteur d'une force et d'une autorité puissantes dans le monde spirituel, expliquant ainsi sa nécessité d'être répandu, versé, voire consommé, selon certaines cultures.

Le rituel du sacrifice est également un acte d'hommage, marquant l'obéissance, la soumission et la gratitude envers une entité spécifique digne de recevoir une offrande de sang. Lors de ces cérémonies, il est essentiel de choisir soigneusement l'offrande, en donnant toujours le meilleur : qu'il s'agisse d'un zébu bien nourri ou d'un coq au plumage écarlate. Cette pratique vise à obtenir le meilleur en offrant le meilleur à l'entité vénérée.



En effet, le sacrifice par le sang est associé à l'abandon de soi, au renouvellement, à la victoire et au bonheur retrouvé.

Dans la religion chrétienne, l'agneau, symbolisé par Jésus-Christ, s'est humblement soumis à la crucifixion, versant son sang en sacrifice ultime. Il a fait cela par amour, permettant ainsi à chacun d'hériter de la vie éternelle et d'accéder au royaume des cieux. Les croyants considèrent également que le sang du Christ offre une protection divine, lavant les péchés et apportant guérison. Quant aux sacrifices qu'un croyant doit faire dans son service, ils impliquent le

renoncement à soi-même, l'élimination de l'orgueil et l'adoption de l'humilité au sein de la communauté et dans toutes les actions entreprises. Il s'agit également de privilégier l'esprit sur la chair. À ce moment-là, la peur s'envole, et il n'y a plus de place pour la colère ou la haine, car les croyants ont accepté le chemin tracé par Dieu. Pour ceux qui croient, le sang du Christ devient leur garantie pour une vie de paix et de prospérité.

## LA LUNE DE SANG

La lune est étroitement liée au sang. La lune de sang est le cercle de couleur vive qui entoure la lune en période d'éclipse totale. Cette lune de sang a une dimension spirituelle et divinatoire importante. Elle est un point central sur lequel se sont positionnés les astrologues, les prêtres et les sorcières dans les périodes anciennes pour se mettre en relation avec l'au-delà. La lune de sang symbolise également la guerre entre le jour et la nuit, entre l'obscurité et la lumière, et entre le bien et le mal. Beaucoup désignent cela comme la marque de la fin du cycle de vie et le signe de la fin des temps, annonçant l'approche d'Armageddon et de l'apocalypse.

## UN PRODUIT DOPANT ONÉREUX

Récemment, l'annonce des témoins dans l'affaire de trafic d'enfants a fait grand bruit. Ils ont révélé que c'est en effrayant et en faisant souffrir les enfants que l'on obtient un taux élevé d'adrénaline dans leur sang. Ensuite, ce sang enrichi en adrénaline est mélangé avec d'autres substances pour obtenir le produit dopant appelé «Adrénochrome». Ce dernier coûte cher, étant donné qu'il est fabriqué à partir de sang, et ceux qui l'utilisent en deviennent dépendants, comme c'est le cas avec tous les autres produits dopants. Cependant, ceux qui s'y dopent ne ressemblent pas à tout le monde. Ils possèdent un avantage, une force spirituelle plus élevée, car ils peuvent communiquer avec le monde invisible. Ils développent des compétences particulières qui étonnent le monde entier. De plus, ils ont une peau bien conservée qui ne se ride pas, jouissent d'une longévité accrue et une mort qui survient plus tardivement. Avant on cachait l'existence de ce produit parce

que la loi l'interdisait. Mais ce sont bien ceux qui peuvent se mettre au-dessus de la loi qui s'en procurent. Plus tard, probablement pour éteindre le feu, plusieurs médias ont proclamé que l'adrénochrome est à présent un produit pharmaceutique classique utilisable par tous. ■

## ANNEXE : PROVERBE

«*Aza atao antsy anomindana akoho, maty tankinan'ny rà.*»

Ne le traitez pas comme le couteau avec lequel on a coupé la tête à une poule et qui meurt noyé dans le sang.

«*Fehy tafik'Andrianalinalina : tsy basy mipoaka, tsy rà mandriaka, ka fatin'olona koa eran-tany.*»

Conduire l'armée à la manière d'Andrianalinalina : les fusils ne partent pas, le sang ne coule pas, et cependant la terre est jonchée de cadavres.

«*Lambo nangere an-tanimena ka tsy hay nja mangere rà.*»

Sanglier qui crotte sur la terre rouge, on ne sait pas s'il fait du sang.

«*Tsy mety raha leon-drà-kena, ka ny tany mena avy no handosirana.*»

On ne peut pas en avoir assez du boudin pour fuir une région simplement parce qu'elle est de couleur rouge.

«*Mampaka-bady maika loatra, ny tarehy no voajery, ny fanahy natao sorona.*»

Vouloir se marier à la hâte, en ne tenant compte que du physique et en sacrifiant le comportement.

«*Mandidy hena ambony fe, manao sorona ny saro-pady.*»

Trancher de la viande sur sa cuisse, c'est offrir en sacrifice quelque chose de précieux. ■

# COLOCATAIRES ET CONFESIONS par MC

« *Je suis gay* ». Trois mots prononcés par mon colocataire de fac, et je ne pouvais plus cligner des yeux, ni parler, ni même empêcher ma bouche de rester ouverte comme si j'avais soudainement et de manière incontrôlable un problème de bave. J'avais vécu avec lui pendant les deux dernières années, et je n'en avais aucune idée !

J'ai forcé une gorgée difficile à avaler. « *Tu es...* »

« Gay ! » Il prononça le mot lentement, comme si je ne pouvais pas comprendre ce que cela signifiait.

Quelle ironie ! Tout le monde avait soupçonné que j'étais gay bien avant que j'en sois moi-même certain. Quand j'avais pris mon courage à deux mains pour le dire à mes parents lors d'un dîner, il y a quatre ans, ma mère avait expiré longuement comme si elle avait attendu une horrible nouvelle, puis elle avait dit :

« *Ce n'est pas une surprise pour nous, chéri, et nous sommes très fiers de toi. Passe-moi les pommes de terre, s'il te plaît !* ».

Et voilà. J'étais gay, et j'avais été la dernière personne de ma vie à le réaliser. Mais Jojo ? Le célèbre tatoueur de 27 ans qui, sur un pari d'un client de son salon, avait rempli une demande d'admission à une prestigieuse université au Canada, et lorsqu'il avait été accepté, avait décidé de vendre son salon et de déménager au cité universitaire pour vivre pleinement « l'expérience universitaire. »

Est-ce que cela signifiait qu'il voulait aussi faire l'expérience curieuse-gay-de-la-fac ? Ou me disait-il vraiment qu'il aimait déjà coucher avec des hommes ?

Jojo avait toujours eu un appétit vorace pour les femmes. Et

elles pour lui. Avec ses tatouages tribaux couvrant son torse et une silhouette qui faisait que les artistes le suppliaient de se déshabiller pour leurs séances de dessin... il sortait toujours avec des femmes, et couchait avec elles. Ou c'est ce que je pensais. Peut-être que je ne l'avais jamais vraiment connu. Peut-être que ces deux dernières années n'avaient été qu'une comédie.

Il m'adressa son sourire typique. Celui qui mettait en valeur ses fossettes, même à travers la barbe sombre sur son visage. Celui qui venait avec ce regard pointu dans les yeux qui disait qu'il allait me taquiner sur mon amour des hommes — ce qui arrivait de plus en plus souvent ces derniers temps.

Je commençais à comprendre que j'avais peut-être manqué quelque chose chez lui après tout.

Cette fois-ci, il ne m'a pas taquiné. Il est venu vers moi, m'a attrapé par l'arrière du cou, puis m'a embrassé. Pas un baiser lent et doux, mais un baiser passionné et sauvage qui s'est terminé avec moi haletant, allongé sur le dos sur son lit, son corps pressant le mien aux endroits parfaits.

Jojo s'est retiré et m'a encore lancé ce sourire alors qu'il frottait mon entre-jambe à travers mon jean. ■

Il avait certainement déjà fait ça avant.

« *Mmm... Ouais je confirme. Tu es gay !* »

Et pendant l'heure et demie suivante, il me montra à quel point il l'était. ■



## Morts dans l'œuf : les rois qui ne furent jamais

*Les promesses non-tenues, voilà une plaie qui gangrène toute relation. Et dans notre longue histoire d'amour avec les éditeurs de jeu vidéo, plus d'une fois ils nous ont promis la lune, sans mettre atteindre la colline. Certaines expériences sont plus douloureuses que d'autres. Alors on va se rappeler ensemble de ces fois où les décisionnaires nous ont fait mal, en annulant des projets qui auraient pu exaucer les rêves des fans. On va faire revivre de mauvais souvenirs à certains, ne nous en voulez pas.*

### SILENT HILLS

Annoncé en 2014, durant l'âge d'or de la série The Walking Dead, avec Norman Reedus dans les traits du favori des fans Darryl, le grand retour de cette saga culte de l'horreur vidéoludique ne pouvait pas avoir un meilleur timing. En plus de surfer sur la popularité d'un acteur en vogue (et qu'on ne voyait pas dans un autre genre, avouons-le), l'annonce de Silent Hills tombait à un moment où les autres licences horribles telles que Resident Evil étaient en perte de vitesse. Il y avait clairement une place à prendre au grand conseil. Cerise sur le gâteau, la légende du cinéma Guillermo del Toro était sur le projet, porté par le mythique créateur Hideo Kojima, et dirigé par Konami. Mais la mayonnaise finit par retomber lorsque la catastrophe est annoncée. Suite à un litige, Hideo Kojima quitte Konami, enterrant ce qui aurait pu être le revival du genre de l'horreur dans les jeux vidéo. Depuis,

rumeurs et bruits de couloir se font nombreux. On ne se consolera qu'avec le remake du second opus de Silent Hill sorti en 2001, qui devrait arriver cette année dans nos chaumières.

### AGENT

On ne présente plus GTA, l'immense monstre du jeu vidéo ayant donné son nom à un genre, le GTA-like. Rockstar, son papa, nous a pondu bon nombre de succès, dont L.A. Noire et bien sûr Red



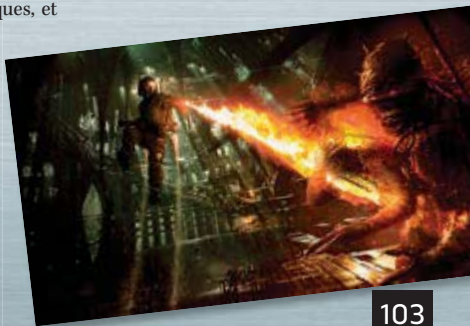


Dead Redemption. Ce ne sont pas les excellents jeux qui manquent à leur catalogue. Le studio américain nous a fait voyager à travers plusieurs époques, de la conquête de l'ouest aux années 90, en passant par le règne de la pègre d'après-guerre. Avec autant de variété, la communauté ne pouvait qu'espérer encore plus de nouveautés de la part des créateurs habitués à repousser les limites de l'immersion. Et l'innovation allait venir de la Guerre froide avec Agent, puisque c'est le contexte qui avait été choisi pour cette nouvelle expérience. Et quelle expérience elle aurait dû être ! Des propos de Rockstar, Agent était amené à définir un nouveau standard pour l'industrie vidéoludique. Une bien grande promesse. Mais les multiples reports ont eu raison du projet, et Agent ne verra jamais le jour. Son équipe de développement s'est peu à peu retrouvée diluée, pour être réassignée sur un certain GTA V.

### STAR WARS 1313

A mesure que le temps passe et les projets Star Wars s'enchaînent, l'annulation de celui-ci devient de plus en plus amer. Les chasseurs de prime de l'univers créé par Georges Lucas ont toujours été très appréciés de la communauté. A la moralité douteuse, dans une galaxie dirigée par des forces très "toi méchant, moi gentil", ce sont des personnages marginaux qui ne s'occupent que peu des problèmes politiques, et offrent leurs services au plus offrant, mais rarement par conviction. Au début des années 2010, la franchise était encore relativement indépendante, et le chasseur de prime le plus populaire de l'univers était alors Boba Fett. Imaginez alors l'engouement des fans lorsque Lucasfilm Games annonce la sortie d'un jeu où on pourra l'incarner, dans le secteur 1313, bas-fonds de la planète que l'on connaît surtout pour les hautes sphères du pouvoir et le luxe qu'il apporte. Mais la même année, Disney rachète Lucasfilm, et enterre bons nombres de projets, dont 1313. Nous devrions tout de même avoir droit à Star Wars Outlaws pour la fin août 2024, mais Mickey ne nous rendra jamais les 10 ans de vide. ■

Eymeric Radilofe





**BNI MADAGASCAR**  
*J'avance avec ma banque*

# A Assurance

**J'assure notre avenir  
avec ma banque**



Assurance partenaire :



**T**omady

**T**afita

**M**iarina

**S**anté



# Grand Hotel Urban Tana



# Red Night Club Tana



# Irish Pub Tana



Tana  
**IRISH**  
pub



KEEP CALM  
&  
DRINK BEER



Bar, Restaurant, Sport,  
Games and Fun



Irish Pub Tana

034 11 400 46

032 72 800 44



03 ème ETAGE IMMEUBLE **ALOE**

**CENTELL HOTEL  
ANTANIMENA**

**ANTANANARIVO  
MADAGASCAR**



+261 33 11 000 00

+261 34 11 404 04

+261 32 11 404 04

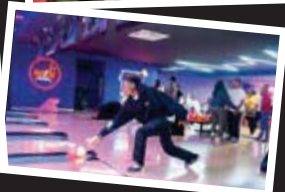
 [O2loungebar.simplesite.com](http://O2loungebar.simplesite.com)

 [O2oxygene@outlook.com](mailto:O2oxygene@outlook.com)

## 02 Lounge Bar Tana



# Strike Club Tana



ON SE FAIT  
UN  
BOWLING?



AKOOR DIGUE  
À L'ÉTAGE DU FOOD COURT

# L'équipe professionnelle de Quick Lane<sup>®</sup> à votre service



- ✓ Freinage
- ✓ Distribution
- ✓ Embrayage
- ✓ Pneumatiques
- ✓ Vidanges multi-marques
- ✓ Diagnostic électronique
- ✓ Batterie
- ✓ Climatisation
- ✓ Essui-glace



Code  
PROMO\*  
NC092024

\*Remise de 10% sur les pneumatiques hors promo  
Jusqu'au 30 Septembre 2024





 **Quick Lane**  
PRO & AUTO SERVICE

 **Jumbo Ankorondrano**  
Enceinte ZITAI  
 033 37 101 46

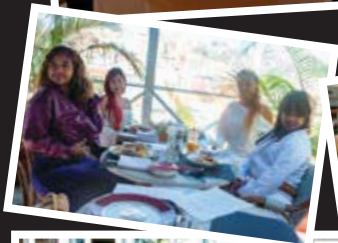
 **Talatamaty**  
Enceinte Super U  
 033 51 520 90

 **Andohatapenaka**  
Près Gare Maki  
 033 37 101 42

 **Mandrimena**  
Enceinte TOTAL, Andoharanofotsy  
 033 37 101 37

Centre auto du groupe  


# Hôtel Colbert Tana



HÔTEL COLBERT

Hôtel & Spa - Since 1928

Where Guests are Family

\*\*\*\*

PROFITEZ DE NOS TARIFS  
EXCEPTIONNELS

\*\*\*\*

POUR LES RÉSIDENTS SUR L'HÉBERGEMENT  
DU 1<sup>ER</sup> JUILLET AU 31 AOÛT 2024

(PETIT DÉJEUNER ET TRANSFERT NAVETTE INCLUS)



\*\*\* RÉSERVEZ MAINTENANT \*\*\*

reservation.colbert@moev.mg • +261 20 22 202 02  
Antananarivo - Antananarivo - Madagascar  
www.hotel-restaurant-colbert.com

WiFi



# La Taverne des Pirates Sainte Marie



LA TAVERNE  DES PIRATES  
SAINTE-MARIE



[www.latavernedespirates.mg](http://www.latavernedespirates.mg) +261 32 11 110 95



⊕ de photos sur [www.nocomment.mg](http://www.nocomment.mg)

KudéTa  
Tana



KUDÉTA

ROXICO  
MANIA

NOS VOUS PRÉSENTE :



THE  
REVERV

YELLOW  
TREE



AUGUST 10, 2024

03H00

KUDÉTA URBAN CLUB

NOS PARTENAIRES :

ONCE

S L'UNION

PAF  
20K



# Le Galion

Restaurant-Bar

⊕ de photos sur [www.nocomment.mg](http://www.nocomment.mg)

Le Galion  
Sainte Marie



Face à l'océan et à proximité de la légendaire route des pirates, Le Galion vous offre une cuisine diversifiée, mêlant avec finesse les saveurs de la terre et de la mer



032 70 388 62



Belle vue sur le chemin vers le cimetière des pirates



Ouvert 7j/7



# Blue Fenix Sainte Marie



BLUE FENIX  
HÔTEL ET HÉBERGEMENT



f BLUE FENIX

✉ [bluefenixstg@gmail.com](mailto:bluefenixstg@gmail.com)

📍 À 10mn de l'Aéroport et du centre ville (Sainte-Marie)

☎ 038 49 927 52



**BIRDY**  
SMOKE HOUSE

GALAXY ANDRAHABO

+261 32 05 678 56

QUIVEZ-NOUS SUR :



AFTERWORK VIBES . COCKTAIL PARTY . SMOKEHOUSE

Birdy Smoke House  
Tana



⊕ de photos sur [www.nocomment.mg](http://www.nocomment.mg)

# Hôtel de l'Avenue Tana



À PARTIR DE  
14H 00

JEUDI  
**15**  
AOÛT  
2024



BUY-IN: 220 000 AR  
2H DE REBUYS ILLIMITÉ

**BONUS** POUR LES ARRIVÉES AVANT 14H

POKER CLUB HDA KAMOULA  
HOTEL DE L'AVENUE ANALAKELY

034 20 228 18 // 034 11 514 18

# DISCOTHÈQUE

ANTANINARENINA



## LE SIX

### BY DJEMBE

KARAOKE - BAR - SNACK  
PIZZERIA - CABARET

**2** Salles  
Ambiances

f DJEMBE DISCOTHÈQUE TANA

Infoline : + 261 32 87 164 83

⊕ de photos sur [www.nocomment.mg](http://www.nocomment.mg)

Djembé  
Tana



# Grand Café de la Gare Tana



# WE ARE BACK!

## BRASSERIE

ouverte 7/7



+261 37 05 001 01

info@cafedelagare.mg

Grand café de la gare

Grand  
Café de la Gare

PKO, Gare Soarano, Analamely



body pump / power sculpt • bodytech • rpm •  
body combat • trx • body building • circuit  
training • kick boxing • yoga

# TRX.

Le TRX repose sur des principes de suspension et d'instabilité, obligeant les muscles à travailler de manière coordonnée pour maintenir l'équilibre et la stabilité pendant l'exercice.



+261 (0)32 05 069 48



infos@sportetsens.com



www.sportetsens.com



# Café Mary Tana



## HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

**A** AERO PIZZA: 034 03 185 00 • AIRE DU BYPASS: 038 43 151 10 • AKOA: 020 22 437 11 • GRAND HOTEL URBAN: 020 22 209 80 • ANJARA HOTEL: 020 22 053 79 • ANJARY HOTEL: 020 22 279 58 • ARLEQUIN: 034 05 929 40 • ART BLANC: 020 22 422 20 • ATLANTIS: 020 24 642 71 • AVIARY HOTEL: 038 11 112 07 • A LA PARILLA (Tanjombato): 038 12 864 32 **B** BANANA SPLIT: 020 22 481 21 • BAR A KA: 032 89 743 81 • BIRDY SMOKE HOUSE: 032 05 678 56 • BOUDDHA BAR: 034 43 143 33 • BRAJAS HOTEL: 020 22 263 35 • BLUE NIGHT CLUB: 034 53 999 71 • BY J FEELING: 034 58 629 69 **C** CARLTON HOTEL: 020 22 260 60 • CAS'A NOU: 034 36 343 18 • CENTRAL HOTEL: 020 22 222 44 • CENTEL HOTEL & SPA: 020 22 640 04 • CHARCUTERIE LEWIS: 020 24 222 38 • CHARLOTTE: 020 22 218 55 • CHICK'N ART: 034 80 108 82 • CHALET DES ROSES: 020 22 642 33 • CHANTACO: 034 12 654 48 • CHEZ ARNAUD: 034 97 461 43 • CHEZ LORENZO: 020 22 427 76 • CHEZ JO: 034 09 381 63 • CHEZ SUCETT'S: 032 03 327 30 • CHEF OCEAN: 034 07 275 44 • CHICKOZ RESTO: 034 20 287 72 • CHILLOUT CAFÉ: 034 06 003 78 • CITIZEN: 034 05 720 60 • COLBERT HOTEL: 020 22 202 02 **D** DRINK: 033 32 233 33 • DZAMA COCKTAIL CAFÉ: 034 47 48 540 • DUO: 033 12 592 92 **E** ESCALERA HÔTEL: 034 96 494 61 • ESCALE COFFEE SHOP: 034 96 264 81 **F** FLEUR DE SEL: 034 45 530 00 • FLEUVE ROUGE: 033 04 069 86 • FOOD COURT: 034 07 635 15 **G** GASTRO PIZZA: 033 14 025 54 • GASTRO PIZZA (GALERIE PACOM): 034 37 797 53 • GASYTRONOMIA: 034 59 740 30 **H** HAYA MADAGASCAR: 032 03 061 24 • HOTEL CRISTAL: 020 22 670 58 • HOTEL DE L'AVENUE: 020 22 228 18 • HOTEL LA VILLETTE: 020 22 261 79 • HOTEL LE LOUVRE & SPA: 032 05 390 00 • HOTEL LE POUSSE POUSSE: 032 42 052 72 • HOTEL PALISSANDRE: 020 22 605 60 • HOTEL PRESIDENT: 034 50 829 00 • HOTEL RESTAURANT DES ARTISTES: 034 64 879 31 **I** IBIS HOTEL: 020 23 555 55 • IRISH PUB: 034 11 400 46 • IKOPA HOTEL: 034 68 868 88 • IN SQUARE: 034 07 066 40 • **J** JAO'S PUB: 034 41 213 33 • **K** KAMI LOUNGE: 034 30 739 50 • KARIBOTEL: 020 22 629 31 • KOKO KAFE: 034 70 007 50 • KUDÉTA LOUNGE BAR: 020 22 611 40 • KUDÉTA URBAN CLUB:

## Un grand merci à nos partenaires et diffuseurs :

020 22 677 85 **L** LAKECITY: 032 12 752 12 • LAPASOA: 034 74 645 52 • LA POTINIÈRE: 020 22 233 54 • LA RESIDENCE: 020 22 417 36 • LA RIBAUDIÈRE: 032 02 411 51 • L'ARRIVAGE: 032 05 728 23 • LA TABLE D'ÉPICURE (LES 3 METIS): 033 05 520 20 • LA TAVERNE (HOTEL COLBERT): 020 22 202 02 • LA TERRASSE DE TYDOUCE: 033 11 336 99 • LA TERRASSE DU CŒUR: 034 44 564 52 • LA TERRASSE DU GLACIER: 020 22 202 60 • LA TABLE AU PLAFOND: 032 79 994 13 • LA VARANGUE: 020 22 273 97 • LE BASMATI: 020 22 452 97 • LE BELVEDÈRE HOTEL: 034 16 950 79 • LE BUFFET DU JARDIN: 020 22 338 87 • LE CARNIVORE (Restaurant): 032 05 125 04 • LE COIN DU FOIE GRAS: 034 07 924 83 • LE COIN DU FOIE GRAS (Tanjombato): 033 11 033 26 • LE COMBAVA: 020 23 584 94 • LE DJEMBE (Discothèque): 032 87 164 83 • LE GLACIER HOTEL: 020 22 340 99 • LE GRAND MELLIS: 020 22 234 25 • LE HUBLLOT: 034 31 545 00 • LE JARDIN DU RAPHIA: 020 22 253 13 • LE ROMAZAVA: 032 05 070 00 • LES FLOTS BLEUS: 020 24 614 17 • LES POUSSÉS POUSSÉS DU RAPHIA: 020 24 782 79 • LOTUS GLACIER: 034 66 905 73 • LOUNGE 44: 032 07 060 44 **M** MAISON LOVASOA: 038 11 807 71 • MILLE FEUILLES: 020 22 231 93 • MIRADOR: 034 95 710 50 **N** NERONE: 020 22 231 18 • NIAOULY: 020 22 627 65 • **O** OLD N°7: 034 46 459 59 • ORIENTAL: 033 87 111 11 • OUTCOOL: 033 12 12 624 • OZ LOUNGE BAR: 033 11 000 00 **P** PANORAMA HOTEL: 020 22 412 44 • PIMENT CAFÉ: 020 24 509 38 • PINOU TERRE-MER: 034 14 741 95 • PIZZERIA KANDIS: 032 07 776 28 • PLANÈTE: 020 22 353 82 • PRESTO PIZZA (Antsahabe, Tana Water Front, Analamahitsy): 034 19 610 49 **Q** Q6: 034 04 002 61 **R** RELAIS DE PLÂTEAU: 020 22 441 18 • RELAIS DE LA HAUTE VILLE: 020 22 604 58 • RED NIGHT TANA: 038 06 226 96 • RESTAURANT TATAO: 020 22 319 27 • **S** SABAKELY: 034 94 894 50 • SAKAMANGA: 020 22 358 09 • SAMSARA HOTEL: 034 58 863 14 • SAN CRISTOBAL: 020 22 538 24 • SAVANNA CAFÉ: 032 04 760 29 • SHALIMAR Antsahavola: 020 22 260 70 • SHALIMAR HOTEL: 020 22 606 00 • SILVER RESTAURANT: 034 52 770 43 • STRIKE: 034 44 070 10 • SUNNY HOTEL Amparibe: 020 22 263 04 • SUNNY HOTEL Ankarondrano: 020

22 368 29 • SUPERETTE : 034 06 748 56 **T** TAMBOHO : 020 22 693 00 • TAMBOHO SUITES : 020 22 694 00 • TANA HOTEL : 020 22 313 20 • TEND'M : 033 02 567 14 • THE MACASS : 038 25 084 84 • TOKO TELO : 020 24 657 47 • TRIPOLITSA : 032 03 227 27 **V** • VILLA MIRIETTE : 020 22 261 47 • **Y** YUMMY : 034 13 471 40

## BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO, MOBILIERS

**A** AGRISHOP : 32 11 383 60 • **ALL SPORT** Tana Water Front : 020 22 644 09 • **ALLIANCE ETERNELLE** : 034 17 822 42 • **AVENUE FASHION** : 020 22 688 30 **B** BALLOU : 034 21 340 02 • **BIJOUTERIE AMRATLAL** : 020 22 263 03 • **BIJOUTERIE PALA** : 020 22 225 01 • **BOUBA & FRISQUETTE** : 032 11 737 86 • **BRICODIS** : 034 11 623 29 **C** CAFE COTON : 020 22 302 09 • **CANAL+** : 020 22 39 473 • **CHEZ NOUS COMPANY** : 034 46 188 81 • **CMH** : 020 23 322 26 • **COMPUTEK** : 034 08 406 64 • **COSMOS** : 020 22 620 20 • **D** DECI-DELA ANKORONDRAÑO : 032 05 00 274 • **DECI-DELA IVATO** : 032 11 00 277 • **DECI-DELA ROUTE CIRCULAIRE** : 032 05 00 272 • **DECI-DELA** Tana Water Front : 032 11 00 278 • **DOGS AND CO** : 034 84 767 08 **E** ESPACE LOISIR : 034 20 812 66 **F** F&A FASHION : 034 54 174 22 **G** GIF1 : 034 07 950 25 • **G1** (gentleman individuel) : 034 02 783 60 **H** HABITAT : 020 23 301 91 • **HOMESTORE BY UNIK** : 034 29 334 74 **I** IMAGE (Akoor Digue) : 033 11 016 42 • **IVAHONA** (Boutique) : 032 05 090 02 **J** JINA CHAUSSURES : 020 22 380 24 **K** KPAKO SADAKALY : 034 53 382 76 • **KAPRICE ET MAGNEVA** : 020 22 303 87 • **KIBO** : 020 22 530 98 • **KLUNG MALAGASY MODE JUNIOR** : 034 03 015 06 • **KUDÉTA BOUTIQUE** : 034 74 645 52 • **KSK MADA** : 038 63 787 02 **L** L'ATELIER DECO : 034 90 100 75 • **LA TEESHIRTERIE** : 020 22 207 40 • **LE 7EME CIEL** : 034 84 642 56 • **LE COLISEE** : 034 15 117 50 • **LE GOURMET** Ambatobe : 037 05 602 77 • **LE GOURMET** Ankorondrano : 037 05 606 11 • **LE GOURMET Ivato** : 037 05 602 79 • **LE SHOWROOM** : 032 03 060 04 • **LUMIN'ART** : 020 22 431 34 **M** MAKI COMPANY : 020 22 207 44 • **MALGADECOR** : 020 23 691 98 • **MALGADECOR** (Akoor Digue) : 032 03 902 90 • **MOISELLE** : 034 11 187 60 • **MUSEE DE LA PHOTO** : 032 88 871 81 **N** NOORO TOWER CENTRE COMMERCIAL Ambohitrahaba : 034 74 392 33 **P** PAGE 2 SMART : 034 16 751 12 • **PAPARAZZI** : 020 22 567 71 • **QUINCAILLERIE 2000** : 020 22 333 82 **R** REMAX STORE : 034 10 191 50 • **ROSES ET BAOBAB** : 032 40 615 60 **S** SAM-RENE BIJOUX : 032 83 449 78 • **SAMSUNG** (Analakely) : 020 22 295 53 • **SARAFI** : 020 22 311 39 • **SHAMROCK** : 020 22 549 82 • **SO TRENDY** : 034 95 204 66 • **STYLEM MARIAGE** : 034 90 909 61 • **SUPERMARCHÉ.MG** : 034 53 726 41 **T** TANOSS1 : 034 05 416 61 • **TOUT POUR BEBE** : 034 26 261 04 • **TWENTY ONE MODE** : 034 36 146 19 **V** VIVA MILANO : 032 12 227 27 • **VIVA DESIGN** Ankorondrano : 020 22 364 88 • **Z** ZOOM OPTIQUE Ankorondrano : 020 22 318 38 • **ZOOM OPTIQUE** Gare Soarano : 020 22 211 02 • **ZOOM OPTIQUE SCORE** DIGUE : 020 24 229 97

## SPORTS, LOISIRS

**C** CASINO CARLTON : 34 05 308 05 • **CASINO COLBERT** : 020 22 208 11 • **CASINO MARINA** : 034 88 333 33 • **CINEPAX** : 034 05 735 01 • **CLUB OLYMPIQUE DE TANA (COT)** : 032 05 085 42 **L** LE CHAT'O : 034 23 033 33 • **LIBRAIRIE MD PAOLY** : 034 21 156 47 • **LECTURES ET LOISIRS** : 020 22 325 83 **P** PARABOLE MADAGASCAR : 020 23 261 61 • **PLANETE SPORTS** : 020 22 423 16 **R** ROYAL SPORT (Akoor Digue) : 034 20 401 71 **S** SPORT & SENS : 020 22 222 31 • **SVELT SPORT** : 034 81 813 22 **U** URBAN FUTSAL : 034 75 555 25

## COMMUNICATIONS, AGENCES

**A** ADM VALUE : 020 23 333 34 • **AGENCE FACTO** : 020 23 297 64 • **AGENCE FRANCAISE DE DEVELOPEMENT (AFD)** : 020 22 200 46 • **AGENCE GRAND ANGLE** : 020 22 549 95 • **AIRTEL MADAGASCAR** : 033 11 001 00 **B** BLUELINE : 020 23 320 10 **T** TELMA : 020 25 427 05

## AGENCES DE VOYAGE, TOURISME, TRANSPORTS

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

## SALONS DE BEAUTÉ, PARFUMERIES, BIEN-ÊTRE

**A** AMARIA BEAUTY: 033 31 776 96 • AMAZONE CITY: 032 05 252 36 • AMAZONE SMART: 020 22 462 12 • APHRODITE Ankorondrano: 034 22 540 48 • APHRODITE Tanjombato: 038 80 695 94 • ARIA BEAUTÉ: 020 22 642 69 **B** BEAUTY BOMB Ampandrana: 034 11 531 62 • BIO 33: 020 22 246 80 • BLOSSOME: 038 92 930 46 • BOÎTE À BIGOUIS: 034 33 021 30 • BOUBOU BARBER: 034 14 526 36 **C** COIFFURE DU MONDE: 020 24 380 55 **E** EPHENA BEAUTÉ: 034 77 777 23 **F** FELINE Ankadivato: 020 22 288 20 **H** HÉLIANTHE BEAUTÉ: 034 95 791 61 **I** IMELA BELLE: 038 06 838 39 **L** LRI CREATION: 032 74 328 18 **M** MI-HAINGO BEAUTÉ: 038 93 940 36 **N** NAIL BY THESS: 038 68 678 62 **P** PASSION BEAUTÉ: 020 22 252 39 • PASSION BEAUTÉ (Akoor Digue): 034 05 542 15 • PRETTY WOMAN: 034 08 790 38 • **R** RAINBOW BEAUTY: 020 22 310 95 **V** VEROVERO: 032 27 256 66

## SANTÉ

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

## ENTREPRISES, SOCIÉTÉS, INSTITUTIONS

**A** ALLIANZ: 020 22 579 00 • AQUAMAD: 020 22 533 53 • SG-MADA (Antaninarenina): 020 22 276 77 • SG-MADA (Assist Ivandry): 020 22 432 22 • **B** BAOBAB BANQUE: 034 30 81 650 • BAOBAB PLUS: 034 11 373 33 • BMOI: 020 22 517 64 • BNI MADAGASCAR: 020 22 228 00 • BNI (Agence Zenith): 020 22 436 52 • BRASSERIE STAR: 020 22 277 11 **C** CANDY MADAGASCAR: 020 23 615 82 • CONNECT: 034 10 110 10 • CRAAM: 034 08 265 24 • CUV: 034 19 485 80 **D** DIRICKX: 020 22 446 60 **E** EDUQUE: 038 569 777 68 • EUROP ALU: 033 29 111 21 **F** FILATEX: 020 22 222 31 • FONDATION H: 020 22 368 68 **G** GALANA: 020 22 468 03 **H** HAREL MALLAC: 020 22 543 20 • HITA: 034 49 110 10 **I** INERGY: 034 22 447 27 **I**EP ALTITUDE GROUPE: 034 07 400 51 • IFM (ex-CCAC): 020 22 213 75 • IN CONCEPT: 020 24 388 56 **J** JB: 020 22 400 71 • JOVENA: 020 23 694 70 • JOVENA IMAINTSOANALA (Ambohitajovov): 032 03 399 45 **M** MIROGODS: 034 34 125 06 **N** NEWREST: 020 23 295 10 • NEXTA: 034 49 058 11 **L** LABOMECA: 020 22 441 54 • LAGEOTEC: 034 05 174 71 • LYCEE FRANCAIS (Tana): 032 21 416 90 **O** ODITY: 020 23 361 07 **Q** QUICKLANE: 033 37 061 62 **R** ROYAL SPIRITS & CIE: 020 22 246 52 • RUNHENG: 034 84 209 29 **S** SANIFER: 020 22 530 81 • SODEAM: 020 22 690 82 • SODIREX: 020 22 274 29 • SODIM: 020 23 301 63 • SOGEDIPROMA: 033 11 405 27 • SOLARMAD: 032 12 043 48 • SOREDIM: 020 22 239 27 • SPORT WEAR: 034 76 733 90 **T** TAF: 020 22 394 40 • TETRAFOR: 032 05 174 65 **U** UCODIS: 020 22 210 13 • UNIVERSITE ACEEM: 020 26 098 61 **V** VATEL: 034 67 014 27 • VIMA: 020 22 330 93 • (VITAFOAM): 032 05 043 49 • VISY GASY: 020 22 432 25 • VITOGAZ: 032 07 218 96

## CONCESSIONNAIRES

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

## PHOTOS

**K** KODAK: 032 62 796 36

## IMMOBILIERS

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

## SERVICES

**C** CABINET MCL ET MULTISERVICES (CABINET D'AVOCAT) Antsahavola : 032.05.756.03 **M** MADAJOB : 34.11.801.19 • MOBILITY : 032.03.219.01

## PAYSAGISTE

**P** PARADISE GARDENS / PHYTO-LOGIC : 034.11.333.45

## MATÉRIELS INFORMATIQUES, ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES

**E** **E** TECH : 032.11.536.04 **H** **H** G MADAGASCAR : 020.22.532.36 **M** **M** MAKATY : 034.04.102.87

## ANTSIRABE

### HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

**B** **B** BAR L'INSOLITE : 032.02.158.14 • B'ART HAINGO : 034.05.815.90 • BOULANGERIE MIRANA : 020.44.491.81 **C** **C** CODE 110 : 034.89.694.63 • COULEUR CAFE : 032.02.200.65 • CRISTAL HOTEL : 034.44.916.09 **F** **F** FLOWER PALACE HOTEL : 034.14.870.01 **H** **H** HOTEL DES THERMES : 020.44.487.61 • HOTEL HASINA : 020.44.485.56 • HOTEL HI : 033.21.981.23 • 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 VATOLAHY : 020.44.937.77 • HOTEL VOLAVITA : 020.44.488.64 **L** **L** LE ROYALE PALACE : 020.44.490.40 • **P** **P** PLUMERIA HOTEL RESTAURANT & SPA : 020.44.488.91 **R** **R** RESIDENCE CAMELIA : 020.44.488.44 • RESTAURANT LE REVE : 033.11.335.55 • RESTAURANT POUSSE POUSSE : 032.07.191.97 • RESTAURANT RAZAFIMAMONJY : 020.44.483.53 • RESTAURANT ZANDINA : 020.44.480.66 **V** **V** VAKI NIGHT : 032.82.168.95 • VALAHARA CAFÉ : 034.14.806.42

### BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

**G** **G** GALERIE FULGENCE : 033.11.168.35 **R** **R** RAKOTOGRAPHIE : 034.06.879.11

## TOAMASINA (TAMATAVE)

### HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

**A** **A** ABOUNAWAS : 034.11.475.72 • ADAM & EVE : 020.53.334.56 • ANJARA HOTEL : 033.32.053.79 **B** **B** BAIN DES DAMES : 034.53.888.88 **C** **C** CHEZ FIFI ET JENNY : 034.508.99.41 **D** **D** DARAFIFY : 034.60.468.82 • DZAMA COCKTAIL CAFÉ : 034.47.488.43 **E** **E** EL HARATO : 033.09.228.59 **F** **F** FORTUNAT : 032.03.026.33 • FORTUNAT EXPRESS : 032.03.026.33 **G** **G** GARE DES MANGUIERS : 034.05.420.67 **H** **H** HOTEL BAR CONCORDIA : 034.52.293.00 • HOTEL CALYPSO : 034.07.131.32 • HOTEL FLEURI : 032.25.498.72 • HOTEL HI : 033.28.358.33 • HOTEL L'ETAPE : 020.53.300.32 **J** **J** JAVA HOTEL : 020.53.316.26 **K** **K** KARAOKE BAR RANARY : 033.14.488.50 **L** **L** L'AFFICHE : 020.53.315.45 • LA BRAISE : 032.07.043.09 • LA CASA NOSTRA : 034.91.561.43 • LA MAISON : 032.05.643.60 • LA MEZZANINE : 034.67.692.56 • LA PAILLOTE : 034.20.088.42 • LA VILLA : 032.04.610.71 • LA TABLE : 032.78.565.41 • LA TERRASSE FLEURIE : 034.95.390.33 • LA VILLA : 034.07.099.07 • LE LILAS : 033.07.462.63 • LE TIWAI : 034.02.123.10 • LE VERSEAU : 032.05.612.62 • LONGO HOTEL : 020.53.339.54 **M** **M** MELVILLE : 020.53.331.80 • MIRAY HOTEL : 034.10.500.60 **N** **N** NEPTUNE : 034.35.597.45 • NEW YORK NEW YORK : 034.92.543.29 **O** **O** OCEAN HOTEL : 034.52.504.35 • OCEAN 501 : 032.64.147.43 **P** **P** PALM RESORT : 020.53.314.33 • PAPHYRUS : 034.13.927.89 • PARADISE : 034.85.794.04 **Q** **Q** QUEEN'S : 033.18.376.42 **S** **S** SHARON HOTEL : 020.53.304.20 • STREAMLINER HOTEL : 034.17.363.42 • SUNNY GOLF : 020.53.336.11 **T** **T** TEA ROOM : 032.67.692.5 **U** **U** ULYSSE : 034.07.131.32 **V** **V** VIP BAZAR BE : 034.85.794.04

### BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

**A** **A** ANTIDOTE : 032.11.692.27 **C** **C** CES PETITS RIENS : 032.05.238.28 • COMPUTEK : 034.74.839.85 **M** **M** MADANTIKITE : 020.53.450.79 **O** **O** OLIGA STONE : 034.02.039.99 **P** **P** PAPAARAZZI : 034.87.765.63 **R** **R** REVE D'OR : 034.20.339.02 **S** **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 4 **V** VITA BEAUTÉ : 034 87 439 59

**AGENCES DE VOYAGE, TOURISME, TRANSPORTS**

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

**ENTREPRISES, SOCIÉTÉS, INSTITUTIONS**

**C** CODAL : 032 07 165 45 **H** HITA : 020 53 338 55 **S** SG-MADA : 020 53 325 75 • **SG-MADA TANAMBAO V** : 034.05 313 07

**CONCESSIONNAIRES**

**R** RENT 501 : 032 07 030 60

**LIBRAIRIES**

**L** LIBRAIRIE FAKRA : 020 53 321 30

**INTERNET**

**I** INTERACTIVE CYBER : 034 47 226 20

**CONCESSIONNAIRES**

**P** PETERS GROUP : 034 01 029 688

**SAINTE MARIE****HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ**

**L** LA TAVERNE DES PIRATES : 032 11 110 95

**MAHAJANGA****HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ**

**H** HOTEL AKBAR : 034 11 752 53 • **HOTEL ANTSANITIA** : 020 62 911 00 • **HOTEL RAVINALA** : 020 62 902 18 **K** KALINA RESIDENCE : 034 89 091 55 • **KARIBOU MAHORAIS** : 034 07 767 76 **L** LES 3 DAUPHINS (Pension familiale) : 034 89 763 51 **N** NEW PARK : 034 52 743 63 **P** PAPY RALEUR : 032 07 939 15 • **PARAD'ICE** : 032 40 600 57 **R** ROCHES ROUGES : 020 62 020 01

**BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO**

**E** EMERLE DÉCO MAJUNGA : 032 12 899 24 **F** FIBASOM : 034 02 922 72 **M** MAKI COMPANY : 034 66 810 41

**ENTREPRISES, SOCIÉTÉS, INSTITUTIONS**

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

**IMMOBILIERS**

**A** AGENCE IMMOBILIERE AIM : 032 97 156 68

**AGENCES DE VOYAGE, TOURISME, TRANSPORTS**

**O** OFFICE REGIONALE DU TOURISME BOENY : 020 62 931 88

## ANTSIRANANA (DIEGO SUAREZ)

### HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

**A** ALLAMANDA HOTEL : 020 82 210 33 **C** COCO PIZZA : 032 45 678 21 **H** HOTEL DE LA POSTE : 020 82 220 14 • HOTEL FIRDOSS : 020 82 240 22 • HOTEL KIKOO : 033 37 954 89 • HOTEL LE COLBERT : 020 82 232 89 • HOTEL RESTAURANT DE LA BAIE : 032 64 457 82 • HOTEL VICTORIA : 020 82 225 44 **J** JARDIN EXOTIQUE : 020 82 219 33 **L** LA BELLE AVENTURE HOTEL : 032 44 153 83 • LA CAMBUSA : 032 54 672 16 • LA CASE EN FALAFY : 032 02 674 33 • LA ROSTICCERIA : 032 67 637 03 • LA TERRASSE DU VOYAGEUR : 020 82 240 63 • LA VAHINEE : 032 46 272 17 • LE GRAND HOTEL : 020 82 230 53 • LE TROU NORMAND : 032 04 781 57 • LE VILLAGE : 032 02 306 78 • LE SUAREZ : 032 07 416 21 • LE TROU NORMAND : 032 05 129 65 **M** MEVA PLAGE : 032 07 935 94 • MEXI COCO : 020 82 218 51 **N** NEWBAR : 032 47 423 80 **T** TAXIBE : 032 92 132 33

### BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

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

### MATÉRIELS INFORMATIQUES, EQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES

**D** DIEGO POWER POINT : 032 85 230 28

### COMMUNICATIONS, AGENCES

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

### AGENCES DE VOYAGE, TOURISME, TRANSPORTS

**E** EVASION SANS FRONTIÈRE : 020 82 230 61

### SALONS DE BEAUTÉ, PARFUMERIES, BIEN-ÊTRE

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

### ENTREPRISES, SOCIÉTÉS, INSTITUTIONS

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

### CONCESSIONNAIRES

**S** SICAM : 020 82 224 98

### PHOTOS

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

## HELL-VILLE (NOSY BE)

### HOTELS, RESTAURANTS, BARS, SALONS DE THÉ

**A** ADRIANA RESORT & SPA : 033 03 622 22 • ANDILANA BEACH : 034 65 000 05 **B** BAR DIEGO KELY : 032 40 022 94 • BOULANGERIE CHEZ LOUISETTE : 032 88 835 98 **C** CASA MOFO : 032 66 204 13 • CHEZ LOULOU : 034 25 939 93 • CHEZ SITY HALLAH : 032 07 925 21 • CRATERE : 032 22 266 26 **D** DIAMANT 10 : 020 86 614 48 • DISCOTHEQUE LE DIEMBE : 032 90 889 76 **G** GARGOTE CHEZ TANTINE : 032 25 092 66 • GLACIER AMBATOLOAKA : 032 59 832 86 **H** HEURE BLEUE : 032 02 203 61 • HOTEL ARC EN CIEL : 032 02 049 39 • HOTEL BELLE-VUE : 020 86 613 84 • HOTEL CLAIR DE LUNE : 032 75 083 09 • HOTEL DE LA MER : 032 88 246 90 • HOTEL YLANG : 032 78 490 46 **L** LIBERTALIA : 032 69 783 91 **N** NOSY LODGE : 032 40 452 04 **R** RESTAURANT KARIBO : 032 53 678 73 **S** SABLE BLANC : 032 11 105 52 • SAFARI : 034 02 354 49 • SARIMANOKA : 032 05 909 09 • SOLARMAD :

032 43 373 04 21 • SENGAL : 032 40 378 01 **V** VANILA : 032 02 203 60 **T** TSYMANIN : 032 86 335 05 **Z** ZEBURGER : 032 64 970 12

### BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

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

### ENTREPRISES, SOCIÉTÉS, INSTITUTIONS

**G** GREEN'N KOOL : 034 55 002 14

### TULÉAR

#### BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCO

**Q** QUINCAILLERIE NAJMY : 034 05 416 86

### ALLIANCE FRANÇAISE

ANTANANARIVO : 020 22 211 07 • ANTSIRABE 020 44 482 49 • ANTSIRANANA : 020 82 210 31  
 • AMBANJA : 032 77 464 30 • AMBILOBE : 032 50 438 75 • AMBOVOMBE : 032 73 441 13 • ANDAPA :  
 032 02 729 03 • ANTSALOVA : 020 65 620 11 • ANTSOHYHY : 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 • MAJUNGA 020 62 225 52

# En ville avec

## Votre resto favori ?

Le Conterno, notre cantine pratiquement un midi sur deux. Nous adorons l'ambiance, les repas et le petit plus ce sont les cafés. Et n'oublions pas le yaourt fait maison, incroyable ! Et les glaces, des incontournables !

## Votre plat préféré ?

**C** : Le romazava. Eh oui, en tant que réunionnaise, je suis fan de brèdes !

**M** : Atikena omby sy tongolo (foie de zébu et oignons)

## Votre boisson fétiche ?

**C** : Le café caramel !

**M** : Le café frappé !

## Vos hobbies ?

**C** : La lecture, et les ballades dans les rizières, très proches du centre-ville !

**M** : Le dessin et la photographie. L'atelier de peinture de l'Alliance est un bel espace pour pouvoir peindre tranquillement.

*Cassie Butchel, et  
Mira Ramaherilanja,  
respectivement  
Directrice et chargée  
de la culture et de la  
communication de  
l'Alliance Française  
d'Antsirabe nous  
propose leurs bons  
plans dans la ville  
d'Eau.*



**Un endroit pour faire du shopping ?**

**C** : Avec mon planning chargé, je shoppe beaucoup en ligne et beaucoup sur insta. Je commande plein de choses de Tana ou de Diego même ! En passant des bijoux avec Vangovango gasy au popcorn avec Papa ours, en passant par mes meubles chez Bihou.

**M** : Les pop-corns de Papa Ours sont top, je confirme ! Et la boutique Mahalia située près de la compagnie Cotisse avec ses sacs et paniers artisanaux, la qualité est superbe.

**Les meilleurs plans pour un apéro ou pour terminer la soirée ?**

Chaque vendredi soir, c'est l'Insolite pour l'apéro, puis Bar'Haingo pour la soirée concert, *masikita*, et alcool (avec modération évidemment !) et si la motivation y est, direction Code 110 ou en cas de grosse motivaton, Le Vakinight.

**Un endroit pour s'évader ?**

Le lac Tritriva ou Andraikiba, classiques !

**C** : Sinon mon jardin le dimanche avec des pancakes et un bon livre !

**M** : La Pépinière est un incontournable !

**Les meilleurs plans pour les vacances ?**

**C** : Quand j'ai envie de calme, je rêve de l'hôtel La Dune des Songes à Anakao, ou de Nosy Be ou encore Sainte-Marie. Des besoins d'air marin se font vite ressentir sur les Hauts-Plateaux. Plus proche



**Cassie BUTCHEL**  
**et Mira RAMAHERILANJA**

## MENTIONS LÉGALES

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

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

Assistante de direction : Mirah Razafindrakoto / direction@nomedia.mg

Ont participé à ce numéro : Eyméric Radilofe, Elie Ramanankavana, Roa Andriantsileferintsoa, Mpihary Razafindrabezandrina, Cédric Ramandiamanana

Commerciale : Ny Hasina

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

Photographes : Andriamparany Ranaivozanany - Andry Randrianarisoa

Conception graphique : Stève Ramiamanantsoa

Responsable diffusion : Sébastien

Diffusion : Gary, Tina, Arthur, Mobility

Diffusion en provinces : Dirickx Madagascar

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

Prochain numéro : Septembre 2024 - DLI n° 2013/04/003 - ISSN en cours -

Tirage : **15 000 exemplaires** distribués gratuitement par l'éditeur.

no comment® est un concept et une marque déposés auprès de l'**OMAPI** depuis le 9 Août 2010

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

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

Boutiques, entreprises, artisans, artistes... Toutes les coordonnées sur  
[www.nocomment.mg](http://www.nocomment.mg)

de la ville, il y a l'hôtel Souimanga avec son magnifique jardin, et sa mini-ferme un peu en dehors de la ville de Bira.

M : Vous pouvez faire une jolie balade à cheval, si vous êtes motivés depuis la ville jusqu'au lac Andraikiba, ou bien une petite randonnée vers Mandray, sport et découverte au rendez-vous.

**L'évènement culturel qui vous a le plus marqué ?**

C : Difficile d'en choisir un seul. Le plus gros, je dirai la résidence photographique *Fragments* à l'Alliance Française, en avril dernier qui a donné lieu à une revue sur la ville. Un véritable honneur ainsi qu'un mélange de regards de vahiny sur la ville. Mais nous lançons aussi beaucoup de belles initiatives comme le *Kabary'kely* et les résidences artistiques qui donnent lieu à de magnifiques moments et projets.

M : La fête de la musique à l'Alliance avec le passage des artistes Bolo, Rajery et même le groupe Grey. Et de belles découvertes locales comme le groupe ALoo et son rock déjanté.

**Votre actualité ?**

Des résidences artistiques chaque mois, des concerts, des projections, un vrai carrefour culturel. Abonnez-vous à notre page, vous serez surpris ! ■

Propos recueillis par Aina Zo Raberanto



Bénéficiez d'une  
Assurance RC Scolaire  
offerte pour 1 enfant \*

\* Si vous avez souscrit à  
une assurance Auto/Moto  
ou Multirisque Habitation  
pour une durée d'un an

Retrouvez nous sur [allianz.mg](http://allianz.mg)

Rez-de-chaussée de la Tour Zital Ankorondrano | Tel: 020 22 579 00

E-mail: [azmg\\_allianz\\_madagascar@allianz.com](mailto:azmg_allianz_madagascar@allianz.com)



# DIRICKX

## INTERVENTIONS ILLIMITÉES

### REVOLUTIONNAIRE

En cas d'urgence, pour  
votre sécurité un seul geste :  
**APPUYEZ SUR LE BOUTON**

**INTERVENTIONS ILLIMITÉES**  
CHEZ VOUS  
JOURS ET NUITS



**PACK  
URGENCE**

**50.000 Ar**  
par mois

**OFFERTE**

**SITE SECURISE**  
par

**DIRICKX** GUARD

[www.dirickx.mg](http://www.dirickx.mg)

**URGENCES 032 11 545 84**  
Commercial 032 11 545 84

1 boîtier bouton panique  
Installation  
Télesurveillance  
Maintenance

**contact : 032 11 545 84**

# GUARD

## PACK URGENCE PLUS

85.000 Ar  
par mois

- 1 boîtier bouton panique
- 1 sirène extérieure 110db
- 2 boutons de panique fixe
- 1 alimentation secourue avec batterie
- Installation
- Télesurveillance
- Maintenance

## PACK ALARMES

149.000 Ar  
par mois

- 1 centrale d'alarme
- 1 bouton de panique fixe
- 1 détecteur d'ouverture
- 1 détecteur de mouvement usage intérieure
- 1 télécommande
- Installation
- Télesurveillance
- Maintenance

## PACK CONFORT

200.000 Ar  
par mois

- 1 centrale d'alarme
- 5 détecteurs d'ouverture
- 2 boutons de panique
- 1 détecteur de fumée
- 1 sirène
- 1 onduleur
- 2 détecteurs de volet roulant
- 1 détecteur de mouvement
- 2 télécommandes
- Installation
- Télesurveillance
- Maintenance

(\*) Possibilité d'extension du système et changement d'accessoires (Détecteur magnétique, détecteur de mouvement...)

[www.dirickx.mg](http://www.dirickx.mg)

📍 Route Circulaire Ankorahotra Antananarivo

# RENAULT AUSTRAL

Une nouvelle vision du SUV



1.3 L Turbo essence - 150 ch - Boîte CVT

6 Airbags - Système multi sense - Caméra de recul - Aide au parking avant / arrière

Air conditionné automatique bi-zone - Android auto / Apple car play - Ecran 9"