

Avril / April 2020

prime

Présenté par / Presented by



Air Madagascar

TSARADIA



magazine

LA GRANDE

Vie

THE HIGH

Life







L'INSTANT
CHANEL

Madagascar

En Chiffres

- 587.041 km²
- 5.000 km de côtes
- 2ème plus grande barrière de corail
- 4ème plus grande île du monde
- 5 grands lacs
- 28 grands fleuves
- 3ème plus grand bassin de crocodile du Nil
- 27.000.000 habitants
- 18 ethnies



13.260.000 ha
de formation forestière

12.000 – 14.000
espèces de plantes à fleurs

4.220 espèces
d'arbres dont 96% endémiques

1.000 espèces
d'orchidées

7 espèces
de baobabs dont 6 endémiques



Lémuriens :
5 familles et 108 espèces

Papillon :
4.219 espèces nocturnes,
341 espèces diurnes

Oiseaux :
292 espèces dont 108
endémiques

Caméléons :
95 espèces
(2/3 du recensement mondial à
Madagascar)

Serpents :
100 espèces non venimeuses

Tortue :
09 espèces terrestres,
05 espèces marines

Poisson d'eau douce :
51 familles dont 53 espèces
143 espèces endémiques

**30 espèces de cétacés et 01
espèce de siréniens fréquentent
le territoire marin malgache**



**43 Aires Protégées sur
2.600.000 ha soit environ
3% de la surface du pays.**

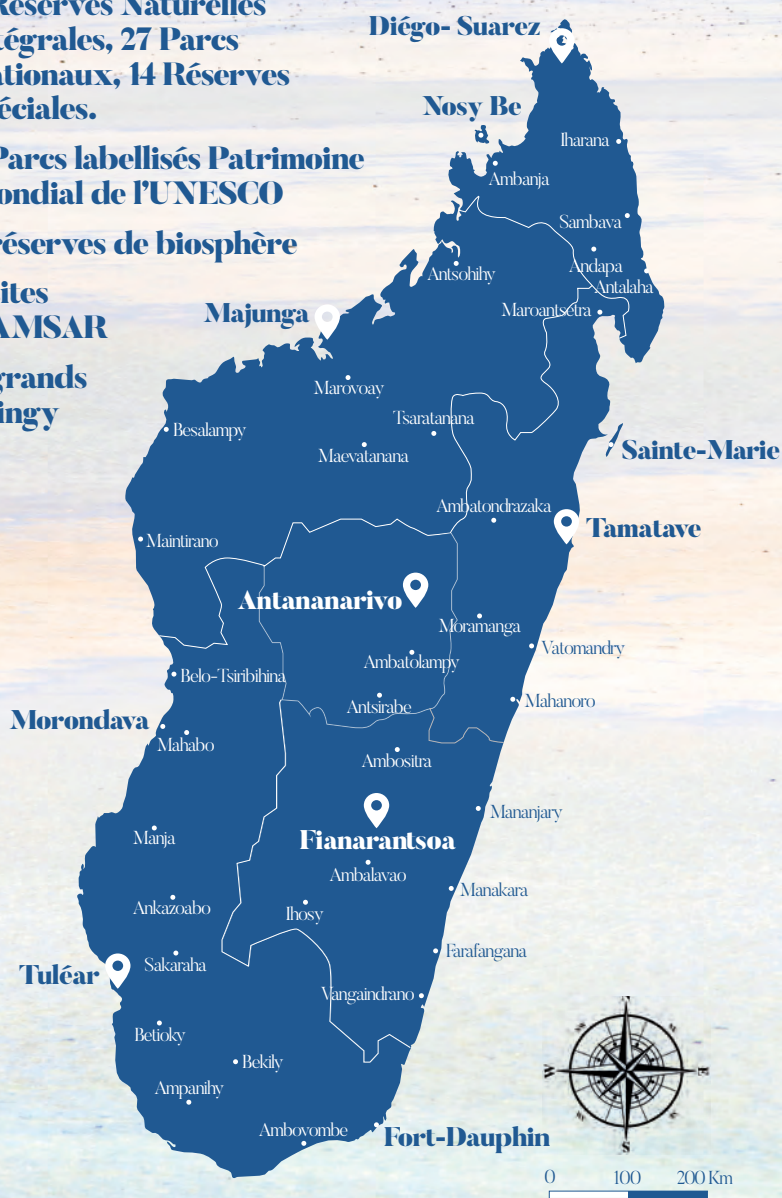
**2 Réserves Naturelles
Intégrales, 27 Parcs
Nationaux, 14 Réserves
spéciales.**

**7 Parcs labellisés Patrimoine
Mondial de l'UNESCO**

4 réserves de biosphère

**5 sites
RAMSAR**

**3 grands
Tsingy**



Profiter sereinement de mon séjour

Forfait Wanna 5000

2h d'appels

100 SMS

300 Mo d'Internet

1,2€

le forfait

Appelez le **444*7*1**
à partir d'une puce Orange

Puce disponible dans les
aéroports et nos points de vente



Bienvenue à Bord

Welcome On Board



Air Madagascar

TSARADIA



**CELLE DONT NOUS
SOMMES FIERES DE
VOUS FAIRE DÉCOUVRIR
OU REDÉCOUVRIR,
PAGE APRÈS PAGE, LA
BEAUTÉ DES PAYSAGES,
L'EXCEPTION DE LA
BIODIVERSITÉ ET
LA RICHESSE DE LA
CULTURE**

**WE ARE PROUD TO
HELP YOU DISCOVER -
OR REDISCOVER -
THE BEAUTY OF
THE LANDSCAPES,
THE EXCEPTIONAL
BIODIVERSITY AND
THE RICHNESS OF THE
CULTURE**

Cher Passager.

Quelle que soit sa durée, le temps d'un vol est une parenthèse, une bulle dans laquelle le temps semble comme suspendu.

Le temps de cette parenthèse, nous vous emmenons à travers votre magazine de bord vers des voyages qui inspirent, à la rencontre de Madagascar, la Grande Ile, l'unique.

Celle dont nous sommes fiers de vous faire découvrir ou redécouvrir, page après page, la beauté des paysages, l'exception de la biodiversité et la richesse de la culture.

La parenthèse du mois d'avril s'ouvre sur Nosy Antsoheribory, située dans la Baie de Boeny, à l'Ouest de Madagascar. Cette petite île est l'une de ces pépites confidentielles dont la Grande a le secret. Le voyage se poursuit ensuite au rythme des tambours malagasy dont nous vous racontons l'histoire et la fabrication avant de vous plonger au cœur de la Région Haute Matsiatra et son large éventail de sites d'exception.

Et le temps de cette parenthèse, vos compagnies Air Madagascar et Tsaradia ont plaisir à rendre votre voyage le plus agréable possible.

Une agréable lecture et un très bon vol en notre compagnie !

Dear Passenger.

Whatever its duration, a flight is an intermission, a bubble in which time seems suspended.

During this interlude, we will take you on inspiring journeys in Madagascar, the Big Island, the only one, through your in-flight magazine.

We are proud to help you discover - or rediscover - the beauty of the landscapes, the exceptional biodiversity and the richness of the culture.

The month of April features Nosy Antsoheribory, located in the Bay of Boeny, in the west of Madagascar. This small island is one of those secret nuggets. The journey then continues to the rhythm of Malagasy drums whose history and manufacture we reveal before plunging into the heart of the Haute Matsiatra region and its wide range of exceptional sites.

During this time, your airlines Air Madagascar and Tsaradia are pleased to make your trip as pleasurable as possible.

Enjoy your read and a very good flight in our company!



Air Madagascar

TSARADIA





**airtel
4G**

**UN MONDE,
UNE SIM.**



+DE

500

**PARTENAIRES
DANS LE MONDE***

**16 PAYS
ONE AIRTEL****

Rendez-vous dans notre Shop à l'aéroport Ivato
ou contactez 121@mg.airtel.com pour plus d'infos.

*Offre soumise à condition

**Avec One Airtel : Kenya, Congo B, Malawi, Ghana, Niger, Seychelles, Tchad, Nigeria, Ouganda, Gabon, Tanzanie, Zambie, Congo RDC, Inde, Sri Lanka, Bangladesh

LE RÉSEAU DES SMARTPHONES



Service client : 121

Sommaire | Contents

Avril | April 2020

- 6** Edito Air Madagascar
- 12** Feature
Trésors Cachés » Hidden Treasures
- 20** Health & Style
Suivez Le Guide » Walk This Way
- 31** Through The Lens
Gavin Baylis, Un Mois A Madagascar »
Gavin Baylis, A Month In Madagascar
- 38** Myths & Legends
- 40** Culture
- 50** Technologie / Technology
- 53** Feature Interview
Travail D'Equipe » Team Work
- 74** Feature
Riches Cueillettes » Rich Pickings

Destinations

- 63** Région Haute Matsiatra
La Grande Vie » The High Life
- 84** Parc National Tsimanampesotse : Oasis Du Sud
Tsimanampesotse National Park : Oasis Of
The South
- 88** Farafangana : A La Fin Du Chemin
Farafangana : End Of The Road
- 92** Nosy Antsoheribory : L'île Au Plaisir
Nosy Antsoheribory : Pleasure Island
- 97** Pages Speciales Air Madagascar
Air Madagascar Special Pages
- 101** Pages Tsaradia
- 110** Greetings From The Publishers





Capitalisme et bien commun

Un nouvel horizon pour le secteur privé africain

Spécial 14 pages

ABIDJAN
9 & 10 mars 2020

RD CONGO
La carte
Vital



HEBDOMADAIRE INTERNATIONAL N° 3086 DU 1^{ER} AU 7 MARS 2020

jeuneafrique

TUNISIE

« Personne ne peut gouverner sans nous »
Une interview de Rached Ghannouchi

À l'ombre d'un Paul Biya plus sphinx que jamais, et alors que les relations entre Yaoundé et Paris se sont brusquement tendues, le ministre des Finances, **Louis Paul Motaze** (à g.), et le secrétaire général de la présidence, **Ferdinand Ngoh Ngoh**, s'affrontent pour des positions de rente et d'influence.



CAMEROUN

Jeux de pouvoir



EN VENTE A MADAGASCAR
DISPONIBLE CHEZ VOTRE MARCHAND DE JOURNAUX
ET EN ÉDITION DIGITALE



www.jeuneafrique.com



Le Louvre

HOTEL & SPA - ANTANANARIVO

★ ★ ★ ★

HEBERGEMENT - RESTAURATION - SPA - SERVICE TRAITEUR - BANQUETS & SEMINAIRES



+ 261 (0) 20 22 390 00
+ 261 (0) 32 05 390 00

[f](#) Le Louvre Hôtel & Spa - Antananarivo
[f](#) Les Saveurs du Louvre

reservation@hotel-du-louvre.com
www.hotel-du-louvre.com

SOUND'S HOTELS GROUP

YOUR EASTER CELEBRATION
WITH SOUND'S HOTELS GROUP



FOR THIS OCCASION, OUR HOTELS ORGANISE
SPECIAL EASTER EVENTS FOR YOUR CHILDREN & ENJOY
EXCEPTIONAL OFFERS UP TO - 50% ON YOUR STAY



www.soundsmadagascar.com

Trésors CACHÉS

UN LAC MAGNIFIQUE, UNE ÎLE ISOLÉE ET UNE CHUTE D'EAU STUPÉFIANTE FONT PARTIE DES CINQ TRÉSORS À DÉCOUVRIR À MADAGASCAR, RÉPUTÉ POUR SES JOYAUX CACHÉS, TANT AU NIVEAU DE LA FAUNE QUE DE LA FLORE, SES PAYSAGES ÉPOUSTOUFLANTS, SA DIVERSITÉ CULTURELLE, AINSI QUE SES ENDROITS RETIRÉS OÙ LES VISITEURS PEUVENT TOUT SIMPLEMENT SE DÉCONNECTER DE LEUR ROUTINE QUOTIDIENNE.

HIDDEN *Treasures*

A BEAUTIFUL LAKE, REMOTE ISLAND AND STUNNING WATERFALL ARE AMONG FIVE DESTINATION TREASURES TO BE DISCOVERED IN MADAGASCAR, RENOWNED FOR ITS HIDDEN GEMS, BOTH FAUNA AND FLORA, STUNNING LANDSCAPES, CULTURAL DIVERSITY, AS WELL AS SECLUDED SPOTS WHERE VISITORS CAN SIMPLY DISCONNECT FROM THEIR DAILY ROUTINE.



NOSY MANGABE

Visitée pour la première fois au XVIIIe siècle, ses forêts verdoyantes abritent des espèces de lémuriens, d'oiseaux et de reptiles incroyables. Cette île de la baie d'Antongil est un coin perdu qui promet aux touristes une vraie rencontre avec la nature. Située au nord-est de Madagascar, à 5km de Maroantsetra, Nosy Mangabe vous permet une évasion assurée.

Cette destination d'une superficie de 5,2 km² est idéale pour apprécier la richesse de l'écosystème malgache. Un aperçu de cette île aux trésors s'offre avant même votre atterrissage sur la piste de l'aérodrome de Maroantsetra : vue d'en haut, vous aurez l'impression de voir une petite jungle.

Ce site est également riche en histoire car des inscriptions sur des rochers témoignent du passage et des aventures de marins hollandais entre 1601 et 1657.



First visited in the 18th century, its lush green forests shelter several species of lemurs, birds and extraordinary reptiles. The island, lying in the bay of Antongil, is a remote destination offering tourists a true contact with Mother Nature. Situated off the north-east coast of Madagascar, 5km from Maroantsetra, Nosy Mangabe is the perfect destination for those looking for somewhere to unwind.

The island, covering an area of 5.2 km² is an ideal spot for discovering the wealth of Madagascar's ecosystem. Visitors have a glimpse of the island's treasures even before their plane touches down on the landing strip of Maroantsetra, with the miniature jungle visible below.

The site is also rich in history, with messages carved out on the rocks bearing witness to the presence of Dutch sailors who visited the island between 1601 and 1657.



LE LAC RAVELOBE

Le lac Ravelobe s'étend sur plus de 27ha et abrite une diversité faunistique et floristique (notamment des hérons et des canards sauvages). Il est situé dans le parc national d'Ankarafantsika et est considéré comme sacré.

Vous apprécierez, c'est sûr, la beauté de ce site et jouerez de la sérénité de ses lieux tout en découvrant l'histoire de ce lac : son nom viendrait de celui d'un bandit qui semait autrefois la terreur dans les environs et qui détroissait les voyageurs osant s'y aventurer. On raconte que Ravelobe et sa famille se seraient donnés la mort dans le lac. Pour les autochtones, les crocodiles qui peuplent cette étendue d'eau, ne sont autres que la descendance du bandit. Ils sont d'ailleurs considérés comme sacrés.

Une autre version raconte que, jadis, les membres de la famille royale de l'ethnie Sakalava avaient préféré se suicider en se jetant dans le lac plutôt que de capituler face à leurs ennemis, les Merina. Aujourd'hui encore, leurs esprits hanteraient ce site protégé par les crocodiles sacrés. Ce site se trouve à une centaine de kilomètres de Mahajanga et est traversé par la RN4.

LAKE RAVELOBE

The lake stretches over more than 27ha and shelters a wide diversity of fauna and flora (notably herons and wild ducks). Considered to be sacred, the lake lies in the national park of Ankarafantsika.

Enjoy the beauty of the site with its peace and quiet, as well as discovering its history. Its name comes from that of a bandit who used to terrorise the surrounding population and rob any travellers daring to come through the region. Legend has it that Ravelobe and his family committed suicide by drowning in the lake. For the locals, the crocodiles living in the lake are none other than the descendants of the bandit. The crocodiles are still considered sacred.

Another version of the story is that in the past, the members of the royal family of the Sakalava ethnic group preferred to drown in the lake rather than capitulate before their enemies, the Merina. It is said that still today, their spirits haunt the site, protected by the sacred crocodiles. The site lies around 100km from Mahajanga and can be reached along the RN4 main road.



LE VILLAGE D'AMBAKIVAO

Ambakivao est un petit village de pêcheurs situé sur le littoral du fleuve Tsiribihina et le Canal du Mozambique.

Les premiers habitants de ce lieu furent un Sakalava nommé Besabaka et un Vezo, Grégoire. Actuellement ce village du centre-ouest de la région Menabe est peuplé de Vezo.

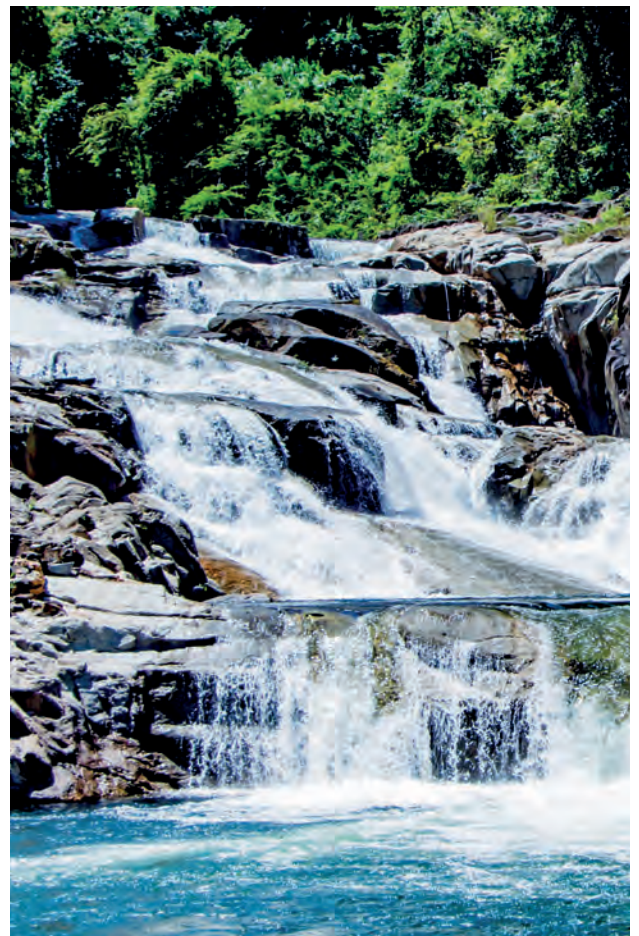
Il promet un moment de détente assurée dans un environnement calme avec de superbes décors naturels : un paysage caractérisé majoritairement par des forêts de mangrove, des plages de sable fin s'étendant sur des kilomètres et peuplé d'oiseaux aquatiques. Le nom du village lui a été donné en 1982 quand une nouvelle embouchure du fleuve Tsiribihina ou Vavarano se formait près de Nosy maitso, d'où le nom : Vavarano vaky vaovao. A Ambakivao, vous goûterez aux poissons d'eau douce, aux crevettes et aux crabes, principales sources de revenu des villageois.

THE VILLAGE OF AMBAKIVAO

Ambakivao is a small fishing village lying on the shore of the Tsiribihina river and the Mozambique channel.

The first inhabitants of the village included a member of the Sakalava ethnic group named Besabaka, and a Vezo named Grégoire. Today, the village, lying in the centre-west of the region of Menabe, is inhabited by Vezo people.

Relaxation is assured in this peaceful spot nestling among superb natural scenery; a landscape characterised by mangrove forests and beaches of fine white sand stretching over several kilometres, inhabited by flocks of seabirds. The village was named in 1982 when the river Tsiribihina or Vavarano formed a new mouth close to Nosy Maitso, which explains its name: Vavarano vaky vaovao. In Ambakivao, you can enjoy delicious dishes of freshwater fish, prawns and crab, the main sources of income for the villagers.



LA CASCADE DE MAHAMANINA

Il s'agit d'une cascade naturelle située au nord de Madagascar, dans la région Diana. Cet endroit est sacré et l'on y pratique des cérémonies de rituel. Des offrandes sont déposées au pied des arbres revêtus d'étoffes rouges.

Toutefois, il est tout de même propice pour une baignade rafraîchissante. Vous pourrez profiter de votre passage pour découvrir la végétation luxuriante qui entoure cette chute d'eau de 60m de hauteur. La cascade de Mahamanina se trouve à 15km d'Amбанja en empruntant la RN6. Dans le Sambirano, un détour dans le village d'Anjavimilay vous permettra de découvrir les plantations qui font la renommée de cette région : plantes à parfum, cacao, poivre, café, vanille...

THE WATERFALL OF MAHAMANINA

Mahamanina is a natural waterfall situated in the north of Madagascar, in the region of Diana. It is a sacred spot where ritual ceremonies are celebrated. People place offerings at the foot of trees decorated with a red cloth.

It is also possible to take a cool dip in the water. Lush vegetation surrounds the waterfall, which has a height of 60 metres. Mahamanina is located 15km from Amбанja, along the RN6 main road. In the Sambirano region, you can take a detour to admire the plantations the area is famous for featuring ylang ylang plants used in the perfume industry as well as cocoa, pepper, coffee and vanilla.





SAINTE-LUCE

Sainte-Luce est un village de pêcheurs situé au nord de Fort-Dauphin. C'est autant un site historique qu'une destination touristique. Ce fut l'endroit où les français, sous le commandement de François Cauche, débarquèrent pour la première fois à Madagascar au XVIIe siècle. Appelé Manafiafy en malgache, Sainte-Luce a été le point d'entrée de la colonisation malgache.

La baie de Sainte-Luce a su rester à l'état sauvage, elle constitue une des principales attractions de la région Anosy. Elle est caractérisée par de magnifiques plages de sable fin bordant une partie de l'Océan Indien et par de beaux paysages typiques de la région. La réserve d'Ambatoatsinanana, dans la même localité est une forêt incroyable au riche écosystème. Sa visite vous permettra de vous connecter avec la nature en arpentant son paysage riche d'une faune de plus de 259 espèces. Cette réserve abrite également 164 espèces d'animaux dont des reptiles, des lémuriens, des amphibiens et des oiseaux.



Sainte-Luce is a fishing village to the north of Fort-Dauphin. As well as being a tourist destination, it is a historical site. It was where the French, under the orders of François Cauche, first disembarked in Madagascar in the 17th century. Referred to in Madagascar as Manafiafy, Sainte-Luce saw the start of French settlement on the island.

The bay of Sainte-Luce has remained unspoilt and is one of the main attractions of the region of Anosy. It is characterised by beautiful beaches of fine white sand, running along a stretch of the Indian Ocean, and by stunning scenery typical of the region. The nature reserve of Ambatoatsinanana, in the same area, is an amazing forest with a rich ecosystem. A visit to the forest provides a true connection with nature, with its rich flora of over 259 species. The reserve also shelters 164 species of animals including reptiles, lemurs, amphibians and birds.



FIARO

VENTURE CAPITAL

- SINCE 1989 -



HIRA
CAPITALE ENTREPRISE

Pour ceux qui aiment l'action

Depuis 30 ans, nous finançons
vos projets d'entreprise

direction@fiaro.net - www.fiaro.net
Antananarivo Madagascar



VILLA LA CALYPSO
Diego Suarez (Ramena)
Location De Prestige

Villa La Calypso - Ramena, Diego Suarez, Madagascar
Contacts Réservations : **+590 690 63 93 10**
email : info@lascalypsomadagascar.com

Ouverture officielle : **1er Juillet 2020**



SUIVEZ LE GUIDE

Avec ses paysages immenses et variés, ses magnifiques plateaux ou ses fabuleux lacs, en passant par ses forêts luxuriantes, Madagascar offre de vastes possibilités de randonnées. Des visites guidées à pied seront pour vous l'occasion de découvrir les sites historiques, les événements culturels, les parcs nationaux et elles vous dévoileront les nombreuses espèces endémiques de la faune et de la flore malgache.



WALK THIS WAY

With its immense and varied landscapes, from magnificent highlands to scenic lakes to lush rainforests, the scope for trekking in Madagascar is vast. Organised walking tours can take you to view historical sites, experience cultural events, visit national parks and spot the many endemic species of flora and fauna, unique to Madagascar.





For hiking wear robust boots, trainers or walking shoes, flipflops are not only less tough but they also leave your feet exposed to small biting insects such as ants. For the ultimate off roaders in the boot world, Danner are trail blazers. Perfect for hiking in the rainforest are the lightweight Trail 2650 Mid GTX, named after the 2,650 mile Pacific Crest Trail, featuring a Gore-Tex liner for waterproof protection. Or for more rugged terrain, such as the famous tsingy of north-west Madagascar, the Mountain 600 is a legendary hiking boots with Vibram for better grip. www.global.danner.com

Pour la randonnée, mieux vaut avoir des bottes, des baskets ou des chaussures de marche solides. Les tongs ne sont pas seulement moins résistantes, elles laissent aussi vos pieds exposés aux piqûres de petits insectes comme les fourmis. Dans le monde de la chaussure de marche, Danner est le pionnier, "le must" pour sortir des sentiers battus. Les Lightweight Trail 2650 Mid GTX, nommées ainsi en hommage au Pacific Crest Trail, long de 2 650 miles, sont parfaites pour des randonnées en forêt tropicale grâce à leur doublure en Gore-Tex qui offre une protection imperméable. Pour les terrains plus accidentés, comme la fameuse région des Tsingy au Nord-Ouest de Madagascar, la Mountain 600 est une botte de randonnée légendaire, équipée de Vibram elle offre une des meilleures accroches. www.global.danner.com



Prenez un chapeau pour vous protéger du soleil. Le traditionnel Trilby malgache, chapeau de paille à bord étroit, est idéal et se trouve sur n'importe quel marché ou dans n'importe quelle boutique artisanale.



© : Barts

Take a hat for the sun. The traditional Malagasy straw trilby is ideal available from any market or craft shop.

L'un des éléments les plus populaires et les plus surprenants fournis dans les kits des commandos de la marine royale est le "Skin So Soft" de chez Avon. Et oui! Ces durs à cuire apprécient énormément ce soin hydratant et commandent de grandes quantités de cette huile sèche. Ils ont en effet découvert que ce mélange d'huiles naturelles qui contient du jojoba repousse les moucheron et les moustiques, une alternative plus naturelle au DEET.

Among the most popular but most surprising item of kit for UK Royal Marine commandos is Avon's Skin So Soft. Yes, these guys so tough love this beauty moisturiser ordering vast quantities of the dry oil spray from Avon because they have discovered that the infusion of natural oils including jojoba deters midges and mosquitoes, a more natural alternative to deet.



À Madagascar, vous pourrez aussi vous procurer des répulsifs naturels comme l'huile d'eucalyptus citronné.

HUILE ESSENTIELLE DE GÉRANIUM

Plus une plante possède une odeur se rapprochant de la citronnelle, meilleures sont ses vertus anti-moustique. L'huile essentielle de géranium est donc traditionnellement utilisée pour repousser les moustiques. Il faut dire que Madagascar fait partie des pays exportateurs du Géranium Rosat ou Pelargonium graveolens (famille des Geraniaceae). Son huile, le géranol également appelé linalol ou citronellol, est tirée de la tige de la plante et est connue pour ses propriétés anti-inflammatoire et antispasmodique. De plus, l'huile essentielle de géranium rosat

constitue un excellent astringent et un répulsif efficace.

Alternatively buy a natural repellent while in Madagascar:

GERANIUM ESSENTIAL OIL

The more a plant has an odour that is close to lemongrass, the better it is a good mosquito repellent. Geranium essential oil is traditionally used to repel mosquitoes. Madagascar is among the exporting countries of Geranium Rosat or Pelargonium graveolens which belongs to the Geraniaceae family. Its oil, geraniol, also called linalool or citronellol, is extracted from the stem of the plant and is used especially for its anti-inflammatory and antispasmodic properties. In addition, the essential oil of rose geranium is an excellent astringent and an effective repellent.





AIL

L'ail est connu pour ses propriétés multiples: antiseptique et anti-inflammatoire mais il éloigne également les moustiques. Macérer des gousses d'ail dans de l'eau chaude pendant des heures puis versez la solution dans un vaporisateur et pulvériser votre anti-moustique. En cas de piqûre, vous pouvez aussi appliquer une gousse d'ail.

GARLIC

Known for its multiple properties, antiseptic and anti-inflammatory, garlic also keeps mosquitoes away. Soak garlic cloves in hot water for hours, then pour the solution into a spray bottle. In case of a bite, you can also rub a clove of garlic on the area.

HUILE DE GIROFLE

Grâce au phénol aromatique qu'il contient, le clou de girofle permet d'éloigner voire éliminer les moustiques. L'eugénol, le principe actif que contient cette épice à l'odeur chaude perturbe les récepteurs olfactifs des insectes. Une autre possibilité est de piquer des citrons de clous de girofle. Pour apaiser les boutons, il suffit d'appliquer de l'huile de girofle diluée avec de l'huile végétale sur les piqûres.



CLOVE OIL

Thanks to the aromatic phenol it contains, cloves keep mosquitoes away or even eliminate them. Eugenol, the active ingredient in this warm-scented spice, disturbs the insects' olfactory receptors. Another possibility is to chew lemons with cloves. To soothe the bites, simply apply clove oil diluted with vegetable oil.



POLYAROM ANTI-MOUSTIQUE HOMEOPHARMA

Lait ou baume, ces produits sont à base de plusieurs huiles essentielles dont l'huile essentielle de citronnelle, d'eucalyptus citronné, de géranium, de ravintsara ainsi que de teintures mères d'artémisia, de ledum palustre, de pyrethrum et d'huile végétale. Ils préviennent et soulagent les piqûres de moustique. A Appliquer sur la peau et à renouveler toutes les deux heures.

POLYAROM HOMEOPHARMA MOSQUITO REPELLENT

Milk or balm, these products are based on several essential oils including that of lemongrass, lemon eucalyptus, geranium, ravintsara and mother tinctures of artemisia, ledum palustre, pyrethrum, vegetable oil. They prevent and relieve mosquito bites. Apply to the skin, renew every two hours.

HEALTH & STYLE



Les vêtements de randonnée de chez Tentree, comme les chemises à manches longues ou les pantalons, sont parfaits pour vous protéger des coups de soleil ou des piqûres d'insectes. Ils donneront à votre garde-robe sportif un style certain, mais vous aurez aussi le sentiment d'avoir fait une bonne action! La marque utilise en effet pour la confection de ses vêtements des ressources renouvelables. Vous contribuerez ainsi à améliorer l'environnement pour les générations futures... Tentree travaille aussi en étroite collaboration avec Eden Reforestation Projects, son partenaire "reforestation", pour planter des centaines de milliers de mangroves dans l'estuaire de Mahaban, à 65 km au sud de Mahajunga. 21 millions d'arbres ont déjà été plantés. www.tentree.com

Buying hiking gear from the brand, tentree, such as a long-sleeved shirt and trousers to protect from sunburn and insects, will not only give a stylish edge to your outdoor wardrobe but it'll also make you feel good because of the sustainably-sourced materials and the fact that you'll actually be improving the environment for future generations. Tentree is working closely with their reforestation partner, Eden Reforestation Projects, to plant hundreds of thousands of mangrove trees at the Mahabana Estuary, 65km south of the port city of Mahajunga. Tree count so far is over 21 million. www.tentree.com



Si vous voyagez pendant la saison des pluies, optez pour une veste à capuche waterproof. La collection Flight Series de North Face, testée par des athlètes, combine hautes performances et style dans une veste de trail ultra compacte qui vous gardera au sec et évacuera l'excès de chaleur grâce à la dernière technologie waterproof respirable FUTURELIGHT. Cette technologie est eco-friendly de par l'utilisation de matériaux recyclés. www.thenorthface.co.uk

Take a hooded waterproof jacket if you're travelling during the rainy season. The North Face athlete-tested Flight Series collection combines high performance with a progressive style. It features the ultimate packable trail jacket that keeps you dry and sheds excess heat via the latest breathable waterproof FUTURELIGHT™ technology, which is also environmentally-empathetic using recycled materials. www.thenorthface.co.uk



Gardez le cap avec une montre connectée. La Suunto Traverse vous aidera à planifier vos randonnées et à trouver votre chemin dans la nature grâce à son GPS dernière génération et à son système de navigation GLONASS. Le tracé automatique de votre trajet vous assurera de pouvoir revenir sur vos pas lorsque vous en aurez besoin. Avec la puissante de sa batterie, il y a fort à parier que le premier des deux à s'épuiser sera vous! Il est toutefois conseillé de toujours prendre un guide local lors de vos randonnées pour vous montrer les meilleures pistes, vous garder sain et sauf et vous permettre d'identifier la faune et la flore. www.suunto.com



Keep track with a smart watch. The latest integrated GPS and GLONASS navigation of the Suunto Traverse will help you plan your hikes and find your way in the wild. The automatic breadcrumb of your track ensures you can retrace your steps when needed with a powerful battery so it won't run out before you do. It's advisable, though, to always take a guide while hiking to show you the best trails, keep you safe and identify flora and fauna. www.suunto.com

Dites «NON !» aux déchets plastiques en choisissant une bouteille réutilisable. La technologie avancée des bouteilles LARQ purifie l'eau que vous buvez par la simple pression d'un bouton grâce à sa technologie à LED UV-C qui élimine les bactéries, les virus dangereux et les sources de mauvaises odeurs, et ce, sans utiliser aucun produit chimique agressif. La dernière LARQ Movement possède un grip en silicone alimentaire qui l'empêche de glisser. Elle est légère, a une importante capacité et une esthétique sportive. Disponible en 710 ml et en 950 ml sur www.livelarq.com. 1% de tous les achats est reversé à Well Aware, un organisme qui a déjà apporté de l'eau potable à 61 communautés, un nombre qui continue de grimper.

Don't add plastic waste but take a reusable bottle. The advanced technology of the LARQ bottle purifies water for drinking at the touch of a button using UV-C LED technology, eradicating harmful and odor-causing bacteria and viruses without the use of harmful chemicals. The latest LARQ Movement has a premium food-grade silicone grip that prevents slips, a lightweight build, high volume capacity and a sporty aesthetic. Available in 710ml and 950ml size bottles. www.livelarq.com. One percent of all purchases goes towards helping Well Aware provide life-changing clean water to, so far, 61 communities and counting.



Le Foraha

HUILE MIRACLE

La pharmacopée malgache est l'une des plus riches au monde. L'un de ces produits est l'huile essentielle de tamanu (foraha), qui est appliquée localement et peut avoir des résultats efficaces, presque miraculeux.

L'huile de tamanu, dont le nom scientifique est *Calophyllum Inophyllum*, s'utilise en dermatologie pour soigner les plaies diabétiques, les piqûres d'insectes ou encore les hémorroïdes. C'est également un excellent anti-inflammatoire et antibiotique naturel, ce qui lui vaut d'être efficace contre l'arthrose, la goutte, la sciatique et le rhumatisme.

Régénératrice et protectrice, l'huile de tamanu aide à revitaliser les cellules de la peau, en hydratant et en nourrissant cette dernière en profondeur. Elle peut être utilisée pour éliminer les rides et les taches pigmentaires sur le visage. Les problèmes de jambes lourdes ou de varices ne seront plus qu'un mauvais cauchemar grâce à cette huile 100% naturelle, extraite des graines de tamahu, à Madagascar appelées foraha ou voakotry. Cette plante sauvage pousse sur la côte est de Madagascar.



MIRACLE OIL

The pharmacopoeia of Madagascar is one of the richest in the world. One of these products is tamanu (foraha) essential oil, which is applied locally and can have effective, almost miraculous results.

Tamanu oil, whose scientific name is *Calophyllum Inophyllum*, is used in dermatology to heal wounds, treat diabetic lesions, insect bites and haemorrhoids. It also has excellent anti-inflammatory properties and is a natural antibiotic, which makes it effective in the treatment of arthrosis, gout, sciatica and rheumatism.

Regenerative and protective, tamanu oil contributes to revitalising the cells of the skin, hydrating and nourishing it in depth. It can be used to eliminate wrinkles and pigment patches on the face. Problems of stiff legs or varicose veins could be just a bad memory thanks to this totally natural oil, extracted from the seeds of the tamanu, in Madagascar called foraha or voakotry. The plant grows wild along the east coast of Madagascar.

Le Curcuma

ÇA VOUS FERA SOURIRE

Le curcuma est l'une des épices les plus populaires de Madagascar, utilisée à la fois à des fins culinaires et médicinales. Cultivé traditionnellement à l'est de la Grande île, autour de Toamasina, il contient un pourcentage élevé de curcumine, un puissant antioxydant. Il peut également être utilisé pour blanchir les dents.

La poudre de curcuma peut être utilisée pour blanchir les dents. Éprouvée et absolument naturelle, cette technique n'a pas d'effets secondaires et est facile à préparer. Vous en aurez besoin :

- Une cuillère à café de poudre de curcuma
- Une cuillère à soupe d'huile de coco liquide. Utilisez l'huile de coco pure des producteurs Malagasy vendus partout dans l'île.

Mélangez ces deux ingrédients de façon à obtenir une pâte épaisse que vous utiliserez pour vous brosser les dents. Vous laisserez agir le mélange pendant 5 bonnes minutes. Pour plus d'effet, vous pouvez ajouter de la poudre pure de curcuma sur vos dents en tapotant un peu. Rincez et admirez votre sourire.

THIS WILL MAKE YOU SMILE

Tumeric is one of Madagascar's most popular spices used for both culinary and medicinal purposes. Traditionally grown in the east of the Big Island around Toamasina, it contains a high percentage of curcumin, a powerful antioxidant. It can also be used to whiten your teeth.

Turmeric powder can be used to whiten teeth. Tried and tested and absolutely natural, the technique has no side-effects and is easy to prepare. You will need:

- A teaspoon of powdered turmeric
- A tablespoon of liquid coconut oil. There is plenty of pure coconut oil produced in Madagascar, on sale all over the island.

Mix the two ingredients together to obtain a thick paste to brush your teeth. Leave on for 5 minutes or so. To obtain a more effective result, you can simply apply pure turmeric powder, tapping your teeth with the powder. Rinse out and admire your smile.





SAKATIA

Collection

Iles Mystérieuses

EAU DE TOILETTE



floribis®
Extraits de Nature

www.floribis.com

Service clientèle +261 32 05 819 35 / 32 11 347 32 - relation@floribis-mg.com

Boutique Floribis Route de l'aéroport Ivato Lot IVF Fitroafana Talatamaty 105 Tananarive Madagascar



TAMBOHO SUITES

Un séjour à la carte.

En court, moyen ou long séjour, Tamboho Suites offre de véritables appartements possédant chacun leur cuisine équipée et un espace bureau. Les suites quant à elles intègrent un salon spacieux et fonctionnel. Les clients bénéficient de tous les services hôteliers, tels que la blanchisserie express, un service de nettoyage journalier, un restaurant, un rooftop ainsi que le room service.



Design & Confort.

Tamboho Suites a été entièrement conçu dans les normes internationales et aménagé par *Andreas Neudham*, *Interior Designer* international. Chaque détail a été pensé pour allier style, bien-être et fonctionnalité durant tout le séjour.



Du très haut débit internet à toute heure.

Entièrement raccordé à la Fibre Optique, Tamboho Suites garantit à ses clients un accès internet sécurisé et fiable partout dans l'hôtel. Chaque chambre est équipée de sa propre borne wifi, qui offre ainsi au client une connexion illimitée en haut débit (jusqu'à 100 Mbps en national).

Un service de Conciergerie pour toutes vos envies.

Besoin d'organiser une réunion d'affaires ? Prendre des tickets de cinéma ? Ou tout simplement de visiter la ville ? Notre équipe a été spécialement formée pour offrir les meilleurs conseils et services à nos clients.



📍 Lâlana RAHAMEFY Ambatonakanga

✉ reservations@tambohohotels.com

☎ +261 20 22 694 00

UNE NOUVELLE IDENTITÉ VISUELLE POUR UNE MEILLEURE EMPREINTE

sodim

JOUETS
SAJOU



FOURNITURES DE BUREAU ET SCOLAIRES.
MOBILIER.
INFORMATIQUE.
SERVICE IT.
REPROGRAPHIE.



.SIGNALÉTIQUE
.PRODUITS D'ENTRETIEN
.JOUETS
.BEAUX-ARTS / LOISIRS CRÉATIFS
.BEAUTÉ / HYGIÈNE

SODIM BP 8585 LOT IVX 5A BIS ANKAZOMANGA SUD
101 ANTANANARIVO, MADAGASCAR

Lundi au Vendredi: 08h30 à 17h
Samedi: 8h30 à 12h

Sodim Madagascar www.sodim.mg +261 20 23 301 63 - +32 12 103 92

sodim

40 appartements de standing
du P3 au P4 à Androhibe*

Cabinet d'architecture
B E P A



Immobilier Conseil
GROUPE

* à partir de 120 000 €

Les Pavillons de l'Imerina

IMERIMANJAKA BYPASS

Imaginez votre future maison à 100m d'une école
et à 20 minutes du centre-ville**

** à partir de 32 000 €

UN MOIS À A MONTH IN MADAGASCAR

Words &  by : Gavin Baylis

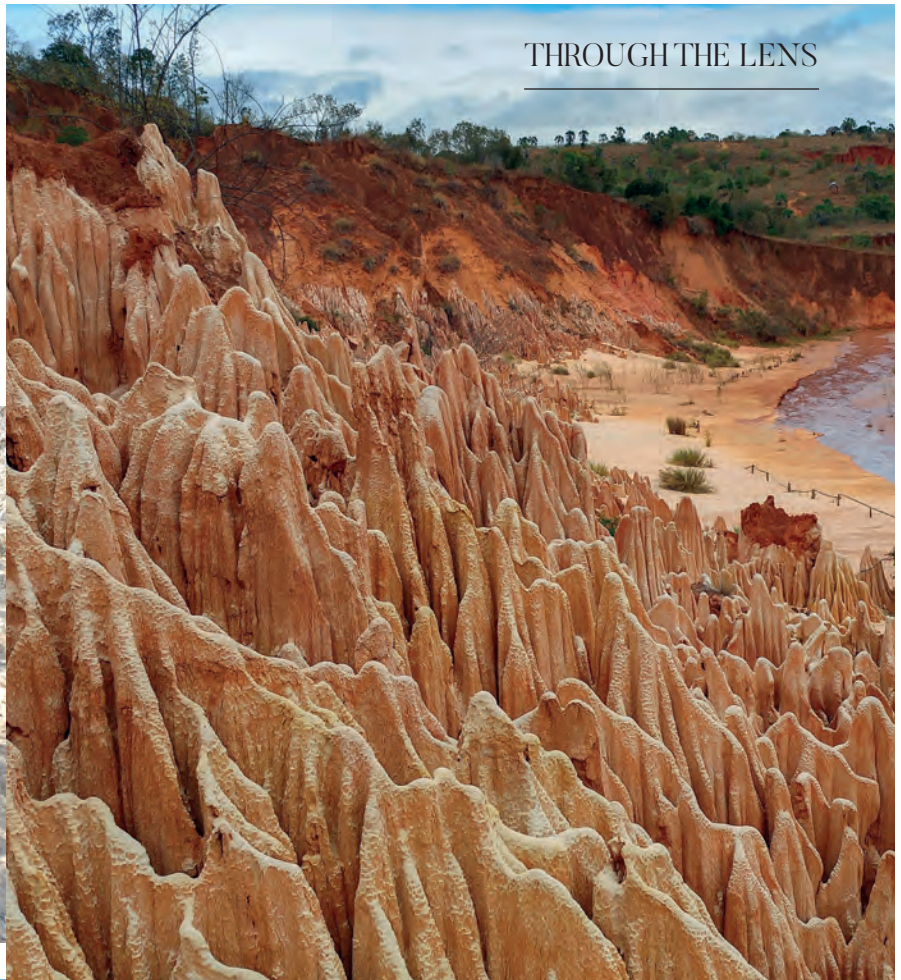
A Madagascar, votre appareil photo ne fera pas de pause. Partout des images à couper le souffle vous attendent. Le pays possède en effet une des faunes et flores les plus photogéniques du monde : des lémuriers aux baobabs, des paysages époustouflants aux plages de sable blanc en passant par une mer azurée.

"BIEN SÛR je ne peux pas résister à prendre les photos les plus évidentes, comme tous les autres visiteurs de cette île spectaculaire", admet le web designer Gavin Baylis, venu à Madagascar pendant un mois pour faire du kitesurf dans la Baie de Sakalava (image en bas à gauche) et sur la côte de Saphir. Il en a profité également pour plonger au large de Salary Bay, découvrir les nomades de la forêt de Mikea et visiter certains des sites les plus célèbres de l'île, de la capitale d'Antananarivo aux plages époustouflantes de Nosy Iranja, en passant par le phénomène visuel des tsingy dans le nord.

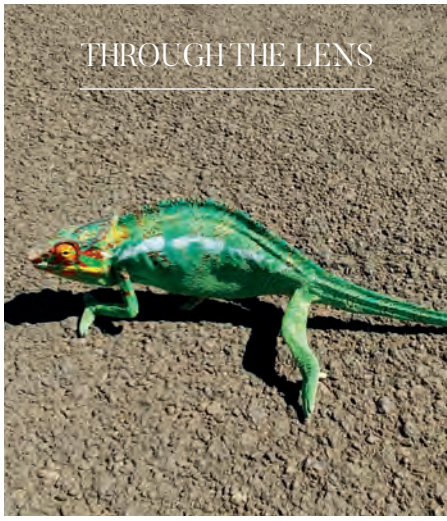
In Madagascar there are breathtaking shots wherever you point the camera. The country boasts the most photogenic fauna and flora in the world from lemurs to baobabs plus stunning landscapes, white sand beaches and azure seas.

"OF COURSE I can't resist taking the more obvious photos, the same as every other visitor to this spectacular island," admits web designer, Gavin Baylis, who came to Madagascar for a month to kitesurf at Sakalava Bay (image right) and the Sapphire Coast, also, for diving off Salary Bay, discovering the Mikea forest nomads and visiting some of the island's most famous sites from the chaotic capital of Antananarivo to the stunning beaches of Nosy Iranja to the visual phenomenon of the tsingy in the north.





THROUGH THE LENS



Capturer l'essence de Madagascar en photo est plus difficile. "Comment montrer la beauté de son éloignement, le charme de la vie locale et de la culture", se demande-t-il. "C'est pourquoi certaines de mes images préférées sont souvent prises spontanément et discrètement pour montrer l'agitation des rues, la pléthore des pneus de vélo dans un magasin de bord de route, un caméléon qui déambule sur la route devant notre 4x4. Ou alors, elles proviennent de séquences GoPro, d'un poisson qui nage dans le corail ou d'un cadre figé de cerf-volant au-dessus d'un lagon vert translucide.

"Contrairement à ces vues de brochures de voyage où le soleil se couche sur une plage idyllique, c'est comme si on s'arrêtait un instant dans le temps. Chaque image devient alors un souvenir unique de Madagascar".


Capturing the essence of Madagascar in photographs is more of a challenge. "How do you show the sheer beauty of its remoteness, the charm of the local life and the culture?" he asks. "That's why some of my favourite images are often taken spontaneously and unobtrusively showing the bustle in the streets, the plethora of bicycle tyres in a roadside store, a chameleon sauntering across the road in front of our 4x4. Or they come from GoPro footage, a fish swimming in the coral or a freeze frame of kiting over a translucent green lagoon.

"Unlike those travel brochure views of the sun setting over an idyllic beach, It's like stopping a moment in time, an image that's a unique memory of Madagascar."

CAPTURER L'ESSENCE DE MADAGASCAR EN PHOTO EST PLUS DIFFICILE



CAPTURING THE ESSENCE OF MADAGASCAR IN PHOTOGRAPHS IS MORE OF A CHALLENGE



**A MADAGASCAR, VOTRE APPAREIL
PHOTO NE FERA PAS DE PAUSE**



**IN MADAGASCAR THERE ARE BREATHTAKING
SHOTS WHEREVER YOU POINT THE CAMERA**



CARLTON
★★★★★
MADAGASCAR



*Carlton Madagascar,
l'hôtel 5 étoiles emblématique ancré
dans le quartier historique d'Antananarivo*

Un emplacement unique face au lac Anosy dans le
cœur historique, culturel et financier de la ville.

Depuis plus de 50 ans, l'hôtel Carlton est réputé
pour sa qualité de service irréprochable
et son hospitalité légendaire.

Seul hôtel certifié ISO-9001 2015 à Madagascar.



Notre Histoire ne fait que commencer

141 Chambres & 30 Suites - 04 Restaurants & Bars, Pâtisserie & Boulangerie - Club Loisirs
07 Salles de Conférence & Evènement pour 1000 personnes - Le Grand Casino de Tana - Bar & VIP Lounge
Boutiques & Services de Luxe - Banque et GAB - Tour Opérateur & Agence de Voyage
Grand parking avec plus de 300 places - Service Voiturier

LIFESTYLE

Preferred
HOTELS & RESORTS

www.carlton-madagascar.com

Commandez au: ☎ +261 20 22 260 60  



Railovy

LE ROI DES OISEAUX

THE KING OF BIRDS



©: Roland Eve

Lorsque le conseil des oiseaux décide d'élire son roi, l'heureux élu doit répondre à plusieurs critères. Grâce à ses qualités, ce fut le *Dicricus Forticatus* qui fut sacré roi des oiseaux. Voici la légende de l'espèce, imprégnée de sagesse.

Un jour, les oiseaux de la planète entière se réunirent pour élire leur roi. Pour la petite anecdote, précisons qu'une seule espèce était absente: le hibou, hors que ce dernier avait décidé de veiller sur ses petits et sa compagne. Il fut alors décidé à l'unanimité que le premier qui rencontrerait le hibou devrait l'éliminer. C'est pourquoi, depuis cette décision du conseil des oiseaux, le hibou n'ose plus voyager le jour puisque tout oiseau qu'il apercevrait serait contraint de le capturer et de le tuer.

Mais revenons-en au coeur de la légende. Ayant la confiance d'être le plus fort, l'aigle se proclama roi. La majorité refusa alors, de peur que celui-ci n'ait pas la sagesse de gouverner mais uniquement la force. Furieux de cette décision, il décida alors de pourchasser tous les autres oiseaux.

Les oiseaux devaient donc toujours se mettre d'accord. Ils choisirent une espèce dotée d'une rare beauté, intelligente et douée du talent d'imitateur. Avec sa grande huppe, il sait imiter la plupart des chants des autres espèces, nous vous présentons le Railovy, appelé également Drongo. Une espèce de passereau qui appartient à la famille des dicruidae et qui vit dans les forêts humides tropicales, dans les plaines et les savanes sèches de Madagascar. Non seulement le Railovy est le roi des oiseaux mais il est également considéré comme un oiseau royal.

When the council of birds decides to elect their king, the lucky winner must meet several criteria. Thanks to his qualities, it was the *Dicricus Forticatus* who was crowned as king of the birds. This is the legend about the species, steeped in wisdom.

One day, the birds of the planet gathered to elect their king. The story goes that only one species – the owl – was absent, as he had decided to stay at home to watch over his fledglings and their mother. Unanimously, the birds decided that the first to come across the owl should eliminate him. This explains why, since that decision, the owl no longer dares to travel during the day, since if he is spotted by any other bird, he will be attacked.

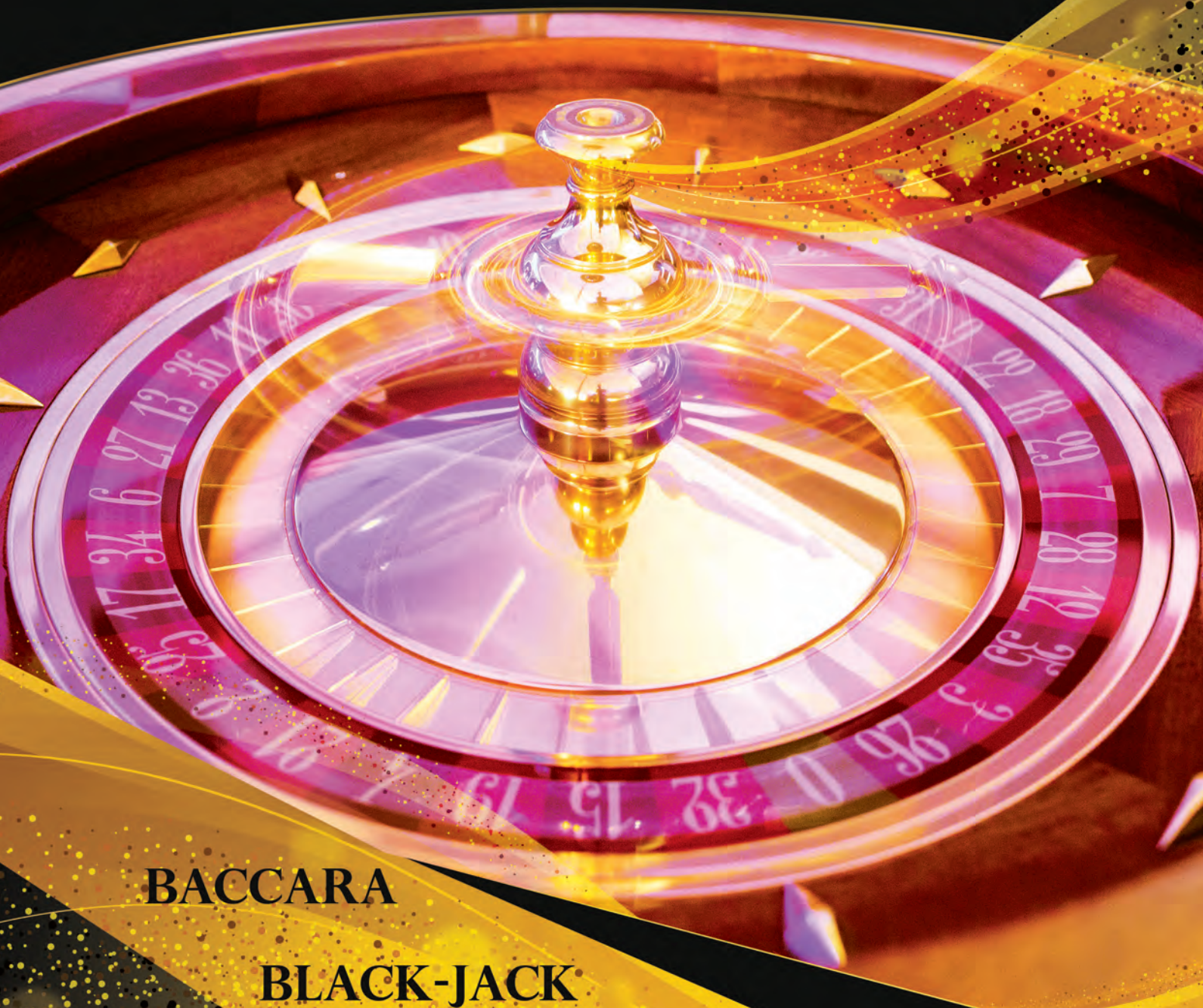
But back to our legend. Knowing that he was the strongest of all, the eagle declared himself king, but was refused by the majority, who feared he would have the strength, but not the wisdom. Furious about this decision, the eagle decided to chase away all the other birds.

The birds then had to come to an agreement. They elected a species of rare beauty and intelligence but that was also a talented mimic. With its large crest on its head, and able to imitate the song of most other birds, let us introduce the Railovy, also referred to as the Drongo. A species of sparrow belonging to the family of the dicruidae, it lives in the wet tropical forests, the plains and the dry savannah grasslands of Madagascar. Not only is the Railovy the king of the birds, but it is also considered to be a royal bird.

CASINO DU GRAND CERCLE



- DEPUIS 1959 -



BACCARA


BLACK-JACK

POKER

CLUB PRIVÉ

MACHINES A SOUS

020 22 327 99
Hôtel CARLTON Anosy
www.casino-madagascar.com

 Casino du Grand Cercle de Tananarive



© : ORTII

Tsimijihibasy

COIFFURE HAIR DO



DANS LA GRANDE ÎLE, CHAQUE TRESSE CORRESPOND À UNE ETHNIE ET SON USAGE VARIE SELON LES CIRCONSTANCES. LE TSI MIJIHIBASY MIPOAKA EST UN STYLE DE COIFFURE QUI RESSEMBLE À UN CASQUE ET EST PROPRE À LA RÉGION D'ISALO ET D'IHOROMBE.

Tresser les cheveux est l'occasion pour les femmes malgaches de discuter et de cancaner entre elles. Dans le Sud de Madagascar, comme dans toutes les autres régions de l'île, en période de festivités, les coiffures diffèrent complètement de celles confectionnées en période de deuil. Mais arrêtons-nous plus particulièrement sur le *Tsimijihibasy mipoaka* : portée au quotidien par les femmes Bara – originaires d'Ihorombe – cette coiffure peut également être portée lors des festivités, mais en y ajoutant un peu de peinture sur les joues et des bigoudis de couleurs vives sur les tresses.

De style unique, le *Tsimijihibasy mipoaka* consiste à tresser les cheveux en deux parts égales et à les rouler en boule afin de cacher les oreilles. Etymologiquement, cela signifie « ne pas avoir peur des coups de feu ». Effectivement, les attaques des Dahalo (voleurs de bétails) sont fréquentes dans le Sud de Madagascar et cette coiffure protège de façon superficielle l'ouïe des bruits de tirs.

Ce type de tresses est également connu pour être la coiffure des jeunes femmes célibataires. Elle n'est destinée que pour celles qui attendent encore leur prince charmant. Il est donc formellement interdit aux femmes mariées de la porter. Cela pourrait vouloir dire qu'elles veulent encore d'autres hommes et que leur mari ne leur suffit pas !

IN MADAGASCAR, EACH BRAID CORRESPONDS TO AN ETHNIC GROUP AND ITS USE VARIES ACCORDING TO CIRCUMSTANCE. THIS HAIRSTYLE, WHICH LOOKS SOMETHING LIKE A HELMET, IS SPECIFIC TO THE REGION OF ISALO AND IHOROMBE.

When Malagasy women braid each other's hair, they get together to chat and gossip. In the south of Madagascar, as in every other region, hairstyles for a celebration are completely different from hairstyles to mark grieving. For daily life, Bara women – from Ohorombe – wear the *Tsimijihibasymipoaka*. However, this hairstyle is also worn for celebrations, with an additional touch of colour on the cheeks and flashy rollers on the braids.

Etymologically, *Tsimijihibasymipoaka* means 'not afraid of gunshots'. Indeed, attacks by Dahalo (cattle thieves) are frequent in the south of Madagascar. The hairstyle gives superficial protection from the noise of gunshot. It is a unique style: braids are easy to recognise. *Tsimijihibasymipoaka* is created by braiding the hair in two equal sections before rolling it into a ball to hide the ears. This type of braid is also known for being worn by young single women, so those still waiting for Prince Charming. It is strictly forbidden for married women to wear this hairstyle, as the message could be that they are looking for another man, that their husband doesn't satisfy them!

DECLÉOR

PARIS

LA PEAU · LE CORPS · L'ESPRIT



LES HUILES ESSENTIELLES
L'ESSENCE DE LA PERFORMANCE
100% ORIGINE NATURELLE
WWW.DECLEOR.COM



Découvrez vos soins visage et corps
Dans les INSTITUT & SPA



Distributeur exclusif | sedis@edl.mg



Sport

Diamanga

Sport

Sentez LA FORCE Feel THE FORCE

L'art martial malgache, le Diamanga, est né de l'observation de la façon dont les animaux se défendent lorsqu'ils sont attaqués. Les participants doivent être agiles, alertes et développer la maîtrise de leur force intérieure pour éviter les attaques de leur adversaire.

Le diamanga, signifiant littéralement «pieds d'esclaves», est un sport traditionnel des hautes terres malgaches, un sport de combat basé sur les coups de pieds. Il a été extrêmement pratiqué durant l'époque royale où les deux *mpikatroka* (pratiquants du Diamanga) se confrontaient dans un lieu appelé *lembalemba* (une arène) sous l'œil très encourageant du roi.

Le Diamanga est issu de l'observation des mouvements de divers animaux qui, pour se défendre, se ruaient en donnant des coups de pieds. Il requiert une très bonne agilité et une très grande vigilance pour échapper aux coups de l'adversaire. L'observation permet, quant à elle, de répondre au bon moment et au bon endroit sans pour autant se fatiguer trop vite. A force de pratique, le Diamanga développe la réactivité face à toutes les situations et la maîtrise de la force intérieure.

Il faut reconnaître une incroyable parenté entre la capoeira brésilienne, cette danse martiale que les esclaves exécutaient au son des tambours, et le diamanga malgache. Une similitude qui s'expliquerait, selon certains historiens, par le fait que les malgaches capturés sur les hauts plateaux pour être revendus comme esclaves aux portugais ont fait part de toutes leurs techniques de Diamanga. Ce dernier serait donc à l'origine de la capoeira brésilienne.

The Malagasy martial art, Diamanga, was born from the observation of how animals defend themselves when challenged. Participants need to be agile, alert and develop mastery of inner force to avoid their opponent's attacks.

Diamanga, which literally means 'slaves' feet, is a traditional sport from the High Plateaus of Madagascar and a martial art based on kicking. It was frequently practised during the royal period with the two *mpikatroka* (fighters) facing each other in the *lembalemba* (arena) under the very encouraging eye of the king.

Diamanga was born from the observation of animals which, in order to defend themselves, rush towards each other and kick out. It requires participants to be very agile and alert to avoid their opponent's attacks. Observation enables the *mpikatroka* to fight back at the right time and right place without getting tired too quickly. The practice of Diamanga develops reactions to any situation and a mastery of inner force.

There is an obvious link between the Brazilian capoeira, the martial dance practised by slaves in rhythm to a drumbeat. According to historians, the similarity between the two could be explained by the fact that Malagasy people captured on the High Plateaus to be sold as slaves to the Portuguese shared the techniques of Diamanga, which became the origin of the Brazilian capoeira.



Hotel La Villette

Across the street, From the ordinary



Adresse : 18 Rue, Dr Villette Isoraka, ANTANANARIVO

Mail : direction@hotel-lavillette.com ; infos@hotel-lavillette.com ; commercial@hotel-lavillette.com

Téléphone : +261 22 261 79 ; +261 34 05 377 67 ; +261 34 05 377 68

Facebook : Hotel La Villette



Danse

Dance

La Danse Royale Sakalava The Sakalava Royal Dance

A chaque ethnie, sa propre danse et musique. Et les Sakalava, l'ethnie peuplant la côte occidentale de Madagascar en connaissent une large variété dont le rebika.

Le *rebika* est connu pour être la danse des rois et reines Sakalava Bemazava au temps de la royauté Malagasy. Sa particularité? Chaque danseur porte un fusil! Etait-ce à l'époque un moyen d'assurer la sécurité des régnants tout en leur témoignant respect?

Le *Rebika* se danse au rythme de la cadence typique pratiquée par les Sakalava lors de la cérémonie traditionnelle du *Fanompoam-be*, ou celle dédiée à la circoncision ou au mariage. Pour le *Fanompoam-be* (la cérémonie de bain des reliques royales), les festivités commencent par la grande veillée au *Doany Miarinarivo* et se terminent par le *Rebika*. Les bras et les pieds sont les plus mobilisés pour cette danse. Ils bougent au rythme de deux *Hazolahy* (tambours joués par deux hommes). La Danse se termine au *Doany* par une prière adressée au *Zanahary*, l'appellation de Dieu, et aux *Razana* (les ancêtres). Le *Rebika* est pratiqué pour marquer la fermeture du tombeau et clôturer la cérémonie du *Fanompoam-be*. Ainsi, tous les travaux effectués sont remerciés.

Pour les tenues, elles sont très codées : le roi et son intendant portent le *Kitamby*, un ensemble; la reine et sa dame de compagnie se parent du *Salovana* (paréo); enfin, le *Hofia* est porté par tous ceux qui participent à la danse. Il est de forme conique avec une traîne, en tissu de couleur rouge, la couleur du royaume Sakalava.

In Madagascar, each ethnic group has its own music and dances. The Sakalava, the ethnic group occupying the west coast of Madagascar have a range of them, including rebika.

The *rebika* is well known for being the dance of the Sakalava Bemazava kings and queens during the period of royalty in Madagascar. Its specific characteristic? Each dancer carries a gun! Discussions are open regarding an explanation. Was it, at the time, a way of protecting the royal family, as well as showing them respect?

The *rebika* is danced to a Sakalava rhythmic beat typical of the traditional *fanompoam-be* ceremony, or that of circumcision or marriage. For the *fanompoam-be* (the ceremony of bathing of the royal relics), festivities begin with the long wake of *doany Miarinarivo* and finish with the *rebika*. The dancers move their arms and feet. They move to the rhythm of two *hazolahy* (drumbeats played out by two men). The dance of the *doany* ends with a prayer addressed to *zanahary*, the god, and the *razana* (the ancestors). The *rebika* is practised to mark the closing up of the tomb and to end the ceremony of *fanompoam-be*. In this way, people give thanks for works carried out.

The costumes worn correspond to a strict code: the king and his attendants wear the *kitamby*, a type of suit; the queen and her lady-in-waiting wear the *salovana* (pareo); finally, all those who take part in the dancing wear the *hofia*, which is conical in shape, with a train made of red cloth, the colour of the Sakalava kingdom.



BILLETTERIE
CIRCUITS TOURISTIQUES
LOCATION D'AVIONS PRIVÉS
ÉVACUATION SANITAIRE

**AFFAIRES
OU ...
VACANCES?**

LIVE YOUR ADVENTURE

En partenariat avec



CODE PROMO*
PAK9788

silverwings-madagascar.com

✉ contact@silverwings-madagascar.com • ☎ +261 32 11 522 77



*Profitez d'une offre de réduction en mentionnant le code promo au moment de la réservation



© : Eric Aina Ratovonirina

Le Tambour **Des Artisans Malgaches** Drum Roll **For Malagasy Craftsmen**

Les instruments qui sortent de cet atelier bénéficient d'un savoir-faire de 30 ans d'expérience et une expertise qui se voient à travers chaque pièce. L'agilité des artisans et leur méticulosité permettent de parvenir à l'exact rendu, voulu pour chaque type de tambour, sans oublier les motifs qui rendent les produits encore plus beaux.

D *jembé, tam-tam, ampongalahy, ampongabe ou hazolahy*, différentes sortes de tambours sont fabriquées de façon artisanale à Madagascar. Dada Michel, un artisan connu dans le quartier d'Ankazomanga fait ce métier depuis 30 ans. Ce sont ses enfants qui assurent la vente de ses articles. Comme matière première, il utilise du bois de tamarinier venant de Ratovotany, un petit village aux environs d'Antsirabe. Pour un arbre de 3,5 mètres de hauteur, son équipe arrive à fabriquer quatre *djembés* au minimum. Le traitement de la peau de zébu est une autre affaire: trempée dans de l'eau pendant deux jours, elle devient souple et peut alors être tendue facilement. L'artisan procède ensuite au montage. Afin d'apporter une touche malgache et artistique, il illustre les pièces en sculptant le corps de l'instrument avec des lémuriers, des arbres emblématiques malgaches ou des scènes de vie. La dernière étape: la finition, qui consiste à poncer et à poser du vernis.

Pour les tambourines, l'argile constitue la matière de base sur laquelle est tendue la peau de zébu ; les lanières en cuir les rendent plus élégants encore. Ces instruments de musique, qui peuvent également servir d'objets de décoration ou encore de jouets, se vendent dans les quartiers de la Capitale. Quant aux touristes conquis, ils les considèrent comme de beaux souvenirs à ramener dans leur valise.

The instruments made in this workshop are the fruits of know-how accumulated from 30 years of experience and expertise applied to each article. The skillful and meticulous work of the craftsmen leads to great precision for each type of drum made and the decorative patterns add to the charm of each instrument.

D *jembé, tam-tam, ampongalahy, ampongabe or hazolahy*, different sorts of drums are handmade in Madagascar. Dada Michel, a well-known craftsman in the district of Ankazomanga has been practising his profession for three decades and now his children sell the articles he produces.

For the raw materials, he uses tamarind wood from Ratovotany, a little village close to Antsirabe. His team can produce at least four *djembe* drums from a three-and-a-half-metre tree. The zebu skin then has to be treated, soaked in water for two days, until it becomes soft and easy to stretch. Next, the craftsman assembles the instrument. To add an artistic touch typical of Malagasy culture, he decorates each article by carving the forms of lemurs, endemic trees or scenes from daily life. The final stage is when the drum is polished and varnished.

For tambourines, clay is the basic material used, over which is stretched the zebu skin and strips of leather to add a touch of elegance. This instrument, which is also used for decoration or as a children's toy, can be found on sale everywhere in the capital perfect for tourists to take home as a souvenir.



Since 1928

For your Business Trip?
Request your preferential rates now !

109 Rooms • 8 Suites • 1 SPA • 3 Restaurants • 3 Bars
5 Conference Rooms • 1 Pastry • 1 Casino

reservation.colbert@moov.mg | +261 20 22 202 02 | Antaninarenina • Antananarivo • Madagascar

www.**hotel-restaurant-colbert**.com

Tradition

Kalo

GARE AUX VOLEURS THIEVES BEWARE!

Les valeurs traditionnelles du fihavanana, toujours respectées dans la société malgache, sont un lien social d'entraide et de solidarité, qui constitue la base de la vie communautaire. Cependant, lorsque cette confiance et cette bonne volonté dans la société sont rompues, certains agriculteurs ont recours au kalo, un dispositif antivol traditionnel.

Ny tain'omby mivadika aza tsy misy mikitika » Personne n'ose toucher une bouse de zébu retournée. Cette expression a marqué la bonté des gens durant l'époque des Ntaolo. En effet, les cultivateurs utilisaient la bouse de zébu comme engrais naturel et personne n'osait toucher à celles qui étaient retournées, déjà réservées. Mais aujourd'hui les paysans doivent parfois faire face aux voleurs.

Le Kalo ou Kiady est donc une sorte de protection utilisée par ces derniers. Ce procédé est très efficace. Il existe plusieurs types de Kalo et leurs noms ont été donnés selon la manifestation de leurs effets : *Kalo mahabekibo* (le voleur qui ose manger les fruits aura un gros ventre) ; *Kalo mampiasa* (si le voleur ose toucher aux propriétés qui ne lui appartiennent pas, il perd tout contrôle et commence à travailler la terre ; parfois même le voleur reste immobile et coincé sur le lieu). Si quelqu'un ose voler dans une basse-cour, on entendra le cri de ce qu'il a volé dans son ventre.

Le seul remède pour un voleur est donc de s'approcher et de s'excuser auprès du propriétaire du champ ou de l'animal. Ce dernier est le seul à connaître la manière de désactiver le sort. Un bout de tissu, une simple bouteille suspendue à une branche ou un fagot de paille symbolisent la présence d'un Kalo protégeant une propriété privée. Donc, gare aux voleurs! Quoiqu'il en soit, ce pouvoir permet le respect mutuel entre les membres de la société. «L'idée n'est pas de faire du mal à autrui mais plutôt de préserver ses propriétés » affirme un paysan d'Imerimandroso d'où son appellation *Kalo Fiarovana*.

The traditional values of fihavanana, always respected in the Malagasy society, is a social link involving mutual aid and solidarity, forming the underlying basis of community life. However, when this trust and goodwill in society is breached, some farmers resort to kalo, a traditional anti-theft device.

Ny tain'omby mivadika aza tsy misy mikitika”, no one dares touch a cow dung that has been turned over. The saying appealed to the goodness in people during the period of the Ntaolo. At the time, farmers would use the dung of zebu as a natural fertiliser and no one would touch those that had already been turned over, showing that they were already reserved. However, today's farmers often find themselves dealing with thieves.

Kalo or *kiady* is a kind of protection and a very effective process. Several types of *kalo* exist and they have been named according to the effects they have: *kalo mahabekibo* (a thief daring to eat stolen fruit will have a swollen stomach); *kalo mampiasa* (if a thief touches properties that do not belong to him, he will lose control when working the land, sometimes, he might even remain motionless and unable to move from the spot). If a person dares steal farm animals, the voice of the stolen animal will be heard coming out of his stomach.

The only remedy available to the thief is to see the owner of the land or the animal he stole and apologise to him. Only the owner has the power to cancel the spell. A piece of cloth, a simple bottle hanging on a branch or a bundle of straw symbolises the presence of a *kalo* protecting a property. So, thieves beware! In any case, the power leads to mutual respect between the members of the society. "The aim is not to harm others, but to protect one's property," declared an Imerimandroso farmer, which explains the spell called *kalo fiarovana*.



Ustensile de Cuisine

Literie



PYREX **tescoma** **abert** **ROYALTY LINE** **PRADL FRANCE** **Luminarc**

mollyflex **dunlopilo** **TODAY** **diver d'atmosphère** **Bleu Câlin**

+ de **7** références disponibles

Sol Naturel



Jonc de Mer Et Sisal

Meuble



ARRIVAGE



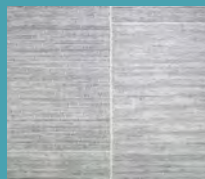
+ de **250** références disponibles



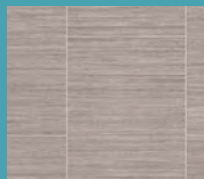
+ de **25** références disponibles



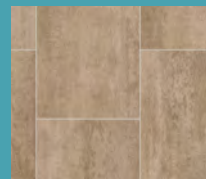
NOVA - BARCELONA 504



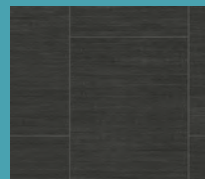
NOVA - GOYA 593



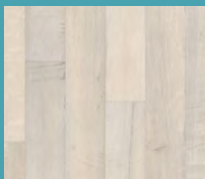
NOVA - GOYA 583



NOVA - BARCELONA 593



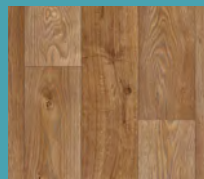
NOVA - GOYA 599



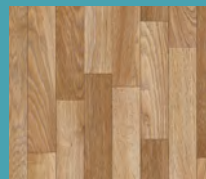
LUNA - LUBERON 705



LUNA - LUBERON 794



LUNA - ASPIN 845



LUNA - BOUDOIR 833



BINGO - TRAFFIX



Largeur 4 M

GED

[GESTION ÉLECTRONIQUE DES DOCUMENTS]



LE PRIX



L'ACCESSIBILITÉ



L'USAGE



LA PÉRENNITÉ



LES FONCTIONNALITÉS



LA SÉCURITÉ DES DONNÉES

GESTION ÉLECTRONIQUE DE DOCUMENTS ELECTRONIC DOCUMENT MANAGEMENT

VERS LA DIGITALISATION DES DOCUMENTS PAPIERS

La gestion des documents papiers au sein d'une entreprise est de plus en plus difficile, et a un impact conséquent sur la productivité. Le basculement vers la Gestion Electronique des Documents (GED) se présente comme étant la solution ultime pour se débarrasser des papiers.

Le temps des classement et archivage dans les armoires est désormais révolu. La GED permet la dématérialisation des documents papiers, en passant notamment par la numérisation, ainsi que le stockage numérique des fichiers.

Une fois stockés, les fichiers peuvent être classés et consultés en temps réel sous différents formats : e-mail, intranet, ...

Un des grands avantages de la GED réside dans une grande réduction des coûts sur le papier, mais aussi un énorme gain de temps sur les recherches, pour finalement un meilleur rendu de productivité pour les sociétés qui traitent au quotidien de nombreuses factures, des dossiers clients, ainsi que tous les documents nécessaires.

Cette solution, en conclusion, permet d'assumer la responsabilité écologique, et surtout la fluidité des informations qui sont disponibles en temps réel.

TOWARDS DIGITISATION OF PAPER DOCUMENTS

Management of paper documents within a company is increasingly difficult, and has a consequent impact on productivity. The switch to Electronic Document Management (EDM) is the ultimate solution to get rid of paper.

Filing time and archiving in cupboards is now over. EDM allows the dematerialisation of paper documents, including scanning, as well as the digital storage of files.

Once stored, files can be classified and consulted in real time in different formats: e-mail, intranet, ..

One of the great advantages of EDM is not only a great reduction in paper costs, but also an enormous time saving on research, which ultimately leads to greater productivity for companies that deal with numerous invoices, customer files and all the necessary documents on a daily basis.

This solution, in conclusion, makes it possible to assume ecological responsibility, and above all the fluidity of the information that is available in real time.

Mauvais titre pour ce texte Gestion électronique de documents fournie par TEKNET GROUP.

Copy for Electronic document management provided by TEKNET GROUP.



Numérisation & Gestion de documents

SOLUTIONS DE DÉMATÉRIALISATION DES DOCUMENTS

zeDOC

Scan

Solution de capture de documents pour classement dans tout système de Gestion.

OCR Serveur

Transformation automatique des documents papiers en données numériques exploitables

Revue de Presse Électronique

Solution de clipping. Création de panorama de presse avec page de garde, sommaire et signets.

La technologie ZeDOC est brevetée par

Bsv.
Electronic Publishing



Reconnaissance

sémantique et extraction automatique des données sans paramétrage préalable



Contrôle

avec système d'alertes en cas de doute ou d'incohérence des données



Traitement

par vidéocodage avec apprentissage automatique



Saisie automatique

d'une valeur dans un champs via un simple clic

teknet
group

CONTACTEZ - NOUS
032 03 314 55

commerciaux@teknetgroup.com
Trade Tower Alarobia



Teknet Store - Madagascar



Teknet Group



@GroupTeknet



teknetgroup.com

GH ★★★★★
Diego-Suarez
MADAGASCAR
LE GRAND HOTEL



mail : contact@grand-hotel-diego.com
siteweb : www.grand-hotel-diego.com
Tel : (0261) 20 82 230 63 - (0261) 32 40 881 43



TRAVAIL *D'Equipe*

L'IMPORTANCE DU RUGBY POUR LES ENFANTS DE SALARY BAY

Team WORK

THE IMPORTANCE OF RUGBY TO THE CHILDREN OF SALARY BAY





ENTHOUSIASMÉE PAR LE PROJET EN TANT QUE MÈRE DE RUGBYMAN, J'AI DÉCIDÉ D'IMPLIQUER LES ENFANTS DE SALARY BAY DANS CETTE AVENTURE

ENTHUSIASTIC ABOUT THE PROJECT AS A RUGBYMAN MOTHER, I DECIDED TO INVOLVE THE CHILDREN OF SALARY BAY IN THIS ADVENTURE

Salary, un village de pêcheurs situé à environ 100 km au nord de Tuléar, est une destination étonnante grâce à son somptueux lagon, ses eaux turquoises et ses plages de sable blanc à perte de vue.

En 2005, l'hôtel Salary Bay s'est installé dans ce coin de paradis. Pour Michèle Cotsoyannis, directrice de l'hôtel, la promotion du tourisme va de pair avec la protection de l'environnement, la préservation de la culture, en particulier celle du peuple Mikéa, et les questions sociales. Dans une interview accordée à Prime, Michèle nous explique comment l'introduction du rugby permet d'aborder le développement des enfants de Salary Bay.

Salary, a fishing village located about 100km north of Tulear, is a stunning destination thanks to its sumptuous lagoon, turquoise water and white sandy beaches as far as the eye can see.

In 2005, the Hotel Salary Bay was established in this piece of paradise. For Michèle Cotsoyannis, director of the hotel, the promotion of tourism goes hand in hand with environmental protection, the preservation of culture, particularly that of the Mikéa people, and social issues. In an interview with Prime, Michèle tells us how introducing the sport of rugby is tackling the development of children in Salary Bay.

Comment est né votre rôle dans l'école de rugby du sud-ouest de Madagascar ?

J'ai rencontré Pierre Gony et Terres en Mêlées en 2014. Il passait sur la côte Saphir avec l'idée farfelue d'initier les enfants des villages à l'éducation par le rugby, convaincu que ce sport pouvait être un vecteur de valeurs et de développement pour la jeunesse Vezo.

Enthousiasmée par le projet en tant que mère de rugbyman, j'ai décidé d'impliquer les enfants de Salary Bay dans cette aventure.

How did your role in the rugby school in south-western Madagascar come about?

I met Pierre Gony and Terres en Mêlées in 2014. He was passing by on the Sapphire coast with the crazy idea of introducing village children to education through rugby, convinced that this sport could be a vector of value and development for the Vezo youth.

Enthusiastic about the project as a rugbyman mother, I decided to involve the children of Salary Bay in this adventure.

Comment les enfants de la région ont-ils été amenés à jouer au rugby ?

En 2015 nous avons organisé une formation diplômante en partenariat avec la Fédération Nationale de Rugby, pour les enseignants des EPP (Ecoles Primaires Publiques de Manombo à Ambatomilo). Nous avons distribué du matériel pédagogique et lancé les premières initiations en milieu scolaire.

How were the children of the region brought to play rugby?

In 2015 we organised a diploma training in partnership with the National Rugby Federation, for the teachers of the EPPs (public primary schools from Manombo to Ambatomilo). We distributed teaching materials and launched the first school-based initiations.

Quels sont les âges des enfants ?

Nous formons des filles et des garçons de 8 à 16 ans.

What are the ages of the children?

We train girls and boys from 8 to 16 years old in rugby.

Comment l'initiative a-t-elle progressé ?

D'autres opérateurs ont suivi le mouvement et à l'heure actuelle, Tozzi Green, Mikea Lodge ont ouvert des Académies de rugby avec Terres en Mêlées. Des tournois sont organisés depuis 2016, non seulement sur la côte Saphir mais aussi dans l'Ihorombe. Grâce à ces compétitions, les meilleurs joueurs, filles et garçons, ont été sélectionnés dans les équipes de la côte Saphir. Et celle-ci est devenue championne de Madagascar en 2018!

En 2017, une équipe de cinéma dirigée par le réalisateur Christophe Vindis est venue tourner sur la côte Saphir le film « La jeune fille et le ballon ovale » diffusé sur France Ô. Cela a permis de mettre en lumière le pouvoir du rugby comme vecteur d'émancipation des jeunes filles et en particulier de Marcellia, jeune fille Vezo de 16 ans, originaire du village d'Antsepoka. C'est elle qui a donné le coup d'envoi France/Pays de Galles au stade de France pour le Tournoi des Six Nations en 2019.

How has the initiative progressed?

Other operators have followed suit and currently Tozzi Green and Mikea Lodge have opened Rugby Academies with Terres en Mêlées.

Tournaments have been organised since 2016, not only on the Sapphire Coast but also in Ihorombe.

Thanks to these tournaments, the best players, both boys and girls, have been grouped together in the Sapphire Coast selection, who became Madagascar champions in 2018.

In 2017, a film team led by the director Christophe Vindis came to the Sapphire Coast to shoot the film 'La jeune fille et le ballon ovale' (The girl and the oval ball) broadcast on France Ô. This highlighted the power of rugby as a vehicle for the emancipation of young girls and in particular of Marcellia, a 16-year-old Vezo girl from the village of Antsepoka. This young girl kicked off France

Wales at the Stade de France for the 2019 Six Nations Tournament.

Certains de ces enfants se sont même rendus à la Coupe du Monde de Rugby au Japon! Racontez-nous comment cela a pu se faire.

Marcellia, en tant qu'Egérie de la Société Générale, au même titre que Thierry Dussautoir et Johnie Wilkinson, a été invitée à encadrer une équipe de huit jeunes filles et quatre garçons de 12 ans. Ils ont ainsi participé au « Rugby Spirit Festival » et ont assisté à la demi finale de la Coupe du Monde Angleterre/Nouvelle Zélande.

How did some of these children get to the Rugby World Cup in Japan?

Marcellia, as the muse of Société Générale, along with Thierry Dussautoir and Johnie Wilkinson, was invited to coach a team of eight girls and four 12-year-old boys taking part in the Rugby Spirit Festival and attended the semi-final of the England New Zealand World Cup.

Qu'ont-ils appris et apprécié le plus au Japon ?

Les enfants ont passé quatre jours au contact d'équipes de dix nationalités différentes. Ils ont appris à partager leur culture et leurs traditions auprès d'enfants

d'origine asiatique et océanique au travers de la danse, du chant, et bien sûr du rugby. Tous ces jeunes sortaient de Madagascar pour la première fois, certains n'avaient même pas de carte d'identité.

What did they learn and enjoy the most in Japan?

The children spent four days in contact with other teams of 10 different nationalities. They learned to share their culture and traditions with children of Asian and Oceanic origin through dancing, singing, and, of course, rugby. All these youngsters were coming out of Madagascar for the first time, some of them didn't even have an identity card.

CE FILM A PERMIS DE METTRE EN LUMIÈRE LE POUVOIR DU RUGBY COMME VECTEUR D'ÉMANCIPATION DES JEUNES FILLES

THIS FILM HIGHLIGHTED THE POWER OF RUGBY AS A VEHICLE FOR THE EMANCIPATION OF YOUNG GIRLS



© : Faiz Azizan / Shutterstock.com



Quelle est la prochaine étape pour le rugby et les Enfants de Salary Bay ?

L'équipe féminine s'envole pour la France avec Air Madagascar, transporteur officiel de la Tournée pour l'Egalité. Du 1er au 16 Mars, ces jeunes filles vont se mesurer aux meilleurs clubs des régions toulousaine et parisienne ; elles passeront une journée en immersion au Centre National de Rugby avec l'équipe de France féminine et masculine et elles donneront le coup d'envoi du match France/Irlande féminin à Lille le 15 mars.

Pour ce qui est des Enfants de Salary Bay, nous allons travailler sur la partie volontariat : des volontaires français de Terres en Mêlées nous rejoindront à Salary Bay pour mieux former nos filles et nos garçons, tant au niveau du rugby que de l'environnement. Pour nous, le plus important reste à faire : avoir un éducateur permanent qui pourra poursuivre ce travail de formation.



What is the next step for rugby and the children of Salary Bay?

The women's team flew to France with Air Madagascar, official carrier of the Tour for Equality. These young girls competed against the best clubs in the Toulouse and Paris regions, spending a day at the National Rugby Centre with the French women's and men's teams and kicking off the France Ireland women's match in Lille.

As for the children of Salary Bay, we are going to work on the volunteering part with French volunteers from Terres en Mêlées joining us in Salary Bay to better train our girls and boys, both in rugby and in the environment.

For us, the most important thing remains to be done, to have a permanent educator who will be able to continue this training work.



La Fondation Tany Meva mobilise des financements en faveur du développement durable à travers le soutien de projets environnementaux et l'appui aux communautés. Conformément à son quatrième plan stratégique (PS4), elle intervient à travers 4 principales thématiques.

Fondation Tany Meva mobilizes funding for sustainable development through supporting environmental projects and communities. According to its fourth Strategic Plan (PS4), it intervenes through 4 main topics.

Thématiques de financement / Funding themes



Amélioration des conditions de vie des communautés

Improving the living conditions of communities



Conservation durable des écosystèmes

Ecosystem sustainable conservation



Adaptation et mitigation du changement climatique

Climate change mitigation and adaptation



Promotion du changement de comportement

Promote the behaviour change



A QUI LE TOUR ?





H6 ALLNEW HAVAL

HAVAL
N°1 des SUV en Chine





M4HAVAL


 www.ctmotors.mg

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

 ctmotors@ctmotors.mg

 020 23 320 52 / 020 23 616 46

 [ctmotors](https://www.instagram.com/ctmotors)

 Antroharo, Antananarivo, Madagascar



CROISIÈRE

à destination de la
Côte Saphir

EN 03 JOURS 02 NUITS



**ANDRAVONA - BAIE DES ASSASSINS
MOROMBE – TULEAR**

MIKEA DISCOVERY

📍 LA BÂTISSE, Tuléar Centre 601 Tuléar - Madagascar

☎ +261 32 07 100 33

✉ discovery@mikealodge.com



*Votre partenaire
pour un voyage parfait...
Laissez-vous guider...*



© : ONTM - MNP - R.Bohan Transcontinents - Taschpeer - Rhyno - Laszlo Bolgar - amphibian care - Bernard Gagnon - MikaDago - Honey Gale

Région Haute Matsiatra

LA GRANDE Vie

THE HIGH Life

LA RÉGION HAUTE MATSIATRA EST L'UNE DES DESTINATIONS LES PLUS POPULAIRES DE MADAGASCAR, OÙ LES VISITEURS PEUVENT PROFITER DE VUES PANORAMIQUES, DE RICHES FORÊTS, D'UN ARTISANAT TRADITIONNEL - ET D'UN VERRE DE VIN PRODUIT LOCALEMENT

THE HAUTE MATSIATRA REGION IS ONE OF THE MOST POPULAR DESTINATIONS IN MADAGASCAR WHERE VISITORS CAN ENJOY PANORAMIC VIEWS, RICH FORESTS, TRADITIONAL CRAFTS - AND A GLASS OF LOCALLY PRODUCED WINE



Région Haute Matsiatra



Qui dit Haute Matsiatra dit production viticole. En effet, cette région est l'unique productrice viticole de la Grande Île. Haute Matsiatra regroupe les cinq entreprises pionnières du secteur viticole: Soavita, le coteau d'Ambalavao, Lazan'i Betsileo, Société Mac & frères et SVS. Toutefois, avec un bon nombre de rizières et d'étangs au fort potentiel et nombreuses ressources halieutiques, la filière d'avenir de la région a aujourd'hui changé de côté.

Afin que ces richesses naturelles ne deviennent pas des poisons susceptibles de nuire aux organes, notamment les reins, les laboratoires professionnels ne cessent de poursuivre leurs recherches sur les molécules. Nous avons donc approché un institut fondé en 1957, très connu dans le domaine, pour éclaircir certains points.

Parallèlement, les activités artisanales telles que le tissage de la soie, la fabrication du papier Antemoro, ou encore la vannerie font partie des attraits touristiques. Ses forêts naturelles la propulsent également en haut de la liste des destinations phares de Madagascar. Détenant en plus un nombre incalculable de plantes exploitables en huiles essentielles, Haute Matsiatra devient, à Madagascar, une référence dans ce secteur.

La région Haute Matsiatra ou encore *Matsiatra Ambony* en Malagasy est située sur les hautes terres centrales de Madagascar, avec comme chef lieu de région, la ville de Fianarantsoa. Elle est délimitée par 5 autres régions : celle d'Amoron'i Mania au nord, celle d'Ihorombe au sud, celle de Vatovavy Fitovinany à l'est et celles d'Atsimo Andrefana et Menabe à l'ouest. Elle est caractérisée par le fleuve Matsiatra qui la traverse. D'ailleurs, c'est de cet affluent qu'elle détient sa dénomination.

Voici les six sites à ne pas manquer dans la région Haute Matsiatra:

Think Haute Matsiatra, think wine production. Indeed, this region is the only wine producer of the Big Island. Haute Matsiatra brings together the five pioneering companies in the wine sector: Soavita, the Ambalavao Coast, Lazan'i Betsileo, Société Mac & frères and SVS. However, there is also a good number of rice fields and ponds with great potential and numerous fishing resources contributing to the future of the region's industry.

At the same time, craft activities such as silk weaving, Antemoro paper making, or basketry are among the tourist attractions. Its natural forests also propel it to the top of Madagascar's list of flagship destinations. In addition, Haute Matsiatra has an incalculable number of plants that can be used in essential oils.

The Haute Matsiatra or *Matsiatra Ambony* in Malagasy is located in the central highlands of Madagascar, with the city of Fianarantsoa as the regional capital. It is bordered by five other regions: Amoron'i Mania in the north, Ihorombe in the south, Vatovavy Fitovinany in the east and Atsimo Andrefana and Menabe in the west. It is distinguished by the river Matsiatra which crosses it and gives the region its name.

Here are the six sites not to be missed in the Upper Matsiatra region...



FIANARANTSOA ET SA RICHE HISTOIRE

La ville Fianarantsoa est un carrefour routier, située sur la RN7 à 400km de Tananarive. C'est un site d'une grande richesse culturelle. En effet, elle regroupe une multitude de trésors du passé avec ses innombrables architectures. Les quartiers à ne pas manquer à Fianarantsoa retraçant l'histoire de la ville mais également du pays sont celui d'Anatirova, le centre de la cité ; le quartier de Tsianolondroa, le quartier de Ranavalona III ; ainsi que le quartier d'Ambozontany pour sa gigantesque cathédrale mais également sa magnifique vue panoramique. Côté saveur, elle est aussi connue pour les plantations de thé de Sahambavy et plusieurs vignobles situés à Isandra et Famoriana.

FIANARANTSOA AND ITS RICH HISTORY

The city of Fianarantsoa is at a road junction, located on the RN7 at 400km from Antananarivo. It is a site of great cultural richness. Indeed, it gathers a multitude of treasures of the past with its innumerable architectures. The districts in Fianarantsoa retracing the history of the city and also the country are Anatirova, the centre of the city, Tsianolondroa, Ranavalona III as well as the district of Ambozontany for its gigantic cathedral and its magnificent panoramic view. It is also known for the Sahambavy tea plantations and several vineyards located in Isandra and Famoriana.

LA CITÉ AUTHENTIQUE D'AMBALAVAO

A 50 km de Fianarantsoa, vous pouvez visiter l'authentique cité d'Ambalavao. Avec ses paysages exceptionnels, sa nature sauvage offrant un panorama époustouflant et ses architectures ancestrales qui ornent toute la ville, vous ne serez pas déçus! Elle se démarque également par son artisanat traditionnel (fabrication du papier Antemoro et tissage de la soie); sans oublier ses vignes, gâtées par les conditions climatiques de la région, qui produisent les meilleurs vins et liqueurs du pays.

THE AUTHENTIC CITY OF AMBALAVAO

At 50km from Fianarantsoa, the authentic city of Ambalavao has exceptional landscapes, its wild nature offering a breathtaking panorama and ancestral architectures which decorate all the city. It also stands out for its traditional handicrafts (Antemoro paper making and silk weaving); without forgetting its vineyards, enhanced by the region's climatic conditions, which produce the best wines and liqueurs in the country.





LA RÉSERVE COMMUNAUTAIRE D'ANJA

Au pied du massif rocheux d'Iandrambaky, à 12 km de la ville d'Ambalavao, vous pouvez vous rendre à la réserve villageoise d'Anja. C'est un site écotouristique qui gère un groupement de 6 villages aux alentours. La réserve, étendue sur une superficie de 30 hectares, regorge d'une riche faune et flore regroupant lémuriens, oiseaux, étangs et des lianes.

ANJA COMMUNITY RESERVE

At the foot of the rocky massif of Iandrambaky, 12km from the town of Ambalavao, is the village reserve of Anja. It is an ecotourism site which manages a group of six villages. The reserve, spread over an area of 30 hectares, abounds in rich fauna and flora including lemurs.





LE MASSIF D'ANDRINGITRA

Les amateurs de randonnées vont être ravis! Ils pourront surplomber le massif d'Andringitra et atteindre le Pic Boby culminant à 2 658 mètres. De cette hauteur, ils pourront parfaitement contempler le paysage rural qui orne les alentours. Pour plus d'aventure, ils pourront y camper à condition d'être bien équipés. En continuant leur périple ils atteindront le pic d'Ambondrombe qui offre une vue panoramique sur le massif d'Andringitra. Ils pourront alors terminer leur randonnée sur la montagne sacrée abritant le Pic d'Angavao culminant à 1 404 mètres.

THE ANDRINGITRA MASSIF

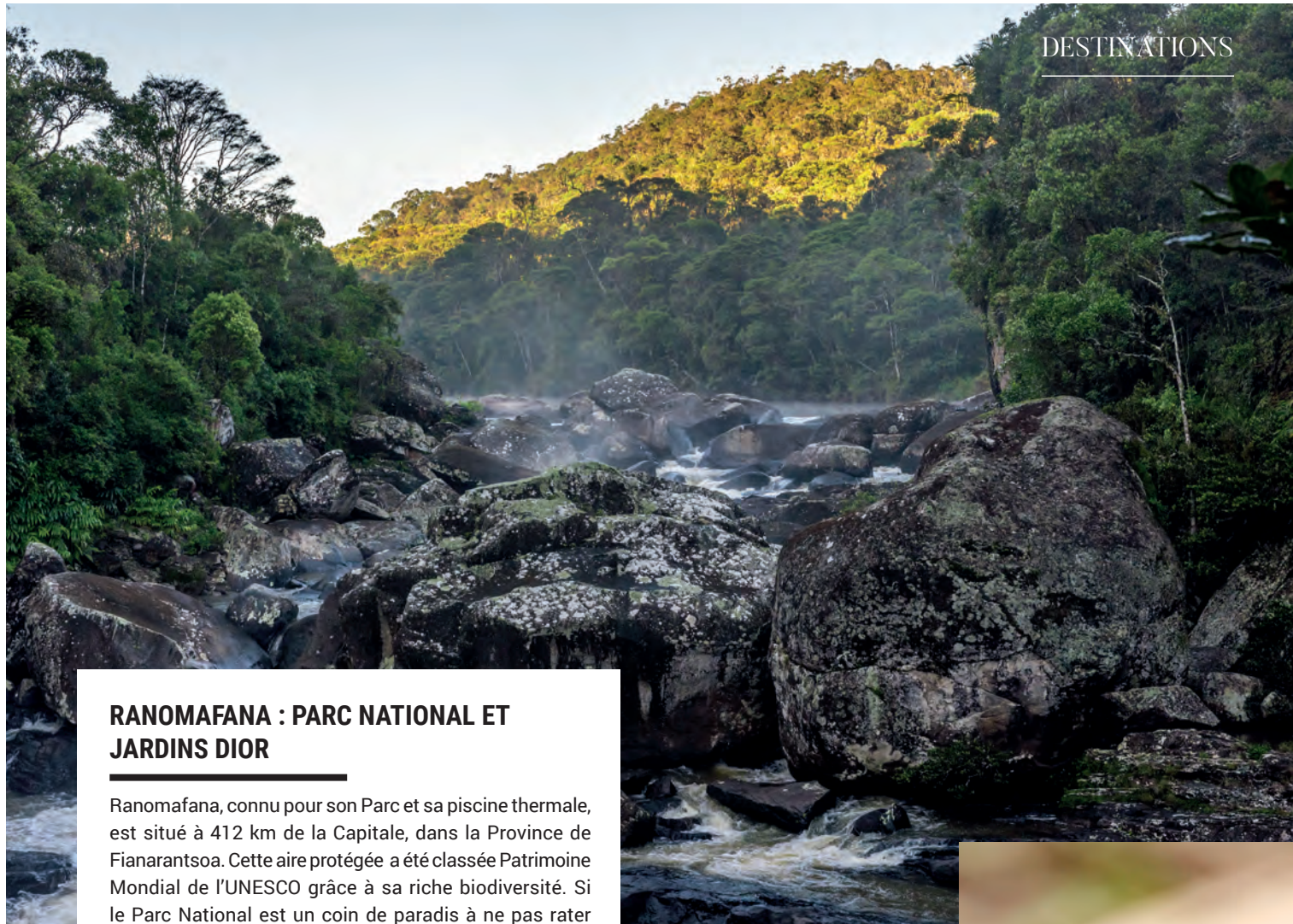
Hiking enthusiasts can climb the Andringitra massif and reach the Pic Boby, which is 2,658 metres high overlooking the rural landscape. For more adventure, camping is an option. Continue to the peak of Ambondrombe, which offers a panoramic view of the Andringitra massif and finish on the sacred mountain sheltering the Peak of Angavao, which rises to 1,404 metres.

LA RÉSERVE SPÉCIALE D'IVOHIBE

Le massif d'Ivohibe est une partie méridionale de la chaîne d'Andringitra. La réserve est composée de forêts de basse altitude et de moyenne altitude abritant plusieurs espèces d'oiseaux, de reptiles, de lémuriens ainsi qu'une végétation rupicole et typique de la savane. Sa richesse incomparable et sa nature sauvage et encore authentique suffisent pour y faire un détour.

THE SPECIAL RESERVE OF IVOHIBE

The Ivohibe massif is a southern part of the Andringitra range. The reserve is made up of low and medium altitude forests that are home to several species of birds, reptiles, lemurs as well as rupicolous and typical savannah vegetation. Its incomparable richness and its wild, authentic nature deserve a detour to visit.



RANOMAFANA : PARC NATIONAL ET JARDINS DIOR

Ranomafana, connu pour son Parc et sa piscine thermale, est situé à 412 km de la Capitale, dans la Province de Fianarantsoa. Cette aire protégée a été classée Patrimoine Mondial de l'UNESCO grâce à sa riche biodiversité. Si le Parc National est un coin de paradis à ne pas rater dans cette région, les fleurs de Longoza, plante sauvage ordinaire qui pousse facilement dans la partie Est et les hautes terres malgaches ont intéressé le géant du cosmétique Dior.

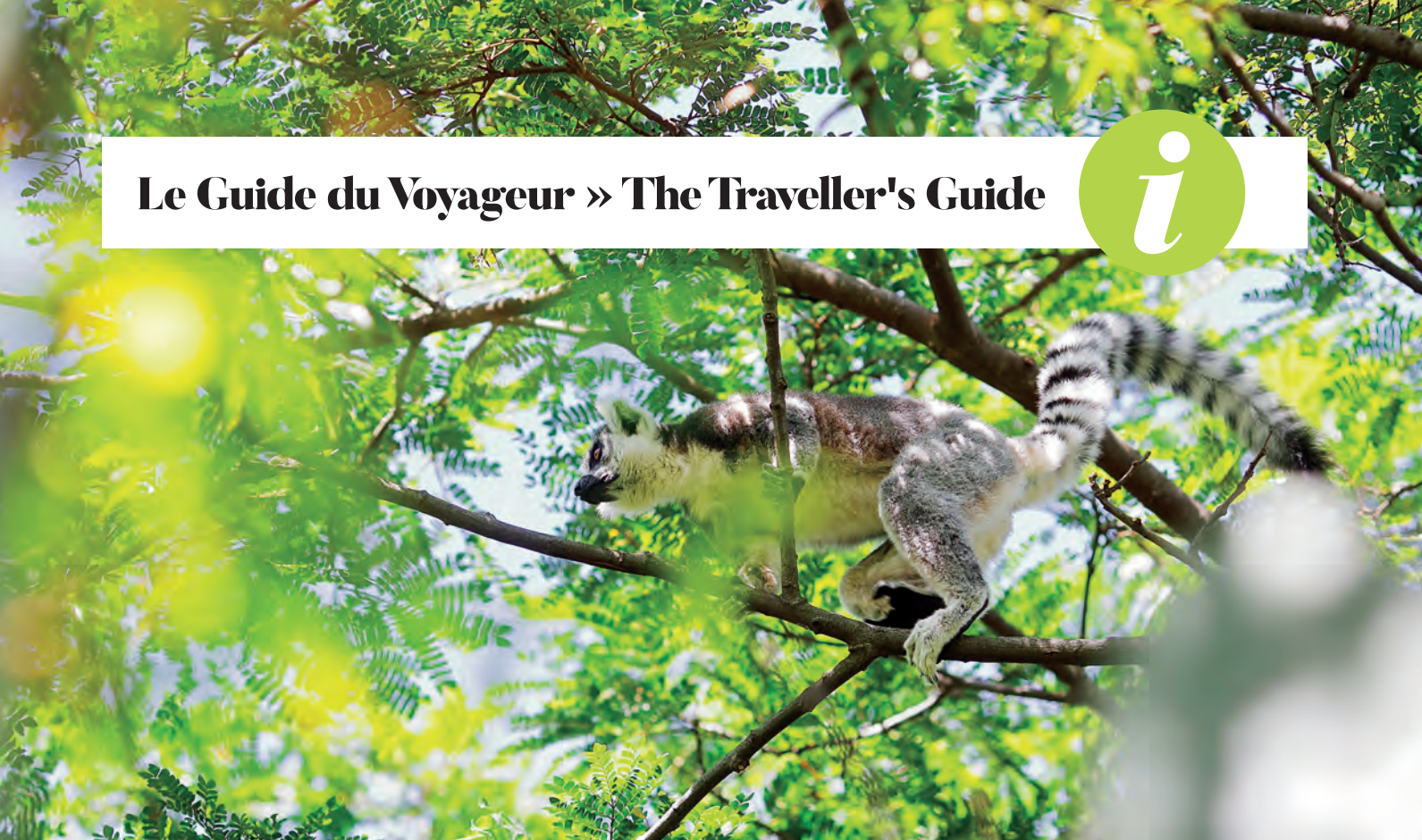
Cette fleur rare dont la fécondation est assurée par le colibri est utilisée dans la gamme de produit « Capture totale » de la maison Dior, un soin de visage capable d'augmenter la vitalité des cellules et de préserver leur potentiel de jeunesse. Dior vient alors à Ranomafana pour dénicher ses extraits végétaux. Ce site figure dans la liste des Jardins Dior et cette exploitation affirme le caractère exceptionnel et rarissime de la flore de la région.

RANOMAFANA: NATIONAL PARK AND DIOR GARDENS

Ranomafana, known for its park and thermal pool, is located 412km from the capital, in the province of Fianarantsoa. This protected area has been classified as a UNESCO World Heritage site thanks to its rich biodiversity. Here the longoza flower, an ordinary wild plant that grows easily in the eastern part and the Malagasy highlands, has attracted the attention of the cosmetics giant Dior.

This rare flower, whose fertilisation is ensured by the hummingbird, is used in Dior's Total Capture product line, a facial treatment capable of increasing the vitality of cells and preserving their youthful potential. Ranomafana is on the list of Dior Gardens and this operation affirms the exceptional and extremely rare nature of the region's flora.





Quand y aller? / When to go?

Sous un climat tropical d'altitude, la meilleure période pour s'y rendre reste entre mai et novembre. Durant la saison fraîche, la température peut descendre jusqu'à 6°C.

With a tropical climate at altitude, the best period to go there is between May and November. During the cool season, the temperature can go down to 6°C.



Comment s'y rendre? / How to get there?

Pour se rendre à Fianarantsoa, il suffit d'emprunter la RN7 et parcourir, en voiture ou en taxi-brousse, les 400km qui distancient la ville de la capitale. Ambalavao est située à 57km au sud de Fianarantsoa et est accessible en taxi-brousse. A proximité, la réserve communautaire d'Anja ne se situe qu'à 15 minutes de la ville d'Ambalavao. Depuis Ambalavao, la route menant vers Andringitra n'est accessible qu'en voiture tout terrain sur une distance de 47km. Enfin, pour se rendre dans la réserve naturelle d'Ivohibe, empruntez la RN7 et prenez la bifurcation à Ihosy sur une distance de 130km. La route menant à Ivohibe est praticable en voiture tout terrain.

Take the RN7 in a car or bush taxi to cover the 400km that separate the city from the capital.

Ambalavao is located 57km south of Fianarantsoa and is accessible by bush taxi. Nearby, the Anja Community Reserve is only 15 minutes from the town of Ambalavao. From Ambalavao, the road leading to Andringitra is only accessible by all-terrain vehicle over a distance of 47km. Finally, to get to the nature reserve of Ivohibe, follow the RN7 and take the



Où se loger? / Where to stay?

Pour votre séjour dans la région Haute Matsiatra, vous pouvez séjourner au Zomatel Hôtel, Vannie Hôtel, Hôtel Cotsoyannis, la Résidence Matsiatra ou encore à l'hôtel Tombontsoa.

Stay at the Zomatel Hotel, Vannie Hotel, Hotel Cotsoyannis, the Matsiatra Residence or the Tombontsoa Hotel.



Où manger? / Where to eat?

Mis à part l'hôtel où vous séjournez, les bons petits plats, qu'ils soient typiques ou d'inspiration étrangère se concoctent aux adresses suivantes : La rizière, La petite bouffe et Tsara Guest House.

Apart from the hotel where you are staying, traditional or international dishes can be prepared at The Rice Field, La Petite Bouffe and Tsara Guest House.



Que voir? / What to see?

Mise à part les sites cités ci-dessus, vous pourrez également faire un détour dans le jardin botanique de Kelilalina. A Andringitra, il est également possible de faire du parapente et de contempler avec une vue d'ensemble le paysage magique Betsileo.

Take a trip to Kelilalina botanical gardens. In Andringitra, it is also possible to go paragliding and to contemplate the magical Betsileo landscape from a bird's eye view.

Minibus Gazelle Next, une autre facette du voyage



17 Places



Véhicules utilitaires légers - Camion pour transport de passagers - Camion pour transport de marchandises

 : 034 11 092 15 / 034 05 092 15
 : infocom@gazkarautomotive.com
 : EX BATIMENT SOAM ANOSIVAVAKA AMBOHIMANARINA

The GAZKAR AUTOMOTIVE logo features a stylized blue car silhouette above the word 'GAZKAR' in a large, bold, blue font, with 'AUTOMOTIVE' in a smaller, blue font below it.

Reine Tina

Plongez dans l'intimité de Madagascar

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

L'unique hôtel flottant du canal des Pangalanes

MADAGASCAR

AFRIQUE



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





COFFEE SYSTEM

Un chef-d'oeuvre
à l'Italienne



Segafredo Madagascar

Tél: 032 07 179 26 / e-mail : segafredo.pro@smie.mg



Voiture
+ Nuitée
à partir de
120 €



Hertz



Tarif incluant une nuitée, petit-déjeuner,
mise à disposition d'un véhicule avec
chauffeur (carburant en sus).

Réservation : +261 20 22 313 20

4, Rue Rabehevitra Immeuble Fumaroli

Antaninarenina ANTANANARIVO

tanahotel@moov.mg | www.tana-hotel-madagascar.com



RICHES *Cueillettes*

Il y a toujours des fruits mûrs prêts à être cueillis quelque part sous le soleil chaud dans les sols fertiles de Madagascar. Que ce soit sur les hauts plateaux ou le long des côtes, la Grande île produit de nombreux fruits, y compris des variétés exotiques, qui sont pour la plupart biologiques et qui non seulement ont un goût délicieux mais sont riches en vitamines et en antioxydants.

RICH *Pickings*

There is always ripe fruit ready for picking somewhere under the warm sun in the fertile soils of Madagascar. Whether in the highlands or along the coasts, the Big Island produces many fruits including exotic varieties, which are mostly organic and not only taste delicious but are rich in vitamins and antioxidants.



#1



#2



#3



#1

JAQUE

Ampalibe en malgache, ce fruit méconnu est cultivé dans les forêts tropicales d'Asie du sud-est, à La Réunion mais aussi à Madagascar. Pouvant être consommé cuit ou cru, ce fruit exotique regorge de vitamines, minéraux et fibres. Le fruit du jaquier est de forme ovale, avec un parfum douceâtre. Il renferme une chair blanche, voire jaune, des graines comestibles un peu sucrées au goût proche de la féculé. On peut trouver ce fruit facilement sur les côtes est de l'île et dans les marchés de la capitale.

THE JACKFRUIT

Called ampalibe in Malagasy, this little-known fruit is grown in the tropical forests of South-East Asia, Reunion island and Madagascar. It can be eaten both cooked and raw and is full of vitamins, minerals and fibres. The jackfruit is oval in shape with a sweetish scent. The flesh of the fruit is white, sometimes yellowish, with edible seeds that have a sweet starchy taste. It can easily be found on the east coast of the island and is available from the markets of the capital city.

#2

JAMBROSADE

Malgachisé en Zamborzano, ce fruit est originaire de l'Inde et de Malaisie. Son appellation varie selon la région : voarôtro à l'est, kotrakotra au nord, voaseva dans la région de Fianarantsoa. En raison de son odeur de rose, on l'appelle "rose apple" en anglais et "pomarosa" en espagnol. C'est un fruit sec et parfumé de couleur jaune. Il est creux et contient une graine libre. Les fleurs blanches de l'arbre ressemblent à des queues de comètes. Ses feuilles peuvent être utilisées contre la toux.

THE ROSE APPLE

This fruit, whose French name is jambrosade known in Malagasy as zamborzano, comes from India and Malaysia. The name may vary according to the region: voarôtro in the east, kotrakotra in the north, voaseva in the region of Fianarantsoa. Its rose-like scent has given it the name rose apple in English and pomarosa in Spanish. This yellow fruit is dry, sweet-smelling and hollow, containing a single seed. The white flowers of the tree look like the tail of a comet and the leaves can be used to treat coughs

#3

LE JAMBLON

Si son nom scientifique est *Eugenia jambolana* Lamarck, on l'appelle communément rotra ou raotra à Madagascar. Le jamblon est un fruit globuleux et juteux originaire d'Inde et de sa péninsule. Connue également sous le nom de Prune de Java, il a une saveur douce et sucrée. Ses fruits, quand ils sont très mûrs (entre février et avril) sont violacés et sucrés, mais ont un goût âpre lorsqu'ils ne le sont pas! Ils sont riches en vitamines A et C.

Les feuilles et l'écorce sont utilisées pour contrôler la tension artérielle et traiter les gingivites, tandis que le fruit est excellent contre le diabète puisqu'il stabilise le taux du sucre dans le sang. En 1998, un laboratoire malgache a même lancé un antidiabétique extrait de ces graines, après 25 années de recherche.

THE BLACK PLUM

The *Eugenia jambolana* Lamarck is called rotra or raotra in Madagascar. The black plum is a juicy oval-shaped fruit originally from India. Also called Java plum, its taste is sweet and delicate. The fruits turn purple when they ripen (between February and April) and are a good source of vitamin A and C.

The leaves and the bark are used for treating high blood pressure and gingivitis, while the fruit is used for diabetes since it regulates blood sugar. In 1998, after 25 years of research, a Malagasy laboratory commercialised a drug to treat diabetes extracted from the seeds of the fruit.

#4**LITCHIS**

Originaire de Chine, cet arbre tropical produit un fruit de forme sphérique, de couleur rouge à maturité. Des grappes pendantes portent chacune plusieurs fruits. L'intérieur contient la partie comestible, blanche, parfumée et juteuse. Ce fruit est riche en vitamine C. Le parfum et les arômes du litchi de Madagascar différencient des autres origines. Les régions est et sud-est de l'île sont les principales productrices de ce fruit. Chaque année, près de 17 000 tonnes de litchis de Madagascar sont exportés vers l'Europe et le ramassage a lieu aux mois de novembre et décembre.

THE LYCHEE

This tropical tree of Chinese origin produces a spherical fruit that turns red when ripe. Hanging clusters always bear several lychees, the inside of which is white, scented, juicy and edible. It is a good source of vitamin C. The flavour and the aroma of the lychees of Madagascar are different from those of other origins. The fruit is mainly produced in the east and south-east of the island. Each year almost 17.000 tons of lychees, harvested between November and December, are exported from Madagascar to Europe.

#5**BIBASSE OU NÈFLE DU JAPON**

C'est un fruit charnu et très juteux de couleur jaune orangé à maturité, il est appelé pibasy à Madagascar. Il contient quatre à cinq noyaux. On peut le consommer nature, en achards ou encore en salade de fruits. Il peut également être utilisé pour faire de la confiture ou de la gelée. A Madagascar, on le trouve surtout dans le village d'Anjiro, sur la route de Toamasina.

THE LOQUAT

This juicy fleshy fruit turns yellowish orange when ripe. The fruit is called pibasy in Madagascar and contains four to five stones. It can be eaten raw, pickled or in a fruit salad. The fruit is also used to make jam or jelly and, in Madagascar, can mainly be found in the village of Anjiro, on the road to Toamasina.

#6**LA GOYAVE**

Ce fruit est si abondant à Madagascar qu'il ne se vend pas ou se vend à petit prix. Sa saison s'étend de mars à juin. La goyave a une peau fine de couleur verte vive à jaune. On distingue trois sortes de goyave : à chair blanche, à chair rose et la goyave de Chine, plus petite. La goyave se consomme avec ou sans la pelure, nature ou cuite, transformée en confiture ou en gelée. Elle peut être ajoutée aux sauces, salades de fruits, tartes, tapioca, crèmes glacées ou yaourt. Elle est également consommable sous forme de jus. Sa teneur en vitamine C est cinq fois plus élevée que celle de l'orange et ce fruit est riche en antioxydants.

THE GUAVA

This fruit is so abundant in Madagascar that it is not sold, or when it is, the price is very low. The season lasts from March to June. The guava has a very thin bright green to yellow skin. There are three sorts of guava: the one with a white flesh, one with a pink flesh, and a smaller one, the Chinese guava. The fruit can be eaten with or without the skin, raw or cooked as jam or jelly. It can be added to sauces, fruit salads, tarts, tapiocas, ice creams or yogurts. It is also used to make juices. Its ratio of vitamin C is five times higher than that of an orange and it is rich in antioxidants.



#4



#6



#5







#7



#8



#7

LE MANGOUSTAN

A peine descendu de l'aérodrome de Maroantsetra, vous pouvez apercevoir ces fruits exotiques vendus aux visiteurs. On trouve des mangoustaniers surtout dans les régions Analanjirofo et Atsinanana. Ce fruit sphérique de couleur violette foncée est connu pour sa chair blanche parfumée, juteuse, sucrée et à la fois acidulée. Il a de multiples propriétés curatives : riche en vitamine C, il améliore la circulation sanguine, réduit les niveaux de mauvais cholestérol, possède des propriétés antibactériennes et c'est un des fruits les plus riches en antioxydants naturels.

THE MANGOSTEEN

As you leave the airport of Maroantsetra, you will see people selling these fruits to visitors. The tree is mainly found in the Analanjirofo and Atsinanana regions. This deep purple spherical fruit is known for its white perfumed juicy flesh, at the same time sweet and sour. The fruit has many health benefits: it is rich in vitamin C, increases blood flow, reduces cholesterol, has anti-bacterial properties and is rich in natural antioxidants.

#8

LE POK-POK

Son apparence dorée ravit déjà la vue. Appelé voanatsindrana en malgache, ce fruit n'a pas de noyau. C'est la raison pour laquelle son utilisation est très facile. Il est souvent transformé en confiture ou en gelée. Une fine membrane non comestible enveloppe le petit fruit au goût acidulé et sucré de couleur jaune orangé. Le Pok-pok ou Physalis pousse en lianes sauvages et sa saison s'étend d'octobre à mars.

THE PHYSALIS

Its golden colour is appealing to the eye. The voanatsindrana, as it is called in Malagasy, is a fruit that has no stone, making it easy to consume. It is often turned into jam or jelly. There is a thin inedible layer around the acidulous and sweet flesh of the fruit that has a yellowish orange colour. The pok pok, or physalis, is a climbing plant that grows wild, bearing fruit between October and March.



Les 3 Métis
L'ART DE LA TABLE D'ÉPIQUEURE
Tananarive

HÔTEL-RESTAURANT EN CENTRE-VILLE

Lot IVA 1 Antananinandro - Antananarivo 101 - MADAGASCAR

Tél.: (261) 20 22 359 83 - (261) 20 22 231 06 - Gsm: (261) 33 05 520 20

E-mail: infos@les-trois-metis.com - Web : www.les-trois-metis.com - Fb : Guest-House Les 3 Métis

Ensemble, faisons de Madagascar une destination touristique, durable et responsable



LES ENFANTS SONT NOTRE RICHESSE. PROTÉGEONS-LES CONTRE TOUTES FORMES DE VIOLENCE

Si vous êtes témoin d'un acte de violence sur un enfant
Appelez gratuitement le **147**



unicef
pour chaque enfant



A ANTANANARIVO
 4 CHEMINS AMBONDRONA
 ANTANANARIVO - MADAGASCAR
 00 261 32 05 728 24
 00 261 34 22 152 79
 OUVERT TOUS LES JOURS


L'ARRIVAGE
 BAR À HUÎTRES - BRASSERIE

A IVATO
 ANTANETIBE, TALATAMATY
 ANTANANARIVO - MADAGASCAR
 00 261 32 05 728 23
 00 261 34 72 573 40
 OUVERT DU MARDI AU DIMANCHE



Joyeuse
 Pâques



Importés et distribués par

DOOKAN
 CASH & CARRY

Parc National Tsimanampesotse

Oasis DU SUD

Situé en plein cœur du sud-ouest de Madagascar le Parc National Tsimanampesotse est comme un oasis connue non seulement pour son lac d'eau salée aux couleurs enchanteresses, mais aussi pour sa faune et sa flore fascinantes.



Oasis OF THE SOUTH

Lying at the heart of the the south-west region of Madagascar, the National Park of Tsimanampesotse is like an oasis known not only for its salt-water lake with its enchanting colours but also for its fascinating flora and fauna.

Tsimanampesotse ou «sans dauphins» de sa traduction littérale n'abrite aucune espèce aquatique, mais il est toutefois prêt à vous émerveiller. En effet, la couleur de son lac change trois fois par jour passant du blanc au vert topaze et au bleu turquoise. Il devient rose grâce à ses troupes de flamants, de flamants nains et de cinq espèces de Couas.

L'extraordinaire végétation du site parvient à surmonter les difficultés de l'environnement extrême. Les plantes sont sans feuilles ou épineuses, les arbustes épineux, les pachypodiums ont des formes spectaculaires. Le parc abrite également un baobab Grand-mère de 300 ans. Au sein de cet environnement unique, vous aurez également l'occasion de découvrir quatre espèces de lémuriers dont le fameux lémur catta, le lémurien à queue annelée de blanc et de noir. Les plus chanceux croiseront peut-être le chemin de la mangouste de Grandidier ou *Galidictis grandidieri*, une espèce de mammifère endémique du parc. Avec ses grottes, ses poissons aveugles et ses avens, cette oasis malagasy n'a pas fini de vous surprendre.

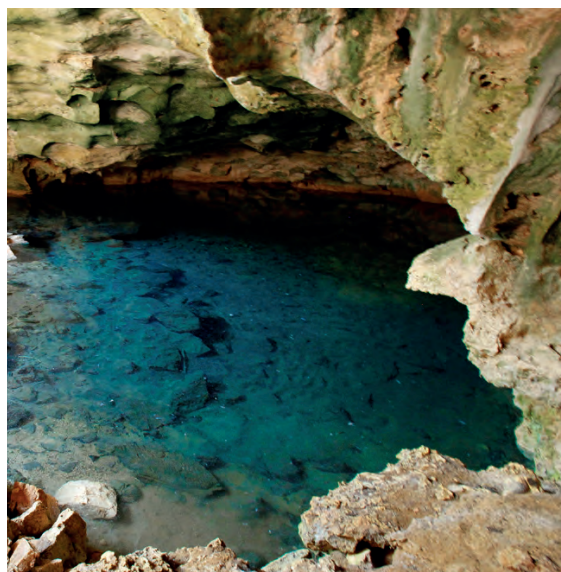
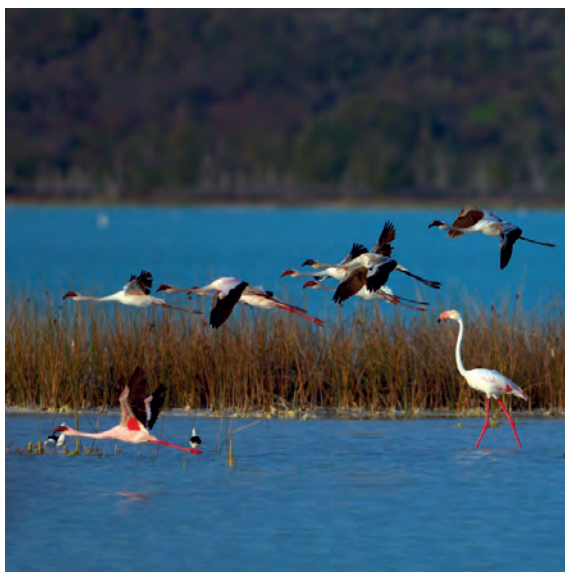
Tsimanampesotse or literally 'without dolphins', actually shelters no aquatic species, but still remains a source of wonder. The colour of the lake changes three times a day, going from white to topaz green and turquoise blue. It turns pink thanks to its flocks of flamingos, dwarf flamingos and five species of Couas.

The site's extraordinary vegetation manages to overcome the difficulties of the extreme environment. The plants are spiny or simply have no leaves, the shrubs are also thorny while the pachypodiums take on spectacular shapes. The park also shelters a 300-year-old grandmother baobab. In this unique environment, you will also be able to discover four species of lemurs, including the famous lemur catta or ring-tailed lemur, easily recognisable thanks to its long black and white ringed tail. You might also

be lucky enough to spot the *Galidictis grandidieri* - Grandidier's mongoose, also known as the giant-striped mongoose, a species of mammal endemic to the park. With its caves, blind fish and its abysses, this Malagasy oasis is full of surprises.

En effet, la couleur de son lac change trois fois par jour passant du blanc au vert topaze et au bleu turquoise

The colour of the lake changes three times a day, going from white to topaz green and turquoise blue





Quand y aller? / When to go?

Avec une température moyenne de 28°C, la région Atsimo-Andrefana a un taux d'ensoleillement record. Le parc Tsimanampesotse accueille ses visiteurs toute l'année même si la période idéale pour le visiter s'étend entre octobre et novembre. Vous pouvez observer les flamants roses surtout d'avril à novembre.

With an average temperature of 28°C, the Atsimo-Andrefana region has a record number of hours of sunshine. The park of Tsimanampesotse welcomes visitors all year round, even though the ideal period is between October and November. You can observe the pink flamingos mainly between April and November.



Comment s'y rendre? / How to get there?

Prenez un vol de la Compagnie Air Madagascar/Tsaradia pour Tuléar depuis Antananarivo ou Saint-Denis (La Réunion). Par la route, empruntez la RN7 jusqu'à la commune d'Andranovory (70km avant Tuléar). Suivez la RN10, puis prenez la bifurcation de Befaha. 102km plus loin, un croisement vous dirigera à Beheloke, puis à Efoetse, la porte d'entrée du parc. Une autre possibilité est de rejoindre Tsimanampesotse par voie maritime depuis Anakao.

Take an Air Madagascar/Tsaradia flight from Antananarivo or Saint-Denis (Reunion) to Tulear or, by road, take the RN7 as far as Andranovory (70km before Tulear), then the RN10 and turn off towards Befaha. After 102km along this road, there is a crossroads indicating Beheloke, than at Efoetse, you will see the entrance to the park. It is also possible to reach Tsimanampesotse by boat from Anakao.



Où se loger? / Where to stay?

Vous pouvez séjourner chez Ankasy Lodge, Salary Bay ou chez Cécile. Si vous choisissez de passer

la nuit à Saint Augustin, réservez vos chambres au Bakuba Lodge ou à l'Hôtel Vahombe. A Anakao, réservez à l'Hôtel Atlantis ou au Longo Vezo. Le Mikea Lodge, l'Hôtel Anakao Ocean Lodge et l'Hôtel Le Prince Anakao sont également des bonnes adresses.

You can stay at the Ankasy Lodge, the Salary Bay or chez Cécile. If you decide to spend the night in Saint Augustin, you can book a room at the Bakuba Lodge or the Hôtel Vahombe. At Anakao, you can stay at the Hôtel Atlantis or at the Longo Vezo. The Mikea Lodge, the Hôtel Anakao Ocean Lodge and the Hôtel Le Prince Anakao are also recommended.



Où manger? / Where to eat?

Le site est propice pour pique-niquer, mais vous pouvez également manger au restaurant de votre hôtel.

The site is perfect for picnicking, but you can also order a meal at your hotel.



Que voir? / What to see?

Selon la croyance locale, les esprits des «Antambahoake» vivent dans ce lieu. On y pratique donc des rituels afin de demander bénédiction aux ancêtres. N'hésitez pas à découvrir ces traditions. Prévoyez aussi un détour par les plages sauvages d'Anakao, Salary et Ifaty. Et passez un agréable séjour dédié à la détente dans le village d'Ambola ou encore à Mangily.

According to local beliefs, the site is inhabited by the spirits of the Antambahoake. As a result, rituals are held here to request the blessing of the ancestors. Visitors can attend these traditional ceremonies. Also plan a stop-over to enjoy the unspoilt beaches of Anakao, Salary and Ifaty and relax in the villages of Ambola and Mangily.



Terralord



**EN BOÎTE AUTO
FULL OPTION**

**DISPONIBLE
EN BOÎTE AUTO**



CHANGAN

CHANGAN
CS15



TANANARIVE

Mail: jpmotorsmada@gmail.com

Tél: 020 26 410 21 - 034 11 106 98 - 034 02 106 97 - 034 02 106 96

Adresse: Lot N°05 Zone Filatex après Alhambra ANTANANARIVO

TAMATAVE

Email: jptrading@moov.mg

Tél: 020 53 304 56

Adresse: 45 Rue de la Réunion Ampasimazava



DESTINATIONS



© 2Mazava



© R.Bohan Trancontinents



© Pajjan

Farafangana



Farafangana

© Nick Dawson

A La Fin DU CHEMIN

Berceau de nombreuses traditions avec un décor naturel et sauvage, Farafangana a su garder son authenticité. Une ambiance tropicale, des plages et des cascades désertes, des lémuriens et des orchidées, loin du tourisme de masse sont quelques-unes des merveilles à découvrir dans cette ville côtière, littéralement à la fin du chemin.

End Of THE ROAD

Cradle of many traditions with a natural and wild scenery, Farafangana has kept its authenticity. A tropical atmosphere, deserted beaches and waterfalls along with lemurs and orchids, far from mass tourism, are some of the wonders to discover at this coast town, literally at the end of the road.

Cette ville côtière est une destination idéale pour se détendre et découvrir les trésors naturels de la région. A Farafangana, les forêts humides, les plages de sable blanc, les cascades vous tendent les bras. Ancienne ville coloniale, elle est située à 750km de la capitale. C'est la combinaison de deux mots *farany* et *fiangana* qui forme le nom de la ville. Elle signifierait «fin du chemin».

Cette région est connue pour ses exploitations de produits de rente comme le café mais aussi le poivre et le clou de girofle; sans oublier les fruits tropicaux que l'on trouve très facilement au marché. En saison, le sud-est de Madagascar exporte de plus une grande quantité de litchis vers le marché européen.

A une vingtaine de kilomètres de la ville se trouve la réserve de Manombo réputée pour son fort taux d'endémicité qui abrite des lémuriens dont le *Eulemur albocallaris* ou le *Varicia variegata*; des escargots, des oiseaux. Les merveilles de ce parc se lisent aussi dans les belles orchidées. Vous y trouverez également le Hintsy (*Intsia biguja*), une espèce d'arbre remarquablement durable et ayant de nombreuses vertus médicinales.

Mais la riche biodiversité de Farafangana ainsi que ses beaux paysages environnants ne sont pas les seuls atouts de cette ville; l'hospitalité particulière de la population donne également du charme à cette destination. Constituée principalement d'Antefasy, de Zafisoro et de Rabakara, la population vit principalement de la pêche et de l'agriculture.

This coastal town is an ideal destination to relax and discover the natural treasures of the region. In Farafangana, the humid forests, the white sand beaches, the waterfalls stretch out their arms to you. A former colonial city, it is located 750km from the capital. It is the combination of two words *farany* and *fiangana* which forms the name of the town. It means, 'end of the road'.

This region is known for its farming of cash crops such as coffee, pepper and cloves, as well as tropical fruits that are easily found in the market. In season, the south-east of Madagascar also exports a large quantity of lychees to the European market.

About 20km from the town is the Manombo reserve, renowned for its high rate of endemism, which is home to lemurs including the *Eulemur albocallaris* or *Varicia variegata*; snails and birds. The wonders of this park are manifest in the beautiful orchids. You will also find the hintsy (*Intsia biguja*), a remarkably durable tree species with many medicinal virtues.

But Farafangana's rich biodiversity and beautiful scenery are not the only assets of this town. The special hospitality of the people also adds to the charm. Consisting mainly of Antefasy, Zafisoro and Rabakara, the population lives mainly from fishing and agriculture.

L'hospitalité particulière de la population donne également du charme à cette destination

The special hospitality of the people also adds to the charm



Quand y aller? / When to go?

Avec une température moyenne de 23°C, on y enregistre d'importantes précipitations sur une certaine période de l'année. La meilleure période pour s'y rendre s'étend de juin à novembre, saison où les orchidées et autres espèces végétales rares connaissent leur floraison.

With an average temperature of 23°C, there is a lot of rainfall over a certain period of the year. The best time to go is from June to November, the season when orchids and other rare plant species are in bloom.



Comment s'y rendre? / How to get there?

Farafangana est située à 106km de Manakara. Depuis Antananarivo, il faut compter 18 heures de voyage pour l'atteindre en empruntant la RN7 puis la RN25. Une autre option est de prendre un vol de la Compagnie Air Madagascar pour Fort-Dauphin et ensuite de rejoindre Farafangana en véhicule tout-terrain.

Farafangana is located 106km from Manakara. Driving from Antananarivo, it takes 18 hours to reach by taking the RN7 and then the RN25. Another option is to take an Air Madagascar flight to Fort-Dauphin and drive to Farafangana by all-terrain vehicle.



Où se loger? / Where to stay?

Vous pouvez réserver à l'Hôtel « Cocotiers » ou à « L'Austral Hotel » ou encore au « Leong Hotel », des établissements situés dans le centre-ville.

You can book at the Cocotiers Hotel, the Austral Hotel or the Leong Hotel, all of which are located in the city centre.



Où manger? / Where to eat?

Les crustacés de Farafangana sont parmi les meilleurs de Madagascar. Essayez le restaurant «Concombre masqué» connu pour sa cuisine typiquement malgache ou bien commandez au restaurant de votre hôtel. Un panier pique-nique peut être également une bonne idée.

The shellfish of Farafangana are among the best of Madagascar. Try the restaurant Concombre masqué (Masked Cucumber) known for its typical Malagasy cuisine or order at the restaurant of your hotel. A picnic basket may also be a good idea.



Que voir? / What to see?

Afin que votre dépaysement soit total, faites une descente en pirogue le long des rivières Takoandro et Manatsimbea pour observer les crocodiles. Visitez la chute de Rianambo puis prévoyez une excursion sur le Canal des Pangalanes. A Farafangana, il y a aussi la possibilité d'observer des tortues de mer et des baleines.

For a complete change of scenery, take a canoe trip down the Takoandro and Manatsimbea rivers to observe the crocodiles. Visit the Rianambo waterfall and then plan an excursion on the Pangalanes Canal. In Farafangana, there is also the chance to observe sea turtles and whales.



Hotel Tripolitsa
★ ★ ★

Gagnez du temps et réservez sur
www.hotel-tripolitsa.com



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

www.hotel-tripolitsa.com
contact@hotel-tripolitsa.com

37 avenue de l'Indépendance | Analakely - Antananarivo



Visitez

NOTRE NOUVEAU SHOWROOM À TOAMASINA

PARCELLE 3223 CITÉ DES DOUANES - ANGLE BOULEVARD DE L'OUA
(EN FACE HOPITALY KELY)

VITAFOAM
+ 50 ans d'expérience
LITERIE | CANAPES | MOBILIER D'EXTERIEUR

www.vitafoam.mg

TOAMASINA TEL. 032 05 895 00 | 034 05 895 08 | 034 05 895 60
vitafoam.resptamatave@vitafoammadagascar.com



Nosy Antsoheribory

Nosy Antsoheribory

©: ORT BOENY

L'ÎLE AUX Plaisirs

L'île Antsoheribory, dans la région Boeny, mérite une visite pour ses divers trésors, notamment ses vestiges historiques, la richesse de sa faune, sa flore luxuriante et ses extraordinaires récifs coralliens.

L'île d'Antsoheribory fait partie de sites remarquables de l'aire protégée de Mahavavy Kinkony, un ancien comptoir commercial arabe du XVII^{ème} siècle. Diverses architectures anciennes comme les maisons des sultans, les tombeaux, la mosquée y sont encore visibles. Ces vestiges témoignent du passage de la civilisation Antalaotra.

Elle possède aussi un panorama rarissime avec, à l'est, une côte rocheuse et, à l'ouest, une côte très sablonneuse rendant ses plages captivantes. Cette anse orientale offre une végétation luxuriante de mangroves. Connue pour la richesse de sa faune, l'île est également dotée d'une flore

pittoresque de lataniers, de cocotiers et d'arbustes à épines et surtout d'une impressionnante forêt de baobabs de l'espèce *Adansonia digitata* ainsi que celle de *Pachypodium rytenbergianum* (baobab nain).

Cette petite île, d'une superficie d'environ 12,5km², se situe à 20 minutes en pirogue du village de Boeny Aranta. C'est un sanctuaire d'oiseaux endémiques de Madagascar. Sur terre comme en mer, sa faune demeure exceptionnelle. Ses eaux détiennent, de plus, d'extraordinaires récifs coralliens favorables pour les plongées sous-marines. Au nord, diverses espèces de poissons y sont présentes, tels que les poissons perroquets, les raies ou encore les murènes.



Pleasure ISLAND

The island of Nosy Antsoheribory, in the region of Boeny, is a visitor's paradise for its various treasures, including its historical remains, wealth of fauna, lush flora and extraordinary coral reefs.

Elle possède aussi un panorama rarissime avec, à l'est, une côte rocheuse et, à l'ouest, une côte très sablonneuse rendant ses plages captivantes

It also offers visitors exceptional views to the east, its rocky coast and to the west a sandy shore with stunning beaches

The island of Antsoheribory is one of the remarkable sites of the the protected area of Mahavavy Kinkony, a former Arabian trading post dating back to the 17th century. It harbours ancient architectural vestiges, such as the sultans' residence, tombs and a mosque, all bearing witness to the ancient civilisation of Antalaotra.

It also offers visitors exceptional views to the east, its rocky coast and to the west a sandy shore with stunning beaches. The hinterland of the western cove is rich in vegetation and mangroves. Well-known for the wealth of its fauna, the island also has lush flora, with latania and coconut palms, spiny shrubs as well as an impressive baobab forest of the *Adansonia digitata* species and *Pachypodium rytenbergianum* (dwarf baobab).

This small island, covering an area of about 12.5km², is 20 minutes by dugout canoe from the village of Boeny Aranta. It is a sanctuary for many of Madagascar's endemic birds. Both on land and at sea, its fauna remains remarkable. The waters around the island also harbour extraordinary coral reefs, exceptional sites for divers. In the north, various species of fish can be seen, including parrotfish, rays and moray eels.



Quand y aller? / When to go?

Il est préférable de se rendre sur l'île d'Antsoheribory pendant la saison sèche, c'est-à-dire de mai à novembre. La température est également agréable en cette saison. Durant cette période, il est possible de rallier l'île en 4X4 depuis Katsepy.

It is best to visit Antsoheribory during the dry season, that is to say from May to November. The temperatures are also milder during this period. In the dry season, the island can be reached by 4X4 vehicle from Katsepy.



Comment s'y rendre? / How to get there?

Pour rejoindre Majunga, deux options s'offrent à vous : soit par voie terrestre en empruntant la RN4, soit par voie aérienne par le biais des vols réguliers de la Compagnie Air Madagascar/Tsaradia partant d'Antananarivo. Depuis Majunga, l'île est accessible à travers des taxis-pirogues ou en vedette.

There are two ways of getting to Majunga, either by road, along the RN4, or by air, with regular flights run by Air Madagascar / Tsaradia from Antananarivo. From Majunga, the island can be reached by dugout-taxi or motorboat.



Où se loger? / Where to stay?

Amoureux de la nature, vous pouvez passer une nuitée en bivouac sur l'île. Néanmoins, vous pouvez séjourner dans la ville des fleurs au sein de ces établissements suivants : Au Coco Lodge, au Baobab Tree Hôtel ou encore à l'Hôtel Anjajavy Lodge.

Lovers of nature can bivouac for a night on the island. You can also stay in a hotel in the 'town of flowers', choosing between the Coco Lodge, the Baobab Tree Hôtel and the Anjajavy Lodge.



Où manger? / Where to eat?

L'idéal est de faire un pique-nique sur l'île lors de votre visite. Mais sachez que les établissements hôteliers de Majunga offrent également un service restaurant. Vous pouvez vous rendre à ses adresses : le Sampan d'or, la Petite cour ou encore le Baba Khimo.

Ideally, you should picnic on the island during your visit. All the hotels in Majunga also have restaurants. You can eat at the Sampan d'or, the Petite cour or the Baba Khimo.



Que voir? / What to see?

Une fois sur l'île d'Antsoheribory, mise à part les visites des vestiges arabes, vous pouvez faire du bird-watching, vous détendre sur les plages brutes et sauvages de l'île ou encore vous baigner. Vous pouvez également effectuer une visite guidée en pirogue et faire le tour de l'île.

Once on the island of Antsoheribory, in addition to the vestiges of the Arabian civilisation, you can enjoy bird-watching, chill out on the unspoilt beaches or go swimming in the sea. You can also sail around the island in a dugout for a guided tour.



H O M E
— Madagascar —
THE RESIDENCE

Bienvenue **CHEZ VOUS**

Résidence hôtelière de luxe
à Nosy-be.

Louez une Villa de standing
pour vos vacances, et profitez
des services d'un hôtel
haut-de-gamme à proximité,
en toute liberté.

Plus qu'un séjour, une
expérience pour vous sentir
comme chez vous, même loin
de chez vous.



Environnement naturel et authentique en bord de mer, Services et prestations sur mesure, personnel aux petits soins, de nombreuses commodités et activités sur place, pour un confort absolu et des souvenirs inoubliables.



SPA



RESTAURATION



ESPACE ENFANTS



WIFI

(261) 34 02 932 32
(261) 34 02 934 34
direction@home-the-residence.com
www.home-the-residence.com



*Nosy Be
Hotel* ****

RESORT & SPA



+261 20 86 06 151 | +261 34 06 771 87/89

✉ nosy.be.hotel@moov.mg 🌐 www.nosybehotel.com

🏠 Nosy Be Hotel, BP 209 | Nosy Be, Madagascar

À PROPOS DE **AIR MADAGASCAR**





Depuis 1961, la compagnie aérienne nationale facilite les échanges à l'intérieur de Madagascar en reliant les principales villes du pays. Elle contribue à l'ouverture au monde de la Grande Ile grâce à ses réseaux long courrier et régional concentrés sur les principaux pôles économiques et touristiques : Paris et Marseille (France), les îles de l'Océan Indien (La Réunion, Maurice, Comores, Mayotte), et Guangzhou (Chine).

En novembre 2017, Air Madagascar signe avec Air Austral un partenariat stratégique pour travailler au développement harmonieux des 2 compagnies aériennes et constituer ensemble la nouvelle force de l'Océan Indien.

Aujourd'hui, Air Madagascar est engagée dans une démarche de transformation en profondeur de ses services, de son offre sur tous ses réseaux et de son approche du métier pour revenir à ses fondamentaux et offrir une qualité de produit et de service optimal à sa clientèle.

La création de Tsaradia, sa filiale dédiée au réseau intérieur de Madagascar est à l'image de la dynamique forte qui se met en place. La compagnie Tsaradia - qui signifie Un beau voyage- a pris son envol en juillet 2018 et reprend la vocation à faire le lien entre les différentes régions de Madagascar. La compagnie dessert les principales destinations touristiques et économiques de l'Ile.

Des compétences homologuées par des instances internationales, pour une sécurité qui répond aux standards les plus élevés

L'activité de la compagnie Air Madagascar est reconnue par la délivrance régulière de certificats d'habilitation internationaux.

Son centre de maintenance est titulaire de l'agrément EASA PART 145, délivré par les autorités européennes (European Aviation Safety Agency). Attribué à Air Madagascar en Octobre 2004, cet agrément permet à la compagnie de réaliser les visites d'entretien des avions de sa flotte et d'effectuer l'entretien des appareils de compagnies aériennes étrangères. Des extensions de l'agrément EASA PART 145 ont été obtenues depuis 2008.

La certification IOSA délivrée à Air Madagascar par l'IATA - Autorité Internationale qui régit le transport aérien, est régulièrement renouvelée tous les 2 ans depuis Décembre 2006. Cette certification répond aux exigences de l'IATA et valide la qualité de toutes ses activités d'exploitation en tant que transporteur civil : procédures, activités, maintenance, sécurité, sûreté, opérations au sol, opérations en vol, etc.

Enfin, Air Madagascar implémente le Safety Management System conformément aux exigences de l'industrie, destiné à renforcer la cohérence entre qualité, sécurité et sûreté de l'exploitation.



RESERVATION & INFORMATION SUR NOS OFFRES

GAGNEZ DU TEMPS !

D'où que vous appelez à Madagascar, vous pouvez effectuer votre réservation, le paiement à distance de votre billet, demander un renseignement ou connaître les détails d'une offre auprès de toutes les agences et représentations Air Madagascar sans distinction de localisation.

ANTANANARIVO

Analakely : 31, Avenue de l'indépendance Analakely

Call Center : 020 22 510 00
callcenter@airmadagascar.com
callcenter.md@airmadagascar.com

Après Vente : 034 02 222 39
customer@airmadagascar.com
37, Avenue de l'indépendance Analakely

La City Ivandry : 034 02 222 19
Agence.Lacity@airmadagascar.com

MyCapricorne : 034 02 222 17
mycapricorne@airmadagascar.com
37, Avenue de l'indépendance Analakely

IVATO

Agence Ivato : 034 02 222 15
Agence.Ivato@airmadagascar.com

Litiges Bagages : 034 49 222 01
TNRL@airmadagascar.com

FRET (export) : 032 07 222 18
reservationfret@airmadagascar.com

Welcome Service : 034 49 222 03
welcome.Service@airmadagascar.com

REPRÉSENTATIONS À MADAGASCAR

Antalaha : 032 07 222 13 - 034 11 222 12
anmss@tsaradia.com

Mahajanga : 034 11 222 07 - 034 11 222 23
mjnss@tsaradia.com

Nosy Be : 032 05 222 51 - 034 11 222 00
nosss@tsaradia.com

Tolagnaro : 034 11 222 08 - 034 11 222 03 - 034 11 222 24
ftuss@tsaradia.com

Sambava : 034 11 222 14
svbss@tsaradia.com

Antsiranana : 020 82 214 75 - 032 05 222 04 - 034 11 222 05
diess@tsaradia.com

Morondava : 032 07 222 14 - 034 49 422 35
moqss@tsaradia.com

Toamasina : 032 07 222 02 - 034 11 222 25
tmmss@tsaradia.com

Toliara : 034 11 222 01 - 034 11 222 15 - 034 11 222 06
tless@tsaradia.com

Sainte Marie : 032 07 222 08 - 034 11 222 13
smsss@tsaradia.com



EN FRANCE

CENTRE D'APPEL FRANCE & EUROPE

Tél : 01 42 66 00 00

Heures d'ouverture
Du Lundi au Samedi :
De 06h00 à 19h00 (Heure de Madagascar)

CENTRE D'APPEL LA REUNION

Tél : 01 40 06 01 01

Heures d'ouverture
Du Lundi au Samedi :
De 06h00 à 19h00 (Heure de Madagascar)

AGENCE PARIS

Adresse: **10 place de Catalogne 75014 Paris**
Emails: agence@airmadagascar.fr
Aéroport: escale@airmadagascar.fr
Horaires: 09h00 à 17h30 - du Lundi au Vendredi

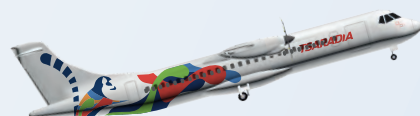
AGENCE MARSEILLE

Adresse: **176, Cours Lieutaud 13006, Marseille**
Tél: 04 84 08 00/41/42/43
Emails: agence.marseille@airmadagascar.com
Horaires : 09h00 à 16h30, du Lundi au Vendredi

AGENCE SAINT DENIS DE LA REUNION

Adresse: **31, Rue Jules Auber, 97400 Saint-Denis**
Emails: accueil.reunion@airmadagascar.com
Aéroport: escale.RUN@airmadagascar.com
Horaires: 08h15 à 12h15 / 13h30 à 17h00 du Lundi au Jeudi
08h15 à 12h15 / 13h30 à 16h00 le Vendredi

Une compagnie *aux petits soins*



redsakay



Call center
+261 20 23 444 44



www.tsaradia.com

LE RÉSEAU ET LE PROGRAMME DE VOL

AU DÉPART D'ANTANANARIVO

ANTSIRANANA
J1 J2 J3 J4* J5 J6 J7*
** Bi-quotidien*

MAROANTSETRA
J3 J6

NOSY BE
J1 J2* J3 J4* J5 J6 J7*
** Bi-quotidien*
Haute saison : Bi-quotidien

SAINTE-MARIE
J4 J5 J7
Haute saison : J1 J2 J4 J5 J6 J7

SAMBAVA
J1 J2* J3* J4 J5 J6 J7
** Bi-quotidien*

TOAMASINA
J1 J2 J3 J4 J5 J6 J7

AMBATONDRAZAKA
J3 (*Retour le J7*)

TOLAGNARO
J1 J2 J3 J4 J5 J6 J7

TOLIARA
J1 J2 J3 J4 J5 J6 J7
Haute saison : Bi-quotidien

MAHAJANGA
J1 J2 J4 J5 J7

MORONDAVA
J1 J3 J4 J5
Haute saison : Quotidien

* J1 = LUNDI

ET AUSSI LES LIGNES TRANSVERSALES

ANTSIRANANA
SVB-DIE-SVB : J1 J5

SAMBAVA
WMN-SVB-WMN : J3 J5 J6 J7
TMM-SVB-TMM : J3 J4 J6

MAROANTSETRA
SVB-WMN-SVB : J3 J5 J6 J7
TMM-WMN-TMM : J4 J5 J7

NOSY BE
DIE-NOS-NOS : J2 J6

SAINTE-MARIE
TMM-SMS-TMM : J7

TOAMASINA
WAM-TMM-SVB-WMN-SVB-TMM : J3
TMM-WMN-TMM-SVB-TMM : J4
TMM-WMN-TMM-WAM : J5
TMM-SVB-WMN-SVB-TMM : J6
TMM-SMS-TMM-WMN-TMM : J7

AMBATONDRAZAKA
TNR-WAM-TMM : J3
TMM-WAM-TNR : J5

TOLIARA
FTU-TLE : J2 J4
TLE-FTU : J7

MORONDAVA
TLE-MOQ : J2 J4
MOQ-TLE : J7
Uniquement en haute saison



NOTRE FLOTTE



ATR 72-500

Vitesse moyenne de croisière : 480 km/h
Rayon d'action : 1 324 km
Charge offerte maxi : 7 100 kg
8 sièges en classe Privilège
62 sièges en classe Loisirs



ATR 72-600

Vitesse moyenne de croisière : 510 km/h
Rayon d'action : 1 580 km
Charge offerte maxi : 7 500 kg
10 sièges en classe Privilège
62 sièges en classe Loisirs

TWIN OTTER DHT

Vitesse moyenne de croisière : 270 km/h
Rayon d'action : 750 km
Charge offerte maxi : 1 850 kg
19 sièges en classe Loisirs

LE LOUNGE TSARADIA

UNE NOUVELLE EXPÉRIENCE DE VOYAGE

Le passager accédant au Lounge Tsaradia se verra offrir une gamme de services variés :

- Connexion internet
- Presse quotidienne
- Buffet évoluant au cours de la journée
- Un service back & neck massage

Comment accéder au Lounge ?

Situé dans la salle d'embarquement du terminal domestique de l'aéroport d'Ivato, le Lounge Tsaradia est ouvert tous les jours de 4h à 19h.

- Les passagers de la Classe Privilège y ont accès gratuitement.
- Les membres du programme My Capricorne ayant le statut Exclusive ou Premium y ont accès gratuitement sous présentation de leur carte My Capricorne.
- Les passagers en classe Loisirs* pourront y accéder moyennant un forfait de 50 000 ariary par personne.

(*) uniquement pour les tarifs «Découverte» et «Liberté»



LES PRESTATIONS À BORD

PROMOUVOIR LE « SAVOIR FAIRE MALAGASY »

LA TROUSSE TSARADIA

UN CONCEPT UNIQUE

Pour le bien-être de ses voyageurs Privilège **TSARADIA** a créé une trousse confort à son image déclinée en 5 coloris : miel, terre, black navy, céleste, écru.

La trousse Tsaradia permettra au client Privilège de se rafraîchir durant son voyage via : un oshibori au thé vert et un éventail aux couleurs de Tsaradia.



LES COLLATIONS À BORD

LE TERROIR MALAGASY À L'HONNEUR

TSARADIA affiche dans ses valeurs la promotion du Vita Malagasy*; c'est donc tout naturellement que la compagnie propose des prestations mettant en avant le terroir Malagasy.

Pour la clientèle de la classe Privilège, des menus basés sur les produits du terroir malgache seront servis pour des vols d'une durée supérieure à 50mn.

(*) Produit à Madagascar



LES BONBONS TRADITIONNELS MALAGASY

Désormais, **TSARADIA** offre des sucettes aux passagers avant l'atterrissage à la place des bonbons sur tous ses vols(*).

Décallee tout en rappelant le traditionnel Bonbon Gasy, la sucette Tsaradia se décline en deux saveurs : gingembre et citron vert

(*) opérés en ATR et B737



LA FLOTTE DU GROUPE AIR MADAGASCAR



02 - A340-300

Vitesse moyenne de croisière 888 km/h
Rayon d'action (plein passagers) 13 350 km
Charge offerte maxi 43 500 kg
Version passager 30C/ 21S/ 224Y

01 - B737-800

Vitesse moyenne de croisière 800 km/h
Rayon d'action (plein passagers) 5300 km
Charge offerte maxi 19 000 kg
Nombre de place : 8 en classe affaires, 156 en classe Economique



04 - ATR72

Vitesse moyenne de croisière 480 km/h
Rayon d'action (plein passagers) 3 148 km
Charge offerte maxi 7 100 KG
Version passager 8C/62Y

03 - TWIN OTTER DHT

Vitesse moyenne de croisière 270 km/h
Rayon d'action (plein passagers) 750 km
Charge offerte maxi 1 850 Kg
Version passager 19Y

OÙ NOUS TROUVER ?



Air Madagascar



31, Avenue de l'Indépendance
Antananarivo - Madagascar
callcenter@airmadagascar.com
www.airmadagascar.com
facebook.com/air.madagascar.officiel



Centre d'appels Madagascar
(+261) 20 23 444 44
Heures d'ouverture:
Lundi à Samedi
de 07:30 à 19:00
www.tsaradia.com

Et dans toutes les agences Tsaradia à Madagascar

Votre programme Namako
rejoint le programme
de fidélité d'Air Austral et devient

My CAPRICORNE



Plus d'avantages sur plus de **100 destinations**
avec un programme de fidélité unique

Rendez-vous sur **Mycapricorne.com**







Air Madagascar AIR AUSTRAL
COMPAGNIES PARTENAIRES

LE RÉSEAU



AIR AUSTRAL



Air Madagascar




Filiale d'Air Madagascar



Filiale d'Air Austral

AIR AUSTRAL

En code-share avec AIRFRANCE  FRANCE IS IN THE AIR

En code-share avec  Air Madagascar

En code-share avec  AIR INDIA

Opéré en partenariat avec  AIR MAURITIUS

AIR MADAGASCAR

En code-share avec AIR AUSTRAL 

En code-share avec  AIR MAURITIUS

Votre voyage à Madagascar commence ici, avec nous



 **MANTADIA LODGE**
RAINFOREST - ANDASIBE

ANDASIBE

+261 34 05 100 42
mantadialodge@gmail.com

 **PRINCESSE DU LAGON**

IFATY

+261 34 98 88 749
info@princessedulagon.com

Une Nuit Payée Une Nuit Offerte*

*offre soumise à conditions



La Ribaudière
RESTAURANT & HÔTEL

ANTANANARIVO
+261 32 02 411 51
laribaudiere@moov.mg

COULEUR CAFÉ 

ANTSIRABE
+261 32 02 200 65
couleurcafe@moov.mg

Prime Magazine

www.primemedia.international

Distributed / Distribué

All flights / Tous les vols



Plus National in Madagascar
Entire Indian Ocean Region and International

Published by / Publié par

Prime Media SARL

Villa Chrisna Tsimaramara Nosy Be

Adresse Antananarivo

Appartement 31, En face Hôtel La Ribaudière
Lalana Paul Dussac, Analakely Sud

Contact

+261 32 05 09 289 (Madagascar)

+20 3397 1398 (London)

welcome@primemedia.international

Contact Editorial

edito@primemedia.international

Editorial Director

Elaine DEED

Beauty Editor

Alice THEOBALD

Lead Design

Jon HARRISON (London)

Design Madagascar

Tanjona ANDRIAMAHALY

Benjamin RAMANANARIVO

design@primemedia.international

Translations

Anna CÔME Ste Gilles Anglais, Reunion
(except pages 35-40, 53-58, 63-70 and 88-90)

French Text Corrections

Marie LORRAIN

Printer / Imprimerie

Nouvelle Imprimerie des Arts Graphiques since 1949

Antanimena - Antananarivo - Madagascar

Imprimé en lots de 10.000 exemplaires chacun

Printed in batches of 10,000 copies each



Greetings from the publisher

Retrouvez Prime Magazine tous les mois - gratuitement - sur tous les vols d'Air Madagascar, dans des endroits de qualité ; sélectionnés dans toute notre grande île, mais aussi dans la région de l'Océan Indien et à l'étranger.

Pour consulter nos éditions gratuitement et pour plus d'informations, prière de bien vouloir visiter notre site web : www.primemedia.international

Pour mieux vous divertir et promouvoir des informations utiles: Envoyez-nous vos idées, suggestions et critiques sur : welcome@primemedia.international

Avec nos meilleures salutations,

Every month for free, you will find Prime Magazine on all Air Madagascar flights, at selected spots with quality all over the Big Island, in the entire Indian Ocean Region and Internationally.

To see all editions for free and for more information, please go online and visit : www.primemedia.international

Help us to entertain you and give you useful information : Please send us your ideas, suggestions and input to : welcome@primemedia.international

With our best regards,

Samsidine Adolphe & Tobias Prestel - Directors

Partenaires / Partners

Scan QR code to see the online version





Private Island - Eco Resort & Spa

www.nosysaba.mg



A WHOLE PRIVATE ISLAND,
Just for You and your Guests!
incentives | seminars | weddings | private parties

NOSY SABA

PRIVATE ISLAND & SPA
MADAGASCAR

Nosy Saba Private Island & Spa
+ 261 32 03 333 02 | + 261 20 22 434 00
contact@nosysaba.mg



DAWN

A striking, seductive encounter

A touch is all it takes to transform Dawn's seductive shape, as the sleek hood folds away in silence.

A true four-seater, crafted in anticipation of unexpected last-minute escapes.

Enjoy the luxury of choice with a bespoke funding solution from Rolls-Royce Financial Services.



Rolls-Royce Motor Cars London
15 Berkeley Square, London W1J 6EG

+44 (0) 20 3699 6608 www.rolls-roycemotorcars-london.co.uk

Official fuel economy figures for the Rolls-Royce Dawn: Urban 13.2mpg (21.4l/100km). Extra Urban 28.5mpg (9.9l/100km). Combined 20.0mpg (14.1l/100km). CO₂ emissions 330g/km. Figures may vary depending on driving style and conditions.

© Copyright Rolls-Royce Motor Cars Limited 2016. The Rolls-Royce name and logo are registered trademarks.