



**no comment®**

**Telma**

SOIS  
**GIGGA**  
STYLE



*Net*  
MONTH 25 000

**4,5<sup>GO</sup>**

**25 000** Ar TTC | Tapez le **#322\*8#**

Offre valable 30 jours

Après-midi récréatif chez Cinepax

**Ciné  
goûter**

Ciné + goûter après la séance

CINÉ  
**KIDS**  
By Cinepax

Ciné + animation avec la team **OK'ALOU**



**EN JUILLET CHEZ CINEPAX MADAGASCAR**



**TO THE MOON**

12 Juillet



**MOI MOCHE  
ET MÉCHANT 4**

AVP Le 7 Juillet



**Deadpool  
& Wolverine**

26 Juillet

Abonne-toi à la page facebook [cinopaxmadagascar](https://www.facebook.com/cinopaxmadagascar)  
pour découvrir le programme

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

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

+261 34 05 735 08

contact@cinopax.mg

Enceinte TANA WATER FRONT Ambodivona

CINEPAXMADAGASCAR

**QUE SONT-ILS DEVENUS ?**

- 14 The Dizzy Brains : Un quatrième album sans filtre

**CULTURE**

- 24 Hell's Rush : Rock métissé



**20 CULTURE**

**Tence Mena**  
*Lady Boss*

- 26 Eli Kiss : « La vie ne se résume pas à la télé-réalité »

**COUV' BY**

- 28 Nancy Alliotte : Des couleurs pour dépasser l'objectivité photographique

**PORTFOLIO**

- 32 Sedera Ramanitra : « Je montre surtout l'humanité »

- 38 Thierry ZL : Tout en un !

**LES CRITIQUES D'ELIE RAMANANKAVANA**

- 40 Tchicaya U Tam'si, ou l'ambition de réinventer le roman

**GRAND ANGLE**



**Mikea**  
*Les derniers chasseurs-cueilleurs de Madagascar*

**FILM DU MOIS**

- 43 PAR CINEPAX : Deadpool & Wolverine

**MEDIAS**

- 60 Hay Ahy Yay : Un cri pour la création
- 62 Mada Dating : Un site de rencontre Made In Madagascar

**SORTIR**

- 72 Zoky Eric : Par ici la bonne soupe !

**MODE**



**LOISIRS**

- 74 Poopety Doll House : « J'adore faire les dioramas qui montrent la vie des Malagasy »

**BEAUTE AVANT-APRES**

- 78 Blossome : Chaleur, détente, et moins de rondeurs !

**DESIGN**

- 82 Johary Constellation : « A Madagascar, le design est réduit aux arts décoratifs »

**MISTERY**

- 96 *Il vient d'Andrebabe...*

**DOWNTOWN**

- 129 En ville avec Izika

**Hélianthe Beauté**  
Pour une beauté saine

**Salon de coiffure & Esthétique**

**ANDOHARANOFOTSY**  
LOT MB 176 MAHABO

034 95 791 61



#1



#2



#5



#3



#4



#6

#1  
L'observation de la Lune au Presto Garden - Tana Water Front Ambodivona avec l'association Haikintana - Astronomy, le vendredi 14 Juin et samedi 15 Juin.  
Photo : Haikintana Astronomy

#2  
La 10<sup>e</sup> édition du Salon International Tourism Fair Madagascar (ITM) au CCI Ivato du 20 au 23 juin.

#3  
Inauguration des nouveaux locaux de l'espace Campus France Madagascar, le vendredi 14 juin, à l'IFM à Analakely.  
Photo : Campus France Madagascar

#4  
La cinquième édition du festival *Kolontsaina anaty elakelatrano* du 7 au 9 juin dans le quartier de Besarety.  
Photo : Sangask'art - Photographe

#5  
Inauguration de la Cité des Cultures de la Fondation BOA à Antananarenina avec son premier vernissage *De bons baisers de Tana* par l'UPPM, le vendredi 24 mai.  
Photo : Cité des Cultures

#6  
Mamy Razafindrakoto, photographe, parmi les artistes malgaches qui ont exposé au *Forestival 2024* dans la forêt de Süßgrund, Lahnstein, en Allemagne du 15 au 22 juin.  
Photo : Dina Rabearivelo

## L'appel de la forêt

En octobre 2023, les Mikea ont participé au premier congrès sur la conservation des peuples autochtones des communautés locales d'Afrique à Namibie. C'est la première fois qu'un Mikea, en la personne de Tsivohara sort de Madagascar pour représenter sa communauté à une réunion internationale. Les Mikea sont les derniers chasseurs-cueilleurs de Madagascar habitants dans le sud-ouest de l'Île. Depuis de nombreuses années, ce peuple est entouré de légendes non fondées et suscite la curiosité des chercheurs et des historiens. Et pourtant, c'est un peuple qui a hérité d'une culture et d'un mode de vie séculaire vouant à disparaître, si aucune initiative n'est lancée pour sauver leur forêt qui continue de brûler chaque année. Une forêt primaire pourtant nommée au rang de patrimoine mondial de l'UNESCO. Comme le précise le photographe Thierry Cron (p.44), l'objectif principal de son travail photographique est de faire découvrir ce peuple au plus grand nombre, de sensibiliser le public à la précarité de leur situation, de susciter une prise de conscience collective et d'encourager des actions concrètes en faveur de la préservation de leur environnement et de leur mode de vie. ■

**LIFEGUARD**PERLES POUR PLUS DE PLAISIR  
Préservatif masculin

Je voulais juste partager un texte pour toutes ces fois où quand un proche ne va pas bien, on voudrait tant trouver les mots juste pour leur remonter le moral, pour toutes ces fois où on voudrait tant les aider mais on ne sait pas quoi dire ni quoi faire. Et on se sent impuissant...

Je voudrais tant t'écrire  
Des mots boucliers  
Te précédant dans  
cette lutte  
De se remettre sur pieds  
Rassembler puis lier  
Des mots parachutes  
Pour pouvoir adoucir  
Ta chute, ton atterrissage  
Dans ce monde sans elle  
Je voudrais t'écrire  
des messages  
Des phrases si belles  
Sans ratures, sans défaut,  
Des mots qui percutent  
Pas toujours ce qui  
te plaît  
Mais peut-être ce  
qu'il te faut  
Pour panser tes plaies  
Tes plaies  
très hémorragiques  
T'écrire un texte  
compresse  
T'écrire une formule  
magique  
Pour que disparaissent

D'un claquement  
de doigts  
Tes démons, tes  
«méchants»  
Que tu trompes, que  
tu noies  
Dans ces verres de rhum  
Je voudrais t'écrire  
des phrases  
Aux odeurs, aux arômes  
Des plus alléchants  
Des plus juteux,  
Pour éteindre ta soif  
Des plus savoureux,  
délicieux  
Qui fondent dans  
la bouche  
Ayant une ambiance  
de fête  
Des phrases qui  
te touchent  
Des phrases toutes faites  
Qui réveillent  
le printemps  
Ou qui arrêtent le temps  
Le temps que tu guérisses  
Sans que rien

ne te dérange  
Oui, cela me démange  
De t'écrire des phrases  
Aux courbes vertigineuses  
Pour, de façon précaire,  
Te troubler, te distraire  
Ou des mots surfeurs  
Pour dompter tes vagues  
Tes vagues de chagrins  
à défaut des mots  
gonflables  
Pour t'empêcher  
de couler  
Pour diminuer la pression  
Pour t'empêcher  
de rouler  
Tout droit vers  
la dépression  
Je voudrais tant t'écrire...  
Je voudrais...  
Mais les mots me  
manquent ■

Perhaps  
(22 mars 2022)

**COURRIER**

Ayant connaissance de votre appel à participation pour une parution sur *Rubrique Courrier*, je me permets de vous envoyer un poème que j'ai écrit des suites d'une inspiration née d'un accompagnement Premiers Secours PsychoSociaux d'une femme en détresse émotionnelle.

**RÊVE BRISÉ**

L'âme voguant dans la Nuit,  
Une nuit durant, début d'un voyage  
dans l'ombre,  
L'ombre de ce qui a été joie,  
La joie de vivre à deux éternellement,  
Éternellement désormais esseulé.e,  
Esseulé.e d'un amer abandon,  
Un abandon égarant l'âme,  
Une âme cachée sous la voile  
du pénombre,  
Le pénombre d'un passé tumultueux,  
Tumultueux de haines et de regrets,  
Des regrets figeant le souffle,  
Le souffle des murmures du vent,  
Un vent avec lequel résonne un chant,  
Le chant, écho d'un rêve brisé,  
Brisé telle une feuille de sa branche  
nourricière,  
Nourricière toute une vie durant,  
Durant l'automne la laissant vaciller,  
Vaciller sous le fardeau des soupirs,

Espérant qu'il vous inspire aussi.

Des soupirs, abîmes des bonnes pensées,  
Les pensées poussant à rechercher  
une voie,  
La voie paisible du désir,  
Un désir ardent de conjuguer au présent  
le passé,  
Un passé tranquille au clair de lune,  
La lune qui ne dessine plus son visage,  
Le visage doux reflet sur l'eau,  
L'eau ruisselante, fragile et incertaine,  
Une incertitude du regard dans le vide,  
Un vide laissé par l'espoir fugitif,  
Fugitif dans le creux du cœur amoureux,  
D'un amour né d'une lueur divine,  
Une divinité née parmi les étoiles,  
Les étoiles dansantes au gré du temps,  
Le temps d'un pesant silence,  
Un silence s'élevant aux cieux,  
Les cieux où se dessinent des fils d'argent,  
L'argent doré de l'horizon,  
Un horizon voilé au crépuscule,  
Le crépuscule où tout s'assombrit,

D'un sombre destin égaré,  
Égaré au fin fond de l'océan,  
Un océan de douleurs et de plaies,  
Des plaies d'une existence éphémère,  
Si éphémère que le fil de la vie,  
Une vie en suspend d'un funambule,  
Le funambule cherchant l'équilibre,  
L'équilibre fragile d'une lueur d'espoir,  
L'espoir fuyant toujours loin,  
Loin de la réalité,  
Une réalité témoin de l'errance,  
L'errance à la recherche d'une douce  
assurance,  
L'assurance d'une sereine Paix,  
Une paix garantie de la sûreté du chemin,  
Le chemin le long duquel le poids de  
la peine ferme des portes,  
Les portes de tous rêves devenus  
illusoires,  
Une illusion, mirage du cœur déserté,  
Le désert au-delà duquel renaîtra un rêve  
tout neuf. ■

Dominique Raveloarinanana, Accompagnante - Mentor - Coach



Fête de la musique et les 60 ans de l'IFM  
Hors les Murs à la Zone Zital Ankorondrano,  
le samedi 22 juin.



# 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.

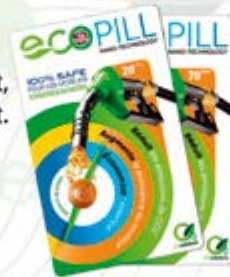
## Nos revendeurs agréés\* :

\*Mise à jour sur notre site web <https://mirogoods.com/#about>

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

## Conditionnements Disponibles :

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



MiroGoods SARLU : Lot 1173 Bis Ankadilbe, Ambohidratrimo, Antananarivo 105, Madagascar  
☎ +261 34 34 125 06 ✉ [contact@mirogoods.com](mailto:contact@mirogoods.com) 🌐 <https://mirogoods.com>

Disponible dans toutes les stations



# THE DIZZY BRAINS

C'était en juillet 2013, no comment® magazine présentait le groupe de garage rock The Dizzy Brains. Après 11 ans, des tournées mondiales, une convocation à la présidence suite à leur passage à l'émission du Petit Journal en 2016, et trois albums, ils reviennent avec «Maso Mahita» (Les yeux qui voient). Plus engagé que jamais, Eddy Andrianarisoa, le chanteur du groupe et lyriciste pour ce quatrième opus, est loin d'avoir rangé sa langue dans sa poche.

«Maso Mahita», c'est une gifle. Une gifle pour les oreilles d'abord. Eddy Andrianarisoa décrit l'album comme plus rock, plus brut, plus en colère que son prédécesseur «Dahalo» (2021). Une musique qui porte des paroles également plus directes. «J'ai écrit le texte à 100%, les autres membres du groupe sont plus sarcastiques et ironiques, alors que moi j'écris du tac au tac.»



Et pour cause, le groupe a produit l'entièreté de «Maso Mahita» à Madagascar, la musique témoigne de cette immersion directe, dans le bus, la vie quotidienne, et même au cœur des émeutes avant les dernières élections présidentielles. «Ce sont des faits que nous voyons, vivons, des faits qui ne sont pas nécessairement filtrés par le cerveau.»

Il en résulte des titres qui giflent les yeux pour se tourner vers ce qui se passe réellement. «On fait tout pour qu'on se désintéresse de l'avenir sociopolitique du pays, il y a des distractions qui rendent le peuple abruti». Tourisme sexuel, censure, autoritarisme, mentalités, autant de thèmes observés tout au long de la création de l'album, de leur résidence à Nosy Be jusqu'à la capitale. «Le thème principal c'est l'abrutissement du peuple. Il y a beaucoup de choses dont on ne parle pas ici. A Nosy Be, on voit des gamines de 15 ans avec un vazaha de 60 ans. A Tana, lors d'une interview du président, tous les militaires applaudissent alors qu'il n'y a rien de concret dans son discours.» Un titre en particulier fait état de la mentalité de certains Malgaches qui abandonnent leurs idéaux contre de l'argent, «Tsy Manetsa», un terme soutenu pour désigner la prostitution.

Pour Eddy Andrianarisoa, son parcours personnel explique pourquoi il avance en tant qu'artiste engagé. «Il y a cinq ans, j'étais juste un gars qui s'amusait beaucoup et qui sortait la nuit. Maintenant je suis marié, j'ai un enfant, ce qui fait que je m'intéresse plus à l'information, je me fais un avis, j'essaie de rendre mes idées justifiables, par rapport à ce qui se passe.» Même prise de conscience pour le groupe, en enchaînant les concerts à l'étranger pendant cette décennie de

## UN QUATRIÈME ALBUM SANS FILTRE

### QUE SONT-ILS DEVENUS ?

carrière, ils ont remarqué que les Malgaches sont plus sensibles si on dénonce ce qu'il y a à Madagascar depuis l'étranger. Cette fois, c'est un album produit au pays et pour le pays, là où Eddy Andrianarisoa voit aussi le reflet de l'abrutissement dans la culture. «On chante en malgache et non plus en anglais comme avant. Les Malgaches naissent pas qu'on



2022.12.03 - VIP - THE DIZZY BRAINS - ©BRICE.PHOTO

raconte la merde dans laquelle ils vivent, ce sont toujours les belles plages, le tourisme, tout ça. Quel est le pourcentage des œuvres revendicatives parmi celles qu'on diffuse à la radio et à la télé ? Je ne fais pas de la musique pour plaire, ni pour de l'argent, mais pour dénoncer ce que mes yeux voient.» ■

Mpihary Razafindrabezandrina



# Quel.le ami.e êtes-vous ?

Que seriez-vous prêt à faire pour vos amis ? À quel point leur avis compte-t-il pour vous ? Rencontrer de nouvelles personnes, se faire de nouvelles relations est-il quelque chose d'important pour vous ? Y parvenez-vous facilement ? Autant de questions qui vous permettront de savoir quelle importance et quelle place vous accordez à l'amitié et à ceux qui l'incarnent dans votre vie.

**1/10 Êtes-vous toujours en contact avec vos anciens camarades de classe ?**

- A- Pas du tout
- B- Quelques-uns
- C- Oui, l'amitié c'est important

**2/10 L'anniversaire de mes amis...**

- A- J'oublie souvent leur date de naissance, je suis tête en l'air !
- B- Il m'arrive parfois d'ne fêter un retard.

Facebook m'aide beaucoup pour les dates.

- C- Je ne manque jamais de leur souhaiter

**3/10 Un ami m'appelle pour me demander de lui rendre un service alors que je suis tranquille à la maison**

- A- Je réponds et je lui demande s'il peut attendre un peu
- B- Je termine ce que je fais et je décroche mon téléphone

- C- Je me précipite pour l'aider

**4/10 Soudain, un ami éclate en sanglots devant moi...**

- A- Je le prends aussitôt dans mes bras pour lui remonter le moral
- B- Je lui tends un mouchoir et lui demande ce qui se passe

C- Je demande si je peux faire quelque chose

**5/10 Une bonne copine m'invite à une fête. Un très bon ami en commun n'est pas invité**

- A- Je m'étonne et j'essaye d'arranger les choses entre eux
- B- Ça ne me regarde pas
- C- Pas question de laisser mon ami seul. Je n'y vais pas

**6/10 Soirée jeu de société. Un ami mauvais joueur gagne en trichant**

- A- Je fais comme si de rien n'était. Si ça lui fait plaisir, après tout...
- B- Je le vanne et lui propose de refaire une partie
- C- Je trouve ça pathétique

**7/10 Vous n'aimez pas le nouveau compagnon de votre meilleure amie...**

- A- Vous lui dites directement qu'il ne vous plaît pas.
- B- Vous ne dites rien, chacun ses choix.
- C- Vous attendez de mieux le connaître.

**8/10 Pour vous l'amitié c'est ...**

- A- Un partage réciproque.
- B- De la douceur.
- C- Des sorties entre copines



**9/10 Vous devez acheter un cadeau à un(e) de vos ami(e)s. Vous lui offrez...**

- A- Un week-end au bord de l'eau.
- B- Un cadeau quelconque qui fait toujours plaisir.
- C- Un objet qu'elle a trouvé beau et qu'elle aimerait avoir.

**10/10 Dans votre cercle d'ami(e)s, vous êtes :**

- A- L'organisateur/trice.
- B- Le/la comique.
- C- Le/la confident(e).

POUR VOIR VOS RÉSULTATS, TOURNEZ LA PAGE !

L'amitié fusionnelle)  
MAJORITÉ D'A

Vous accordez une attention particulière à l'amitié, pour vous c'est sacré. Vous essayez de passer le plus de temps possible avec vos amis. Vous partagez tout avec eux/elles. En retour, vous exigez de leur part la même implication. Gare à ceux/celles qui refuseraient de sortir avec vous. Vous ne tolérez pas que votre ami(e) se lie avec quelqu'un d'autre de peur de perdre votre relation privilégiée. L'amitié est votre priorité, mais faites attention de ne pas étouffer vos ami(e)s et de les perdre par excès.

L'amitié) indépendant(e)  
MAJORITÉ DE B

D'un naturel sociable et sympathique, vous élargissez sans cesse votre cercle d'ami(e)s, ou plutôt de connaissances. De ce fait, vous avez peu d'ami(e)s de longue date. Vous vous imposez naturellement comme le boute-en-train de vos amies. Ce qui vous plaît c'est sortir, faire la fête et voir du monde. Vous aimez passer du temps avec vos ami(e)s, mais vous ne vous braquez pas quand ils/elles ne vous donnent pas de nouvelles pendant plusieurs semaines. D'ailleurs vous agissez de la même manière, car vous vous sentez libre et indépendant(e).

MAJORITÉ DE C

L'amitié) dévoué(e)  
Très proche de vos ami(e)s, disponible et à l'écoute, ils/elles savent qu'ils/elles peuvent compter sur vous. C'est à vous qu'ils/elles se confient, vous connaissez leurs joies et leurs chagrins. Cette proximité vous permet de savoir des qu'ils/elles ont un souci. Malgré tout vous respectez leur besoin de solitude et d'intimité. En cas de soucis, vous ne pas faire passer votre bien-être avant celui de vos ami(e)s.

# Faire son cinéma !



**“DES AMIES  
POUR AVANCER  
DANS LA VIE !”**

## Saya HUANG

Comme le disait Platon : « *L'amitié, c'est une bienveillance réciproque qui rend deux êtres soigneux l'un du bonheur de l'autre* ». Saya Huang, chef de produit marketing d'une banque ne pourrait être plus que d'accord avec cette affirmation. Pour elle, ses amies sont importantes pour avancer dans la vie, car elles sont comme une famille. « *Ma plus longue amitié dure depuis 22 ans avec l'une de mes meilleures amies, que j'ai rencontrée à l'âge de 8 ans. J'entretiens également une amitié de 19 ans avec une autre amie, malgré la distance qui nous sépare actuellement* ». Une troisième amie, rencontrée il y a trois ans complète ainsi son cercle proche. Saya est convaincue que la proximité avec ses amies ne nécessite pas une présence constante car chacune comprend et respecte le rythme de vie des autres.

« *Ce qui distingue mes amies des simples connaissances, c'est qu'elles sont toujours là pour moi lorsque j'ai vraiment besoin d'elles, même si elles ne sont pas présentes au quotidien* » révèle-t-elle. En effet, Saya souligne que ses amies lui ont enseigné la valeur du non-jugement, de l'écoute active et d'un soutien inébranlable, même dans les moments difficiles de sa vie. « *L'un des gestes qui m'a le plus touchée a été lorsque j'ai accouché de ma première fille. Mes amies étaient présentes, et l'une d'elles s'est spontanément proposée pour rester avec moi à l'hôpital après mon accouchement, sans que je lui demande. J'avais peur étant donné que je vivais une expérience nouvelle, mais j'étais comblée et reconnaissante qu'elle ait été présente* ». Malgré la distance géographique, Saya maintient également une amitié forte avec l'une de ses amies d'enfance, devenue une véritable sœur de cœur. « *La distance physique ne nous séparera jamais. Nous nous prenons souvent des nouvelles et nous faisons des appels vidéo pour partager nos vies* ». Quand elle a du temps libre, cela lui arrive de déjeuner ensemble ou de passer une soirée entre filles avec ses amies. Toutefois, elle s'efforce aussi d'être toujours présente dans les moments les plus difficiles de ses amies, car d'après elle, c'est dans ces moments que l'on reconnaît les vraies amitiés.

D'après Saya, l'amitié signifie entraide, écoute et vigilance mutuelle, même face aux aléas de la vie ! ■

## Humina HOSSNALY



Humina est comme un bon thé au gingembre : elle n'est pas toujours là, mais elle apporte sa chaleur pour apaiser les maux. C'est cette amie qui ne donne pas toujours de ses nouvelles, mais qui offre son épaule si besoin. Parler tous les jours, ce n'est pas sa tasse, mais savoir que ses amis sont heureux et en vie est assez pour faire son bonheur. « *En général, je parle aux gens tous les jours, mais seulement quand je les vois, c'est-à-dire pendant très longtemps à l'école – je ne savais même pas qu'on pouvait se faire des amis en dehors de l'école – et pendant les vacances, je disparaissais, puis je revenais à la rentrée, puis je disparaissais, et je revenais.* » Pour être une bonne amie, Humina s'inspire de ce qu'elle lit ou voit. En amitié, pas de mode d'emploi ! Et Humina a dû comprendre cela : « *Depuis toute petite, j'ai eu une grande estime de l'amitié : je voyais ça comme quelque chose de magique, de dingue, un peu comme dans My Little Pony. Mais après, j'ai réalisé que c'est beaucoup plus compliqué : il fallait comprendre, être là dans les bons et mauvais jours, consoler, souvent consoler... Et je dirais que je suis une amie très maladroite.* » Elle l'avoue, elle ne sait pas trop écouter ou rassurer, mais elle essaye, et voici son secret : elle

**AMITIÉ,  
SANS PRISE  
DE TÊTE !**

tire des tips dans les « random facts » qu'elle trouve sur les réseaux, et les œuvres de fiction ! « *J'ai appris pendant très longtemps à être amie, et le truc qui a souvent dérangé, c'est le fait que je ne prenais jamais les choses au sérieux : je voudrais être la personne vers qui on va pour se vider la tête, pour aller bien, et en fait, au bout d'un moment, ça peut poser problème quand la personne est déprimée, qu'elle veut juste pleurer, et moi, je suis là...* » Elle apprend, elle essaye, et des connexions, elle en a eu, même en ligne. Mais si le temps fait que les chemins se séparent, Humina reste cette amie qu'on peut rappeler, sans prise de tête, et même après des années de silence ! ■

# Tence Mena

*C'est du 400 Volt, une Ladyboss, et elle n'a pas peur de parler des « Gâteau misy fasika ». C'est l'icône de la musique tropicale, celle qui nous fait bouger depuis 14 ans. Hortencia Maroanjara, aujourd'hui connu sous le nom Tence Mena, dépasse les 20 millions de vue, à plus de 110 vidéos de clips musicaux sur YouTube. À la tête d'une boîte de production « Ladyboss Production », elle dirige, vit, et trace une carrière entièrement bordée par la musique. Tout Madagascar la connaît, et bientôt, le monde en entendra également parler.*

## Une carrière qui transcende le temps ?

J'ai toujours apprécié la musique : avant, j'étais timide et je n'avais pas d'amis à l'école. Le déclic est arrivé lors d'un concours de danse à l'école, à Diégo : en montant sur scène, je me sentais libre, comme si j'avais un pouvoir. J'avais 12 ans et je me disais que j'avais trouvé ma vocation, car je me sentais vraiment à ma place à ce moment-là.

Repérée dans ses concours, j'ai suivi Ejema, pour devenir danseuse du groupe Tirike, et à 16 ans, j'ai fait le tour de France. On me donnait le micro, j'ai commencé à chanter et à écrire, et je savais qu'un jour, je me lancerais dans une carrière solo. Il y a eu des hauts et des bas, des sacrifices, et des erreurs qui ont permis d'améliorer.

## La musique, un repère ?

Peu importe les galères par lesquelles je suis passée, j'avais un objectif sur lequel me concentrer, et vers lequel aller. À présent, j'ai ma boîte de production, qui est là depuis 2012, elle s'appelait TM Production. J'ai produit plus d'une dizaine d'artistes : j'ai été la première à produire l'artiste Janga Ratah, paix à son âme. Il y a également Rycia, Makua Malama, Lalie Laryss, Mama Rasta, ou Sacha Bam Bam. Mais comme tout art, certains artistes n'ont pas tenu jusqu'au bout et ont vite abandonné ; ceux qui ne l'ont pas fait, s'en sont sortis aujourd'hui.

## Femme, mère et artiste...

Bien qu'avec mon travail, je voyageais souvent, mes enfants ont pris l'habitude, et cela n'a pas été trop difficile



# LADY BOSS

de ce côté-là. Je suis leur maman, parfois leur meilleure amie, mais quand il faut devenir autoritaire, je le deviens. Ce ne sont pas des enfants gâtés, je leur enseigne la vie réelle : ma priorité est de permettre à mes enfants de vivre dans le confort, de travailler, et de manger correctement, tout en évitant qu'ils vivent ce que moi j'ai vécu, en étant plus jeune, c'est-à-dire la précarité ou la famine.

## Le « show-business », un véritable métier ?

C'est très différent de la musique qu'on pratique par passion : je suis dans ce qu'on appelle le « show-business ». Et là se trouve le défi, car il faut trouver le thème qui parle à tout le monde. C'est très difficile de savoir ce que le public aime. Les chansons un peu trop moralisatrices avec des messages de sagesse, cela n'intéresse pas. Si elles sont un peu « fofolles » où l'on se déchaîne, ça passe ! Et cela créé davantage de controverses : on finit par critiquer les artistes sur comment nous sommes censés enseigner, faire des passer des messages, et non faire

des chansons un peu « folles ». Par contre, je ne m'attendais pas à ce que « Mpandresy Anao » (Tu es un vainqueur) parle au public, alors qu'il n'y a aucune attaque, tout vient de mon cœur. Et c'est comme cela : on ne sait jamais à quel moment ça va passer.

#### Difficile de faire un tube dans ce cas ?

Il y a eu un moment où je n'ai pas fait un seul tube. En 2015, j'ai eu une descente de carrière pendant près de trois ans. Je ne m'attendais pas à arriver à ce stade, en pensant que j'étais déjà au sommet, mais à un moment donné, il n'y a pas eu une seule chanson qui soit passée. Il n'y avait que des critiques, des dénigrement : c'était le monde à l'envers ! Je me sentais comme dans un trou noir, et même en appelant au secours, personne ne venait, il n'y avait pas de lumière, pas de projecteurs. Une chose est sûre, ce moment m'a fait comprendre qu'il ne fallait pas abandonner : si je l'avais fait, je ne serais pas là où je suis en ce moment. Il faut toujours chercher ce qui ne va pas, essayer, et lâcher prise : là, je suis sortie de ma zone de confort.

#### D'où le choix de la variété ?

Auparavant, je m'y tenais à un seul rythme : le salegy, le mipoapoaka, puis, j'ai laissé. J'ai sorti « Anao no tegna izy », d'un autre genre. Ma visibilité est revenue à partir de ce moment, puis ont suivi « Sitrany Solo » et un tout nouveau répertoire. Le rythme mipoapoaka était toujours là, mais j'ai également commencé à proposer plusieurs rythmes, pour un large public, et pour que chacun

apprécie, selon ses goûts. Il ne fallait pas rester fixé sur un genre. Ces trois ans m'ont permis de m'améliorer, et ce n'est pas une perte : j'ai toujours eu cette mentalité où soit je gagne, soit j'apprends.

#### Une musique qui n'arrive pas à passer les frontières ?

Le réseau est encore fermé à Madagascar. Tout le monde vit à travers les réseaux sociaux, surtout pour vendre les chansons. Ici, il n'est pas encore possible de monétiser la musique. Imaginez, je suis à près d'un million de vues sur YouTube, normalement, je devrais déjà gagner de l'argent, mais la monétisation n'existe pas. Comment évoluer, puisque le seul moyen de rentabiliser la musique est de faire une tournée, et sans cela, l'argent qu'on a investi ne nous revient pas ? Il

n'y a qu'une source de revenu, à part, bien sûr, les collaborations avec des entreprises, en associant nos images respectives. Vivre en tant

qu'artiste en plein essor nécessite encore beaucoup de travail. Le contexte ne dépend pas de nous, mais de l'ouverture des réseaux à Madagascar, et des téléchargements légaux comme iTunes, ou Spotify. La réalité des artistes à Madagascar est que : pour intégrer notre musique sur ces plateformes, il faut passer par des intermédiaires ayant une adresse à l'étranger. L'argent doit passer par ces intermédiaires, avant de parvenir ici. Ce n'est pas tout le monde qui connaît cela.

#### De l'espoir malgré tout ?

C'est encore assez difficile, mais il y a de l'espoir, et j'espère que les jeunes vont apporter ce changement en revendiquant. En faisant cela, peut-être que nous allons enfin nous

ouvrir. Pourquoi est-il possible pour d'autres pays de faire le tour du monde ? Nous avons Diamond en Tanzanie, Tyla en Afrique du Sud : pourquoi nos voisins peuvent aller jusqu'en Amérique, mais nous, nous restons à Madagascar, en faisant un petit tour à Tsiroanomandidy, Miarinarivo, Anjozorobe, puis Ambanja et Nosy Be ! L'année prochaine, ce sera encore le même parcours, et en 14 ans de carrière, ça a toujours été comme cela, puis un petit tour à l'étranger où le public reste la diaspora.

#### Le rôle de Tence Mena dans tout ça ?

Que pourrais-je faire, moi, Tence Mena, à mon niveau, à part revendiquer ? Mais je demande aux autorités de voir cela de plus près, car ce n'est pas seulement pour les artistes. La musique est une source de vie, mais aussi de développement. Personne ne peut vivre sans, mais elle peut bien faire évoluer le pays : c'est le repère, la référence. S'il y a un artiste célèbre, il éveillera la curiosité sur son pays d'origine, et éventuellement, celle des investisseurs et touristes. Si l'on se tourne vers les Etats-Unis, on pense directement à Beyonce ou Rihanna. En France, on voit Dadju, Aya Nakamura : c'est pour cela que je dis qu'il faut donner sa valeur aux artistes, car l'art peut mettre en lumière notre pays, et devenir une source de développement.

#### Des projets ?

Mes objectifs ont évolué : j'ai l'intention de percer à l'international, que le monde entier sache qui est Tence Mena, et d'où elle vient, de Madagascar. Mais en ce moment, je prévois de faire un petit retour aux sources. J'ai envie de chanter pour mes ancêtres, et revenir au traditionnel, à travers du Antsa Sakalava. C'est un projet qui me tient à cœur, d'autant qu'il n'a rien à voir avec le show-business : j'y mettrai tout

mon cœur, toute mon âme, en hommage à mes grands-parents, aux anciens, afin de demander leur bénédiction. C'est un retour aux racines, et je ne veux pas le mélanger avec d'autres instruments trop modernes, mais vraiment, chanter « Hiantsa ». Cela se fera sur un album, avec six ou sept chansons, en parcourant tous les Antsa, parce qu'il y a plusieurs sortes : ils ont toujours été en moi, et je ne les ai



jamais exploités, mais je me dis, c'est le moment, pour vivre enfin de ma passion, et ne pas toujours rester dans le commercial. J'aimerais, maintenant, travailler sur quelque chose qui me tient à cœur, sans aucune influence. ■

Propos recueillis par Rova Andriantsileferintsoa

**“J’ai toujours eu cette mentalité où soit je gagne, soit j’apprends.”**

Si le groupe Hell's Rush ne semble pas encore très connu du grand public, ses membres sont des figures bien établies dans l'univers du rock malgache. Avec la sortie de leur deuxième album *In the name of Love*, (Au nom de l'amour) le 19 mai, Hell's Rush est déterminé à se faire un nom et à élargir son public. Les membres permanents, Karim (guitare), Andry (guitare), Chloé (chanteuse principale) et Lallah (batterie), sont prêts à conquérir de nouveaux horizons. Nous avons eu l'opportunité de nous rendre dans leur studio à Behoririka...

# HELL'S RUSH

## Hell's Rush, un projet de fusion ?

Un mélange de différentes influences. D'abord, Lallah a joué avec le groupe Kazar. Moi, Karim, j'ai été le guitariste principal et compositeur pour Tselatra et APOST. Hell's Rush est un projet de fusion, où nous n'avons pas de limites en termes de genre musical, mais restons fidèles à l'esprit rock. En effet, nous explorons des sonorités blues, rock, jazz, et même variété, avec l'objectif de toucher un large public : toute génération confondue, et pas seulement à Madagascar, mais aussi à l'international. Mes origines sudistes et orientales, ainsi que le métissage de Chloé contribuent à cette diversité. Hell's Rush incarne donc un style multiculturel, sans frontières. Pour tout vous dire, ça faisait vraiment longtemps qu'on est là. Le groupe est le résultat d'une longue présence dans le milieu musical, mais concrétisé récemment.

## Du rock et de l'amour ?

Oui, l'amour sous toutes ses formes. L'amour de soi, l'acceptation de qui nous sommes, l'amour de la nature et la quête de paix. C'est pourquoi notre deuxième album s'intitule «*In the name of Love*». Notre aspiration est à l'amitié et à partager cet amour avec un grand «A». En vérité, chaque membre est compositeur, et tous ont leur mot à dire lors de la création de nos chansons. Chloé, notre leader vocal, est également auteure. En studio, chaque chanson devient une collabora-

tion collective, un véritable travail d'équipe. D'ailleurs, nos paroles sont écrites en français, en anglais et en malgache, reflétant ainsi notre diversité linguistique et culturelle. De l'enregistrement des voix à la production de l'album, tout se déroule dans notre propre studio. Nous collaborons parfois avec d'autres musiciens, si leur style correspond à notre vision artistique.

## Vos actualités ?

Comme nous l'avons mentionné, notre ambition dépasse les frontières de Madagascar. Nous avons le projet de participer au festival de Jazz de Montréal, bien que cela nécessite du travail. Si nous ne sommes pas en mesure de participer cette année, nous visons l'édition de l'année prochaine. En parallèle, nous sommes déjà plongés dans la création de notre troisième album. Pour information, nous avons signé un contrat d'enregistrement avec Universal Audio au Canada et en Espagne. Nos chansons sont disponibles sur toutes les plateformes de

streaming. Toutefois, notre priorité pour cette année est de nous produire sur scène afin de faire découvrir notre musique au public malgache. Le lancement de notre deuxième album en mai dernier a été marqué par un showcase à la Teinturerie Ampasanimalo, constituant ainsi notre grande sortie médiatique. De plus, nous avons l'intention d'entreprendre une tournée à travers tout Madagascar. ■

Propos recueillis par Cédric Ramandiamana

## ROCK MÉTISSÉ



# Eli Kiss

*Eli Kiss, de son vrai nom Elisabeth, est une danseuse et chanteuse originaire de Fort-Dauphin. Impliquée dans le monde de la musique depuis un bout de temps, elle s'est également fait connaître en participant à l'émission de télé-réalité malgache «Story Island».*

## Quel est ton parcours artistique ?

Je suis originaire de Fort-Dauphin, mais j'ai grandi à Betroka. J'ai étudié à Tana et à Diego. En réalité, je viens de partout ! Je parle toutes les langues malgaches. Quant à ma participation à Story Island, j'ai accepté, car je connais le producteur depuis 2014. On chantait ensemble, c'était un ami à la base. La danse est ma vocation, depuis mon plus jeune âge, il me suffit de regarder la télévision pour m'harmoniser instantanément avec le rythme. C'est dans le sang.

## Quelques mots sur ta marque ?

En ce moment, je me concentre sur la création de ma propre marque, iSS, tout en continuant à nourrir ma passion pour la musique. Je travaille en collaboration avec Rare Quality, une société de création avec laquelle j'ai déjà eu l'occasion de travailler. Ces projets ne sont pas dénués de défis, mais je progresse bien. Un de mes rêves est aussi de voyager à travers le monde.

## Les projets ?

Pour être honnête, je n'ai jamais envisagé de participer à la saison 2 de Story Island. Je préfère rejoindre la télé-réalité MADA,

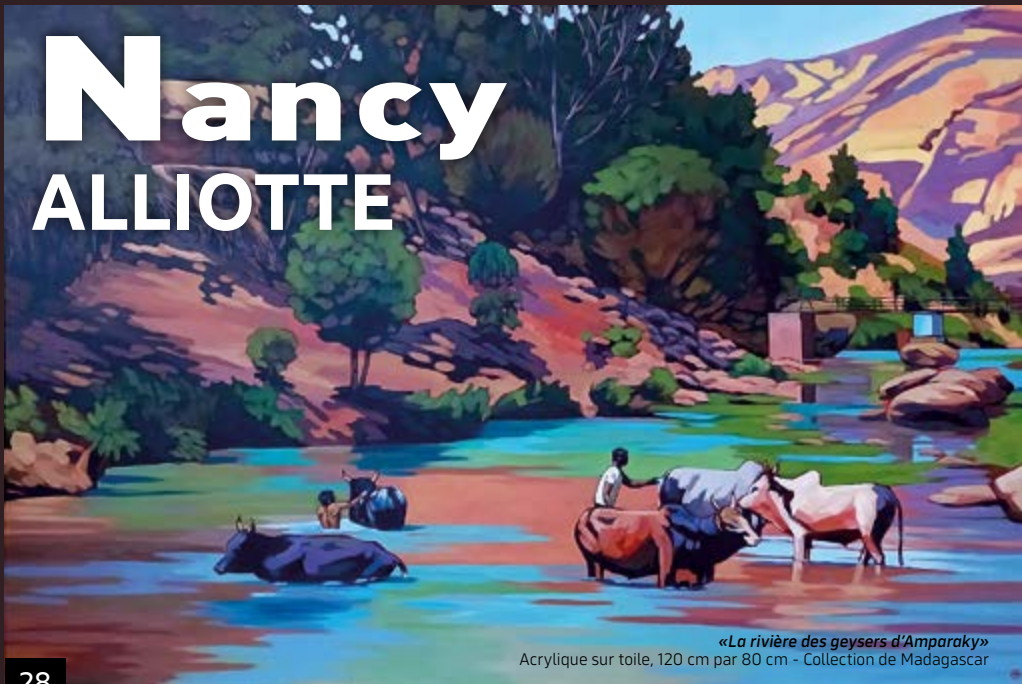
où j'ai été invitée pour apporter de l'énergie au public. Cependant, je suis consciente des défis qui accompagnent mes ambitions. Si je suis trop absorbée par mon travail, je ne pourrai pas me diviser en deux. Le business est ma priorité. Et puis, la vie ne se résume pas à la télé-réalité ; il y a aussi la vraie vie qui nous attend. Quant à l'éducation, elle est importante, mais dans le monde des affaires, les opportunités de réussite sont rapides. De plus, écouter les opinions de tout le monde n'est pas facile. Pour finir, je suis cool et gentille, mais je préfère ne pas être provoquée. ■

Propos recueillis par Cedric Ramandiamanana



“La vie ne se résume pas à la télé-réalité”

# Nancy ALLIOTTE



«La rivière des geysers d'Amparaky»  
Acrylique sur toile, 120 cm par 80 cm - Collection de Madagascar



## Des couleurs

Comment un tableau arrive-t-il à rappeler ce qu'on a ressenti en premier devant un paysage ? C'est là tout le travail de l'artiste peintre Nancy Alliotte. Pour dépasser l'objectivité de la photographie, elle centre sa démarche sur les couleurs, et préserve ainsi son éblouissement originel sur la toile, et sur la couverture du **no comment®** magazine de ce mois de juillet.

La maison où elle nous reçoit ressemble à une galerie d'art, il y a des tableaux partout. Bien qu'ils soient tous aussi colorés les uns que les autres, celui qui trône sur un mur attire particulièrement notre attention. Et pour cause, c'est la couverture du magazine pour ce numéro, mais aussi le premier qu'elle a peint en arrivant à Madagascar. « C'est lié à mon éblouissement face aux rizières, je ne m'attendais pas du tout à trouver des rizières dans une ville. A chaque fois c'est l'éblouissement. » Pour autant, elle ne ressent jamais le même



«Bananiers»  
Huile sur toile, 95 cm par 80 cm -  
Collection de Madagascar

pour dépasser l'objectivité  
photographique



émerveillement devant chaque paysage. Plusieurs paramètres entrent en scène pour lui donner une impression particulière par rapport au lieu. Cette relation dépend des différentes heures de la journée, des environs, ce qu'elle y a vécu, et aussi les facteurs humains. *«J'essaie vraiment de privilégier des endroits dont je me suis bien imprégné, où je sais qu'il y a la bonne lumière, les bonnes couleurs.»*

Mais alors, comment arrive-t-elle à préserver cette extase première sur la toile ? Pendant ses voyages, Nancy Alliotte part, accompagnée de sa boîte d'aquarelles et d'un appareil photo. *«Ce n'est pas toujours évident de peindre devant ce qu'on voit, alors je fais des aquarelles partout où je vais, ou je peins à partir des photos que j'ai prises. Une photo ne rend jamais l'émotion d'un paysage, cette émotion est personnelle, et je pense qu'elle est liée à la contemplation et l'imprégnation qu'on a des couleurs.»*

Pour faire ressortir au mieux cette impression personnelle sur la toile, elle suit des règles. *«J'aime bien que les tableaux de nature soient à l'huile, car je trouve*

*«Chutes de la Lily»*

Acrylique sur toile, 1 m 50 par 1 m 50 -  
Collection de Madagascar

*que la brillance de l'huile rend hommage à la beauté de la végétation. Pour les grands formats, vu qu'il faut beaucoup plus de temps pour les peindre, à l'acrylique ça sèche plus vite et je peux y revenir de temps en temps, tandis qu'il faut respecter un temps de séchage pour les peintures à l'huile.»* L'aspect documentaire de la photographie est ici écarté grâce à la «vibration» obtenue avec la juxtaposition des couleurs. Elle obtient cet effet en mettant deux couleurs complémentaires côte à côte, des couleurs qui ont la même intensité en termes de pigmentation. Elle privilégie avant tout cette vibration au lieu de présenter les couleurs telles qu'elles sont. *«Sur un tableau j'aurais pu peindre les ombres complètement en noir, mais ça aurait écrasé le tableau, alors j'ai fait naître un brun et des touches de rouge. Parfois je peins un fond de couleur, d'où les taches de rouge un peu partout, c'est pour la vibration avec le vert.»* ■

Mpihary Razafindrabezandrina

*«Jacarandas au bord du lac Anosy»*

Huile sur toile, 1 m par 1 m -  
Collection de Madagascar





# Sedera RAMANITRA

*Avec «Morning Serenity», le documentariste visuel Sedera Ramanitra a remporté le prix de la meilleure photo du concours One World Photo Contest 2024. Le cliché montre la routine matinale d'une mère de famille dans une campagne de la région Vakinankaratra. Il concentre tout ce qu'il apprécie en tant que photographe : une photo prise au bon moment, un aperçu des vies non encore influencées par la modernité.*

Une identité acquise dans l'ONG humanitaire pour laquelle il travaille, et qu'il compte bien poursuivre en sortant une série de livres sur les modes de vies dans diverses régions de Madagascar. *«J'évite de montrer des photos qui font pleurer. Je veux émouvoir. Si je montre le kere par exemple, je me concentre plutôt sur la résilience de la population. Une photo est belle quand elle ne laisse pas indifférent.»*

Fidèle à cette formule partout où il va à Madagascar, Sedera Ramanitra va sortir un livre de photos sur les vies rurales dans une localité du Vakinankaratra, le premier d'une série. *«Ce sont des photos qui racontent comment ils vivent,*

*“Morning Serenity”  
One World Photo Contest 2024  
Chaque matin, dès l'aube, elle commence sa journée dans la cuisine, préparant le repas pour toute la famille. Son travail silencieux est le cœur battant de leur foyer, nourrissant leur corps et leur esprit.*

**“Je montre surtout l'humanité”**

Le rituel du café est un moment précieux qu'elle orchestre avec soin. La vapeur qui s'élève, l'arôme riche qui envahit la maison, tout cela grâce à ses mains expertes qui perpétuent leurs traditions.



Dans la région de Vakinankaratra, réputée pour sa production de légumes, les repas sont souvent composés de produits locaux, cultivés et préparés avec soin. Un jeune enfant savoure un repas simple mais nourrissant, une patate, qui est le légume emblématique de la région.

*leurs loisirs, leurs sources de revenu. Ce sont des vies qu'on ne voit pas forcément, encore traditionnelles. Pour Androy par exemple, les photos que je fais montrent comment on fabrique le toaka gasy, comment on plante le cactus rouge, les déplacements à cause de la sécheresse.» ■*

Mpihary Razafindrabezandrina  
Photos : Sedera Ramanitra



À l'heure des repas, elle prend soin de chaque détail, de la cuisson du riz à la disposition des bols. Sa dévotion et son amour transforment chaque repas en une célébration de la vie familiale et de l'hospitalité.



# Voahangilalao Joséphine RAZANABARY

*Dans le monde du théâtre radiophonique, de nombreux Malgaches, adultes, enfants ou jeunes sont toujours passionnés par les histoires diffusées à la radio. Que ce soit sur les ondes de n'importe quelle station malgache, le théâtre radiophonique demeure un pilier essentiel de la vie quotidienne des Malgaches, un art qui résiste au temps.*

Parmi les histoires célèbres telles que «Velo», «Rangotra folo», «Lisitra mainty» ou encore «Misiterin' Androvamanga», le nom de Razanabary Voahangilalao Joséphine se distingue. Reine des récits horrifiques, cette grande dame s'est lancée dans l'écriture de théâtres radiophoniques depuis les années 2000. Voahangilalao a façonné près de 300 œuvres à son actif. En effet, elle ne se limite pas au théâtre radiophonique. «*Non seulement j'écris pour la radio, mais aussi pour les journaux comme NGAH Maintso et NGAH Sary. J'écris également pour des films malgaches et des pièces de théâtre, et je publie des livres*» souligne-t-

CULTURE

elle. Parmi les films pour lesquels elle a écrit, on retrouve «Diary», «Nofy», «Sedra» et «Nala», tous produits par Maki Production. Ce qui distingue particulièrement Voahangilalao, ce sont ses histoires horrifiques qui ont su captiver l'attention des auditeurs. Néanmoins, elle ne se cantonne pas à un seul genre. «*J'écris tout type d'histoires, mais ma spécialité est l'horreur, un genre que j'affectionne singulièrement*».

Pour elle, l'écriture est bien plus qu'une simple activité créative, c'est un don qui nourrit son âme depuis déjà 24 ans. En réalité, elle continue de créer des histoires captivantes pour les radios nationales, apportant à ses auditeurs des frissons intenses. «*Lorsque j'écris, mon imagination déborde à cela. De plus, j'ai toujours lu beaucoup de romans policiers, d'angoisse, d'aventure et de mystère. Je regarde aussi beaucoup de films, ce qui nourrit mon inspiration*». Il est clair que cette source d'inspiration alimente son processus créatif et lui permet de tisser des récits qui résonnent avec un large public.

Selon Voahangilalao, la littérature malgache a fait de grands progrès, et elle est fière d'y contribuer. Elle encourage les jeunes à embrasser l'écriture comme un moyen d'expression et de partage. «*C'est une voie vers le plaisir, le divertissement, et l'apprentissage. C'est aussi un moyen d'exprimer nos inspirations*» conclut-elle. Ainsi, à travers ses histoires, Razanabary Voahangilalao Joséphine continue de laisser une empreinte indélébile dans le monde du théâtre radiophonique à Madagascar, faisant frissonner ses auditeurs et enrichissant la culture malgache de ses créations. ■

Cédric Ramandiamanana

## Ondes frissonnantes !



INSTITUT  
DE  
BEAUTÉ

Centre d'Aménagement  
Pack Mariage ou Événementiel  
Soin à domicile ou au Salon



Prenez rendez-vous!

Code Promo: NC25

Avec présentation de cette annonce,  
bénéficiez de 25% de remise sur tous les soins

BLOSSOME  
ANKADIVATO

EN FACE  
STATION  
TOTAL

038 92 930 46

# Thierry ZL

*Rakotonirina Tokiniaina Thierry, connu sous le nom Thierry ZL, est un danseur pluridisciplinaire, performeur, professeur de danse et chorégraphe malgache. À seulement 26 ans, cet artiste a déjà remporté plusieurs compétitions de danse et a atteint des sommets significatifs, notamment lors de la tournée nationale des alliances françaises de Madagascar en 2023 avec son projet « Tambatra ».*

Immergé dans l'univers de la danse, Thierry ZL est déjà reconnu pour sa polyvalence artistique. « Je ne me limite pas à une seule discipline. J'ai exploré le hip-hop, l'afro, le contemporain, le jazz contemporain... et j'ai découvert les techniques qui conviennent mieux à mon corps » dévoile-t-il. Son style mêle alors le « body control », la danse contemporaine et la danse traditionnelle. En effet, Thierry a amorcé son parcours dans la danse en tant qu'autodidacte vers ses 13 ans, avant de se professionnaliser vers 2015. « Mon niveau en danse s'est considé-

ramblement amélioré au fil des ans grâce à ma participation à diverses formations, résidences et workshops ».

D'autre part, il a créé un projet de spectacle nommé « Tambatra » (Ensemble), actuellement dans sa deuxième édition. « Le premier projet porte le même nom, et ce deuxième est une sorte de mise à jour » explique-t-il. « Tambatra » continue d'évoluer, explorant la complexité du pays, sa fragilité, sa souffrance et son désir de rébellion. Pour Thierry, il est inconcevable de rester indifférent à la réalité actuelle. Son art exprime les sentiments sans pouvoir demander justice. « Tambatra appelle à la cohésion et à l'union, avec un engagement humaniste visant à comprendre la tristesse et la rage qui dévorent » renchérit-il. En outre, ce spectacle ne se contente pas de montrer les fléaux à travers la danse, il ouvre un chemin vers la compassion, l'insoumission, et surtout l'amour de son pays, et de son prochain. « Tambatra partira en tournée, visant à dépasser les frontières de Madagascar ». Il nous révèle ainsi qu'une première date est prévue vers la fin de cette année à l'étranger.

Par ailleurs, Thierry ZL ne se contente pas de ses projets artistiques. Il est aussi professeur de danse, chorégraphe, et brille également dans les battles de danse, démontrant son talent indéniable lors des compétitions. Il collabore également avec plusieurs chanteurs et chanteuses malgaches, ce qui met en valeur ses compétences en création chorégraphique. « Parmi mes collaborations, on compte des artistes tels que Arione Joy, Kiaka, Johane, Faratiana Church, Paulandria, Rak Roots, et bien d'autres encore ». Un événement marquant pour lui a été sa victoire lors du festival Evasion Danse, où il a remporté le concours d'improvisation solo. Thierry ZL incarne l'exemple d'un artiste complet et engagé. Sa passion et son dévouement pour l'art de la danse ne connaissent pas de limite, et fait de lui une force créative à suivre de près dans le monde de la danse contemporaine. ■

Cédric Ramandiamana

TOUT EN



# Les critiques d'Elie Ramanankavana

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

## Tchicaya U Tam'si, ou l'ambition de réinventer le roman

Père de la littérature contemporaine congolaise voire même africaine, Tchicaya U Tam'si est né au début des années 30. Sa poésie marquera à jamais les esprits par sa fraîcheur et sa brutalité, prenant la tangente vis à vis de la négritude alors mouvement dominant toute la zone. À côté, son œuvre romanesque est tout aussi immense. Là se développe un style nourri d'une véritable ambition littéraire faisant acte de mémoire. Partant du tome II des œuvres complètes de Tchicaya U Tam'si paru chez Gallimard dans la collection Continents Noirs en 2015 (958 Pages), il s'agit ici d'un écho multiple, pour ouvrir les horizons de la Grande Île aux lettres sans frontière d'un auteur à dimension universelle.

### ROMAN DES AUGURES, AMBITION ET STYLE

La première chose qui saute aux yeux du lecteur à la lecture de la trilogie romanesque utamsienne c'est le cheminement même de la sémantique, entendez par là le sens. Si dans le roman classique ce sens va d'un point A à un point B, ici, il est éclaté volontiers, éparpillé ou encore texturé. Ses eaux ne coulent pas comme fleuve. Elles se dispersent en ruisseaux qui débordent l'esprit du lecteur d'images par vague d'émotions. Discrètement

d'abord dans *Les Cancréalats*, violemment dans *Les Méduses* et en toute légèreté dans *Les phalènes*, cette manière de danser le sens traverse l'œuvre de bout en bout sur un rythme que l'auteur lui-même reconnaît comme une vieille rumba congolaise. Il s'agit là d'un motif général, cependant il n'est jamais le même dans chacun des trois ouvrages qui composent cette trilogie. Réinventé par Tchicaya U Tam'si, son style aux innombrables facettes témoigne de la vitalité sans frein d'un écrivain démesuré.

Sans vouloir enfermer Tchicaya U Tam'si dans une identité illusoire et fallacieuse, force est de constater que l'auteur se détourne exprès de l'exigence de linéarité du roman occidental classique en adoptant une structure plus chaotique, ce qui n'est pas sans rappeler à bien des égards la circonvolution et la polyphonie du parlé africain. En parallèle, que ce soit *Les Cancréalats*, *Les Méduses* ou *Les phalènes*, l'auteur use d'un bestiaire comme d'une augure planant sur l'histoire et la résumant



en quelque sorte, ce qui correspond parfaitement à la manière dont l'Africain voit le monde. Un univers riche de signes et de symboles qui parlent à l'homme de son destin dans une langue métaphorique. Dans *Les Cancréalats*, ce cafard que voit Sophie tenir tête à une poule c'est son frère Prosper qui refuse de se plier devant l'homme blanc mais qui reste à jamais un insignifiant cafard. Dans *Les Méduses* ce sont ces petites bêtes translucides qui piquent sans être vues, comme la rumeur mortelle constituant toute l'intrigue de ce roman. Enfin, dans *Les phalènes*, tout comme le papillon de nuit inexorablement attiré par la lumière qui n'aura de cesse de le brûler, Prosper, le personnage principal, tombe dans le piège qu'on lui tend, malgré les avertissements de Sophie, sa soeur et d'Aimée Volange, sa maîtresse.

### SALE TÊTE DE NÈGRE, VOICI MA TÊTE CONGOLAISE

Si Tchicaya U Tam'si relocalise le cheminement de la langue romanesque, il le fait non pas au nom d'une Afrique, comme toute la négritude, mais au nom du Congo et même en son nom propre, comme un individu à part entière. Avec son *Sale tête de nègre/Voici ma tête congolaise* devenu œuvre romanesque, il fait révolution. Avec U Tam'si, le roman n'est plus une carte postale ou une carte d'identité africaine. Témoin de l'existence même d'une subjectivité qui perçoit le monde et le construit artistement, l'œuvre n'est pas là pour faire jolie, elle s'élève en véritable nécessité. Ce qui constitue une vive déclaration d'humanité. Lui, l'écrivain, ne se mesure plus sur une échelle établie par l'occident. D'ailleurs, Tchicaya U Tam'si ne tombe jamais dans l'écueil de dire vous Français, vous Belges, vous autres, êtes l'unique cause de nos malheurs, en consacrant ainsi l'irresponsabilité d'un peuple immature. Dans son roman, au contraire, on retrouve le Congo porteur d'un choix, celui des Congolais qui ont construit l'état actuel de leur pays. Tout cela en restant strictement poète et romancier, car sans expliquer l'auteur montre, met en scène, en somme il raconte sans s'encombrer de démonstrations inutiles.

Publiant ces romans dans les années 80, Tchicaya U Tam'si échappe déjà à l'exotisme combien qui demeure encore aujourd'hui épidémique. Et plus on avance dans cette trilogie romanesque plus on

sent l'auteur se détacher de la volonté de représenter une certaine culture. Il va même critiquer ouvertement cette



manière d'enfermer le nègre dans sa «sauvagerie». Il dit ainsi dans un passage «*L'égalité, la fraternité... la liberté... vous êtes... vous devez être libres d'être ce que vous êtes... - Des sauvages ?*» (P788). Ce qui souligne et critique le point de vue colonial sur la culture africaine, celle d'une culture folklorique dans laquelle pourtant aujourd'hui encore beaucoup d'artistes et écrivains issus de peuples colonisés, comme nous Malgaches, portent comme un standard de beauté et reproduisent à l'infini.

### LA POSSIBILITÉ D'UN ROMAN AUTREMENT

Ce que l'on constate dans cette trilogie, c'est la capacité de l'auteur à réinventer le roman. Ce grand écrivain du siècle dernier, ce Tchicaya U Tam'si, souligne et célèbre la créativité pour dire ceci : une histoire qui n'a jamais été racontée exige que l'écrivain trouve une langue nouvelle, une structure différente. Car une histoire ce n'est pas uniquement le récit, c'est un tout. Le message, plus que dans la moralité, est dans l'altération de la conscience du lecteur. L'autre ne disait-il pas que l'écrivain est ingénieur des consciences ? Moi je dirais plutôt artiste de la langue. C'est à dire un homme suffisamment libre pour créer un monde neuf reposant sur ses propres standards, sa propre subjectivité.

Tout cela ricoche sur notre dernier numéro consacré à l'avant-garde, car oui c'est bien de cela qu'il s'agit, de mettre en exergue tout ce que l'on peut faire, pour dire au lecteur, à l'aspirant écrivain, que la littérature est large. Une invitation donc à ne pas trembler de l'étendue du champ littéraire mais à assumer pleinement sa dimension et enfin l'explorer comme un terrain de jeu infini. ■

RENDEZ-VOUS AU

# FESTIVAL DES BALEINES

7<sup>ème</sup> EDITION

DU 13 AU 21 JUILLET 2024

Île St Marie



BÉNÉFICIEZ  
D'UNE REMISE DE **5%**

SUR TOUS LES ARTICLES HAUT DE GAMME



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

## FILM DU MOIS

PAR CINEPAX

### DEADPOOL & WOLVERINE

Sortie chez Cinepax : vendredi 26 juillet 2024

Durée : 2h07mn

Genre : Action, comédie, science-fiction

Réalisateurs : Shawn LEVY

Acteurs : Ryan REYNOLDS, Hugh JACKMAN, Emma CORRIN, Matthew MACFADYEN

Synopsis : L'introduction de l'équipe X-Force dans l'univers Marvel/Fox.

Bande annonce : <https://www.youtube.com/watch?v=2t9-VpzzNmY>

Programme disponible sur la page facebook de Cinepax Madagascar et sur le site [www.cinepax.mg](http://www.cinepax.mg)



# Mikea

## Les derniers chasseurs-cueilleurs de Madagascar

*Dans le Sud-Ouest de Madagascar subsiste l'ultime communauté de chasseurs-cueilleurs de la Grande Île, l'une des dernières au monde : les Mikea.*

Ils habitent une forêt sèche du Sud-Ouest de Madagascar : la Forêt des Mikea. Ce peuple, dont les origines ethniques font l'objet de nombreuses hypothèses parfois divergentes, vit en osmose avec la nature. Ils tirent l'ensemble de leurs moyens de subsistance de cette forêt, se nourrissent de tubercules, récoltent du miel et chassent de petits animaux. Gardiens du passé, ils sont les héritiers d'une culture et d'un mode de vie séculaire. Isolés et en marge de la société malgache, ce peuple a longtemps réussi à vivre caché, en symbiose avec la nature.

Les hommes du village.

Les femmes du village.







Les femmes rapportent du bois  
au village.



Les trois frères : Kipoa - Karoto - Tsivahora,  
le porte-parole des Mikea.



Karoto utilise l'Antso pour  
démarrer le feu.



Tsivahora dort à proximité du feu.



Kapeso dort paisiblement.



Les talismans aident à  
communiquer avec les esprits.



Karoto - Le chef du village.



Pelane - La femme de Karoto.



Rebala.



Fanisoa.



Foneke.

Mais aujourd'hui, la déforestation sauvage et l'exploitation illégale qui en découle menacent cet équilibre écologique et culturel. Les conséquences de ces pratiques sont désastreuses et impactent directement leur mode de vie ancestral. Perdant leurs moyens de subsistance traditionnels, les Mikea sont confrontés à de réelles menaces et font face à des défis environnementaux et sociaux sans précédent.

Ils sont désormais contraints de s'adapter à de nouvelles réalités précaires. Ne bénéficiant d'aucune reconnaissance en tant que peuple autochtone et, par conséquent, d'aucune protection particulière, il en va de la disparition de cet exceptionnel héritage culturel, mais aussi de leur survie.

Peu d'études scientifiques et rares sont les reportages réalisés sur les Mikea. Aucun travail photographique ambitieux n'avait encore été entrepris sur ce peuple jusqu'à ce que Thierry Cron s'y attelle. Premier photographe à mener un tel projet, son travail revêt à la fois une dimension documentaire inédite et artistique. Après plusieurs séjours immersifs de plusieurs semaines sur place et deux ans de travail, un livre sur les Mikea et leur culture a vu le jour en mai 2024. Les photographies présentées dans ce magazine sont extraites du livre.

L'objectif principal de ce travail est de faire découvrir ce peuple au plus grand nombre, de sensibiliser le public à la précarité de leur situation, de susciter une prise de conscience collective et d'encourager des actions concrètes en faveur de la préservation de leur environnement et de leur mode de vie. La première étape fut une présentation du livre à la Fondation H, puis une exposition à l'IFM d'Antananarivo.

Tous les bénéfices générés par les ventes de livres sont intégralement reversés au profit des Mikea et seront directement alloués au programme de développement de la communauté. Conçu par les membres de la communauté Mikea eux-mêmes, ce programme vise à les aider à s'adapter aux évolutions sociales tout en préservant leur culture et leurs traditions. ■

Texte et photos : Thierry Cron

# Hay Ahy Yay

*Hay Ahy Yay l'équipe de passionnés qui se cache derrière vos écrans. Ils vous parlent du métier de photographe, d'illustrateur, ou de graphic designer, et pas que... ils vous parlent de tous les métiers créatifs, sans limites et sans tabou. Derrière l'idée : Tiantsoa Rabemananjara, Jamy Rasanda, Riantsoa Rabemananjara ou Ritzy, Ntsoa NH, Antonio Andrianaritiana, et Mahenina Andriantsoa. L'équipe s'est créé un concept fait de podcasts et de vidéos sur Facebook, Instagram ou encore Youtube. Depuis février, les partages de professionnel s'enchaînent, de quoi donner un vrai boost à la Yay.*

Des métiers créatifs : check. Du matériel : check. De la bonne humeur et une ambiance cosy : check. Ils sont six, ils connaissent les défis de la création à Madagascar, et ils ont décidé d'inviter des professionnels pour en parler le temps d'une émission ou deux. D'illustratrices comme Idealisoa, Loilufy, à photographes comme Navalona Tony, des créatifs sont venus devant leurs caméras pour expliquer, présenter, ou se confier sur leurs métiers. Un mot : valoriser. Et Ntsoa NH l'appuie : *« En tant que créatif, nous voyons et vivons ce problème de valorisation, et les remarques selon lesquelles ce n'est pas de vrais pas*



*métiers. D'un autre côté, c'est aussi pour orienter les jeunes qui, après leur bacc, ou après avoir eu leur diplôme, n'ont aucune idée de ce qu'ils vont faire. C'est une des principales raisons de notre existence, faire savoir que ces métiers existent.»* Hay Ahy Yay est né d'une initiative

de ces quelques jeunes, dont la plupart sont des Graphic designers.

Booster de métiers créatifs : c'est ce que représente l'initiative. Un nom, une onomatopée, mais aussi une idée : le nom décrit déjà son côté friendly, surtout pour Ritzy, celui qui l'a trouvé. *« Je suis déjà assez fan de jeux de mots. Je me suis orienté vers le savoir-faire qui signifie en malgache « Hay ». Mais je me disais que c'était trop générique, il fallait ajouter quelque chose... ayayay... Alors je me disais « Ahy », c'est « moi » aussi, c'est « mien », car il faut aussi prendre en compte la personnalité de la personne qui partage. Puis enfin « Yay », c'est un truc bien, beau, génial. Hay Ahy Yay ! »* Du tournage aux écrans, les discussions restent cosy, et en malgache, effort auquel l'équipe s'accroche par estime de la langue. Et pour sa cible, l'équipe répond présente sur Youtube, Facebook, Instagram, et Tiktok avec quatre concepts de vidéo aux cibles et objectifs variés. Des interviews aux design principes et du Créative date au Project breakdown, Mahenina Andriantsoa explique : *« Chaque concept a une cible différente : le Project breakdown ne parlerait peut-être pas à des profanes, mais le Design principes ou les interviews un peu plus. Les interviews mettent en valeur une personne qui a réussi dans le métier, le Design principes est pour ceux qui commencent dedans et qui veulent connaître les choses auxquelles il faut tenir compte. Et les Project breakdowns pour montrer qu'il y a des choses qui se font, qui sont très bien, et voilà comment on l'a fait, pour mettre en valeur l'artiste. »* Concepts nouveaux qui commencent à faire parler.

Puis, l'engouement se crée. L'équipe a réussi à ouvrir les esprits et à susciter l'intérêt de son public. Par leurs propres moyens et matériels, l'équipe s'anime d'une passion qu'elle relie à celles d'autres créatifs : *« Nous avons du matériel, mais pour la partie lumière, nous louons, et parfois nous travaillons avec Luc Raharijaona, qui est toujours d'attaque pour aider »* explique Tiantsoa Rabemananjara. Rien ne les retient, et après leur première vidéo *« Volumen »* en mars dernier, l'équipe continue d'explorer les thèmes. L'idée est la même ! Jamy Rasanda confie : *« Au départ, l'idée était aussi de rallier tout le monde à la cause, qu'il n'y ait pas de concurrence, pas de batailles entre podcasteurs, mais de l'entraide dans le but de développer le milieu. »* L'équipe de Hay Ahy Yay a lancé de premiers ateliers sur le design business et le portfolio design en mai 2024. Des échanges, aux espoirs de grandir et de s'élargir avec le temps, d'autant que le partage est devenu le repère de ces métiers peu reconnus. Antonio Andrianaritiana le reconnaît : *« J'aurais aimé qu'il y ait ce genre d'initiative un peu plus auparavant, et c'est ce qui me motive aujourd'hui, pour les générations futures, et pour faire évoluer les métiers créatifs. »* Ils connaissent les limites aux moyens, le syndrome de l'imposteur, ou l'introversión, mais aussi le partage et la bonne humeur. L'équipe continue et croit : des défis, oui, mais ay... rien ne les arrête ! ■

Rova Andriantsileferintsoa

## UN CRI POUR LA CRÉATION



# MADA DATING

*Célibataire et majeur ? Un nouveau site de rencontre est peut-être la dernière chose dont vous avez besoin, tellement ils abondent avec leurs lots de (més)aventures. Et pourtant, depuis novembre 2023, Mada Dating a relevé le défi pour ses presque mille inscrits : offrir une expérience sur mesure pour les besoins des Malgaches. Rencontre avec Laureen Andrianina, responsable communication.*

**En quoi Mada Dating est-il différent des autres sites de rencontre ?**

On y retrouve les fonctionnalités de base pour les sites de rencontre : créer des profils, chercher des partenaires, envoyer des messages. Mais ce qui nous distingue c'est la section « Événements », c'est un peu comme une extension en réseau social. On peut y partager des actualités, des contenus. Il y a un site web et une application.

**Les chances pour y trouver l'âme sœur ?**

Dans la section « Rencontres », on suggère un partenaire par rapport à des critères que la personne recherche, selon le formulaire qu'elle remplit en s'inscrivant. Les critères à l'inscription incluent

l'adresse mail, le genre, l'adresse pour les recherches à proximité, il ne s'agit pas de la localisation du téléphone mais vraiment du lieu que l'utilisateur indique. L'utilisateur peut spécifier s'il recherche un homme ou une femme, ou les deux. Les gens ont différentes raisons pour s'inscrire sur les réseaux sociaux, mais vu qu'il s'agit d'un site de rencontre, les gens sont plus ouverts d'esprit pour discuter entre eux.

**Et pour la sécurité des utilisateurs ?**

Nous nous assurons de la qualité des membres pour éviter les faux profils et l'escroquerie. Des modérateurs vérifient manuellement chaque profil, pour voir s'ils ont une photo, une adresse mail. C'est là seulement que le profil obtient le badge « profil vérifié », les utilisateurs peuvent choisir de n'interagir qu'avec ces profils vérifiés. Des modérateurs sont disponibles H24 pour recevoir des signalements sur d'éventuelles usurpations d'identité, des vols de photo, ils se chargent de ces comptes suspects.

**En général, que cherchent les utilisateurs ?**

Nous avons réalisé un sondage, ils cherchent la qualité des membres, l'affinité, les relations internationales. Certes, les Malgaches peuvent chercher d'autres Malgaches, mais il y en a beaucoup qui recherchent des étrangers. Actuellement, la plupart des utilisateurs sont des Malgaches, et il y a 10% d'étrangers, la diaspora malgache est également présente. La plupart des utilisateurs sont à Antananarivo pour Madagascar. Ils sont de tous les âges, de 18 à 65 ans. ■

Propos recueillis par Mpihary Razafindrabezandrina

## Un site de rencontre

## Made In Madagascar



Des rencontres qui répondent à vos attentes, sans compromis.

**RENCONTREZ VOTRE ÂME SŒUR  
À MADAGASCAR !**



Rejoignez la communauté Mada Dating et commencez à faire des rencontres authentiques dès aujourd'hui !

Téléchargez l'application maintenant



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

Suivez-nous sur :







# Chef Fabrice

*Située en face du port de Sainte-Marie, La Taverne des Pirates est le repère de ceux qui aiment passer de bons moments entre amis.es ou en famille, mais surtout ceux des gourmands. Brasserie crêperie et pizzeria, l'établissement propose une cuisine fraîche et variée sous la direction de Chef Fabrice.*

Chef Fabrice a commencé sa carrière culinaire en 2008 alors qu'il était encore au lycée à Ambohimalaza, à Tana. Après avoir obtenu son baccalauréat, il a dû mettre de côté sa passion pour la cuisine pour se consacrer à d'autres activités. Cependant, son patron ainsi que les chefs des différents restaurants où il a eu la chance de travailler, l'ont toujours encouragé et instruit dans l'art culinaire. Fabrice a acquis une riche expérience en travaillant dans des établissements renommés tels que La Cigale à Foulpointe, La Gastronomie Pizza, Le Calypso Hôtel Tamatave, La Braise Côte Court Tamatave, La Laguna de Rasoa Be, et Le Vakoa Village. Actuellement, il est le chef talentueux de La Taverne des Pirates à Sainte-Marie, où il continue de ravir les papilles des clients avec ses créations culinaires exceptionnelles.

### Quel est votre style ?

Notre style de cuisine est varié : nous excellons dans les grillades, les fruits de mer, les spécialités malgaches, parfaits pour une île paradisiaque comme Sainte-Marie, ainsi que dans les cuisines occidentales.

### Vos ingrédients de prédilection ?

Pour ma part, mes ingrédients de prédilection sont les fruits frais, la farine fine et les œufs, car je suis particulièrement exigeant en matière de fraîcheur.

### A quelle fréquence modifiez-vous votre carte ?

Notre menu du jour change tous les trois jours, non seulement pour faire voyager nos clients à travers les délices culinaires de toute l'île, mais aussi pour leur faire découvrir toutes les saveurs culinaires de la région.

### Le ou la chef.ffe qui vous inspire ?

Le grand chef Nany Apolinaire, spéciali-

sé dans la pâtisserie. Son talent et son dévouement sont une source d'inspiration pour moi, comme je l'ai constaté auprès de tous les chefs avec lesquels j'ai eu le privilège de travailler. Vos inspirations pour créer les plats ?

Pour créer un plat, je m'inspire des produits locaux disponibles sur le marché et des produits à ma disposition. J'aime parcourir moi-même le marché pour trouver les ingrédients les plus frais et de la meilleure qualité. Une de mes approches consiste à établir des liens entre l'entrée et le dessert, en utilisant par exemple ? la pâte à choux pour créer à la fois une entrée et un dessert. À Sainte-Marie, une île où les produits peuvent être limités, surtout en ce qui concerne les fruits, je me sens obligé de créer des combinaisons avec la pâtisserie pour obtenir des saveurs exquis et inoubliables.

### Votre péché mignon ?

Les fruits. C'est une véritable histoire d'amour pour moi.

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

Les poissons frits ne sont pas vraiment ma tasse de thé, mais en ce qui concerne leur préparation, c'est une toute autre histoire. J'adore explorer différentes méthodes de cuisson pour sublimer le poisson.

### La cuisine en trois mots ?

Passion, création, dressage.

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

J'aime me rendre au restaurant pour découvrir de nouvelles idées culinaires et affiner mon palais à travers mes critiques constructives.

### Les actualités ?

Il n'y a rien de nouveau à signaler pour le moment. Restez à l'écoute pour les mises à jour futures. ■

Propos recueillis par Aina Zo Raberanto

## RECETTE DU MOIS



### Moules frites

**Ingrédients :**

- Moule
- Crème ou béchamel
- Ail
- Vin blanc.
- Oignons

### Mode de préparation

Commencez par faire revenir les moules dans un peu d'huile et couvrez la poêle. Après quelques minutes, ajoutez le vin blanc, l'ail et l'oignon, puis la crème ou la béchamel. Laissez mijoter jusqu'à ce que les moules réduisent et forment une sauce onctueuse. Ajoutez ensuite un peu de persil. Servez les moules dans une assiette creuse ou une assiette normale. ■

## CHEF FABRICE

DE LA TAVERNE DES PIRATES

DE LA TAVERNE DES PIRATES (SAINTE-MARIE)



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

## LE SAVIEZ-VOUS

**-40%**

**les prix des panneaux solaires  
ont diminué de 40% en un an**

Investir dans le solaire n'a jamais été aussi rentable

**PROFITEZ D'UN AMORTISSEMENT RAPIDE**

**3 ANS À TANANARIVE**

**2 ANS À MAJUNGA ET EN PROVINCE**

*Profiteroles  
au foie gras*



*Parmentier  
de canard*



*Spaghetti  
aux fruits  
de mer*




*Mille feuilles  
du chef*



Pub MYE

# J Colada



## LE COCKTAIL DU MOIS

### Ingrédients

- 30 ml de lait de coco
- 70 ml de jus d'ananas
- 50 ml de rhum cola
- 3 glaçons
- 1 c.à.c de jus de citron (facultatif)
- 1 ananas en D et une feuille pour la décoration.

### Mode de préparation

Dans un shaker avec des glaçons, mélanger tous les ingrédients. Verser dans un verre à Pina Colada. Décorer avec les tranches et feuilles d'ananas.

**BY J CLUB (TANA)**

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

# Zoky Eric

Connu pour son fameux « akoho gasy ritra » (poulet rôti malgache), Ambodimita est le coin idéal pour déguster un bon bouillon de poulet accompagné de pâtes gasy, ou de catless ovy, que ce soit en famille, entre amis ou avec des collègues après une longue journée. Avec ses nombreux stands accessibles à tous, le choix est difficile pour bien manger durant cette saison hivernale. Toutefois, parmi tous se distingue Zoky Éric et son Mada Snack, proposant des plats typiquement malgaches à savourer sans modération.

Outre le célèbre akoho gasy ritra, Zoky Éric propose également du tilapia en sauce, du hen'omby ritra, des saucisses, de la soupe, du vary amin'ny anana, des viennoiseries et une de ses créations uniques : le fromage chaud (fromage

frit à la poêle). Avec des prix démarrant à 5000 ariary, les mets sont non seulement délicieux mais aussi accessibles à tous. Ouvert du lundi au dimanche, de 6 h à minuit, Mada Snack se démarque par son engagement à utiliser des produits locaux pour une cuisine authentique et adaptée aux palais malgaches. Il est ainsi évident que c'est devenu l'un des meilleurs endroits d'Ambodimita, malgré son ouverture datant de seulement un an. « Il n'y a pas de raison particulière pour laquelle nous avons décidé d'ouvrir un snack à Ambodimita. Je crois que c'est juste le destin » confie Éric. Cependant, Zoky Éric est un chef cuisinier bien formé, qui a choisi de lancer un snack dans ce quartier. « Mes compétences en cuisine vont au-delà de ce que Mada Snack propose. Autrefois, nos plats étaient plus sophistiqués et les clients ne venaient pas, jugeant nos prix élevés ». C'est alors qu'il a décidé de proposer des plats malgaches abordables après avoir constaté que ses créations antérieures ne répondaient pas aux attentes budgétaires de sa clientèle potentielle. « Ce que les gens aiment à Ambodimita, c'est le bouillon de poulet dans leur soupe. Ils viennent ici pour cela. Si le bouillon proposé n'est pas du poulet, nous aurons une mauvaise réputation et ils ne reviendront pas ».

Ce qui rend Mada Snack unique, c'est le respect de la tradition culinaire malgache. En effet, Zoky Éric veille personnellement à ce que chaque plat soit préparé avec des produits locaux et selon des méthodes de cuisson authentiques. « Je ne mets jamais de tomates crues ni d'autres produits étrangers dans les plats. L'utilisation de l'huile est également cruciale, car nous veillons à la santé de nos clients, pas seulement à leur offrir des mets savoureux qui pourraient entraîner des problèmes de santé » explique-t-il. Pour Éric, la méthode de cuisson est

minutieusement étudiée pour le bien-être des clients, tout comme celui de ses employés. « Si vous observez bien, les gens qui travaillent ici sont en forme. Regardez-moi aussi, on dit souvent que je ne fais pas mon âge ! » dit-il en riant.

En plus de son service restauration sur place, Éric propose également un service traiteur, fort de ses 20 ans d'expérience dans le domaine. « J'ai suivi des formations en cuisine dans les hôtels et appris beaucoup de choses au fil des années. J'ai ouvert d'autres resto-snack avant Mada Snack ». D'ailleurs, il souligne qu'il est impliqué dans toutes les étapes de préparation culinaire et qu'il aime particulièrement créer ses propres plats comme le fromage chaud, qui est devenu une création connue de tous à Ambodimita. Actuellement, Zoky Éric envisage d'ouvrir un autre snack dans la capitale, tout en rêvant d'un restaurant où il pourrait exprimer pleinement sa créativité à travers des entrées, des cocktails et ses créations originales. ■

Cédric Ramandiamana

## Par ici la bonne soupe !



# Poopety DOLL HOUSE

*On la surnomme Poppety pour sa passion grandissante pour les maisons de poupées en miniature. Installée à Toliara, elle fabrique tout de A à Z en lançant ses propres histoires pour mettre en valeur la vie quotidienne des Malgaches à travers RaMalagasy Dolls.*

**Comment est venue cette passion ?**

Les gens me connaissent sous le nom de Poppety ou Bôfy. Bôfy car je suis la maman de 2 garçons de 21 et 18 ans et d'une fille de 16ans. Je vis à Toliara et je préfère rester anonyme. Ce sont surtout mes œuvres et la culture Malagasy que je veux mettre en avant. A chaque Noël, je voulais faire plaisir aux enfants et leur offrir des jouets. En ce temps-là, ma fille avait 5 ans et malheureusement ici à Toliara, c'était vraiment le bled. Il n'y avait pas de magasins de jouets ou de boutiques comme à Tana, par contre, j'ai trouvé des barbies aux friperies d'où l'idée de fabriquer une maison de poupée. J'ai commencé à regarder des tuto,



**“J’adore faire les dioramas qui montrent la vie des Malagasy”**

comment faire les meubles, les accessoires en miniatures, et j'ai commencé à en fabriquer en bois juste derrière notre maison, mais assez grand, à peu près 1 m. J'ai fabriqué une maison de barbie pour Rafotsy kely et des maisons miniatures avec garages pour jouer avec les petites voitures pour les garçons. Mais le jour J, Rafotsy kely a préféré les jouets des garçons. Elle n'est pas du tout fan de poupées ni de barbies... Par contre, moi, je suis devenue accro et c'était ma sœur qui cousait les habits de barbie. Très vite, c'est devenu notre passe-temps favori. Je construisais des maisons de poupée en carton au début, mais ici à Toliara, c'est la niche des termites. En quelques jours, les maisons en cartons étaient bouffées par ces termites, il fallait trouver une autre solution et le bois, c'était pire. D'où l'idée de faire carrément en dur et les mettre dehors. J'ai donc commencé avec les maisons en briques et fotaka (boue.)



### Le processus de fabrication ?

J'utilise toujours les matériaux que je trouve sur place ou même les boîtes de nourriture, les boissons pour les accessoires ou meubles... Disons que certaines de nos ordures ont une seconde vie dans mes maisons de barbies. Mon mari adore décorer les maisons, il y a toujours des restes de matériels à la maison que je récupère. Par contre, ni lui ni moi n'avons suivis des études en architecture ou de déco. Une maison de barbie peut être réalisée très vite comme ça peut

traîner des semaines. Comme je travaille, cela dépend de mes temps libres. Beaucoup pensent que j'ai beaucoup de temps libre mais nous sommes tous pareils, on trouve toujours du temps quand on veut et quand on aime quelque chose. Les photos d'accessoires, de maisons, de meubles sont le fruit de plusieurs années de création. Je craft toujours, même la nuit.

### Une passion qui s'agrandit avec la page Poopety doll house ?

J'ai créé la page Poopety doll house pour stocker les photos, car c'est

aussi une de mes passions. Les valamaty ou les tantara (histoire) sont venues avec la notoriété de la page. Je n'écris pas de script, les histoires que j'appelle valamaty naissent au moment des photos. Toute petite à l'école, je faisais le tantara avec les cailloux et mes amies se mettaient autour de moi en écoutant, les maisons étaient des racines d'un arbre. Je pense que les enfants d'aujourd'hui auront du mal à imaginer. J'adore faire les dioramas et les scènes qui montrent la vie des Malagasy que j'appelle RaMalagasy dolls. C'est ma préférée, et c'est ce que j'ai vraiment envie de mettre en valeur, plus que la vie de luxe de certaines de mes barbies. Par contre, les maisons ne sont pas à vendre, c'est juste une passion.

### Les projets ?

Les maisons sont dehors et quand il y a des cyclones, certaines sont abîmées, mais ce n'est pas grave : une de détruite, Bôfy en construit une autre. Mais les nouvelles maisons construites récemment supportent la pluie et les intempéries, avec le temps on acquiert de l'expérience. Je ne saurais pas vraiment dire combien j'en ai construites depuis, car il y en a beaucoup que j'ai détruites. Pour les scènes RaMalagasy dolls, je pense avoir une vingtaine de maisons en dur dans la cour sans compter les maisons où je tourne mes petits tantara. Comme projet, je pense à construire un petit



musée pour montrer la vie des Malagasy en miniature. Et peut-être accepter de faire une exposition en Suisse, car cela fait deux fois qu'on sollicite Poopety. Par contre, cela signifie sortir de l'anonymat. ■

# Blossome

## LUXURY NAILS AND BEAUTY

*Il n'y a que détente et convivialité, bien-être et thérapie : des aspects qui font la force de Blossome Luxury Nails and Beauty. Dans le salon d'Ampanrana, l'équipe reçoit, aujourd'hui, Francia. Elle va tester leur soin amincissant et visage, aux produits*

*bio, vegan, qu'on ne trouve pas partout. Francia plonge dans l'ambiance calme de l'espace pendant deux heures, pour en ressortir plus légère et revigorée.*

Avez-vous déjà essayé des soins amincissants ? L'équipe de Blossome utilise le soin "thermothérapie" pour aider Francia à éliminer les bourrelets de son ventre. L'idée derrière cette pratique : l'aider à perdre les parties excédantes sans y laisser des cellulites. La masseuse commence alors



par masser ce plus à l'aide d'une crème de massage. D'une poigne qui fait, quelques fois, grimacer Francia, la professionnelle tord la partie à enlever. Elle finit par appliquer une crème un peu pimentée, et recouvrir le ventre d'un film alimentaire. Ces étapes mènent notre modèle vers la couverture chauffante, où s'opère la magie. Francia s'y glisse, le corps entier recouvert, et y reste pendant 45 minutes. Réchauffée à une certaine température, elle en sort, plus tard, trempée de sueur. Cette technique amincissante ramène son optimisme à Francia, bien qu'il lui faille deux séances en plus pour



### Chaleur, détente, et moins de rondeurs !





commencer à voir le résultat. En attendant, la professionnelle confie déjà les effets de la thermothérapie, à part la perte de poids : un effet détox, mais aussi une tonification de la peau, et une amélioration de la circulation sanguine. Cette technique ne fatigue pas ! L'équipe de Blossome promet une heure de pure relaxation, aux mains de professionnels tout aussi méticuleux et aux petits soins. Donc, pour finir le tout, Francia reçoit un thé amincissant après sa séance, et c'est toujours bio !

Et si le corps a reçu sa dose de tonicité, le visage aussi aura droit à son soin. Francia s'installe à la salle réservée à cela. Elle passe aux mains d'une autre professionnelle du salon. Elle lui masse délicatement le visage avec un rouleau à glace et de l'huile d'amande douce bio. Elle le laisse ensuite passer un moment sous le Vapozone pour détendre la peau. Puis on applique sur le visage de Francia un masque de Hollywood Style, Bubble Bleaching Mask. Ce produit a des effets qui réunissent l'hydratation de la peau à son respect, tout en la rendant plus saine et écla-

tante, mais il libère et resserre aussi les pores. C'est donc tout sourire que Francia termine sa séance, le visage et le corps détendus. Et tout le temps que Francia a passé au salon, l'équipe est restée fidèle aux pratiques et produits - qu'ils rappellent, sont vegan, bio, sans sulfate, et sans parabène. Des soins et produits larges qui ne peuvent que ramener sa force au corps. Et comme Francia, on ne peut qu'en sortir plus vive et détendue.

Rova Andriantsileferintsoa



*A Madagascar, le design reste encore trop souvent réduit aux arts décoratifs. Ce constat a conduit le designer multidisciplinaire Domi Sanji à créer Johary Constellation en 2018. Ce collectif de recherche action rassemble la réflexion et la création. Le collectif organise le premier et seul festival de design Tana Design Week, et travaille actuellement pour l'ouverture de Ary Raha, une école de design à Madagascar.*

Dans le cadre d'un master en design et innovation à l'ISCAM, Domi Sanji a participé pour la première fois à une recherche en design avec d'autres écoles internationales. Il s'est alors rendu compte que la conception du design à Madagascar reste très influencée par la France, une conception qui est différente dans d'autres pays. « *A Madagascar, on associe le design aux arts décoratifs, comme en France. Mais dans d'autres pays, comme en Italie, le design est dans le département architecture.* » Suite à ce constat, il décide de mener des recherches dans le contexte malgache, en gardant en tête qu'on crée pour des humains, et à partir des usages de la société, d'où la présence d'une dimension anthropologique. Plus tard, d'autres profils viennent compléter le collectif. « *Notre équipe est constituée de gens issus de plusieurs disciplines, on est ouvert à des anthropologues, des géographes, des étudiants en technologie, en programmation informatique, des artistes qui font de la musique, parce que c'est cette multidisciplinarité qui fait la richesse du design et qui fait aussi la richesse de Johary Constellation. Dans le collectif, nous sommes huit membres permanents, mais on invite des jeunes qui s'intéressent au design dans nos travaux, qui participe à chaque projet. Au fur et à mesure de notre approfondissement, on s'est dit que le design ne devait plus être centré sur l'Homme, le design était toujours anthropo-*



Exposition :  
Ecole du  
non-savoir au  
CNAM Paris en  
février 2024.

*centré, et maintenant on pense que le design devrait être biocentré. C'est la biodiversité qui devrait être au centre de la création.* »

D'ailleurs, ce design biocentré fera la spécificité de Ary Raha, l'école de design que le collectif est en train de créer, et qui appliquera cette conjugaison entre réflexion et création, si chère au designer. « *La pédagogie est composée de sept éléments, parmi lesquels le développement de la culture sur l'Histoire de l'art, du design, des techniques. Puis il y a un autre volet très technique sur comment représenter ses idées, des cours de dessin, 3D, peinture. Au niveau licence, ce sera un tronc commun pour tout le monde, c'est au niveau master que chacun va choisir son orientation selon son projet de mémoire, et un doctorat qui sera de la recherche pure. Il y aura aussi un DTS pour les artisans, avec le ministère de l'enseignement technique.* »

L'école vise donc à revitaliser le patrimoine culturel pour en faire un levier de développement, pour accompagner les artisans vers l'excellence, connecter la dimension pratique et la dimension théorique, pour réveiller et révéler le génie malgache. Pour l'instant, le collectif est en train de sensibiliser les professeurs à Madagascar sur l'importance du design. En même temps, Johary Constellation continue à sortir le design malgache des arts décoratifs, avec l'Institut Civic City, des jeunes ont créé des lambahoany qui interpellent la mainmise des savoirs médicaux autochtones par les grandes industries pharmaceutiques. Parfaite manifestation du design multidisciplinaire que le collectif défend. « *Le design est systémique, on intervient au niveau du système et on le questionne, montrer ses failles et développer des alternatives. Le design c'est créer un système qui peut être graphique, spatial, un système d'objets, mais un système qui conjugue la science et l'intellect, et le manuel.* » ■

Mpihary Razafindrabezandrina

**“À Madagascar, le design est réduit aux arts décoratifs”**



# Johary CONSTELLATION



HAYA

\*\*\*\*\*

# Un air de vacances

## HAYA MADAGASCAR

Pince à billets en cuir de veau local :  
100 000 Ar

Pince à billets en cuir croco local :  
190 000 Ar



## VIA MILANO

Pochette Michael  
Kors camel marron :  
750 000 Ar

Sandales croisées  
argentées  
Emomode Rosseri :  
400 000 Ar

## VIA MILANO

Pochette Lavinial rose nude :  
425 000 Ar

Sandales ouvertes D'Antan deux tons :  
350 000 Ar

**TANOSSI**  
Tee-shirt femme  
manches longues :  
54 000 Ar

**TANOSSI**  
Casquette : 34 000 Ar

Tee-shirt manches  
longues : 59 000 Ar

**TANOSSI**  
Tee-shirt  
enfant  
manches  
longues :  
45 000 Ar

**HAYA MADAGASCAR**  
Sacoche 48h en cuir de veau local : 800 000 Ar

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

Porte-passeport en cuir croco local (avec CITES) :  
538 000 Ar



**TANOSSI**  
Bob : 40 000 Ar



**TANOSSI**  
Tee-shirt enfant manches  
courtes : 45 000 Ar

**TANOSSI**  
Tee-shirt  
manches  
courtes :  
49 000 Ar

**TANOSSI**  
Robe femme : 59 000 Ar



**VIA MILANO**  
Pochette Michael  
Kors camel gris :  
750 000 Ar

Talons compensés  
JFK gris :  
350 000 Ar

**VIA MILANO**  
Pochette Lavinial noir :  
425 000 Ar

Talons compensés  
Braccialini noirs  
argentés : 350 000 Ar



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



**TANOSSI**  
Robe  
femme :  
59 000 Ar

**TANOSSI**  
Polo adulte :  
79 000 Ar

**TANOSSI**  
Robe débardeur enfant :  
45 000 Ar

**VIA MILANO**  
Sac Purse noir :  
650 000 Ar



**VIA MILANO**  
Talons salomés Nero  
Giardini noirs : 350 000 Ar

**VIA MILANO**  
Pochette Michael  
Kors camel marron  
avec poche :  
750 000 Ar

Sandales ouvertes  
Melluso dorées :  
350 000 Ar



**VIA MILANO**  
Pochette Michael Kors gris  
marron : 750 000 Ar

Sandales ouvertes Melluso  
argentées : 350 000 Ar



#### **VIA MILANO**

Pochette Michael Kors  
camel marron avec  
fermeture : 750 000 Ar

Talons salomés Mia  
Milù noirs nudes :  
375 000 Ar

#### **VIA MILANO**

Sac Purse noir : 650 000 Ar

Talons salomés  
Nero Giardini noirs :  
350 000 Ar

#### **REMERCIEMENTS**

##### **MODÈLES**

Ando, Alex, Santien, Mampionona, Mitia

##### **MAKE UP**

Réalisé par Samchia

##### **PRISE DE VUE**

Le Point d'Exclamation Lounge Bar - Hôtel  
de l'Avenue, Antananarivo

##### **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**

Porte-carte de visite en  
cuir croco local avec CITES :  
470 000 Ar





# Il vient d'Andrebabe...

(SUITE ET FIN)

5/ Il m'annonça alors qu'il ne pouvait demeurer longtemps, qu'il devait partir et ne reviendrait jamais. Il répétait inlassablement que l'heure était venue pour lui, qu'il ne reviendrait plus. Quant à moi, les larmes inondaient mon visage, l'impulsion de vivre un cauchemar éveillé m'assaillait. J'avais le vertige et ma tête semblait sur le point d'éclater.

« Mais que se passe-t-il ? Que t'arrive-t-il ? » le suppliai-je, en pleurs, accrochée à ses jambes.

Ne sois pas triste, me répondit-il d'une voix sereine. Bientôt, tu trouveras quelqu'un qui me remplacera. Tu auras de nombreux enfants et tu deviendras riche, comme tu l'as toujours souhaité.

Mais c'est toi mon mari, viens, rentrons et fondons une grande famille, rétorquai-je en tentant de l'attirer vers moi, bien que mon corps fût terriblement affaibli.

Tu n'as plus confiance en moi, alors ? me dit-il avec un léger sourire. Il prit délicatement ma main et poursuivit : « Ce n'est pas que je ne t'aime plus, bien au contraire. Je ne sais même pas comment je vais faire pour t'oublier. »

À ces mots, mes larmes redoublèrent d'intensité. Je ne comprenais rien à la situation, ses paroles m'échappaient, et pourtant il continuait son monologue incessant. Le chagrin et la douleur me martelaient les tempes, et j'ai fini par perdre patience. Je lui ai donc ordonnai de se taire et de me dire s'il avait une autre femme quelque part dans ce coin reculé. « Je suis prête à m'y résigner si tel est le cas, mais dis-moi simplement la vérité. » Il se tut alors un instant, avant de tomber à genoux à ma hauteur, les yeux embués de larmes. Il prit une profonde inspiration et

commença enfin à me dévoiler toute son histoire.

Si tu connaissais mon histoire, tu ne souffrirais pas ainsi. Il m'est difficile de tout te révéler, mais il le faut. Sept jours avant de quitter Antananarivo, je n'arrêtais pas de rêver de ma mère.

Tu as rêvé d'elle ? lui demandai-je.

Ne m'interromps pas, dit-il. Nous n'avons plus beaucoup de temps.

6/ Chaque soir, je rêvais de cet endroit. Ce moment précis où je suis à genoux, te parlant et il m'était aussi déjà apparu en songe. Dans mes rêves, j'entendais sans cesse la voix de ma mère et de toute ma famille m'enjoignant de revenir. « Reviens, » disaient-ils, « la récolte de riz est prête et nous avons hâte de te revoir. » Après une minute de silence, il poursuivit : « La vérité, c'est que je ne suis pas un enfant de la terre, mais de la forêt. Nous ne venons pas du même monde. » Quelle abomination venait-il de proférer, me demandais-je sans pouvoir rester totalement concentrer sur son récit. C'est pour cela que nous ne pouvons continuer notre histoire, c'est aussi pour cela que tu n'as pas encore eu d'enfants. Tu ne pourras pas mener une vie épanouie tant que tu resteras avec moi, poursuivis-t-il. À ces mots, mes paupières se firent lourdes. Une sensation de malaise grandissant m'envahit, et je finis par m'évanouir totalement. Ne pouvant plus entendre un mot de plus. Lorsque je repris conscience, il n'était plus à mes côtés, la brume s'était dissipée, et j'ignorais où je me trouvais. Je me redressai alors, hurlant son nom de toutes mes forces, mais seule l'écho de ma propre voix me



répondait. Résignée, constatant que la nuit tombait, je décidai de rebrousser chemin pour retrouver la route du retour. J'étais perdue, il n'y avait pas même l'ombre d'un sentier aux alentours, seulement des arbres dans une forêt dense. J'appelais à l'aide, mais personne ne répondait, et, épuisée, je ne cessais de pleurer.

Après une heure de marche, j'aperçus un jeune homme et un vieillard. Je me suis donc précipitée vers eux, incapable de prononcer un mot à cause de la fatigue, de l'angoisse et de la faim. Je m'effondrai sur eux. Avec une grande bienveillance, ils tentèrent de me questionner, mais voyant que j'étais à bout de forces, ils me prirent sur leurs dos et me ramenèrent au village.

7/ À peine arrivée aux portes du village, Roger, visiblement angoissé depuis des heures, se précipita vers moi. Il m'inonda de questions, mais une seule idée m'obsédait : rencontrer sa mère. J'insistai donc, sans prendre le temps de répondre à ses interrogations sur ce qui s'était passé, où nous étions, et encore moins où se trouvait mon mari.

Allons chez ma belle-mère, insistai-je.

Roger me fit monter dans la voiture, et nous primes aussitôt la route. Il réitéra ses questions, mais je ne pouvais y répondre, car évoquer ce qui s'était passé aurait pu littéralement me rendre folle. Cependant, devant son insistance, je rassemblai mon courage et lui racontai toute l'histoire. Il peinait à me croire, non pas parce qu'il doutait de ma sincérité, mais parce que l'histoire en elle-même semblait invraisemblable.

Une fois arrivés chez ma belle-mère, je me précipitai vers la porte et me mis à tambouriner. Peu de temps après, elle ouvrit, l'air très soucieux en me voyant. Une fois installée dans le salon, de nombreuses personnes nous rejoignirent, visiblement curieuses et inquiètes de ce qui pouvait bien m'amener ici, en pleurs et au bord de la folie, à une heure si tardive. Je ne pus soutenir longtemps le suspense et me mis à tout déballer. À la fin de mon récit, j'étais en larmes, suivie de ma belle-mère et de toutes les femmes présentes.

Les aînés, eux, restaient pensifs, sans réaction apparente, jusqu'à ce que le grand frère de ma belle-mère rompe le silence :

Il est donc reparti à Andrebabe. Ils venaient donc d'Andrebabe... dit-il à sa sœur.

Perplexe, je me tournai vers ma belle-mère, encore très bouleversée. Après un moment d'accalmie, elle me raconta sa véritable histoire, un secret gardé depuis maintenant vingt-cinq ans.

8/ Il y a maintenant vingt-cinq ans, par un jour de pluie, une femme sur le point d'accoucher, visiblement exténuée par une longue marche, est venue frapper à ma porte. En tant que sage-femme, je l'ai accueillie sans poser de questions, et l'accouchement a aussitôt commencé. Elle mit au monde un petit garçon et, dès cet instant, elle n'a cessé de pleurer. Nous ne pouvions la consoler. Je lui posai des questions sur sa famille, d'où elle venait, dans l'espoir de mieux l'aider, mais elle ne répondait pas. En vérité, elle ne pouvait pas me répondre : elle semblait vouloir parler, mais à chaque tentative, elle restait muette.

Sans vouloir la fatiguer davantage, j'ai cessé de l'importuner et je suis allée préparer de quoi la nourrir. Le temps de m'éclipser et de revenir, elle avait disparu. Elle avait laissé derrière elle son enfant, sans rien d'autre : pas de lettre, pas de photo, aucune explication, juste un enfant. Je ne pouvais rien faire d'autre que d'élever ce bébé innocent. Je lui en ai voulu pour cet abandon, et aujourd'hui, je lui en veux encore plus de m'avoir enlevé mon enfant, celui que j'ai élevé pendant vingt-cinq ans. Finissait en pleure ma belle-mère.

Quant à moi, je ne pouvais rien dire, tout se bousculait dans ma tête. Tant de questions tourbillonnaient en moi. Mon mari avait été adopté, sa véritable mère restait un mystère, tout comme ce qui s'était passé. Sa mère l'avait emprunté un moment, elle me l'avait confié avant de me le retirer. Il ne venait pas d'ici, il venait d'Andrebabe... ■

## Esport : petit à petit

*Le sport électronique. LE phénomène en pleine croissance. Pas seulement dans les pays les plus développés, mais aussi dans ceux où le niveau de développement est en pleine accélération. Car si l'industrie de l'esport demande un investissement conséquent pour être à la hauteur de la Corée du Sud et des États-Unis (entre autres), certains n'ont pas attendu d'être au sommet du monde économique pour tirer leur épingle du jeu. Le point commun entre eux ? Il s'agit d'économies en plein essor ayant permis au jeu vidéo de prendre le train de la croissance. Tour d'horizon de ces pays émergents qui ont montré que le développement se marie avec merveille avec l'esport.*



**AFRIQUE DU SUD**  
Commençons avec notre voisin. L'avis général tend à lui accorder le rôle de point central de l'esport africain. La scène compétitive est en pleine expansion, et les infrastructures connaissent un développement difficile à rater. Ce qu'on note dans un environnement stable, c'est l'existence d'une certaine constance. Et sur ce point, l'esport sud-africain n'a pas à rougir. L'un des plus grands rassemblements sportif africain se trouve être la rAge Expo, un événement annuel qui regroupe des joueurs sur plusieurs disciplines mondialement pratiquées. VS Gaming organise des ligues et des tournois de manière régulière. Et la communauté est évidemment très active sur les réseaux sociaux et plateformes de streaming.

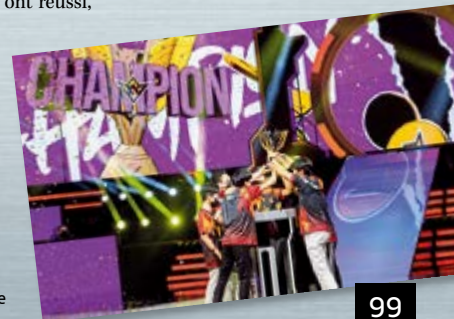
### INDE

Ce qui a boosté l'esport chez nos cousins, c'est l'amélioration de l'accès à internet et la facilité d'acquisition d'un smartphone. Ce que ça a permis ? L'explosion des jeux mobiles, dont PUBG Mobile y est le fer de lance, avec notamment la création des PUBG Mobile India Series. On retrouve cette idée de régularité. Le jeu PC Valorant a aussi contribué à l'ascension du sport électronique, porté par la hype mondiale de sa sortie couplée à la notoriété de son éditeur Riot Games. Et parlant de ce dernier, il est important de noter qu'il a derrière lui le géant chinois Tencent, qui investit massivement dans les infrastructures sportives indiennes, à travers des événements et des équipes locales. Le succès du jeu de tir n'est pas donc un hasard.

### BRÉSIL

Le pays qui monte, et commence à faire trembler celles qu'on appelle les régions principales, comme l'Amérique du Nord et l'Europe. Et pour cause, le Brésil peut se targuer d'avoir des équipes qui ont réussi, non seulement à s'exporter à l'international, mais aussi à se faire respecter par les grands noms. On peut citer notamment MIBR et FURIA, mais surtout Loud, ayant la fanbase la plus engagée au monde. Leur force ? Avoir compris que dans un pays où l'acquisition d'un PC haut de gamme pour du compétitif reste compliqué, miser sur le mobile, beaucoup plus facile d'accès, est la porte ouverte pour tous à l'esport à haut niveau. Ce n'est pas pour rien que le pays de Neymar est à l'origine des Free Fire World Series qui attire des millions de spectateurs tous les ans depuis 2019, ce qui en fait tout de même un événement à la croissance phénoménal. Mais ce qu'on notera surtout sur le Brésil, c'est la puissance de sa communauté ayant été un soutien non-négligeable dans le développement de l'esport. ■

Eymeric Radilofe










Particuliers & PME  
**GAGNEZ PLUS AVEC**  
 Les comptes épargnes



 020 22 390 60 |  [www.bni.mg](http://www.bni.mg) |   | [www.kred.mg](http://www.kred.mg) |    

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

# Grand Hotel Urban Tana

**CAHIERS DE NUIT**



# Irish Pub Tana

# Red Night Club Tana



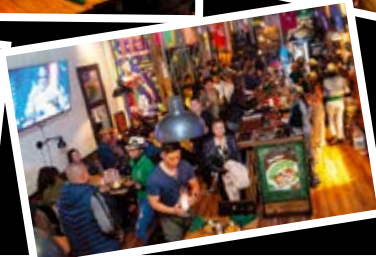
**NIGHT CLUB**  
*drink dance party repeat*



REDNIGHT.TANA

AMBATONAKANGA - ANTANANARIVO  
ANNEXE DU IRISH PUB

038 06 226 96



**By J Club**  
DISCOTHEQUE



**CLUBBING**  
à partir de 19h

**Bal des jeunes**  
14h à 19h

Contact : 034 58 629 69

ANTSAKAVIRO près de la BFV

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

By J Club  
Tana



# By J Feeling



LOUNGE BAR — KARAOKÉ — CABARET

OUVERTURE DÈS **10H**

Contact : 034 58 629 69

ANTSAKAVIRO près de la BFV

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



# Vive les vacances



AKOOR DIGUE

## Strike Club Tana



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

## Drinx Tana



# drinx

Billiard Lounge & Bar

## Animations DJ

Tous les vendredis soirs



1ER ÉTAGE  
FOOD COURT AKOOR DIGUE  
033 32 233 33-038 20 884 00

**LE FORBAN  
BAR - RESTAURANT**  
038 93 104 63 - 032 16 210 76

Ouvert 7/7 j  
8 H30 - 23 h

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

## Maps Run Le Forban Sainte Marie



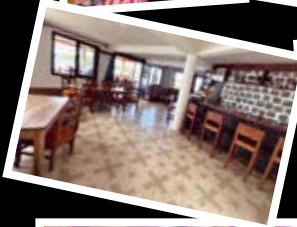
Une expérience chaleureuse et accueillante

leforbanmg@gmail.com  
Ambodifotatra - centre ville  
ILE SAINTE-MARIE

Partenaire de la Carte Sésame



## Maps Run Le Galion Sainte Marie



*Ile Sainte-Marie*

**LE GALION**  
RESTAURANT BAR  
LOCATION  
11 h - 22 h  
SAUF MERCREDI



LE GALION RESTAURANT BAR LOCATION 11 h - 22 h SAUF MERCREDI

LE GALION RESTAURANT BAR LOCATION  
11 h - 22 h  
SAUF MERCREDI

Partenaire de la Carte Sésame





**MATERENTAL**  
Your rental mate

**LOCATION  
DE VÉHICULES**  
**AVEC** ou **SANS** chauffeur

à partir de  
**PROMO | 160.000Ar Ht/Jour\***



📍 Disponible en COURTE et LONGUE DURÉE

• Code **PROMO** : NCO6MATER

\* Valable sur LOCATION plus de 5 jours

Jusqu'au  
**31 - 08 - 24**

Materental

+261 33 50 102 78

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

**Kudéta  
Tana**



**KU  
DE  
TA**

ÉCOLOGE

**13**  
JUILLET

**NDAO HIARAKA**  
KUDÉTA URBAN CLUB

**PAF : 20K**

**19H30**

INFO : +261 32 12 067 52



LA TAVERNE  DES PIRATES  
SAINTE-MARIE

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



La Taverne  
des Pirates  
Sainte Marie

20 ans  
Hotel de l'Avenue  
Tana

 **HÔTEL DE L'AVENUE ANALAKELY**  
21H: CLUBBING  
**OUVERT**  
TOUS LES JOURS  
\*Sauf le lundi

- SHOW GIRLS
- PARKING VIP
- BROCHE DE KEBAB (20H À 4H)

MIX BY  
**JAY LÔSI  
DJ GUOH**

\* Du vendredi à partir de 17h jusqu'au  
lundi à 2h du matin

POUR LES HOMMES	POUR LES FEMMES
PAF: 5.000Ar	ENTRÉE LIBRE

RÉSERVEZ DÈS MAINTENANT

034 20 228 18 // 034 11 514 18



**BIRDY**  
SMOKE HOUSE

GALAXY ANDRAHARO  
+261 32 05 678 56

SUIVÉZ-NOUS SUR:



AFTERWORK VIBES · COCKTAIL PARTY · SMOKEHOUSE

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

# Birdy Smoke House Tana



# Djembé Tana



# DISCOTHÈQUE

ANTANINARENINA

KARAOKE · BAR · SNACK  
PIZZERIA · CABARET

LE SIX  
BY DJEMBE



2 Salles  
2 Ambiances

f DJEMBE DISCOTHÈQUE TANA  
Infoline : + 261 32 87 164 83

# RESTAURANT DZAMA COCKTAIL CAFÉ

N°1 - ANTANANARIVO



**OUVERT**

du LUNDI au Samedi de 11H30  
jusqu'à 23H

spécialiste en COCKTAIL & TAPAS

## IVANDRY

Madagascar

racf@dzamacocktailcafe.com

034 47 48 540 ou 034 47 48 763

### Dzama Cocktail Café Tamatave



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

### Blue Night Tana



— BLUE NIGHT —

# BN

— NIGHT CLUB —

BATIMENT HAVANA RESORT -  
AU SOUS SOL (EX PHARAON)

## OUVERT TOUS LES

JEUDIS | VENDREDIS | SAMEDIS

HAPPY HOURS 19H À 22H

### AMBIANCE CLUBBING

AVEC NOS  
DJS RESIDENTS



ENTRÉE LIBRE  
CONSO OBLIGATOIRE

à partir de 19H

DJ JOHAN RZ | DJ CHIKINA

Bar à TAPAS et COCKTAILS

Wifi Haut Débit

Parking Sécurisé

Blue Night Event

+261 34 89 999 71

+261 34 89 999 89

4, RUE RAZAFIMDRATANDRA AMBOHICAHY  
ANTANANARIVO 101 - MADAGASCAR

# Smooth Night Tana

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





# Jardin Vega

ANTANANARIVO

filatex  
immobilier

+261 32 05 060 40  
immobilier@groupe-filatex.com  
www.filatex-immobilier.com



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

Café Mary  
Tana





## 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

**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** HG MADAGASCAR : 020 22 532 36 **M** MAKATY : 034 04 102 87

## ANTSIRABE

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

**B** BAR L'INSOLITE : 032 02 158 14 • B'ART HAINGO : 034 05 815 90 • BOULANGERIE MIRAMA : 020 44 491 81 **C** CODE 110 : 034 89 694 63 • COULEUR CAFE : 032 02 200 65 • CRISTAL HOTEL : 034 44 916 09 **F** FLOWER PALACE HOTEL : 034 14 870 01 **H** HOTEL 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 VOTALAHAY : 020 44 937 77 • HOTEL VOLAVITA : 020 44 488 64 **L** LE ROYALE PALACE : 020 44 490 40 • **P** PLUMERIA HOTEL RESTAURANT & SPA : 020 44 488 91 **R** RESIDENCE CAMELIA : 020 44 488 44 • RESTAURANT LE REVE : 033 11 335 55 • RESTAURANT POUSSE POUSSE : 032 07 191 97 • RESTAURANT RAZAFIMONJY : 020 44 483 53 • RESTAURANT ZANDINA : 020 44 480 66 **V** VAKI NIGHT : 032 82 168 95 • VALAHARA CAFÉ : 034 14 806 42

### BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCÔ

**G** GALERIE FULGENCE : 033 11 168 35 **R** RAKOTOGRAPHIE : 034 06 879 11

## TOAMASINA (TAMATAVE)

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

**A** ABOUNAWAS : 034 11 475 72 • ADAM & EVE : 020 53 334 56 • ANJARA HOTEL : 033 32 053 79 **B** BAIN DES DAMES : 034 53 888 88 **C** CHEZ FIFIET JENNY : 034 508 99 41 **D** DARAFIFY : 034 60 468 82 • DZAMA COCKTAIL CAFÉ : 034 47 488 43 **E** EL HARATO : 033 09 228 59 **F** FORTUNAT : 032 03 026 33 • FORTUNAT EXPRESS : 032 03 026 33 **G** GARE DES MANGUIERS : 034 05 420 67 **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** JAVA HOTEL : 020 53 316 26 **K** KARAOKE BAR RANARY : 033 14 488 50 **L** L'AFFICHE : 020 53 315 45 • LA BRAISE : 032 07 043 09 • LA CASA NOSTRA : 034 91 561 43 • LA MAISON : 032 05 643 60 • LA MEZZANINE : 034 67 692 56 • LA PAILLOTE : 034 20 088 42 • LA RECREA : 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** MELVILLE : 020 53 331 80 • MIRAY HOTEL : 034 10 500 60 **N** NEPTUNE : 034 35 597 45 • NEW YORK NEW YORK : 034 92 543 29 **O** OCEAN HOTEL : 034 52 504 35 • OCEAN 501 : 032 64 147 43 **P** PALM RESORT : 020 53 314 33 • PAPYRUS : 034 13 927 89 • PARADISE : 034 85 794 04 **Q** QUEEN'S : 033 18 376 42 **S** SHARON HOTEL : 020 53 304 20 • STREAMLINER HOTEL : 034 17 363 42 • SUNNY GOLF : 020 53 336 11 **T** TEA ROOM : 032 67 692 5 **U** ULYSSE : 034 07 131 32 **V** VIP BAZAR BE : 034 85 794 04

### BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCÔ

**A** ANTIDOTE : 032 11 692 27 **C** CES PETITS RIENS : 032 05 238 28 • COMPUTEK : 034 74 839 85 **M** MADANTIKITE : 020 53 450 79 **O** OLGA STONE : 034 02 039 99 **P** PAPAARAZI : 034 87 765 63 **R** REVE D'OR : 034 20 339 02 **S** SIH RAKOUT : 034 02 076 04

## SPORTS, LOISIRS

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

## SALONS DE BEAUTÉ, PARFUMERIES, BIEN-ÊTRE

**E** ELLE & LUI : 032 04 900 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** PAPPY RALEUR : 032 07 939 15 • PARAD'ICE : 032 40 600 57 **R** ROCHES ROUGES : 020 62 020 01

### BOUTIQUES, BIJOUTERIES, ARTS, DÉCÔ

**E** EMEREL DÉCÔ 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 FIROOS : 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 NOUVEL HOTEL : 032 04 781 57 • LE VILLAGE : 032 02 306 78 • LE SUAREZ : 032 07 416 21 • LE TROU NORMAND : 032 05 129 65 • L'OTANTIK : 032 50 616 63 **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 **Y** YATROU : 032 97 972 29



**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, ÉQUIPEMENTS 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 KELLY : 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 • SOLARWAD : 032 43 373 04 21 • SENGÀ : 032 40 378 01 **V** VANILIA : 032 02 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 • **ANT SIRABE** 020 44 482 49 • **ANTSIRANANA** : 020 82 210 31 • **AMBANJA** : 032 77 464 30 • **AMBLOBE** : 032 50 438 75 • **AMBOVOIMBE** : 032 73 441 13 • **ANDAPA** : 032 02 729 03 • **ANTSALOVA** : 020 65 620 11 • **ANTSOHY** : 032 04 872 10 • **AMBOSITRA** : 020 47 715 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 • **TSIRONAMANDIDY** : 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

## Un restaurant coup de cœur à nous recommander ?

Je dois avouer avoir goûté à beaucoup de petits plats de cuisine de rue. Il y en a beaucoup ici. Les beignets, les boissons chaudes et énergisantes. Quoiqu'on ait dû me forcer parfois, je n'ai pas tout le temps grand appétit.

## Votre plat préféré ?

Les haricots avec des bouts de viande dedans. Le parfum typique de la viande marinant dans son bouillon, les lamelles de graisse fine, la texture du haricot. Après, les deux ensemble, ça sonne un peu comme un pléonasme, c'est un peu trop.

## Où commencer et terminer la soirée ?

Alors, à l'époque où je sortais avec mes amies, on commençait la soirée au Raphia, un karaoké qui n'est pas loin du port. Après, entre minuit et trois heures, on faisait le tour des endroits ouverts. Donc, c'était le New Bar, ensuite on prenait une porte cochère pour aller au Nouvel Hôtel. Maintenant que j'y pense, j'aimerais voir la vie nocturne de la partie haute de la ville. Il paraît qu'elle est plus sauvage.

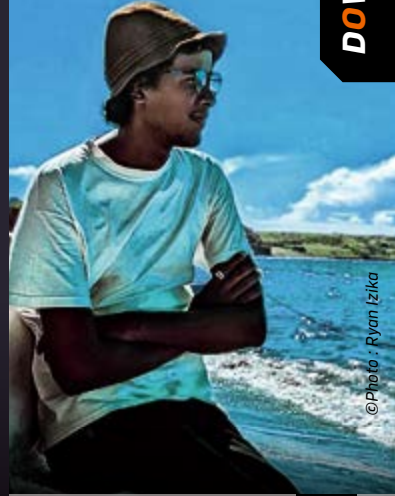
## Un endroit pour s'évader le week-end ?

La mer. Elle est à dix-huit kilomètres, voire plus, mais c'est un lieu qui se

*Diego Suarez a toujours nourri l'écriture de l'auteur Ryan Izika. Une ville qu'il nous fait découvrir avec son propre regard.*

## L'endroit ou le quartier préféré de votre ville ?

La partie haute. Je n'aime pas moins la partie basse, mais celle-ci donne sur la baie et il n'y a que les montagnes qui ouvrent sur l'océan en perspective. J'ai découvert les quartiers périphériques de la ville il y a un an ou deux, en marchant avec ma mère. Il y a des écoles religieuses, des forteresses de nouveaux riches et des épiceries ; comme des maisons en tôle, une forêt de manguiers, quelques ruminants dispersés dans les pâturages et des casseuses de pierre aussi.



©Photo : Ryan Izika

# Ryan Izika

**DOWNTOWN**

## MENTIONS LÉGALES

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

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

Assistante de direction : Fatoma Avizara / direction@nomedia.mg

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

Commerciales : Olivia

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 : Rabemanotrana laingotiana

Diffusion : Gary, Tina, Arthur, Mobility

Diffusion en provinces : Dirickx Madagascar

Imprimé par MYE. Retrouvez-nous sur facebook

Prochain numéro : Août 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)

mérite, tels que la baie des dunes et la baie des pigeons. Imaginez : une forêt mystérieuse d'arbres secs, des bâtiments coloniaux abandonnés et le bruit des vagues au-delà.

L'événement culturel qui vous a marqué ? Regards Croisés en 2021 en tant que participant. Et puis après en 2022, en tant qu'accompagnateur. J'y ai rencontré des artistes qui m'ont fait l'effet d'un coup de poing dans le cœur. Ils feront d'ailleurs toujours partie de ma psyché. Je me rappelle cette petite série d'images que Denis Rion avait faite et dans laquelle j'apparaissais. J'ai eu l'étrange sensation d'être vu, tel quel et avec bienveillance. Ça m'a confirmé ce que je voulais faire : trouver un espace d'expression et partager cela avec des personnes qui en éprouvent un réel intérêt.

Voire actualité ?

L'année dernière, il y a eu la confection de la revue Fragments à Antsirabe. Il s'agit d'un ouvrage essentiellement photographique à travers lequel quatre auteurs sillonnent une région de l'océan Indien à la rencontre des personnes qui animent la cité. L'objectif étant de tisser un récit visuel humain et esthétique. Le cinquième auteur était moi. J'ai dû mettre des mots sur une telle densité. ■

Propos recueillis par Mpihary Razafindrabezandrina

# 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

OFFERTE

SITE SECURISE  
par

DIRICKX GUARD

www.dirickx.mg  
URGENCES 032 11 545 84  
Commercial 032 11 545 84



PACK  
URGENCE

50.000 Ar  
par mois

1 boîtier bouton panique  
Installation  
Télésurveillance  
Maintenance

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  
Télésurveillance  
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  
Télésurveillance  
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

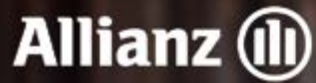
2 détecteurs de volet roulant  
1 détecteur de mouvement  
2 télécommandes  
Installation  
Télésurveillance  
Maintenance

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

contact : 032 11 545 84

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

Route Circulaire Ankorahotra Antananarivo



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)



## 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"

Antananarivo Toamasina Mahajanga Antsiranana Tolagnaro Nosy Be ☎ 020 23 254 54 🌐 [www.madauto.mg](http://www.madauto.mg)

